

Ristorazione

Catering



samaref[®]
cool instinct

“Cool instinct: our
philosophy”

Sii te stesso, sii quel che sei, ascolta la
tua anima, ascolta il tuo istinto.

Be yourself, be what you are, trust your
soul, trust your instinct.

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

Ristorazione

Catering

○ ISPIRA LA TUA CREATIVITÀ

La creatività nella ristorazione gioca un ruolo fondamentale, permette di immaginare, sperimentare, creare trasformando i semplici alimenti in un'esperienza unica. Mangiare con gusto per mangiare sano.

○ INSPIRE YOUR CREATIVITY

Creativity in the catering field is crucial: it allows to imagine, to test, to experiment, to create by transforming simple food in something unique. A tasty eating is a healthy eating.

○ IL FREDDO CHE FA LA DIFFERENZA

La differenza tra la normale conservazione e la conservazione di qualità è nel saper mantenere inalterate le caratteristiche nutrizionali e fisiche. Evita gli sprechi prolungando la vita degli alimenti.

○ THE COLD THAT MAKES THE DIFFERENCE

The difference between the usual storing and the quality storing is to maintain the nutritional and physical properties unaltered. Avoid waste by extending the life of food.



ICECONNECT MULTICONNECT

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 linee **Talent, Express, Premium, Fish** ed **Exclusive**.

Available for **Talent, Express, Premium, Fish** and **Exclusive** lines.

Una scelta vincente

A winning solution

Gestire un ristorante è un'attività complessa che richiede non solo passione, ma anche competenze imprenditoriali. Per ottimizzare i profitti e il ciclo produttivo è importante scegliere attrezzature affidabili, performanti ed efficienti nei consumi.

Managing a successful business requires passion but also entrepreneurial skills. To optimize the profits and the productive cycle, it is important to choose reliable and performing professional equipment with efficient energy consumption.

Ogni esigenza è soddisfatta!

All requirements fulfilled!

Ampia gamma di soluzioni professionali progettate per soddisfare le specifiche richieste di hotel, ristoranti, pizzerie, fast food e mense. Conservare, abbattere e surgelare al massimo delle prestazioni.

Wide range of professional solutions conceived to meet the specific requests of hotels, restaurants, pizzerias, fast food and canteens. Storing, chilling and freezing with maximum performances.

SURGELAZIONE E ABBATTIMENTO FREEZING AND CHILLING

Abbattitori-Surgelatori
Blast chillers and
freezers

Talent | 6
Talent Roll-in | 16
Polar | 18



CONSERVAZIONE STORAGE

Armadi refrigerati
Refrigerated cabinets

Express | 22
Premium | 26
Performance | 32
Fish | 36



CONSERVAZIONE STORAGE

Tavoli refrigerati
Refrigerated counters

Exclusive | 40
Gastronorm | 44
Pizza | 48
Food Preparation | 52



Talent

Abbattitori e Multifunzione / Multifunction blast chillers and shock freezers

Un solo strumento, tante funzioni quante sono le tue necessità. Libera la creatività. Con Talent potenza e flessibilità sono al tuo servizio. Scegli l'innovazione e il design.

One tool, as many functions as you need. Unleash your creativity. With Talent, power and flexibility are at your service. Choose innovation and design.

○ VERSATILE, EFFICIENTE, RAPIDO

Incrementa la produttività nella tua cucina, razionalizza il lavoro, sfrutta la versatilità del multifunzione.

○ VERSATILE, EFFICIENT, FAST

Increase productivity in your kitchen, streamline your work, take advantage of the multifunctional's versatility.

Capacità Capacity

Modello
Model

Capacità max
Max capacity

TA 6T

6 Teglie
6 Trays

TA 9T

9 Teglie
9 Trays

TA 12T

12 Teglie
12 Trays

TA 16T

16 Teglie
16 Trays



Teglie GN
GN Trays
53x32,5x4cm



Display touch 7"

Interfaccia multilingua semplice, intuitiva e personalizzabile.

Simple and intuitive multilanguage graphic interface.

- 100 programmi personalizzabili
 - 100 customizable programs
 - Cicli hard e soft
 - Hard and soft cycles
 - Ricette precaricate
 - Pre-loaded recipes
 - Lista preferiti
 - Favourite programs list
 - Allarmi HACCP
 - HACCP Alarms
 - Multilingua
 - Multilanguage
- IT - EN - FR - DE - ES - PT - RU



FACILE PULIZIA

Easy to clean

Evaporatore ispezionabile trattato in cataforesi.

Inspectionable cataphoresis-treated evaporator.



MANIGLIA ERGONOMICA

Ergonomic handle

Design Samaref per la massima comodità.

Samaref design for maximum comfort.



SONDA A 3 PUNTI

3 points core probe

Temperatura perfetta e facile estrazione dal cibo surgelato.

Perfect temperature and easy extraction from frozen food.

Sempre un passo avanti

Always one step forward

Proponi un maggior numero di piatti a menù e riduci il tempo di attesa dei clienti al tavolo offrendo, sempre, cibi freschi sani e naturali.

Offer a greater number of dishes on the menu and reduce customer waiting time at the table by always offering healthy and natural food.

FUNZIONI Functions	-40°C +85°C MULTIFUNZIONE Multifunction	-40°C +10°C ABBATTITORE Blast-chiller
Abbattimento Blast chilling	•	•
Surgelazione Blast freezing	•	•
Cottura bassa temperatura Slow cooking	•	—
Fermalievitazione Retarding proofing	•	—
Mantenimento +65°C Holding +65°C	•	—
Scongelamento Thawing	•	—
CICLI SPECIALI Special cycles		
Sanificazione pesce Fish sanitation	•	•
Essiccazione Dehydration	•	—
Pastorizzazione alta e bassa High and low pasteurization	•	—
Cristallizzazione cioccolato Chocolate crystallization	•	—
Yogurt Yogurt	•	—



Lo stile che cercavi

The style you were looking for

Un design elegante e pulito nelle due varianti Inox e Black realizzate con materiali di grande qualità e finiture d'eccellenza per garantire durabilità e facilità di pulizia.

An elegant and clean design in the two variants Stainless steel and Black made with high quality materials and excellent finishes to ensure durability and ease of cleaning.

Le soluzioni che ti portano al successo

Solutions for your success

PIANIFICA IL LAVORO

Plan the job

Organizza il carico di lavoro del personale e delle attrezzature con un notevole saving sui costi di preparazione.

Organize the workload of the staff and equipment with a remarkable saving on preparation costs.

TEMPI DI PRODUZIONE

Production times

Raffredda e surgela rapidamente i cibi caldi appena sfornati, velocizzando i tempi di produzione.

Quickly cool and freeze the hot freshly baked foods by speeding-up the production times.

MENO SPRECHI

Less waste

Prepara in grande quantità le portate per conservarle e rigenerarle come appena preparate, in qualsiasi momento e senza sprechi, a seconda dell'ordinazione dei clienti.

Prepare large quantities of food in order to store and regenerate them as just baked, at any time and without waste, depending on customers orders.

Controlli avanzati

Advanced controls

Grazie ai programmi precaricati o attraverso quelli personalizzabili puoi gestire ogni preparazione con il massimo controllo delle funzionalità, la macchina mette a disposizione tutte le innovazioni tecnologiche del settore per essere sempre un valido supporto in cucina.

