



ALLIN

MULTI-FUNCTIONAL MACHINES
WITH INTEGRATED CONTROL SYSTEM

**ROBOTCREAM
& PASTOCREAM** SERIES



R Line: the machine of your dreams, a model to follow. Each moment working with this extraordinary machine becomes a unique experience: working in total relax, enjoying step by step the recipe, sure to reach your goal. No other machine will be able to give you more than the multifunction, synonymous with excellence.

ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES

ALL IN

MACHINE MULTIFUNCTION
MULTI FUNCTION MACHINES WITH INTEGRATED CONTROL SYSTEM

Linea R: la macchina dei tuoi sogni, un modello da seguire per l'intero segmento. Ogni attimo passato al fianco di questa straordinaria macchina si trasforma in un'esperienza unica: lavorare rilassati, godendo passo dopo passo le fasi della ricetta, sicuri di arrivare a destinazione. Nessun'altra potrà darti di più della multifunzione per eccellenza.



VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE RVT IN BREVE

RT 51

TECNICHE COSTRUTTIVE / WORKSHOP TECHNIQUES

- Doppio coperchio per l'inserimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento.
- Double lid for adding ingredients while mixer is in use.
- Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.
- Vertical tank allows you to check state of mixing throughout the entire production cycle.
- Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata. Tutte le parti a contatto con la miscela o il gelato sono in acciaio inox e in materiale atossico facilmente accessibili e smontabili per la pulizia.
- Long-duration stirrer with rasp blade in polyethylene. All parts in contacts with the mix or ice-cream are in stainless steel and in nontoxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.
- Cruscotto in posizione ergonomica. *- Control panel ergonomically positioned.*
- Coperchio trasparente permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.
- Transparent lid allows you to check the state of the mix throughout the whole production cycle.
- Pannello comandi frontale con icone di selezione rapida programmi miscelazione, pastorizzazione, raffreddamento, creme, ricette.
- Front control panel with favourite icons for a fast selection of mixing, pasteurising, custard cream, cooling and recipes' programs.

**ROBOTCREAM
& PASTOCREAM SERIES**

In tutta la serie:
All the series:



MIXING
TECHNOLOGY



LOW NOISE



SOFT CREAM



- Controllo temperatura con sistemi **PID** (proporzionale integrale derivativo).
- Temperature regulation with **PID** (proportional integral derivative).
- Riscaldamento a vuoto di precisione con scheda elettronica per un preciso controllo della temperatura.
- Dry heating with electronic card for a precise adjustment of the temperature.
- Inverter con rampa di accelerazione/agitatore per protezione della trasmissione da qualsiasi stress meccanico.
- Inverter with acceleration ramp for the agitator to protect the transmission from any mechanical stress.
- Pulsante di sterminento rapido per facilitare qualsiasi esperienza dell'agitore.
- Fast deaerating switch to make every agitator's master easier.
- Funzione mezzo carico per lavorare anche quantità ridotte di crema.
- Half load function to work even with small quantities of cream mass.
- Rubinetto a filo del fondo della vasca.
- Tap levelled at the bottom of tank.
- Griglia per palle a bombe, mousse e semiretardi (opzionale).
- Grid for balls, bombs, mousse and semiretards (optional).
- Il computer di bordo include 52 programmi e funzioni moduli per relativi ai possibili ricette.
- The board computer is provided with 52 adjustable programs and functions for various of possible recipes.
- 1 programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia impastare, mescolare, lavare.
- 1 mixing program. For mixing, blending, whisking, washing.
- 1 programma di raffreddamento a tempo. Permette di scegliere la durata ideale del ciclo in rapporto al tempo.
- 1 batch-freezing program with time control. It allows you to choose the ideal cycle according to time.
- 2 programmi di raffreddamento / conservazione a temperatura. Permettono di scegliere la temperatura ideale.

