

Pâtisserie et boulangerie

Pastelería y panadería



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

Pâtisserie et boulangerie

Pastelería y panadería

○ L'ART DE LA PÂTISSERIE

L'alliance de la technique et de la créativité: deux compétences parfaitement équilibrées pour créer des gâteaux parfaits.

○ EL ARTE DE LA PASTELERÍA

La combinación entre técnica y creatividad: dos capacidades que se equilibran para crear dulces perfectos.

○ LE PAIN, LA SAVEUR D'ANTAN

Une culture qui passe par les traditions et la recherche de saveurs anciennes en utilisant de nouvelles méthodes et de nouveaux styles.

○ EL PAN, LOS SABORES DE ANTAÑO

Una cultura que pasa por las tradiciones y la búsqueda de los sabores de antes sirviéndose de métodos y estilos nuevos.



Des boulangers, des pâtisseries, mais aussi des entrepreneurs.

No solo panaderos, no solo pasteleros, también empresarios.

Cellules de refroidissement, armoires de fermentation et armoires réfrigérées. Des équipements spécialement conçus pour les laboratoires de pâtisserie et de boulangerie qui souhaitent optimiser les profits et le cycle de production afin d'assurer un maximum de qualité et de variété de produits.

Abatidores, retardadores de la fermentación y conservadores. Equipos diseñados específicamente para los obradores de pastelería y panadería que quieren optimizar los beneficios y el ciclo productivo para garantizar la máxima calidad y variedad de sus productos.

Une production efficace

Producción eficiente

La programmation des phases de préparation de grandes quantités de produits semi-finis permet d'utiliser les machines à pleine charge, tout en réalisant des économies considérables en termes de temps et de coûts.

Programar las fases de preparación de semielaborados en grandes cantidades significa que las máquinas trabajen a plena carga con un notable ahorro en cuanto a tiempo y costes.

SURGÉLATION ET REFROIDISSEMENT ULTRACONGELACIÓN Y ABATIMIENTO

Cellules de refroidissement et de surgélation
Abatidores-Ultracongeladores

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



FERMENTATION RETARDACIÓN DE LA FERMENTACIÓN

Armoires de fermentation
Armarios retardadores de la fermentación

Evolution | 22
Evolution Roll-in | 28



CONSERVATION CONSERVACIÓN

Armoires et tables réfrigérées
Armarios y mesas refrigerados

Chocolate | 32
Delizia | 36
Dynamic | 40



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.

○ UN INSTRUMENT INDISPENSABLE

Talent prolonge la durabilité et la fraîcheur des produits de pâtisserie et de boulangerie.

○ AN ESSENTIAL INSTRUMENT

Talent prolonga la duración y la frescura de los productos de pastelería y panadería.

Capacité Capacidad



Plaques EN
Bandejas EN
60x40x2cm

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



Display touch 7"

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

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



NETTOYAGE FACILE

Limpeza 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.

Un allié pour vos talents

Un aliado para su talento

De -40°C à +85°C, votre travail n'a jamais été aussi facile. Les fonctions, conçues et testées spécifiquement pour la pâtisserie, prévoient une série de cycles spécifiques pour chaque produit.

De -40°C a +85°C, su trabajo nunca ha sido tan fácil. Las funciones, diseñadas y probadas específicamente para la pastelería, ofrecen una serie de ciclos específicos para cada producto.

FONCTIONS

Funciones

-40°C +85°C
MULTIFONCTION
Multifunción

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

Refroidissement
Abatimiento

•

•

Surgélation
Congelación

•

•

Cycles chauds
Cocción lenta

•

—

Fermentation contrôlée
Fermentación controlada

•

—

Conservation
Mantenimiento

•

—

Décongélation
Descongelación

•

—

CYCLES SPÉCIAUX

Ciclos especiales

Cristallisation du chocolat
Cristalización del chocolate

•

—

Pasteurisation haute et basse
Pasteurización alta y baja

•

—

Déssication
Secado

•

—

Pasteurisation haute et basse
Pasteurización alta y baja

•

—

Reconstitution crème glacée
Templado del helado

•

—

Durcissement de la crème glacée
Endurecimiento del helado

•

•



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 avantages d'une machine à pâtisserie multifonctionnelle

Las ventajas de una máquina multifunción en la pastelería



Cycles chauds

Cocción lenta

Une gamme de cycles conçus pour vos préparations, des crèmes aux fruits caramélisés et bien plus encore.

Una gama de ciclos pensados para sus preparaciones, desde cremas hasta caramelos de frutas y mucho más.



Fermentation contrôlée

Fermentación controlada

Régule et contrôle le processus de levage, en optimisant les temps et les horaires en fonction de vos besoins.

Regule y controle el proceso de fermentación, optimizando los tiempos y los horarios según sus necesidades.



Chocolat

Chocolate

Conçu pour obtenir un résultat parfait à chaque fois, de la fusion à la cristallisation.

Diseñado para conseguir el resultado perfecto en todo momento, desde la fusión hasta la cristalización.



Pasteurisation

Pasteurización

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

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



Déshydratation

Deshidratación

Idéal pour préparer vos propres garnitures en déshydratant vos fruits frais préférés.

Idéal para hacer sus propios aderezos deshidratando su fruta fresca favorita.



Décongélation

Descongelación

Ramène doucement vos préparations à la bonne température afin que les caractéristiques organoleptiques restent inchangées.

