

Pasticceria e panificazione

Pastry and bakery



samaref[®]
cool instinct

“Cool instinct: our
philosophy”

Sii te stesso, sii quel che sei, ascolta la
tua anima, ascolta il tuo istinto.

Be yourself, be what you are, trust your
soul, trust your instinct.

I valori della professionalità

Professionalism values

La passione, la ricerca, l'esperienza nella refrigerazione, il design italiano e la produzione completamente made in Italy fanno di Samaref un'azienda affidabile, che pone il cliente al primo posto.

Passion, research, experience in refrigeration, entirely made in Italy design and production make Samaref a reliable company that puts the customer first.



Passione
Passion



Esperienza
Experience

Samaref innova ed offre soluzioni tecniche all'avanguardia, per soddisfare le esigenze dei professionisti e per anticipare i trend del settore food.

Samaref innovates and offers cutting edge technical solutions in order to meet the professional needs and to forecast the food sector trends.



Innovazione
Innovation

Pasticceria e panificazione

Pastry and bakery

○ L'ARTE DELLA PASTICCERIA

Il connubio tra tecnica e creatività: due capacità che si bilanciano per creare dolci perfetti.

○ THE ART OF PASTRY

The combination of technique and creativity: two perfectly balanced skills for perfect desserts.

○ IL PANE, I SAPORI DI UNA VOLTA

Una cultura che passa attraverso le tradizioni e la ricerca di sapori antichi servendosi di metodi e stili nuovi.

○ THE BREAD, THE FLAVORS OF THE PAST

A culture that goes through the traditions and the search for ancient flavors using new methods and styles.



Non solo panettieri, non solo pasticceri, ma anche imprenditori.

Not just bakers or pastry chefs, but entrepreneurs.

Abbattitori, fermalievita e conservatori. Attrezzature pensate specificatamente per i laboratori di pasticceria e panificazione che vogliono ottimizzare i profitti e il ciclo produttivo per garantire la massima qualità e varietà dei prodotti.

Blastchillers, retarder provers and storage cabinets. Equipment conceived specifically for pastry and bakery shops that want to optimize profits and production cycle in order to achieve the max quality and variety of products.

Produzione efficiente

Efficient production

Programmare le fasi di preparazione dei semilavorati in grande quantità significa far lavorare le macchine a pieno carico con un notevole risparmio in termini di tempo e costi.

To plan the preparation phases of large quantities of semi-finished products means let the equipment working at full load with high savings in terms of time and costs.

SURGELAZIONE E ABBATTIMENTO FREEZING AND CHILLING

Abbattitori-surgelatori
Blast chillers and
freezers

Ergon p.6
Polar p.12
Flexi Roll-in p.16



FERMALIEVITAZIONE RETARDER PROVING

Armadi fermalievita
Retarder prover cabinets

Evolution p.18



CONSERVAZIONE STORAGE

Armadi e tavoli refrigerati
Refrigerated cabinets
and counters

Chocolate p.24
Delizia p.28
Dynamic p.32



Ergon

Abbattitori-Surgelatori / Blast chillers and freezers

La soluzione avanzata per migliorare la qualità e l'organizzazione del lavoro attraverso un abbattimento e una surgelazione ultra rapida.

The advanced solution to improve quality and productivity thanks to a super fast blast chilling and freezing.

○ UNO STRUMENTO INDISPENSABILE

Ergon prolunga la durata e la freschezza dei prodotti di pasticceria e panificazione.

○ AN ESSENTIAL INSTRUMENT

Ergon extends the durability and freshness of pastry and bakery products



Capacità Capacity



Teglie EN
EN Trays
60x40x2cm

Modello
Model

Capacità max
Max capacity

ER 5T

5 teglie
5 trays

ER 8T

8 teglie
8 trays

ER 12T

12 teglie
12 trays

ER 16T

16 teglie
16 trays



Display touch 5"

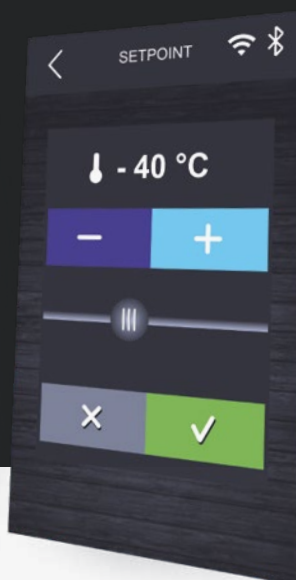
Interfaccia grafica multilingua semplice ed intuitiva.
Multilanguages simple and intuitive graphic interface.

- 99 programmi personalizzabili
- Up to 99 storable programs

- Cicli Hard e Soft
- Hard and soft cycles

- Lista preferiti
- List of favorite programs

- Allarmi HACCP
- Haccp alarms



FACILE PULIZIA

Easy cleaning

Evaporatore ispezionabile trattato in cataforesi.

Inspectable cataphoresis-treated evaporator.