Thanks to the preloaded programs or through the customisable ones you can manage each preparation with maximum control of the functions, the machine provides all the technological innovations of the sector to always be a valid support in the kitchen.



Controllo puntuale della temperatura tramite sonda a 3 punti.

Accurate temperature control through 3 points probe.



Accurata gestione del tempo con impostazioni programmabili.

Accurate time management with programmable settings.



Perfetta regolazione dell'umidità con nebulizzatore.

Perfect humidity control with atomiser.



Ventilazione potente e silenziosa, con sistema di regolazione a 5 velocità.

Powerful and quiet ventilation with 5-speed control system.



Sicurezza alimentare garantita

Ensured food security

L'abbattitore Talent permette di abbassare velocemente la temperatura al cuore degli alimenti fino a +3°, nel rispetto dei tempi previsti dalle norme HACCP.

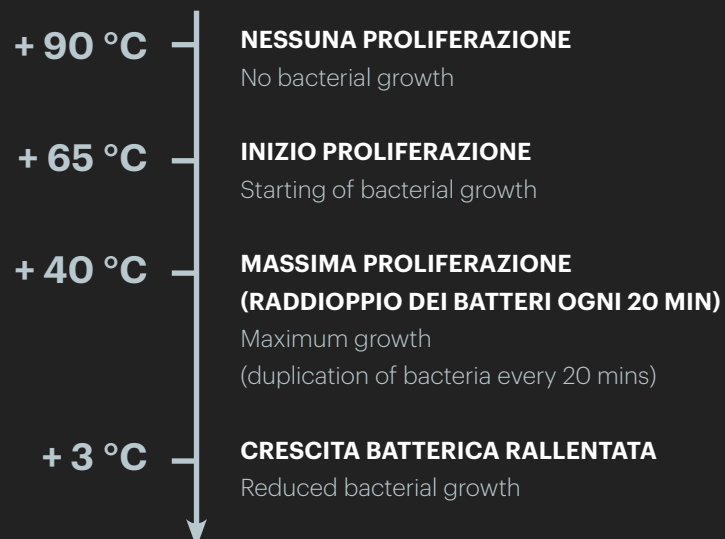
Offri crudité di pesce, sushi o sashimi con il ciclo dedicato per la sanificazione. La soluzione sicura per surgelare rapidamente il pesce fino a -20°C per 24 ore e bloccare il pericolo anisakis.

Talent blast chiller allows to quickly lower the core temperature of foods up to +3°, in accordance with the estimated times of HACCP standards.

Offer fish crudités, sushi or sashimi with the dedicated sanification cycle. The safe solution for quickly freezing fish up to -20°C for 24 hours and block the anisakis danger.

RIDUZIONE DELLA CARICA BATTERICA

Reduction of bacterial load

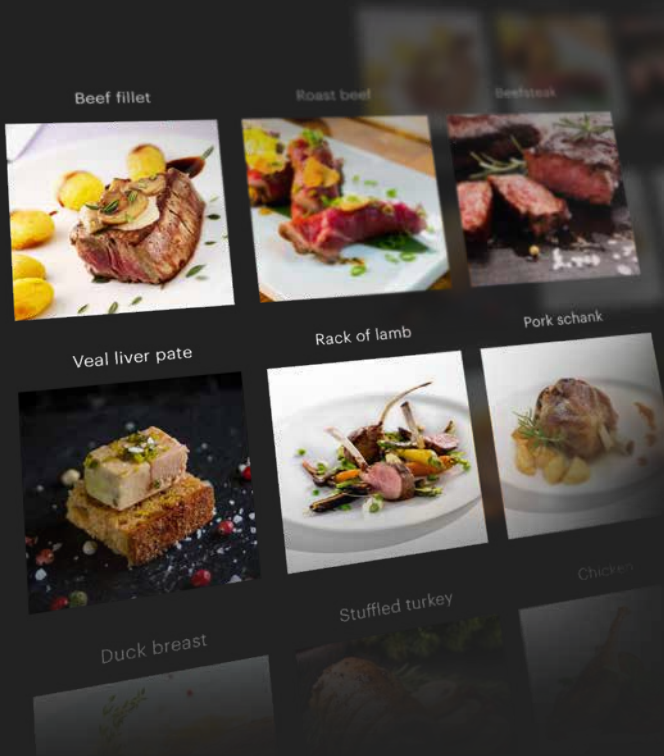


A lavoro H24, cicli concatenati anche di notte.

Working 24/7, linked cycles
also at night.

Setta i cicli di lavorazione con funzioni fredde e calde in sequenza automatica concatenata. Ciò ti permette di scegliere il ciclo più adatto agli alimenti da trattare e di avviarne la lavorazione anche nelle ore notturne così che al mattino le preparazioni siano pronte. Tempi ottimizzati nel rispetto delle qualità organolettiche dei cibi.

Set the working cycles with cold and hot functions in automatic linked sequence. This allows you to choose the most suitable cycle for the food to be processed and to start processing even at night so that the preparations are ready in the morning. Time is optimised while respecting the organoleptic qualities of the food.



Un ricettario studiato per te

A recipe book designed
for you

Un ricco ricettario al tuo servizio, con cicli studiati e progettati per velocizzare il tuo lavoro, garantire alti standard qualitativi nella preparazione di carne, pesce, verdure, dolci e salse.

A rich recipe book at your service, with cycles studied and designed to speed up your work and guarantee high quality standards in the preparation of meat, fish, vegetables, desserts and sauces.

Organizza anticipatamente

Plan ahead



Abbattimento e Surgelazione

Blast chilling and blast freezing

In brevissimo tempo, abbatte e surgela al cuore un alimento fresco o cotto.

In a very short time, it blast chills and freezes fresh or cooked food to the core.



Cottura bassa temperatura

Slow cooking

Cuoce gli alimenti a bassa temperatura, uniformemente e in grande quantità.

It cooks food at a low temperature, evenly and in large quantities.



Fermalievitazione

Retarding proofing

Regola e controlla la lievitazione, ottimizzando tempi e orari a seconda delle tue necessità.

Regulates and controls leavening, optimising times and schedules according to your needs.



Pastorizzazione alta e bassa

High and low pasteurization

Aumenta i tempi di conservazione in tutta sicurezza eliminando i microrganismi patogeni.

Increases storage time safely by eliminating pathogenic microorganisms.



Essiccazione

Dehydration

Disidrata ed essicca con delicatezza gli alimenti allungandone i tempi di conservazione.

Gently dehydrates and dries food, extending its shelf life.

Durante il servizio

During the service



Mantenimento + 65°C

Holding + 65°C

Cibi caldi, pronti da servire per tutta la durata del servizio.

Warm food, ready to serve for the duration of the service.



Conservazione + 6°C

Conservation + 6°C

Conserva perfettamente le preparazioni garantendo la massima sicurezza alimentare.

Preserves food perfectly, ensuring maximum food safety.



Scongelamento

Thawing

Scongela rapidamente i tuoi piatti solo quando vengono ordinati, riduci gli sprechi e ottimizzi i guadagni.

Quickly defrost your dishes only when they are ordered, reducing waste and optimising profits.