Devuelve a sus preparaciones la temperatura adecuada para que las características organolépticas permanezcan inalteradas.

Poached fruit



Dried oranges



Dried apples



L'évolution de la pâtisserie: un livre de recettes conçu pour vous

La evolución de la pastelería: un recetario pensado para ti

Un riche livre de recettes à votre service, avec des cycles conçus pour accélérer votre travail, garantir des normes de qualité élevées et laisser place à votre imagination.

Un rico recetario a su servicio, con ciclos diseñados para agilizar su trabajo, garantizar altos estándares de calidad y dar espacio a su imaginación.

Candied citrus peel



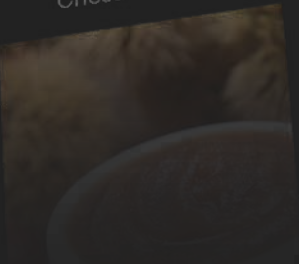
Candied fruit



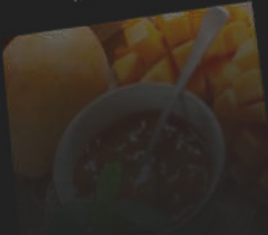
Fruit puree



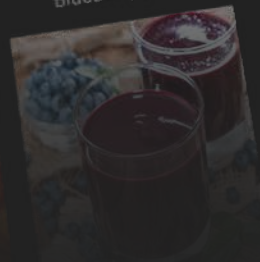
Chestnut cream



Marmalade



Blueberry juice



Réduisez le temps, accélérez votre travail

Reduce los tiempos, acelera tu trabajo

Ces cellules permettent de surgeler rapidement de grandes quantités de produit qui peuvent être utilisées selon les besoins réels du client. Alors pourquoi en préparer chaque jour?

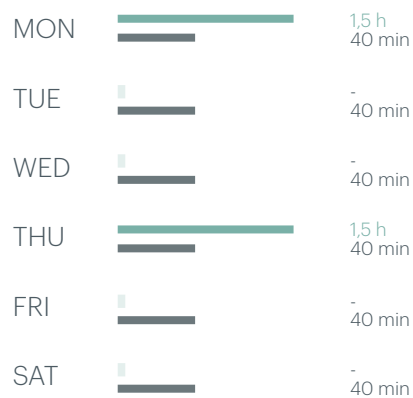
Le temps nécessaire pour la préparation, par exemple, de 50 kg de produit est légèrement supérieur à celui nécessaire pour en préparer 10 kg (peser les ingrédients, pétrir, laver, etc.). En réduisant les coûts de personnel, vous réduisez le coût par unité produite et optimisez le temps.

Ultracongela rápidamente grandes cantidades de producto que puedan ser utilizadas en base a las necesidades reales de los clientes. ¿Qué necesidad hay de preparar producto a diario? El tiempo necesario para preparar, por ejemplo, 50 kg de producto es un poco superior al necesario para preparar 10 kg (pesar los ingredientes, amasar, limpiar, etc.). Reduciendo el coste de personal, disminuye el coste por unidad producida y optimiza el tiempo.

Plus de temps pour votre passion

+ 25%

Más tiempo para tu pasión



Moins de perte de masse, plus de profits

Menor pérdida de peso y mayores beneficios

Refroidir rapidement jusqu'à +3° signifie bloquer le processus d'évaporation et éviter la réduction de la perte de masse des préparations.

Un gâteau tout juste sorti du four et refroidi avec Talent aura une humidité intacte et sera donc plus moelleux et de qualité supérieure. Avec le refroidissement du pain, on bloque le phénomène d'osmose qui pousse l'humidité de la mie vers la croûte et fait en sorte que le pain soit moins croustillant.

Al enfriar rápidamente hasta los +3°, se detiene el proceso de evaporación y se evita la reducción del peso de las preparaciones.

Un dulce recién horneado y abatido con Talent mantendrá su humedad intacta y, por lo tanto, será más blando y de calidad superior. Con el abatimiento del pan, se retiene el fenómeno de la ósmosis que empuja la humedad de la miga hacia la corteza y conlleva una pérdida general de la textura crujiente.



Longue vie à vos créations

Larga vida a tus creaciones

Refroidissement Abatimiento

Les cellules de refroidissement Talent franchissent rapidement la plage de plus grande prolifération bactérienne et de détérioration entre +65° et +10° pour réduire la température au cœur des aliments jusqu'à +3°.

Los abatidores Talent cruzan rápidamente la franja de mayor proliferación bacteriana y de deterioro, situada entre +65° y +10°, para bajar la temperatura en el centro de los alimentos hasta los +3°.

SOFT

Convient aux produits les plus délicats et à épaisseur réduite comme les crèmes, les mousses, la pâte feuilletée et les biscuits.

Indicado para los productos más delicados y de espesor reducido como cremas, mousses, hojaldre y galletas.

HARD

Idéal pour les produits denses, gras et de grande taille comme les pâtes.

Ideal para productos densos, grasos, de dimensiones consistentes como las masas.

Surgélation

Ultracongelación

La surgélation ultra-rapide transforme l'eau contenue dans les aliments en microcristaux de glace.

Ainsi, la structure et les propriétés organoleptiques demeurent inchangées pendant de longues périodes.

La ultracongelación ultrarrápida transforma el agua contenida en los alimentos en microcristales de hielo. Así, la estructura y las propiedades organolépticas se mantienen inalteradas durante mucho tiempo.

