



MODELLO	BFX20 - A / BFX20 - W			BFX35 - A / BFX35 - W			BFX50 - A / BFX50 - W		
Produzione per ciclo Lt. Cyclic production Lt. Production par cycle Lt. Zyklusproduktion Lt. Producción por ciclo Lt.	GELATO ICE CREAM GLACE EIS HELADO	SORBETTO SHERBET SORBET SORBET SORBETE	GRANITA SLUSH-GRANITA GRANITÉ GRANITA GRANIZADA	GELATO ICE CREAM GLACE EIS HELADO	SORBETTO SHERBET SORBET SORBET SORBETE	GRANITA SLUSH-GRANITA GRANITÉ GRANITA GRANIZADA	GELATO ICE CREAM GLACE EIS HELADO	SORBETTO SHERBET SORBET SORBET SORBETE	GRANITA SLUSH-GRANITA GRANITÉ GRANITA GRANIZADA
	2-4	2-12	2-12	2-5	2-12	2-12	2-7	2-12	2-12
Produzione oraria Lt. Hourly production Lt. Production horaire Lt. Stundenproduktion Lt. Producción oraria Lt.	20	30	30	35	45	45	50	60	60
Dimensioni nette mm./peso netto Kg. Net dimensions mm./net weight Kg. Dimensions net mm./poids net Kg. Nettoabmessungen mm./Nettogewicht Kg. Dimensiones neto mm./Peso neto Kg.	mm.570x760x1270H Kg. 122			mm.570x760x1270H Kg. 137			mm.570x760x1270H Kg. 157		
Dimensioni lorde mm./peso lordo Kg. Gross dimensions mm./Gross weight Kg. Dimensions brut mm./Poids brut Kg. Bruttoabmessungen mm./Bruttogewicht Kg. Dimensiones bruto mm./Peso bruto Kg.	Vol m³ 0,69 mm.650x820x1300H (26"x33"x52"H) Kg. 139 (lbs. 307)			Vol m³ 0,69 mm.650x820x1300H (26"x33"x52"H) Kg. 154 (lbs. 340)			Vol m³ 0,69 mm.650x820x1300H (26"x33"x52"H) Kg. 174 (lbs. 385)		
Potenza W / Power W / Puissance W Leistung W / Potencia W	3200 W			4500 W			6000 W		
Tensione standard Standard voltage Tension standard Standardspannung Standard voltajes	230/50/1			400/50/3 + N			400/50/3 + N		

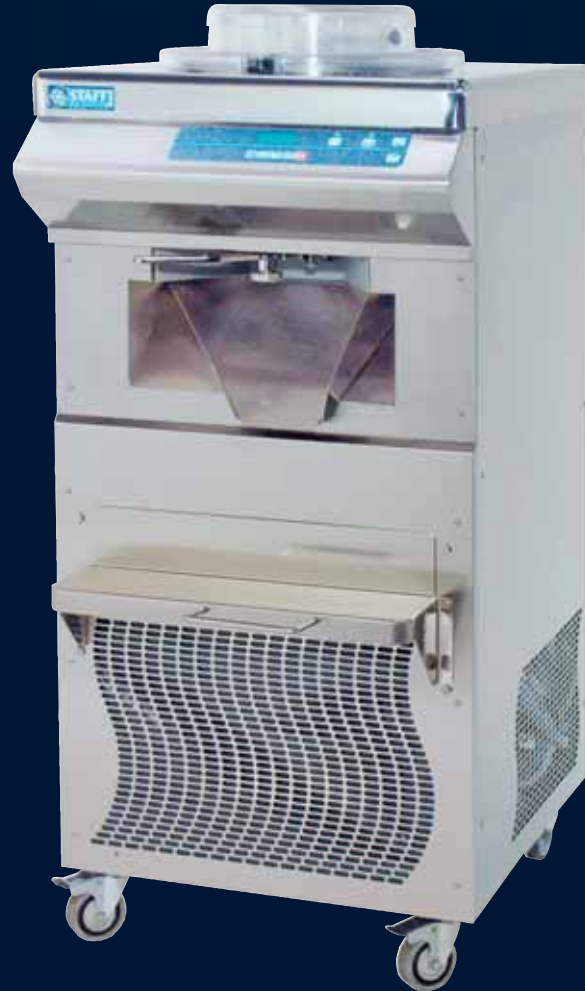
L'indice massimo di produzione è riferito ad una temperatura ambiente di 15 °C e temperatura liquidi a 4 °C
Maximum production is based on a 15 °C. ambient temperature and 4 °C. liquid temperature.
L'index maximum de production est référé à une température ambiante de 15 °C. et température liquides à 4 °C.
Tagesleistung bei Raumtemperatur 15 °C. und Flüssigkeitstemperatur 4 °C.
Producción para temperatura ambiente de 15 °C. e temperatura líquidos 4 °C.

