

# Pasticceria e panificazione

Pastry and bakery



**samaref**<sup>®</sup>  
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
<b>ER 5T</b>	<b>5 teglie</b> 5 trays
<b>ER 8T</b>	<b>8 teglie</b> 8 trays
<b>ER 12T</b>	<b>12 teglie</b> 12 trays
<b>ER 16T</b>	<b>16 teglie</b> 16 trays



## Display touch 5"

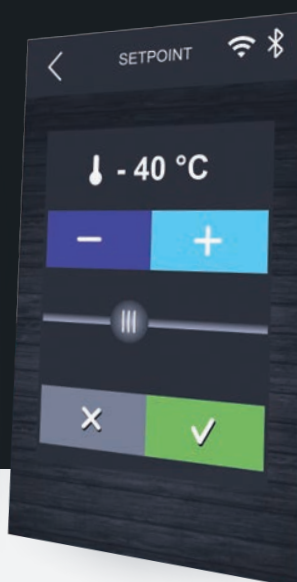
Interfaccia grafica multilingua semplice ed intuitiva.  
Multilanguages simple and intuitive graphic interface.

- 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** **45 Kg**  
Performance from +90°C to +3°C

**Resa da +90°C a -18°C** **38 Kg**  
Performance from +90°C to -18°C

**Potenza frigorifera** **6010 W**  
Refrigeration power

**Potenza elettrica** **3345 W**  
Electric power

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

**Refrigerante** **R452A**  
Refrigerant

**Dimensioni LxPxH** **800 x 840 x 1740 mm**  
Dimensions WxDxH

**Dotazione standard** **12 coppie di guide**  
Standard equipment 12 pairs of guides

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

## ER 16T

**Resa da +90°C a +3°C** **70 Kg**  
Performance from +90°C to +3°C

**Resa da +90°C a -18°C** **55 Kg**  
Performance from +90°C to -18°C

**Potenza frigorifera** **7660 W**  
Refrigeration power

**Potenza elettrica** **3756 W**  
Electric power

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

**Refrigerante** **R452A**  
Refrigerant

**Dimensioni LxPxH** **800 x 840 x 1995 mm**  
Dimensions WxDxH

**Dotazione standard** **16 coppie di guide**  
Standard equipment 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
------------------	------------------------------

<b>ER 5T</b>	<b>5 teglie</b> 5 trays
--------------	----------------------------

<b>ER 8T</b>	<b>8 teglie</b> 8 trays
--------------	----------------------------

<b>ER 12T</b>	<b>12 teglie</b> 12 trays
---------------	------------------------------

<b>ER 16T</b>	<b>16 teglie</b> 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 cathaphoresis-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

# Linea 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

<b>Resa da +90°C a +3°C</b> Performance from +90°C to +3°C	<b>105 Kg</b>
<b>Resa da +90°C a -18°C</b> Performance from +90°C to -18°C	<b>70 Kg</b>
<b>Potenza frigorifera</b> Refrigeration power	<b>15198 W</b>
<b>Potenza elettrica</b> Electric power	<b>5975 W</b>
<b>Tensione/Frequenza</b> Voltage/Frequency	<b>400V/3/50Hz</b>
<b>Predisposto per refrigerante</b> Set up for refrigerant	<b>R452A</b>
<b>Dimensioni LxPxH</b> Dimensions WxDxH	<b>1200 x 1050 x 2430 mm</b>
<b>Dotazione standard</b> Standard equipment	<b>Carrello non incluso</b> Trolley not included

# 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.

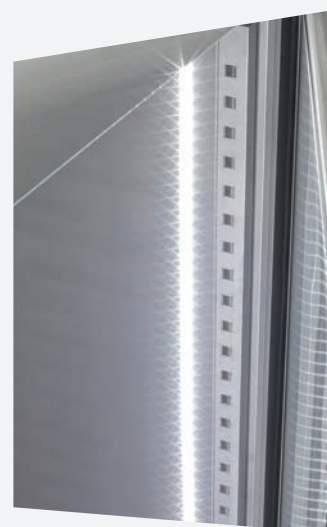


## GUIDE PORTATEGLIE

Guides for trays

Resistenza alla corrosione ed alto coefficiente di igiene.