MANIGLIA A DOPPIA PRESA

Double grip handle

Design Samaref per la massima comodità

Samaref design for maximum comfort



SONDA A 3 PUNTI

3 points core probe

Temperatura perfetta e facile estrazione dal cibo surgelato.

Perfect temperature and easy extraction from frozen food.

Riduci i tempi, velocizza il tuo lavoro

Reduce time, speed up your work

Surgela velocemente grandi quantità di prodotto che possono essere utilizzate in base alle reali richieste dei clienti. Allora perché preparare ogni giorno?

Il tempo che occorre per preparare, ad es. 50 kg di prodotto, è di poco superiore a quello che occorre per prepararne 10 kg (pesare ingredienti, impastare, lavare, ecc). Riducendo il costo del personale, diminuisce il costo per unità prodotta e ottimizzi il tempo.

Quickly freeze large quantities of food that can be used according to the real customer requests. So why should you prepare food every day? The time it takes to prepare eg 50 kg of product is slightly higher than the one it takes to prepare 10 kg (weighing ingredients, kneading, washing, etc.). By cutting the cost of personnel, the cost per produced unit is reduced and time is saved.

Più tempo per la tua passione

More time for your
passion

+ 25%



Meno calo peso e più profitti

More weight, more profits

Raffreddare rapidamente fino a +3° significa bloccare il processo di evaporazione ed evitare la riduzione del calo peso delle preparazioni.

Un dolce appena tolto dal forno e abbattuto con Ergon, avrà l'umidità intatta e quindi risulterà più morbido e di qualità superiore. Con l'abbattimento del pane, si blocca il fenomeno dell'osmosi che spinge l'umidità della mollica verso la crosta e porta ad una generale perdita di croccantezza.

By quickly chilling to +3° the evaporation process is stopped and food weight loss is avoided. A cake just removed from the oven and chilled using Ergon will keep moisture intact and therefore it will be more tender and of higher quality. By chilling the bread, the phenomenon of osmosis that pushes the moisture of the crumb towards the crust and leads to a general loss of crunchiness is stopped.



Lunga vita alle tue creazioni

Long life to your creations

Abbattimento Chilling

Gli abbattitori Ergon, attraversano velocemente la fascia di maggior proliferazione batterica e deterioramento tra +65°+10° per abbassare la temperatura al cuore degli alimenti fino a +3°.

Ergon blast chillers quickly pass through the range of higher bacterial proliferation and deterioration between + 65° + 10° in order to lower the core temperature of food up to + 3 °.

SOFT

Indicato per i prodotti più delicati e di spessore ridotto come creme, mousse, pasta sfoglia e biscotti.

Suitable for the most delicate and reduced thickness products such as creams, mousses, puff pastry and biscuits.

HARD

Ideale per i prodotti densi, grassi, di dimensioni consistenti come gli impasti.

Ideal for dense, rich and high volume products such as doughs.

Surgelazione Freezing

La surgelazione ultrarapida trasforma l'acqua contenuta negli alimenti in microcristalli di ghiaccio. Così la struttura e le proprietà organolettiche rimangono inalterate per lunghi periodi.

Ergon's ultra-fast freezing turns the water contained in food into micro ice crystals. The structure and the organoleptic properties remain unchanged for long periods.

SOFT

Evita lo shock termico a prodotti delicati come i lievitati da forno o il pane.

Prevents thermal shock to delicate products like leavened pastry or bread.

HARD

Ideale per prodotti di pasticceria cotti o crudi di grande o media pezzatura.

Ideal for confectionery products, either cooked or raw, of medium or large size.

Gamma Ergon

Ergon product line



ER 5T

Resa da +90°C a +3°C
Performance from +90°C to +3°C **20 Kg**

Resa da +90°C a -18°C
Performance from +90°C to -18°C **16 Kg**

Potenza frigorifera
Refrigeration power **1787 W**

Potenza elettrica
Electric power **1038 W**

Tensione/Frequenza
Voltage/Frequency **230V 50Hz**

Refrigerante
Refrigerant **R452A**

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH **800 x 730 x 850 mm**

Dotazione standard
Standard equipment **5 coppie di guide**
5 pairs of guides

ER 8T

Resa da +90°C a +3°C
Performance from +90°C to +3°C **30 Kg**

Resa da +90°C a -18°C
Performance from +90°C to -18°C **24 Kg**

Potenza frigorifera
Refrigeration power **3120 W**

Potenza elettrica
Electric power **1754 W**

Tensione/Frequenza
Voltage/Frequency **230V 50Hz**

Refrigerante
Refrigerant **R452A**

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH **800 x 840 x 1455 mm**

Dotazione standard
Standard equipment **8 coppie di guide**
8 pairs of guides

Tutti i prodotti Ergon sono disponibili anche nelle versioni:

All Ergon products are also available with:



Condensazione ad acqua
Water condensation



Unità remota
Remote unit



ER 12T

Resa da +90°C a +3°C Performance from +90°C to +3°C	45 Kg
Resa da +90°C a -18°C Performance from +90°C to -18°C	38 Kg
Potenza frigorifera Refrigeration power	6010 W
Potenza elettrica Electric power	3345 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	400V/3/50Hz
Refrigerante Refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	800 x 840 x 1740 mm
Dotazione standard Standard equipment	12 coppie di guide 12 pairs of guides

Dati modello ER 12T 3N
Model data ER 12T 3N

ER 16T

Resa da +90°C a +3°C Performance from +90°C to +3°C	70 Kg
Resa da +90°C a -18°C Performance from +90°C to -18°C	55 Kg
Potenza frigorifera Refrigeration power	7660 W
Potenza elettrica Electric power	3756 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	400V/3/50Hz
Refrigerante Refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	800 x 840 x 1995 mm
Dotazione standard Standard equipment	16 coppie di guide 16 pairs of guides

Dati modello ER 16T 3N SH
Model data ER 16T 3N SH

Polar

Abbattitori-Surgelatori / Blast chillers and freezers

L'alleato ideale di pasticceri e panettieri per abbassare con estrema velocità la temperatura al cuore degli alimenti. Facile da usare per ottenere le massime performance.

The ideal ally of pastry chefs and bakers to reduce with extreme speed the temperature to the hearth of food. Easy to use to reach the maximum performance.

○ FRESCHENZA PROLUNGATA

Polar preserva in modo ottimale le proprietà organolettiche degli alimenti.

○ PROLONGED FRESHNESS

Polar optimally preserves the organoleptic properties of the products.

Capacità Capacity

Modello
Model

Capacità max
Max capacity

ER 5T

5 teglie
5 trays

ER 8T

8 teglie
8 trays

ER 12T

12 teglie
12 trays

ER 16T

16 teglie
16 trays



Teglie EN
EN Trays
60x40x2cm





Semplice

Easy

Display pensato con un interfaccia semplice e rapida. Avviare la macchina non è mai stato così semplice, bastano solo 3 passaggi.

Display with a simple and intuitive interface. There is no need for instructions, the machine is started in three steps.



FACILE PULIZIA

Easy cleaning

Evaporatore ispezionabile trattato in cataforesi.

Inspectable cataphoresis-treated evaporator.

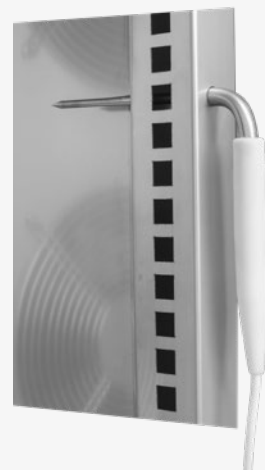


GUIDE INOX

Stainless steel guides

Regolabili in altezza e facilmente smontabili.

Adjustable and easy demountable guides.



SONDA SPILLONE

Core probe

Controllo accurato della temperatura al cuore.

Accurate control of the temperature at the heart of the product

Gamma Polar

Polar product line



PO 5T

Resa da +90°C a +3°C
Performance from +90°C to +3°C **20 Kg**

Resa da +90°C a -18°C
Performance from +90°C to -18°C **14 Kg**

Potenza frigorifera
Refrigeration power **1787 W**

Potenza elettrica
Electric power **1038 W**

Tensione/Frequenza
Voltage/Frequency **230V 50Hz**

Refrigerante
Refrigerant **R452A**

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH **800 x 700 x 850 mm**

Dotazione standard
Standard equipment **5 coppie di guide**
5 pairs of guides

Dati modello PO 5T PL
Model data PO 5T PL

PO 8T

Resa da +90°C a +3°C
Performance from +90°C to +3°C **28 Kg**

Resa da +90°C a -18°C
Performance from +90°C to -18°C **22 Kg**

Potenza frigorifera
Refrigeration power **3120 W**

Potenza elettrica
Electric power **1754 W**

Tensione/Frequenza
Voltage/Frequency **230V 50Hz**

Refrigerante
Refrigerant **R452A**

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH **800 x 825 x 1425 mm**

Dotazione standard
Standard equipment **8 coppie di guide**
8 pairs of guides

Tutti i prodotti Polar sono disponibili anche nelle versioni:

All Polar products are also available with:



Condensazione ad acqua
Water condensation



Unità remota
Remote unit



PO 12T

Resa da +90°C a +3°C Performance from +90°C to +3°C	42 Kg
Resa da +90°C a -18°C Performance from +90°C to -18°C	35 Kg
Potenza frigorifera Refrigeration power	6010 W
Potenza elettrica Electric power	3345 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	400V/3/50Hz
Refrigerante Refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	800 x 825 x 1710 mm
Dotazione standard Standard equipment	12 coppie di guide 12 pairs of guides