Gamma Talent

Talent product line



TA 6T

Resa da +90°C a +3°C Performance from +90°C to +3°C	21 Kg
Resa da +90°C a -18°C Performance from +90°C to -18°C	15 Kg
Potenza frigorifera Refrigeration power	1748 W
Potenza elettrica Electric power	1880 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	800 x 750 x 840 mm
Dotazione standard Standard equipment	6 coppie di guide 6 pairs of guides

Dati modello TA 6T MF
Model data TA 6T MF

TA 9T

Resa da +90°C a +3°C Performance from +90°C to +3°C	32 Kg
Resa da +90°C a -18°C Performance from +90°C to -18°C	25 Kg
Potenza frigorifera Refrigeration power	3289 W
Potenza elettrica Electric power	3452 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	800 x 855 x 1465 mm
Dotazione standard Standard equipment	9 coppie di guide 9 pairs of guides

Dati modello TA 9T MF
Model data TA 9T MF

Tutti i prodotti Talent sono disponibili anche nelle versioni:

All Talent products are also available with:



Condensazione ad acqua
Water condensation



Unità remota
Remote unit



60Hz



TA 12T

Resa da +90°C a +3°C Performance from +90°C to +3°C	45 Kg
Resa da +90°C a -18°C Performance from +90°C to -18°C	40 Kg
Potenza frigorifera Refrigeration power	5907 W
Potenza elettrica Electric power	5399 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	400V/3/50Hz
Refrigerante Refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	800 x 855 x 1750 mm
Dotazione standard Standard equipment	12 coppie di guide 12 pairs of guides

Dati modello TA 12T MF 3N
Model data TA 12T MF 3N



TA 16T

Resa da +90°C a +3°C Performance from +90°C to +3°C	70 Kg
Resa da +90°C a -18°C Performance from +90°C to -18°C	55 Kg
Potenza frigorifera Refrigeration power	7310 W
Potenza elettrica Electric power	6680 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	400V/3/50Hz
Refrigerante Refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	800 x 855 x 2010 mm
Dotazione standard Standard equipment	16 coppie di guide 16 pairs of guides

Dati modello TA 16T 3N MF
Model data TA 16T 3N MF

Talent Roll-in

Abbattitori e Multifunzione / Multifunction blast chillers and shock freezers

Multifunzione predisposto per gruppo motore remoto. Dotato di evaporatore ad alta ventilazione per garantire le massime prestazioni e accelerare i cicli di lavoro. Disponibile in versione abbattitore-surgelatore.

Blast chiller set up for remote cooling unit. Equipped with a high ventilation evaporator to guarantee maximum performance and accelerate work cycles. Available in blast chillers and shock freezers version.

○ GRANDI PRODUZIONI

Programmi eseguiti alla perfezione anche a pieno carico.

○ GREAT PRODUCTIONS

Perfectly executed programs even at full load.



Capacità Capacity

Le dimensioni interne sono compatibili per ospitare un carrello 20 teglie GN 1/1.

I paracolpi interni ed esterni evitano danneggiamenti da parte del carrello.

The internal dimensions are suitable to carry one trolley for 20 GN 1/1 trays. The internal and external bumpers prevent damage from the trolley.

Robusto, struttura monoscocca

Robust, one-piece structure

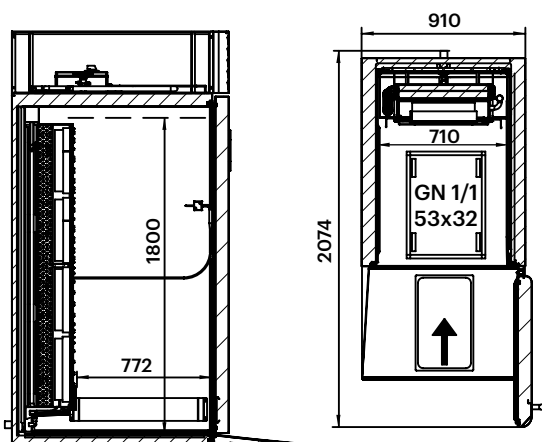
Solida struttura costruita totalmente in acciaio inox 304 con spessore di isolamento 80 mm. La rampa, fornita in dotazione, agevola l'entrata e l'uscita del carrello.

Solid structure made entirely of 304 stainless steel with 80 mm insulation thickness. The ramp, supplied, facilitates entry and exit of the trolley.

Spazio e funzionalità ottimizzate

Optimised space and functionality

Spazio utile interno 710x772 mm
Internal storage space 710x772 mm



TA 20T

Resa da +90°C a +3°C Performance from +90°C to +3°C	105 Kg
Resa da +90°C a -18°C Performance from +90°C to -18°C	75 Kg
Potenza frigorifera Refrigeration power	14740 W
Potenza elettrica Electric power	11530 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	400V/3/50Hz
Predisposto per refrigerante Set up for refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	910 x 1320 x 2360 mm

Dati modello TA 20T 3N MF EP
Model data TA 20T 3N MF EP

Tutti i prodotti Talent Roll-in sono disponibili anche nelle versioni:
All Talent Roll-in products are also available with:



Condensazione ad acqua
Water condensation



60Hz

Polar

Abbattitori-Surgelatori / Blast chiller and freezer

Attrezzature professionali studiate e bilanciate per alte performance. Surgelare e abbattere non è mai stato così semplice e rapido.

Professional equipment for high performances. Freezing and chilling have never been simpler and faster.

○ QUALITÀ VISIBILE

Preserva le proprietà organolettiche delle tue preparazioni, i clienti se ne accorgeranno.

○ VISIBLE QUALITY

Preserve the organoleptic properties of your food. Customers will notice it.

Capacità Capacity

Modello
Model

Capacità max
Max capacity

PO 5T

5 Teglie
5 Trays



Teglie GN
GN Trays
53x32,5x4cm

PO 8T

8 Teglie
8 Trays

PO 12T

12 Teglie
12 Trays

PO 16T

16 Teglie
16 Trays



Ottimizza gli spazi

Maximize the space

Piano con alzata - Pratica alzata posteriore alta 10 cm per una facile pulizia.
Top with upstand - Practical rear upstand 10 cm high for easy cleaning.

Piano liscio - Robusto e resistente piano di lavoro che può sostenere il peso di un forno fino a 100 kg.
With top - Sturdy and resistant worktop that can support the weight of an oven up to 100kg.

Senza piano - Per essere incassato e allineato alle basi con profondità 700 mm.
Without top - to be recessed and aligned to the 700 mm deep.



FACILE PULIZIA

Easy to clean

Evaporatore ispezionabile trattato in cataforesi.

Inspectionable cathaphoresis-treated evaporator.



GUIDE ACCIAIO INOX

Stainless steel guides

Adatte per teglie GN 1/1 e per teglie EN 60x40.

Suitable for GN 1/1 and EN 60x40 trays.



SONDA SPILLONE

Core probe

Controllo accurato della temperatura al cuore.

Precise control over product's core temperature.

