

Pasticceria e panificazione

Pastry and bakery



I valori della professionalità

Professionalism values

La passione, la ricerca, l'esperienza nella refrigerazione, il design italiano e la produzione completamente made in Italy fanno di Samaref un'azienda affidabile, che pone il cliente al primo posto.

Passion, research, experience in refrigeration, entirely made in Italy design and production make Samaref a reliable company that puts the customer first.



Passione
Passion



Esperienza
Experience

Samaref innova ed offre soluzioni tecniche all'avanguardia, per soddisfare le esigenze dei professionisti e per anticipare i trend del settore food.

Samaref innovates and offers cutting edge technical solutions in order to meet the professional needs and to forecast the food sector trends.



Innovazione
Innovation

Pasticceria e panificazione

Pastry and bakery

○ L'ARTE DELLA PASTICCERIA

Il connubio tra tecnica e creatività: due capacità che si bilanciano per creare dolci perfetti.

○ THE ART OF PASTRY

The combination of technique and creativity: two perfectly balanced skills for perfect desserts.

○ IL PANE, I SAPORI DI UNA VOLTA

Una cultura che passa attraverso le tradizioni e la ricerca di sapori antichi servendosi di metodi e stili nuovi.

○ THE BREAD, THE FLAVORS OF THE PAST

A culture that goes through the traditions and the search for ancient flavors using new methods and styles.



Non solo panettieri, non solo pasticceri, ma anche imprenditori.

Not just bakers or pastry chefs, but entrepreneurs.

Abbattitori, fermalievita e conservatori. Attrezzature pensate specificatamente per i laboratori di pasticceria e panificazione che vogliono ottimizzare i profitti e il ciclo produttivo per garantire la massima qualità e varietà dei prodotti.

Blastchillers, retarder provers and storage cabinets. Equipment conceived specifically for pastry and bakery shops that want to optimize profits and production cycle in order to achieve the max quality and variety of products.

Produzione efficiente

Efficient production

Programmare le fasi di preparazione dei semilavorati in grande quantità significa far lavorare le macchine a pieno carico con un notevole risparmio in termini di tempo e costi.

To plan the preparation phases of large quantities of semi-finished products means let the equipment working at full load with high savings in terms of time and costs.

SURGELAZIONE E ABBATTIMENTO FREEZING AND CHILLING

Abbattitori-surgelatori
Blast chillers and
freezers

Ergon p.6
Polar p.12
Flexi Roll-in p.16



FERMALIEVITAZIONE RETARDER PROVING

Armadi fermalievita
Retarder prover cabinets

Evolution p.18



CONSERVAZIONE STORAGE

Armadi e tavoli refrigerati
Refrigerated cabinets
and counters

Chocolate p.24
Delizia p.28
Dynamic p.32



Evolution

Armadi Fermalievita / Retarder prover cabinets

Armadi potenziati con un nuovo impianto frigorifero e display touch 7" per offrire soluzioni ottimali alla lievitazione e alla conservazione degli impasti.

Improved cabinets with a new refrigeration system and 7" touch display to grant optimal solutions to the dough proving and conservation,

○ LIEVITAZIONE INNOVATIVA

Libertà di gestire il tempo garantendo sempre risultati impeccabili.

○ INNOVATIVE PROVING

Freedom to manage time for impeccable results.

Capacità Capacity

Modello
Model

Capacità max
Max capacity



Teglie EN
EN Trays
60x40x2cm

EV 700

20 teglie passo 35 mm
20 trays 35 mm step

EV 1000

40 teglie passo 35 mm
40 trays 35 mm step



Teglie EN
EN Trays
60x80x2cm

EV 1000

20 teglie passo 35 mm
20 trays 35 mm step

Display touch 7"

Interfaccia grafica multilingua semplice ed intuitiva.
Simple and intuitive multilanguages graphic interface.

- Cicli automatici e manuali
· Automatic and manual cycles
- Conservazione manuale
· Manual storage cycle
- Visualizzazione grafica ciclo
· Cycle graphic visualization
- 100 ricette utente
· 100 recipes

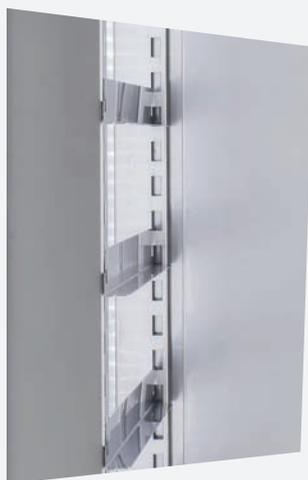


MANIGLIA ERGONOMICA

Ergonomic handle

Porta reversibile con robusta maniglia a tutta altezza.