Dati modello PO 12T 3N
Model data PO 12T 3N

PO 16T

Resa da +90°C a +3°C Performance from +90°C to +3°C	65 Kg
Resa da +90°C a -18°C Performance from +90°C to -18°C	55 Kg
Potenza frigorifera Refrigeration power	7660 W
Potenza elettrica Electric power	3756 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	400V/3/50Hz
Refrigerante Refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	800 x 825 x 1965 mm
Dotazione standard Standard equipment	16 coppie di guide 16 pairs of guides

Dati modello PO 16T 3N SH
Model data PO 16T 3N SH

Flexi roll-in

Abbattitori-Surgelatori / Blast chillers and freezers

Abbattitore predisposto per gruppo motore remoto. Dotato di evaporatore ad alta ventilazione per garantire elevate prestazioni e accelerare i cicli di lavoro.

Blast chiller set up for remote motor unit. Supplied with high ventilation evaporator which guarantees high performances and improves work cycles.

○ **GRANDI PRODUZIONI**

Programmi eseguiti alla perfezione anche a pieno carico.

○ **BIG QUANTITIES**

Excellent job even at full load.

Carrello EN 60x40

Trolley EN Trays 60x40

Le dimensioni interne sono compatibili per ospitare carrelli 20 teglie EN 60x40 dei principali costruttori di forni.

I paracolpi interni ed esterni evitano danneggiamenti da parte del carrello.

The internal dimensions are suitable to carry 20 EN 60x40 tray trolleys of the most common oven suppliers. The internal and external bumpers prevent damages caused by the trolley.

Struttura smontabile

Demountable structure

Solida struttura costruita a pannelli smontabili in acciaio inox 304 di spessore isolamento 80 mm.

Solid structure built with demountable panels in stainless steel AISI 304 with a thickness of 80 mm.

Non servono istruzioni

No need for instructions

Pannello comandi touch semplice ed intuitivo, con allarmi HACCP. Posizionato ad una comoda altezza per garantire la migliore visibilità.

Simple and intuitive touch control panel, with HACCP alarms. Installed at a comfortable height to ensure the best visibility.

Facile accesso

Easy access

La rampa, fornita in dotazione, agevola l'entrata e l'uscita del carrello.

Easy access and exit of the trolley with the supplied ramp.



FL 20T EN

Resa da +90°C a +3°C **105 Kg**
Performance from +90°C to +3°C

Resa da +90°C a -18°C **70 Kg**
Performance from +90°C to -18°C

Potenza frigorifera **15198 W**
Refrigeration power

Potenza elettrica **5975 W**
Electric power

Tensione/Frequenza **400V/3/50Hz**
Voltage/Frequency

Predisposto per refrigerante **R452A**
Set up for refrigerant

Dimensioni LxPxH **1200 x 1050 x 2430 mm**
Dimensions WxDxH

Evolution

Armadi Fermalievita / Retarder prover cabinets

Armadi potenziati con un nuovo impianto frigorifero e display touch 7" per offrire soluzioni ottimali alla lievitazione e alla conservazione degli impasti.

Improved cabinets with a new refrigeration system and 7" touch display to grant optimal solutions to the dough proving and conservation,

○ LIEVITAZIONE INNOVATIVA

Libertà di gestire il tempo garantendo sempre risultati impeccabili.

○ INNOVATIVE PROVING

Freedom to manage time for impeccable results.

Capacità Capacity

Modello
Model

Capacità max
Max capacity



Teglie EN
EN Trays
60x40x2cm

EV 700

20 teglie passo 35 mm
20 trays 35 mm step

EV 1000

40 teglie passo 35 mm
40 trays 35 mm step



Teglie EN
EN Trays
60x80x2cm

EV 1000

20 teglie passo 35 mm
20 trays 35 mm step

Display touch 7"

Interfaccia grafica multilingua semplice ed intuitiva.
Simple and intuitive multilanguages graphic interface.

- Cicli automatici e manuali
- Automatic and manual cycles

- Conservazione manuale
- Manual storage cycle

- Visualizzazione grafica ciclo
- Cycle graphic visualization

- 100 ricette utente
- 100 recipes

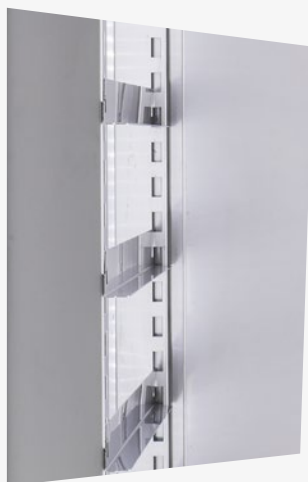


MANIGLIA ERGONOMICA

Ergonomic handle

Porta reversibile con robusta maniglia a tutta altezza.

Reversible door with sturdy full-height handle.



GUIDE PORTATEGLIE

Guides for trays

Resistenza alla corrosione ed alto coefficiente di igiene.

Corrosion resistance and high hygiene coefficient.



