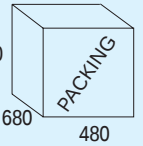
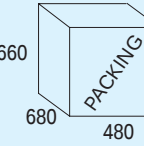
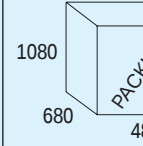
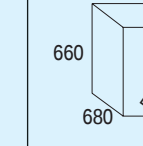
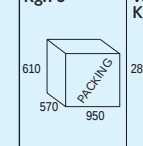




MODELLO	BTM5 - A			BTM10 - A			BFM10 - A			GEL 214 - A			GEL 214 - A + trolley		
Produzione per ciclo Lt. Cyclic production Lt. Production par cycle Lt. Zyklusproduktion Lt. Producciòn por ciclo Lt.	GELATO ICE CREAM GLACE EIS HELADO	SORBETTO SHERBET SORBET SORBET SORBETE	GRANITA SLUSH GRANITA GRANITE' GRANITA GRANIZADA	GELATO ICE CREAM GLACE EIS HELADO	SORBETTO SHERBET SORBET SORBET SORBETE	GRANITA SLUSH GRANITA GRANITE' GRANITA GRANIZADA	GELATO ICE CREAM GLACE EIS HELADO	SORBETTO SHERBET SORBET SORBET SORBETE	GRANITA SLUSH GRANITA GRANITE' GRANITA GRANIZADA	GELATO ICE CREAM GLACE EIS HELADO	SORBETTO SHERBET SORBET SORBET SORBETE	GRANITA SLUSH GRANITA GRANITE' GRANITA GRANIZADA	GELATO ICE CREAM GLACE EIS HELADO	SORBETTO SHERBET SORBET SORBET SORBETE	GRANITA SLUSH GRANITA GRANITE' GRANITA GRANIZADA
	1	1,5	2	2	3	4	2	3	4	2	3	4	2	3	4
Produzione oraria Lt. Hourly production Lt. Production horaire Lt. Stundenproduktion Lt. Producciòn oraria Lt.	5,5	7,5	12	10	14	14	10	14	14	10	14	14	10	14	14
Dimensioni nette mm.-Peso netto kg. Net dimension mm.-Net weight kg Dimension nettes mm.-Poid net kg. Nettoabmessungen mm.-Nettogewicht Dimensiones neto mm.-Peso neto kg.	 Kg. 40 520 435 570			 Kg. 45 520 435 570			 Kg. 66 1060 435 630			 Kg. 65 530 870 550			 Kg. 73 1010 1120 550		
Dimensioni lorde mm / Peso lordo kg. Gross dimensions mm. Gross weight kg. Dimensions brutes mm.-Poid brut kg. Bruttoabmessungen mm. Bruttogewicht kg. Dimensiones bruto mm. Peso bruto kg.	 vol. m. ³ 0,22 Kg.50 660 680 480			 vol. m. ³ 0,22 Kg.55 660 680 480			 vol. m. ³ 0,35 Kg.79 1080 680 480			 vol. m. ³ 0,41 Kg.70 660 680 920			 vol. m. ³ 0,41 Kg.70 610 570 950  Trolley vol. m. ³ 0,280 Kg.8 280 760 1270		
Potenza W / Power W / Puissance W Leistung W / Potencia W	550			1010			1010			1100			1100		
Tensione standard - Standard voltage Tension standard - Standardspannung Standard voltajes	230/50/1														

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. liquids 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 Flüssigkeittemperatur 4 °C.
Produccion para temperatura ambiente de 15 °C. e temperatura liquidos 4 °C..

A= Condensazione ad aria / Air cooling / Refroidissement à air / Luftkuhlung / Refrigeraciòn por aire

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



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



Mantecatore ad estrazione manuale 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.

Batch freezer with manual extraction A must for ice cream parlours, confectioners, restaurants, hotels and community centres requiring high product quality with maximum performance at lowest costs.