Reversible door with sturdy full-height handle.

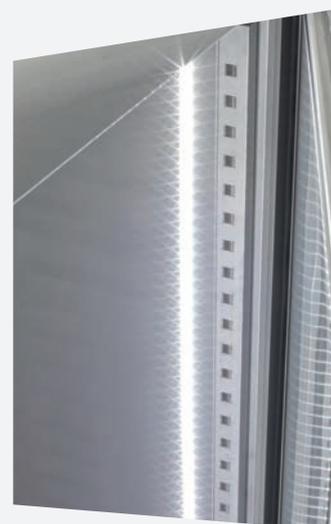


GUIDE PORTATEGLIE

Guides for trays

Resistenza alla corrosione ed alto coefficiente di igiene.

Corrosion resistance and high hygiene coefficient.



ILLUMINAZIONE LED

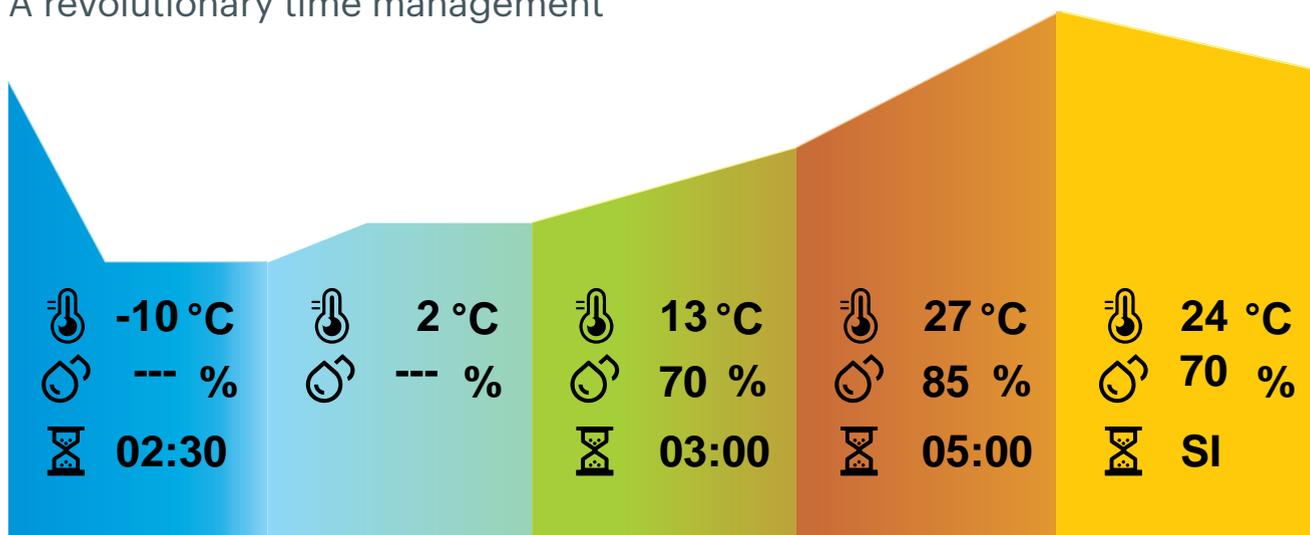
LED lights

Massima visibilità interna.

Max internal visibility.

Una gestione rivoluzionaria del tempo

A revolutionary time management



FASE 1 BLOCCO

Block

Temperatura -5°-10° per fermare la lievitazione. Le basse temperature vengono utilizzate per bloccare o rallentare l'attività fermentativa del lievito.

By temperature -5 -10°C to stop leavening. Low temperatures are used to block or slow down the fermentative activity of yeast.

FASE 2 CONSERVAZIONE

Storage

La pasta viene mantenuta a temperature di circa 1 o 2 °C. La durata della fase si regola automaticamente in base all'ora di fine lievitazione.

The dough is kept round 1 or 2°C temperature. The cycle phase is automatically adjusted according to the end of proving time.

FASE 3 RISVEGLIO

Awakening

La temperatura viene rialzata fino a circa 12°C così i lieviti riprendono gradualmente la propria attività.

Temperature begins to raise until 12°C so that the yeasts can gradually resume their activity.

FASE 4 LIEVITAZIONE

Leavening cycle

La lievitazione dell'impasto avviene a temperatura progressiva e umidità controllata.

The dough leavening takes place at a progressive temperature and controlled humidity.

