

Restauración

Restauración



samaref[®]
cool instinct

“Cool instinct: our
philosophy”

Soyez vous-même, soyez qui vous êtes,
écoutez votre âme, écoutez votre instinct.

Sé tú mismo, sé quien eres, escucha a tu
alma, escucha a tu instinto.

Les valeurs du professionnalisme

Los valores profesionales

La passion, la recherche, l'expérience en réfrigération, le design italien et la production entièrement Made in Italy font de Samaref une entreprise fiable, qui met le client au premier plan.

La pasión, la investigación, la experiencia en refrigeración, el diseño italiano y la producción totalmente realizada en Italia hacen que Samaref sea una empresa fiable que antepone al cliente.



Passion
Pasión



Expérience
Experiencia

Samaref innove et propose des solutions techniques de pointe pour répondre aux besoins des professionnels et anticiper les tendances du secteur alimentaire.

Samaref innova y ofrece soluciones técnicas vanguardistas, para satisfacer las necesidades de los profesionales y anticipar las tendencias del sector de la alimentación.



Innovation
Innovación

Restauration

Restauración

○ STIMULEZ VOTRE CRÉATIVITÉ

Dans la restauration, la créativité joue un rôle fondamental. Elle permet d'imaginer, d'expérimenter et de créer en transformant de simples aliments en une expérience unique. Une alimentation savoureuse au service d'une alimentation saine.

○ INSPIRA TU CREATIVIDAD

La creatividad en la restauración juega un papel fundamental, permite imaginar, experimentar, crear transformando unos simples alimentos en una experiencia única. Comer con gusto para comer sano.

○ LE FROID QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE

La différence entre une conservation normale et une conservation de qualité réside dans le fait de savoir comment maintenir les caractéristiques nutritionnelles et physiques inchangées. Évitez le gaspillage en prolongeant la durée de vie des aliments.

○ EL FRÍO QUE MARCA LA DIFERENCIA

La diferencia entre la conservación normal y la conservación de calidad está en saber mantener inalteradas las características nutricionales y físicas. Evita el despilfarro alargando la vida de los alimentos.



ICECONNECT MULTICONNECT

Un contrôle total, partout

Control total, en cualquier lugar

Une connectivité avancée grâce au système de connexion Wi-Fi : le contrôle à distance de toutes les fonctions de conservation et des alarmes HACCP n'a jamais été aussi simple.

Conectividad avanzada gracias al sistema de conexión Wi-Fi: controlar todas las funciones de conservación y las alertas HACCP a distancia nunca había sido tan sencillo.

Disponible pour les gammes **Talent, Express, Premium, Fish et Exclusive.**

Disponible en las gamas **Talent, Express, Premium, Fish y Exclusive.**

Un choix gagnant

Una solución triunfadora

La gestion d'un restaurant est une activité complexe qui requiert non seulement de la passion, mais aussi des compétences entrepreneuriales. Afin d'optimiser les profits et le cycle de production, il est important de choisir des équipements fiables, performants et efficaces en termes de consommation.

Administrar un restaurante es una actividad compleja que requiere no solo pasión, sino también conocimientos empresariales. Para optimizar los beneficios y el ciclo productivo es importante elegir equipamientos fiables, competitivos y eficientes en el consumo.

Tous les besoins sont satisfaits!

¡Cumple con todas las exigencias!

Vaste gamme de solutions professionnelles conçues pour répondre aux besoins spécifiques des hôtels, restaurants, pizzerias, fast food et cantines. Conserver, réfrigérer et surgeler avec des performances maximales.

Amplia gama de soluciones profesionales diseñadas para cumplir con las exigencias de hoteles, restaurantes, pizzerías, restaurantes de comida rápida y cafeterías. Conservar, abatir y ultracongelar con el máximo rendimiento.

SURGÉLATION ET RÉFRIGÉRATION ULTRACONGELACIÓN Y ABATIMIENTO

Cellules de refroidissement-surgélation
Abatidores-Ultracongeladores

Talent | 6
Talent Roll-in | 16
Polar | 18



CONSERVATION CONSERVACIÓN

Armoires réfrigérées
Armarios refrigerados

Express | 22
Premium | 26
Performance | 32
Fish | 36



CONSERVATION CONSERVACIÓN

Tables réfrigérées
Mesas refrigeradas

Exclusive | 40
Gastronorm | 44
Pizza | 48
Food Preparation | 52



Talent

Cellules multifonctions et de refroidissement-surgélation rapide / Abatidores y multifunción

Un seul outil, autant de fonctions que vous le souhaitez. Libérez votre créativité. Avec Talent, la puissance et la flexibilité sont à votre service. Choisissez l'innovation et le design.

Una herramienta, tantas funciones como necesite. Da rienda suelta a tu creatividad. Con Talent, la potencia y la flexibilidad están a su servicio. Elija la innovación y el diseño.

○ POLYVALENT, EFFICACE, RAPIDE

Augmentez la productivité dans votre cuisine, rationalisez votre travail, profitez de la polyvalence du multifonctionnel.

○ VERSÁTIL, EFICIENTE, RÁPIDO

Aumente la productividad en su cocina, agilice su trabajo, aproveche la versatilidad del multifuncional.

Capacité Capacidad

Modèle
Modelo

Capacité max
Capacidad máx.

TA 6T

6 Plaques
6 Bandejas

TA 9T

9 Plaques
9 Bandejas

TA 12T

12 Plaques
12 Bandejas

TA 16T

16 Plaques
16 Bandejas



Plaques GN
Bandejas GN
53x32,5x4cm



Display touch 7"

Interface graphique multilingue simple et intuitive.
Interfaz gráfica multilingüe simple y intuitiva.

- 100 programmes personnalisables
 - 100 programas personalizables
 - Cycles hard et soft
 - Ciclos hard y soft
 - Recettes préchargées
 - Recetas precargadas
 - Liste des favoris
 - Lista de favoritos
 - Alarmes HACCP
 - Alertas HACCP
 - Multilingue
 - Plurilingüe
- IT - EN - FR - DE - ES - PT - RU



NETTOYAGE FACILE

Limpieza fácil

Évaporateur inspectable traité par cataphorèse.

Evaporador inspeccionable tratado en cataforesis.



POIGNÉE À DOUBLE PRISE

Tirador de doble empuñadura

Design Samaref pour un maximum de confort.

Diseño Samaref para la máxima comodidad.



SONDE À 3 POINTS

Sonda con 3 puntos

Température parfaite et extraction facile des aliments congelés.

Temperatura perfecta y fácil extracción del alimento ultracongelado.

Toujours une longueur d'avance

Siempre un paso por delante

Proposez davantage de plats au menu et réduisez le temps d'attente des clients à table en proposant toujours des aliments frais, sains et naturels.

Ofrece un mayor número de platos en la carta y reduce el tiempo de espera de los clientes en la mesa ofreciendo, siempre, alimentos frescos sanos y naturales.

FONCTIONS

Funciones

-40°C +85°C
MULTIFONCTION
Multifunción

-40°C +10°C
CELLULE DE
REFROIDISSEMENT
RAPIDE
Abatidor

Refroidissement
Abatimiento

•

•

Surgélation
Congelación

•

•

Cuisson lente
Cocción lenta

•

—

Fermentation contrôlée
Fermentación controlada

•

—

Conservation +65°C
Mantenimiento a + 65 °C

•

—

Décongélation
Descongelación

•

—

CYCLES SPÉCIAUX

Ciclos especiales

Sanification poisson
Desinfección pescado

•

•

Déssication
Secado

•

—

Pasteurisation haute et basse
Pasteurización alta y baja

•

—

Cristallisation du chocolat
Cristalización del chocolate

•

—

Yaourt
Yogur

•

—



Le style que vous recherchez

El estilo que buscabas

Un design élégant et épuré dans les deux variantes Inox et Noir, fabriqué avec des matériaux de haute qualité et d'excellentes finitions pour garantir la durabilité et la facilité de nettoyage.