Gamma Polar

Polar product line



PO 5T

Resa da +90°C a +3°C
Performance from +90°C to +3°C **20 Kg**

Resa da +90°C a -18°C
Performance from +90°C to -18°C **14 Kg**

Potenza frigorifera
Refrigeration power **1748 W**

Potenza elettrica
Electric power **1180 W**

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

Refrigerante
Refrigerant **R452A**

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH **800 x 700 x 850 mm**

Dotazione standard
Standard equipment **5 coppie di guide**
5 pairs of guides

Dati modello PO 5T PL
Model data PO 5T PL

PO 8T

Resa da +90°C a +3°C
Performance from +90°C to +3°C **28 Kg**

Resa da +90°C a -18°C
Performance from +90°C to -18°C **22 Kg**

Potenza frigorifera
Refrigeration power **3289 W**

Potenza elettrica
Electric power **2052 W**

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

Refrigerante
Refrigerant **R452A**

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH **800 x 825 x 1435 mm**

Dotazione standard
Standard equipment **8 coppie di guide**
8 pairs of guides

Tutti i prodotti Polar sono disponibili anche nelle versioni:
All Polar products are also available with:



Condensazione ad acqua
Water condensation



Unità remota
Remote unit



60Hz



PO 12T

Resa da +90°C a +3°C Performance from +90°C to +3°C	42 Kg
Resa da +90°C a -18°C Performance from +90°C to -18°C	35 Kg
Potenza frigorifera Refrigeration power	5907 W
Potenza elettrica Electric power	3399 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	400V/3/50Hz
Refrigerante Refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	800 x 825 x 1720 mm
Dotazione standard Standard equipment	12 coppie di guide 12 pairs of guides

Dati modello PO 12T 3N
Model data PO 12T 3N

PO 16T

Resa da +90°C a +3°C Performance from +90°C to +3°C	65 Kg
Resa da +90°C a -18°C Performance from +90°C to -18°C	55 Kg
Potenza frigorifera Refrigeration power	7310 W
Potenza elettrica Electric power	3680 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	400V/3/50Hz
Refrigerante Refrigerant	R452A
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	800 x 825 x 1980 mm
Dotazione standard Standard equipment	16 coppie di guide 16 pairs of guides

Dati modello PO 16T 3N SH
Model data PO 16T 3N SH

Express

Armadi refrigerati / Refrigerated cabinets

La perfetta conservazione abbinata alla straordinaria comodità di utilizzo rendono Express il top di gamma Samaref.

The perfect storage paired with the extraordinary comfort of use make Express Samaref's top range.

○ **FRESCHEZZA ASSOLUTA**

Gestione dell'umidità in tre livelli per mantenere inalterato aspetto e fragranza di ogni prodotto.

○ **ABSOLUTE FRESHNESS**

Humidity management in three levels to keep the appearance and fragrance of each product unaltered.

Igiene perfetta

Perfect hygiene

Fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304 per una facile pulizia.

Internal sides molded in AISI 304 stainless steel for easy cleaning.

Meno costi, più tempo

Lower costs, more time

Evita l'acquisto di guide supplementari e non perdere più tempo a regolarle in altezza.

Avoid buying additional guides and do not waste time adjusting them in height.



Massimo carico

Full load

- Ottimizza la capacità di stoccaggio con l'uso di **bacinelle GN 1/1 trasparenti** anziché le tradizionali griglie GN 2/1
- Stabilità delle bacinelle assicurata grazie a **24 guide inox** (lunghezza 480mm)
- **Passo 55mm** per maggiore flessibilità nella disposizione degli alimenti
- Optimize storage space with the use of **transparent GN 1/1 containers** instead of traditional grids GN 2/1
- Stability of the containers ensured by **24 stainless steel guides** (length 480mm)
- **Pitch 55mm** for greater flexibility in the arrangement of food



GRANDE DISPLAY

Large display

Comandi touch e facile lettura della temperatura.

Easy temperature control with soft-touch buttons.

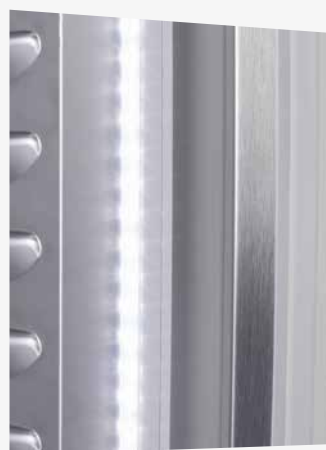


ISOLAMENTO EFFICIENTE

Efficient insulation

80 millimetri di isolamento per alte performance.

80 mm of insulation for great performances.



ILLUMINAZIONE LED

LED lights

Maggiore visibilità e minor consumo.

Higher visibility and less energy consumption.



Be powerful, think green

Alte prestazioni e bassi consumi con il gas naturale R290. Impianto frigorifero innovativo con ventole elettroniche, sbrinamento a gas caldo ed evaporatore verniciato per una maggiore resistenza alla corrosione.

High performances and low energy consumptions with R290 natural gas. Innovative refrigeration system with electronic fans, hot gas defrosting and painted evaporator for a better resistance to corrosion.

Gamma Express

Express product line



EX 700

Temperatura di esercizio TN -2 +8 °C
Temperature range BT -15 -22 °C

Potenza frigorifera TN 312 W
Refrigeration power BT 568 W

Potenza elettrica TN 208 W
Electric power BT 579 W

Tensione/Frequenza 230V 50 Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 702 x 830 x 2090 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 3 griglie plastificate
Standard equipment 3 plasticized grids
(530x650mm)

EX 1400

Temperatura di esercizio TN -2 +8 °C
Temperature range BT -15 -22 °C

Potenza frigorifera TN 492 W
Refrigeration power BT 862 W

Potenza elettrica TN 344 W
Electric power BT 1110 W

Tensione/Frequenza 230V 50 Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 1435 x 830 x 2090 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 6 griglie plastificate
Standard equipment 6 plasticized grids
(530x650mm)

Tutti i prodotti Express sono disponibili nelle versioni:

All Express products are available with:



Porta vetro
Glass door



Unità remota
Remote unit



60Hz

Premium

Armadi refrigerati / Refrigerated cabinets

Armadi frigoriferi dalla qualità superiore e dal design unico ed elegante. Le più avanzate funzioni operative per un freddo uniforme e costante.

Storage cabinets with a superior quality and with a unique and elegant design. The most advanced operative functions for a uniform and regular cold.

○ CATTURA L'ATTENZIONE

Linea piacevolmente adatta per le cucine a vista.

○ CATCH THE ATTENTION

Pleasantly suitable line for open kitchens.

La gamma più ampia

The widest range

Puoi ottimizzare gli spazi del tuo ambiente di lavoro inserendo armadi di profondità e capacità diverse. Disponibili con porta vetro o acciaio, motore installato o remoto, con temperature differenziate nei vani separati.

Optimize your workplace with storage cabinets of different depth and storage capacity. Available with glass or stainless steel door, equipped with or without motor unit, with different temperatures in independent compartments.

Ripiani stabili e funzionali

Steady and functional shelves

L'accessorio ripiano forato in acciaio inox AISI 304 è rinforzato per sostenere fino a 70 Kg. Adatto allo stoccaggio di bottiglie, lattine e alimenti che hanno bisogno di maggiore stabilità.

The stainless steel AISI 304 perforated shelf accessory is reinforced to carry up to 70 Kg. Suitable for storing bottles, cans and food that need higher stability.



GRANDE DISPLAY

Large display

Semplice ed intuitivo, con tecnologia touch.

Simple and intuitive, with touch technology.



MANIGLIA ERGONOMICA

Ergonomic handle

Porta reversibile con robusta maniglia a tutta altezza.

Reversible door with sturdy full-height handle.



ILLUMINAZIONE LED

LED lights

Massima visibilità interna.

High internal visibility.

