

Crème glacée

Heladería



samaref[®]
cool instinct

“Cool instinct: our
philosophy”

Soyez vous-même, soyez qui vous êtes,
écoutez votre âme, écoutez votre instinct.

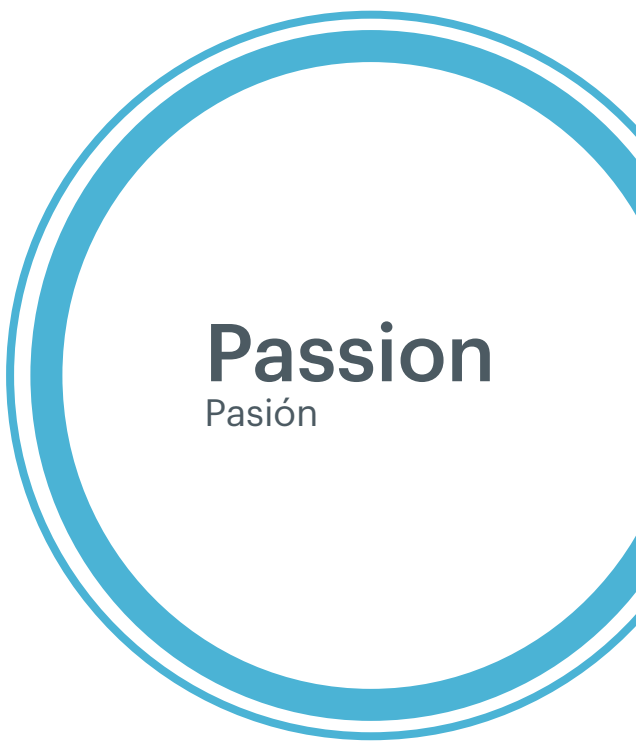
Sé tú mismo, sé quien eres, escucha a tu
alma, escucha a tu instinto.

Les valeurs du professionnalisme

Los valores profesionales

La passion, la recherche, l'expérience en réfrigération, le design italien et la production entièrement Made in Italy font de Samaref une entreprise fiable, qui met le client au premier plan.

La pasión, la investigación, la experiencia en refrigeración, el diseño italiano y la producción totalmente realizada en Italia hacen que Samaref sea una empresa fiable que antepone al cliente.



Passion
Pasión



Expérience
Experiencia

Samaref innove et propose des solutions techniques de pointe pour répondre aux besoins des professionnels et anticiper les tendances du secteur alimentaire.

Samaref innova y ofrece soluciones técnicas vanguardistas, para satisfacer las necesidades de los profesionales y anticipar las tendencias del sector de la alimentación.



Innovation
Innovación

Crème glacée

Heladería

○ L'AIR : L'INGRÉDIENT MAGIQUE

L'air est un ingrédient essentiel de la crème glacée artisanale: il apporte légèreté et onctuosité et réduit la perception du froid.

○ AIRE: INGREDIENTE MÁGICO

El aire es un ingrediente fundamental del helado artesanal: aporta ligereza y cremosidad y disminuye la percepción del frío.

○ OVERRUN, TOUJOURS !

Avec les cellules de refroidissement et de surgélation **Ergon** et **Polar**, l'air incorporé pendant le mélange reste bloqué à l'intérieur de la crème glacée par un processus de durcissement ultra-rapide.

Les armoires réfrigérées **Gelato** prolongent la fraîcheur et préviennent la perte de volume.

○ OVERRUN, ¡SIEMPRE!

Con los abatidores-ultracongeladores **Ergon** y **Polar**, el aire integrado durante el mantecado queda atrapado dentro del helado gracias a un endurecimiento ultrarrápido.

Los armarios conservadores **Gelato** prolongan la frescura y evitan la pérdida de volumen.