A= Condensazione ad aria / Air cooling / Refroidissement à air / Luftkuhlung / Refrigeración por aire
W= Condensazione ad acqua / Water cooling / Refroidissement à eau / Wasserkühlung / Refrigeración por agua

La ditta si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche. - The Company reserves the right to make technical changes.
La société se réserve le droit d'apporter les modifications techniques. - Die Firma behält das Vorrecht auf technische Veränderungen.
La Empresa se reserva el derecho de realizar ulteriores modificaciones técnicas.



STAFF ICE SYSTEM s.r.l. VIA ANNA FRANK, 8 - 47900 RIMINI / ITALY
TEL. +39 0541 373250 - FAX +39 0541 371376 - E-Mail: staff@staff-ice.com - www.staff-ice.com



BFX 20-35-50 A BFX 20-35-50 W

Mantecatore verticale ad estrazione automatica indispensabile per gelaterie, pasticcerie, ristoranti, alberghi e comunità che non vogliono rinunciare alla qualità del prodotto con il massimo della resa ed al minimo costo.

Vertical batch freezer with automatic extraction A must for ice cream parlours, confectioners, restaurants, hotels and community centres requiring high product quality with maximum performance and minimal investment.

Turbine à glace avec extraction automatique Indispensable pour les glaciers, les pâtisseries, les restaurants, les hôtels et les collectivités qui ne veulent en aucun cas renoncer à la qualité du produit, avec un rendement maximum et un investissement minimum

Vertikalrührwerk mit automatischer Aushub Unerlässlich für Eisdien, Konditoreien, Restaurants, Hotels und Kantinen, die bei maximaler Ergiebigkeit und minimalen Kosten nicht auf die Qualität des Produktes verzichten wollen.

Mantecadora de extracción automática Indispensable para heladerías, pastelerías, restaurantes, hoteles y lugares que no quieran renunciar a la calidad de un producto que rinde al máximo y a un precio mínimo.

CARATTERISTICHE TECNICHE	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	CARACTERISTICAS TÉCNICAS
- Variatore di velocità	- Speed regulator	- Régulateur de vitesse	-Geschwindigkeitsregler	- Regulador de velocidad
- Controllo di densità	- Density control	- Contrôle de densité	- Dichsteuerung	- Control de densidad
- Ergonomia d'utilizzo	- Simple to use	- Facile à utiliser	- Ergonomische Verwendung	- Funcionamiento sencillo
- Carrozzeria in acciaio inox Aisi 304	- Stainless steel frame Aisi 404	-Carrosserie en acier inoxydable Aisi 304	- Edelstahl Gehäuse Aisi 304	- Carroceria de acero inoxidable Aisi 304
- Isolamento in poliuretano	- Insulation in polyurethane	- Isolement en polyuréthane	- Polyurethanisolation	- Aislamiento en poliuretano
- Raffreddamento ad aria o ad acqua	- Air or water cooling	- Refroidissement a air ou a eau	- Luft oder Wasserkühlung	- Refrigeracion por aire y agua
- Gas refrigerante ecologico R404A	- R404A ecological refrigerator gas	- Gaz réfrigérant écologique R404A	- Umweltschonendes Kältemittel R404A	- Gas refrigerante ecológico R404A
- Compressore ermetico	- Hermetic Compressor	- Compresseur hermétique	- Der Verdichter ist vom hermetischen Typ	- Compresor hermético
- Entrata acqua 3/4" (mod. W)	- Water inlet 3/4" (mod. W)	- Entrée de l'eau 3/4" (mod.W)	- Wasserlauf 3/4" (mod.W)	- Entrada de agua 3/4" (mod.W)
- Scarico acqua Ø 13 mm. (mod. W)	- Water outlet Ø 13 mm (mod.W)	- Ecoulement de l'eau Ø 13 mm (mod. W)	- Wasserlauf Ø 13 mm (mod. W)	- Descarga agua Ø 13 mm. (mod. W)

OPTIONAL A RICHIESTA	OPTIONAL ON REQUEST	OPTIONAL SUR DEMANDE	EXTRAS NACH WUNSCH	OPTIONAL A PEDIDO
- Compressore semiermetico	- Semi-hermetic compressor	- Compresseur de type semi-hermétique	- Der Verdichter ist vom halbhermetischen Typ	- Compresor es semihermético
- Condensazione mista, remota o tropicalizzata	- Mixed, remote, or tropicalized condensation	- Condensation mixte, remote ou tropicalisée	- Gemischte, entfernte oder tropenisolierte Kondensierung	- Condensación mixta, remota o tropicalizada
- Tensione speciale	- Special tension	- Tension particulière	- Anschlußspannungen	- Otra tensión