Preserva la freschezza

Preserve freshness

La giusta umidità per preservare la freschezza attraverso 3 livelli di impostazione (alta, media e bassa umidità) a seconda delle necessità del prodotto conservato.

The right humidity to preserve freshness through 3 settings levels (high, medium and low humidity) according to the needs of the stored product.



Scegliere non è mai stato così semplice

Choosing is an easy game

Combina le diverse versioni di motori e allestimenti in base alle tue esigenze. Ogni vano è indipendente, con la propria unità condensante. In caso di blocco di un compressore gli altri continuano a lavorare. L'allestimento interno può essere realizzato con griglie plastificate GN 2/1, con guide per teglie EN 60x40 o con vaschette per il pesce.

Combine the different motors and settings according to your needs. Every compartment is independent, with its own condensing unit. In case of a compressor block, the others keep working. The internal setting can be built with GN 2/1 plasticized grids, with EN 60x40 trays guides or with fish drawers.

ESEMPIO DI UNA COMBINAZIONE A 2 VANI

Example of a 2-compartment combination



Gamma Premium

Premium product line



PM 600

Temperatura di esercizio Temperature range	TN -2 +8 °C BT -15 -22 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	TN 408 W BT 501 W
Potenza elettrica Electric power	TN 343 W BT 685 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50 Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	702 x 675 x 2060 mm
Dotazione standard Standard equipment	3 griglie plastificate 3 plasticized grids (530x500mm)

PM 700

Temperatura di esercizio Temperature range	TN -2 +8 °C BT -15 -22 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	TN 368 W BT 568 W
Potenza elettrica Electric power	TN 234 W BT 579 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50 Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	702 x 810 x 2080 mm
Dotazione standard Standard equipment	3 griglie plastificate 3 plasticized grids (530x650mm)

Tutti i prodotti Premium sono disponibili anche nelle versioni:

All Premium products are also available with:



Porta vetro
Glass door



Unità remota
Remote unit



60Hz



PM 1400

Temperatura di esercizio TN -2 +8 °C
Temperature range BT -15 -22 °C

Potenza frigorifera TN 492 W
Refrigeration power BT 862 W

Potenza elettrica TN 344 W
Electric power BT 1110 W

Tensione/Frequenza 230V 50 Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 1435 x 810 x 2080 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 6 griglie plastificate
Standard equipment 6 plasticized grids
(530x650mm)

Performance

Armadi refrigerati / Refrigerated cabinets

Semplicità di utilizzo e linee essenziali caratterizzano questa gamma dalle prestazioni e standard qualitativi di alto livello.

Ease of use and essentiality distinguish this line of great performances and high levels qualitative standards.

○ REQUISITO INDISPENSABILE

Acciaio inox AISI 304 resistente alla corrosione e con elevato coefficiente di igiene.

○ ESSENTIAL PREREQUISITE

AISI 304 stainless steel resistant to corrosion and with high hygiene coefficient.

Versione monoblocco

Monobloc version

Gruppo refrigerante monoblocco, per una facile manutenzione. Permette di sfruttare completamente lo spazio in cella e aumenta il volume di stoccaggio del 10%.

Dotato di evaporazione della condensa a gas caldo e compressore tropicalizzato.

Monobloc refrigerant group for an easy maintenance. This system allows to take full advantage of the cell space and increases the storage volume of 10%.

Equipped with hot gas condensation evaporation and tropicalized compressor.

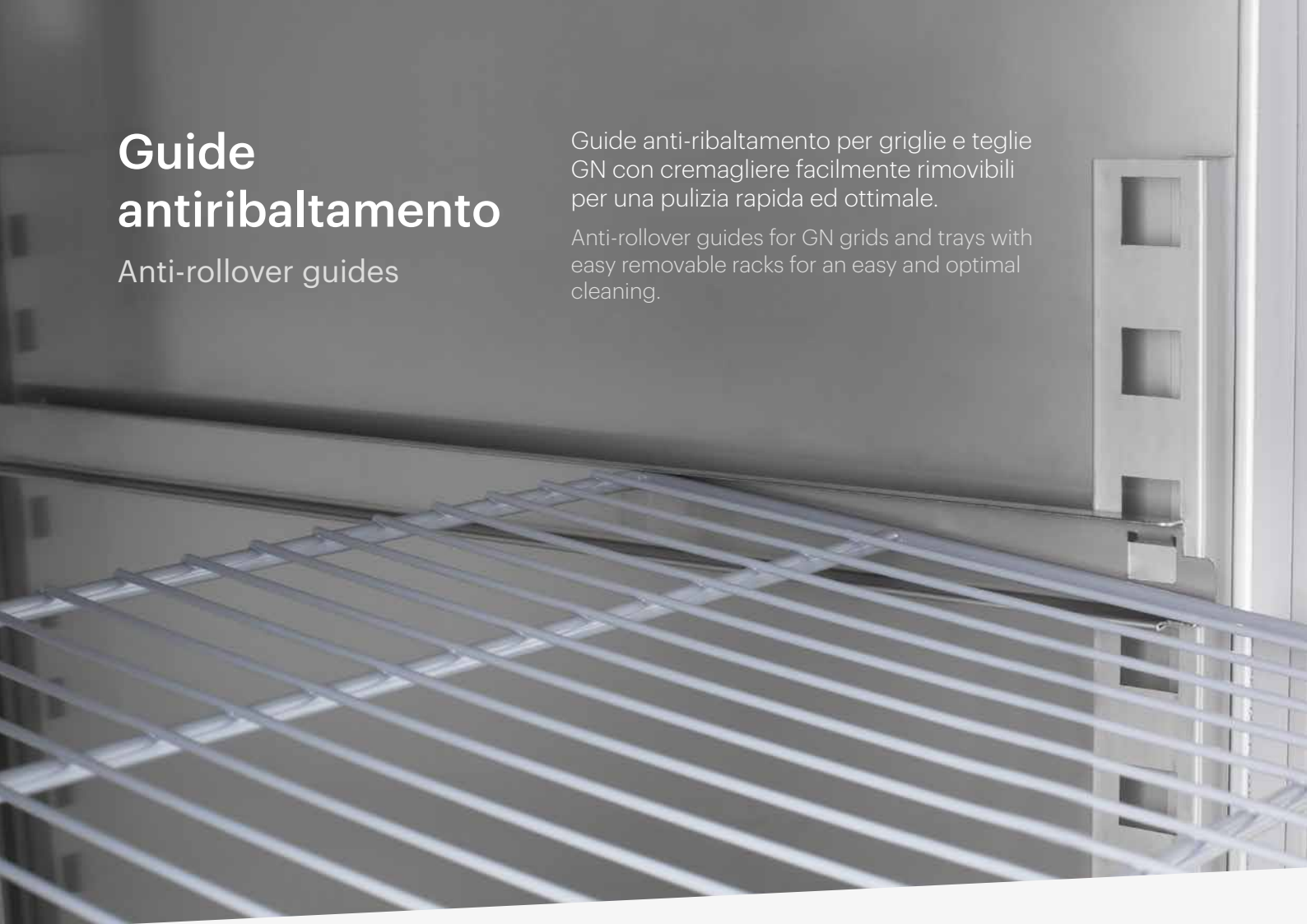


Guide antiribaltamento

Anti-rollover guides

Guide anti-ribaltamento per griglie e teglie GN con cremagliere facilmente rimovibili per una pulizia rapida ed ottimale.