Crème glacée artisanale, une tradition Made in Italy

Helado artesanal, una tradición Made in Italy

L'attention dans le choix des matières premières, l'équilibre des ingrédients, la rigueur du processus de production et le soin accordé à la préservation de la fragilité thermique donnent un produit unique et plaisant à savourer. La crème glacée artisanale italienne est de qualité, par tradition.

Atención en la elección de las materias primas, equilibrio de los ingredientes, rigor en el proceso de producción y cuidado en la preservación de la fragilidad térmica crean un producto único, delicioso de degustar. El helado artesanal italiano es, tradicionalmente, de calidad.

De la turbine à glace à la vitrine

De la mantecadora a la vitrina

Choisir l'équipement Samaref signifie obtenir les meilleures performances en termes de production et de qualité, car chaque produit naît de l'étude des besoins réels du glacier moderne.

Elegir los equipos Samaref significa obtener el máximo rendimiento de producción y calidad porque cada producto nace del estudio de las necesidades reales del heladero moderno.

SURGÉLATION **ULTRA CONGELACIÓN**

Cellules de refroidissement/
surgélation
Abatidores-
ultracongeladores

Ergon p.6
Polar p.12



-12°C Onctueuse et spatulable
Cremoso y espatulable

-18°C Structure parfaite
Estructura perfecta

STOCKAGE **CONSERVACIÓN**

Armoires réfrigérées
Armarios refrigerados

Gelato p.16



-12°C Prête pour la vitrine
Listo para la vitrina

-18°C Conservation inaltérée
Conservación inalterada

Ergon

Cellules de refroidissement-surgélation / Abatidores-ultracongeladores

Les meilleures performances en surgélation pour durcir rapidement la surface de la crème glacée et faciliter la formation de microcristaux de glace. Volume, onctuosité et saveur garantis avec le cycle spécifique dédié à la crème glacée.

Las mejores prestaciones en ultracongelación para endurecer rápidamente la superficie del helado y facilitar la formación de microcristales de hielo. Volumen, cremosidad y sabor garantizados con el ciclo específico para helado.

○ EFFICACITÉ, QUALITÉ ET ÉCONOMIES

Tirez le meilleur parti de votre laboratoire en organisant votre production avec Ergon.

○ EFICACIA, CALIDAD Y AHORRO

Obtén el máximo de tu obrador organizando la producción con Ergon.

Capacité Capacidad



Bacs 5L
Cubetas 5L
36x16,5x12cm

Modèle
Modelo

Capacité max
Capacidad máx.

ER 6V

6 bacs
6 cubetas

ER 12V

12 bacs
12 cubetas

ER 18V

18 bacs
18 cubetas

ER 21V

21 bacs
21 cubetas

ER 24V

24 bacs
24 cubetas



Pozzetti 7,3L
Carapinas 7,3L
Ø 20x25 cm

ER 6V

5 pozzetti
5 carapinas

ER 12V

10 pozzetti
10 carapinas

ER 18V

15 pozzetti
15 carapinas

ER 24V

20 pozzetti
20 carapinas



Display touch 5"

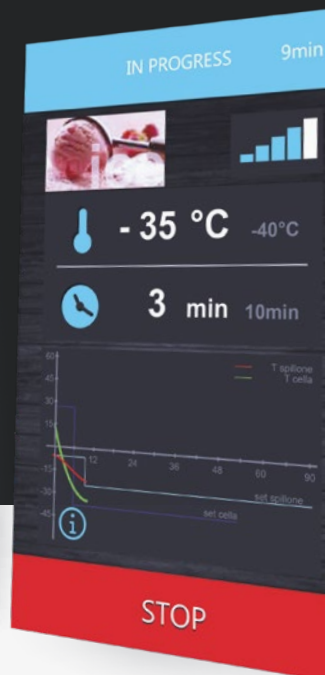
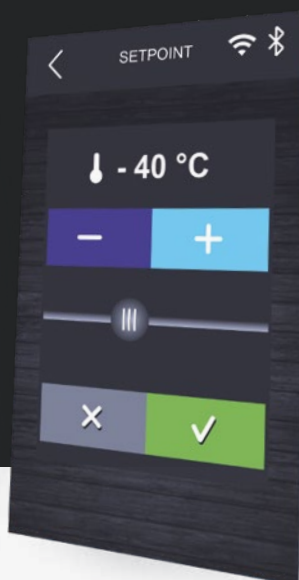
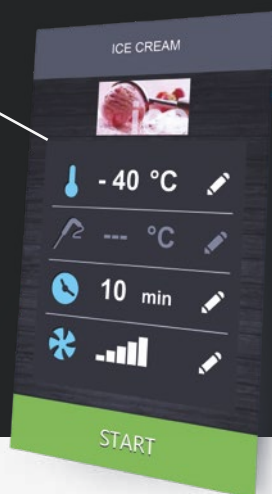
Interface graphique multilingue simple et intuitive.
Interfaz gráfica multilingüe simple e intuitiva.