SOFT

Évite les chocs thermiques sur les produits délicats comme les produits au levain ou le pain.

Evita el choque térmico en productos delicados como aquellos leudados en horno o el pan.

HARD

Idéal pour les produits de pâtisserie cuits ou crus de grande ou moyenne taille.

Ideal para productos de pastelería cocinados o crudos, de tamaño grande o medio.

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 des chariots de 20 plaques GN 60x40.

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

Sus dimensiones internas permiten albergar carros de 20 bandejas GN 60x40.

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

Structure robuste et monocoque

Estructura robusta monocasco

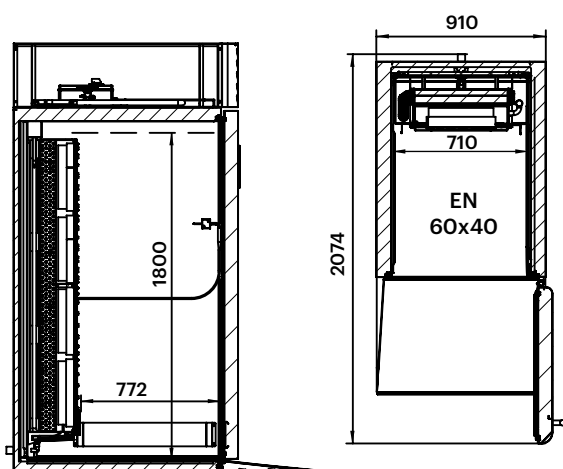
Structure solide entièrement réalisée en acier inoxydable 304 avec une épaisseur d'isolation de 80 mm. La rampe, incluse, facilite l'entrée et la sortie du chariot.

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 105 Kg
Rendimiento de +90°C a +3°C

Rendement de +90°C à -18°C 75 Kg
Rendimiento de +90°C a -18°C

Puissance frigorifique 14740 W
Potencia frigorífica

Puissance électrique 11530 W
Potencia eléctrica

Voltage/Fréquence 400V/3/50Hz
Tensión/Frecuencia

Adapté pour gaz réfrigérant R452A
Configurado para líquido refrigerante

Dimensions LxPxH 910 x 1320 x 2360 mm
Dimensiones AxPxH

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

L'allié idéal des pâtisseries et des boulangers pour baisser très rapidement la température au cœur des aliments. Facile à utiliser pour obtenir des performances maximales.

El aliado ideal de pasteleros y panaderos para bajar la temperatura con suma velocidad en el centro de los alimentos. Fácil de usar para obtener el máximo rendimiento.

○ UNE FRAÎCHEUR PROLONGÉE

Polar préserve de manière optimale les propriétés organoleptiques des aliments.

○ FRESCURA PROLONGADA

Polar preserva de manera óptima las propiedades organolépticas de los alimentos.

Capacité Capacidad



Plaques EN
Bandejas EN
60x40x2cm

Modèle
Modelo

Capacité max
Capacidad máx.

ER 5T

5 Plaques
5 Bandejas

ER 8T

8 Plaques
8 Bandejas

ER 12T

12 Plaques
12 Bandejas

ER 16T

16 Plaques
16 Bandejas



Simple

Sencilla

Un afficheur conçu pour une interface simple et rapide. La mise en marche de la machine n'a jamais été aussi facile, il suffit de trois étapes.

Pantalla diseñada con una interfaz sencilla y rápida. Iniciar la máquina nunca había sido tan sencillo, solo se necesitan 3 pasos.



NETTOYAGE FACILE

Limpieza fácil

Évaporateur inspectable traité par cataphorèse.

Evaporador inspeccionable tratado en cataforesis.



GLISSIÈRES EN INOX

Guías inoxydables

Réglables en hauteur et faciles à démonter.

Regulables en altura y fácilmente desmontables.



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

Evolution

Armoires de fermentation / Armarios retardadores de la fermentación

Armoires perfectionnées équipées d'un nouveau système de réfrigération et d'un écran tactile 7" pour offrir des solutions optimales pour la fermentation et la conservation des pâtes.

Armarios mejorados con un nuevo sistema de refrigeración y pantalla táctil de 7" para ofrecer soluciones excelentes para el leudado y la conservación de las masas.

○ UNE FERMENTATION INNOVANTE

La liberté de gérer le temps, tout en assurant des résultats impeccables.

○ LEUDADO INNOVADOR

Libertad para gestionar el tiempo garantizando resultados impeccables siempre.

Capacité Capacidad

Modèle
Modelo

Capacité max
Capacidad máx.



Plaques EN
Bandejas EN
60x40x2cm

EV 700

20 Plaques, écart 35 mm
20 Bandejas paso 35 mm

EV 1000

40 Plaques, écart 35 mm
40 Bandejas paso 35 mm



Plaques EN
Bandejas EN
60x80x2cm

EV 1000

20 Plaques, écart 35 mm
20 Bandejas paso 35 mm

Display touch 7"

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

- Cycles automatiques et manuels
- Ciclos automáticos y manuales

- Conservation manuelle
- Conservación manual

- Affichage graphique du cycle
- Visualización gráfica del ciclo

- 100 recettes utilisateur
- 100 recetas

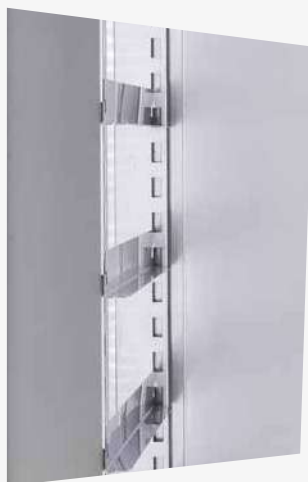


POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Porte réversible avec poignée robuste sur toute la hauteur.