Un diseño elegante y limpio en las dos variantes Acero y Negro realizado con materiales de alta calidad y excelentes acabados para garantizar la durabilidad y la facilidad de limpieza.

Les solutions qui vous mènent au succès

Soluciones para triunfar

PLANIFIE LE TRAVAIL

Planifica el trabajo

Organise le volume de travail du personnel et du matériel avec une économie considérable sur les coûts de préparation.

Organiza la carga de trabajo del personal y del equipamiento con un notable ahorro en los costes de preparación.

TEMPS DE PRODUCTION

Tiempos de producción

Refroidit et congèle rapidement les aliments chauds sortant du four, en accélérant les temps de production.

Enfría y congela rápidamente los alimentos calientes recién horneados, acelerando los tiempos de producción.

MOINS DE GASPILLAGE

Menor desperdicio

Prépare les plats en grande quantité pour les conserver et les régénérer comme s'ils venaient d'être préparés, à tout moment et sans gaspillage, selon la commande des clients.

Prepara grandes cantidades de comida para conservarlas y regenerarlas como si estuviesen recién hechas, en cualquier momento y sin desperdicios, en función de lo que pidan los clientes.

Contrôles avancés

Controles avanzados

Grâce aux programmes préchargés ou aux programmes personnalisables, vous pouvez gérer chaque préparation avec un contrôle maximal des fonctions. La machine offre toutes les innovations technologiques du secteur pour être toujours un support valable dans la cuisine.

Gracias a los programas precargados o a través de los personalizables se puede gestionar cada preparación con el máximo control de las funciones, la máquina ofrece todas las innovaciones tecnológicas del sector para ser siempre un soporte válido en la cocina.



Contrôle précis de la température grâce à une sonde à 3 points.

Control preciso de la temperatura mediante una sonda de 3 puntos.



Gestion précise du temps grâce aux paramètres programmables.

Gestión precisa del tiempo con ajustes programables.



Contrôle parfait de l'humidité grâce à l'atomiseur.

Perfecto control de la humedad con atomizador.



Ventilation puissante et silencieuse avec système de contrôle à 5 vitesses.

Ventilación potente y silenciosa con sistema de control de 5 velocidades.



Sécurité alimentaire garantie

Seguridad alimentaria garantizada

La cellule de refroidissement Talent permet d'abaisser rapidement la température à cœur des aliments jusqu'à +3°, conformément aux temps prévus par la réglementation HACCP.

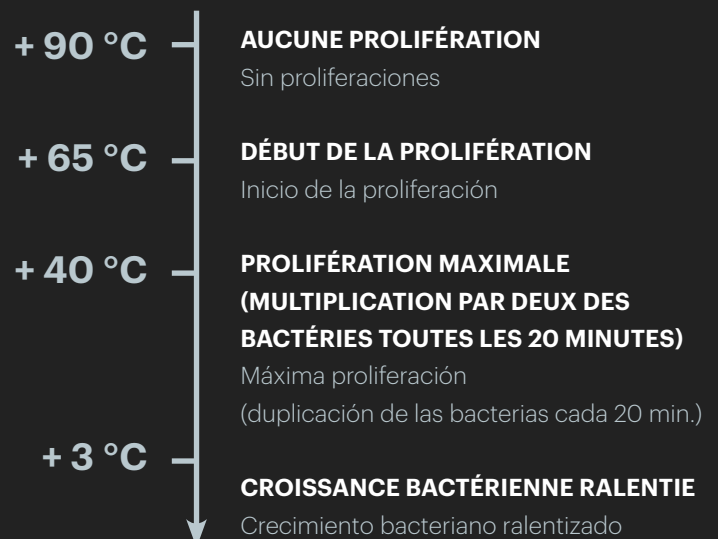
Proposez des crudités de poisson, des sushis ou des sashimis avec le cycle d'assainissement dédié. Une solution sûre pour surgeler rapidement le poisson jusqu'à -20°C pendant 24 heures et arrêter le danger anisakis.

El abatidor Talent permite bajar rápidamente la temperatura en el centro de los alimentos hasta los +3°, respetando los tiempos previstos en las normas HACCP.

Ofrece pescado crudo, sushi o sashimi con el ciclo dedicado para la esterilización. La solución segura para ultracongelar rápidamente el pescado hasta -20 °C durante 24 horas y impedir el peligro de anisakis.

RÉDUCTION DE LA CHARGE BACTÉRIENNE

Reducción de la carga bacteriana

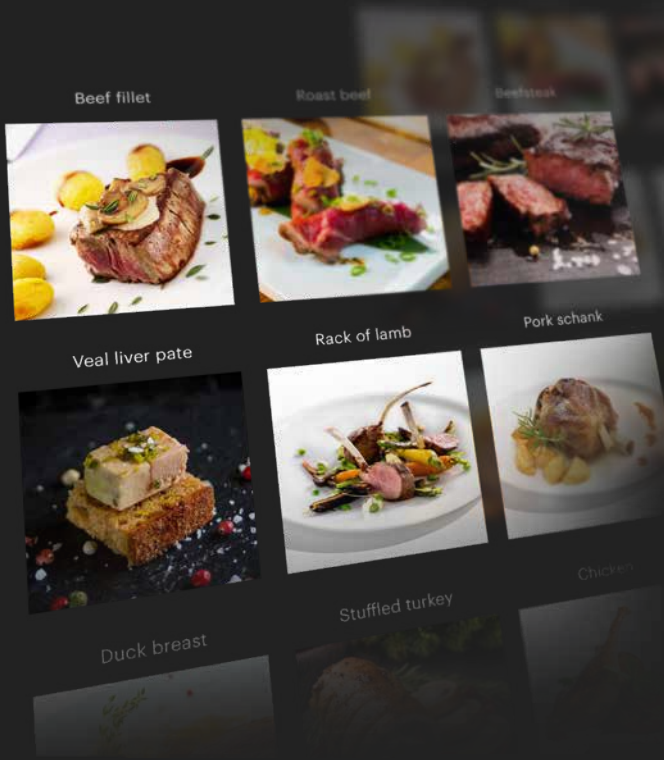


Fonctionnement 24 heures sur 24, cycles enchaînés même la nuit.

Funciona las 24 horas del día, con ciclos de enclavamiento incluso por la noche.

Réglez les cycles de travail avec les fonctions froid et chaud en séquence automatique liée. Cela vous permet de choisir le cycle le plus adapté aux aliments à traiter et de commencer le traitement même la nuit pour que les préparations soient prêtes le matin. Le temps est optimisé tout en respectant les qualités organoleptiques de l'aliment.

Ajuste los ciclos de trabajo con las funciones de frío y calor en secuencia automática enlazada. Esto permite elegir el ciclo más adecuado para los alimentos que se van a procesar y empezar a hacerlo incluso por la noche para que los preparados estén listos por la mañana. El tiempo se optimiza respetando las cualidades organolépticas de los alimentos.



Un livre de recettes conçu pour vous

Un libro de recetas diseñado para usted

Un riche livre de recettes à votre service, avec des cycles étudiés et conçus pour accélérer votre travail et garantir des standards de qualité élevés dans la préparation des viandes, poissons, légumes, desserts et sauces.

Un rico recetario a su servicio, con ciclos estudiados y diseñados para agilizar su trabajo, garantizan altos estándares de calidad en la preparación de carnes, pescados, verduras, postres y salsas.

Planifier à l'avance

Planifique con anticipación

 **Refroidissement rapide et Surgélation**
Abatimiento y congelación

En un temps très court, il refroidit et congèle à cœur les aliments frais ou cuits.

En muy poco tiempo, enfría y congela a tope los alimentos frescos o cocinados.

 **Cuisson lente**
Cocción lenta


Il permet de cuire les aliments à basse température, de manière uniforme et en grande quantité.