· 99 programmes personnalisables
· 99 programas personalizables

· Cycle de durcissement de la crème glacée
· Ciclo de endurecimiento del helado

· Liste des favoris
· Lista de favoritos

· Alarmes HACCP
· Alertas HACCP



NETTOYAGE FACILE

Limpieza fácil

Évaporateur inspectable traité par cataphorèse.

Evaporador inspeccionable tratado en cataforesis.



POIGNÉE À DOUBLE PRISE

Tirador de doble empuñadura

Design Samaref pour un maximum de confort.

Diseño Samaref para la máxima comodidad.



SONDE À 3 POINTS

Sonda con 3 puntos

Température parfaite et extraction facile des aliments congelés.

Temperatura perfecta y fácil extracción del alimento ultracongelado.



5 min

Température de la crème glacée de -8°C à -14°C

Temperatura del helado de -8°C to -14°C

La qualité de la crème glacée passe par la qualité du froid

La calidad del helado pasa por la calidad del frío

La facilité d'utilisation et la grande puissance permettent, en un temps record, le durcissement de la crème glacée et la congélation de gâteaux ou de fruits de saison. Un rendement optimal est garanti même dans des conditions climatiques extrêmes.

Su facilidad de uso y su gran potencia permiten, en tiempo récord, el endurecimiento del helado y la ultracongelación de tartas o de frutas de temporada. Su excelente rendimiento está también garantizado en condiciones meteorológicas extremas.

TEMPÉRATURE -42°C

Temperatura -42°C

SYSTÈME DE CIRCULATION DE L'AIR

Sistema de circulación del aire



Un maximum de fiabilité, pour une longue durée de vie

Máxima fiabilidad, diseñada para durar

Toutes les unités de condensation sont conçues pour assurer une fiabilité et une durabilité maximales dans le temps. C'est pourquoi Samaref choisit uniquement des compresseurs fabriqués par des entreprises leaders dans le secteur de la réfrigération et uniquement des composants de haute qualité.

Todas las unidades condensadoras están diseñadas para asegurar la máxima fiabilidad y durabilidad a lo largo del tiempo, por eso Samaref elige solo compresores fabricados por empresas líderes en el sector de la refrigeración y únicamente componentes de alta calidad.



COMPRESSEUR TRIPHASÉ TROPICALISÉ SEMI-HERMÉTIQUE

Compresor trifásico tropicalizado semihermético



CONDENSATEUR SURDIMENSIONNÉ TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