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



GLISSIÈRES PORTE-PLAQUES

Guías portabandejas

Résistance à la corrosion et coefficient d'hygiène élevé.

Resistencia a la corrosión y alto coeficiente de higiene.



ÉCLAIRAGE À LED

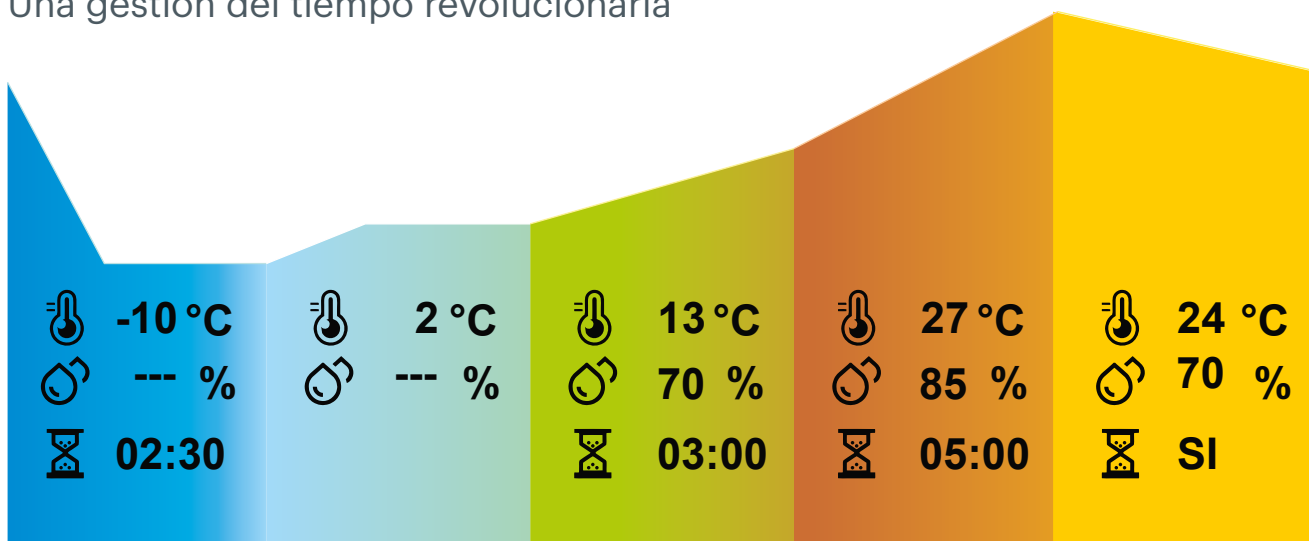
Iluminación LED

Visibilité interne maximale.

Máxima visibilidad interior.

Une gestion du temps révolutionnaire

Una gestión del tiempo revolucionaria



PHASE 1 BLOCAGE

Fase 1
Detención

Température -5° -10°C pour arrêter la fermentation. Les basses températures sont utilisées pour bloquer ou ralentir l'activité de fermentation de la levure.

Temperatura de -5° -10°C para detener el leudado. Se utilizan las bajas temperaturas para detener o ralentizar la actividad de fermentación de la levadura.

PHASE 2 CONSERVATION

Fase 2
Conservación

La pâte est maintenue à une température d'environ 1 à 2°C. La durée de la phase est automatiquement ajustée en fonction de l'heure de la fin de la fermentation.

La pasta se mantiene a unas temperaturas alrededor de 1 o 2°C. La duración de la fase se regula automáticamente. En base a la hora de finalización del leudado.

PHASE 3 RÉVEIL

Fase 3
Despertar

La température monte jusqu'à environ 12°C pour que les levures reprennent progressivement leur activité.

Se sube la temperatura hasta unos 12°C para que las levaduras retomen su actividad de forma gradual.

PHASE 4 FERMENTATION

Fase 4
Leudado

La fermentation de la pâte se fait à une température progressive et avec une humidité contrôlée.

El leudado de la masa se produce a temperatura progresiva y humedad controlada.

PHASE 5 BLOCAGE FERMENTATION

Fase 5

Retención del leudado

Ce cycle optionnel stabilise le produit jusqu'à l'arrivée de l'opérateur chargé de la cuisson.

Este ciclo, facultativo, mantiene el producto estable hasta la llegada del operador que efectúa el horneado.

Evolution permet d'unir une fermentation parfaite à la possibilité de programmer les cycles de travail. La préparation de la pâte le jour et le démarrage de la fermentation la nuit évitent le travail de nuit et rendent la programmation de l'activité plus flexible.

Con Evolution, al leudado perfecto se une la posibilidad de programar los ciclos de trabajo. La preparación de la masa durante el día y el comienzo del leudado durante la noche evita trabajar de noche y hace que la programación de la actividad sea más flexible.

Les avantages

Ventajas

Dans les laboratoires artisanaux, la nécessité d'avoir une qualité finale constante, la certitude des temps de fermentation et la possibilité d'une plus grande rotation du produit poussent les boulangers et les pâtisseries à rechercher de nouvelles solutions.

