

Frollatura e stagionatura

Dry aging and seasoning



Frollatura e stagionatura

Dry aging and seasoning

○ IL NUOVO TREND

La frollatura sta tracciando le linee per una nuova esperienza culinaria. Il processo di maturazione che consente agli enzimi di agire sui tessuti e rendere la carne un alimento prelibato e gustoso sta diventando una tendenza gastronomica sempre più diffusa. Le abitudini e i gusti dei clienti stanno cambiando: si mangia meno carne ma più di qualità.

○ THE NEW TREND

Meat maturation is building up a new culinary experience. The aging process that allows enzymes to effect meat tissues and make it an exquisite and tasty food, is becoming an increasingly widespread culinary trend. Customers' habits and tastes change: people use to eat less meat, but of higher quality.

○ LA TRADIZIONE CHE SI RINNOVA

La stagionatura è un processo estremamente delicato che influenza in maniera decisiva la consistenza, il gusto e l'aroma del prodotto. I segreti della stagionatura tramandati nei secoli si rinnovano con Samaref per gustare i sapori di una volta.

○ RENOVATING TRADITION

Seasoning is an extremely delicate process that strongly effects the product consistency, aroma and flavor. Seasoning secrets, handed down over the centuries, are renovated with Samaref to enjoy old time flavors.



 ICECONNECT

Totale controllo, ovunque

Total control, everywhere

Connettività avanzata grazie al sistema di connessione Wi-Fi: controllare tutte le funzioni di conservazione e gli allarmi HACCP a distanza non è mai stato così semplice.

Advanced connectivity thanks to the Wi-Fi connection system: remotely checking all the conservation functions and HACCP alarms has never been so easy.

Disponibile nelle linea **Deluxe Meat.**

Available for product line **Deluxe Meat.**

Parola agli esperti

Let's listen to the experts

Attrezzature professionali che pongono particolare attenzione al calo peso e alla qualità del prodotto finale. Testati da esperti del settore per conservare in tutta sicurezza.

Professional equipment that pay particular attention to the weight loss and to the quality of the final product. Tested by experts to store and display in complete safety.

Per ogni processo la giusta soluzione

A suitable solution for every process

Deluxe Meat è progettato per ristoranti, macellerie e steak house che ricercano una frollatura di qualità. Gli armadi Stagionatura sono dedicati a chi trasforma i prodotti della terra come agriturismi, laboratori artigianali, aziende agricole e norcinerie.

Deluxe Meat is designed for restaurants, butcher shops and steak houses that are looking for a high-quality meat dry-ageing. Stagionatura cabinets are conceived for those who use local products like farmhouses, craft laboratories and "norcinerie".

FROLLATURA DRY AGING

Armadi refrigerati
Refrigerated cabinets

Deluxe meat p.6



STAGIONATURA SEASONING

Armadi stagionatori
Seasoner cabinets

Stagionatura p.12



Deluxe Meat

Armadi refrigerati / Refrigerated cabinets

Linea sviluppata per i professionisti della carne che ricercano qualità e design. Assicura il corretto mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e previene l'attacco di microrganismi e agenti patogeni.

A line conceived for meat industry experts that seek for quality and design. It ensures the retention of nutritional values and prevents the formation of hazardous pathogens.

○ IL TEMPO: INGREDIENTE PREZIOSO

Lo strato esterno rosso scuro nasconde una carne fresca che diventa di giorno in giorno più tenera.

○ THE TIME: PRECIOUS INGREDIENT

Underneath the dark red-coloured superficial layer lies fresh meat that becomes more tender every day.

Dry Aging

La carne subisce un processo di disidratazione a temperatura ed umidità controllata, in questo modo, l'acqua presente nel muscolo evapora ed avviene una sostanziale concentrazione dei sapori. Il gusto della carne risulta più gradevole e deciso. Il calo peso dipende dall'alimentazione, dall'età, dalla morfologia e dalla razza dell'animale ma anche dalla tipologia e dalla dimensione del taglio.

Meat undergoes a climate-controlled maturation process. By doing so, moisture evaporates from the muscle, creating a greater concentration of meat flavor and taste. Meat flavor becomes more pleasant and savory. Weight loss depends on nutrition, age, morphology, the animal species and the type and dimension of the meat cut.