BFX 20 - 35 - 50A



BFX 20 - 35 - 50W

Elevato gradimento estetico; angoli arrotondati per una maggior sicurezza sul lavoro	Beautiful exterior design rounded corners for better safety at work	Design extérieur particulièrement beau Angles arrondis pour une majeure sécurité au travail	Sehr schönes Außendesign Abgerundete Ecken für eine verbesserte Sicherheit am Arbeitsplatz	Estéticamente excelente. Esquinas redondeadas que permiten mayor seguridad al trabajar.	
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 contact with the mix or ice-cream are in stainless steel and in non-toxic material; all are easily accessible and removable for cleaning.	Agitateur avec lame que gratte en polyéthylène (PE) à longue durée. Toutes les parties en contact avec le mélange ou la glace sont en acier inox et en matériau atoxique facilement accessibles et démontables pour le nettoyage.	Rührwerk mit haltbarer Schabenklinge aus Polyethilen (PE). Alle mit der Mischung bzw. dem Eis in Berührung kommenden Maschinenteile sind aus rostfreiem Stahl und ungiftigem Material gefertigt, leicht zugänglich, und können zum Reinigen problemlos herausgenommen werden.	Agitator con lama raspante en polietilene (PE) de larga duración. Todas las partes en contacto con la mezcla o el helado son de acero inoxidable y de material atóxico fácilmente accesible y desmontable para la limpieza.	
Pannello comandi con variatore di velocità, controllo di densità e reset permette di regolare la velocità di agitazione e la durata ideale del ciclo in rapporto al tipo di miscela	Control panel with variable speed, density control and reset allows the user to set the agitator speed and the ideal density of the batch in relation to the type of mix.	Panneau de commande avec variateur de vitesse, contrôle de densité et réarmement après défaut permet de choisir la vitesse de malaxage et la durée idéale du cycle par rapport au type de mélange.	Kontrollzentrum mit Geschwindigkeitsvariator, Dichsteuerung und Reset-Funktion ermöglicht die Wahl der für die jeweilige Mischung idealen Rührzeit und Mischgeschwindigkeit	Tablero de control con cambiador de velocidad, control de densidad y botón de reset permite que el usuario regule la velocidad de la agitation y la duración ideal del ciclo en la conexión al tipo de mezcla	
Doppio coperchio per l'inserimento di ingredienti con l'agitatore in movimento	Double cover for adding ingredients while the mixer is working	Double couvercle pour insérer des ingrédients aussi quand l'agitateur est en mouvement	Doppelter Deckel zur Zugabe von Zutaten, während das Rührwerk läuft.	Doble tapa para aumentar ingredientes mientras el agitador está en movimiento	
Micro magnetico per l'arresto dell'agitatore all'apertura del coperchio	Micromagnetic device for stopping the mixer before opening the cover	Micro magnétique pour l'arrêt de l'agitateur avant l'ouverture du couvercle	Mikromagnet zum Anhalten des Rührwerks vor dem Öffnen des Deckels	Dispositivo micro magnético que detiene el agitador cuando se abre la tapa.	
Supporto vaschetta regolabile per l'utilizzo di contenitori con misure differenti	Variable tray support for the use of containers of different sizes	Support de bassin réglable pour l'usage de conteneurs de différentes mesures	Verstellbarer Träger, um Behälter in verschiedenen Größen benutzen zu können	Soporte de calderines regulable que permite utilizar recipientes de diferentes medidas.	
La vasca di produzione posta in posizione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro.	The vertically installed tank facilitates inspection of the mix during the working process.	La cuve de production placée en position verticale permet de contrôler la transformation du mélange pendant toute la phase de travail	Die Rührschüssel in vertikaler Position gestattet, die Verwandlung der Mischung während der gesamten Arbeitsphase zu kontrollieren.	La tina de producción colocada en posición vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante toda la fase.	
Estrazione automatica	Automatic extraction	Extraction automatique	Automatischer Aushub	Extracción automática	
Scarico del gelato o di altri prodotti direttamente sul fondo della vasca di produzione per una estrazione più rapida	Removal of ice-cream or other products directly on the bottom of the tank to save time during the extraction	Ecoulement de glace ou d'autres produits directement sur le fond de la cuve pour avoir une extraction plus rapide	Ablauf von Eis und anderen Produkten direkt auf den Boden der Schüssel, um die Ausgabe zu verschnellern	Salida directa del helado u otro producto al fondo de la caldera de producción para agilizar la extracción	