En los obradores artesanales se requiere una calidad final constante, la certeza de los tiempos de leudado y la posibilidad de una rotación mayor del producto que lleva a los panaderos y pasteleros a buscar nuevas soluciones.



Réduction du travail de nuit

Reducción del trabajo nocturno

Augmente la productivité pendant la journée et les jours ouvrables et réduit considérablement les coûts de personnel.

Aumenta la productividad durante los turnos de día y los días laborables y reduce notablemente los costes de personal.



Qualité garantie toute l'année

Calidad garantizada todo el año

La fermentation lente et progressive d'Evolution améliore l'arôme, la digestibilité et la conservation du produit.

El leudado lento y progresivo de Evolution mejora el aroma, la digestibilidad y la conservación del producto.

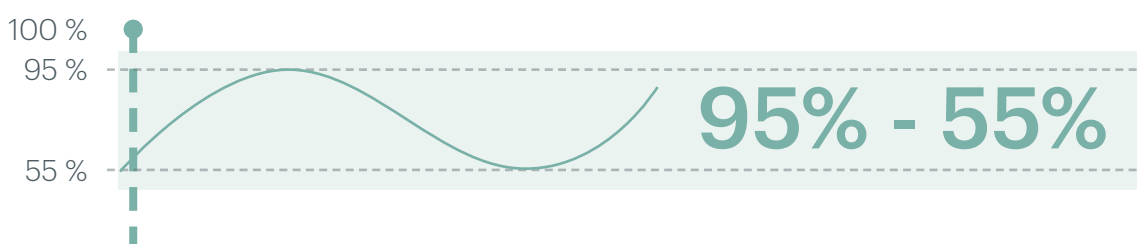


Un contrôle parfait de l'humidité

Control perfecto de la humedad

Chaque modèle est équipé d'un système de génération d'humidité, géré entre 55% et 95%. Le contrôle de l'humidité empêche la déshydratation de la pâte et la formation de craquelures superficielles, et améliore la qualité du produit pendant le processus de fermentation.

Cada modelo está dotado de un sistema de generación de humedad, que se puede establecer entre el 55% y el 90%. El control de la humedad evita la deshidratación de la masa y la formación de grietas superficiales, además de mejorar la calidad del producto durante el proceso de leudado.



Température idéale

Temperatura ideal

Possibilité de générer de la chaleur (jusqu'à +35°C) et du froid (jusqu'à -20°C) et d'obtenir la bonne température pour activer les levures et avoir un alvéolage uniforme, mais aussi pour conserver à basse température.

Posibilidad de generar calor (hasta +35°C) y frío (hasta -20°C) y obtener la temperatura ideal para activar las levaduras y que haya una porosidad uniforme, pero también para conservar a bajas temperaturas.



Energy saving

Unité monobloc avec gaz réfrigérant naturel R290 pour des performances élevées et une faible consommation.

Unidad monobloque con gas refrigerante natural R290 para un alto rendimiento y un bajo consumo.



Active air

Répartition uniforme de l'air à chaque endroit pour assurer aux pâtes des résultats optimaux.

Distribución uniforme del aire para asegurar un resultado excelente en las masas.

Gamme Evolution

Gama Evolution



EV 700

Température de service -20 +35 °C
Temperatura de funcionamiento

Puissance frigorifique 568 W
Potencia frigorífica

Puissance électrique 1079 W
Potencia eléctrica

Voltage/Fréquence 230V 50Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 702 x 882 x 2080 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 20 paires de glissières
Equipamiento estándar 20 pares de guías

Caractéristiques modèle EV 700 P BT
Datos del modelo EV 700 P BT

EV 1000

Température de service -20 +35 °C
Temperatura de funcionamiento

Puissance frigorifique 862 W
Potencia frigorífica

Puissance électrique 2067 W
Potencia eléctrica

Voltage/Fréquence 230V 50Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 810 x 1122 x 2120 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 20 paires de glissières
Equipamiento estándar 20 pares de guías

Caractéristiques modèle EV 1000 P BT
Datos del modelo EV 1000 P BT

Tous les produits Evolution sont également disponibles en version:

Todos los productos Evolution están también disponibles en las versiones:



60Hz

Evolution Roll-in

Armoires de fermentation / Armarios retardadores de la fermentación

Une levée parfaite même en grandes quantités, optimisez le temps et le calendrier en fonction de vos besoins.

Leudado perfecto incluso en grandes cantidades, optimice el tiempo y el horario según sus necesidades.

- **PRODUCTION EFFICACE**

Gérez votre production de manière flexible et planifiée.

- **PRODUCCIÓN EFICIENTE**

Gestione su producción de forma flexible y programada.

