

Frollatura e stagionatura

Dry aging and seasoning



Frollatura e stagionatura

Dry aging and seasoning

○ IL NUOVO TREND

La frollatura sta tracciando le linee per una nuova esperienza culinaria. Il processo di maturazione che consente agli enzimi di agire sui tessuti e rendere la carne un alimento prelibato e gustoso sta diventando una tendenza gastronomica sempre più diffusa. Le abitudini e i gusti stanno cambiando: si mangia meno carne ma più di qualità.

○ THE NEW TREND

Meat maturation is building up a new culinary experience. The aging process that allows enzymes to effect meat tissues and make it an exquisite and tasty food, is becoming an increasingly widespread culinary trend. Habits and tastes change: people use to eat less meat, but of higher quality.

○ LA TRADIZIONE CHE SI RINNOVA

La stagionatura è un processo estremamente delicato che influenza in maniera decisiva la consistenza, il gusto e l'aroma del prodotto. I segreti della stagionatura tramandati nei secoli si rinnovano con Samaref per gustare i sapori di una volta.

○ RENOVATING TRADITION

Seasoning is an extremely delicate process that strongly effects the product consistency, aroma and flavor. Seasoning secrets, handed down over the centuries, are renovated with Samaref to enjoy old time flavors.



 ICECONNECT

Totale controllo, ovunque

Total control, everywhere

Connettività avanzata grazie al sistema di connessione Wi-Fi: controllare tutte le funzioni di conservazione e gli allarmi HACCP a distanza non è mai stato così semplice.

Advanced connectivity thanks to the Wi-Fi connection system: remotely checking all the conservation functions and HACCP alarms has never been so easy.

Disponibile nella linea **Deluxe Meat**.

Available for product line **Deluxe Meat**.

Parola agli esperti

Let's listen to the experts

Attrezzature professionali che pongono particolare attenzione al calo peso e alla qualità del prodotto finale. Testati da esperti del settore per conservare in tutta sicurezza.

Professional equipment that pay particular attention to the weight loss and to the quality of the final product. Tested by experts to store and display in complete safety.

Per ogni processo la giusta soluzione

A suitable solution for every process

Deluxe Meat è progettato per ristoranti, macellerie e steak house che ricercano una frollatura di qualità. Gli armadi Stagionatura sono dedicati a chi trasforma i prodotti della terra come agriturismi, laboratori artigianali e norcinerie.

Deluxe Meat is designed for restaurants, butcher shops and steak houses that are looking for a high-quality meat dry-ageing. Stagionatura cabinets are conceived for those who use local products like farmhouses, craft laboratories and "norcinerie".

FROLLATURA DRY AGING

Armadi refrigerati
Refrigerated cabinets

Deluxe meat p.6



STAGIONATURA SEASONING

Armadi stagionatori
Seasoner cabinets

Stagionatura p.12



Deluxe Meat

Armadi refrigerati / Refrigerated cabinets

Linea sviluppata per i professionisti della carne che ricercano qualità e design. Assicura il corretto mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e previene l'attacco di microrganismi e agenti patogeni.

A line conceived for meat industry experts that seek for quality and design. It ensures the retention of nutritional values and prevents the formation of hazardous pathogens.

○ IL TEMPO: INGREDIENTE PREZIOSO

Lo strato esterno rosso scuro nasconde una carne fresca che diventa di giorno in giorno più tenera.

○ THE TIME: PRECIOUS INGREDIENT

Underneath the dark red-coloured superficial layer lies fresh meat that becomes more tender every day.

Dry Aging

La carne subisce un processo di disidratazione a temperatura ed umidità controllata, in questo modo, l'acqua presente nel muscolo evapora ed avviene una sostanziale concentrazione dei sapori. Il gusto della carne risulta più gradevole e deciso. Il calo peso dipende dall'alimentazione, dall'età, dalla morfologia e dalla razza dell'animale ma anche dalla tipologia e dalla dimensione del taglio.

Meat undergoes a climate-controlled maturation process. By doing so, moisture evaporates from the muscle, creating a greater concentration of meat flavor and taste. Meat flavor becomes more pleasant and savory. Weight loss depends on nutrition, age, morphology, the animal species and the type and dimension of the meat cut.

Ganciera estraibile o ripiani forati

Extractable hanging bar or
perforated shelves

- Ganciera estraibile con carico massimo fino a 50kg. Offre il vantaggio di prelevare il taglio di carne desiderato, senza spostare quelli posizionati avanti;
- Ripiani forati in acciaio inox AISI 304 con carico massimo fino a 70kg.
- Extractable hanging bar, with maximum load up to 50 kg. Allows you to pick up the desired meat cut without moving the ones positioned before it;
- Stainless steel perforated shelves with maximum load up to 70 Kg.