Corrosion resistance and high hygiene coefficient.



## ILLUMINAZIONE LED

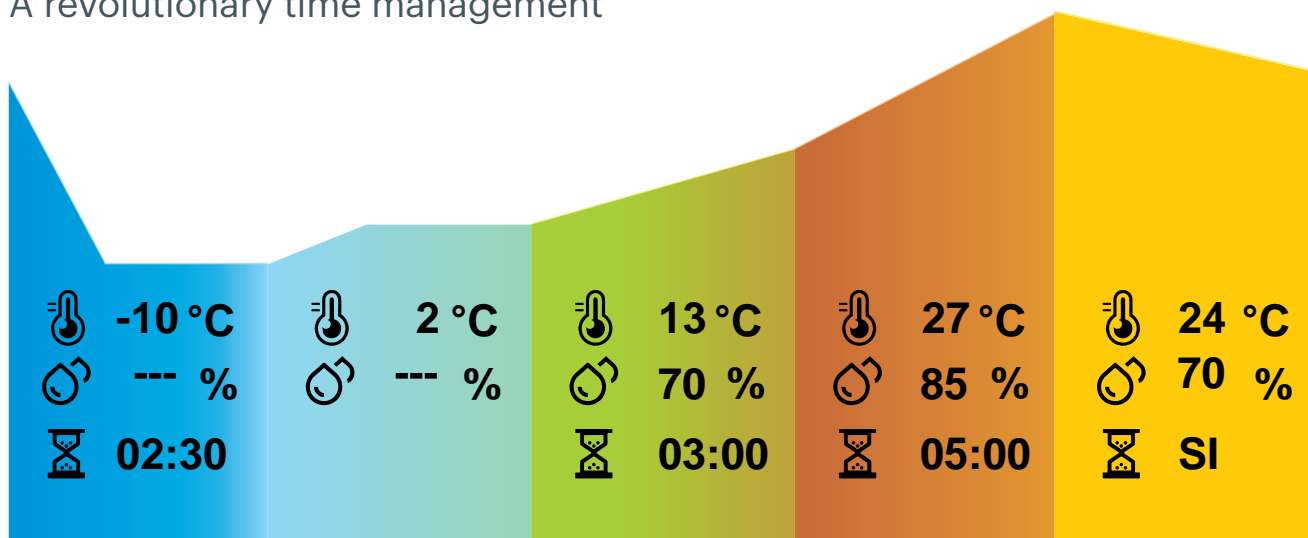
LED lights

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.

