

Restauración

Restauración





"Cool instinct: our philosophy"

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

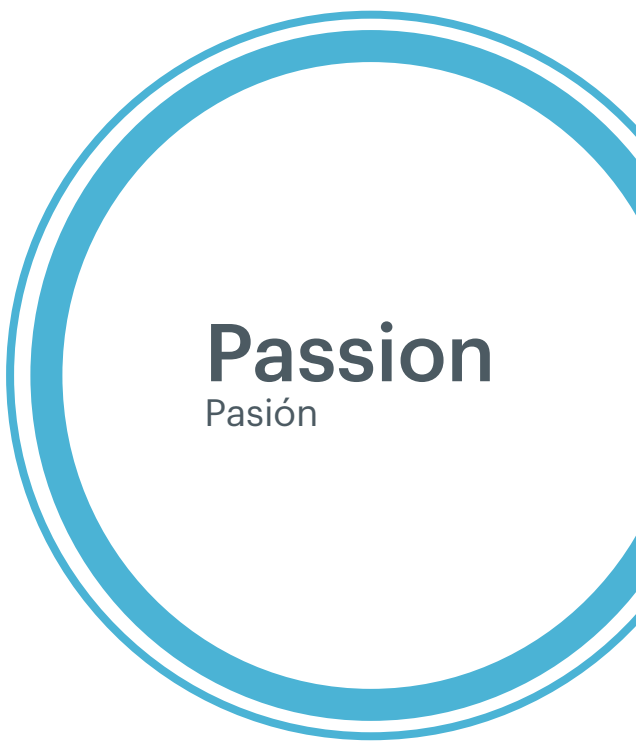
Sé tú mismo, sé quien eres, escucha a tu
alma, escucha a tu instinto.

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

Restauration

Restauración

○ STIMULEZ VOTRE CRÉATIVITÉ

Dans la restauration, la créativité joue un rôle fondamental. Elle permet d'imaginer, d'expérimenter et de créer en transformant de simples aliments en une expérience unique. Une alimentation savoureuse au service d'une alimentation saine.

○ INSPIRA TU CREATIVIDAD

La creatividad en la restauración juega un papel fundamental, permite imaginar, experimentar, crear transformando unos simples alimentos en una experiencia única. Comer con gusto para comer sano.

○ LE FROID QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE

La différence entre une conservation normale et une conservation de qualité réside dans le fait de savoir comment maintenir les caractéristiques nutritionnelles et physiques inchangées. Évitez le gaspillage en prolongeant la durée de vie des aliments.

○ EL FRÍO QUE MARCA LA DIFERENCIA

La diferencia entre la conservación normal y la conservación de calidad está en saber mantener inalteradas las características nutricionales y físicas. Evita el desperdicio alargando la vida de los alimentos.



ICECONNECT

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.

Disponible pour les gammes **Express, Premium, Fish et Exclusive.**

Disponible en las líneas **Express, Premium, Fish y Exclusive.**

Un choix gagnant

Una solución triunfadora

La gestion d'un restaurant est une activité complexe qui requiert non seulement de la passion, mais aussi des compétences entrepreneuriales. Afin d'optimiser les profits et le cycle de production, il est important de choisir des équipements fiables, performants et efficaces en termes de consommation.

Administrar un restaurante es una actividad compleja que requiere no solo pasión, sino también conocimientos empresariales. Para optimizar los beneficios y el ciclo productivo es importante elegir equipamientos fiables, competitivos y eficientes en el consumo.

Tous les besoins sont satisfaits !

¡Cumple con todas las exigencias!

Vaste gamme de solutions professionnelles conçues pour répondre aux besoins spécifiques des hôtels, restaurants, pizzerias, fast food et cantines. Conserver, réfrigérer et surgeler avec des performances maximales.

Amplia gama de soluciones profesionales diseñadas para cumplir con las exigencias de hoteles, restaurantes, pizzerías, restaurantes de comida rápida y cafeterías. Conservar, abatir y ultracongelar con el máximo rendimiento.

SURGÉLATION ET RÉFRIGÉRATION ULTRA-CONGELACIÓN Y ABATIMIENTO

Cellules de refroidissement-surgélation
Abatidores-ultracongeladores

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



CONSERVATION CONSERVACIÓN

Armoires réfrigérées
Armarios refrigerados

Express p.18
Premium p.22
Performance p.28
Fish p.32



CONSERVATION CONSERVACIÓN

Tables réfrigérées
Mesas refrigeradas

Exclusive p.36
Gastronorm p.40
Pizza p.44
Food Preparation p.48



Ergon

Cellules de refroidissement-surgélation / Abatidores-Ultracongeladores

Conçues pour abaisser la température à cœur des aliments le plus vite possible. Fiables et innovantes, elles allient design et technologie.

Diseñados para bajar la temperatura en el centro de los alimentos en el menor tiempo posible. Fiables e innovadores, unen diseño y tecnología

○ EXCELLENTE RAPIDITÉ

Augmente la productivité en cuisine tout en assurant des produits toujours frais.

○ VELOCIDAD EXCELENTE

Aumenta la productividad en la cocina con la seguridad de tener productos siempre frescos.

Capacité Capacidad



Plaques GN
Bandejas GN
53x32,5x4cm

Modèle
Modelo

Capacité max.
Capacidad máx.

ER 5T

5 Plaques
5 Bandejas

ER 8T

8 Plaques
8 Bandejas

ER 12T

12 Plaques
12 Bandejas

ER 16T

16 Plaques
16 Bandejas



Display touch 5"

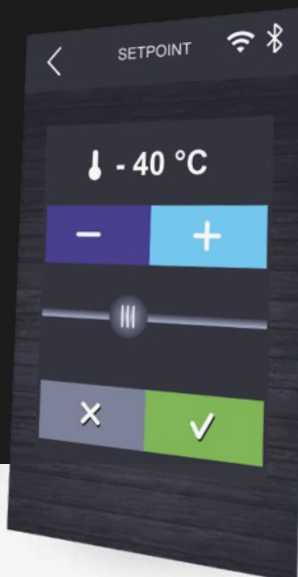
Interface graphique multilingue simple et intuitive.
Interfaz gráfica multilingüe simple e intuitiva.

· 99 programmes personnalisables
· 99 programas personalizables

· Cycles hard et soft
· Ciclos hard y soft

· Liste des favoris
· Lista de favoritos

· Alarmes HACCP
· Alertas HACC



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.

Les solutions qui vous mènent au succès

Soluciones para triunfar



PLANIFIE LE TRAVAIL

Planifica el trabajo

Organise le volume de travail du personnel et du matériel avec une économie considérable sur les coûts de préparation.

