



Mod. R51



Mod. RT51



Supporto
Support

R51 & RT51

Scopri le grandi prestazioni di queste fantastiche Multifunzione.

Gelato, Semifreddi, Torte, Granite, Pastorizzazione miscele, Crema pasticceria, Pasta choux, Gelatine, Confetture, Marmellate, Yogurt, Panna cotta, Mousse, Marshmallows, Nappage, Formaggi freschi, Besciamella, Riso per pasticceria, Risotto, Polenta, Salse, Ragù: queste sono alcune delle preparazioni possibili con **R51** e **RT51**, le macchine multifunzione più piccole sul mercato mondiale.

**CAPACI DI MANTECARE FINO A 2 LITRI
E DI PASTORIZZARE E CUOCERE FINO A 5 LITRI,
R51 E RT51 SONO LA SCELTA IDEALE PER:**

Find out the great performances of these amazing Multi-function machines.

**Gelato/Ice cream, Semifreddo, Cakes, Slush/Granita,
Gelato/Ice cream mixes pasteurisation, Custard cream,
Choux pastry, Gelatine, Jams, Marmelade, Yoghurt, Panna cotta,
Mousse, Marshmallows, Nappage, Fresh cheese, Béchamel sauce,
Rice for pastry, Risotto, Polenta, Sauces, Ragù:**
*these are some of the possible recipes using **R51** and **RT51**, the smallest multifunction machines on the international trade.*

**ABLE TO BATCH UP TO 2 LITERS
AND PASTEURISE AND COOK UP TO 5 LITERS,
R51 AND RT51 ARE THE RIGHT CHOICE FOR:**



LA RISTORAZIONE DI ALTA QUALITÀ

La loro aggiornatissima tecnologia, insieme alla facilità di utilizzo, consente allo chef professionista di realizzare le proprie ricette con la massima cura dei dettagli.

THE HIGH QUALITY CATERING

Their updated technology, together with the handy at using them, let the professional chef realize his recipes with care for details



GLI AGRITURISMO

Versatili, funzionali, di minimo ingombro, garantiscono le migliori preparazioni con ingredienti di produzione propria: succhi di frutta, passate di creme di pomodoro, fagioli, ceci, piselli, polenta, burro, creme di formaggio, ecc.

THE AGRITOURISM

Versatile, functional, with the minimal amount of space, these machines guarantee the best preparations with the use of self production ingredients like: fruit juice, tomato purees, beans, chickpeas and peas, cornmeal mush, butter, cheese creams and so on...



LA PICCOLA PASTICCERIA E GELATERIA

Perfette dove si richiede grande qualità in piccole quantità, assicurano il migliore risultato nella produzione di gelati, pastorizzazione di creme e di tutte le preparazioni che necessitano di raggiungere diverse temperature con miscelazione variabile.

THE SMALL CONFECTIONERY AND GELATO SHOP

Perfect where the great quality in small quantity is requested, they assure the best outcome in the gelato production, the pasteurisation of the creams and all the preparations that need to reach different temperatures and need a changeable mixing speed.



ISTITUTI ALBERGHIERI E SCUOLE DI CUCINA

Per lo chef, il pasticcere ed il gelatiere di domani, sono uno strumento indispensabile per apprendere, in modo funzionale e con la massima sicurezza nell'utilizzo, l'impiego delle moderne tecnologie in ambito professionale.

CATERING INSTITUTE AND COOKING CLASS

For the chef, the confectioner and the gelato maker of tomorrow, these machines are a necessary instrument to learn, in the safest way, the use of the modern technologies in the professional industry

VANTAGGI / ADVANTAGES



Doppio coperchio per l'inserimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento.

Double lid for adding ingredients while mixer is in use.

Coperchio trasparente per controllare la trasformazione delle preparazioni.

Transparent lid allows you to see preparation in progress.

Funzioni modulabili per milioni di possibili ricette.

Functions can be modulated for millions of recipes.

Variatore di velocità agitatore con elevate performance, per riprodurre l'agitazione manuale.

Speed variator high-performance mixer, replicates manual mixing.

Cruscotto in posizione ergonomica.

Control panel ergonomically positioned.

Display grafico multilingue da 2,5 pollici.

Multi-language graphic display 2.5 inches.

Oltre 50 programmi personalizzabili dall'utente.

Over 50 programmes customised for the user.

Segnalazione anomalie acustiche e visive.

