



MADE IN ITALY

Italian quality and technology all over the world





Inhalt Содержание

- 2 Schockfroster – Gefriergeräte
Шкафы шоковой заморозки
- 4 Energieeinsparung
Энергосбережение
- 6 Konditorei
Кондитерское производство
- 8 Eisdiele
Производство мороженого
- 10 Gastronomie und Catering
Общественное питание
- 14 Reifung und Dry-aging
Созревание и Ферментация



Polignano a Mare_12:15 Uhr:
„Für mein Restaurant nur die Leistung von Samaref Schockfrostern.“

Полиньяно-а-Маре 12.15:
 «Для моего ресторана только мощность холодильников шоковой заморозки Samaref».



SCHOCKFROSTER - GEFRIERGERÄTE ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



ERGON 5T ERGON 8T ERGON 12T ERGON 16T

Gleich ob Sie ein Restaurant, eine Eisdiele, eine Konditorei oder eine Bäckerei haben, wir von Samaref wissen, wie wichtig dass Verlässlichkeit und Leistung für Ihren Betrieb sind. Deshalb verwenden wir für unsere Geräte nur die besten Kühleinheiten mit Kompressoren auf höchstem Leistungsniveau. Wir beziehen alle Komponenten von den besten europäischen Produzenten, wie zum Beispiel Danfoss Thermostatventile. Das garantiert ein optimales Ergebnis sowohl während des Schockfrosters als auch während des Tiefkühlens, bei allen Temperaturverhältnissen, sogar den extremsten.

Если ли у вас ресторан, кафе-мороженое, кондитерский цех или пекарня, в Samaref хорошо знают, насколько **надежность** и **мощность** важны для Вашего бизнеса. Именно поэтому в наших машинах используются компрессорно-конденсаторные агрегаты, способные гарантировать максимальную производительность. Компоненты от лучших европейских производителей, такие как термостатические клапаны Danfoss, гарантируют оптимальную производительность как при охлаждении, так и во время шоковой заморозки, в любых, даже самых экстремальных, **температурных условиях**.

Polar

- PO 3T 2/3
- PO 3T 1/1
- PO 5T SP
- PO 5T PL
- PO 5T PA
- PO 8T
- PO 12T
- PO 12T 3N
- PO 16T 3N
- PO 16T 3N SH (Semi hermetic)

- PO 6V SP
- PO 6V PL
- PO 6V PL
- PO 12V
- PO 15V
- PO 18V 3N
- PO 21V 3N
- PO 24V 3N SH (Semi hermetic)

Ergon

- ER 5T
- ER 8T
- ER 12T
- ER 12T 3N
- ER 16T 3N
- ER 16T 3N SH (Semi hermetic)

- ER 6V
- ER 12V
- ER 15V
- ER 18V 3N
- ER 21V 3N
- ER 24V 3N SH (Semi hermetic)

Roll-in

- RO 20T GN
- RO 20T EN

ENERGIEEINSPARUNG ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ



EXPRESS

Express, pure Energie.

Die Express Linie, ist ausgerichtet auf Grüne Energie und Energieersparnis und wurde verbessert und erneuert dank einer Serie von technischen und strukturellen Maßnahmen. Diese Sorgen für die beste Leistung und den **niedrigsten Verbrauch in dieser Kategorie**. Der Kühlschrank ist das einzige Gerät, das in einer professionellen Küche immer eingeschaltet ist, deshalb ist es leicht zu verstehen, dass ein niedrigerer Verbrauch gleichgesetzt werden kann mit **Einsparungen** auf der Stromrechnung.

Der Tausch eines alten Kühlgerätes gegen ein neues wird zu einem wirtschaftlichen Vorteil führen, Monat für Monat, Jahr für Jahr.

Hierzu kommt die absolute **Freiheit** und **Flexibilität** im professionellen Kühlen. Der Schrank ist mit einem **Heißgas-Abtausystem** ausgestattet, das schnell die Innentemperatur wieder erreicht, **U-förmigen Seitenteilen**, die eine freie Aufteilung der Lebensmittel erlauben und eine Stärke von **80 mm** sorgt für eine bessere **thermische Isolierung**.