Organiza la carga de trabajo del personal y del equipamiento con un notable ahorro en los costes de preparación.



TEMPS DE PRODUCTION

Tiempos de producción

Refroidit et congèle rapidement les aliments chauds sortant du four, en accélérant les temps de production.

Enfría y congela rápidamente los alimentos calientes recién horneados, acelerando los tiempos de producción.



MOINS DE GASPILLAGE

Menor desperdicio

Prépare les plats en grande quantité pour les conserver et les régénérer comme s'ils venaient d'être préparés, à tout moment et sans gaspillage, selon la commande des clients.

Prepara grandes cantidades de comida para conservarlas y regenerarlas como si estuviesen recién hechas, en cualquier momento y sin desperdicios, en función de lo que pidan los clientes.

Toujours une longueur d'avance

Siempre un paso por delante

Proposez davantage de plats au menu et réduisez le temps d'attente des clients à table en proposant toujours des aliments frais, sains et naturels.

Grâce à la réfrigération et à la surgélation rapides d'Ergon, les aliments conservent trois fois plus longtemps leur texture, leur saveur et leurs propriétés organoleptiques.

Ofrece un mayor número de platos en la carta y reduce el tiempo de espera de los clientes en la mesa ofreciendo, siempre, alimentos frescos sanos y naturales.

Con el enfriamiento y la ultracongelación rápida de Ergon, los alimentos conservan el triple de tiempo la consistencia, el sabor y las propiedades organolépticas.



Sécurité alimentaire garantie

Seguridad alimentaria garantizada

La cellule de refroidissement Ergon permet d'abaisser rapidement la température à cœur des aliments jusqu'à +3°, conformément aux temps prévus par la réglementation HACCP.

Proposez des crudités de poisson, des sushis ou des sashimis avec le cycle d'assainissement dédié. Une solution sûre pour surgeler rapidement le poisson jusqu'à -20°C pendant 24 heures et arrêter le danger anisakis.

El abatidor Ergon permite bajar rápidamente la temperatura en el centro de los alimentos hasta los +3°, respetando los tiempos previstos en las normas HACCP.

Ofrece pescado crudo, sushi o sashimi con el ciclo dedicado para la esterilización. La solución segura para ultracongelar rápidamente el pescado hasta -20 °C durante 24 horas e impedir el peligro de anisakis.

RÉDUCTION DE LA CHARGE BACTÉRIENNE

Reducción de la carga bacteriana

+ 90 °C

AUCUNE PROLIFÉRATION

Sin proliferaciones

+ 65 °C

DÉBUT DE LA PROLIFÉRATION

Inicio de la proliferación

+ 40 °C

PROLIFÉRATION MAXIMALE (MULTIPLICATION PAR DEUX DES BACTÉRIES TOUTES LES 20 MINUTES)

Máxima proliferación

(duplicación de las bacterias cada 20 min.)

+ 3 °C

CROISSANCE BACTÉRIENNE RALENTIE

Crecimiento bacteriano ralentizado

Gamme Ergon

Gama Ergon



ER 5T

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	5 paires de glissières 5 pares de guías



ER 8T

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	8 paires de glissières 8 pares de guías

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 12T

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	12 paires de glissières 12 pares de guías

Caractéristiques modèle ER 12T 3N
Datos del modelo ER 12T 3N



ER 16T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90 °C a +3 °C	70 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90 °C a -18 °C	55 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	7660 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	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	16 paires de glissières 16 pares de guías

Caractéristiques modèle ER 16T 3N SH
Datos del modelo ER 16T 3N SH

Polar

Cellules de refroidissement-surgélation / Abatidores-Ultracongeladores

Des équipements professionnels conçus et équilibrés pour des performances élevées. Surgeler et refroidir n'a jamais été aussi rapide et facile.

Equipamientos profesionales diseñados y equilibrados para un alto rendimiento. Ultracongelar y abatir nunca había sido tan fácil y rápido.

○ UNE QUALITÉ VISIBLE

Préserve les propriétés organoleptiques de vos préparations. Les clients le remarqueront.

○ CALIDAD VISIBLE

Preserva las propiedades organolépticas de tus preparaciones, los clientes lo notarán.

Capacité Capacidad

Modèle
Modelo

Capacité max.
Capacidad máx.

PO 5T

5 Plaques
5 Bandejas

PO 8T

8 Plaques
8 Bandejas

PO 12T

12 Plaques
12 Bandejas

PO 16T

16 Plaques
16 Bandejas



Plaques GN
Bandejas GN
53x32,5x4cm

Optimise les espaces

Aprovecha el espacio

Plan avec dossier - Rehausse arrière pratique de 10 cm de haut pour un nettoyage facile.

Superficie con peto - Práctico peto posterior de 10 cm de altura para una limpieza fácil.

Plan lisse - Plan de travail robuste et résistant pouvant supporter le poids d'un four jusqu'à 100 kg.

Superficie lisa - Robusta y resistente superficie de trabajo que puede soportar el peso de un horno de hasta 100 kg.

Sans plan - À encastrer et aligner aux soubassements d'une profondeur de 700 mm.

Sin superficie - Para empotrar y alinear con las bases de 700 mm de profundidad.



NETTOYAGE FACILE

Limpieza fácil

Évaporateur inspectable traité par cataphorèse.

Evaporador inspeccionable tratado en cataforesis.



GLISSIÈRES EN INOX

Guías de acero inoxidable

Convient aux plaques GN 1/1 et aux plaques EN 60x40.

Aptas para bandejas GN 1/1 y bandejas EN 60x40.



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 5T

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	5 paires de glissières 5 pares de guías

Caractéristiques modèle PO 5T PL
Datos del modelo PO 5T PL

PO 8T

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	8 paires de glissières 8 pares de guías

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 12T

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	12 paires de glissières 12 pares de guías

Caractéristiques modèle PO 12T 3N
Datos del modelo PO 12T 3N



PO 16T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90 °C a +3 °C	65 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90 °C a -18 °C	55 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	7660 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	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	16 paires de glissières 16 pares de guías

Caractéristiques modèle PO 16T 3N SH
Datos del modelo PO 16T 3N SH

Flexi roll-in

Cellules de refroidissement-surgélation / Abatidores-Ultracongeladores

Cellule de refroidissement conçue pour unité moteur à distance. Équipée d'un évaporateur haute ventilation permettant d'assurer des performances élevées et d'accélérer les cycles de travail.

Abatidor predisposé para grupo motor remoto. Dotado de evaporador de alta ventilación para garantizar las máximas prestaciones y acelerar los ciclos de trabajo.

○ **DE GRANDS VOLUMES DE PRODUCTION**

Programmes parfaitement exécutés, même à pleine charge.