Condensador incrementado tratado en cataforesis



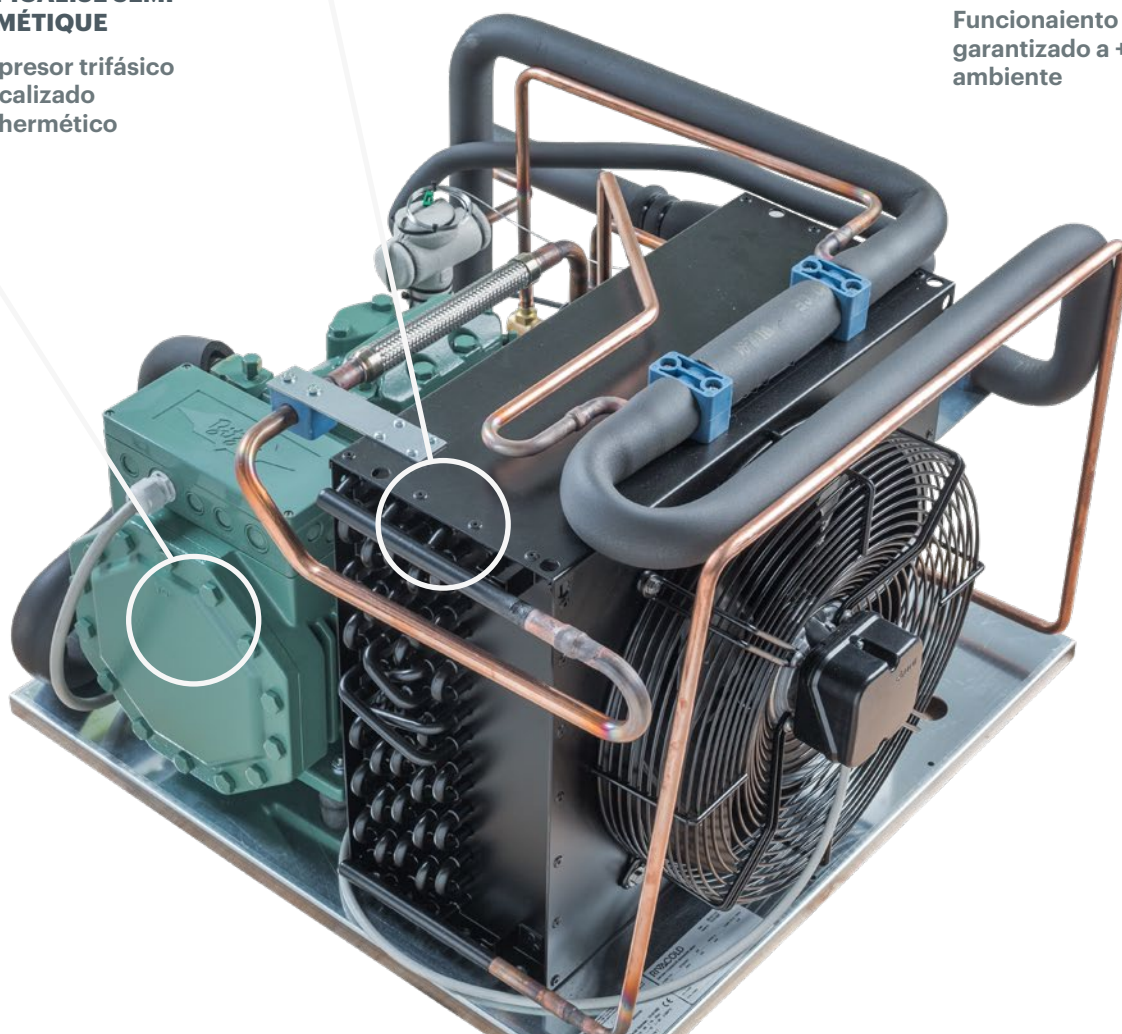
VERSION AVEC CONDENSATEUR À L'EAU DISPONIBLE

Disponible versión con condensación de agua



FONCTIONNEMENT GARANTI À UNE TEMPÉRATURE AMBIANTE DE +43°C

Funcionamiento garantizado a +43 °C ambiente



Gamme Ergon

Gama Ergon



ER 6V

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90 °C a +3 °C	20 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90 °C a -18 °C	16 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	1787 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	1038 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	800 x 730 x 850 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	2 grilles en inox 2 rejillas inox (600x400mm)