Express

- EX 700 TN (R290)
- EX 700 BT (R290)

Energieeffizienzklasse / Класс энергоэффективности



Energiekosten (Euro/Jahr) / Затраты на электроэнергию (евро / год)*

Gefrierschrank Холодильный шкаф BT (низкая температура)	118	194	273	389	584	661	894
Kühlschrank Холодильный шкаф TN (нормальная температура)	44	72	100	143	214	242	326

Ersparnis zwischen
Klasse G und Klasse B
Экономия между
классом G и классом B

Nach einem Jahr Через год	700 €
Nach drei Jahren Через три года	2100 €

Ersparnis zwischen
Klasse G und Klasse A
Экономия между
классом G и классом A

Nach einem Jahr Через год	282 €
Nach drei Jahren Через три года	846 €

Экспресс, энергия в чистом виде

В серии холодильных шкафов Express, особое внимание уделено вопросам "зеленой" экономики и энергосбережения. Линейка совершенствуется и обновляется благодаря ряду технических идей, которые позволяют ей добиться наилучших характеристик и **наименьшего потребления электроэнергии в данной категории**. Холодильник является единственным постоянно включенным электрическим прибором на профессиональной кухне, поэтому легко понять, что более низкое потребление означает **экономию** в счетах за электроэнергию. Месяц за месяцем, год за годом это преимущество станет очевидным, особенно в сравнении с теми, кто не сделал свой выбор, заменяя устройства старого поколения на современные. Замена ручного управления дает абсолютную **свободу** и **гибкость** в профессиональном охлаждении. Двигатель с системой **разморозки горячим газом** позволяет быстро восстанавливать температуру. Внутренние **штампованные боковые стенки** обеспечивают полную свободу при расстановке продуктов, а общая толщина стенок в **80 мм** обеспечивает лучшую теплоизоляцию.

* Tabelle von Samaref erstellt gemäß den „Ecodesign“ europäischen Richtlinien. Die genannten Werte zeigen die potenzielle Energieersparnis und beziehen sich auf den Vergleich von professionellen Kühl- und Gefrierschränken der Energieeffizienzklasse G mit Klasse A und B Samaref Geräten (Energiekosten: 0,21 €/kWh).

* Таблица, создана Samaref в соответствии с Европейской Директивой "Экодизайн". Приведенные показатели демонстрируют потенциальную экономию энергии, полученную при сравнении профессиональных холодильников и морозильников класса G с приборами Samaref в классах A и B (стоимость энергии: 0,21 € / кВт/ч).



Oslo_20:30 Uhr:

„Wir nutzen die Samaref Energieersparnis für unser Hotel.“

Oslo 20.30:

«Für нашего отеля мы выбираем энергосбережение Samaref».



Paris_9:30 Uhr:
„Für mein Gebäck kommt nur Samaref in Frage.“

Париж 9.30:
 «Для моей кондитерской только холодильники шоковой заморозки Samaref».



PATISSERIE КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО



CHOCOLATE



DELIZIA SCHRANK
 ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ
 DELIZIA



DELIZIA TISCH
 ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ
 DELIZIA



GÄRUNTERBRECHUNGSSCHRANK
 ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ RETARDER
 PROVER FÜR PROGRAMMIERBARE
 RASSTOJKI TESTA

Die **Delizia** Linie wurde entwickelt, um professionelles Tiefkühlgerät mit garantiert ausgezeichneter Leistung, Beständigkeit und Verlässlichkeit, kombiniert mit einem eingehenden Wissen um die Bedürfnisse des Konditoreisektors, anbieten zu können.

Die Gefrierschränke und -tische der Delizia Linie kombinieren diese Merkmale, zusammen mit der Robustheit des Gerätes, hergestellt aus **Edelstahl AISI 304** und einer Reihe von Maßnahmen um die Frische der Rohmaterialien und Produkte zu sichern. Diese sind so erlesen, dass sie sowohl eines präzisen **Luftstrom** bedürfen, der sie **gleichmäßig umhüllt**, als auch **kontrollierte Feuchtigkeit** im Inneren des tiefgekühlten Raumes.

Линия **Delizia** была создана с целью предложить профессиональное холодильное оборудование, которое может гарантировать отличную производительность, долговечность и надежность в сочетании с глубокими знаниями о потребностях кондитерского производства.

Холодильные шкафы и столы линии Delizia объединяют эти характеристики, сочетая надежность оборудования, изготовленного из **нержавеющей стали 304**, с рядом мер, обеспечивающих свежесть сырья и продуктов. Особая деликатность изделий требует создания определённого **потока воздуха**, строго **обволакивающего** и **равномерного**, а также установки и постоянного контроля **влажности** внутри холодильной камеры.