ILLUMINAZIONE LED

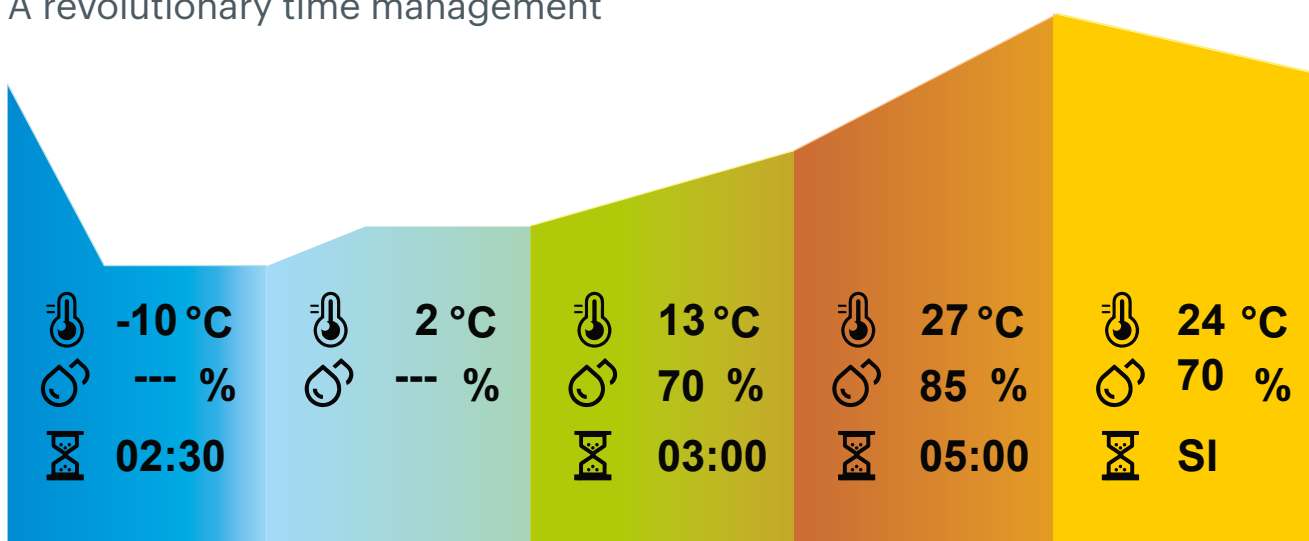
LED lights

Massima visibilità interna.

Max internal visibility.

Una gestione rivoluzionaria del tempo

A revolutionary time management



FASE 1 BLOCCO

Block

Temperatura -5°-10° per fermare la lievitazione. Le basse temperature vengono utilizzate per bloccare o rallentare l'attività fermentativa del lievito.

By temperature -5 -10°C to stop leavening. Low temperatures are used to block or slow down the fermentative activity of yeast.

FASE 2 CONSERVAZIONE

Storage

La pasta viene mantenuta a temperature di circa 1 o 2 °C. La durata della fase si regola automaticamente in base all'ora di fine lievitazione.

The dough is kept round 1 or 2°C temperature. The cycle phase is automatically adjusted according to the end of proving time.

FASE 3 RISVEGLIO

Awakening

La temperatura viene rialzata fino a circa 12°C così i lieviti riprendono gradualmente la propria attività.

Temperature begins to raise until 12°C so that the yeasts can gradually resume their activity.

FASE 4 LIEVITAZIONE

Leavening cycle

La lievitazione dell'impasto avviene a temperatura progressiva e umidità controllata.

The dough leavening takes place at a progressive temperature and controlled humidity.

FASE 5 BLOCCO LIEVITAZIONE

Leavening block

Questo ciclo, facoltativo, mantiene il prodotto stabile fino all'arrivo dell'operatore che procede con l'infornamento.

This optional cycle keeps the product stable until the baking.

Con Evolution si unisce alla perfetta lievitazione la possibilità di programmare i cicli di lavoro. La preparazione dell'impasto di giorno e l'avvio della lievitazione di notte evitano il lavoro nelle ore notturne e rendono più flessibile la programmazione dell'attività.

With Evolution the possibility of programming work cycles is combined with perfect leavening. The preparation of the dough by day and the start of leavening at night, avoid work at night and make the scheduling of the activity more flexible.

I vantaggi

Advantages

Nei laboratori artigianali l'esigenza di avere costante qualità finale, certezza dei tempi di lievitazione e possibilità di una maggior rotazione del prodotto spinge i panettieri e i pasticceri a cercare nuove soluzioni.

In the artisan labs the need to have constant quality, certainty of leavening times and possibility of higher product rotation leads bakers and pastry chefs looking for new solutions.



Riduzione del lavoro notturno

Reduction of night work

Aumenta la produttività durante gli orari diurni e feriali e riduci notevolmente i costi del personale.

Increase productivity during daytime and significantly reduce the personnel costs.