- 2 batch-freezing/preserving programs with temperature control. It allows you to choose the ideal temperature.
- 7 programmi di miscelazione con controllo di consistenza "Ad Hoc". Permettono di scegliere la consistenza ideale del gelato in rapporto al tipo di miscela dando la possibilità di inserire quantità minima e massima (è possibile lavorare anche solo il 30% della quantità massima). Esclusi i modelli RT151, R152, R400 e R600.
- 7 batch mixing programs with "Ad Hoc" density control. They allow you to choose the ideal consistency according to the used kind of mix, with the chance to insert min and max quantities (you can work also with only the 30% of the maximum quantity). Except for the RT151, R152, R400 and R600 models.
- 40 programmi liberi. Per la personalizzazione delle ricette ed il trattamento termico delle miscele sino a 115°C.
- 40 free programs. For the customization of the recipes and the thermal treatment of the mixes up to 115°C.
- 40 free programs. Per la customizzazione delle ricette and the thermal treatment of the mixes up to 115°C.
- 1 programma calore. Grazie a questa importante innovazione è possibile combinare sino a 5 diversi programmi.
- 1 chain program. Thanks to this important innovation it is possible to combine up to 5 different programs.
- Ogni programma libero può lavorare in modo semplice o automatico con parametri già preimpostati.
- Each free program can work easily and automatically with preset parameters.
- L'operatore può intervenire durante i cicli anche in modo dinamico modificando la velocità dell'agitatore, le temperature di riscaldamento e raffreddamento e i tempi di cottura. Potrà memorizzare i nuovi parametri per i cicli successivi.
- The operator can change the cycle in progress dynamically by changing the stirrer speed, the heating and freezing temperature and the cooking time. He can save the new parameters for the next cycles.

- I programmi di pastorizzazione prevedono il riscaldamento fino alla temperatura desiderata di 85°C (per la alta pastorizzazione) o 65°C (per la bassa pastorizzazione), gli eventuali tempi di sosta e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4°C. Terminato l'intero ciclo il segnale acustico avverte che il processo è terminato. Invece allora la fase di maturazione/conservazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4°C. È inoltre possibile telefonare il funzionamento dell'agitatore in servizio continuo o alternato. Il ciclo è completamente automatico anche in caso di black-out.
- The pasteurization programs are made for the dynamic heating temperature of the mix up to 85°C (high pasteurization) or 65°C (low pasteurization), the possible pause time and the following cooling down to 4°C. An acoustic signal informs you about the end of the whole cycle. The ageing/preservation cycle starts now. It keeps the constant temperature of the mix at 4°C. The mixer can be used continuously or intermittently. The cycle works completely automatically even in case of black-out.



ROBOTCREAM & PASTOCREAM SERIES

VANTAGGI ADVANTAGES

LE POTENZIALITÀ DELLA SERIE ROBOT IN BRIEF



■ AS16
■ WCT1

■ 150 Max
■ 100 Max

- Display multilingua da 9,5 pollici con indicazioni visive alfanumeriche e grafiche dello stato di avanzamento del ciclo
- Multi-language display 9.5 inches with visual, alphanumeric or graphic signals of the cycle in progress
- Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda
- PC connection port to set the board parameters
- Completa integrazione tra inverter ed elettronica
- Full integration between inverter and electronics
- Disponibile con versioni ad aria, acqua o miste
- Available with air, water or mixed cooling system

HACCP Hazard Analysis and Critical Control Points

HACCP Hazard Analysis and Critical Control Points

- Tutti i cicli di pastorizzazione e maturazione vengono memorizzati con l'aiuto della stampante esterna (opzionale) e possono trasferire i dati su carta
- All the pasteurization and maturing cycles are saved, with an external printer (optional) you can print all your data
- Tutte le parti a contatto con la miscela e il gelato sono in acciaio inox e in materiale plastico facilmente accessibile e smontabile per la pulizia
- All parts in contact with the mix or the ice-cream are in stainless steel and/or plastic material, easily accessible and removable for cleaning
- Docchia di lavaggio (opzionale)
- Hand shower (optional)
- Segnalazione anomalie acustiche e visive
- Acoustic and visual malfunction indicators
- Caratterizzata in acciaio inox
- Stainless steel bodywork

In tutta la serie
All the series



HACCP



SOUND



CLEAN

**ROBOTCREAM
& PASTOCREAM SERIES**



SIKUREZZA / SAFETY

- Arresto agitatore all'apertura del portello gestito con centralina di sicurezza certificata.
- Agitator stop at the opening of the door controlled by a certified safety control unit.

RISPARMIO ENERGETICO / ENERGY SAVING

- Consumi di acqua ridotti grazie ai condensatori ad alto scambio con un'ampia superficie di rame.
- Low water consumption thanks to high exchange condensers with wide copper area.
- Consumi energetici ridotti grazie alla tecnologia Inverter che ottimizza la potenza al motore elettrico.
- Low power absorption thanks to the Inverter that optimizes the electrical motor's power.