Cocina los alimentos a baja temperatura, de manera uniforme y en grandes cantidades.

 **Fermentation contrôlée**
Fermentación controlada

Régule et contrôle la levée, en optimisant les temps et les horaires en fonction de vos besoins.

Regula y controla la fermentación, optimizando los tiempos y los horarios según sus necesidades.

 **Pasteurisation**
Pasteurización

Augmente la durée de stockage en toute sécurité en éliminant les micro-organismes pathogènes.

Aumenta el tiempo de almacenamiento de forma segura al eliminar los microorganismos patógenos.

 **Déshydratation**
Deshidración

Déshydrate et sèche en douceur les aliments, prolongeant ainsi leur durée de conservation.

Deshidrata y seca suavemente los alimentos, alargando su vida útil.

Pendant le service

Durante el servicio

 **Maintien + 65°C**
Mantenimiento + 65°C

Des aliments chauds, prêts à être servis pendant toute la durée du service.

Comida caliente, lista para servir mientras dure el servicio.

 **Conservation + 6°C**
Conservación + 6°C

Conserve parfaitement les aliments, assurant une sécurité alimentaire maximale.

Conserva perfectamente los alimentos, garantizando la máxima seguridad alimentaria.

 **Déscongélation**
Descongelación

Décongelez rapidement vos plats uniquement lorsqu'ils sont commandés, réduisant ainsi les déchets et optimisant les profits.

Descongele rápidamente sus platos sólo cuando los pida, reduciendo el desperdicio y optimizando los beneficios.

Gamme Talent

Gama Talent



TA 6T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	21 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	15 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	1748 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	1880 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	800 x 750 x 840 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	6 paires de glissières 6 pares de guías

Caractéristiques modèle TA 6T MF
Datos del modelo TA 6T MF

TA 9T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	32 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	25 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	3289 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	3452 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	800 x 855 x 1465 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	9 paires de glissières 9 pares de guías

Caractéristiques modèle TA 9T MF
Datos del modelo TA 9T MF

Tous les produits Talent sont également disponibles en version:
Todos los productos Talent están también disponibles en las versiones:



Condensateur à eau
Condensación de agua



Unité à distance
Unidad remota



60Hz



TA 12T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	45 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	40 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	5907 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	5399 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	800 x 855 x 1750 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	12 paires de glissières 12 pares de guías

Caractéristiques modèle TA 12T MF 3N
Datos del modelo TA 12T MF 3N



TA 16T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	70 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	55 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	7310 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	6680 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	800 x 855 x 2010 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	16 paires de glissières 16 pares de guías

Caractéristiques modèle TA 16T 3N MF
Datos del modelo TA 16T 3N MF

Talent Roll-in

Cellules multifonctions et de refroidissement-surgélation rapide / Abatidores y multifunción

Prêt pour une unité de moteur à distance. Équipé d'un évaporateur hautement ventilé pour garantir des performances maximales et accélérer les cycles de travail. Disponible en version refroidisseur-surgélateur.

Multifunción listo para la unidad de motor remoto. Equipado con un evaporador altamente ventilado para garantizar el máximo rendimiento y acelerar los ciclos de trabajo. Disponible en versión enfriador-congelador.

○ DE GRANDS VOLUMES DE PRODUCTION

Programmes parfaitement exécutés, même à pleine charge.

○ GRANDES PRODUCCIONES

Programas realizados a la perfección incluso a carga completa.



Capacité Capacidad

Les dimensions internes sont compatibles pour recevoir un chariot de 20 plaques GN 1/1.

Les pare-chocs internes et externes empêchent les dommages causés par le chariot.

Sus dimensiones internas permiten albergar un carro de 20 bandejas GN 1/1.

Los parachoques internos y externos evitan los daños causados por el carro.

Structure robuste et monocoque

Estructura robusta monocasco

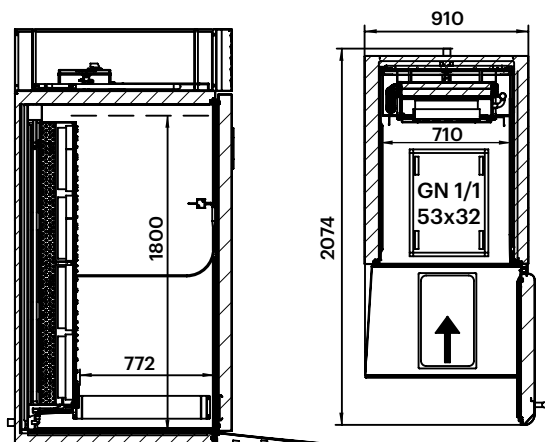
Structure solide entièrement réalisée en acier inoxydable 304 avec une épaisseur d'isolation de 80 mm. La rampe, incluse, facilite l'entrée et la sortie du chariot.

Sólida estructura fabricada íntegramente en acero inoxidable 304 con un espesor de aislamiento de 80 mm. La rampa, incluida, facilita la entrada y salida del carro.

Espace et fonctionnalité optimisés

Espacio y funcionalidad optimizados

Espace intérieur utile 710x772 mm
Espacio interior útil 710x772 mm



TA 20T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	105 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	75 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	14740 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	11530 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz
Adapté pour gaz réfrigérant Configurado para líquido refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	910 x 1320 x 2360 mm

Caractéristiques modèle TA 20T 3N MF EP
Datos del modelo TA 20T 3N MF EP

Tous les produits Talent Roll-in sont également disponibles en version:
Todos los productos Talent Roll-in están también disponibles en las versiones:



Condensateur à eau
Condensación de agua



60Hz

Polar

Cellules de refroidissement-surgélation / Abatidores-Ultracongeladores

Des équipements professionnels conçus et équilibrés pour des performances élevées. Surgeler et refroidir n'a jamais été aussi rapide et facile.

Equipamientos profesionales diseñados y equilibrados para un alto rendimiento. Ultracongelar y abatir nunca había sido tan fácil y rápido.

○ UNE QUALITÉ VISIBLE

Préserve les propriétés organoleptiques de vos préparations. Les clients le remarqueront.

○ CALIDAD VISIBLE

Preserva las propiedades organolépticas de tus preparaciones, los clientes lo notarán.

Capacité Capacidad

Modèle
Modelo

Capacité max.
Capacidad máx.

PO 5T

5 Plaques
5 Bandejas

PO 8T

8 Plaques
8 Bandejas

PO 12T

12 Plaques
12 Bandejas

PO 16T

16 Plaques
16 Bandejas



Plaques GN
Bandejas GN
53x32,5x4cm

Optimise les espaces

Aprovecha el espacio

Plan avec dossier - Rehausse arrière pratique de 10 cm de haut pour un nettoyage facile.

Superficie con peto - Práctico peto posterior de 10 cm de altura para una limpieza fácil.

Plan lisse - Plan de travail robuste et résistant pouvant supporter le poids d'un four jusqu'à 100 kg.

Superficie lisa - Robusta y resistente superficie de trabajo que puede soportar el peso de un horno de hasta 100 kg.

Sans plan - À encastrer et aligner aux soubassements d'une profondeur de 700 mm.

Sin superficie - Para empotrar y alinear con las bases de 700 mm de profundidad.



NETTOYAGE FACILE

Limpieza fácil

Évaporateur inspectable traité par cataphorèse.

Evaporador inspeccionable tratado en cataforesis.



GLISSIÈRES EN INOX

Guías de acero inoxidable

Convient aux plaques GN 1/1 et aux plaques EN 60x40.

Aptas para bandejas GN 1/1 y bandejas EN 60x40.



SONDE À CŒUR

Sonda de aguja

Contrôle précis de la température à cœur.

Control preciso de la temperatura en el centro.