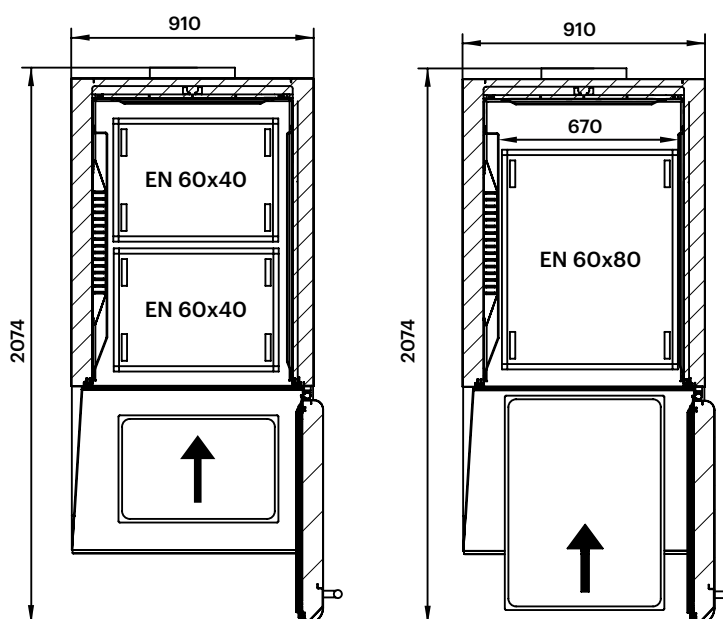


Jusqu'à 2 chariots EN 60x40

Hasta 2 carros EN 60x40

Espace intérieur utile 670x1050 mm. Il peut accueillir 2 chariots EN 60x40 ou 1 chariot EN 60x80. La rampe incluse facilite l'entrée et la sortie du chariot.

Espacio interior útil 670x1050 mm. Puede albergar 2 carros EN 60x40 o 1 carro EN 60x80. La rampa incluida facilita la entrada y salida del carro.



STRUCTURE INTERNE

Estructura interna

Les coins arrondis et les pare-chocs garantissent l'hygiène et la sécurité.

Las esquinas redondeadas y los topes garantizan la higiene y la seguridad.



PORTE AUTO-FERMANTE

Puerta de cierre automático

Fermeture automatique douce avec des charnières robustes.

Cierre automático suave con bisagras robustas.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Poignée pleine hauteur avec prise ergonomique.

Mango de altura completa con agarre ergonómico.



Structure robuste et monocoque

Estructura robusta monocasco

Structure solide entièrement réalisée en acier inoxydable 304 avec une épaisseur d'isolation de 80 mm. Le corps est développé en une seule pièce pour garantir la fiabilité et la durabilité.

Sólida estructura fabricada íntegramente en acero inoxidable 304 con un espesor de aislamiento de 80 mm. El cuerpo está desarrollado en una sola pieza para garantizar la fiabilidad y la durabilidad.

Système avancé de circulation de l'air

Sistema avanzado de circulación de aire

Le système innovant de circulation d'air assure une température interne extrêmement constante dans tout le compartiment. Le convoyeur d'air d'alimentation et le boîtier d'air de retour sont conçus pour assurer une température uniforme pour les plateaux supérieurs et inférieurs.

Le résultat ? Levage impeccable et formation de cavités sans précédent.

El innovador sistema de circulación de aire garantiza una temperatura interna extremadamente constante en todo el compartimento. El transportador de aire de suministro y la carcasa de aire de retorno están diseñados para garantizar una temperatura uniforme para las bandejas superiores e inferiores.

¿El resultado? Un leudado impecable y una formación de cavidades sin precedentes.



EV 20T P

Température de service Temperatura de funcionamiento	-22 +35 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	862 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	2067 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R290
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxH	910 x 1362 x 2360 mm

Tous les produits Evolution Roll-in sont également disponibles en version:

Todos los productos Evolution Roll-in están también disponibles en las versiones:



Chocolate

Armoires de conservation / Armarios conservadores

Les armoires Chocolate assurent une plage de température et d'humidité optimale pour la conservation de chocolats, pralines, tablettes et produits avec du glaçage au chocolat.

Los armarios Chocolate aseguran el rango de temperatura y de humedad óptimos para la conservación de bombones, pralinés, tabletas y productos con glaseado de chocolate.

○ UNE CRÉATIVITÉ SANS SOUCIS

Des chocolats brillants et irrésistibles comme s'ils venaient d'être préparés, même après une conservation prolongée.

○ CREATIVIDAD SIN PROBLEMAS

Bombones brillantes e irresistibles como recién preparados, incluso después de una larga conservación.

Capacité Capacidad

Modèle
Modelo

Capacité max
Capacidad máx.



Plaques EN
Bandejas EN
60x40x2cm

CH 700

20 Plaques, écart 35 mm
20 Bandejas paso 35 mm

CH 1000

40 Plaques, écart 35 mm
40 Bandejas paso 35 mm



Plaques EN
Bandejas EN
60x80x2cm

CH 1000

20 Plaques, écart 35 mm
20 Bandejas paso 35 mm

Prolongez la vie du chocolat

Alarga la vida del chocolate

La gestion combinée de la température et du faible niveau d'humidité a le pouvoir d'arrêter le temps parce que l'efflorescence de la graisse et du sucre est évitée.

La gestión combinada de la temperatura y el bajo nivel de humedad tienen el poder de parar el tiempo para evitar la eflorescencia de la grasa y del azúcar.

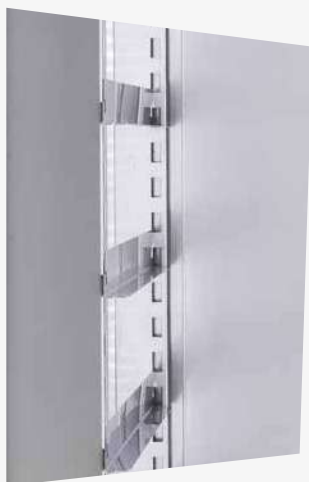


GRAND AFFICHEUR

Gran pantalla

Simple, intuitif et tactile.

Simple y intuitiva, con pantalla táctil.