FASE 5 BLOCCO LIEVITAZIONE

Leavening block

Questo ciclo, facoltativo, mantiene il prodotto stabile fino all'arrivo dell'operatore che procede con l'infornamento.

This optional cycle keeps the product stable until the baking.

Con Evolution si unisce alla perfetta lievitazione la possibilità di programmare i cicli di lavoro. La preparazione dell'impasto di giorno e l'avvio della lievitazione di notte evitano il lavoro nelle ore notturne e rendono più flessibile la programmazione dell'attività.

With Evolution the possibility of programming work cycles is combined with perfect leavening. The preparation of the dough by day and the start of leavening at night, avoid work at night and make the scheduling of the activity more flexible.

I vantaggi

Advantages

Nei laboratori artigianali l'esigenza di avere costante qualità finale, certezza dei tempi di lievitazione e possibilità di una maggior rotazione del prodotto spinge i panettieri e i pasticceri a cercare nuove soluzioni.

In the artisan labs the need to have constant quality, certainty of leavening times and possibility of higher product rotation leads bakers and pastry chefs looking for new solutions.



Riduzione del lavoro notturno

Reduction of night work

Aumenta la produttività durante gli orari diurni e feriali e riduci notevolmente i costi del personale.

Increase productivity during daytime and significantly reduce the personnel costs.



Qualità garantita tutto l'anno

Quality all year long

La lievitazione lenta e progressiva di Evolution migliora l'aroma, la digeribilità e la conservazione del prodotto.

Slow and progressive leavening, reached through Evolution, improves the flavour, the digestibility and the conservation of the product.

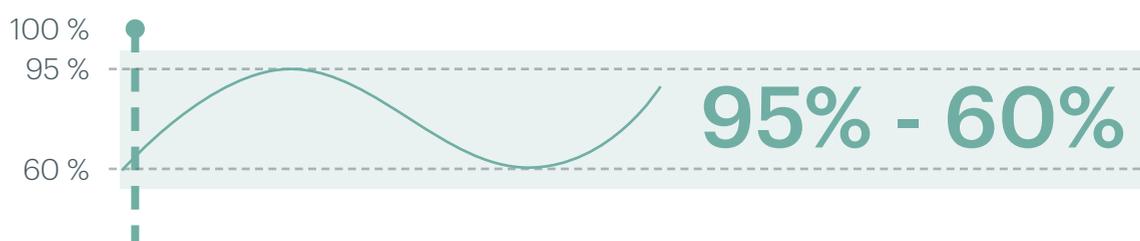


Controllo perfetto dell'umidità

Humidity under control

Ogni modello è dotato di un sistema di generazione dell'umidità, gestita tra il 60% e il 95%. Il controllo dell'umidità evita la disidratazione dell'impasto e la formazione di screpolature superficiali oltre a migliorare le qualità del prodotto durante il processo di lievitazione.

Each model is equipped with a humidity generation system to set the relative humidity between 60% and 95%. Humidity control avoids dough dehydration and cracks on the surface as well as improving the quality of the product during the leavening phase.



Temperatura ideale

Ideal temperature

Possibilità di generare caldo (fino a +35°C) e freddo (fino a - 20°) e ottenere la temperatura adatta per innescare i lieviti ed avere un'alveolatura uniforme, ma anche per conservare alle basse temperature.

Possibility of generating heat (up to + 35 ° C) and cold (up to - 20 °) and obtaining the ideal temperature to trigger the yeasts and to have a uniform honeycomb but also to conserve at low temperatures.



Energy saving

Unità monoblocco con gas refrigerante naturale R290 per alte prestazioni e bassi consumi.

High performances and low consumption thanks to the monoblock unit equipped with R290 as refrigerant gas.



Active air

Distribuzione dell'aria uniforme in ogni punto per assicurare agli impasti un risultato ottimale.

Uniform distribution of the air to ensure a perfect result of the dough.

Gamma Evolution

Evolution product line



EV 700

Temperatura di esercizio
Temperature range **-20 +35 °C**

Potenza frigorifera
Refrigeration power **568 W**

Potenza elettrica
Electric power **1094 W**

Tensione/Frequenza
Voltage/Frequency **230V 50Hz**

Refrigerante
Refrigerant **R290**

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH **700 x 825 x 2080 mm**

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

EV 1000

Temperatura di esercizio
Temperature range **-20 +35 °C**

Potenza frigorifera
Refrigeration power **862 W**

Potenza elettrica
Electric power **1609 W**

Tensione/Frequenza
Voltage/Frequency **230V 50Hz**

Refrigerante
Refrigerant **R290**

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH **810 x 1060 x 2120 mm**

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