Chocolate

- CH 700
- CH 700 PV
- CH 1000

Delizia

- DL 700 TN
- DL 700 BTG
- DL 700 TN PV
- DL 700 BTG PV
- DL 1000 TN
- DL 1000 BTG

Retarder Prover

- RP 700
- RP 1000

- TDL2 M SPT TN
- TDL2 M PL TN
- TDL2 M PA TN
- TDL3 M SPT TN
- TDL3 M PL TN
- TDL3 M PA TN
- TDL4 M SPT TN
- TDL4 M PL TN
- TDL4 M PA TN

EISDIELE/EISCAFE МОРОЖЕНОЕ



GELATO 5CA



GELATO 8CA



GELATO 800



GELATO 1000

Samaref bietet eine Serie von professionellen Geräten an, die für eine sachgemäße Lagerung von Eisbehältern nach dem Rühr- und Gefrierprozess erforderlich sind.

Alle Geräte der **Gelato Linie** sind aus **Edelstahl AISI 304** gefertigt und sind mit **Umluft** ausgestattet um alle Ecken im Inneren des zu erreichen, auch bei voller Ladung.

Der Motor, ausgestattet mit Heißgas-Abtauung sichert die Maximale Leistung und Verlässlichkeit, so wie auch Energieeinsparung, da er nur bei Gebrauch eingeschaltet wird, während er dem Kompressor erlaubt bei maximaler Leistung zu arbeiten.

Das Endergebnis ist eine Eiscreme, die die **hohen Qualitätskriterien** in Bezug auf **Hygiene und sensorische Eigenschaften** übertrifft.

Samaref предлагает серию профессионального оборудования для правильного хранения лотков с мороженым после процесса гомогенизации.

Всё оборудование линии Gelato, изготовлено из нержавеющей стали 304 и оснащено воздушным конвейером, созданным для обеспечения свободного доступа холода в каждый угол внутри холодильного отделения, с учётом режима полной загрузки.

Двигатель, оснащенный системой разморозки горячим газом, обеспечивает максимальную мощность и надежность, а также экономию энергии, так как он включается только при необходимости, позволяя компрессору работать с максимальной эффективностью. Конечным результатом является мороженое, которое соответствует критериям высокого качества как с гигиенической, так и с органолептической точки зрения.

Gelato

- GL 800 5CA BTG
- GL 800 8CA BTG
- GL 800 BTG
- GL 1000 BTG



Turin_18:30 Uhr:

„Nur ein Samaref Schockfroster für mein Eiscafe.“

Турин 18.30:

«Для моего производства мороженого только холодильники шоковой заморозки Samaref».





Bologna_12:30 Uhr:

„Nur Samaref
Kühlschränke für meine
frische hausgemachte
Pasta.“

Болонья 12:30:

“Для моей пасты,
приготовленной вручную,
только холодильники
Samaref”.



GASTRONOMIE - KÜHLSCHRÄNKE ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ - ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ



PERFORMANCE



PREMIUM



DELUXE PASTA



FISH

Samaref produziert eine breite Palette von **Kühlschränken** um die Bedürfnisse von jenen zu treffen, die im **Cateringsektor** tätig sind und **Fisch** und **frische Pasta** verarbeiten.

Jede Produktlinie wurde entwickelt um den hohen Spezialbedürfnissen der jeweiligen Kunden zu entsprechen, wie zum Beispiel Bedienerfreundlichkeit, Design und die Möglichkeit Speisen mit verschiedenen Anforderungen jeweils passend zu lagern.

Die Samaref Produktpalette beinhaltet eine Serie von Schränken, die eine optimale Konservierung von frischer Pasta garantiert, mit laufender Kontrolle der relativen Luftfeuchtigkeit im Inneren.

Samaref создает полный ассортимент **холодильных шкафов** для удовлетворения потребностей тех, кто работает в сфере **общественного питания, кейтеринга**, занимается производством продуктов из **рыбы**, а также производством **яичных макаронных изделий**. Каждая линия была разработана с учётом соответствия конкретным запросам, начиная от простоты в использовании до дизайна. Samaref учитывает потребность производителей иметь инструмент, созданный для продуктов со специфическими условиями хранения.

Поэтому ассортимент Samaref включает в себя серию шкафов для правильного хранения свежих яичных макаронных изделий, требующих одновременно как контролируемого управления относительной влажностью внутри холодильного отделения, так и обволакивающего и равномерного потока воздуха.

