



Produzione per ciclo lt.			Produzione oraria lt.			Pastorizzazione/conservazione lt.	Crema pasticcera lt.
Cyclic production lt.			Hourly production lt.			Pasteurisation/Conservation lt.	Custard Cream lt.
Production par cycle lt.			Production horaire lt.			Pasteurisation/conservation lt.	Crème pâtissière lt.
Zyklusproduktion lt.			Stundenproduktion lt.			Pasteurisierung/Konservierung lt.	Vanillecreme lt.
Producción por ciclo lt.			Producción oraria lt.			Pasterización/Conservación lt.	Crema pastelera lt.
Gelato	Sorbetto	Granita	Gelato	Sorbetto	Granita		
Ice Cream	Sherbet	Slush-Granita	Ice Cream	Sherbet	Slush-Granita		
Glace	Sorbet	Granité	Glace	Sorbet	Granité		
Eis	Sorbet	Granita	Eis	Sorbet	Granita		
Helado	Sorbete	Granizada	Helado	Sorbete	Granizada		

MODELLO

RT5 - A	2	3	4	10	14	14	5 (60 minuti)	5 (60 minuti)
RTD5 - A	2	3	4	10	14	14	5 (60 minuti)	5 (60 minuti)
RTD5 - A + TROLLEY	2	3	4	10	14	14	5 (60 minuti)	5 (60 minuti)
R5 - A	2	3	4	10	14	14	5 (60 minuti)	5 (60 minuti)
R15 - A	2-4	2-12	2-12	20	30	30	15 (80 minuti)	15 (80 minuti)
R15 - W	2-4	2-12	2-12	20	30	30	15 (80 minuti)	15 (80 minuti)
R40 - A							40 (120 minuti)	40 (120 minuti)
R40 - W							40 (120 minuti)	40 (120 minuti)

Dimensioni nette mm.			Peso netto kg.	Dimensioni lorde mm./inc.			Peso lordo kg./lbs.	Vol m³	Potenza W	Tensione standard
Net dimensions mm.			Net weight kg.	Gross dimensions mm./inc.			Gross weight kg./lbs.	Vol m³	Power W	Standard voltage
Dimensions net mm.			Poids net kg.	Dimensions brut mm./inc.			Poids brut kg./lbs.	Vol m³	Puissance W	Tension standard
Nettoabmessungen mm.			Nettogewicht kg.	Bruttoabmessungen mm./inc.			Bruttogewicht kg./lbs	Vol m³	Leistung W	Standardspannung
Dimensiones neto mm.			Peso neto kg.	Dimensiones bruto mm./inc.			Peso bruto kg./lbs	Vol m³	Potencia W	Standard voltajes
l	p	h		l	p	h				
w	d	h		w	d	h				

MODELLO

RT5 - A	435	630	600	55	480/19"	680/27"	660/26"	65 - 144	0,22	2100	230/50/1
RTD5 - A	870	630	600	75	920/37"	680/27"	660/26"	85 - 188	0,41	2200	230/50/1
RTD5 - A + TROLLEY	1120	630	1080	80	920/37"	680/27"	660/26"	90 - 199	0,41	2200	230/50/1
R5 - A	435	630	1060	68	480/19"	680/27"	1080/43"	81 - 179	0,35	2100	230/50/1
R15 - A	570	760	1270	127	650/26"	820/33"	1300/52"	144 - 318	0,69	2600	230/50/1
R15 - W	570	760	1270	127	650/26"	820/33"	1300/52"	144 - 318	0,69	2600	230/50/1
R40 - A	570	760	1270	153	650/26"	820/33"	1300/52"	170 - 375	0,69	5500	400/50/3
R40 - W	570	760	1270	153	650/26"	820/33"	1300/52"	170 - 375	0,69	5500	400/50/3

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 Flüssigkeitstemperatur 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
W= Condensazione ad acqua / Water cooling / Refroidissement à eau / Wasserkühlung / Refrigeraciòn por agua

COD. 800051200



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



Macchina multifunzione 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.

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

Machine multifonctionnelle 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

Multifunktionale Maschine Unerlässlich für Eisdielen, Konditoreien, Restaurants, Hotels und Kantinen die bei maximaler Ergiebigkeit und minimalen Kosten nicht auf die Qualität des Produktes verzichten wollen.