WT 101



R 100

R 101

R 102



**ROBOTCREAM
& PASTOCREAM** SERIES

FOR YOUR CREATIVITY

Le macchine di casa Staff Ice System consentono di dare illimitato sfogo alla vostra creatività, permettendovi di realizzare anche ciò che prima non era nemmeno possibile immaginare! Con esse è possibile preparare una infinità di prodotti: gelati, seminfreddi, torte, granite, crema pasticcera, pasta choux, gelatine, confetture, marmellate, yogurt, panna colata, mousse, marshmallows, nappage, formaggi freschi, baciocamelà, riso per pasticceria, risotto, polenta, salumi, tagli. Esprimono il concetto di una grande genuinità ed originalità, valorizzando le caratteristiche organolettiche delle preparazioni.

The machines by Staff Ice System let your creativity express in its best way, allow you to make what before wasn't even possible to imagine! You can cook a huge range of recipes: gelato/ice-creams, semifreddo, cakes, starch/gelatin, custard cream, pate à choux, jellies, marshmallows, jux, yoghurt, panna colata, mousses, marshmallows, nappage, fresh cheese, baciocamelà sauce, rice for pastry, risotto, polenta, sausages, Bolognaise sauce, they express the concept of a great genuineness and craftsmanship, by valuing the organoleptic features of all preparations.



ALL IN

FOR YOUR IDEA

GELATERIA / PASTICCERIA / RISTORAZIONE / GDO

AGRITURISMO / PANIFICI

Gelato, Bismibodi, Torti, Granité, Pastorizzazione miscela, Crema pasticceria, Pasta choux, Gelatine, Confeiture, Marmellate, Yogurt, Panna cotta, Mousse, Marshmallows, Nappage, Formaggi freschi, Salsicciella, Riso per pasticceria, Risotto, Polenta, Salse, Ragù.

GELATO/ICE CREAM PARLOUR / PASTRY SHOP / RETAIL

AGRITOURISM / BAKERY

Gelato/ice cream, Bismibodi, Cakes, Stuck/Dranks, Gelato/ice cream mixer pasteurization, Custard cream, Cheese pastry, Gelatine, Jams, Marmelade, Yoghurt, Panna cotta, Mousse, Marshmallows, Nappage, Fresh cheese, Béchamel sauce, Rice for pastry, Risotto, Polenta, Sauces, Bolognese sauce.



ALL IN

 **STAFF** 1959
ICE SYSTEM



Energia pura e rispetto per l'ambiente.

Energy Saving Integrated è il sistema inverter integrato da Staff Ice System per il rispetto dell'ambiente e il risparmio energetico.

Staff Ice System, macchine con un corpo d'acciaio e un'anima sensibile.

Pure energy and respect for the environment

Energy Saving Integrated is the integrated inverter system designed by Staff Ice System looking at the respect for the environment and the energy saving.

Staff Ice System machines made of steel with a sensitive soul.



INTEGRATED INVERTER TECHNOLOGY

Le vere innovazioni hanno effetti duraturi perché influenzano positivamente il futuro, proprio come quelle che puoi trovare nelle Linee Staff Ice System, nel campo del comfort, della sicurezza e del prestigio. Il risultato? Tutte le macchine di casa Staff Ice System rappresentano lo standard di riferimento nel segmento della gelateria, pasticceria, ristorazione.

La tecnologia con inverter, sviluppata in collaborazione con **TOSHIBA**, permette di realizzare a punto un **controllo densità** con caratteristiche uniche e, soprattutto, di intervenire

sull'**assennu**, regolando quindi la velocità dell'agitatore per ottenere golati e sorbetti con differenti volumi. Inoltre, protegge la trasmissione meccanica ed il motore, e ottimizza il consumo di energia del motore elettrico. Semplicissima da usare nelle sue funzioni standard, ogni macchina della gamma "Staff" rappresenta per il gelatiere, il pasticcere e il ristoratore una grande risorsa: l'integrazione perfetta tra l'elettronica di base e l'inverter consente infatti di realizzare qualsiasi miscela, come se fosse fatta a mano.