○ **GRANDES PRODUCCIONES**

Programas realizados a la perfección incluso a carga completa.

Compatibilité Compatibilidad

Les dimensions internes sont compatibles pour accueillir chariots de 20 plaques GN 1/1 des principaux fabricants de fours.

Les pare-chocs internes et externes empêchent les dommages causés par le chariot.

Sus dimensiones internas permiten albergar carros de 20 bandejas GN 1/1 de los principales fabricantes de hornos.

Los parachoques internos y externos evitan daños causados por el carro.



Structure démontable

Estructura desmontable

Structure solide composée de panneaux démontables en acier inoxydable 304 avec une épaisseur d'isolation de 80 mm.

Sólida estructura realizada con paneles desmontables de aislamiento de 80 mm.

Pas besoin d'instructions

Sin instrucciones

Panneau de commande tactile simple et intuitif avec alarmes HACCP, placé à bonne hauteur pour une meilleure visibilité.

Panel de control táctil, simple e intuitivo, con alertas HACCP. Situado a una altura cómoda para garantizar la mejor visibilidad.

Accès facile

Fácil acceso

La rampe, qui est fournie, facilite l'entrée et la sortie du chariot.

La rampa incluida facilita la entrada y salida del carro.



FL 20T GN

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90 °C a +3 °C	105 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90 °C a -18°C	70 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	15198 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	5975 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz
Montage pour réfrigérant Preparado para refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	1200 x 1150 x 2230 mm

Express

Armoires réfrigérées / Armarios refrigerados

La conservation parfaite
l'extraordinaire facilité d'utilisation
de l'armoire font d'Express le produit
haut de gamme de Samaref.

La perfecta conservación unida a su
extraordinaria comodidad de uso hacen
de Express la gama superior de Samaref.

○ UNE FRAÎCHEUR ABSOLUE

Gestion de l'humidité sur trois niveaux
pour maintenir inchangés l'aspect et le
parfum de chaque produit.

○ FRESCURA ABSOLUTA

Gestión de la humedad a tres niveles
para mantener inalterados el aspecto y el
aroma de cada producto.

Une hygiène parfaite

Higiene perfecta

Côtés internes moulés en acier
inoxydable AISI 304 pour un
nettoyage facile.

Lados internos moldeados en acero
inoxidable AISI 304 para una limpieza fácil.

Moins de coûts, plus de temps

Menos costes, más tiempo

Évite d'acheter des glissières
supplémentaires et de perdre du
temps à ajuster leur hauteur.

Evita la compra de guías adicionales
y no pierdas más tiempo regulando
su altura.



Un chargement maximal

Carga máxima

- Optimise la capacité de stockage grâce aux **bacs GN 1/1 transparents** au lieu des grilles GN 2/1 traditionnelles
- Stabilité des bacs assurée grâce aux **24 glissières en acier inoxydable** (longueur 570 mm)
- **Pas de 55 mm** pour plus de flexibilité dans l'agencement des aliments
- Aprovecha la capacidad de almacenamiento con el uso de **bandejas GN 1/1 transparentes** en vez de las tradicionales rejillas GN 2/1
- Estabilidad de las bandejas asegurada gracias a **24 guías inoxidables** (570 mm de longitud)
- **Paso de 55 mm** para una mayor flexibilidad en la disposición de los alimentos



GRAND AFFICHEUR

Gran pantalla

Commandes tactiles et lecture facile de la température.

Controles táctiles y lectura fácil de la temperatura.



ISOLATION EFFICACE

Aislamiento eficaz

80 millimètres d'isolation pour des performances élevées.

80 milímetros de aislamiento para un alto rendimiento.



ÉCLAIRAGE À LED

Iluminación led

Plus de visibilité et moins de consommation.

Mayor visibilidad y menor consumo.



Be powerful, think green

Haute performance et faible consommation avec le gaz naturel R290. Système de réfrigération innovant avec ventilateurs électroniques, dégivrage par gaz chaud et évaporateur peint pour une meilleure résistance à la corrosion.

Altas prestaciones y bajo consumo con el gas R290. Sistema de refrigeración innovador con ventiladores electrónicos, descongelación con gas caliente y evaporador barnizado para una mayor resistencia a la corrosión.

Gamme Express

Gama Express



EX 700

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN	-2 +8 °C
	BT	-15 -22 °C

Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN	318 W
	BT	568 W

Puissance électrique Potencia eléctrica	TN	224 W
	BT	594 W

Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz
--	-------------------

Réfrigérant Refrigerante	R290
------------------------------------	-------------

Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	700 x 830 x 2090 mm
--	----------------------------

Équipement standard Equipamiento estándar	3 grilles plastifiées 3 rejillas plastificadas (530x650mm)
---	---

EX 1400

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN	-2 +8 °C
	BT	-15 -22 °C

Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN	492 W
	BT	862 W

Puissance électrique Potencia eléctrica	TN	368 W
	BT	1116 W

Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz
--	-------------------

Réfrigérant Refrigerante	R290
------------------------------------	-------------

Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	1435 x 830 x 2090 mm
--	-----------------------------

Équipement standard Equipamiento estándar	6 grilles plastifiées 6 rejillas plastificadas (530x650mm)
---	---

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



Porte vitrée
Puerta de cristal



Unité à distance
Unidad remota



Gaz R452A
Gas R452A

Premium

Armoires réfrigérées / Armarios refrigerados

Des armoires réfrigérées de qualité supérieure et au design unique et élégant. Les fonctions les plus avancées pour un froid uniforme et constant.

Armarios frigoríficos de una calidad superior y un diseño único y elegante. Las funciones operativas más avanzadas para un frío uniforme y constante.

○ ATTIRE L'ATTENTION

Gamme joliment adaptée aux cuisines apparentes.

○ LLAMA LA ATENCIÓN

Una bonita línea ideal para cocinas a la vista.

La gamme la plus vaste

La gama más amplia

Vous pouvez optimiser l'espace de votre milieu de travail en insérant des armoires de différentes profondeurs et capacités.

Disponibles avec porte vitrée ou en acier, avec moteur installé ou à distance, avec des températures différenciées dans les 2, 3 ou 4 compartiments séparés.

Puedes aprovechar los espacios de tu entorno de trabajo introduciendo armarios de profundidades y capacidades distintas.

Disponibles con puerta de cristal o de acero, motor instalado o remoto, con temperaturas diferenciadas en los 2, 3 y 4 compartimentos separados.

Des étagères stables et fonctionnelles

Estantes estables y funcionales

L'accessoire étagère perforée en acier inoxydable AISI 304 est renforcé pour supporter jusqu'à 70 kg. Convient pour le stockage de bouteilles, canettes et aliments qui ont besoin de plus de stabilité.