Performance

- PF 600 TN
- PF 600 BT
- PF 600 TN EP
- PF 600 BT EP
- PF 700M TN
- PF 700M BT
- PF 700 TN
- PF 700 BT
- PF 700 TN EP
- PF 700 BT EP
- PF 1200 TN
- PF 1200 BT
- PF 1200 TN EP
- PF 1200 BT EP
- PF 1400M TN
- PF 1400M BT
- PF 1400 TN
- PF 1400 BT
- PF 1400 TN EP
- PF 1400 BT EP

Premium

- PM 600 TN
- PM 600 BT
- PM 600 TN PV
- PM 600 BT PV
- PM 600 TN EP
- PM 600 BT EP
- PM 700M TN
- PM 700M BT
- PM 700M TN PV
- PM 700M BT PV
- PM 700 TN
- PM 700 BT
- PM 700 TN PV
- PM 700 BT PV
- PM 700 TN EP
- PM 700 BT EP
- PM 1200 TN
- PM 1200 BT
- PM 1200 TN PV
- PM 1200 BT PV

- PM 1200 TN EP
- PM 1200 BT EP
- PM 1400M TN
- PM 1400M BT
- PM 1400M TN PV
- PM 1400M BT PV
- PM 1400 TN
- PM 1400 BT
- PM 1400 TN PV
- PM 1400 BT PV
- PM 1400 TN EP
- PM 1400 BT EP
- PM 700 TN/TN
- PM 700 TN/BT
- PM 700 BT/BT
- PM 700 TN/FS
- PM 700 BT/FS
- PM 1400M TN/TN
- PM 1400M TN/BT
- PM 1400M BT/BT

- PM 1400 TN/TN/BT
- PM 1400 BT/TN/BT
- PM 1400 TN/TN
- PM 1400 TN/BT/FS
- PM 1400 TN/TN/TN/BT
- PM 1400 TN/TN/BT/BT
- PM 1400 TN/TN/BT/FS

Deluxe Pasta

- DE 700 TN EN
- DE 700 TN EN PV
- DE 1000 TN EN

Fish

- FS 700
- FS 1000

GASTRONOMIE - KÜHLTISCHE ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ - ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ



GASTRONORM



FOOD PREPARATION



PIZZA

Um top Qualität und ein hohes Niveau an Kreativität auf dem Gastronomiesektor anbieten zu können, muss sich der Koch auf sein Equipment verlassen können um die Effizienz zu steigern.

Jeder Samaref Kühltisch sticht hervor durch seine AISI 304 Edelstahlstruktur und seine vielen Größen, die auch den Einsatz in engen Räumen zulassen, sowie durch die Auswahlmöglichkeit zwischen einer Arbeitsplatte aus Granit oder AISI 304 Edelstahl. Dank dem hohen Niveau an Hygiene, die diese beiden Materialien zulassen, werden ein Maximum an Sicherheit und Zuverlässigkeit garantiert.

В сфере общественного питания каждый шеф-повар должен иметь возможность использовать только лучшее оборудование, для максимального проявления своей креативности и достижения качества. Каждый холодильный стол Samaref характеризуется структурой из нержавеющей стали 304. Наличие продукции различных размеров позволяет установку даже в небольших помещениях. Samaref предлагает также столешницы из гранита и нержавеющей стали 304. Благодаря гарантированному высокому коэффициенту гигиеничности этих материалов, шеф-повар и его сотрудники могут рассчитывать на максимальную **безопасность и надежность**.

Gastronorm

- TG2 M SP TN
- TG2 M PL TN
- TG2 M PA TN
- TG3 M SP TN
- TG3 M PL TN
- TG3 M PA TN
- TG4 M SP TN
- TG4 M PL TN
- TG4 M PA TN
- TG2 SPTN
- TG2 PL TN
- TG2 PA TN
- TG3 SP TN
- TG3 PL TN
- TG3 PA TN
- TG4 SPTN
- TG4 PL TN
- TG4 PA TN
- TG2 SP BT
- TG2 PL BT
- TG2 PA BT
- TG3 SP BT
- TG3 PL BT

- TG3 PA BT
- TG4 SP BT
- TG4 PL BT
- TG4 PA BT
- TG2 EP SP TN
- TG2 EP PL TN
- TG2 EP PA TN
- TG3 EP SP TN
- TG3 EP PL TN
- TG3 EP PA TN
- TG4 EP SP TN
- TG4 EP PL TN
- TG4 EP PA TN
- TG2 EP SP BT
- TG2 EP PL BT
- TG2 EP PA BT
- TG3 EP SP BT
- TG3 EP PL BT
- TG3 EP PA BT
- TG4 EP SP BT
- TG4 EP PL BT
- TG4 EP PA BT

