



**MADE IN ITALY**

*Italian quality and technology all over the world*





member of the  
 **Made in Fabriano**  
a c a d e m y

## Indice Index

---

- 2 Abbattitori - Surgelatori  
*Blast chillers - Freezers*
- 4 Risparmio energetico  
*Energy saving*
- 6 Pasticceria  
*Pastry*
- 8 Gelateria  
*Ice cream parlour*
- 10 Ristorazione  
*Catering*
- 14 Stagionatura e Frollatura  
*Maturing and Dry-aging*

 **samaref**  
cool instinct



**Polignano a Mare\_ore 12.15:**

*“Per il mio ristorante, solo la potenza degli abbattitori Samaref”.*

**Polignano a Mare\_12:15 pm:**

*“Only the power of Samaref blast chillers for my restaurant”.*



# ABBATTITORI - SURGELATORI BLAST CHILLERS - FREEZERS



ERGON 5T



ERGON 8T



ERGON 12T



ERGON 16T

Sia che tu abbia un ristorante, una gelateria, una pasticceria o una panetteria in Samaref sappiamo bene che **affidabilità** e **potenza** sono fondamentali per la tua impresa. Ecco perché le nostre macchine utilizzano gruppi condensanti con compressori che sono veri talenti purosangue in grado di garantire le massime prestazioni. La componentistica è delle migliori case di produzione europee, come gli organi di laminazione/valvole termostatiche **Danfoss** che garantiscono una resa ottimale sia in fase di abbattimento che di surgelazione, in ogni condizione di **temperatura**, anche la più estrema.

*Whether you have a restaurant, an ice cream parlour, pastry shop or a baker, at Samaref we know how important **reliability** and **power** are to your business. This is why our equipment makes use of top of the line condensing units with compressors which ensure the highest levels of performance.*

*The components are all from the very finest European producers, like **Danfoss** thermostatic valves which guarantee optimum yield both during blast chilling and deep-freezing, at **any temperature conditions**, even the most extreme.*

## 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

# RISPARMIO ENERGETICO ENERGY SAVING



## EXPRESS

### Express, energia allo stato puro.

La linea di armadi refrigerati Express, attenta ai temi della green economy e del risparmio energetico, si migliora e si rinnova grazie a una serie di accorgimenti tecnico-strutturali che le permettono di ottenere le migliori prestazioni e i **consumi energetici più bassi della categoria**. Il frigorifero è l'unica apparecchiatura elettrica costantemente accesa all'interno di una cucina professionale ed è facile dedurre come un minor consumo si trasformi in un **risparmio** sulle bollette. Mese dopo mese, anno dopo anno, si accumulerà un vantaggio nei confronti di chi non abbia fatto la scelta di sostituire un apparecchio di vecchia generazione. Arriva la **libertà** e la **flessibilità** assoluta nella refrigerazione professionale. Il motore, con **sbrinatorio a gas caldo**, consente un veloce ripristino della temperatura. Il vano interno con **fianchi stampati** garantisce la totale libertà di sistemazione degli alimenti e lo spessore di **80 mm** assicura un migliore **isolamento** termico.

### Express

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

### Classe di efficienza energetica / Energy efficiency class



### Costi dell'energia (euro/anno) / Energy costs (euro/year)\*

Freezer cabinet	118	194	273	389	584	661	894
Refrigerated cabinet	44	72	100	143	214	242	326

Risparmio tra classe G e classe B (freezer cabinet)  
Saving between class G and class B (freezer cabinet)

Dopo 1 anno After 1 year	700 €
Dopo 3 anni After 3 years	2100 €

Risparmio tra classe G e classe A (refrigerated cabinet)  
Saving between class G and class A (refrigerated cabinet)

Dopo 1 anno After 1 year	282 €
Dopo 3 anni After 3 years	846 €

### Express, pure energy.

Express line, created especially focusing on green economy and energy savings, is enhanced and renewed thanks to a series of technical and structural arrangements that allow to get the best performance **and lowest energy consumption** in its category. The refrigerator is the only appliance that is constantly kept running in a professional kitchen, so it is easy to understand that lower consumption means **savings** on electricity bills. Replacing an old generation appliance with a new one will result in an economic advantage, month after month, year after year. Here comes the absolute **freedom** and **flexibility** in professional refrigeration. The cabinet equipped with **hot gas defrosting system** quickly recover the internal temperature and **U-shaped sides** ensure total freedom in food arrangement. The **80 mm** thickness enables better thermal **insulation**.

\* Tabella realizzata da Samaref sulla base della Direttiva Europea "Ecodesign". I valori riportati mostrano il risparmio energetico potenziale ottenuto attraverso la comparazione di frigoriferi e freezer professionali in classe G con apparecchi Samaref in classe A e B (costo energia: 0,21 €/kWh).

\* Table made by Samaref, according to the "Ecodesign" European Directive. Values mentioned show the potential energy savings obtained by comparing Class G professional refrigerators and freezers with class A and B Samaref appliances (cost of energy: 0,21 €/kWh).