El estante perforado de acero inoxidable AISI 304 está reforzado para soportar hasta 70 kg. Apto para el almacenamiento de botellas, latas y alimentos que necesitan una mayor estabilidad.



GRAND AFFICHEUR

Gran pantalla

Simple et intuitif, avec technologie tactile.

Simple e intuitiva, con pantalla táctil.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Porte réversible avec poignée robuste sur toute la hauteur.

Puerta reversible con un tirador resistente a lo largo de toda la altura.



ÉCLAIRAGE À LED

Iluminación LED

Visibilité interne maximale.

Máxima visibilidad interior.

Préserve la fraîcheur

Preserva la frescura

La bonne humidité pour préserver la fraîcheur grâce à 3 niveaux de réglage (humidité élevée, moyenne et faible) en fonction des besoins du produit stocké.

La humedad justa para preservar la frescura gracias a 3 niveles de ajuste (alta, media y baja humedad), según las necesidades del producto conservado.



Choisir n'a jamais été aussi facile

Elegir nunca había sido tan fácil

Associez les différentes versions de moteurs et d'équipements en fonction de vos besoins. Chaque compartiment est indépendant, avec sa propre unité de condensation. Si un compresseur tombe en panne, les autres continuent à fonctionner. L'aménagement interne peut être réalisé avec des grilles plastifiées GN 2/1, avec des glissières pour plaques EN 60x40 ou avec des bacs pour le poisson.

Combina las diferentes versiones de motores y equipamientos en base a tus necesidades. Cada compartimento es independiente, con su propia unidad condensadora. En caso de bloqueo de un compresor, el resto siguen funcionando. El equipamiento interno se puede realizar con rejillas plastificadas GN 2/1, con guías para bandejas EN 60x40 o con recipientes para pescado.

EXEMPLE D'UNE COMPOSITION AVEC 4 COMPARTIMENTS

Ejemplo de una combinación con 4 compartimentos



Gamme Premium

Gama Premium



PM 600

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN BT	-2 +8 °C -15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN BT	482 W 664 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN BT	502 W 868 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz	
Réfrigérant Refrigerante	R452A	
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	700 x 715 x 2060 mm	
Équipement standard Equipamiento estándar	3 grilles plastifiées 3 rejillas plastificadas (530x500mm)	

PM 700

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN BT	-2 +8 °C -15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN BT	422 W 557 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN BT	439 W 827 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz	
Réfrigérant Refrigerante	R452A	
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	700 x 810 x 2090 mm	
Équipement standard Equipamiento estándar	3 grilles plastifiées 3 rejillas plastificadas (530x650mm)	

Tous les produits Premium sont également disponibles en version:

Todos los productos Premium están también disponibles en las versiones:



Porte vitrée
Puerta de cristal



Unité à distance
Unidad remota



PM 1200

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN BT	-2 +8 °C -15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN BT	794 W 753 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN BT	797 W 1127 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz	
Réfrigérant Refrigerante	R452A	
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	1435 x 715 x 2060 mm	
Équipement standard Equipamiento estándar	6 grilles plastifiées 6 rejillas plastificadas (530x500mm)	



PM 1400

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN BT	-2 +8 °C -15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN BT	645 W 814 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN BT	664 W 1178 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz	
Réfrigérant Refrigerante	R452A	
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	1435 x 810 x 2090 mm	
Équipement standard Equipamiento estándar	6 grilles plastifiées 6 rejillas plastificadas (530x650mm)	

Performance

Armoires réfrigérées / Armarios refrigerados

Cette gamme aux performances et standards de qualité élevés est caractérisée par sa simplicité d'utilisation et des lignes épurées.

Un uso sencillo y unas líneas básicas caracterizan a esta gama de prestaciones y estándares de calidad de gran nivel.

○ UNE EXIGENCE ESSENTIELLE

Acier inoxydable AISI 304 résistant à la corrosion et à haut coefficient d'hygiène.

○ REQUISITO INDISPENSABLE

Acero inoxidable AISI 304 resistente a la corrosión y con un alto coeficiente de higiene.

Version monobloc

Versión monobloque

Unité de refroidissement monobloc pour un entretien facile. Permet d'utiliser pleinement l'espace de la chambre et augmente le volume de stockage de 10%. Équipée d'un dispositif d'évaporation de condensats par gaz chauds et d'un compresseur tropicalisé.

Grupo refrigerante monobloque para un mantenimiento fácil. Permite disfrutar del espacio de la cámara al completo y aumenta el volumen de almacenamiento en un 10%.

Dotado de evaporación de la condensación a gas caliente y compresor tropicalizado.