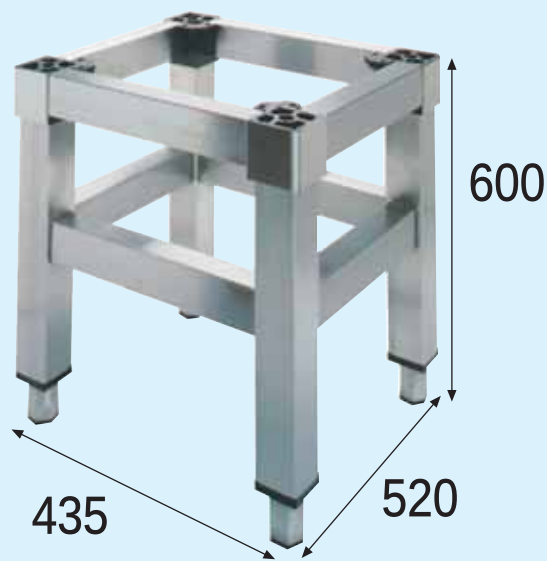
Turbine à glace avec extraction manuelle Indispensable pour les glaciers, pâtisseries, les restaurants, les hôtels et les collectivités qui ne veulent en aucun cas renoncer à la qualité du produit, avec un rendement maximum et un investissement minimum

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

Mantecadora de extraccion manual 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.



BTM 5
BTM 10



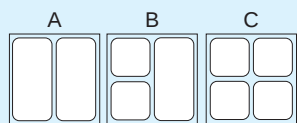
BFM 10



GEL 214 A



GEL 214 A+Trolley



Conservatore di gelato a varie combinazioni di vaschette.

Ice cream preserver with various container combination

Conservateur de glace à plusieurs bacs.

Eiskrembehalten in verschiedenenen Kombinationen der Waennchen

Conservado de helado o diferentes combinaciones de cubetas.



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 Au- endesign 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 contacts 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.



Pulizia agevole ed igiene sicura con lo scarico dell'acqua di lavaggio posto direttamente sulla vasca di produzione gelato.

Cleanliness and hygiene assured thanks to the washwater discharge located directly under the ice-cream production vat.

Facilité de nettoyage et hygiène garantie grâce au système d'écoulement d'eau de lavage placé directement sur le bac de production de la crème glacée.

Leichte Reinigung und sichere Hygiene durch den Waschwassrabrfluss direkt im Eismischer.

Facil limpieza e higiene segura con el desague para el agua de lavado puesta directamente sobre la cubeta de producción del helado.



Pannello comandi con timer e reset permette di regolare la durata ideale del ciclo in rapporto al tipo di miscela

Command panel with Timer and reset allows the user to set the real length of the batch freezer in relation to the type of mix.

Panneau de commande avec minuterie et réarmement après défaut permet de choisir la durée idéale du cycle par rapport au type de mélange.

Kontrollzentrum mit Timer und Reset-Funktion ermöglicht die Wahl der für die idealen Rührzeit.

Tablero de control Timer y botón de reset permite que el usuario regule 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 aussí 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.



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.



CARATTERISTICHE TECNICHE	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	CARACTERISTICAS TÉCNICAS
- 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	- Isolation in polyurethane	- Isolement en polyuréthane	- Polyurethanisolation	- Aislamiento en poliuretano
- Raffreddamento ad aria	- Air cooling	- Refroidissement a air	- Luftkühlung	- Refrigeracion por aire
- 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

OPTIONAL A RICHIESTA	OPTIONAL ON REQUEST	OPTIONAL SUR DEMANDE	EXTRAS NACH WUNSCH	OPTIONAL A PEDIDO
Condensazione ad acqua	Water cooling	Refroidissement à eau	Wasserkühlung	Refrigeración par agua
Tensione speciale a richiesta	Special Tension on request	Tension particulière sur demande	Anschlußspannungen	Otra tensión