ER 12V

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90 °C a +3 °C	30 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90 °C a -18 °C	24 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	3120 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	1754 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	800 x 840 x 1455 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	4 grilles en inox 4 rejillas inox (600x400mm)

Tous les produits Ergon sont également disponibles en version:
Todos los productos Ergon están también disponibles en las versiones:



Condensateur à eau
Condensación de agua



Unité à distance
Unidad remota



ER 18V

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90 °C a +3 °C	45 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90 °C a -18 °C	38 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	6010 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	3345 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	800 x 840 x 1740 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	6 grilles en inox 6 rejillas inox (600x400mm)



ER 21V - ER 24V

ER 21V

ER 24V

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90 °C a +3 °C	52 Kg	70 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90 °C a -18 °C	48 Kg	55 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	6010 W	7660 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	3415 W	3756 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz	
Réfrigérant Refrigerante	R452A	
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	800 x 840 x 1995 mm	
Équipement standard Equipamiento estándar	7 grilles en inox 7 rejillas inox (600x400mm)	8 grilles en inox 8 rejillas inox (600x400mm)

Polar

Cellules de refroidissement-surgélation / Abatidores-Ultracongeladores

La surgélation rapide de Polar transforme l'eau en très petits cristaux et assure le maintien de la structure et du goût de la crème glacée. Cycle de refroidissement Soft et Hard à minuterie ou par sonde à cœur.

La rápida ultracongelación de Polar transforma el agua en pequeños cristales y garantiza el mantenimiento de la estructura y del sabor del helado. Ciclo de abatimiento Soft y Hard con temporizador o sonda al centro.

○ SURGÉLATION DANS LES RÈGLES DE L'ART

Préserve les propriétés organoleptiques et la quantité d'air de la crème glacée.

○ ULTRACONGELACIÓN ARTÍSTICA

Mantén intactas las propiedades organolépticas y el overrun del helado.

Capacité Capacidad

	Modèle Modelo	Capacité max Capacidad máx.
 Bacs 5L Cubetas 5L 36x16,5x12cm	PO 6V	6 bacs 6 cubetas
	PO 12V	12 bacs 12 cubetas
	PO 18V	18 bacs 18 cubetas
	PO 21V	21 bacs 21 cubetas
	PO 24V	24 bacs 24 cubetas
 Pozzetti 7,3L Carapinas 7,3L Ø 20x25 cm	PO 6V	5 pozzetti 5 carapinas
	PO 12V	10 pozzetti 10 carapinas
	PO 18V	15 pozzetti 15 carapinas
	PO 24V	20 pozzetti 20 carapinas



Simple

Sencilla

Un afficheur conçu pour une interface simple et efficace. Toutes les commandes nécessaires pour travailler au maximum de ses performances.

Una pantalla diseñada para una interfaz sencilla y eficaz. Todos los controles necesarios para trabajar con el mejor rendimiento.



UN MAXIMUM D'HYGIÈNE

Máxima higiene

Évaporateur inspectable traité par cataphorèse.

Evaporador inspeccionable tratado en cataforesis.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Robuste et facile à saisir.

Robusto y de agarre fácil.



SONDE À CŒUR

Sonda de aguja

Contrôle précis de la température à cœur.

Control preciso de la temperatura en el centro.

Gamme Polar

Gama Polar



PO 6V

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90 °C a +3 °C	20 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90 °C a -18 °C	14 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	1787 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	1038 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	800 x 700 x 850 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	2 grilles en inox 2 rejillas inox (600x400mm)

Caractéristiques modèle PO 6V PL
Datos del modelo PO 6V PL



PO 12V

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90 °C a +3 °C	28 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90 °C a -18 °C	22 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	3120 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	1754 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	800 x 825 x 1425 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	4 grilles en inox 4 rejillas inox (600x400mm)

Tous les produits Polar sont également disponibles en version:
Todos los productos Polar están también disponibles en las versiones:



Condensateur à eau
Condensación de agua



Unité à distance
Unidad remota



PO 18V

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90 °C a +3 °C	42 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90 °C a -18 °C	35 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	6010 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	3345 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	800 x 825 x 1710 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	6 grilles en inox 6 rejillas inox (600x400mm)



PO 21V - ER 24V

PO 21V

PO 24V

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90 °C a +3 °C	50 Kg	65 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90 °C a -18 °C	45 Kg	55 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	6010 W	7660 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	3415 W	3756 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz	
Réfrigérant Refrigerante	R452A	
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	800 x 825 x 1965 mm	
Équipement standard Equipamiento estándar	7 grilles en inox 7 rejillas inox (600x400mm)	8 grilles en inox 8 rejillas inox (600x400mm)

Gelato

Armoires réfrigérées / Armarios refrigerados

Armoires à grande capacité de stockage, testées pour conserver la crème glacée du jour pour qu'elle reste crémeuse et spatulable, et pour une longue conservation en préservant la structure de manière inaltérée.

Armarios con gran capacidad de almacenaje, probados tanto para conservar el helado del día para que sea cremoso y fácilmente espalable, como para una larga conservación preservando inalterada la estructura.

○ CONSERVATION IDÉALE

Prolonger la durée de vie de la crème glacée en évitant les chocs thermiques: tel est le défi de Samaref.

○ CONSERVACIÓN IDEAL

Prolongar la vida del helado evitando las fluctuaciones térmicas: este es el desafío de Samaref.

Capacité Capacidad

	Modèle Modelo	Capacité max Capacidad máx.
 Bacs 5L Cubetas 5L 36x16,5x12cm	GL 800 8CA	48 bacs 48 cubetas
	GL 800	54 bacs 54 cubetas
	GL 1000	70 bacs 70 cubetas
 Bacs 5,4L Cubetas 5,4L 36x25x8cm	GL 800 8CA	32 bacs 32 cubetas
	GL 800	48 bacs 48 cubetas
	GL 1000	52 bacs 52 cubetas
 Pozzetti 7,3L Carapinas 7,3L Ø 20x25 cm	GL 800 5CA	30 pozzetti 30 Carapinas
	GL 1000	50 pozzetti 50 Carapinas

Un contrôle total, partout

Control total, en cualquier lugar



Une connectivité avancée grâce au système de connexion Wi-Fi: le contrôle à distance de toutes les fonctions de conservation et des alarmes HACCP n'a jamais été aussi simple.

Conectividad avanzada gracias al sistema de conexión Wi-Fi: controlar todas las funciones de conservación y las alertas HACCP a distancia nunca había sido tan sencillo.



GRAND AFFICHEUR

Pantalla grande

Simple et intuitif grâce à la technologie tactile.

Simple e intuitiva con tecnologia táctil.



ISOLATION EFFICACE

Aislamiento eficaz

80 mm d'isolation pour des performances élevées.

80 mm de aislamiento para un gran rendimiento.



OUVERTURE GARANTIE

Apertura garantizada

Valve de compensation pour une ouverture facile.

Válvula de compensación para una apertura fácil.

De nombreux avantages. Un seul fidèle allié.

Muchas ventajas. Un solo fiel aliado.

SMART HOT GAS DEFROSTING

C'est de loin le meilleur type de dégivrage, car il est rapide et efficace. Le gaz chaud est acheminé au moment du besoin réel plutôt qu'à intervalles réguliers. Ainsi, le nettoyage de l'évaporateur est toujours assuré et la consommation d'énergie est réduite.

El mejor tipo de descongelación posible por su rapidez y eficacia. El paso del gas caliente se realiza en el momento realmente necesario en vez de a intervalos regulares. De esta manera, la limpieza del evaporador está siempre garantizada y el consumo energético se reduce.