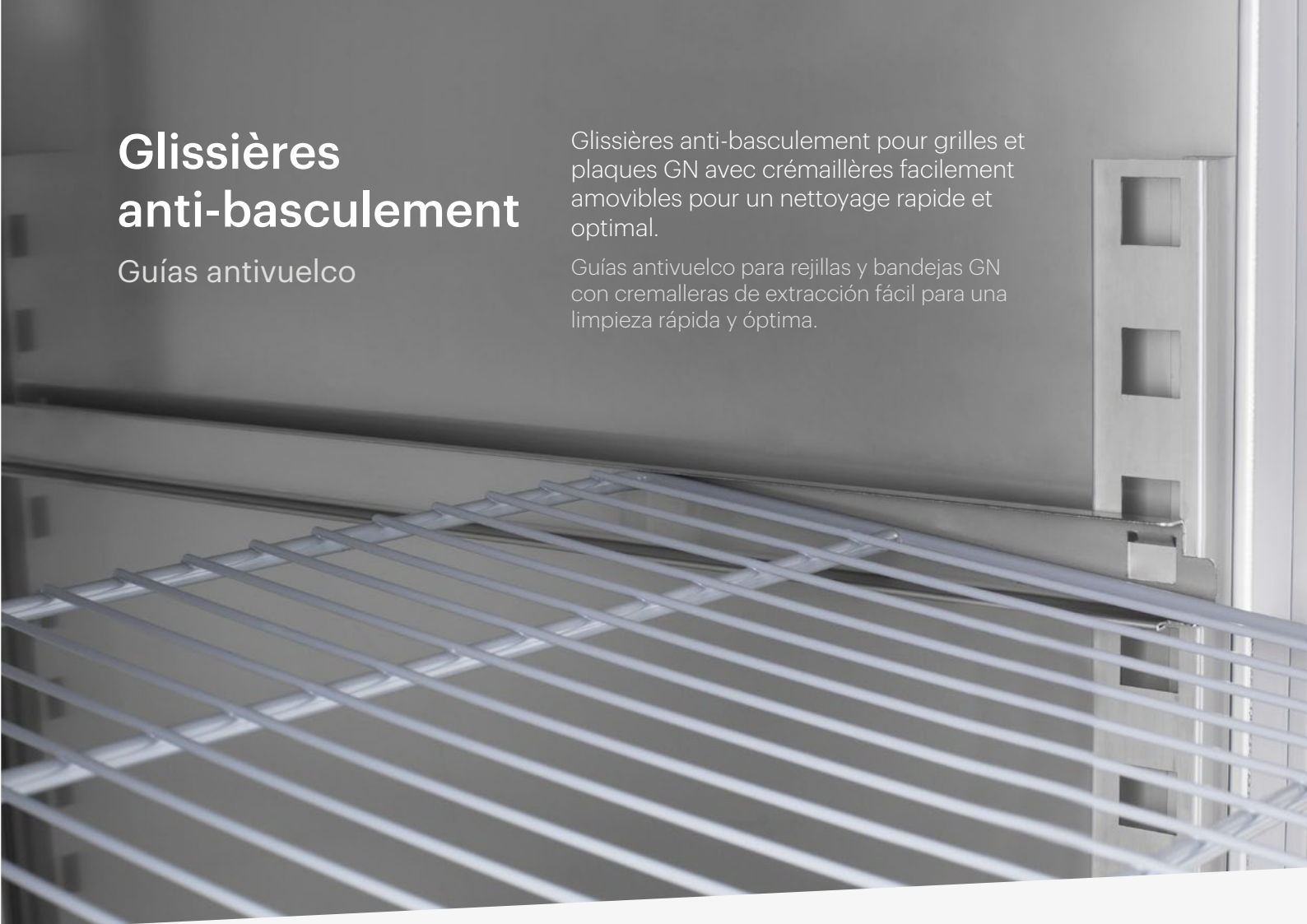


Glissières anti-basculement

Guías antivuelco

Glissières anti-basculement pour grilles et plaques GN avec crémaillères facilement amovibles pour un nettoyage rapide et optimal.

Guías antivuelco para rejillas y bandejas GN con cremalleras de extracción fácil para una limpieza rápida y óptima.



AFFICHEUR COMPACT

Pantalla compacta

Fonctionnalité et simplicité grâce à la technologie tactile.

Funcionalidad y sencillez con tecnología táctil.



SERRURE

Cerradura

Contrôle maximal de vos stocks.

Máximo control de tus existencias.



POIGNÉE INTÉGRÉE

Asa integrada

Porte réversible à fermeture automatique avec butoir.

Puerta reversible autocerrable con tope.

Gamme Performance

Gama Performance



PF 600

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN	-2 +8 °C
	BT	-15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN	482 W
	BT	664 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN	502 W
	BT	868 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia		230V 50 Hz
Réfrigérant Refrigerante		R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH		700 x 715 x 2060 mm
Équipement standard Equipamiento estándar		3 grilles plastifiées 3 rejillas plastificadas (530x500mm)



PF 700

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN	-2 +8 °C
	BT	-15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN	422 W
	BT	557 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN	424 W
	BT	827 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia		230V 50 Hz
Réfrigérant Refrigerante		R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH		700 x 810 x 2090 mm
Équipement standard Equipamiento estándar		3 grilles plastifiées 3 rejillas plastificadas (530x650mm)

Tous les produits Performance sont également disponibles en version:

Todos los productos Performance están también disponibles en las versiones:



Unité à distance
Unidad remota



PF 1200

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN	-2 +8 °C
	BT	-15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN	794 W
	BT	753 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN	797 W
	BT	1127 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia		230V 50 Hz
Réfrigérant Refrigerante		R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH		1435 x 715 x 2060 mm
Équipement standard Equipamiento estándar		6 grilles plastifiées 6 rejillas plastificadas (530x500mm)



PF 1400

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN	-2 +8 °C
	BT	-15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN	645 W
	BT	814 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN	642 W
	BT	1178 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia		230V 50 Hz
Réfrigérant Refrigerante		R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH		1435 x 810 x 2090 mm
Équipement standard Equipamiento estándar		6 grilles plastifiées 6 rejillas plastificadas (530x650mm)

Fish

Armoires réfrigérées / Armarios refrigerados

Des armoires spécifiques pour la conservation du poisson frais. La gestion de l'humidité et la ventilation contrôlée font de ces armoires le choix idéal pour les poissonneries et les restaurants de fruits de mer.

Armarios especiales para la conservación del pescado fresco. La gestión de la humedad y la ventilación controlada hacen que sean la elección ideal para pescaderías y marisquerías.

○ **ACIER RÉSISTANT**

Toute la structure interne et externe est réalisée en acier inoxydable AISI 304 résistant à l'humidité et au sel.

○ **ACERO RESISTENTE**

Toda la estructura, tanto interna como externa, es de acero inoxidable AISI 304, resistente a la humedad y a la salinidad.

Une conservation optimale

Conservación óptima

L'unité de réfrigération tropicalisée garantit une température uniforme et assure le rétablissement de la température même après l'ouverture continue de la porte.