Snack

- TS2 M SPTN
- TS2 M PL TN
- TS2 M PA TN
- TS3 M SPTN
- TS3 M PL TN
- TS3 M PA TN
- TS4 M SPTN
- TS4 M PL TN
- TS4 M PA TN

Food Preparation

- TF2 K
- TF3 K

Pizza

- TP2 SPTN
- TP2 PG TN
- TP2 VR TN
- TP3 SPTN
- TP3 PG TN
- TP3 VR TN
- TP2 C SPTN
- TP2 C PG TN
- TP2 C VR TN
- TP3 C SPTN
- TP3 C PG TN
- TP3 C VR TN
- VR 1200
- VR 1450
- VR 1500
- VR 1600
- VR 1800
- VR 2000
- VR 2500
- VR 1200 V
- VR 1450 V
- VR 1500 V
- VR 1600 V
- VR 1800 V
- VR 2000 V
- VR 2500 V



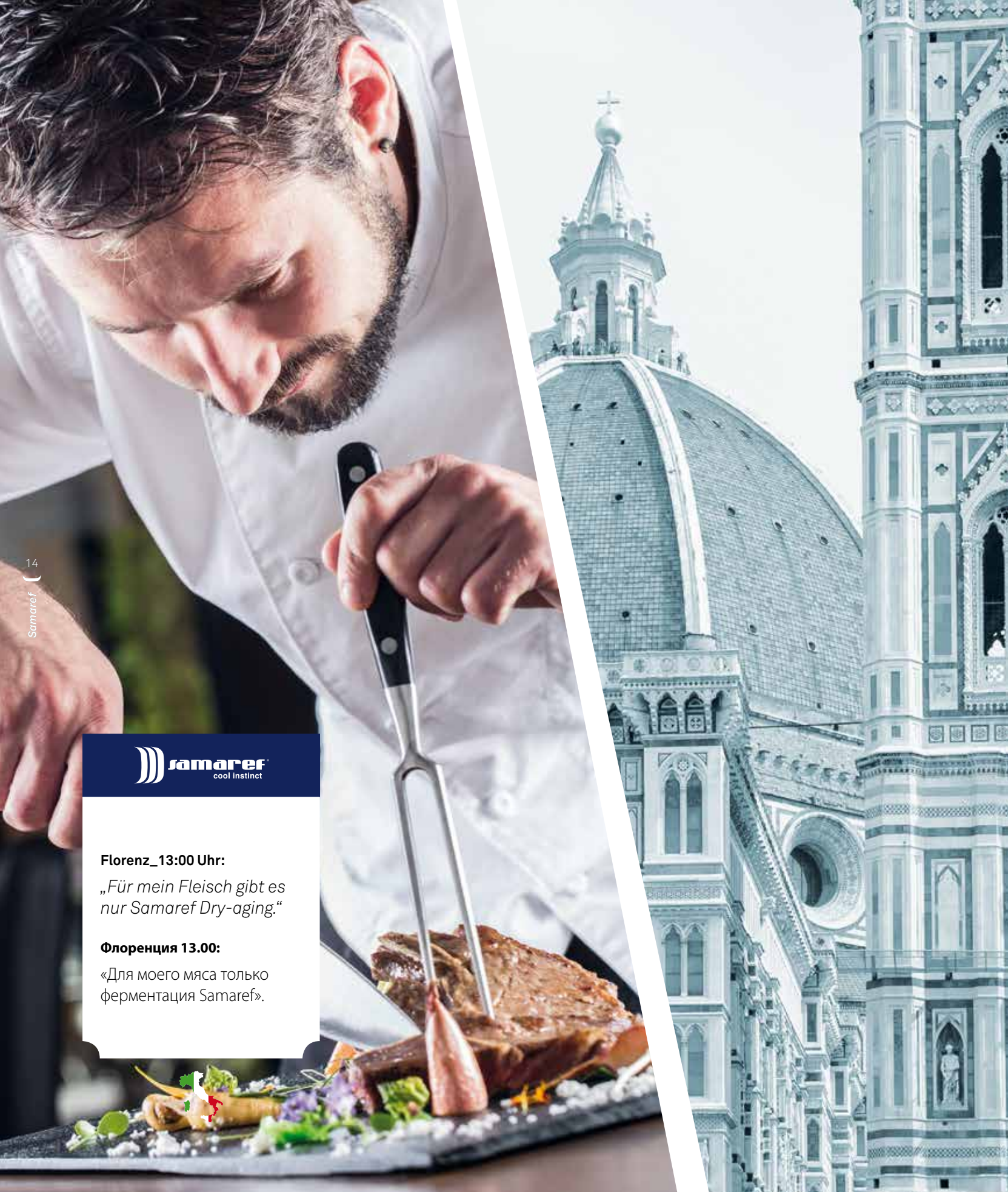
Neapel_13:30 Uhr:

„Für meine Pizzeria nur Kühltische von Samaref.“

Неаполь 13.30:

«Для моей пиццерии только холодильные столы Samaref.»





Florenz_13:00 Uhr:
„Für mein Fleisch gibt es nur Samaref Dry-aging.“

Флоренция 13.00:
 «Для моего мяса только ферментация Samaref».

REIFUNG UND DRY-AGING СОЗРЕВАНИЕ И ФЕРМЕНТАЦИЯ



STAGIONATURA SUPERIOR



STAGIONATURA CLASSIC



DELUXE RF



DELUXE GA

Die **Classic und Superior Linien** sind bestimmt für die **Reifung von Salami und Käse**. Im Inneren des Kühlschranks herrschen die **optimalen Bedingungen** um perfekt gereifte Produkte zu erhalten. Die Vorteile von Stagionatura von Samaref sind: die Möglichkeit der Reifung während des gesamten Jahres mit totaler Kontrolle jeden **Reifeschrittes** und dessen Dauer, mit erheblichen Einsparungen von Zeit und Ressourcen.

Deluxe Meat ist ein Kühlschrank für Dry-aging von Fleisch, mit punktgenauer Kontrolle von **Temperatur, Feuchtigkeit und Luftzufuhr**, wesentliche Variable um Fleisch erster Wahl zu gewinnen. Getestet mit verschiedensten Fleischstücken und unter extremen Dry-aging Bedingungen von bis zu 180 Tagen mit garantierten Ergebnissen: **sehr zartes und bekömmliches Fleisch**. Diese Eigenschaften entsprechen wirtschaftlichen **Vorteilen** für jeden Restaurantbetreiber, welcher dem Kunden damit hochwertige und erlesene Speisen offerieren kann.

Linien **Classic** und **Superior** sind für **sozierung колбас и сыров** und schaffen in der Kühlkammer **ideale Bedingungen** für die Herstellung von hervorragendem Produkt. **Stagionatura Samaref** Vorteile: Möglichkeit der Reifung des Produkts zu jeder Jahreszeit bei vollständiger Kontrolle jeder Phase des Prozesses und seiner Dauer, mit erheblicher Zeit- und Ressourcensparung. **Deluxe Meat** - Kühlschrank für die Reifung von Fleisch, der eine präzise Kontrolle von **Temperatur, Feuchtigkeit und Lüftung**, wesentliche Variablen für die Herstellung von hochwertiger und raffinierter Nahrung. Die Ausrüstung wurde getestet, indem verschiedene Fleischstücke unter extremen Dry-aging-Bedingungen bis zu 180 Tagen getestet wurden, um garantierte Ergebnisse zu erzielen: **sehr zartes und bekömmliches Fleisch**. Diese Eigenschaften entsprechen wirtschaftlichen **Vorteilen** für jeden Restaurantbetreiber, der seinen Kunden damit hochwertige und erlesene Speisen anbieten kann. Diese Eigenschaften werden zu **ökonomischen Vorteilen** für Restaurantbetreiber, die ihren Kunden ein raffiniertes und hochwertiges Produkt anbieten können.

Stagionatura Superior

- STX 700
- STX 700 PV
- STX 700 RF
- STX 700 RF PV
- STX 1400
- STX 1400 PV
- STX 1400 RF
- STX 1400 RF PV

Stagionatura Classic

- ST 700
- ST 700 PV
- ST 700 RF
- ST 700 RF PV
- ST 1400
- ST 1400 PV
- ST 1400 RF
- ST 1400 RF PV

Deluxe Meat

- DE 700 TN RF
- DE 700 TN RF PV
- DE 1000 TN RF
- DE 700 TN GA
- DE 700 TN GA PV
- DE 1000 TN GA



Fabriano_10:45 Uhr:

*„Unser Unternehmen
produziert alles in
Fabriano.“*

Фабриано 10.45:

«Наша компания
производит все в
Фабриано».





www.samaref.it