GRANDE DISPLAY

Large display

Comandi touch e facile lettura della temperatura.

Easy temperature control with soft-touch buttons.



SERRATURA

Security lock

Completo controllo della tua carne.

Complete control of your meat.



ILLUMINAZIONE LED

LED light

Massima visibilità interna.

Maximum internal visibility.



Metti la carne in vetrina

Put your meat on
display

L'elegante vetrina illuminata cattura l'attenzione dei clienti diventando uno strumento di vendita. Ottieni un vantaggio economico esponendo i diversi tagli pregiati con un listino prezzi variabile a seconda della durata della frollatura.

The refined illuminated meat display draws the attention of customers and turns into a proper sale tool. Benefit from exposing various fine meat cuts, with a variable price list depending on the different aging time.



Sicurezza alimentare garantita

Guaranteed food safety

Deluxe Meat garantisce un ambiente con temperatura, umidità e ventilazione controllata in accordo con le metodiche HACCP. Il vano refrigerato e i materiali di supporto della carne sono in acciaio inox AISI 304 conformi al contatto alimentare.

Deluxe Meat ensures a controlled temperature, humidity and air flow environment, in accordance with HACCP principles. Refrigerated compartment and meat support materials are made of stainless steel AISI 304, in compliance with the food contact material regulation.



Temperature control

Temperatura puntuale e veloce recupero dopo l'apertura porta.

Optimum temperature and fast recovery after door opening.



Humidity system

Alto livello di umidità.

High humidity level.



Automatic quality air

Sistema automatico di ventilazione soft e uniforme.

Soft and uniform automatic air flow system.

Gamma Deluxe Meat

Deluxe Meat product line



DE 700

Temperatura di esercizio -2 +10 °C
Temperature range

Potenza frigorifera 374 W
Refrigeration power

Potenza elettrica 241 W
Electric power

Tensione/Frequenza 230V 50Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 700 x 830 x 2080 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 3 ripiani forati
Standard equipment 3 perforated shelves
(530x650mm)

Dati modello DE 700 P RF PV
Model data DE 700 P RF PV

DE 1000

Temperatura di esercizio -2 +10 °C
Temperature range

Potenza frigorifera 492 W
Refrigeration power

Potenza elettrica 368 W
Electric power

Tensione/Frequenza 230V 50Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 810 x 1060 x 2120 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 3 ripiani forati
Standard equipment 3 perforated shelves
(600x800mm)

Dati modello DE 1000 P RF
Model data DE 1000 P RF

Tutti i prodotti Deluxe Meat sono disponibili anche nelle versioni:

All Deluxe Meat products are also available with:



Gas R452A
R452A Gas



DE 700 BK

Temperatura di esercizio -2 +10 °C
Temperature range

Potenza frigorifera 374 W
Refrigeration power

Potenza elettrica 241 W
Electric power

Tensione/Frequenza 230V 50Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 700 x 830 x 2080 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 3 ripiani forati
Standard equipment 3 perforated shelves
(530x650mm)

Dati modello DE 700 P RF PV BK
Model data DE 700 P RF PV BK



DE 1000 BK

Temperatura di esercizio -2 +10 °C
Temperature range

Potenza frigorifera 492 W
Refrigeration power

Potenza elettrica 368 W
Electric power

Tensione/Frequenza 230V 50Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 810 x 1060 x 2120 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 3 ripiani forati
Standard equipment 3 perforated shelves
(600x800mm)

Dati modello DE 1000 P RF BK
Model data DE 1000 P RF BK

Stagionatura

Armadi stagionatori / Seasoner cabinets

Le antiche tecniche e i segreti della norcineria si trasformano in tecnologia con due linee di armadi per la stagionatura: Superior e Classic.

Traditional techniques and secrets of "Norcineria" meets technology with two lines of seasoner cabinets: Superior and Classic.

○ OTTIMIZZA TEMPO E SPAZIO

Inserisci contemporaneamente diverse tipologie di salumi e portarli a maturazione.

○ OPTIMIZE TIME AND SPACE

Put different types of cured meats at the same time and make them mature.

Naturalmente stagionato

Naturally cured

E' possibile produrre salumi in modo naturale senza additivi o conservanti chimici con una stagionatura a lenta maturazione in tutta sicurezza.

It is possible to produce naturally cured meats without adding food additives or chemical preservatives for a safe and slow seasoning process.

Tante funzioni

Lots of features

Non solo stagionatore, ma anche conservatore e perfino essiccatore di frutta e verdura.

