



STAF59

the friendly ice cream company



SMARTGEL

MANTECADORAS HORIZONTALES

ELECTROMECAÁNICO - CONTROL POR TIEMPO - INVERTER



HTE 200



HTE 200



HSE300



SMALL

HSE400
HSE600
HSE800
HSE1000



BIG

HBE400
HBE600
HBE800
HBE1000

DIGITAL - CONTROL DE DENSIDAD - INVERTER



HTX 200



HTX 200



HSX300



SMALL

HSX400
HSX600
HSX800
HSX1000



BIG

HBX400
HBX600
HBX800
HBX1000



HELADOS ARTESANALES



BASES Y CREMAS



SMARTMIX - MACCHINE COMBinate / COMBINED MACHINES

MANTECADORA - PASTEURIZADORA - COCEDOR DE CREMA
- DIGITAL - CONTROL DE DENSIDAD - INVERTER

DIGITAL - CONTROL DE DENSIDAD - INVERTER



RHT 4/20



RHT 4/20



RHS 4/30



RHS 15/40 - RHS 15/60
RHS 15/80 - RHS 15/100



RHB 15/40 - RHB 15/60
RHB 15/80 - RHB 15/100



GRIFO DOSIFICADOR
HSX - HBX - RHS - RHB

PASTOMIXER PASTEURIZADORES

DIGITAL - INVERTER



PT151



P400



P 600

MODELO	Prod. Helado por ciclo Kg.	Prod. Helado Horaria Lt.	Prod. Crema/Base Lt.	Condensación	Dimensiones netas LxPxH - mm	Peso Neto Kg.	Volt/Ph/Hz	Potencia W	Systema 4.0
--------	-------------------------------	-----------------------------	-------------------------	--------------	---------------------------------	------------------	------------	------------	-------------

SmartGel – Mantecadoras horizontales									
Electromecánico – Control por tiempo – Inverter									
HTE200	1,15/3,7	20	N/A	A/W	435x798x692	90	230V~50Hz	1600	
				AW	435x798x692	90	230V~50Hz	1600	
HTE200	1,15/3,7	20	N/A	A/W	435x798x1257	110	230V~50Hz	1600	
				AW	435x798x1257	110	230V~50Hz	1600	
HSE300	1,15/4	30	N/A	A/W	435x798x1257	130	400V3N~50Hz	2800	
				AW	435x798x1257	130	400V3N~50Hz	2800	
HSE400	2,3/5,75	40	N/A	A/W	600x830x1388	215	400V3N~50Hz	4000	
	2,3/5,75	40	N/A	AW	600x830x1388	215	400V3N~50Hz	4000	
HSE600	2,3/8	60	N/A	A/W	600x830x1388	257	400V3N~50Hz	5800	
	2,3/8	60	N/A	AW	600x830x1388	257	400V3N~50Hz	5800	
HSE800	3,5/12,6	80	N/A	W ▲	600x830x1388	300	400V3N~50Hz	7500	
HSE1000	3,5/16	100	N/A	W ▲	600x830x1388	305	400V3N~50Hz	9900	
HBE400	2,3/5,75	40	N/A	A/W	600x830x1505	224	400V3N~50Hz	4000	
	2,3/5,75	40	N/A	AW	600x830x1505	224	400V3N~50Hz	4000	
HBE600	2,3/8	60	N/A	A/W	600x830x1505	256	400V3N~50Hz	5800	
	2,3/8	60	N/A	AW	600x830x1505	256	400V3N~50Hz	5800	
HBE800	3,5/12,6	80	N/A	W ▲	600x830x1505	340	400V3N~50Hz	7500	
HBE1000	3,5/16	100	N/A	W ▲	600x830x1505	350	400V3N~50Hz	9900	