Gamme Polar

Gama Polar



PO 5T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	20 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	14 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	1748 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	1180 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	800 x 700 x 850 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	5 paires de glissières 5 pares de guías

Caractéristiques modèle PO 5T PL
Datos del modelo PO 5T PL

PO 8T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	28 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	22 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	3289 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	2052 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	800 x 825 x 1435 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	8 paires de glissières 8 pares de guías

Tous les produits Polar sont également disponibles en version:
Todos los productos Polar están también disponibles en las versiones:



Condensateur à eau
Condensación de agua



Unité à distance
Unidad remota



60Hz



PO 12T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	42 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	35 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	5907 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	3399 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	800 x 825 x 1720 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	12 paires de glissières 12 pares de guías

Caractéristiques modèle PO 12T 3N
Datos del modelo PO 12T 3N

PO 16T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	65 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	55 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	7310 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	3680 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	800 x 825 x 1980 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	16 paires de glissières 16 pares de guías

Caractéristiques modèle PO 16T 3N SH
Datos del modelo PO 16T 3N SH

Express

Armoires réfrigérées / Armarios de refrigeración

La conservation parfaite combinée avec l'extraordinaire facilité d'utilisation de l'armoire font d'Express le produit haut de gamme de Samaref.

La perfecta conservación unida a su extraordinaria comodidad de uso hacen de Express la gama superior de Samaref.

○ UNE FRAÎCHEUR ABSOLUE

Gestion de l'humidité sur trois niveaux pour maintenir inchangés l'aspect et le parfum de chaque produit.

○ FRESCURA ABSOLUTA

Gestión de la humedad a tres niveles para mantener inalterados el aspecto y el aroma de cada producto.

Une hygiène parfaite

Higiene perfecta

Côtés internes moulés en acier inoxydable AISI 304 pour un nettoyage facile.

Lados internos moldeados en acero inoxidable AISI 304 para una limpieza fácil.

Moins de coûts, plus de temps

Menos costes, más tiempo

Évite d'acheter des glissières supplémentaires et de perdre du temps à ajuster leur hauteur.

Evita la compra de guías adicionales y no pierdas más tiempo regulando su altura.



Un chargement maximal

Carga máxima

- Optimise la capacité de stockage grâce aux **bacs GN 1/1 transparents** au lieu des grilles GN 2/1 traditionnelles
- Stabilité des bacs assurée grâce aux **24 glissières en acier inoxydable** (longueur 480 mm)
- **Écart de 55 mm** pour plus de flexibilité dans l'agencement des aliments
- Aprovecha la capacidad de almacenamiento con el uso de **bandejas GN 1/1 transparentes** en vez de las tradicionales rejillas GN 2/1
- Estabilidad de las bandejas asegurada gracias a **24 guías inoxidables** (480 mm de longitud)
- **Paso de 55 mm** para una mayor flexibilidad en la disposición de los alimentos



GRAND AFFICHEUR

Gran pantalla

Commandes tactiles et lecture facile de la température.

Controles táctiles y lectura fácil de la temperatura.



ISOLATION EFFICACE

Aislamiento eficaz

80 millimètres d'isolation pour des performances élevées.

80 milímetros de aislamiento para un alto rendimiento.



ÉCLAIRAGE À LED

Iluminación led

Plus de visibilité et moins de consommation.

Mayor visibilidad y menor consumo.



Be powerful, think green

Haute performance et faible consommation avec le gaz naturel R290. Système de réfrigération innovant avec ventilateurs électroniques, dégivrage par gaz chaud et évaporateur peint pour une meilleure résistance à la corrosion.

Altas prestaciones y bajo consumo con el gas R290. Sistema de refrigeración innovador con ventiladores electrónicos, descongelación con gas caliente y evaporador barnizado para una mayor resistencia a la corrosión.

Gamma Express

Express product line



EX 700

Température de service TN -2 +8 °C
Temperatura de funcionamiento BT -15 -22 °C

Puissance frigorifique TN 312 W
Potencia frigorífica BT 568 W

Puissance électrique TN 208 W
Potencia eléctrica BT 579 W

Voltage/Fréquence 230V 50 Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 702 x 830 x 2090 mm
Dimensiones AxPxA

Équipement standard 3 grilles plastifiées
Equipamiento estándar 3 rejillas plastificadas
(530x650mm)

EX 1400

Température de service TN -2 +8 °C
Temperatura de funcionamiento BT -15 -22 °C

Puissance frigorifique TN 492 W
Potencia frigorífica BT 862 W

Puissance électrique TN 344 W
Potencia eléctrica BT 1110 W

Voltage/Fréquence 230V 50 Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 1435 x 830 x 2090 mm
Dimensiones AxPxA

Équipement standard 6 grilles plastifiées
Equipamiento estándar 6 rejillas plastificadas
(530x650mm)

Tous les produits Express sont également disponibles en version:

Todos los productos Express están también disponibles en las versiones:

 **Porte vitrée**
Puerta de cristal

 **Unité à distance**
Unidad remota

 **60Hz**

Premium

Armoires réfrigérées / Armarios refrigerados

Des armoires réfrigérées de qualité supérieure et au design unique et élégant. Les fonctions les plus avancées pour un froid uniforme et constant.

Armarios frigoríficos de una calidad superior y un diseño único y elegante. Las funciones operativas más avanzadas para un frío uniforme y constante.

○ ATTIRE L'ATTENTION

Gamme joliment adaptée aux cuisines apparentes.

○ LLAMA LA ATENCIÓN

Una bonita gama ideal para cocinas a la vista.

La gamme la plus vaste

La gama más amplia

Vous pouvez optimiser l'espace de votre milieu de travail en insérant des armoires de différentes profondeurs et capacités. Disponibles avec porte vitrée ou en acier, avec groupe logé ou déporté, avec des températures différenciées dans les compartiments séparés.

Puedes aprovechar los espacios de tu entorno de trabajo introduciendo armarios de profundidades y capacidades distintas. Disponibles con puerta de cristal o de acero, motor instalado o remoto, con temperaturas diferenciadas en los compartimentos separados.

Des étagères stables et fonctionnelles

Estantes estables y funcionales

L'accessoire étagère perforée en acier inoxydable AISI 304 est renforcé pour supporter jusqu'à 70 kg. Convient pour le stockage de bouteilles, canettes et aliments qui ont besoin de plus de stabilité.

El estante perforado de acero inoxidable AISI 304 está reforzado para soportar hasta 70 kg. Apto para el almacenamiento de botellas, latas y alimentos que necesitan una mayor estabilidad.



GRAND AFFICHEUR

Gran pantalla

Simple et intuitif, avec technologie tactile.

Simple y intuitiva, con pantalla táctil.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Porte réversible avec poignée robuste sur toute la hauteur.

Puerta reversible con un tirador resistente a lo largo de toda la altura.



ÉCLAIRAGE À LED

Iluminación LED

Visibilité interne maximale.

Máxima visibilidad interior.

Préserve la fraîcheur

Preserva la frescura

La bonne humidité pour préserver la fraîcheur grâce à 3 niveaux de réglage (humidité élevée, moyenne et faible) en fonction des besoins du produit stocké.

La humedad justa para preservar la frescura gracias a 3 niveles de ajuste (alta, media y baja humedad), según las necesidades del producto conservado.



Choisir n'a jamais été aussi facile

Elegir nunca había sido tan fácil

Associez les différentes versions de moteurs et d'équipements en fonction de vos besoins. Chaque compartiment est indépendant, avec sa propre unité de condensation. Si un compresseur tombe en panne, les autres continuent à fonctionner. L'aménagement interne peut être réalisé avec des grilles plastifiées GN 2/1, avec des glissières pour plaques EN 60x40 ou avec des bacs pour le poisson.

Combina las diferentes versiones de motores y equipamientos en base a tus necesidades. Cada compartimento es independiente, con su propia unidad condensadora. En caso de bloqueo de un compresor, el resto siguen funcionando. El equipamiento interno se puede realizar con rejillas plastificadas GN 2/1, con guías para bandejas EN 60x40 o con recipientes para pescado.