Acoustic and visual malfunction indicators.

Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata.

Mixer stop with certified safety control unit.

Completa integrazione fra inverter ed elettronica.

Full integration of inverter and electronics.

Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo).

Temperature regulation with PID (proportional integral derivative) controller.

Temperatura regolabile fino a 107°C.

Adjustable temperature up to 107°C.

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.

Riscaldamento a secco di precisione con scheda elettronica per un preciso controllo della temperatura.

Precision dry heating with electronic board for exact temperature regulation.

Rubinetto a filo del fondo della vasca.

Tap level with base of tank.

Mensola di appoggio per qualsiasi tipo di contenitore, regolabile in altezza.

Shelf for any type of container, adjustable depth.

Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda.

PC connection port for configuring board parameters.

Stampante opzionale.

Optional printer.



Le **MACCHINE MULTIFUNZIONE** costituiscono una moderna e vantaggiosa innovazione nel mondo delle preparazioni alimentari artigianali. Esprimono il concetto di una grande genuinità ed artigianalità. Valorizzano le caratteristiche organolettiche delle preparazioni in quanto il ciclo di pastorizzazione utilizza temperature inferiori della classica bollitura.

*The **MULTI-FUNCTION MACHINES** are a modern and convenient innovation in the world of food preparations craft. Express the concept of a great authenticity and craftsmanship. Enhance the organoleptic characteristics of the preparations since the pasteurization cycle uses lower temperatures of the classic boiling.*

TECNOLOGIA INVERTER

permette di regolare la velocità dell'agitatore in ogni fase e di controllare la perfetta consistenza del gelato. Protegge la trasmissione meccanica ed il motore. Ottimizza il consumo di energia del motore elettrico.



INVERTER TECHNOLOGY

allows you to adjust the speed of the agitator in each phase and to check the consistency of the perfect ice cream. Protects the mechanical transmission and the electric motor. Optimizes the energy consumption of the electric motor.

R51



GELATO - ICE CREAM - GLACE - EIS - HELADO

Produzione oraria L

Hourly production L - Production Horaire L
Produktion pro Stunden L - Producción/hora L

15

Minima quantità liquida per ciclo introdotta (L)/(kg)

Min liquid quantity per batch introduced (L)/(kg)

Quantité min. de liquide par cycle (L)/(kg)

1/1,150

Min. Flüssigkeitsmenge pro Zyklus eingeführt (L)/(kg)

7 min

Cantidad líquida mínima por la hornada introducida (L)/(kg)

Massima quantità liquida per ciclo introdotta (L)/(kg)

Max liquid quantity per batch introduced (L)/(kg)

2/2,3

Quantité max. de liquide par cycle (L)/(kg)

10 min

Max. Flüssigkeitsmenge pro Zyklus eingeführt (L)/(kg)

Pastorizzazione/Conservazione L

Pasteurisation/Conservation L

Pasteurisation/Conservation L

Pasteurisierung/Konservierung L

Pasteurización/Conservación L

5 (50 min)

Crema pasticceria L

Custard cream L - Crème Pâtissière L

Vanillecreme L - Crema Pastelera L

5 (50 min)

Voltaggio standard

Standard Voltage - Tension Standard

Standardspannung - Standard Voltajes

230V 50Hz

Potenza W

Power W - Puissance W

Leistung W - Potencia W

2000

Dimensioni nette mm

Net dimensions mm - Dimensions net mm

Nettoabmessungen mm - Dimensiones neto mm

435x592x944+130

Peso netto kg

Net weight kg - Poids net kg

Nettogewicht kg - Peso neto kg

71

Dimensioni lorde (LxPxH) mm

Gross dimensions (WxDxH) mm

Dimensions brutes (LxPxH) mm

Bruttoabmessungen (BxTxH) mm

Dimensiones brutas (LxPxH) mm

480x710x1080

Peso lordo kg

Gross weight kg - Poid brut kg

Bruttogewicht kg - Peso bruto kg

kg 84
Vol. m³ 0,38

RT51



GELATO - ICE CREAM - GLACE - EIS - HELADO

Produzione oraria L

Hourly production L - Production Horaire L
Produktion pro Stunden L - Producción/hora L

15

Minima quantità liquida per ciclo introdotta (L)/(kg)

Min liquid quantity per batch introduced (L)/(kg)

Quantité min. de liquide par cycle (L)/(kg)

