

Chocolate

Armadi conservatori / Storage cabinets

Gli armadi Chocolate assicurano il range di temperatura e di umidità ottimali per la conservazione di cioccolatini, praline, tavolette e prodotti con glassatura al cioccolato.

The Chocolate cabinets ensure the optimal temperature and humidity range for the storage of chocolates, pralines, tablets and chocolate icing products.

○ CREATIVITÀ SENZA PENSIERI

Cioccolatini lucidi e irresistibili come appena preparati, anche dopo una prolungata conservazione.

○ GREEN LIGHT TO THE CREATIVITY

Shiny chocolate candies as freshly prepared, even after long storage.

Capacità Capacity

Modello
Model

Capacità max
Max capacity



Teglie EN
EN Trays
60x40x2cm

CH 700

20 teglie passo 35 mm
20 trays 35 mm step

CH 1000

40 teglie passo 35 mm
40 trays 35 mm step



Teglie EN
EN Trays
60x80x2cm

CH 1000

20 teglie passo 35 mm
20 trays 35 mm step

Prolunga la vita del cioccolato.

Long life to chocolate

La gestione combinata della temperatura e il basso livello di umidità hanno il potere di fermare il tempo perché si evita l'efflorescenza del grasso e dello zucchero.

Thanks to the combined management of temperature and low humidity level, the efflorescence of fat and sugar is avoided.



GRANDE DISPLAY

Large display

Semplice ed intuitivo, con tecnologia touch

Simple and intuitive touch display



GUIDE PORTATEGLIE

Guides for trays

Guide smontabili per una facile pulizia.

Demountable guides for an easy cleaning.



ILLUMINAZIONE LED

LED lights

Massima visibilità interna.

Maximum internal visibility.

Per soddisfare i maestri cioccolatieri più esigenti, l'ufficio R&D SAMAREF ha progettato un sistema altamente innovativo per superare le oscillazioni di temperatura e umidità dei tradizionali conservatori cioccolato.

To satisfy the most demanding master chocolatiers, our R&D office has conceived a highly innovative system which overcomes the temperature and humidity variations of the standard storage cabinets.



Humidity block

Il conservatore con la variazione percentuale di umidità più bassa sul mercato.

HR 40 | 55%
± 5%

The storage cabinet with the lowest humidity variation on the market.



Temperature control

Temperatura uniforme e costante nel vano.

+10/+18 °C

Uniform and constant temperature in the compartment.



Energy saving

Consumi ridotti con il gas R290 e la gestione dell'umidità senza resistenza.

R290

Reduced consumption with R290 gas and humidity management without resistance heater.



Gamma Chocolate

Chocolate product line



CH 700

Temperatura di esercizio +10 +18 °C
Temperature range

Potenza frigorifera 343 W
Refrigeration power

Potenza elettrica 279 W
Electric power

Tensione/Frequenza 230V 50Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 700 x 810 x 2080 mm
Dimensions WxDxH

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

CH 1000

Temperatura di esercizio +10 +18 °C
Temperature range

Potenza frigorifera 343 W
Refrigeration power

Potenza elettrica 279 W
Electric power

Tensione/Frequenza 230V 50Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 810 x 1060 x 2120 mm
Dimensions WxDxH

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

Tutti i prodotti Chocolate sono disponibili anche nella versione:
All Chocolate products are also available with:

 Porta vetro
Glass door