Digital – Control de densidad – Inverter									
HTX200	1,15/3,7	20	N/A	A/W	435x798x692	90	230V~50Hz	1600	Opt.
				AW	435x798x692	90	230V~50Hz	1600	Opt.
HTX200 con supporto with support	1,15/3,7	20	N/A	A/W	435x798x1257	110	230V~50Hz	1600	Opt.
			N/A	AW	435x798x1257	110	230V~50Hz	1600	Opt.
HSX300	1,15/4	30	N/A	A/W	435x798x1257	130	400V3N~50Hz	2800	Opt.
			N/A	AW	435x798x1257	130	400V3N~50Hz	2800	Opt.
HSX400	2,3/5,75	40	N/A	A/W	600x830x1388	215	400V3N~50Hz	4000	Opt.
	2,3/5,75	40	N/A	AW	600x830x1388	215	400V3N~50Hz	4000	Opt.
HSX600	2,3/8	60	N/A	A/W	600x830x1388	257	400V3N~50Hz	5800	Opt.
	2,3/8	60	N/A	AW	600x830x1388	257	400V3N~50Hz	5800	Opt.
HSX800	3,5/12,6	80	N/A	W ▲	600x830x1388	300	400V3N~50Hz	7500	Opt.
HSX1000	3,5/16	100	N/A	W ▲	600x830x1388	335	400V3N~50Hz	9900	Opt.
HBX400	2,3/5,75	40	N/A	A/W	600x830x1505	224	400V3N~50Hz	4000	Opt.
	2,3/5,75	40	N/A	AW	600x830x1505	224	400V3N~50Hz	4000	Opt.
HBX600	2,3/8	60	N/A	A/W	600x830x1505	258	400V3N~50Hz	5800	Opt.
	2,3/8	60	N/A	AW	600x830x1505	258	400V3N~50Hz	5800	Opt.
HBX800	3,5/12,6	80	N/A	W ▲	600x830x1505	305	400V3N~50Hz	7500	Opt.
HBX1000	3,5/16	100	N/A	W ▲	600x830x1505	350	400V3N~50Hz	9900	Opt.

SmartMix – Máquinas combinadas									
Mantecadora Pasteurizadora Cocedor de Crema Digital – Control de densidad – Inverter									
RHT4/20	1,15/3,7	20	4	A/W	485x798x773	105	230V~50Hz	2200	
				AW	485x798x773	105	230V~50Hz	2200	
RHT4/20 con supporto with support	1,15/3,7	20	4	A/W	485x798x1343	125	230V~50Hz	2200	
				AW	485x798x1343	125	230V~50Hz	2200	
RHS4/30	1,15/4	30	4	A/W	485x798x1343	130	400V3N~50Hz	3400	
				AW	485x798x1343	130	400V3N~50Hz	3400	
RHS15/40	2,3/5,75	40	15	A/W	600x830x1500	308	Vasca inferiore <i>Lower Tank</i> 400V3N~50Hz + Vasca superiore <i>Upper Tank</i> 230V~50Hz	4000+3300	Opt.
	2,3/5,75	40	15	AW	600x830x1500	308		4000+3300	Opt.
RHS15/60	2,3/8	60	15	A/W	600x830x1500	345		5800+3300	Opt.
	2,3/8	60	15	AW	600x830x1500	345		5800+3300	Opt.
RHS15/80	3,5/12,6	80	15	W ▲	600x830x1500	405		7500+3300	Opt.
RHS15/100	3,5/16	100	15	W ▲	600x830x1500	420		9900+3300	Opt.
RHB15/40	2,3/5,75	40	15	A/W	600x830x1651	324		4000+3300	Opt.
	2,3/5,75	40	15	AW	600x830x1651	324		4000+3300	Opt.
RHB15/60	2,3/8	60	15	A/W	600x830x1651	356		5800+3300	Opt.
	2,3/8	60	15	AW	600x830x1651	356		5800+3300	Opt.
RHB15/80	3,5/12,6	80	15	W ▲	600x830x1651	415		7500+3300	Opt.
RHB15/100	3,5/16	100	15	W ▲	600x830x1651	440		9900+3300	Opt.