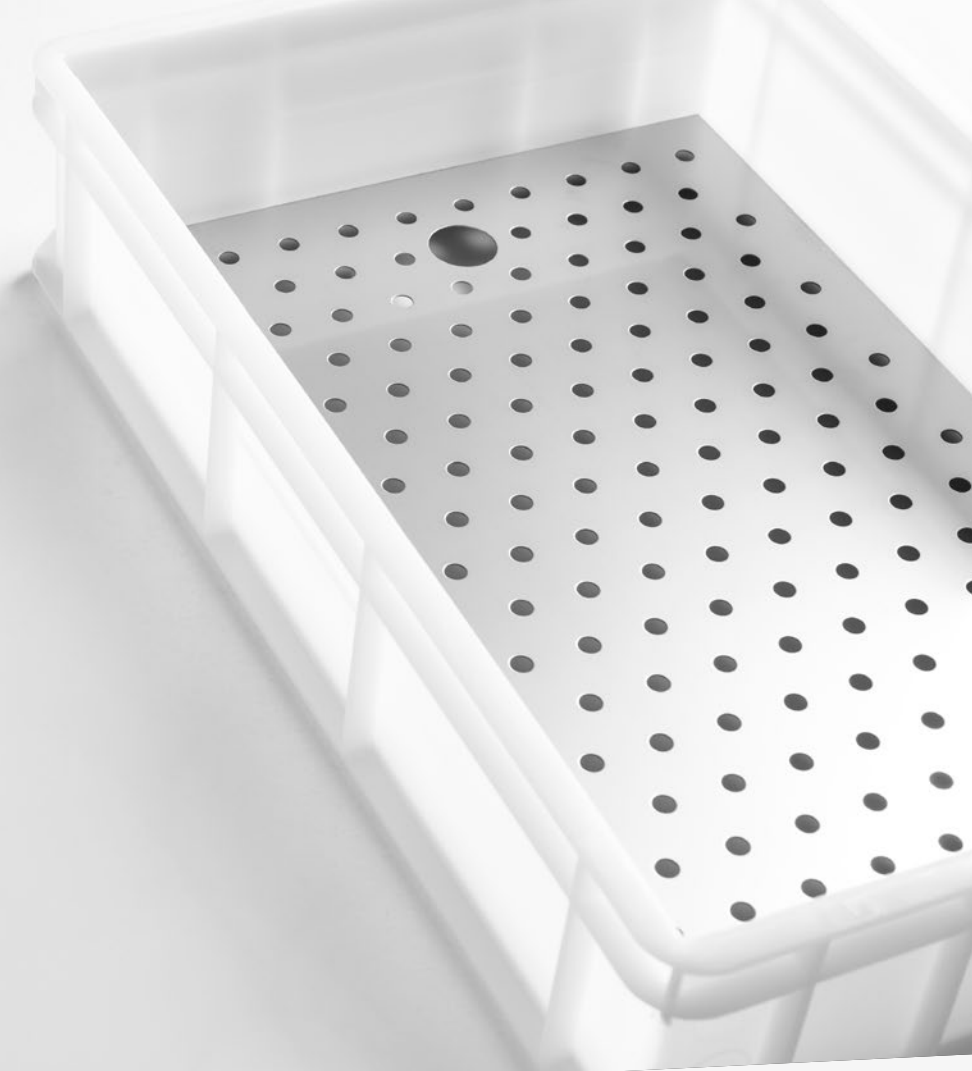
El sistema frigorífico tropicalizado garantiza una temperatura uniforme y asegura la recuperación de la temperatura incluso después de continuas aperturas de la puerta.

Bacs avec fond en inox

Contenedores con fondo inoxidable

Équipement Euronorm avec bacs en plastique 60x40 et faux fonds perforés en acier inoxydable AISI 304.

Equipamiento Euronorm con contenedores de plástico de 60x40 y fondos falsos perforados en acero inoxidable AISI 304.

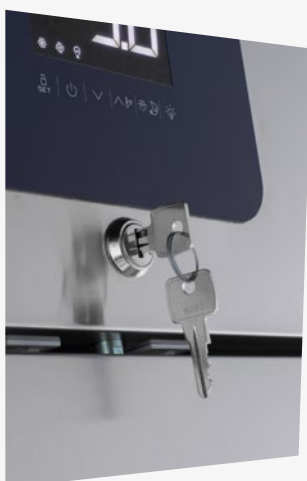


GRAND AFFICHEUR

Gran pantalla

Commandes tactiles et lecture facile de la température.

Controles táctiles y lectura fácil de la temperatura.



SERRURE

Cerradura

Contrôle vos produits de la pêche.

Controla tus productos del mar.



ÉCLAIRAGE À LED

Iluminación LED

Visibilité interne maximale.

Máxima visibilidad interior.



Fini le gaspillage

No más desperdicios

La bonne température de conservation ralentit la prolifération bactérienne, tandis qu'une ventilation douce et indirecte empêche la déshydratation.

L'armoire Fish préserve les propriétés organoleptiques et prolonge la vie du poisson frais.

La correcta temperatura de conservación ralentiza la proliferación bacteriana, mientras que la ventilación suave y no directa evita la deshidratación.

El armario Fish preserva las propiedades organolépticas y alarga la vida del pescado fresco.

Hygiène assurée

Higiene garantizada

La bonde de vidage permet un lavage rapide et efficace du compartiment réfrigérateur. Un maximum de commodité avec le bac à eau externe.

El desagüe permite un lavado rápido y eficaz del compartimento frigorífico. Máxima comodidad con el contenedor recogedor de agua externo.

Gamme Fish

Gama Fish



FS 700

Température de service
Temperatura de funcionamiento **-5 +5 °C**

Puissance frigorifique
Potencia frigorífica **422 W**

Puissance électrique
Potencia eléctrica **439 W**

Voltage/Fréquence
Tensión/Frecuencia **230V 50Hz**

Réfrigérant
Refrigerante **R452A**

Dimensions LxPxH
Dimensiones LxPxH **700 x 810 x 2085 mm**

Équipement standard
Equipamiento estándar **3 bacs et 3 faux fonds**
3 cajones y 3 fondos falsos

FS 1000

Température de service
Temperatura de funcionamiento **-5 +5 °C**

Puissance frigorifique
Potencia frigorífica **645 W**

Puissance électrique
Potencia eléctrica **664 W**

Voltage/Fréquence
Tensión/Frecuencia **230V 50Hz**

Réfrigérant
Refrigerante **R452A**

Dimensions LxPxH
Dimensiones LxPxH **810 x 1060 x 2120 mm**

Équipement standard
Equipamiento estándar **8 bacs et 8 faux fonds**
8 cajones y 8 fondos falsos

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



Unité à distance
Unidad remota

Exclusive

Tables réfrigérées / Mesas refrigeradas

Des tables très efficaces, fiables et robustes pour répondre à tous les besoins d'utilisation dans les cuisines professionnelles.

Mesas de alta eficiencia, fiables y robustas para satisfacer cada necesidad de uso en las cocinas profesionales.

○ DOUBLE AVANTAGE

Travaillez confortablement et conservez efficacement.

○ DOBLE VENTAJA

Trabajo cómodo y conservación eficaz.