Display price multi-touch
da 4 a 6 pollici
Multi-touch
graphic display 2.5 inches

Milioni di possibili combinazioni
Millions of possible combinations

Regolazione automatica
sensibilità a miste
Automatic and visual
sensitivity chart

Controllo temperatura con sistema PID
Proporzionale Integrata Derivata
PID temperature control system

Arresto agitatore gestito con
sensibilità di sicurezza certificata
Motor stop managed by certified
safety control board

Otto-40 programmi
personalizzati dal cliente
Eighty-four programs

Complete integrazione fra
inverter ed elettronica
Complete integration between
inverter and electronics

Stampante opzionale
Optional Printer

Temperatura regolabile fino a 115° C
Adjustable temperature up to 115° C

Porta di connessione a PC per
configurazione personalizzata
Based configuration parameter
by PC connection port

The real innovations produce long-lasting effects because they positively influence the future, just as the ones you can find in Staff Ice System's line, in comfort, safety and prestige held. The result? All the machines made by Staff Ice System are a focus standard in gelato-cream, pastry and catering world.

The inverter technology, designed in collaboration with **TOSHIBA**, allows you to control density with unique features and, most of all, allows you to act directly on the

assennu, by adjusting the agitator's speed to have gelato-cream and sorbetti with different volumes. Moreover, it preserves the mechanical transmission and optimizes the electric motor's power consumption. Easy to use in its standard functions, every machine by "Staff" represents a huge resource for the gelato-cream maker, the pastry chef and the caterer: the perfect integration between base electronics and the inverter allows you to work on any kind of mix, as made by hand.

SYSTEM OF CONTROL

 **STAFF**
ICE SYSTEM 1959

STN5/10



BPM10



BTE100 / BTK100 / RT01



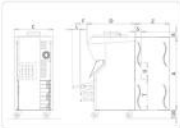
BPE100 / BPK100 / R01



Module GLS BPE100 / BPK100 / R01



RT101 / PT101

BPE400 / BPK400 / BPE1000 / BPK1000 / R100
BPK400 / BPK900 / BPK1000 / BPK1500 / R101 MED/MAG
R000 / R000 / R0014 / R0021 / P000 / P000

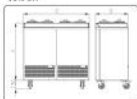
V840 FI



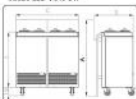
V840 FS



V840 OW



Modulo GLS V840 OW



V410V OW / V410C OW / V420C OW



Modulo GLS

V410V OW / V410C OW / V420C OW



TABELLA DELLE MISURE / TECHNICAL DATA SHEET OF THE DIMENSIONS

	H	B	C	D	E	L	T	S
BTM 5/15	10	45	45	120	145			
BPM 15	10	45	45	120	145	90		
BTE150 / BTK150 / RT50	140	45	45	120	12			
BPE150 / BPK150 / RS1 / BPS / R1	160	45	45	120	12			
BPE from 400 to 1500 / BPK from 400 to 1500 / R151 / R152 / R500 / P400 / P500	110	45	45	120	12	100	90	120
BTE 1000A / BTK1000A / BPE1500A / BPK1500A / P600A / R600A / R600A / R602C	110	45	45	120	12	100		
RT151 / PT150	160	45	45	120	12	100		
V410V FS / V410C FS / V420C FS	20	45	45	120	12	100		
V410V FI / V410C FI / V420C FI	20	45	45	120	12	100		
V410V / V410C / V420C FS con cassetta	20	45	45	120	12	100		
V410V / V420C / V410C OW	20	45	45	120	12	100		
Modulo V410V / V420C / V410C OW GLS	20	45	45	120	12	100		
VB40C FS / VB40C FI	10	45	45	120	12	100		
VB40C OW	10	45	45	120	12	100		
Modulo VB40C OW GLS	10	45	45	120	12	100		

TRATTAMENTI TERMICI HEATING TREATMENTS

Ciclo tradizionale di produzione ghisa
(quadrizzazione - maturazione - mazzatura)
Traditional iron casting production cycle
(square-heating - ageing - freezing)



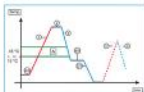
Ciclo combinato di produzione ghisa
(quadrizzazione)
Combined iron casting production cycle (square-heating) Parametrization - Parametrization