PastoMixer									
Pasteurizador									
PT151	N/A	N/A	3,5/15	AW	600x840x456	110	230V~50Hz	3300	Opt.
P400	N/A	N/A	10/40	A/W	600x836x1335	145	400V3N~50Hz	3450	Opt.
	N/A	N/A	10/40	AW	600x1362x1335	145	400V3N~50Hz	3450	Opt.
P600	N/A	N/A	20/60	W	600x836x1335	242	400V3N~50Hz	6500	Opt.
	N/A	N/A	20/60	A	600x1362x1335	242	400V3N~50Hz	6500	Opt.
	N/A	N/A	20/60	AW	600x1362x1335	242	400V3N~50Hz	6500	Opt.



EXTRACCIÓN MANUAL - ELECTROMECAÁNICO - CONTROL POR TIEMPO



**BTM 5
BTM 10**



BFM 10



CARRO
BTM5 - BTM10 - BTE150 - BTx150
RHT4/20 - HTX200 - HTE 200
GLST1 - PT151

ELECTROMECAÁNICO - CONTROL POR TIEMPO - INVERTER



BTE 150



BFE 150



**BFE400
BFE600**



**BFE1000
BFE1500**

DIGITAL - CONTROL DE DENSIDAD - INVERTER



BTX 150



BFX 150



**BFX400
BFX600**



**BFX1000
BFX1500**



GLS Gelato Live Show - Churning machines

MANTECADORA – EXPOSITOR DE HELADO FRESCO

DIGITAL - CONTROL DE TEMPERATURA



GLST1



GLS2



GLS4



GLS1



GLS2LX



GLS4LX



VISAGEL

CONSERVADORES PARA HELADO, BEBIDAS, FRUTAS Y YOGUR



V410V FS



V410C FS



V420C FS



V410V FI



V410C FI



V420C FI



V840C OW



V410V OW



V410C OW



V420C OW

MODELO	Prod. Helado por ciclo Kg.	Prod. Helado Horaria Lt.	Prod. Crema/Base Lt.	Condensación	Dimensiones netas LxPxH - mm	Peso Neto Kg.	Volt/PW/Hz	Potencia W	Systema 4.0
--------	-------------------------------	-----------------------------	-------------------------	--------------	---------------------------------	------------------	------------	------------	-------------

MasterGel – Mantecadoras verticales
Extracción manual Electromecánico

BTM5	1,15/1,5	6	N/A	A/W	435x564x514	40	230V~50Hz	700	
BTM10	1,15/2,3	10	N/A	A/W	435x564x514	45	230V~50Hz	1100	
BFM10	1,15/2,3	10	N/A	A/W	435x564x1070	66	230V~50Hz	1100	

Elettromeccanico / Electro-mechanical - Time control - Inverter

BTE150	1,15/2,3	15	N/A	A/W	435x605x595	58	230V~50Hz	1600	
BFE150	1,15/2,3	15	N/A	A/W	435x605x1070	69	230V~50Hz	1600	
BFE400	2,3/5,75	40	N/A	A/W	600x836x1335	180	400V3N~50Hz	4000	
	2,3/5,75	40	N/A	AW	600x836x1335	180	400V3N~50Hz	4000	
BFE600	2,3/8	60	N/A	A/W	600x836x1335	207	400V3N~50Hz	5800	
	2,3/8	60	N/A	AW	600x836x1335	207	400V3N~50Hz	5800	
BFE1000	5,75/16	100	N/A	W	600x936x1335	320	400V3N~50Hz	7500	
	5,75/16	100	N/A	A	600x1400x1335	320	400V3N~50Hz	7500	
	5,75/16	100	N/A	AW	600x1400x1335	320	400V3N~50Hz	7500	
BFE1500	8/24	150	N/A	W	600x936x1335	325	400V3N~50Hz	9900	
	8/24	150	N/A	A	600x1400x1335	325	400V3N~50Hz	9900	
	8/24	150	N/A	AW	600x1400x1335	325	400V3N~50Hz	9900	