GLISSIÈRES PORTE-PLAQUES

Guías portabandejas

Glissières amovibles pour un nettoyage facile.

Guías desmontables para una limpieza fácil.



ÉCLAIRAGE À LED

Iluminación LED

Visibilité interne maximale.

Máxima visibilidad interior.

Pour satisfaire les maîtres chocolatiers les plus exigeants, le département R&D de SAMAREF a conçu un système très innovant pour contrecarrer les fluctuations de température et d'humidité des armoires réfrigérées traditionnelles de chocolat.

Para satisfacer a los maestros chocolateros más exigentes, el departamento R&D SAMAREF ha diseñado un sistema sumamente innovador para superar las oscilaciones de temperatura y humedad de los conservadores de chocolate.



Humidity block

L'armoire de conservation avec la variation du pourcentage d'humidité la plus faible sur le marché.

HR 40 | 55%
± 5%

El conservador con la variación porcentual de humedad más baja del mercado.



Temperature control

Température uniforme et constante dans le compartiment.

+10/+18 °C

Temperatura uniforme y constante en el compartimento.



Energy saving

Consommation réduite grâce au gaz R290 et à la gestion de l'humidité sans résistance.

R290

Consumo reducido con el gas R290 y la gestión de la humedad sin resistencia.



Gamme Chocolate

Gama Chocolate



CH 700

Température de service +10 +18 °C
Temperatura de funcionamiento

Puissance frigorifique 343 W
Potencia frigorífica

Puissance électrique 279 W
Potencia eléctrica

Voltage/Fréquence 230V 50Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 702 x 810 x 2080 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 20 paires de glissières
Equipamiento estándar 20 pares de guías

CH 1000

Température de service +10 +18 °C
Temperatura de funcionamiento

Puissance frigorifique 343 W
Potencia frigorífica

Puissance électrique 279 W
Potencia eléctrica

Voltage/Fréquence 230V 50Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 810 x 1060 x 2120 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 20 paires de glissières
Equipamiento estándar 20 pares de guías

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

 Porte vitrée
Puerta de cristal

 60Hz

Delizia

Armoires réfrigérées / Armarios refrigerados

Puissance, fiabilité et facilité d'utilisation.
Des armoires conçues pour préserver
des matières premières de qualité et des
préparations pâtisseries plus délicates.

Potencia, fiabilidad y facilidad de uso.
Armarios diseñados para preservar materias
primas de calidad y productos de pastelería
muy delicadas.

○ UNA QUALITÉ À LONG TERME

Température constante grâce à la
récupération rapide du froid après
ouverture de la porte.

○ CALIDAD A LARGO PLAZO

Temperatura constante con una
recuperación rápida del frío tras la
apertura de la puerta.

Capacité Capacidad

Modèle
Modelo

Capacité max
Capacidad máx.



Plaques EN
Bandejas EN
60x40x2cm

DL 700

20 Plaques, écart 35 mm
20 Bandejas paso 35 mm

DL 1000

40 Plaques, écart 35 mm
40 Bandejas paso 35 mm



Plaques EN
Bandejas EN
60x80x2cm

DL 1000

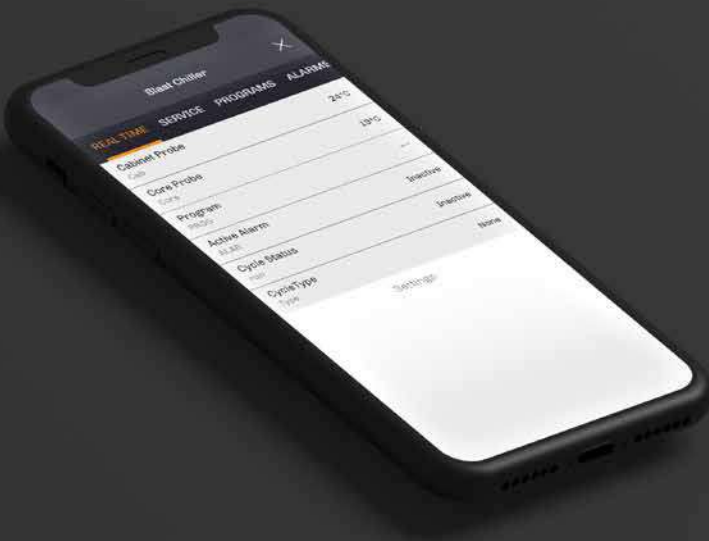
20 Plaques, écart 35 mm
20 Bandejas paso 35 mm

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.

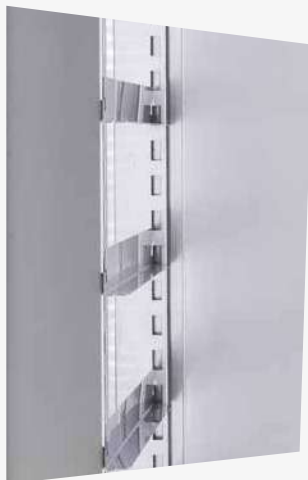


GRAND AFFICHEUR

Gran pantalla

Commandes tactiles et lecture facile de la température.

Controles táctiles y lectura fácil de la temperatura.



GLISSIÈRES PORTE-PLAQUES

Guías portabandejas

Résistance à la corrosion et coefficient d'hygiène élevé.

Resistencia a la corrosión y alto coeficiente de higiene.



ÉCLAIRAGE À LED

Iluminación LED

Visibilité interne maximale.