Máquina multifuncional 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.



RT5 - A



R5 - A



RT5 - A



R15 - A
R15 - W



R40 - A
R40 - W

A

B

C

Conservatore di gelato a varie combinazioni di vaschette.
Ice cream preserver with various container combination
Conservateur de glace à plusieurs bacs.
Eiskrembehalten in verschiedenen Kombinationen der Waennchen
Conservado de helado o diferentes combinaciones de cubetas.

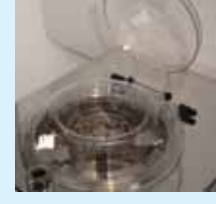
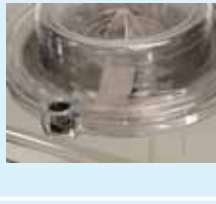
600

435

520

CARATTERISTICHE TECNICHE	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	CARACTERISTICAS TÉCNICAS
Il computer di bordo include 4 programmi:	Board computer with 4 programs:	Ordinateur de bord avec 4 programmes:	Board Computer mit 4 Programmen:	El computador incluido tiene cuatro programas:
• Programma agitazione; è indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, montare, omogeneizzare, frullare, lavare.	• Mixing program; for mixing, whipping, homogenizing, washing.	• Programme d'agitation; pour malaxer, mélanger, fouetter, homogénéiser, laver.	• Rührprogramm; zum Kneten, Mischen, Schlagen, Homogenisieren, Waschen.	• Programa de agitación; es el indicado cuando se quiere: empastar, mezclar, montar, homogeneizar, licuar, lavar.
• Programma mantecazione; permette di scegliere la durata ideale del ciclo in rapporto al tipo di miscela (escluso mod. R40)	• Freezing program; allows you to choose the ideal cycle, depending on the kind of mix used (escluded mod. R40)	• Programme de refroidissement ; permet de choisir la durée idéale du cycle par rapport au type de mélange (exclu mod. R40)	• Abkühlprogramm; zur Wahl der idealen Dauer des Zyklussee je nach Art des Mixes (Ausgeschlossen mod. R40)	• Programa de mantecación; permite escoger una duración ideal para el ciclo de mantecación según el tipo de mezcla. (excluido mod. R40)
• Programma pastorizzazione; prevede il riscaldamento fino alla temperatura di 83 °C, e il successivo raffreddamento fino alla temperatura di 4 °C. Terminato l' intero ciclo il segnale acustico avvertirà che il processo è terminato. Inizia allora la fase di maturazione/conser-vazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4 ° C. E' inoltre possibile selezionare il funzionamento dell'agitatore in servizio continuo o alternato. Il ciclo è completamente automatico anche in caso di black-out.	• Pasteurisation program; for the heating of the mix up to 83 °C, and the following cooling down to 4 °C. An acoustic signal informs you about the end of the whole cycle. Now the aging/conservation cycle starts, the constant temperature of the mix will be 4 °C. The mixer can be used continuously or intermittently. The cycle works completely automatically also in case of a black out.	• Programme de pasteurisation; prévoit le réchauffement jusqu'à la température de 83 °C, et le refroidissement successif à 4 °C. Un signal acoustique vous avertira que l'entier cycle est fini. La phase de maturation/conservation, qui maintient constante la température du mélange à 4 °C, commence. Il est possible de choisir le fonctionnement de l'agitateur qui peut être continu ou alterné. Le cycle est complètement automatique aussi en cas de panne de courant.	• Pasteurisierungsprogramm; erwärmt den Mix bis auf 83 °C und kühlt ihn anschließend auf 4 °C ab. Ein akustisches Signal weist auf das Ende des gesamten Zyklussee hin. Es beginnt die Reife- und Konservierungsphase, in der die Temperatur des Mixes konstant auf 4 °C gehalten wird. Außerdem kann die Funktion des Rührwerks ständig oder in Intervallen gewählt werden. Auch bei einem Stromausfall ist der Zyklus vollkommen automatisch.	• Programa de pasteurización; prevé un calentamiento de la temperatura que llega hasta 83 °C, seguido de un enfriamiento que llega a 4 °C. Una vez terminado todo el ciclo, un timbre avisará que el proceso se ha terminado. Iniciará entonces la fase de maduración/conservación que mantiene la mezcla a una temperatura constante de 4 °C. Además, se puede escoger el tipo de funcionamiento del agitador: en servicio continuo o alternado. El ciclo es totalmente automático así se vaya la luz.