Digital – Control de densidad – Inverter

BTX150	1,15/2,3	15	N/A	A/W	435x605x595	58	230V~50Hz	1600	Opt.
BFX150	1,15/2,3	15	N/A	A/W	435x605x1070	69	230V~50Hz	1600	Opt.
BFX400	2,3/5,75	40	N/A	A/W	600x836x1335	180	400V3N~50Hz	4000	Opt.
	2,3/5,75	40	N/A	AW	600x836x1335	180	400V3N~50Hz	4000	Opt.
BFX600	2,3/8	60	N/A	A/W	600x836x1335	207	400V3N~50Hz	5800	Opt.
	2,3/8	60	N/A	AW	600x836x1335	207	400V3N~50Hz	5800	Opt.
BFX1000	5,75/16	100	N/A	W	600x936x1335	320	400V3N~50Hz	7500	Opt.
	5,75/16	100	N/A	A	600x1400x1335	320	400V3N~50Hz	7500	Opt.
	5,75/16	100	N/A	AW	600x1400x1335	320	400V3N~50Hz	7500	Opt.
BFX1500	8/24	150	N/A	W	600x936x1335	325	400V3N~50Hz	9900	Opt.
	8/24	150	N/A	A	600x1400x1335	325	400V3N~50Hz	9900	Opt.
	8/24	150	N/A	AW	600x1400x1335	325	400V3N~50Hz	9900	Opt.

Gelato Live Show - Máquinas de helado en vivo
Mantecedora – Expositor para helado fresco

GLST1	4	15	N/A	A/W	700x550x450	81	230V~50Hz	1250	Opt.
GLS1	4	15	N/A	A/W	700x616x1176	94	230V~50Hz	1250	Opt.
GLS2	4x2	15x2	N/A	A/W	861x616x1176	170	230V~50Hz	1250x2	Opt.
GLS2 LX	4x2	15x2	N/A	A/W	861x645x1176	170	230V~50Hz	1250x2	Opt.
GLS4	4x4	15x4	N/A	A/W	1055x965x1176	325	230V~50Hz	1250x4	Opt.
GLS4 LX	4x4	15x4	N/A	A/W	1055x1005x1176	330	230V~50Hz	1250x4	Opt.

LX Modelo con kit de lavado, ducha manual y lavador de utensilios

MODELO	Combinación Cubetas Carapinas	Temperatura de funcionamiento	Refrigeración	Condensación	Dimensiones netas LxPxH mm	Peso Neto Kg.	Volt/PW/Hz	Potencia W
--------	-------------------------------------	----------------------------------	---------------	--------------	-------------------------------	---------------	------------	------------

VisaGel – Conservadores para helado, bebidas, fruta y yogur (positivo/negativo)
Cubetas, carapinas y tapas incluidas

V410VFS	Cubetas de acero inoxidable 2x5L - 4x2,5L 1x5L - 2x2,5L	+4°C / -25°C	Estática	Aire	495x706x445	34	230V~50Hz	200
V410VFI					495x495x665	34		200
V410VOW					495x495x1000	34		200
V410CFS	Carapinas inox 4x2,5L				495x706x400	34		200
V410CFI					495x495x620	34		200
V410COW					495x495x1000	34		200
V420CFS	Carapinas inox 2x7,5L+2x2,5L				495x706x445	34		200
V420CFI					495x495x670	34		200
V420COW					495x495x1000	34		200
V840COW	Carapinas inox 4x7,5L+4x2,5L							985x495x1000

LA MÁQUINA MÁS FÁCIL DE USAR DEL MERCADO

Nuestro propósito es simplificar la vida de los heladeros y darles tranquilidad dentro de su propio obrador.

Lo hacemos esforzándonos cada día, porque creemos que solo así podemos satisfacer tus necesidades.

Lo hacemos perseverando, porque estamos convencidos de que, a largo plazo, los resultados siempre llegan.

Lo hacemos facilitándote el trabajo, porque creemos que no hay mejor ayuda que resolver las dificultades del día a día.

En concreto, lo que hacemos es diseñar y fabricar máquinas de altas prestaciones, pero con una interfaz intuitiva y fácil de usar, que permiten a los heladeros obtener un producto perfecto con el mínimo esfuerzo.



www.staf59.com

STAF59
the friendly ice cream company

Staff Ice System Srl
Via Anna Frank, 8
47924 Rimini (RN) - Italy
tel. +39-0541-373250



Las producciones pueden variar en función de las temperaturas y de los productos utilizados.
La empresa se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas sin previo aviso.
8000804000 rev.01 ESP