EXEMPLE D'UNE COMPOSITION AVEC 2 COMPARTIMENTS

Ejemplo de una combinación con 2 compartimentos



Gamme Premium

Gama Premium



PM 600

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN	-2 +8 °C
	BT	-15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN	408 W
	BT	501 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN	343 W
	BT	685 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz	
Réfrigérant Refrigerante	R290	
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxA	702 x 675 x 2060 mm	
Équipement standard Equipamiento estándar	3 grilles plastifiées 3 rejillas plastificadas (530x500mm)	

PM 700

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN	-2 +8 °C
	BT	-15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN	368 W
	BT	568 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN	234 W
	BT	579 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz	
Réfrigérant Refrigerante	R290	
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxA	702 x 810 x 2080 mm	
Équipement standard Equipamiento estándar	3 grilles plastifiées 3 rejillas plastificadas (530x650mm)	

Tous les produits Premium sont également disponibles en version:
Todos los productos Premium están también disponibles en las versiones:

 **Porte vitrée**
Puerta de cristal

 **Unité à distance**
Unidad remota

 **60Hz**



PM 1400

Température de service TN -2 +8 °C
Temperatura de funcionamiento BT -15 -22 °C

Puissance frigorifique TN 492 W
Potencia frigorífica BT 862 W

Puissance électrique TN 344 W
Potencia eléctrica BT 1110 W

Voltage/Fréquence 230V 50 Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 1435 x 810 x 2080 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 6 grilles plastifiées
Equipamiento estándar 6 rejillas plastificadas
(530x650mm)

Performance

Armoires réfrigérées / Armarios refrigerados

Cette gamme aux performances et standards de qualité élevés est caractérisée par sa simplicité d'utilisation et des lignes épurées.

Un uso sencillo y unas líneas básicas caracterizan a esta gama de prestaciones y estándares de calidad de gran nivel.

○ UNE EXIGENCE ESSENTIELLE

Acier inoxydable AISI 304 résistant à la corrosion et à haut coefficient d'hygiène.

○ REQUISITO INDISPENSABLE

Acero inoxidable AISI 304 resistente a la corrosión y con un alto coeficiente de higiene.

Version monobloc

Versión monobloque

Unité de refroidissement monobloc pour un entretien facile. Permet d'utiliser pleinement l'espace de la chambre et augmente le volume de stockage de 10%. Équipée d'un dispositif d'évaporation de condensats par gaz chauds et d'un compresseur tropicalisé.

Grupo refrigerante monobloque para un mantenimiento fácil. Permite disfrutar del espacio de la cámara al completo y aumenta el volumen de almacenamiento en un 10%.

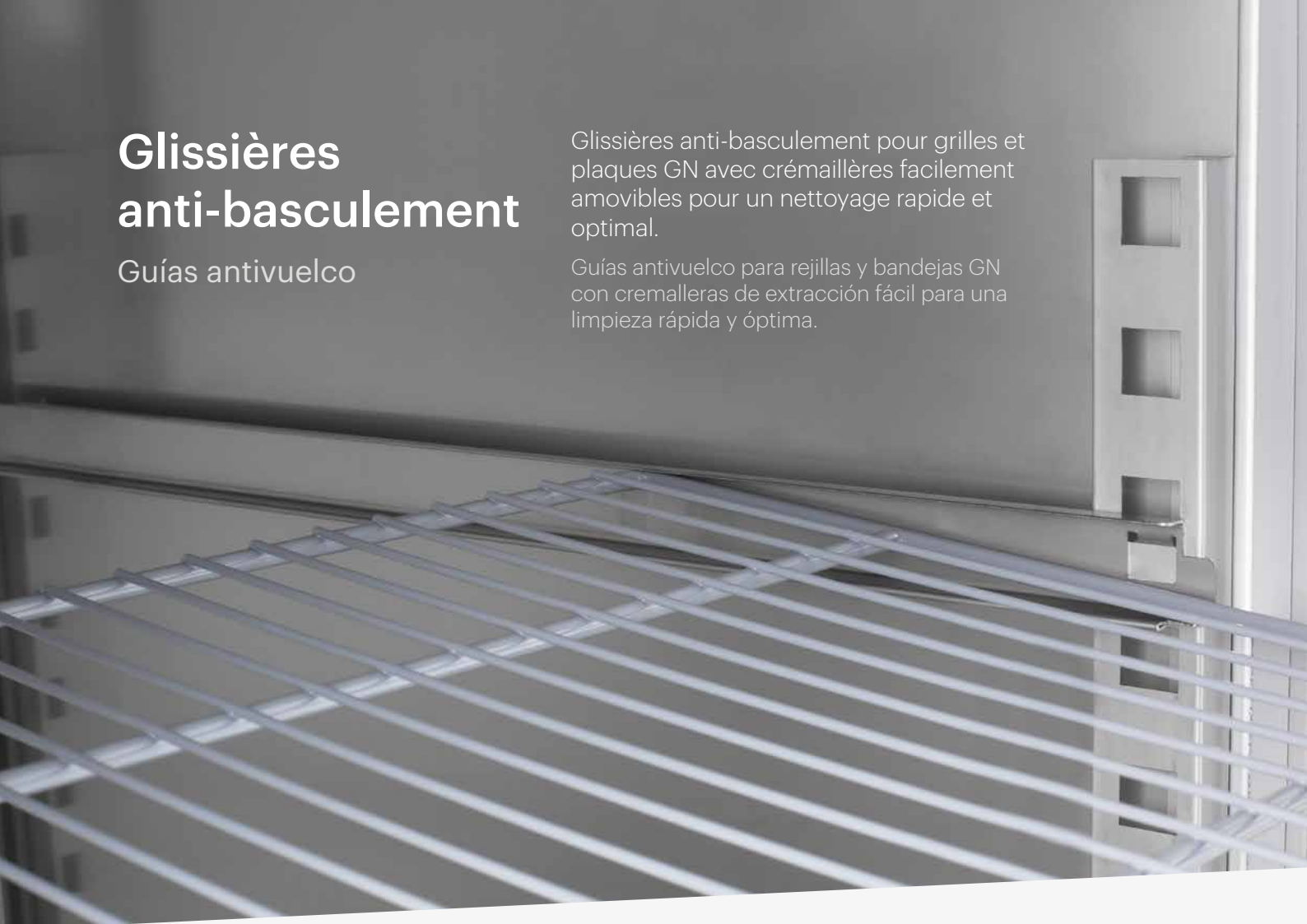
Dotado de evaporación de la condensación a gas caliente y compresor tropicalizado.

Glissières anti-basculement

Guías antivuelco

Glissières anti-basculement pour grilles et plaques GN avec crémaillères facilement amovibles pour un nettoyage rapide et optimal.

Guías antivuelco para rejillas y bandejas GN con cremalleras de extracción fácil para una limpieza rápida y óptima.



AFFICHEUR COMPACT

Pantalla compacta

Fonctionnalité et simplicité grâce à la technologie tactile.

Funcionalidad y sencillez con tecnología táctil.



SERRURE

Cerradura

Contrôle maximal de vos stocks.

Máximo control de tus existencias.



POIGNÉE INTÉGRÉE

Asa integrada

Porte réversible à fermeture automatique avec butoir.

Puerta reversible autocerrable con tope.