Qualità garantita tutto l'anno

Quality all year long

La lievitazione lenta e progressiva di Evolution migliora l'aroma, la digeribilità e la conservazione del prodotto.

Slow and progressive leavening, reached through Evolution, improves the flavour, the digestibility and the conservation of the product.

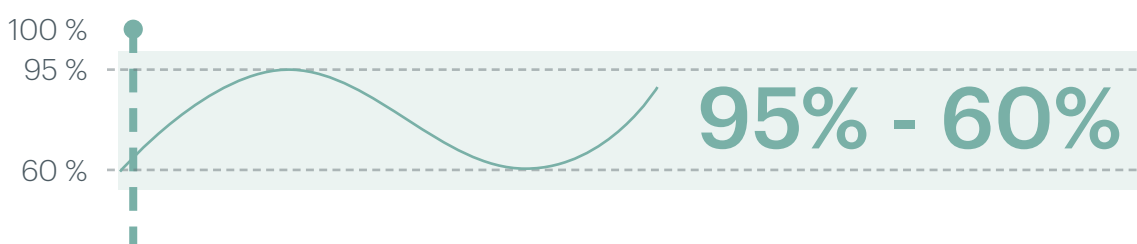


Controllo perfetto dell'umidità

Humidity under control

Ogni modello è dotato di un sistema di generazione dell'umidità, gestita tra il 60% e il 95%. Il controllo dell'umidità evita la disidratazione dell'impasto e la formazione di screpolature superficiali oltre a migliorare le qualità del prodotto durante il processo di lievitazione.

Each model is equipped with a humidity generation system to set the relative humidity between 60% and 95%. Humidity control avoids dough dehydration and cracks on the surface as well as improving the quality of the product during the leavening phase.



Temperatura ideale

Ideal temperature

Possibilità di generare caldo (fino a +35°C) e freddo (fino a - 20°) e ottenere la temperatura adatta per innescare i lieviti ed avere un'alveolatura uniforme, ma anche per conservare alle basse temperature.

Possibility of generating heat (up to + 35 ° C) and cold (up to - 20 °) and obtaining the ideal temperature to trigger the yeasts and to have a uniform honeycomb but also to conserve at low temperatures.



Energy saving

Unità monoblocco con gas refrigerante naturale R290 per alte prestazioni e bassi consumi.

High performances and low consumption thanks to the monoblock unit equipped with R290 as refrigerant gas.



Active air

Distribuzione dell'aria uniforme in ogni punto per assicurare agli impasti un risultato ottimale.

Uniform distribution of the air to ensure a perfect result of the dough.

Gamma Evolution

Evolution product line



EV 700

Temperatura di esercizio Temperature range	-20 +35 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	568 W
Potenza elettrica Electric power	1094 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	700 x 825 x 2080 mm
Dotazione standard Standard equipment	20 coppie di guide 20 pairs of guides

EV 1000

Temperatura di esercizio Temperature range	-20 +35 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	862 W
Potenza elettrica Electric power	1609 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	810 x 1060 x 2120 mm
Dotazione standard Standard equipment	20 coppie di guide 20 pairs of guides

Chocolate

Armadi conservatori / Storage cabinets

Gli armadi Chocolate assicurano il range di temperatura e di umidità ottimali per la conservazione di cioccolatini, praline, tavolette e prodotti con glassatura al cioccolato.

The Chocolate cabinets ensure the optimal temperature and humidity range for the storage of chocolates, pralines, tablets and chocolate icing products.

○ CREATIVITÀ SENZA PENSIERI

Cioccolatini lucidi e irresistibili come appena preparati, anche dopo una prolungata conservazione.

○ GREEN LIGHT TO THE CREATIVITY

Shiny chocolate candies as freshly prepared, even after long storage.



Capacità Capacity

	Modello Model	Capacità max Max capacity
	CH 700	20 teglie passo 35 mm 20 trays 35 mm step
Teglie EN EN Trays 60x40x2cm	CH 1000	40 teglie passo 35 mm 40 trays 35 mm step
	CH 1000	20 teglie passo 35 mm 20 trays 35 mm step
Teglie EN EN Trays 60x80x2cm		

Prolunga la vita del cioccolato.

Long life to chocolate

La gestione combinata della temperatura e il basso livello di umidità hanno il potere di fermare il tempo perché si evita l'efflorescenza del grasso e dello zucchero.

Thanks to the combined management of temperature and low humidity level, the efflorescence of fat and sugar is avoided.



GRANDE DISPLAY

Large display

Semplice ed intuitivo, con tecnologia touch

Simple and intuitive touch display



GUIDE PORTATEGLIE

Guides for trays

Guide smontabili per una facile pulizia.

Demountable guides for an easy cleaning.



ILLUMINAZIONE LED

LED lights

Massima visibilità interna.

Maximum internal visibility.

Per soddisfare i maestri cioccolatieri più esigenti, l'ufficio R&D SAMAREF ha progettato un sistema altamente innovativo per superare le oscillazioni di temperatura e umidità dei tradizionali conservatori cioccolato.