### Oslo\_ore 20.30:

"Per il nostro albergo scegliamo il risparmio energetico Samaref".

### Oslo\_8:30 pm:

"We choose Samaref energy saving for our hotel".



**Parigi\_ore 9.30:**  
*“Per la mia pasticceria, solo abbattitori Samaref”.*

**Paris\_9:30 am:**  
*“Only Samaref blast chillers for my Pastry”.*



# PASTICCERIA PASTRY



CHOCOLATE



DELIZIA CABINET



DELIZIA COUNTER



RETARDER PROVER

La linea **Delizia** nasce con l'intento di offrire attrezzature professionali per la refrigerazione che sappiano garantire ottime performance, durata e affidabilità unite ad una profonda conoscenza delle esigenze del settore.

Gli armadi e i tavoli della linea Delizia combinano tali caratteristiche coniugando robustezza delle apparecchiature tutte realizzate in **acciaio inox 304**, a una serie di accorgimenti per garantire la freschezza di materie prime e prodotti così delicati che necessitano tra l'altro di un **flusso d'aria** rigorosamente **avvolgente ed uniforme** e di un'**umidità** sempre **controllata** all'interno del vano refrigerato.

*The **Delizia** line was created to offer professional refrigeration equipment that guarantees an excellent performance, durability and reliability, combined with an in-depth knowledge of the needs of pastry sector.*

*The refrigerated cabinets and tables of the Delizia line combine these features, together with the robustness of its equipment made in **304 stainless steel** and a series of measures aimed at ensuring the freshness of raw materials and products. These are so delicate that they also need an **air flow** that is strictly **enveloping and uniform**, as well as **controlled humidity** inside the refrigerated compartment.*

Chocolate	Delizia	Retarder Prover
<ul style="list-style-type: none"> <li>• CH 700</li> <li>• CH 700 PV</li> <li>• CH 1000</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DL 700 TN</li> <li>• DL 700 BTG</li> <li>• DL 700 TN PV</li> <li>• DL 700 BTG PV</li> <li>• DL 1000 TN</li> <li>• DL 1000 BTG</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TDL2 M SPT TN</li> <li>• TDL2 M PL TN</li> <li>• TDL2 M PA TN</li> <li>• TDL3 M SPT TN</li> <li>• TDL3 M PL TN</li> <li>• TDL3 M PA TN</li> <li>• TDL4 M SPT TN</li> <li>• TDL4 M PL TN</li> <li>• TDL4 M PA TN</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• RP 700</li> <li>• RP 1000</li> </ul>

# GELATERIA ICE CREAM PARLOUR



GELATO 5CA



GELATO 8CA



GELATO 800



GELATO 1000

Samaref propone una serie di attrezzature professionali per la corretta conservazione delle vaschette gelato dopo il processo di mantecatura.

Tutti gli apparecchi della **linea Gelato** realizzati in **acciaio inox 304**, sono equipaggiati di **convogliatore d'aria** per garantire che il freddo raggiunga ogni angolo all'interno del vano, anche a pieno carico.

Il motore, provvisto di sbrinamento a gas caldo assicura la massima potenza e affidabilità nonché un risparmio energetico, in quanto si attiva solo quando necessario, consentendo inoltre al compressore di lavorare alla massima efficienza. Il risultato finale è un gelato che obbedisce a criteri di **elevata qualità** sia dal punto di vista **igienico** che **organolettico**.

*Samaref offers a series of professional appliances that are necessary to properly store the ice cream trays, after the creaming process.*

*All the appliances of the **Gelato line** are made in **304 stainless steel** and are equipped with an **air conveyor** to make sure the cold reaches all corners inside the compartment, even when fully loaded.*

*The motor, provided with hot gas defrosting ensures maximum power and reliability, as well as energy savings, since it is activated only when needed, while also allowing the compressor to work at maximum efficiency.*

*The end result is an ice cream that meets **high-quality** criteria in terms of **hygiene** and **organoleptic features**.*

## Gelato

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



**Samaref**  
cool instinct

**Torino\_ore 18.30:**

“Per la mia gelateria,  
solo abbattitori  
Samaref”.

**Torino\_6:30 pm:**

“Only Samaref shock  
freezers for my ice  
cream shop”.





**Bologna\_ore 12.30:**

*“Per la mia pasta fatta a mano, solo armadi refrigerati Samaref”.*

**Bologna\_12:30 pm:**

*“Only Samaref refrigerated cabinets for my hand-made fresh pasta”.*



# RISTORAZIONE - ARMADI REFRIGERATI CATERING - REFRIGERATED CABINETS



PERFORMANCE



PREMIUM



DELUXE PASTA



FISH

Samaref crea una gamma completa di **armadi refrigerati** per soddisfare le esigenze di chi opera negli ambiti della **ristorazione**, del **catering**, della **pescheria** e della **pasta all'uovo**. Ogni linea è stata concepita per rispondere a richieste ben precise, che vanno dalla semplicità di utilizzo al design, fino alla possibilità di avere uno strumento che consenta di conservare alimenti che necessitano di accorgimenti specifici. La gamma Samaref include quindi una serie di armadi destinati alla corretta conservazione della pasta fresca all'uovo che richiede sia una gestione controllata della % di umidità relativa all'interno del vano refrigerato che un flusso d'aria avvolgente ed uniforme.