SYSTÈME DE CIRCULATION DE L'AIR, MÊME À PLEINE CHARGE

Sistema de circulación del aire incluso a plena carga



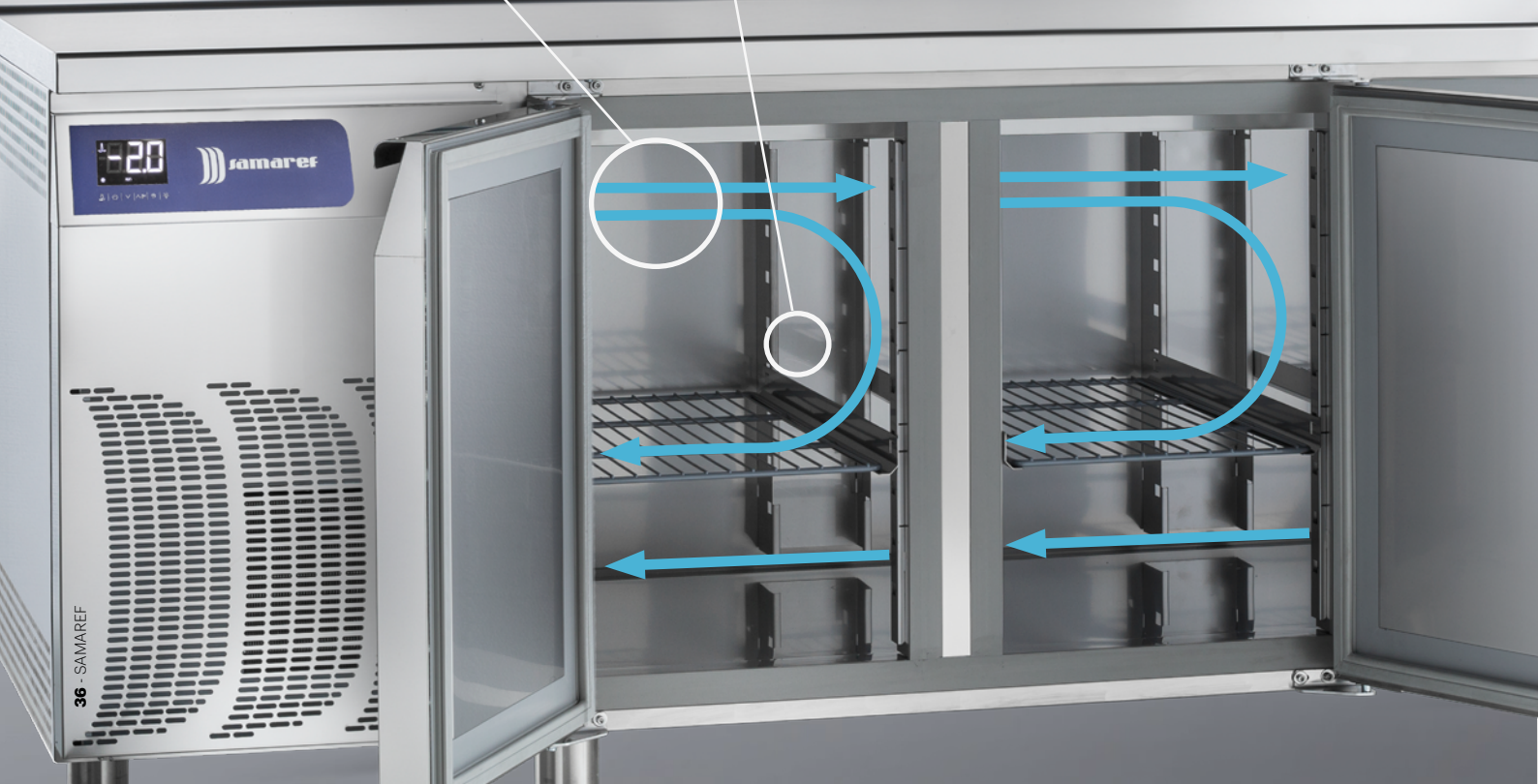
TEMPÉRATURE JUSQU'À -2°C OU -22°C

Temperatura hasta -2°C o -22°C



MICROCLIMAT IDÉAL AVEC GESTION DE L'HUMIDITÉ

Microclima ideal con gestión de la humedad





Moteur R290

Motor R290

Haute performance et faible consommation avec le gaz R290. Unité de refroidissement monobloc avec ventilateurs électroniques et dégivrage par gaz chaud.

Máximas prestaciones y bajo consumo con el gas R290. Grupo refrigerante monobloque con ventiladores electrónicos y descongelación con gas caliente.



GRAND AFFICHEUR

Gran pantalla

Contrôle incliné pour un accès facilité.

Control inclinado para una accesibilidad fácil.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Porte réversible à fermeture automatique avec butoir.

Puerta reversible autocerrable con tope.



GLISSIÈRES ET GRILLES GN 1/1

Guías y rejillas GN 1/1

Supports et glissières amovibles pour un nettoyage rapide.

Soportes y guías desmontables para una limpieza fácil.

Gamme Exclusive

Gama Exclusive



TE2

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN BT	-2 +8 °C -15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN BT	309 W 455 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN BT	218 W 535 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz	
Réfrigérant Refrigerante	R290	
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	1370 x 700 x 850 mm	
Équipement standard Equipamiento estándar	2 grilles plastifiées 2 rejillas plastificadas (530x325mm)	

Caractéristiques modèle TE2 P PL
Datos del modelo TE2 P PL

TE3

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN BT	-2 +8 °C -15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN BT	309 W 455 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN BT	218 W 535 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz	
Réfrigérant Refrigerante	R290	
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	1825 x 700 x 850 mm	
Équipement standard Equipamiento estándar	3 grilles plastifiées 3 rejillas plastificadas (530x325mm)	

Caractéristiques modèle TE3 P PL
Datos del modelo TE3 P PL

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

 **Porte vitrée**
Puerta de cristal

 **Tiroirs**
Cajones



TE4

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN -2 +8 °C BT -15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN 309 W BT 568 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN 218 W BT 603 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz
Réfrigérant Refrigerante	R290
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	2280 x 700 x 850 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	4 grilles plastifiées 4 rejillas plastificadas (530x325mm)

Caractéristiques modèle TE4 P PL
Datos del modelo TE4 P PL

Plus grande capacité de stockage

Mayor capacidad de almacenaje

Différentes options de modules réfrigérés à tiroirs, même dans les tables à basse température:

Varias opciones de cajoneras refrigeradas, también en mesas con bajas temperaturas:

- n. 2 tiroirs 1/2 - 1/2
n. 2 cajones 1/2 - 1/2
- n. 3 tiroirs 1/3 - 1/3 - 1/3
n. 2 cajones 1/3 - 1/3 - 1/3
- n. 2 tiroirs 1/3 - 2/3
n. 2 cajones 1/3 - 2/3

Les tiroirs peuvent également être installés par l'utilisateur. Le module à tiroirs ne peut pas être inséré dans le compartiment près du moteur.

Los cajones pueden ser también instalados por el usuario. No se puede instalar la cajonera en el compartimento junto al motor.

Gastronorm

Tables réfrigérées / Mesas refrigeradas

Soubassements réfrigérés qui optimisent l'espace de travail en cuisine et offrent une conservation maximale des aliments.

Bases refrigeradas que aprovechan los espacios de trabajo en la cocina y ofrecen la máxima conservación de los alimentos.

○ CONSERVATION MODULAIRE

Disponibles avec une profondeur de 600 et 700 mm, avec 2, 3 ou 4 portes, avec ou sans compartiment technique.