Gamme Performance

Gama Performance



PF 600

Température de service TN -2 +8 °C
Temperatura de funcionamiento BT -15 -22 °C

Puissance frigorifique TN 408 W
Potencia frigorífica BT 501 W

Puissance électrique TN 343 W
Potencia eléctrica BT 685 W

Voltage/Fréquence 230V 50 Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 702 x 675 x 2060 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 3 grilles plastifiées
Equipamiento estándar 3 rejillas plastificadas
(530x500mm)

PF 700

Température de service TN -2 +8 °C
Temperatura de funcionamiento BT -15 -22 °C

Puissance frigorifique TN 368 W
Potencia frigorífica BT 568 W

Puissance électrique TN 219 W
Potencia eléctrica BT 564 W

Voltage/Fréquence 230V 50 Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 702 x 810 x 2080 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 3 grilles plastifiées
Equipamiento estándar 3 rejillas plastificadas
(530x650mm)

Tous les produits Performance sont également disponibles en version:
Todos los productos Performance están también disponibles en las versiones:

R Unité à distance
Unidad remota

~ 60Hz



PF 1400

Température de service TN -2 +8 °C
Temperatura de funcionamiento BT -15 -22 °C

Puissance frigorifique TN 492 W
Potencia frigorífica BT 862 W

Puissance électrique TN 322 W
Potencia eléctrica BT 1088 W

Voltage/Fréquence 230V 50 Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 1435 x 810 x 2080 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 6 grilles plastifiées
Equipamiento estándar 6 rejillas plastificadas
(530x650mm)

Fish

Armoires réfrigérées / Armarios refrigerados

Des armoires spécifiques pour la conservation du poisson frais. La gestion de l'humidité et la ventilation contrôlée font de ces armoires le choix idéal pour les poissonneries et les restaurants de fruits de mer.

Armarios especiales para la conservación del pescado fresco. La gestión de la humedad y la ventilación controlada hacen que sean la elección ideal para pescaderías y marisquerías.

○ **ACIER RÉSISTANT**

Toute la structure interne et externe est réalisée en acier inoxydable AISI 304 résistant à l'humidité et au sel.

○ **ACERO RESISTENTE**

Toda la estructura, tanto interna como externa, es de acero inoxidable AISI 304, resistente a la humedad y a la salinidad.

Une conservation optimale

Conservación óptima

L'unité de réfrigération tropicalisée garantit une température uniforme et assure le rétablissement de la température même après l'ouverture continue de la porte.

El sistema frigorífico tropicalizado garantiza una temperatura uniforme y asegura la recuperación de la temperatura incluso después de continuas aperturas de la puerta.

Bacs avec fond en inox

Contenedores con fondo inoxidable

Équipement Euronorm avec bacs en plastique 60x40 et faux fonds perforés en acier inoxydable AISI 304.

Equipamiento Euronorm con contenedores de plástico de 60x40 y fondos falsos perforados en acero inoxidable AISI 304.



GRAND AFFICHEUR

Gran pantalla

Commandes tactiles et lecture facile de la température.

Controles táctiles y lectura fácil de la temperatura.



SERRURE

Cerradura

Contrôle vos produits de la pêche.

Controla tus productos del mar.



ÉCLAIRAGE À LED

Iluminación LED

Visibilité interne maximale.

Máxima visibilidad interior.



Fini le gaspillage

No más desperdicios

La bonne température de conservation ralentit la prolifération bactérienne, tandis qu'une ventilation douce et indirecte empêche la déshydratation.

L'armoire Fish préserve les propriétés organoleptiques et prolonge la vie du poisson frais.

La correcta temperatura de conservación ralentiza la proliferación bacteriana, mientras que la ventilación suave y no directa evita la deshidratación.

El armario Fish preserva las propiedades organolépticas y alarga la vida del pescado fresco.

Hygiène assurée

Higiene garantizada

La bonde de vidage permet un lavage rapide et efficace du compartiment réfrigérateur. Un maximum de commodité avec le bac à eau externe.

El desagüe permite un lavado rápido y eficaz del compartimento frigorífico. Máxima comodidad con el contenedor recogedor de agua externo.

Gamme Fish

Gama Fish



FS 700

Température de service
Temperatura de funcionamiento **-5 +5 °C**

Puissance frigorifique
Potencia frigorífica **368 W**

Puissance électrique
Potencia eléctrica **234 W**

Voltage/Fréquence
Tensión/Frecuencia **230V 50Hz**

Réfrigérant
Refrigerante **R290**

Dimensions LxPxH
Dimensiones AxPxA **702 x 810 x 2085 mm**

Équipement standard
Equipamiento estándar **3 bacs et 3 faux fonds**
3 contenedores y
3 fondos falsos

FS 1400

Température de service
Temperatura de funcionamiento **-5 +5 °C**

Puissance frigorifique
Potencia frigorífica **492 W**

Puissance électrique
Potencia eléctrica **344 W**

Voltage/Fréquence
Tensión/Frecuencia **230V 50Hz**

Réfrigérant
Refrigerante **R290**

Dimensions LxPxH
Dimensiones AxPxA **1435 x 810 x 2080 mm**

Équipement standard
Equipamiento estándar **6 bacs et 6 faux fonds**
6 contenedores y
6 fondos falsos

Tous les produits Fish sont également disponibles en version:
Todos los productos Fish están también disponibles en las versiones:

R Unité à distance
Unidad remota

~ 60Hz

Exclusive

Tables réfrigérées / Mesas refrigeradas

Des tables très efficaces, fiables et robustes pour répondre à tous les besoins d'utilisation dans les cuisines professionnelles.

Mesas de alta eficiencia, fiables y robustas para satisfacer cada necesidad de uso en las cocinas profesionales.

- **DOUBLE AVANTAGE**

Travaillez confortablement et conservez efficacement.

- **DOBLE VENTAJA**

Trabajo cómodo y conservación eficaz.