1/1,150

Min. Flüssigkeitsmenge pro Zyklus eingeführt (L)/(kg)

7 min

Cantidad líquida mínima por la hornada introducida (L)/(kg)

Massima quantità liquida per ciclo introdotta (L)/(kg)

Max liquid quantity per batch introduced (L)/(kg)

2/2,3

Quantité max. de liquide par cycle (L)/(kg)

10 min

Max. Flüssigkeitsmenge pro Zyklus eingeführt (L)/(kg)

Pastorizzazione/Conservazione L

Pasteurisation/Conservation L

Pasteurisation/Conservation L

Pasteurisierung/Konservierung L

Pasteurización/Conservación L

5 (50 min)

Crema pasticceria L

Custard cream L - Crème Pâtissière L

Vanillecreme L - Crema Pastelera L

5 (50 min)

Voltaggio standard

Standard Voltage - Tension Standard

Standardspannung - Standard Voltajes

230V 50Hz

Potenza W

Power W - Puissance W

Leistung W - Potencia W

2000

Dimensioni nette mm

Net dimensions mm - Dimensions net mm

Nettoabmessungen mm - Dimensiones neto mm

435x592x571+24

Peso netto kg

Net weight kg - Poids net kg

Nettogewicht kg - Peso neto kg

58

Dimensioni lorde (LxPxH) mm

Gross dimensions (WxDxH) mm

Dimensions brutes (LxPxH) mm

Bruttoabmessungen (BxTxH) mm

Dimensiones brutas (LxPxH) mm

480x710x750

Peso lordo kg

Gross weight kg - Poid brut kg

Bruttogewicht kg - Peso bruto kg

kg 68
Vol. m³ 0,26

IL COMPUTER DI BORDO INCLUDE 52 PROGRAMMI:

1 programma catena. Grazie a questa importante innovazione, è possibile combinare sino a 5 diversi programmi.

1 programma agitazione. È indicato nel caso in cui si voglia: impastare, miscelare, montare, lavare.

7 programmi mantecazione con controllo di densità. Permettono di scegliere la consistenza ideale del gelato in rapporto al tipo di miscela.

1 programma mantecazione/raffreddamento a tempo. Permette di scegliere la durata ideale del ciclo in rapporto al tempo.

2 programmi mantecazione/raffreddamento/conservazione a temperatura. Permette di scegliere la temperatura ideale.

40 programmi di trattamento miscele sino a 107°C

• Pastorizzazione miscele gelato e creme pasticciere • Pastorizzazione creme pasticciere

• Pastomantecazione • Preparazione ricette culinarie: (panna cotta, confetture, pasta bignè, gelatine, pâte à choux, riso per pasticceria, besciamella, salse etc.)

• Combinati • Catena. Grazie a questa importante innovazione, è possibile combinare sino a 5 diversi programmi.

• Liberi. Questi programmi permettono all'utente di personalizzare le proprie ricette modificando le temperature di riscaldamento, di sosta e di conservazione.

I programmi di pastorizzazione prevedono il riscaldamento fino alle temperature desiderate 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 avvertirà che il processo è terminato. Inizia allora la fase di maturazione/conservazione che mantiene la miscela alla temperatura costante di 4°C. È inoltre possibile selezionare il funzionamento dell'agitatore in servizio continuo o alternato. Il ciclo è completamente automatico anche in caso di black-out.

BOARD COMPUTER WITH 52 PROGRAMS:

1 chaine program. Thanks to this important innovation it is possible to combined up to 5 different programs

1 Mixing program. For mixing, whipping, washing.

7 Batch freezing programs with density control. Allows you to choose the ideal consistency, depending on the kind of mix used.

1 Batch freezing/cooling program with time control. Allows you to choose the ideal cycle depending on time (mod. R400 excluded)

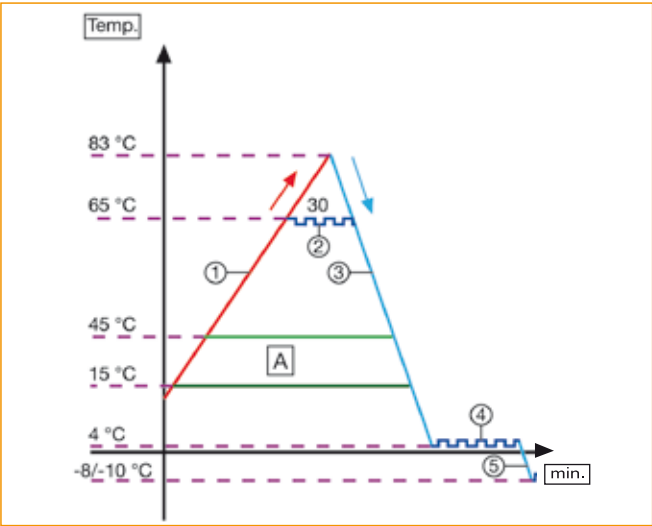
2 Batch freezing/cooling/preserving programs with temperature control. Alows you to choose the ideal temperature