Durée du dégivrage*

Tiempo de descongelado*

Dégivrage par gaz chaud
Descongelación Gas Caliente

4:13 min



Dégivrage électrique
Descongelación eléctrica

13:22 min



CHOCs THERMIQUES
FLUCTUACIONES TÉRMICAS

- 60%

CONSOMMATION
CONSUMO

- 30%

*Essai comparatif réalisé entre une armoire réfrigérée à dégivrage par gaz chaud et une armoire à dégivrage électrique.

*Prueba comparativa realizada entre un conservador con descongelación con gas caliente y uno eléctrico.

REMOTE POWER

Disponible en version monobloc pour unité à distance. Permet d'optimiser les performances de la machine et de rendre l'environnement du laboratoire silencieux et confortable.

Disponible en la versión monobloque para grupo remoto. Optimiza el rendimiento de la máquina y hace que el ambiente del obrador sea silencioso y confortable.

COOLING POWER

Le système de réfrigération assure une récupération instantanée de la température après l'ouverture de la porte, même dans des laboratoires où la température ambiante est très élevée.

El sistema de refrigeración garantiza una recuperación instantánea de la temperatura tras la apertura de la puerta, incluso en obradores con temperaturas ambiente muy elevadas.



Air intelligent

Aire intelligente

Dans les modèles GL800, l'air réfrigéré n'est pas dirigé sur le produit mais véhiculé sur le périmètre du compartiment et distribué de façon circulaire pour assurer une température uniforme et moins de dispersion côté porte.

En los modelos GL800, el aire refrigerado no se dirige al producto sino que se canaliza en el perímetro del compartimento y se distribuye de forma circular para garantizar una temperatura uniforme y menores dispersiones en el lado de la puerta.



Révolutionnez votre façon de travailler

Revoluciona tu modo de
trabajar

La seule armoire pour
crème glacée ayant tiroirs
entièrement amovibles.
Grâce à ce système, tous
les parfums sont visibles et
sortir un bac n'a jamais été
aussi facile.

El único armario para helado con
cajones totalmente extraíbles.
Gracias a este sistema, todos
los sabores quedan a la vista y
extraer una cubeta nunca había
sido tan fácil.



La solution que vous recherchez

La solución que estabas buscando

Le temps des armoires qui se contentent uniquement de conserver est révolu ! Un laboratoire moderne de crème glacée a besoin des fonctions et de la praticité d'un congélateur permettant d'accéder sans effort aux récipients de crème glacée qui se trouvent derrière.

Ainsi, vous pouvez réapprovisionner votre vitrine rapidement sans faire attendre les clients et vous n'avez plus besoin d'effectuer de rotation de la crème glacée à chaque production. C'est une excellente solution pour réduire le temps, le gaspillage et la consommation.

¡El tiempo de los armarios que se limitan solo a conservar ha terminado! Un obrador de heladería moderna necesita la funcionalidad y la comodidad de un congelador que permita acceder fácilmente a los contenedores de helado situados al fondo.

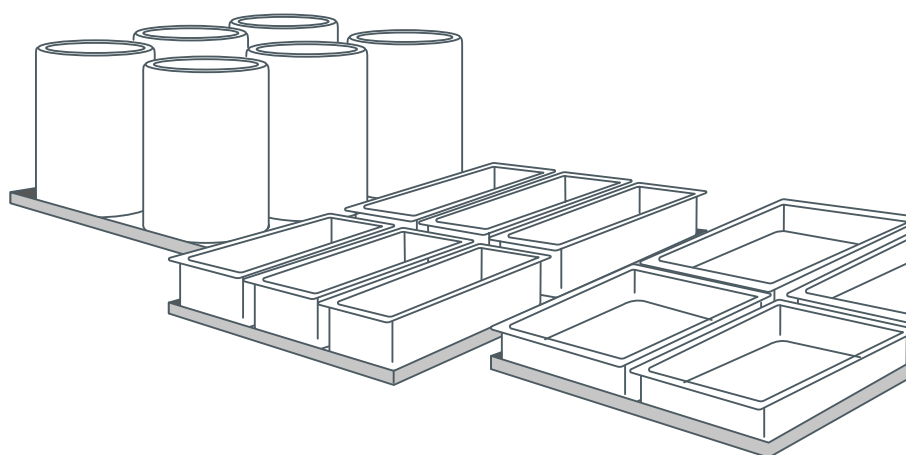
De esta forma, puedes reabastecer tu expositor rápidamente sin hacer esperar a los clientes y ya no tendrás que realizar la rotación del helado en cada producción.