SYSTÈME DE CIRCULATION DE L'AIR, MÊME À PLEINE CHARGE

Sistema de circulación del aire incluso a plena carga



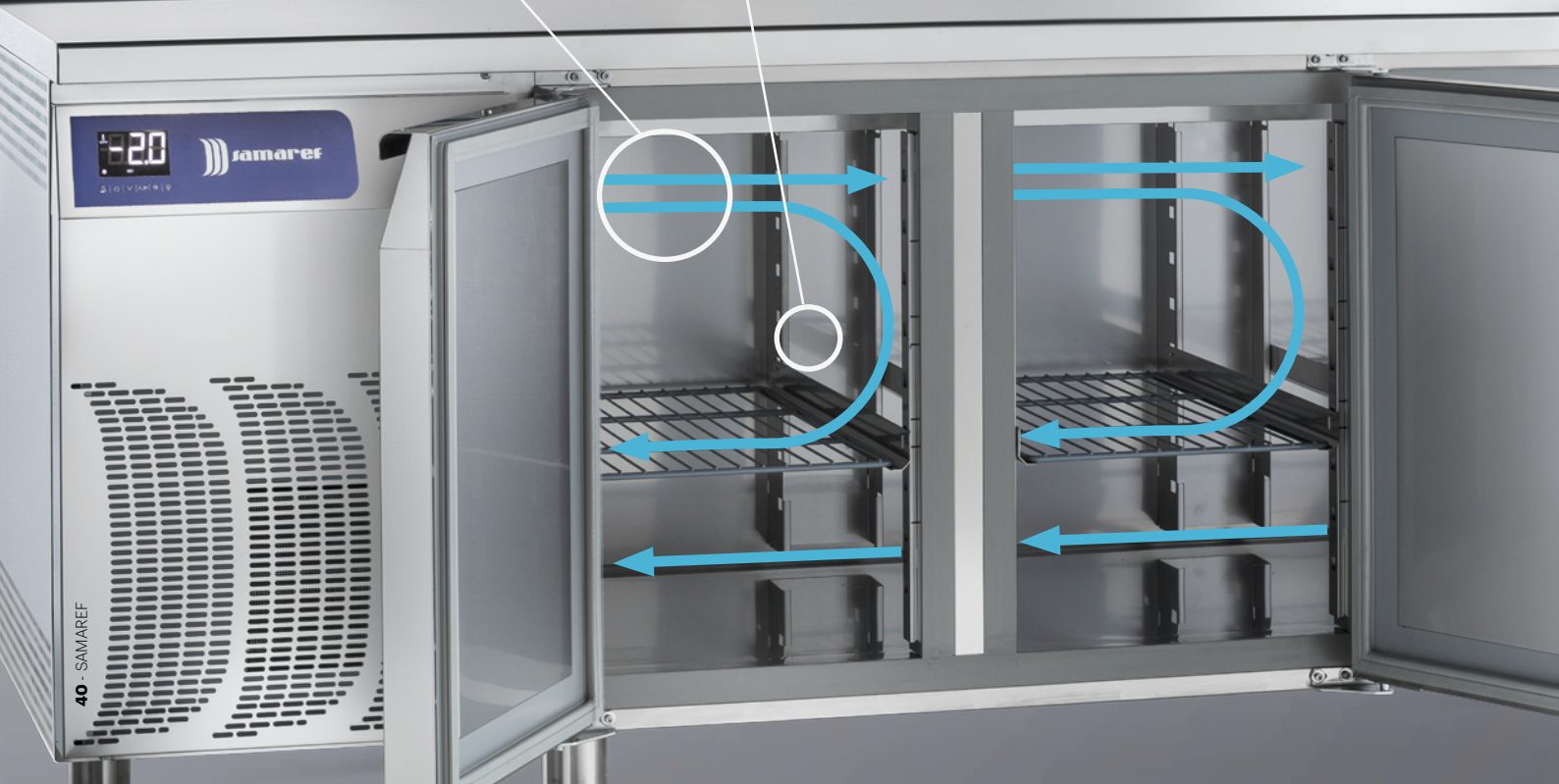
TEMPÉRATURE JUSQU'À -2°C OU -22°C

Temperatura hasta -2°C o -22°C



MICROCLIMAT IDÉAL AVEC GESTION DE L'HUMIDITÉ

Microclima ideal con gestión de la humedad





Moteur R290

Motor R290

Haute performance et faible consommation avec le gaz R290. Unité de refroidissement monobloc avec ventilateurs électroniques et dégivrage par gaz chaud.

Máximas prestaciones y bajo consumo con el gas R290. Grupo refrigerante monobloque con ventiladores electrónicos y descongelación con gas caliente.



GRAND AFFICHEUR

Gran pantalla

Controlleur incliné pour un accès facilité.

Control inclinado para una accesibilidad fácil.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Porte réversible à fermeture automatique avec butoir.

Puerta reversible autocerrable con tope.



GLISSIÈRES ET GRILLES GN 1/1

Guías y rejillas GN 1/1

Supports et glissières amovibles pour un nettoyage rapide.

Soportes y guías desmontables para una limpieza fácil.

Gamme Exclusive

Gama Exclusive



TE2

Température de service TN -2 +8 °C
Temperatura de funcionamiento BT -15 -22 °C

Puissance frigorifique TN 309 W
Potencia frigorífica BT 436 W

Puissance électrique TN 218 W
Potencia eléctrica BT 556 W

Voltage/Fréquence 230V 50 Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 1368 x 700 x 850 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 2 grilles plastifiées
Equipamiento estándar 2 rejillas plastificadas
(530x325mm)

Caractéristiques modèle TE2 P PL
Datos del modelo TE2 P PL

TE3

Température de service TN -2 +8 °C
Temperatura de funcionamiento BT -15 -22 °C

Puissance frigorifique TN 309 W
Potencia frigorífica BT 436 W

Puissance électrique TN 218 W
Potencia eléctrica BT 574 W

Voltage/Fréquence 230V 50 Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

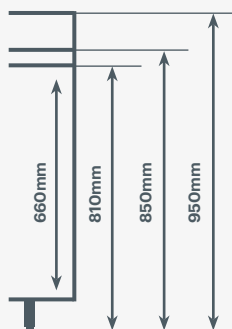
Dimensions LxPxH 1822 x 700 x 850 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 3 grilles plastifiées
Equipamiento estándar 3 rejillas plastificadas
(530x325mm)

Caractéristiques modèle TE3 P PL
Datos del modelo TE3 P PL

Tous les produits Exclusive sont également disponibles en version:
Todos los productos Exclusive están también disponibles en las versiones:





Plus grande capacité de stockage

Mayor capacidad de almacenaje

Différentes options de modules réfrigérés à tiroirs, même dans les tables à basse température:

Varias opciones de cajoneras refrigeradas, también en mesas con bajas temperaturas:

- n. 2 tiroirs 1/2 - 1/2
n. 2 cajones 1/2 - 1/2
- n. 3 tiroirs 1/3 - 1/3 - 1/3
n. 3 cajones 1/3 - 1/3 - 1/3
- n. 2 tiroirs 1/3 - 2/3
n. 2 cajones 1/3 - 2/3

Les tiroirs peuvent également être installés par l'utilisateur. Le module à tiroirs ne peut pas être inséré dans le compartiment près du moteur.

Los cajones pueden ser también instalados por el usuario. No se puede instalar la cajonera en el compartimento junto al motor.

TE4

Température de service TN -2 +8 °C
Temperatura de funcionamiento BT -15 -22 °C

Puissance frigorifique TN 369 W
Potencia frigorífica BT 568 W

Puissance électrique TN 263 W
Potencia eléctrica BT 616 W

Voltage/Fréquence 230V 50 Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 2276 x 700 x 850 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 4 grilles plastifiées
Equipamiento estándar 4 rejillas plastificadas
(530x325mm)

Caractéristiques modèle TE4 P PL
Datos del modelo TE4 P PL

Gastronorm

Tables réfrigérées / Mesas refrigeradas

Soubassements réfrigérés qui optimisent l'espace de travail en cuisine et offrent une conservation maximale des aliments.

Bases refrigeradas que aprovechan los espacios de trabajo en la cocina y ofrecen la máxima conservación de los alimentos.

○ CONSERVATION MODULAIRE

Disponibles avec une profondeur de 600 et 700 mm, avec 2, 3 ou 4 portes, avec ou sans compartiment technique.

○ CONSERVACIÓN MODULAR

Disponibles con 600 y 700 mm de profundidad, en los modelos con 2, 3 o 4 puertas, con o sin compartimento técnico.



L'admission est frontale tandis que la sortie d'air chaud peut être arrière, latérale ou orientée vers le bas en cas d'espaces réduits.

La toma es frontal mientras que la salida del aire caliente puede ser posterior, lateral o, en caso de espacios reducidos, orientada hacia abajo.



Système de ventilation optimal qui empêche l'air de circuler vers l'opérateur lorsqu'il travaille sur le plan de travail.

Excelente sistema de ventilación que evita que el aire se dirija hacia el operador mientras trabaja sobre la superficie.



Choisissez la qualité

Elige la calidad

Plans de travail robustes et résistants en acier inoxydable AISI 304 à bords arrondis et avec un sous plan insonorisant, hydrofuge et ignifuge.

Superficies de trabajo robustas y resistentes de acero inoxidable AISI 304 con bordes redondeados y una superficie inferior insonorizante y ignífuga.



AFFICHEUR COMPACT

Pantalla compacta

Fonctionnalité et simplicité grâce à la technologie tactile.

Funcionalidad y sencillez con tecnología táctil.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Porte réversible à fermeture automatique avec butoir.

Puerta reversible autocerrable con tope.



GLISSIÈRES ET GRILLES GN 1/1

Guías y rejillas GN 1/1

Supports et glissières amovibles pour un nettoyage rapide.

Soportes y guías desmontables para una limpieza fácil.