40 mix treating programs for recipes up to 107°C:

• Pasteurization gelato/ice cream mixes • Pasteurization custard cream • Pastofreezing • Cooking culinary recipes: custard cream, jams, pasta bigne, gelatine, pâte à choux, rice for pastry, béchamel sauce, sauces etc • Combined (chained; thanks to this important innovation it is possible to combined up to 5 different programs • Free programs: those programs allows you to personalise your recipes by modifying the heating temperature, the pause and the preserving temperature.

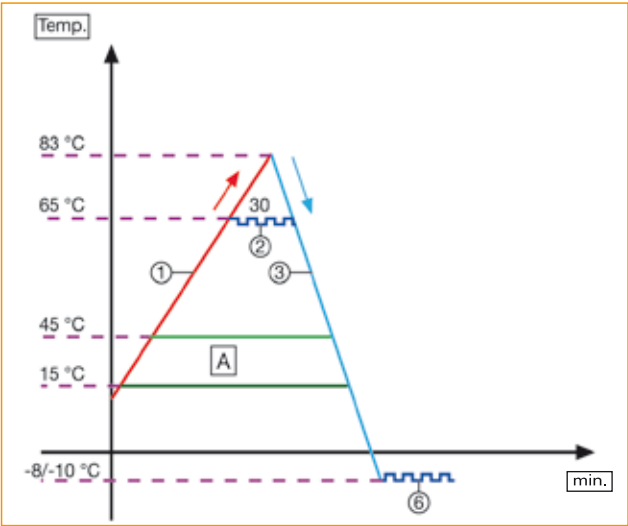
The Pasteurising programs; for the heating of the mix up to 85°C (High pasteurisation) or 65°C (low pasteurisation), the possible pause time and the following cooling down to 4°C. An acoustic signal informs you about the end of the whole cycle. Starts now the aging/conservation cycle, that keeps the 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.

Ciclo tradizionale di produzione gelato (pastorizzazione-maturazione-mantecazione)
Traditional ice cream production cycle (pasteurization-aging-freezing)
Cycle traditionnel de production de la glace (pasteurisation-maturation-turbinage)
Traditionelle Eis Produktionszyklus (Pasteurisierung- Reife-Gefrieren)
Ciclo tradicional de producción de helado (pasteurisation-maduración-mantecación)

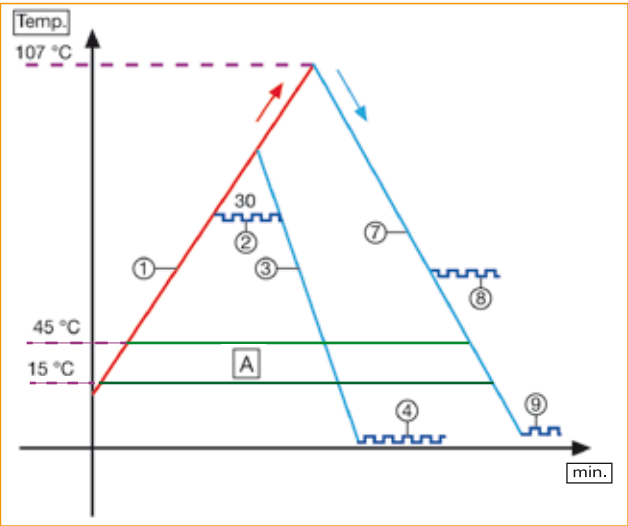
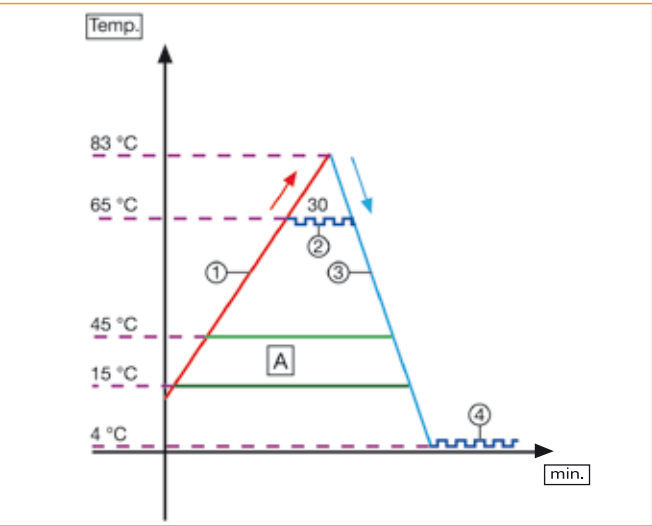