• Programma libero; questo programma permette all'utente di personalizzare le proprie ricette modificando le temperature di riscaldamento, di sosta e di conservazione. Ideale per la preparazione di creme pasticcere, confetture, pasta bigné, gelatine, pâte à choux, riso per pasticceria, besciamella, salse etc...	• Free program; this program allows you to personalise your receipts by modifying the temperature during the heating and conservation cycle and during the pause. Ideal for preparing custard cream, jams, pasta bigne, gelatine, pâte à choux, rice for pastry, béchamel sauce, sauces etc.	• Programme libre; ce programme vous permet de personnaliser vos recettes en modifiant le température de réchauffement, de pause et de conservation. Idéal pour la préparation de crèmes pour pâtisserie, confitures, beignets, gélatine, pâte à choux, riz pour pâtisserie, béchamel, sauces etc.	• Freies Programm; mit diesem Programm können Sie Ihre eigenen Rezepte verwirklichen, indem Sie die Temperatur während der Phasen der Erwärmung, der Pause und der Konservierung variieren. Es ist ideal für die Zubereitung von Vanillecreme, Konfitüren, Beignets, Gelatine, Brandteig, Reis für Konditoreien, Bechamelsauce, Saucen etc.	• Programa libre; este programa permite al usuario personalizar sus propias recetas cambiando la temperatura de calentamiento, de parada y de conservación. Es ideal para preparar cremas pasteleras, mermeladas, pastas buñuelos, gelatinas, relleno de crema, arroz para pastelería, salsa blanca/besamel, y demás salsas.
- Variatore di velocità	- Speed regulator	- Régulateur de vitesse	- Geschwindigkeitsregler	- Regulador de velocidad
- 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	- Carrocería de acero inoxidable Aisi 304
- Isolamento in poliuretano	- Isolation in polyurethane	- Isolement en polyuréthane	- Polyurethanisolation	- Aislamiento en poliuretano
- Raffreddamento ad aria o ad acqua	- Air or water cooling	- Refroidissement à 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	
- Stampante esterna per la certificazione dell'avvenuta pastorizzazione, in linea con le future direttive HACCP	- Exterior printer to certify the cycle of pasteurising, according to the future HACCP directives	- Imprimeur extérieur pour la certification du cycle de pasteurisation, en conformité avec les futures directives HACCP	- Äußerer Drucker, um die beendete Pasteurisierung zu bestätigen, wird den künftigen HACCP-Richtlinien gerecht	- Impresora exterior para certificar la pasteurización una vez efectuada según las futuras normas de higiene HACCP.	
- 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 a richiesta	- Special tension on request	- Tension particulière sur demande	- Anschlußspannungen	- Otra tensión	

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 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 Schabenkinge 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.	
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 del gelato (escluso mod. R40)	Automatic extraction of ice-cream (escluded mod. R40)	Extraction automatique de glace (Exclu mod. R40)	Automatischer Aushub von eis (Ausgeschlossen mod. R40)	Extracción automática del helado (excluido mod. R40)	
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 Ausage zu verschnellern	Salida directa del helado u otro producto al fondo de la caldera de producción para agilizar la extracción	
Pannello comandi con variatore di velocità, controllo di densità, PLC 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, PLC 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, PLC 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, PLC 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, PLC y botón de reset permite que el usuario regule la velocidad de la agitación 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 (mod. R15, R40)	Variable tray support for the use of containers of different sizes (mod. R15, R40)	Support de bassin réglable pour l'usage de conteneurs de différentes mesures (mod. R15, R40)	Verstellbarer Träger, um Behälter in verschiedenen Größen benutzen zu können (mod. R15, R40)	Soporte de calderines regulable que permite utilizar recipientes de diferentes medidas. (mod. R15, R40)	