Gamme Gastronom

Gama Gastronom



TG2

Température de service TN 0 +8 °C
Temperatura de funcionamiento BT -15 -22 °C

Puissance frigorifique TN 309 W
Potencia frigorífica BT 436 W

Puissance électrique TN 218 W
Potencia eléctrica BT 556 W

Voltage/Fréquence 230V 50 Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 1368 x 700 x 850 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 2 grilles plastifiées
Equipamiento estándar 2 rejillas plastificadas
(530x325mm)

Caractéristiques modèle TG2 P PL TN - TG2 P PL BT
Datos del modelo TG2 P PL TN - TG2 P PL BT

TG3

Température de service TN 0 +8 °C
Temperatura de funcionamiento BT -15 -22 °C

Puissance frigorifique TN 309 W
Potencia frigorífica BT 436 W

Puissance électrique TN 218 W
Potencia eléctrica BT 574 W

Voltage/Fréquence 230V 50 Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 1822 x 700 x 850 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 3 grilles plastifiées
Equipamiento estándar 3 rejillas plastificadas
(530x325mm)

Caractéristiques modèle TG3 P PL TN - TG3 P PL BT
Datos del modelo TG3 P PL TN - TG3 P PL BT

Plein de solutions possibles

Muchas combinaciones posibles



- Réversibilité
Compartiment technique à droite ou à gauche
- Versions de moteurs
Monobloc ou à distance
- Aménagements
Tiroirs
Porte vitrée

TG4

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN	0 +8 °C
	BT	-15 -22 °C

Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN	369 W
	BT	568 W

Puissance électrique Potencia eléctrica	TN	263 W
	BT	616 W

Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz	
--	------------	--

Réfrigérant Refrigerante	R290	
------------------------------------	------	--

Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	2276 x 700 x 850 mm	
--	---------------------	--

Équipement standard Equipamiento estándar	4 grilles plastifiées 4 rejillas plastificadas (530x325mm)	
---	--	--

Caractéristiques modèle TG4 P PL TN - TG4 P PL BT
Datos del modelo TG4 P PL TN - TG4 P PL BT

- Reversibilidad
Compartimento técnico a derecha o izquierda
- Versiones de motores
Monobloque o remoto
- Equipamientos
Cajones
Puertas de cristal

Pizza

Tables réfrigérées / Mesas refrigeradas

Des tables conçues pour assurer une excellente conservation et une organisation optimale du travail du pizzaiolo. Possibilité de placer un module à tiroirs neutre à côté du compartiment réfrigéré pour faire lever la pâte à pizza.

Mesas diseñadas para integrar una conservación excelente y una organización óptima del trabajo del pizzero. Posibilidad de colocar una cajonera neutra para la fermentación de las masas de pizza junto al compartimento refrigerado.

○ VITRINE RÉFRIGÉRÉE

Idéal pour la conservation des ingrédients, elle peut être associée à la table ou installée séparément.

○ VITRINA REFRIGERADA

Idéal para la conservación de los ingredientes, puede combinarse con la mesa o instalarse por separado.



Granit Rosa Beta

Granito Rosa Beta

Plan de travail en granit Rosa Beta de 30 mm d'épaisseur. Très résistant, durable et faible absorption de liquides. Le meilleur matériau pour étirer parfaitement et uniformément la pâte à pizza.

Superficie de granito Rosa Beta de 30 mm de espesor. Muy resistente, duradera y con baja absorción de líquidos. El mejor material para una elaboración perfecta y uniforme de la pizza.



AFFICHEUR COMPACT

Pantalla compacta

Fonctionnalité et simplicité grâce à la technologie tactile.

Funcionalidad y sencillez con tecnología táctil.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Porte réversible à fermeture automatique avec butoir.

Puerta reversible autocerrable con tope.



GLISSIÈRES ET GRILLES EN 60X40

Guías y rejillas EN 60X40

Supports et glissières amovibles pour un nettoyage rapide.

Soportes y guías desmontables para una limpieza fácil.

Gamme Pizza

Gama Pizza



TP2

Température de service Temperatura de funcionamiento	0 +8 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	309 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	218 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R290
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	1450 x 800 x 1480 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	2 grilles plastifiées 2 rejillas plastificadas (600x400mm)

Caractéristiques modèle TP2 P VR TN
Datos del modelo TP2 P VR TN

TP2 C

Température de service Temperatura de funcionamiento	0 +8 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	309 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	218 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R290
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	2000 x 800 x 1480 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	2 grilles plastifiées 2 rejillas plastificadas (600x400mm)

Caractéristiques modèle TP2 C P VR TN
Datos del modelo TP2 C P VR TN



TP3

Température de service Temperatura de funcionamiento	0 +8 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	369 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	263 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R290
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxA	2000 x 800 x 1480 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	3 grilles plastifiées 3 rejillas plastificadas (600x400mm)

Caractéristiques modèle TP3 P VR TN
Datos del modelo TP3 P VR TN

TP3 C

Température de service Temperatura de funcionamiento	0 +8 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	369 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	263 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R290
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxA	2500 x 800 x 1480 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	3 grilles plastifiées 3 rejillas plastificadas (600x400mm)

Caractéristiques modèle TP3 C P VR TN
Datos del modelo TP3 C P VR TN

Food Preparation

Tables réfrigérées / Mesas refrigeradas

La parfaite conservation des aliments avec la commodité d'un plan de travail organisé pour farcir crêpes et sandwichs et pour préparer des salades.

La perfecta conservación de los alimentos con la comodidad de una superficie de trabajo organizada para hacer crepes, bocadillos y preparar ensaladas.

○ BACS GN RÉFRIGÉRÉS

La répartition uniforme de la température assure la conservation des ingrédients.

○ CONTENEDORES GN REFRIGERADOS

La distribución uniforme de la temperatura garantiza la conservación de los alimentos.





Indispensable

Indispensable

Le couvercle, facile à soulever et à bloquer, garantit la sécurité alimentaire de vos ingrédients.

La tapa, fácil de levantar y bloquear, garantiza la seguridad alimentaria de tus ingredientes.



AFFICHEUR COMPACT

Pantalla compacta

Fonctionnalité et simplicité grâce à la technologie tactile.

Funcionalidad y sencillez con tecnología táctil.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Porte réversible à fermeture automatique avec butoir.

Puerta reversible autocerrable con tope.



GLISSIÈRES ET GRILLES EN 60X40

Guías y rejillas EN 60X40

Supports et glissières amovibles pour un nettoyage rapide.

Soportes y guías desmontables para una limpieza fácil.

Gamme Food Preparation

Gama Food preparation



TF2 K

Température de service
Temperatura de funcionamiento **0 +8 °C**

Puissance frigorifique
Potencia frigorífica **369 W**

Puissance électrique
Potencia eléctrica **263 W**

Voltage/Fréquence
Tensión/Frecuencia **230V 50Hz**

Réfrigérant
Refrigerante **R290**

Dimensions LxPxH
Dimensiones AxPxH **1440 x 800 x 900 mm**

Équipement standard
Equipamiento estándar **2 grilles plastifiées**
2 rejillas plastificadas
(600x400mm)

TF3 K

Température de service
Temperatura de funcionamiento **0 +8 °C**

Puissance frigorifique
Potencia frigorífica **369 W**

Puissance électrique
Potencia eléctrica **263 W**

Voltage/Fréquence
Tensión/Frecuencia **230V 50Hz**

Réfrigérant
Refrigerante **R290**

Dimensions LxPxH
Dimensiones AxPxH **1970 x 800 x 900 mm**

Équipement standard
Equipamiento estándar **3 grilles plastifiées**
3 rejillas plastificadas
(600x400mm)

Tous les produits Food Preparation sont également disponibles en version:

Todos los productos Food Preparation están también disponibles en las versiones:



60Hz

Tout à portée de main

Todo a mano

Les tables Food Preparation sont disponibles en deux versions : deux ou trois portes. Chaque version peut être configurée pour accueillir différents types de bacs GN 2/3, 1/3, 1/6 et 1/9.

Tous les ingrédients sont faciles à atteindre et peuvent être préparés sur le grand plan de travail.

Las mesas Food Preparation están disponibles en dos versiones: dos y tres puertas. Cada versión se puede configurar para albergar diversos tipos de contenedores GN 2/3, 1/3, 1/6 y 1/9.

Todos los ingredientes están a mano y se pueden preparar en su amplia superficie de trabajo.





Samaref s.r.l.

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

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