Anti-rollover guides for GN grids and trays with easy removable racks for an easy and optimal cleaning.



DISPLAY COMPATTO

Compact display

Funzionalità e semplicità con tecnologia touch.

Functionality and simplicity with touch technology.



SERRATURA

Door lock

Massimo controllo delle tue scorte.

Maximum control of your stock.



MANIGLIA INTEGRATA

Included handle

Porta autochiudente reversibile con fermo.

Reversible self-closing door with door stop.

Gamma Performance

Performance product line



PF 600

Temperatura di esercizio TN -2 +8 °C
Temperature range BT -15 -22 °C

Potenza frigorifera TN 408 W
Refrigeration power BT 501 W

Potenza elettrica TN 343 W
Electric power BT 685 W

Tensione/Frequenza 230V 50 Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 702 x 675 x 2060 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 3 griglie plastificate
Standard equipment 3 plasticized grids
(530x500mm)

PF 700

Temperatura di esercizio TN -2 +8 °C
Temperature range BT -15 -22 °C

Potenza frigorifera TN 368 W
Refrigeration power BT 568 W

Potenza elettrica TN 219 W
Electric power BT 564 W

Tensione/Frequenza 230V 50 Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 702 x 810 x 2080 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 3 griglie plastificate
Standard equipment 3 plasticized grids
(530x650mm)

Tutti i prodotti Performance sono disponibili anche nelle versioni:

All Performance products are also available with:

R Unità remota
Remote unit

~ 60Hz



PF 1400

Temperatura di esercizio Temperature range	TN	-2 +8 °C
	BT	-15 -22 °C

Potenza frigorifera Refrigeration power	TN	492 W
	BT	862 W

Potenza elettrica Electric power	TN	322 W
	BT	1088 W

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

Refrigerante Refrigerant	R290	
------------------------------------	------	--

Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	1435 x 810 x 2080 mm	
---------------------------------------------	----------------------	--

Dotazione standard Standard equipment	6 griglie plastificate 6 plasticized grids (530x650mm)	
-------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	--

Fish

Armadi refrigerati / Refrigerated cabinets

Armadi specifici per la conservazione del pesce fresco. La gestione dell'umidità e la ventilazione controllata li rendono la scelta ideale per pescherie e ristoranti di mare.

Specific cabinets to store fresh fish. The humidity management and the controlled ventilation let them be the perfect choice for fishmongers and seafood restaurants.

○ ACCIAIO RESISTENTE

Tutta la struttura sia interna che esterna è in acciaio inox AISI 304 resistente all'umidità e alla salsedine.

○ STURDY STEEL

All the external and internal structure is made of stainless steel AISI 304 resistant to humidity and saltiness.

Conservazione ottimale

Best storage

L'impianto frigorifero tropicalizzato garantisce una temperatura uniforme e assicura il recupero della temperatura anche dopo continue aperture porta.

The tropicalized refrigeration system guarantees a uniform temperature and ensures the temperature recovery even after continuous door openings.

Vaschette con fondo inox

Fish drawers with stainless
bottom

Allestimento Euronorm con
vaschette in plastica 60x40
e falsi fondi forati in acciaio
inox AISI 304.

Euronorm setting with 60x40
plastic drawers and stainless
steel AISI 304 perforated false
bottom.



GRANDE DISPLAY

Large display

Comandi touch e facile
lettura della temperatura.

Easy temperature control with
soft-touch buttons.



SERRATURA

Door lock

Controlla i tuoi
prodotti ittici.

Control of your fishery
products.



ILLUMINAZIONE A LED

LED Lights

Massima visibilità
interna.

High internal visibility.



Mai più sprechi

No more waste

La corretta temperatura di conservazione rallenta la proliferazione batterica, mentre la ventilazione soft e non diretta evita la disidratazione.

L'armadio Fish preserva le proprietà organolettiche e prolunga la vita del pesce fresco.

The proper storing temperature slows the bacterial growth, while the soft and non direct ventilation avoids dehydration.

The fish cabinet preserves the organoleptic properties of fresh fish and ensures a longer product durability.

Igiene garantita

Ensured hygiene

La piletta di scarico consente un lavaggio rapido ed efficace del vano frigorifero. Massima comodità con la vaschetta raccogli acqua esterna.

The drain valve allows a fast and efficient wash of the refrigerator compartment. Maximum comfort with the external water collector tray.

Gamma Fish

Fish product line



FS 700

Temperatura di esercizio
Temperature range **-5 +5 °C**

Potenza frigorifera
Refrigeration power **368 W**

Potenza elettrica
Electric power **234 W**

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

Refrigerante
Refrigerant **R290**

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH **702 x 810 x 2085 mm**

Dotazione standard **3 cassette e 3 falsifondi**
Standard equipment 3 drawers and 3 false bottoms

FS 1400

Temperatura di esercizio
Temperature range **-5 +5 °C**

Potenza frigorifera
Refrigeration power **492 W**

Potenza elettrica
Electric power **344 W**

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

Refrigerante
Refrigerant **R290**

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH **1435 x 810 x 2080 mm**

Dotazione standard **6 cassette e 6 falsifondi**
Standard equipment 6 drawers and 6 false bottoms

Tutti i prodotti Fish sono disponibili anche nella versione:

All Fish products are also available with:



Unità remota
Remote unit



60Hz

Exclusive

Tavoli refrigerati / Refrigerated counters

Tavoli ad alta efficienza, affidabili e robusti per soddisfare ogni esigenza di utilizzo nelle cucine professionali.

High efficiency counters, trustworthy and sturdy to meet every need of using in the professional kitchens.

○ **DOPPIO VANTAGGIO**

Lavori in comodità e conservi con efficacia.

○ **DOUBLE BENEFIT**

Comfortably working and efficiently storing.