To satisfy the most demanding master chocolatiers, our R&D office has conceived a highly innovative system which overcomes the temperature and humidity variations of the standard storage cabinets.



Humidity block

Il conservatore con la variazione percentuale di umidità più bassa sul mercato.

HR 40 | 55%
± 5%

The storage cabinet with the lowest humidity variation on the market.



Temperature control

Temperatura uniforme e costante nel vano.

+10/+18 °C

Uniform and constant temperature in the compartment.



Energy saving

Consumi ridotti con il gas R290 e la gestione dell'umidità senza resistenza.

R290

Reduced consumption with R290 gas and humidity management without resistance heater.



Gamma Chocolate

Chocolate product line



CH 700

Temperatura di esercizio +10 +18 °C
Temperature range

Potenza frigorifera 343 W
Refrigeration power

Potenza elettrica 279 W
Electric power

Tensione/Frequenza 230V 50Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 700 x 810 x 2080 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 20 coppie di guide
Standard equipment 20 pairs of guides

CH 1000

Temperatura di esercizio +10 +18 °C
Temperature range

Potenza frigorifera 343 W
Refrigeration power

Potenza elettrica 279 W
Electric power

Tensione/Frequenza 230V 50Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 810 x 1060 x 2120 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 20 coppie di guide
Standard equipment 20 pairs of guides

Tutti i prodotti Chocolate sono disponibili anche nella versione:

All Chocolate products are also available with:



Porta vetro
Glass door

Delizia

Armadi refrigerati / Refrigerated cabinets

Potenza, affidabilità e facilità d'uso.
Armadi studiati per preservare materie prime di qualità e preparazioni di pasticceria più delicate.

Power, reliability and ease of use.
Cabinets designed to preserve the most quality raw materials and delicate pastry products.

○ QUALITA' A LUNGO TERMINE

Temperatura costante con il rapido recupero del freddo dopo l'apertura porta.

○ LONG-TERM QUALITY

Stable temperature with rapid recovery of the cold after each door opening.

Capacità Capacity

Modello
Model

Capacità max
Max capacity



Teglie EN
EN Trays
60x40x2cm

DL 700

20 teglie passo 35 mm
20 trays 35 mm step

DL 1000

40 teglie passo 35 mm
40 trays 35 mm step



Teglie EN
EN Trays
60x80x2cm

DL 1000

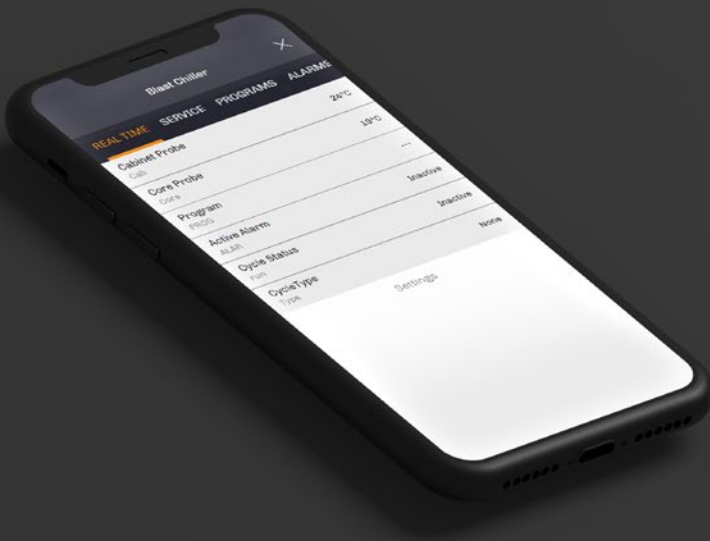
20 teglie passo 35 mm
20 trays 35 mm step

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.

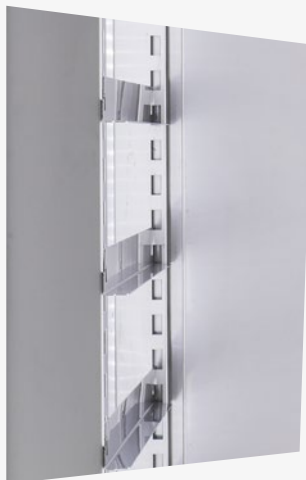


GRANDE DISPLAY

Large display

Controlli touch e facile lettura della temperatura.

Soft-touch button and easy temperature control.



GUIDE PORTATEGLIE

Guides for trays

Resistenza alla corrosione ed alto coefficiente di igiene.

Corrosion resistance and high hygiene coefficient



ILLUMINAZIONE LED

LED lights

Massima visibilità interna.

Max internal visibility

Il conservatore per eccellenza

The storage cabinet par excellence

Conserva a temperatura positiva o negativa senza scambio di odori. Il sistema di controllo automatico della ventilazione garantisce l'uniformità di temperatura tra la prima e l'ultima teglia.