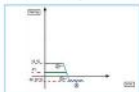
Multifunzione - Multifunction



Catena - Chain



Mazzatura - Batch heating



1	2/3	3/7	4/8	5	6	7
Quadratura	Freeze	Quadratura	Quadratura - Quadratura	Quadratura	Quadratura	Quadratura
Heating	Freeze	Quadratura	Quadratura - Quadratura	Heating	Quadratura	Quadratura
Freezing	Freeze	Quadratura	Quadratura - Quadratura	Quadratura	Quadratura	Quadratura
Quadratura	Freeze	Quadratura	Quadratura - Quadratura	Quadratura	Quadratura	Quadratura



Cruscotto in posizione ergonomica.
Ergonomic dashboard.



Agitatore pastorizzatore 40/60 Litri.
Agitator for 40/60 Liters pasteurizer.



Agitatore pastorizzatore 15 Litri.
Agitator for 15 Liters pasteurizer.



Rubinetto a filo del fondo della vasca.
Valve(tap) located at the bottom of the tank.



Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata.
Stirrer stop managed by certified security control board.



Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.
Vertical tank allows you to check state of mixing throughout the entire production cycle



Ø vasca mantecatore 32 cm
Ø batch freezer tank 32 cm



Pannello comandi con timer permette di regolare la durata ideale del ciclo in rapporto al tipo di miscela.
Command panel with timer allows the user to set the the real length of the batch freezer in relation to the type of mix.



Griglia per microonde, pila a lavaggio, riscasso e
unifreddo frigorifero.
Grill for microwave, pile & bomba, riscasso and
"semifreddo" refrigerator.



Doppio cassetto.
Double def.



Riscaldamento acqua.
Hot water heat.



Trasmissione diretta.
Direct transmission.



Iniezione a gas con sistema multipoint.
Gas injection with multipoint system.



Condensazione mista.
Mixed cooling.



Condensazione acqua.
Water cooling.



Condensazione aria.
Air cooling.

DETTAGLI HIGHLIGHT



**VASCHETTA L 2,5
CON SPATOLA VISAGEL
ICE CREAM BASIN L 2,5**

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
180x165x120



**VASCHETTA L 5
CON SPATOLA VISAGEL
ICE CREAM BASIN L 5**

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
350 x 165 x 120



**CARAPINA
CON COPERCHIO 2,5 L / 7,5 L
TUBE WITH COVER 2,5 L / 7,5 L**

Altezza
Height
H170

Altezza
Height
H250



**DOCCIA ESTERNA
FLEXIBLE SHOWER**



**AGITATORE PER PANNA
MONTATA, MOUSSE
AGITATOR FOR WHIPPED
CREAM, MOUSSE**



**STAMPANTE
PASTORIZZATORE
EXTERNAL PRINTER**



**SUPPORTO PER GEL BANCO
SUPPORT FOR MOD BTM BTX RT**

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
700x540x760
Peso netto kg
Net weight kg
kg 15



**CARRELLO / TROLLEY
Mod. V 410**

Dimensioni nette mm
Net dimensions mm
706x554x967
Peso netto kg
Net weight kg
kg 13