SISTEMA DI CIRCOLAZIONE DELL'ARIA ANCHE A PIENO CARICO

Air circulation system even at full load



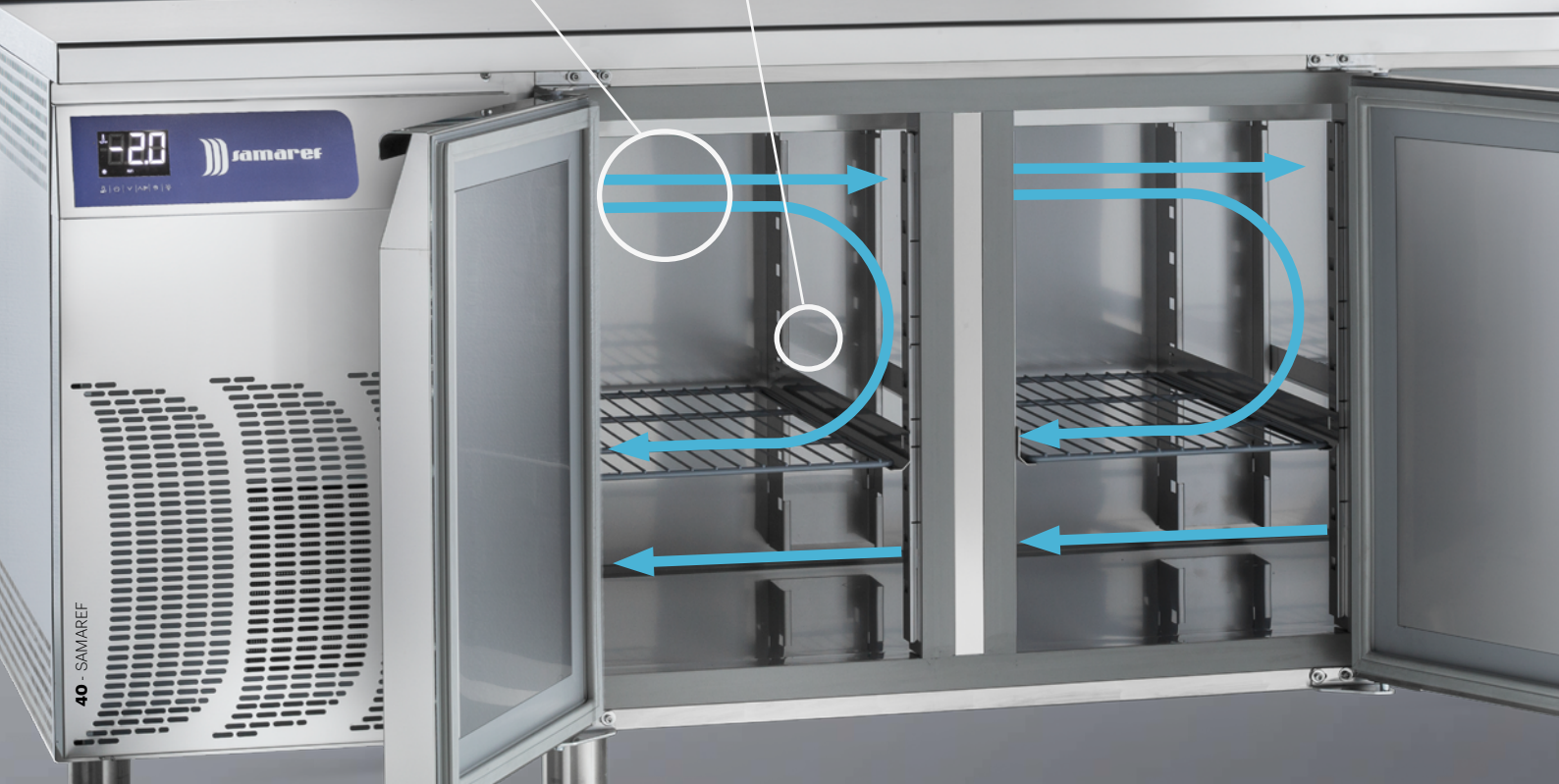
TEMPERATURA FINO A -2°C O -22°C

Temperature up to -2°C or -22°C



MICROCLIMA IDEALE CON GESTIONE UMIDITÀ

Ideal microclimate with humidity management





Motore R290

R290 cooling unit

Massime prestazioni e bassi consumi con il gas R290. Gruppo refrigerante monoblocco con ventole elettroniche e sbrinamento a gas caldo.

Best performances and energy saving with R290 gas. Monoblock refrigeration motor unit with electronic fans and hot gas defrosting.



GRANDE DISPLAY

Large display

Controllo inclinato per una facile accessibilità.

Sloping control for an easy access.



MANIGLIA ERGONOMICA

Ergonomic handle

Porta autochiudente reversibile con fermo.

Reversible self-closing door with door stop.



GUIDE E GRIGLIE GN 1/1

Guides and GN 1/1 grids

Supporti e guide smontabili per una veloce pulizia.

Demountable racks and guides for an easy cleaning.

Gamma Exclusive

Exclusive product line



TE2

Temperatura di esercizio
Temperature range

TN -2 +8 °C
BT -15 -22 °C

Potenza frigorifera
Refrigeration power

TN 309 W
BT 436 W

Potenza elettrica
Electric power

TN 218 W
BT 556 W

Tensione/Frequenza
Voltage/Frequency

230V 50 Hz

Refrigerante
Refrigerant

R290

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH

1368 x 700 x 850 mm

Dotazione standard
Standard equipment

2 griglie plastificate
2 plasticized grids
(530x325mm)

Dati modello TE2 P PL
Model data TE2 P PL

TE3

Temperatura di esercizio
Temperature range

TN -2 +8 °C
BT -15 -22 °C

Potenza frigorifera
Refrigeration power

TN 309 W
BT 436 W

Potenza elettrica
Electric power

TN 218 W
BT 574 W

Tensione/Frequenza
Voltage/Frequency

230V 50 Hz

Refrigerante
Refrigerant

R290

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH

1822 x 700 x 850 mm

Dotazione standard
Standard equipment

3 griglie plastificate
3 plasticized grids
(530x325mm)

Dati modello TE3 P PL
Model data TE3 P PL

Tutti i prodotti Exclusive sono disponibili nelle versioni:

All Exclusive products are available with:



Porta vetro
Glass door



Cassetti
Drawers



60Hz

Gastronorm

Tavoli refrigerati / Refrigerated counters

Basi refrigerate che ottimizzano gli spazi di lavoro in cucina e offrono la massima conservazione degli alimenti.

Refrigerated bases that optimize the working kitchen spaces and offer the maximum storage of food.

○ CONSERVAZIONE MODULARE

Disponibili con profondità 600 e 700mm, nei modelli 2, 3 o 4 porte, con o senza vano tecnico.

○ MODULAR STORAGE

Available with 600mm and 700mm depth, in 2, 3 or 4 doors models, with or without motor unit.



La ripresa è frontale mentre l'uscita dell'aria calda può essere posteriore, laterale o in presenza di spazi ridotti rivolta verso il basso.

Air is drawn from the front while hot air can come out from the back, from the side or even from below in case of small space.



Ottimale sistema di ventilazione che evita di investire l'operatore mentre lavora sul piano.

Optimal ventilation system that prevents air to flow toward the operator while he's working on the worktop.



Scegli la qualità

Choose quality

Piani di lavoro robusti e resistenti in acciaio inox AISI 304 con bordi raggiati e con sottopiano fonoassorbente, idrofugo ed ignifugo.

Sturdy and durable worktops in stainless steel AISI 304 with rounded edges and sound absorbant, hydrofobic and fireproof undertop.



DISPLAY COMPATTO

Compact display

Funzionalità e semplicità con tecnologia touch.

Functionality and simplicity with touch technology.



MANIGLIA ERGONOMICA

Ergonomic handle

Porta autochiudente reversibile con fermo.

Reversible self-closing door with door stop.



GUIDE E GRIGLIE GN 1/1

Guides and GN 1/1 grids

Supporti e guide smontabili per una veloce pulizia.

Demountable racks and guides for an easy cleaning.