*Samaref produces a full range of **refrigerated up-right cabinets** in order to meet the demands of those who operate in the catering and in the **fish** and **fresh pasta** sectors. Each product line has been designed to satisfy highly specific needs, such as user-friendliness, design, and the opportunity to use suitable equipment to store food that requires specific precautions. The Samaref range also includes a series of cabinets designed to ensure correct preservation of fresh pasta which requires controlled management of the percentage of relative humidity inside the refrigerated compartment and an enveloping and uniform air flow.*

**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

**Deluxe Pasta**

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

**Fish**

- FS 700
- FS 1000

# RISTORAZIONE - TAVOLI REFRIGERATI CATERING - REFRIGERATED COUNTERS



GASTRONORM



FOOD PREPARATION



PIZZA

Nell'ambito della ristorazione ogni chef, per poter dare il massimo in creatività e qualità deve potersi avvalere della migliore attrezzatura. Ogni banco refrigerato Samaref si caratterizza per la struttura in **acciaio inox 304**, per le **diverse dimensioni** che consentono l'installazione anche in spazi piccoli, nonché per disponibilità di piani di lavoro in **granito** e acciaio inox 304. Grazie all'alto coefficiente di igiene garantito da questi materiali, lo chef e i suoi collaboratori possono contare su massima **sicurezza e affidabilità**.

*In order to offer a high level of creativity and top quality in the catering sector, chefs need to rely on the best equipment to increase their efficiency. Each Samaref refrigerated counter stands out for its **AISI 304 stainless steel** structure and its **various dimensions** that allow installation even in confined spaces, as well as for the availability of worktops in **granite** and AISI 304 stainless steel. Thanks to the high level of hygiene offered by these materials, maximum **safety and reliability** are guaranteed for chefs and their staff.*

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

## Snack

- 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

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

## 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



**Napoli\_ore 13.30:**

*“Per la mia pizzeria,  
solo tavoli refrigerati  
Samaref”.*

**Napoli\_1:30 pm:**

*“Only Samaref  
refrigerated counters  
for my pizzeria”.*







Firenze\_ore 13.00:

“Per la mia carne, solo frollatura Samaref”.

Firenze\_1:00 pm:

“Only Samaref dry-aging for my meat”.

# STAGIONATURA E FROLLATURA MATURING AND MEAT DRY-AGING



STAGIONATURA SUPERIOR



STAGIONATURA CLASSIC



DELUXE RF



DELUXE GA

Le linee **Classic** e **Superior** sono dedicate alla **stagionatura di salumi e formaggi** e ricreano nel vano refrigerato le **condizioni ambientali ideali** all'ottenimento di prodotti perfettamente maturati. I **vantaggi** della Stagionatura Samaref sono: possibilità di stagionare in qualsiasi periodo dell'anno con il pieno controllo di ciascuna **fase** del processo e della sua durata, con notevole risparmio in termini di tempo e risorse.

**Deluxe Meat** è il frigorifero per la frollatura della carne che controlla puntualmente **temperatura, umidità e ventilazione**, variabili fondamentali per ottenere un alimento prelibato e gustoso. Testato con vari tagli di carne e tempi di frollatura estremi, fino a 180 giorni, con risultato garantito: **carne tenerissima e digeribile**. Queste caratteristiche si traducono in **vantaggio** economico per i ristoratori che possono offrire al proprio cliente un alimento pregiato.

The **Classic** and **Superior** lines are dedicated to the **maturing of salami and cheeses**. The refrigerator compartment recreates the **ideal environmental conditions** to obtain perfectly seasoned products. **Advantages** of Stagionatura by Samaref are: the possibility to cure in any period of the year with total control over each **step** of the process and its timing, with significant savings in terms of time and resources.

**Deluxe Meat** is the refrigerator for meat dry-aging, which punctually controls **temperature, humidity and ventilation**, fundamental variables in obtaining delicious choice meat. Tested on various cuts of meat and under extreme dry-aging times, up to 180 days, with guaranteed results: **very tender and easy to digest meat**. Such characteristics equal economic **advantages** for restaurant owners, who will be able to offer their customers prestigious foods.

## 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\_ore 10.45:**

*“La nostra azienda  
produce tutto a  
Fabriano”.*

**Fabriano\_10:45 am:**

*“Our company  
produces everything  
in Fabriano”.*





---

[www.samaref.it](http://www.samaref.it)