Pastorizzazione - Pasteurization - Pasteurisation - Pasteurisierung - Pasteurisation

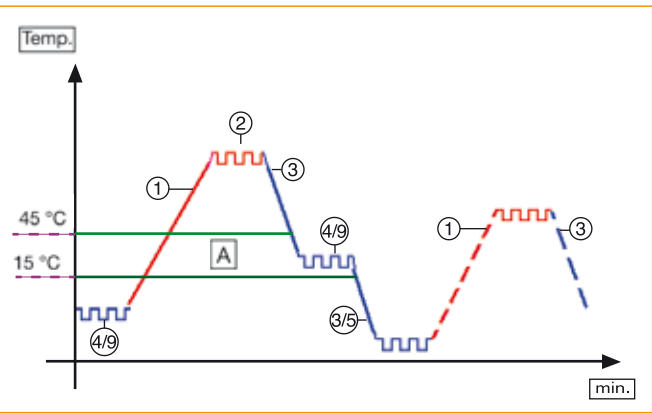
Ciclo combinato di produzione gelato (pasta-mantecazione)
Combined ice cream production cycle (pasta-freezing)
Cycle combine de production de la glace (pasta-turbinage)
Kombinierte Eis Produktionszyklus (Pasteurisierung/Gefrieren)
Ciclo combinado de producción de helado (pasta-mantecación)



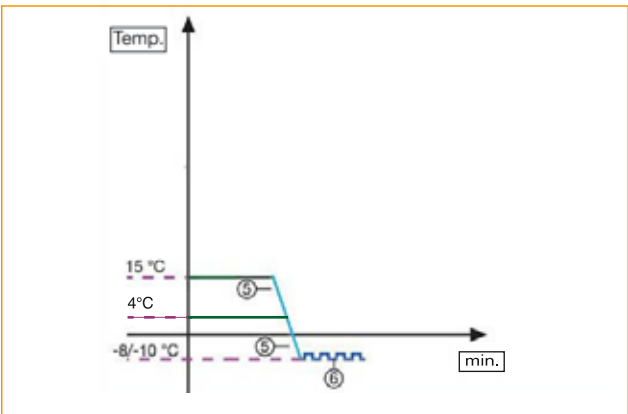
Multifunzione - Multifunction - Multifonctions - Multifunktion - Multifunción



Catena - Chain - Chaîne - Kette - Cadena



Mantecazione - Batch freezing - Turbinage - Gefrieren - Mantecación



La produzione può variare in funzione delle temperature e dei prodotti impiegati. The production may vary in relation to the temperatures and type of products.

1	2/8	3/7	4/9	5	6	A
Riscaldamento	Pausa	Raffreddamento	Maturazione / Conservazione	Mantecazione	Controllo densità	Zona critica
Heating	Pause	Cooling	Aging / Conservation	Freezing	Density control	Critical zone
Chauffage	Pause	Refroidissement	Maturation / Conservation	Turbinage	Contrôle de densité	Zone critique
Heizung	Pause	Kühlt	Reife / Konservieren	Gefrieren	Dichsteuerung	Kritischer Bereich
Calientamento	Parada	Enfriamiento	Maduración / Conservación	Mantecación	Control de densidad	Zona crítica



Come arrivare:

3 Km Uscita Autostrada Rimini Sud/direzione Ancona

Getting to:

3 Km from motorway - Rimini South exit - Ancona direction



STAFF
ICE SYSTEM

Staff Ice System srl / V. Anna Frank, 8 / 47924 Rimini-Italy / T. +39.0541.373250 / F. +39.0541.371376
skype: staff1959 / office@staff1959.com / www.staff1959.com