Ganciera estraibile o ripiani forati

Extractable hanging bar or
perforated shelves

- Ganciera estraibile con carico massimo fino a 50kg. Offre il vantaggio di prelevare il taglio di carne desiderato, senza spostare quelli posizionati avanti;
- Ripiani forati in acciaio inox AISI 304 con carico massimo fino a 70kg.
- Extractable hanging bar, with maximum load up to 50 kg. Allows you to pick up the desired meat cut without moving the ones positioned before it;
- Stainless steel perforated shelves with maximum load up to 70 Kg.



GRANDE DISPLAY

Large display

Comandi touch e facile lettura della temperatura.

Easy temperature control with soft-touch buttons.



SERRATURA

Security lock

Completo controllo della tua carne.

Complete control of your meat.



ILLUMINAZIONE LED

LED light

Massima visibilità interna.

Maximum internal visibility.



Metti la carne in vetrina

Put your meat on
display

L'elegante vetrina illuminata cattura l'attenzione dei clienti diventando uno strumento di vendita. Ottieni un vantaggio economico esponendo i diversi tagli pregiati con un listino prezzi variabile a seconda della durata della frollatura.

The refined illuminated meat display draws the attention of customers and turns into a proper sale tool. Benefit from exposing various fine meat cuts, with a variable price list depending on the different aging time.



Sicurezza alimentare garantita

Guaranteed food safety

Deluxe Meat garantisce un ambiente con temperatura, umidità e ventilazione controllata in accordo con le metodiche HACCP. Il vano refrigerato e i materiali di supporto della carne sono in acciaio inox AISI 304 conformi al contatto alimentare.

Deluxe Meat ensures a controlled temperature, humidity and air flow environment, in accordance with HACCP principles. Refrigerated compartment and meat support materials are made of stainless steel AISI 304, in compliance with the food contact material regulation.



Temperature control

Temperatura puntuale e veloce recupero dopo l'apertura porta.

Optimum temperature and fast recovery after door opening.



Humidity system

Alto livello di umidità.

High humidity level.



Automatic quality air

Sistema automatico di ventilazione soft e uniforme.

Soft and uniform automatic air flow system.

Gamma Deluxe Meat

Deluxe Meat product line



DE 700

Temperatura di esercizio
Temperature range

-2 +10 °C

Potenza frigorifera
Refrigeration power

550 W

Potenza elettrica
Electric power

433 W

Tensione/Frequenza
Voltage/Frequency

230V 50Hz

Refrigerante
Refrigerant

R452A

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH

700 x 830 x 2080 mm

Dotazione standard
Standard equipment

3 ripiani forati
3 perforated shelves
(530x650mm)

Dati modello DE 700 RF PV
Model data DE 700 RF PV

DE 1000

Temperatura di esercizio
Temperature range

-2 +10 °C

Potenza frigorifera
Refrigeration power

550 W

Potenza elettrica
Electric power

433 W

Tensione/Frequenza
Voltage/Frequency

230V 50Hz

Refrigerante
Refrigerant

R452A

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH

810 x 1060 x 2120 mm

Dotazione standard
Standard equipment

3 ripiani forati
3 perforated shelves
(600x800mm)

Dati modello DE 1000 RF
Model data DE 1000 RF

Tutti i prodotti Deluxe Meat sono disponibili anche nelle versioni:

All Deluxe Meat products are also available with:





DE 700 BK

Temperatura di esercizio Temperature range	-2 +10 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	550 W
Potenza elettrica Electric power	433 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	700 x 830 x 2080 mm
Dotazione standard Standard equipment	3 ripiani forati 3 perforated shelves (530x650mm)

Dati modello DE 700 RF PV BK
Model data DE 700 RF PV BK

DE 1000 BK

Temperatura di esercizio Temperature range	-2 +10 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	550 W
Potenza elettrica Electric power	433 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	810 x 1060 x 2120 mm
Dotazione standard Standard equipment	3 ripiani forati 3 perforated shelves (600x800mm)

Dati modello DE 1000 RF BK
Model data DE 1000 RF BK