COPERCHI TRASPARENTI / TRANSPARENT COVER

**PER CARAPINA DA 7,5 L
FOR TUBE 7,5 L**

**PER CARAPINA DA 2,5 L
FOR TUBE 2,5 L**



COPERCHI VINTAGE / VINTAGE COVER

**PER CARAPINA DA 7,5 L
FOR TUBE 7,5 L**

**PER CARAPINA DA 2,5 L
FOR TUBE 2,5 L**



MODELLO Type	BTMS	BTM10	BTM15	BTE 150	BTE 150	BTE 400	BTE 600	BTE 1000	BTE 1500	BTX 150	BFX 150	BFX 400	BFX 600	BFX 1000	BFX 1500	RTS1	RS1	R151 MED	R151 MAX	R401-4	R4021
QUANTITÀ INTRODOTTA PER CICLO Quantity introduced per batch KG L	1,5/1,5 1-1,3	1,5/2,3 1-2	1,5/2,3 1-2	1,5/2,3 1-2	1,5/2,3 1-2	2,3/5,75 2-5	2,3/8 2-7	5,75/16 5-14	8/24 7-21	1,5/2,3 1-2	1,5/2,3 1-2	2,3/5,75 2-5	2,3/8 2-7	5,75/16 5-14	8/24 7-21	1,5/2,3 1-2	1,5/2,3 1-2	2,3/5,75 2-5	2,3/8 2-7	5,75/16 5-14	8/24 7-21
PROD. ORARIA L Hourly production L	6	10	10	15	15	40	60	100	150	15	15	40	60	100	150	15	15	40	60	100	150
PASTORIZZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 (30 min)	5 (30 min)	15 (35 min)	15 (30 min)	40 (70 min)	40 (80 min)
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5 (30 min)	5 (30 min)	15 (35 min)	15 (30 min)	40 (70 min)	40 (80 min)
PASTOMANTECAZIONE L (con riscaldamento a 85° C) Pasta-freezing L (heating up to 85° C)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1 (20 min)	1 (20 min)	2 (20 min)	4 (18 min)	5 (20 min)	7 (28 min)
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm D/W/H	570 x425 x491 x24	570 x425 x491 x24	570 x425 x491 x130	592 x425 x571 x24	592 x425 x571 x130	850 x600 x1205 x130	850 x600 x1205 x130	850 x600 x1205 x130	942 x600 x1205 x130	592 x425 x571 x24	592 x425 x571 x130	850 x600 x1205 x130	850 x600 x1205 x130	942 x600 x1205 x130	942 x600 x1205 x130	592 x425 x571 x24	592 x425 x571 x130	850 x600 x1205 x130	850 x600 x1205 x130	942 x600 x1205 x130	942 x600 x1205 x130
PESO NETTO Kg Weight Kg	40	45	66	58	69	180	207	320	325	58	69	180	207	320	325	58	71	176	215	340	345
POTENZA W Power W	550	650	650	1800	1800	5300	5800	8500	9000	1800	1800	5300	5800	8500	9100	2200	2200	7800	7800	8900	8900
TENSIONE STANDARD Standard voltage	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	400-50-3 + N	400-50-3 + N	400-50-3 + N	400-50-3 + N	230-50-1	230-50-1	400-50-3 + N	400-50-3 + N	400-50-3 + N	400-50-3 + N	230-50-1	230-50-1	400-50-3 + N	400-50-3 + N	400-50-3 + N	400-50-3 + N

LE PRODUZIONI POSSONO VARIARE IN FUNZIONE DELLE TEMPERATURE E DEI PRODOTTI IMPIEGATI

SCHEDA TECNICA RIASSUNTIVA

MODELLO Type	RT151	R152	R400	R600	PT151	P400	P600	T600	V410V FS	V410V FI	V410V OW	V410C FS	V410C FI	V410C OW	V420C FS	V420C FI	V420C OW	V440C FS	V440C FI	V440C OW
PASTORIZAZIONE CONSERVAZIONE L Pasteurization Conservation L	15 (90min)	15 (90min)	40 (120min)	60 (90min)	15 (120min)	40 (120min)	60 (120min)	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CREMA PASTICCERA L Custard Cream L	15 (90 min)	15 (90min)	40 (120min)	60 (120min)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
DIMENSIONI NETTE mm Net dimension mm D/W/H	850 x400 x432 +24	850 x400 x1285 +130	850 x400 x1285 +130	850 x400 x1285 +130	850 x400 x432 +24	850 x400 x1285 +130	850 x400 x1285 +130	850 x400 x1285 +130	706 x485 x439	485 x401 x485	485 x405 x484 +130	485 x706 x480	485 x485 x670	485 x485 x1000	706 x485 x439	485 x485 x616	485 x485 x682	706 x480 x620	485 x480 x620	485 x480 x1000
PESO NETTO Kg Weight Kg	110	138	176	230	110	145	242 (A) 227 (W)	176	34	34	34	34	34	34	34	34	34	68	68	68
POTENZA W Power W	3300	3300	5300	8000	3300	3450	6500	1500	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200 x 2	200 x 2	200 x 2
TENSIONE STANDARD Standard voltage	230-50-1	230-50-1	400-50-3 + N	400-50-3 + N	230-50-1	400-50-3 + N	400-50-3 + N	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1

THE PRODUCTION MAY VARY IN RELATION TO THE TEMPERATURES AND TYPE OF PRODUCTS

SUMMARY TECHNICAL

PARTNER



POWERED BY



Authorized Distributor



SPONSOR & TECHNICAL PARTNERS