Gamma Gastronorm

Gastronorm product line



TG2

Temperatura di esercizio TN 0 +8 °C
Temperature range BT -15 -22 °C

Potenza frigorifera TN 309 W
Refrigeration power BT 436 W

Potenza elettrica TN 218 W
Electric power BT 556 W

Tensione/Frequenza 230V 50 Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 1368 x 700 x 850 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 2 griglie plastificate
Standard equipment 2 plasticized grids
(530x325mm)

Dati modello TG2 P PL TN - TG2 P PL BT
Model data TG2 P PL TN - TG2 P PL BT

TG3

Temperatura di esercizio TN 0 +8 °C
Temperature range BT -15 -22 °C

Potenza frigorifera TN 309 W
Refrigeration power BT 436 W

Potenza elettrica TN 218 W
Electric power BT 574 W

Tensione/Frequenza 230V 50 Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 1822 x 700 x 850 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 3 griglie plastificate
Standard equipment 3 plasticized grids
(530x325mm)

Dati modello TG3 P PL TN - TG3 P PL BT
Model data TG3 P PL TN - TG3 P PL BT

Tutti i prodotti Gastronorm sono disponibili nelle versioni:

All Gastronorm products are available with:



Porta vetro
Glass door



Cassetti
Drawers



Unità remota
Remote unit



60Hz

Tante possibili combinazioni

So many solutions



- **Reversibilità**
Vano tecnico a destra o sinistra
- **Versioni di motori**
Monoblocco o remoto
- **Allestimenti**
Cassetti
Porte vetro

TG4

Temperatura di esercizio Temperature range	TN	0 +8 °C
	BT	-15 -22 °C

Potenza frigorifera Refrigeration power	TN	369 W
	BT	568 W

Potenza elettrica Electric power	TN	263 W
	BT	616 W

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

Refrigerante Refrigerant	R290	
------------------------------------	------	--

Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	2276 x 700 x 850 mm	
---------------------------------------------	---------------------	--

Dotazione standard Standard equipment	4 griglie plastificate 4 plasticized grids (530x325mm)	
-------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	--

Dati modello TG4 P PL TN - TG4 P PL BT
Model data TG4 P PL TN - TG4 P PL BT

- **Reversibility**
Motor unit on the left or on the right side
- **Motor type**
Monoblock or remote
- **Productions**
With drawers
With glass doors

Pizza

Tavoli refrigerati / Refrigerated counters

Tavoli progettati per integrare una conservazione eccellente e un'organizzazione ottimale del lavoro del pizzaiolo. Possibilità di affiancare al vano refrigerato una cassetteria neutra per la lievitazione degli impasti pizza.

Tables designed to integrate an excellent storage with an optimal work organization of the pizza chef. It is possible to place a neutral drawer for the pizza leavening beside the refrigerated compartment.

○ VETRINA REFRIGERATA

Ideale per la conservazione degli ingredienti, può essere combinata con il tavolo o installata separatamente.

○ REFRIGERATED SHOWCASE

Ideal for the ingredients storage, it can be combined with the table or installed separately.



Granito Rosa Beta

Rosa Beta marble top

Piano in granito Rosa Beta dello spessore di 30 mm. Molto resistente, durevole e con basso assorbimento di liquidi. Il migliore materiale per una stesura perfetta e uniforme della pizza.

Rosa Beta granite worktop with a thickness of 30 mm. Very resistant, durable and with low absorption rate. The best material for an optimal and uniform preparation of pizza.



DISPLAY COMPATTO

Compact display

Funzionalità e semplicità con tecnologia touch.

Functionality and simplicity with touch technology.



MANIGLIA ERGONOMICA

Ergonomic handle

Porta autochiudente reversibile con fermo.

Reversible self-closing door with door stop.



GUIDE E GRIGLIE EN 60X40

Guides and EN 60X40 grids

Supporti e guide smontabili per una veloce pulizia.

Demountable racks and guides for an easy cleaning.

Gamma Pizza

Pizza product line



TP2

Temperatura di esercizio Temperature range	0 +8 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	309 W
Potenza elettrica Electric power	218 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	1450 x 800 x 1480 mm
Dotazione standard Standard equipment	2 griglie plastificate 2 plasticized grids (600x400mm)

Dati modello TP2 P VR TN
Model data TP2 P VR TN

TP2 C

Temperatura di esercizio Temperature range	0 +8 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	309 W
Potenza elettrica Electric power	218 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	2000 x 800 x 1480 mm
Dotazione standard Standard equipment	2 griglie plastificate 2 plasticized grids (600x400mm)

Dati modello TP2 C P VR TN
Model data TP2 C P VR TN

Tutti i prodotti Pizza sono disponibili nelle versioni:

All Pizza products are available with:



Unità remota
Remote unit



60Hz



TP3

Temperatura di esercizio Temperature range	0 +8 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	369 W
Potenza elettrica Electric power	263 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	2000 x 800 x 1480 mm
Dotazione standard Standard equipment	3 griglie plastificate 3 plasticized grids (600x400mm)

Dati modello TP3 P VR TN
Model data TP3 P VR TN

TP3 C

Temperatura di esercizio Temperature range	0 +8 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	369 W
Potenza elettrica Electric power	263 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	2500 x 800 x 1480 mm
Dotazione standard Standard equipment	3 griglie plastificate 3 plasticized grids (600x400mm)

Dati modello TP3 C P VR TN
Model data TP3 C P VR TN

Food Preparation

Tavoli refrigerati / Refrigerated counters

La perfetta conservazione degli alimenti con la comodità di un piano di lavoro organizzato per farcire crepes, panini e preparare insalate.

The perfect food storage combined with the comfort of an organized worktop to fill crepes, sandwiches or to prepare salads.

- **BACINELLE GN REFRIGERATE**

L'uniforme distribuzione della temperatura garantisce la conservazione degli ingredienti.

- **REFRIGERATED GN CONTAINERS**

The uniform temperature distribution ensures the food preservation.



52 - SAMAREF



Indispensabile

Essential

Il coperchio, facile da sollevare e bloccare, garantisce la sicurezza alimentare dei tuoi ingredienti.

The lid, easy to lift and lock, guarantees the food safety of your ingredients.



DISPLAY COMPATTO

Compact display

Funzionalità e semplicità con tecnologia touch.

Functionality and simplicity with touch technology.



MANIGLIA ERGONOMICA

Ergonomic handle

Porta autochiudente reversibile con fermo.

Reversible self-closing door with door stop.



GUIDE E GRIGLIE EN 60X40

Guides and EN 60X40 grids

Supporti e guide smontabili per una veloce pulizia.

Demountable racks and guides for an easy cleaning.

Gamma Food Preparation

Food preparation product line



TF2 K

Temperatura di esercizio Temperature range	0 +8 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	369 W
Potenza elettrica Electric power	263 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	1440 x 800 x 900 mm
Dotazione standard Standard equipment	2 griglie plastificate 2 plasticized grids (600x400mm)

TF3 K

Temperatura di esercizio Temperature range	0 +8 °C
Potenza frigorifera Refrigeration power	369 W
Potenza elettrica Electric power	263 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	1970 x 800 x 900 mm
Dotazione standard Standard equipment	3 griglie plastificate 3 plasticized grids (600x400mm)

Tutti i prodotti Food Preparation sono disponibili nelle versioni:

All Food Preparation products are available with:



60Hz

Tutto a portata di mano

Everything at hand

I tavoli Food Preparation sono disponibili in due versioni: due e tre porte. Ogni versione può essere configurata per ospitare diverse tipologie di bacinelle GN 2/3, 1/3, 1/6 e 1/9.

Tutti gli ingredienti sono facili da raggiungere e possono essere preparati nell'ampio piano di lavoro.

Food Preparation counters are available in two versions: with two and three doors. Each version can be configured to accommodate different types of containers GN 2/3, 1/3, 1/6 and 1/9.

All the ingredients are at hand and can be prepared on the large worktop.





Samaref s.r.l.

Viale A. Merloni 79, 60044 Fabriano (AN), Italy

info@samaref.it — Phone +39 0732 5452 — www.samaref.it