Tiroirs dynamiques

Cajones dinámicos

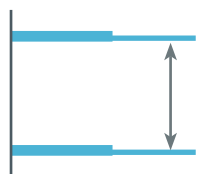
Les tiroirs sont conçus pour être robustes et offrir une stabilité maximale, et les glissières, adaptées aux basses températures, assurent un coulisement fluide. Tous deux sont réglables en hauteur et facilement démontables pour une hygiène parfaite.

Los cajones están diseñados para ser resistentes y ofrecer la máxima estabilidad, además, las guías, especiales para bajas temperaturas, garantizan un deslizamiento fluido. Ambos son regulables en altura y se extraen con facilidad para una higiene perfecta.



Afin de maximiser la capacité de stockage en fonction de la hauteur de votre glace vous pouvez choisir le nombre de tiroirs qui convient le plus à vos besoins.

Para maximizar la capacidad de almacenamiento en función de la altura de tu helado, puedes elegir la cantidad de cajones que mejor se adapte a tus necesidades.



255mm

Espace entre les tiroirs du modèle GL 800 5CA
Espacio entre los cajones del modelo GL 800 5CA



150mm

Espace entre les tiroirs du modèle GL 800 8CA
Espacio entre los cajones del modelo GL 800 8CA

Gamme Gelato

Gama Gelato



GL 800 5CA

Température de service Temperatura de funcionamiento	-12 -25 °C
Classe énergie Clase energética	D
Consommation annuelle d'énergie Consumo anual de energía	2760 kWh
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	681 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	745 x 870 x 2120 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	5 tiroirs 5 cajones (500x700mm)



GL 800 8CA

Température de service Temperatura de funcionamiento	-12 -25 °C
Classe énergie Clase energética	D
Consommation annuelle d'énergie Consumo anual de energía	2760 kWh
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	681 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	745 x 870 x 2120 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	8 tiroirs 8 cajones (500x700mm)

Tous les produits Gelato sont également disponibles en version:
Todos los productos Gelato están también disponibles en las versiones:



Unité à distance
Unidad remota



GL 800

Température de service
Temperatura de funcionamiento

-12 -25 °C

Classe énergie
Clase energética

D

Consommation annuelle d'énergie
Consumo anual de energía

2559 kWh

Puissance frigorifique
Potencia frigorífica

681 W

Voltage/Fréquence
Tensión/Frecuencia

230V 50Hz

Réfrigérant
Refrigerante

R452A

Dimensions LxPxH
Dimensiones LxPxH

745 x 870 x 2120 mm

Équipement standard
Equipamiento estándar

5 grilles plastifiées
5 rejillas plastificadas
(530x700mm)



GL 1000

Température de service
Temperatura de funcionamiento

-12 -30 °C

Classe énergie
Clase energética

D

Consommation annuelle d'énergie
Consumo anual de energía

3326 kWh

Puissance frigorifique
Potencia frigorífica

1040 W

Voltage/Fréquence
Tensión/Frecuencia

230V 50Hz

Réfrigérant
Refrigerante

R452A

Dimensions LxPxH
Dimensiones LxPxH

810 x 1060 x 2120 mm

Équipement standard
Equipamiento estándar

5 grilles plastifiées
5 rejillas plastificadas
(600x800mm)



Samaref s.r.l.

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

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