Máxima visibilidad interior.

L'armoire de conservation par excellence

El conservador por excelencia

Elle conserve à température positive ou négative, sans échange d'odeurs. Le système de contrôle automatique de la ventilation assure l'uniformité de la température entre la première et la dernière plaque.

Conserva a temperatura positiva o negativa sin intercambio de olores. El sistema de control automático de la ventilación garantiza la uniformidad de la temperatura entre la primera y la última bandeja.

Soft air flow

L'oxydation est évitée grâce à une répartition douce et uniforme de l'air qui n'est pas directement dirigé sur le produit.

La oxidación se evita gracias a una distribución suave y uniforme del aire que no afecta directamente al producto.

Humidity system

La bonne humidité pour préserver la fraîcheur grâce à 3 niveaux de réglage en fonction des besoins du produit conservé.

La humedad justa para preservar la frescura mediante 3 niveles de ajuste, según las necesidades del producto conservado.



Capacité modulaire

Capacidad modulable

Grande flexibilité avec le rayonnage d'un écart de 35 mm. Vous pouvez placer les plaques en fonction de vos besoins pour une organisation optimale des espaces.

Gran flexibilidad gracias a la cremallera con paso de 35 mm. Puedes colocar las bandejas de acuerdo a tus necesidades para una organización óptima de los espacios.

Gamme Delizia

Gama Delizia



DL 700

Température de service TN -2 +10 °C
Temperatura de funcionamiento BT -15 -25 °C

Puissance frigorifique TN 368 W
Potencia frigorífica BT 862 W

Puissance électrique TN 234 W
Potencia eléctrica BT 1067 W

Voltage/Fréquence 230V 50 Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 702 x 810 x 2080 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 20 paires de glissières
Equipamiento estándar 20 pares de guías

DL 1000

Température de service TN -2 +10 °C
Temperatura de funcionamiento BT -15 -25 °C

Puissance frigorifique TN 492 W
Potencia frigorífica BT 862 W

Puissance électrique TN 337 W
Potencia eléctrica BT 1067 W

Voltage/Fréquence 230V 50 Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 810 x 1060 x 2120 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 20 paires de glissières
Equipamiento estándar 20 pares de guías

Tous les produits Delizia sont également disponibles en version:

Todos los productos Delizia están también disponibles en las versiones:

 Porte vitrée
Puerta de cristal

 60Hz

Dynamic

Tables réfrigérées / Mesas refrigeradas

Conçues pour optimiser l'espace du laboratoire, les tables Dynamic garantissent une conservation optimale et un plan de travail résistant aux hautes températures pour toutes les préparations de pâtisserie et de boulangerie.

Diseñadas para optimizar los espacios en el obrador, las mesas Dynamic garantizan una conservación excelente y una superficie de trabajo resistente a las altas temperaturas para todas las preparaciones de pastelería y panadería.

○ UNE GESTION IDÉALE DE L'HUMIDITÉ

Conservation positive avec gestion de l'humidité en trois étapes.

○ GESTIÓN PERFECTA DE LA HUMEDAD

Conservación positiva con gestión de la humedad en tres pasos.

Capacité Capacidad



Plaques EN
Bandejas EN
60x40x2cm

Modèle Modelo	Capacité écart 35 mm Capacidad paso 35 mm
TD2	14 Plaques 14 Bandejas
TD3	21 Plaques 21 Bandejas
TD4	28 Plaques 28 Bandejas





Plan de travail renforcé

Superficie reforzada

Plan de travail robuste et résistant en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis et face inférieure insonorisante et hydrofuge.

Superficie de trabajo robusta y resistente, de acero inoxidable AISI 304 con bordes redondeados y un interior insonorizante y hidrófugo.



GRAND AFFICHEUR

Gran pantalla

Controlleur incliné pour y accéder facilement.

Control inclinado para una accesibilidad fácil.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Porte réversible à fermeture automatique avec butoir.

Puerta reversible autocerrable con tope.



GLISSIÈRES PORTE-PLAQUES

Guías portabandejas

Capacité maximale avec glissières en inox en forme de "L".

Máxima capacidad con las guías inoxidables en forma de "L".

Gamme Dynamic

Gama Dynamic



TD2

Température de service Temperatura de funcionamiento	-2 +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	1440 x 800 x 900 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	14 paires de glissières 14 pares de guías

Caractéristiques modèle TD2 P PL TN
Datos del modelo TD2 P PL TN

TD3

Température de service Temperatura de funcionamiento	-2 +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	21 paires de glissières 21 pares de guías

Caractéristiques modèle TD3 P PL TN
Datos del modelo TD3 P PL TN

Tous les produits Dynamic sont également disponibles en version:

Todos los productos Dynamic están también disponibles en las versiones:



60Hz



TD4

Température de service Temperatura de funcionamiento	-2 +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	2500 x 800 x 900 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	28 paires de glissières 28 pares de guías

Caractéristiques modèle TD4 P PL TN
Datos del modelo TD4 P PL TN

R290

La puissance et la nature s'unissent

Potencia y naturaleza unidas

Hautes performances et faible consommation avec le gaz R290, les ventilateurs électroniques et le dégivrage à gaz chaud.

Unité de réfrigération monobloc facilement remplaçable.

Altas prestaciones y bajo consumo con gas R290, ventiladores electrónicos y descongelación con gas caliente.

Grupo refrigerante monobloque fácil de sustituir.



Samaref s.r.l.

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

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