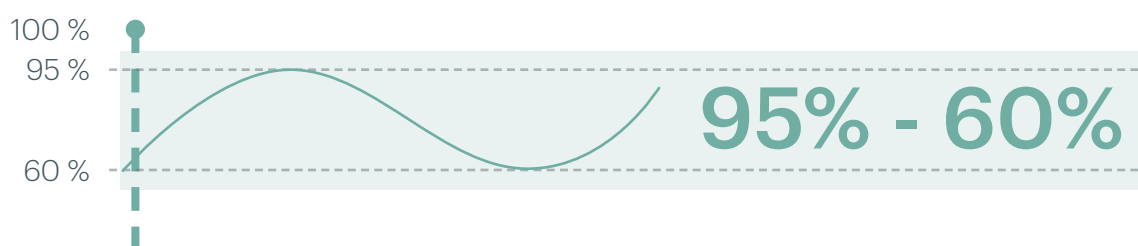


# Controllo perfetto dell'umidità

## 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

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

## EV 1000

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



**Teglie EN**  
EN Trays  
60x40x2cm

**CH 700**

**20 teglie passo 35 mm**  
20 trays 35 mm step

**CH 1000**

**40 teglie passo 35 mm**  
40 trays 35 mm step



**Teglie EN**  
EN Trays  
60x80x2cm

**CH 1000**

**20 teglie passo 35 mm**  
20 trays 35 mm step



# 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**  
Temperature range **+10 +18 °C**

**Potenza frigorifera**  
Refrigeration power **343 W**

**Potenza elettrica**  
Electric power **279 W**

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

**Refrigerante**  
Refrigerant **R290**

**Dimensioni LxPxH**  
Dimensions WxDxH **700 x 810 x 2080 mm**

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

## CH 1000

**Temperatura di esercizio**  
Temperature range **+10 +18 °C**

**Potenza frigorifera**  
Refrigeration power **343 W**

**Potenza elettrica**  
Electric power **279 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

**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

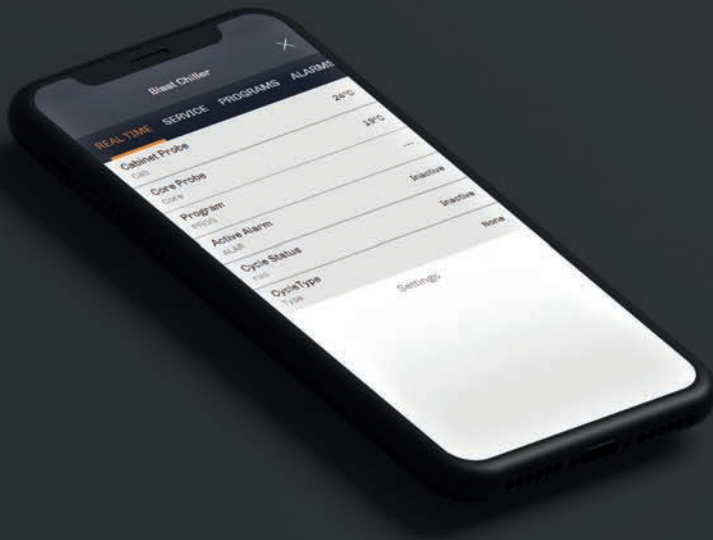
**DL 1000**

**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**  
Temperature range

TN -2 +10 °C  
BT -15 -22 °C

**Potenza frigorifera**  
Refrigeration power

TN 374 W  
BT 568 W

**Potenza elettrica**  
Electric power

TN 241 W  
BT 594 W

**Tensione/Frequenza**  
Voltage/Frequency

230V 50 Hz

**Refrigerante**  
Refrigerant

R290

**Dimensioni LxPxH**  
Dimensions WxDxH

700 x 810 x 2080 mm

**Dotazione standard**  
Standard equipment

20 coppie di guide  
20 pairs of guides

## DL 1000

**Temperatura di esercizio**  
Temperature range

TN -2 +10 °C  
BT -15 -22 °C

**Potenza frigorifera**  
Refrigeration power

TN 492 W  
BT 862 W

**Potenza elettrica**  
Electric power

TN 368 W  
BT 1116 W

**Tensione/Frequenza**  
Voltage/Frequency

230V 50 Hz

**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

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
<b>TD2</b>	<b>14 teglie</b> 14 trays
<b>TD3</b>	<b>21 teglie</b> 21 trays
<b>TD4</b>	<b>28 teglie</b> 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

<b>Temperatura di esercizio</b> Temperature range	<b>-2 +8 °C</b>
<b>Potenza frigorifera</b> Refrigeration power	<b>362 W</b>
<b>Potenza elettrica</b> Electric power	<b>260 W</b>
<b>Tensione/Frequenza</b> Voltage/Frequency	<b>230V 50Hz</b>
<b>Refrigerante</b> Refrigerant	<b>R290</b>
<b>Dimensioni LxPxH</b> Dimensions WxDxH	<b>2580 x 820 x 900 mm</b>
<b>Dotazione standard</b> Standard equipment	<b>28 coppie di guide</b> 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](http://www.samaref.it)