Store at positive or negative temperature without odor exchange. The automatic ventilation control system ensures uniformity of temperature between the first and last tray.

Soft air flow

L'ossidazione è evitata attraverso una distribuzione soft e uniforme dell'aria che non investe direttamente il prodotto.

The oxidation is avoided thanks to a soft and homogeneous distribution of the air which does not directly invest the product.

Humidity system

La giusta umidità per preservare la freschezza attraverso 3 livelli di impostazione a seconda delle esigenze del prodotto conservato.

The right humidity to preserve freshness through 3 levels of setting according to the stored product needs.



Capacità modulabile

Modular capacity

Ampia flessibilità con la cremagliera con passo 35 mm. Puoi posizionare le teglie secondo le tue necessità per una organizzazione ottimale degli spazi.

Great flexibility with the 35 mm step rack. You can place the trays according to your needs for an optimal organization of the spaces.

Gamma Delizia

Delizia product line



DL 700

Temperatura di esercizio TN -2 +10 °C
Temperature range BT -15 -22 °C

Potenza frigorifera TN 374 W
Refrigeration power BT 568 W

Potenza elettrica TN 241 W
Electric power BT 594 W

Tensione/Frequenza 230V 50 Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 700 x 810 x 2080 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 20 coppie di guide
Standard equipment 20 pairs of guides

DL 1000

Temperatura di esercizio TN -2 +10 °C
Temperature range BT -15 -22 °C

Potenza frigorifera TN 492 W
Refrigeration power BT 862 W

Potenza elettrica TN 368 W
Electric power BT 1116 W

Tensione/Frequenza 230V 50 Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 810 x 1060 x 2120 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 20 coppie di guide
Standard equipment 20 pairs of guides

Tutti i prodotti Delizia sono disponibili anche nella versione:

All Delizia products are also available with:



Porta vetro
Glass door



Gas R452A
R452A Gas

Dynamic

Tavoli refrigerati / Refrigerated counters

Progettati per ottimizzare gli spazi nel laboratorio, i tavoli Dynamic garantiscono una conservazione ottimale e un piano di lavoro resistente alle alte temperature per tutte le preparazioni di pasticceria e panetteria.

Conceived to optimize space in each laboratory, Dynamic counters guarantee an excellent conservation and a worktop resistant to high temperature, suitable for all pastry and bakery preparations.

○ GESTIONE IDEALE DELL'UMIDITÀ'

Conservazione positiva con gestione dell'umidità in tre step.

○ IDEAL HUMIDITY MANAGEMENT

Punctual storage with the possibility to manage humidity level in three steps.

Capacità Capacity



Teglie EN
EN Trays
60x40x2cm

Modello Model	Capacità passo 35 mm Capacity 35 mm step
TD2	14 teglie 14 trays
TD3	21 teglie 21 trays
TD4	28 teglie 28 trays





Top rinforzato

Reinforced working top

Piano di lavoro robusto e resistente in acciaio inox AISI 304 con bordi raggiati e con sottopiano fonoassorbente e idrofugo.

Sturdy and durable working top in stainless steel AISI 304 with rounded edges and sound absorbant, hydrofobic undertop.



GRANDE DISPLAY

Large display

Controllo inclinato per una facile accessibilità.

Tilted control panel to ensure an easy access.



MANIGLIA ERGONOMICA

Ergonomic Handle

Porta autochiudente reversibile con fermo.

Autoclosing and reversible door with doorstop.



GUIDE PORTATEGLIE

Guides for trays

Massima capacità con guide inox a "L".

Max capacity with "L" shaped stainless steel guides.

Gamma Dynamic

Dynamic product line



TD2

Temperatura di esercizio Temperature range	-2 +8 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	309 W
Potenza elettrica Electric power	218 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	1520 x 820 x 900 mm
Dotazione standard Standard equipment	14 coppie di guide 14 pairs of guides

Dati modello TD2 P PL TN
Model data TD2 P PL TN

TD3

Temperatura di esercizio Temperature range	-2 +8 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	362 W
Potenza elettrica Electric power	260 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	2050 x 820 x 900 mm
Dotazione standard Standard equipment	21 coppie di guide 21 pairs of guides

Dati modello TD3 P PL TN
Model data TD3 P PL TN



TD4

Temperatura di esercizio Temperature range	-2 +8 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	362 W
Potenza elettrica Electric power	260 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	2580 x 820 x 900 mm
Dotazione standard Standard equipment	28 coppie di guide 28 pairs of guides

Dati modello TD4 P PL TN
Model data TD4 P PL TN

R290 Potenza e natura si uniscono

Power and nature
come together

Alte prestazioni e bassi consumi con gas R290, ventole elettroniche e sbrinamento a gas caldo.

Gruppo refrigerante monoblocco facilmente sostituibile.

High performance and low consumption with R290, electronic fans and hot gas defrosting.

Monoblock cooling system easy to replace.



Samaref s.r.l.

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

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