Not only a seasoner, but also a storage cabinet and even a fruit and vegetable dryer.



Display touch 7"

Superior line

Interfaccia grafica multilingua semplice ed intuitiva.

Simple and intuitive multilanguages graphic interface.

- 20 programmi personalizzabili
· 20 customizable programs
- Gestione automatica di 21 fasi per ogni programma
· Automatic control of 21 phases for every program
- Regolazione della ventilazione
· Air flow regulation
- Disponibile in 6 lingue
· Available in 6 different languages



DISPLAY COMPATTO

Compact display

Controllo semplice ed intuitivo nella linea Classic.

User friendly control on the Classic line.



RIPIANI FORATI

Perforated shelves

Massima stabilità per i formaggi da stagionare.

Maximum stability for maturing cheese.



ASTE APPENDI-SALUMI

Cured meats hanging bars

Notevole capienza interna e asciugatura uniforme.

High internal capacity and uniform drying.



Temperatura puntuale

Optimum temperature

Ampio range di temperatura per un'ottimale fase di riposo, di prosciutto, culatello, lonzino, pancetta e capocollo.

A wide temperature range ensures an ideal prosciutto, culatello, lonzino, pancetta and capocollo resting phase.



Asciugatura controllata

Controlled drying process

Controllo preciso di ogni fase dell'asciugatura e della stagionatura dei salumi attraverso la gestione dell'umidità e della ventilazione.

Precise control of every phase of drying and curing of cold cuts through humidity and ventilation management.



Ossigenazione

Oxygenation

Sistema automatico di ricambio dell'aria che elimina i cattivi odori e garantisce l'ossigenazione all'interno del vano.

Air-exchange automated system removes unpleasant smells and ensures oxygenation inside the compartment.



Vantaggi concreti

Real advantages

Gli armadi Stagionatura permettono di ottimizzare il lavoro, ampliare la produzione e conservare i sapori della tradizione.

Stagionatura cabinets helps maximize efficiency, increase production and preserve traditional flavors.



Qualità garantita tutto l'anno

Quality guarantee all year round

Salumi di qualità eccellente stagionando in ogni periodo dell'anno e in qualsiasi condizione climatica.

The finest quality cured meats aging in every period of the year and in all conditions.



Efficienza in sicurezza

Safety efficiency

Notevole risparmio di tempo e di risorse rispetto al metodo tradizionale "in cantina". Ambiente controllato secondo le metodiche HACCP.

Significant saving of time and resources compared with the traditional "in cantina" method. Controlled environment according to HACCP principles.



Gamma Superior

Superior product line



STX 700

Temperatura di esercizio -2 +30 °C
Temperature range

Potenza frigorifera 707 W
Refrigeration power

Potenza elettrica 1741 W
Electric power

Tensione/Frequenza 230V 50Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R452A
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 700 x 870 x 2040 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 10 aste appendi salumi
Standard equipment 10 cured meats hanging bars

Dati modello STX 700 RF PV
Model data STX 700 RF PV

STX 1400

Temperatura di esercizio -2 +30 °C
Temperature range

Potenza frigorifera 1348 W
Refrigeration power

Potenza elettrica 3281 W
Electric power

Tensione/Frequenza 230V 50Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R452A
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 1435 x 870 x 2085 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 20 aste appendi salumi
Standard equipment 20 cured meats hanging bars

Dati modello STX 1400 RF PV
Model data STX 1400 RF PV

Tutti i prodotti Stagionatura Superior sono disponibili anche nelle versioni:

All Stagionatura Superior products are also available with:

Porta acciaio inox
Stainless steel door

Gamma Classic

Classic product line



ST 700

Temperatura di esercizio Temperature range	-2 +30 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	707 W
Potenza elettrica Electric power	1741 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	700 x 850 x 2040 mm
Dotazione standard Standard equipment	10 aste appendi salumi 10 cured meats hanging bars

Dati modello ST 700 RF
Model data ST 700 RF

ST 1400

Temperatura di esercizio Temperature range	-2 +30 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	1348 W
Potenza elettrica Electric power	3281 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	1435 x 850 x 2085 mm
Dotazione standard Standard equipment	20 aste appendi salumi 20 cured meats hanging bars

Dati modello ST 1400 RF
Model data ST 1400 RF

Tutti i prodotti Stagionatura Classic sono disponibili anche nelle versioni:

All Stagionatura Classic products are also available with:

 **Porta vetro**
Glass door



Samaref s.r.l.

Viale A. Merloni 79, 60044 Fabriano (AN), Italy

info@samaref.it — Phone +39 0732 5452 — www.samaref.it