○ CONSERVACIÓN MODULAR

Disponibles con 600 y 700 mm de profundidad, en los modelos con 2, 3 o 4 puertas, con o sin compartimento técnico.



L'admission est frontale tandis que la sortie d'air chaud peut être arrière, latérale ou orientée vers le bas en cas d'espaces réduits.

La toma es frontal mientras que la salida del aire caliente puede ser posterior, lateral o, en caso de espacios reducidos, orientada hacia abajo.



Système de ventilation optimal qui empêche l'air de circuler vers l'opérateur lorsqu'il travaille sur le plan de travail.

Excelente sistema de ventilación que evita que el aire se dirija hacia el operador mientras trabaja sobre la superficie.



Choisissez la qualité

Elige la calidad

Plans de travail robustes et résistants en acier inoxydable AISI 304 à bords arrondis et avec un sous plan insonorisant, hydrofuge et ignifuge.

Superficies de trabajo robustas y resistentes de acero inoxidable AISI 304 con bordes redondeados y una superficie inferior insonorizante e ignífuga



AFFICHEUR COMPACT

Pantalla compacta

Fonctionnalité et simplicité grâce à la technologie tactile.

Funcionalidad y sencillez con tecnología táctil.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Porte réversible à fermeture automatique avec butoir.

Puerta reversible autocerrable con tope.



GLISSIÈRES ET GRILLES GN 1/1

Guías y rejillas GN 1/1

Supports et glissières amovibles pour un nettoyage rapide.

Soportes y guías desmontables para una limpieza fácil.

Gamme Gastronorm

Gama Gastronorm



TG2

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN BT	0 +8 °C -15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN BT	328 W 792 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN BT	282 W 789 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz	
Réfrigérant Refrigerante	R452A	
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	1370 x 700 x 850 mm	
Équipement standard Equipamiento estándar	2 grilles plastifiées 2 rejillas plastificadas (530x325mm)	

Caractéristiques modèle TG2 M PL TN - TG2 PL BT
Datos del modelo TG2 M PL TN - TG2 PL BT

TG3

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN BT	0 +8 °C -15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN BT	328 W 809 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN BT	282 W 789 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz	
Réfrigérant Refrigerante	R452A	
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	1825 x 700 x 850 mm	
Équipement standard Equipamiento estándar	3 grilles plastifiées 3 rejillas plastificadas (530x325mm)	

Caractéristiques modèle TG3 M PL TN - TG3 PL BT
Datos del modelo TG3 M PL TN - TG3 PL BT

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



Porte vitrée
Puerta de cristal



Tiroirs
Cajones



Unité à distance
Unidad remota



TG4

Température de service Temperatura de funcionamiento	TN BT	0 +8 °C -15 -22 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	TN BT	328 W 792 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	TN BT	282 W 829 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50 Hz	
Réfrigérant Refrigerante	R452A	
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	2280 x 700 x 850 mm	
Équipement standard Equipamiento estándar	4 grilles plastifiées rejillas plastificadas (530x325mm)	

Caractéristiques modèle TG4 M PL TN - TG4 PL BT
Datos del modelo TG4 M PL TN - TG4 PL BT

Plein de solutions possibles

Muchas combinaciones posibles

- **Réversibilité**
Compartiment technique à droite ou à gauche
- **Versions de moteurs**
Traditionnelle, avec évaporateur dans la chambre, monobloc ou à distance
- **Aménagements**
Tiroirs
Porte vitrée
Dessus avec évier

- **Reversibilidad**
Compartimento técnico a derecha o izquierda
- **Versiones de motores**
Tradicional con el evaporador en la cámara, monobloque o remoto
- **Equipamientos**
Cajones
Puertas de cristal
Superficie con fregadero

Pizza

Tables réfrigérées / Mesas refrigeradas

Des tables conçues pour assurer une excellente conservation et une organisation optimale du travail du pizzaiolo. Possibilité de placer un module à tiroirs neutre à côté du compartiment réfrigéré pour faire lever la pâte à pizza.

Mesas diseñadas para integrar una conservación excelente y una organización óptima del trabajo del pizzero. Posibilidad de colocar una cajonera neutra para la fermentación de las masas de pizza junto al compartimento refrigerado.

○ VITRINE RÉFRIGÉRÉE

Idéal pour la conservation des ingrédients, elle peut être associée à la table ou installée séparément.

○ VITRINA REFRIGERADA

Ideal para la conservación de los ingredientes, puede combinarse con la mesa o instalarse por separado.



Granit Rosa Beta

Granito Rosa Beta

Plan de travail en granit Rosa Beta de 30 mm d'épaisseur. Très résistant, durable et faible absorption de liquides. Le meilleur matériau pour étirer parfaitement et uniformément la pâte à pizza.

Superficie de granito Rosa Beta de 30 mm de espesor. Muy resistente, duradera y con baja absorción de líquidos. El mejor material para una elaboración perfecta y uniforme de la pizza.



AFFICHEUR COMPACT

Pantalla compacta

Fonctionnalité et simplicité grâce à la technologie tactile.

Funcionalidad y sencillez con tecnología táctil.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Porte réversible à fermeture automatique avec butoir.

Puerta reversible autocerrable con tope.



GLISSIÈRES ET GRILLES EN 60X40

Guías y rejillas EN 60X40

Supports et glissières amovibles pour un nettoyage rapide.

Soportes y guías desmontables para una limpieza fácil.

Gamme Pizza

Gama Pizza



TP2

Température de service Temperatura de funcionamiento	0 +8 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	545 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	451 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	1450 x 830 x 1420 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	2 grilles plastifiées 2 rejillas plastificadas (600x400mm)

Caractéristiques modèle TP2 VR TN
Datos del modelo TP2 VR TN

TP2 C

Température de service Temperatura de funcionamiento	0 +8 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	545 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	451 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	2000 x 830 x 1420 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	2 grilles plastifiées 2 rejillas plastificadas (600x400mm)

Caractéristiques modèle TP2 C VR TN
Datos del modelo TP2 C VR TN



TP3

Température de service Temperatura de funcionamiento	0 +8 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	545 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	451 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	2000 x 830 x 1420 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	3 grilles plastifiées 3 rejillas plastificadas (600x400mm)

Caractéristiques modèle TP3 VR TN
Datos del modelo TP3 VR TN

TP3 C

Température de service Temperatura de funcionamiento	0 +8 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	545 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	451 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	2505 x 830 x 1420 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	3 grilles plastifiées 3 rejillas plastificadas (600x400mm)

Caractéristiques modèle TP3 C VR TN
Datos del modelo TP3 C VR TN

Food Preparation

Tables réfrigérées / Mesas refrigeradas

La parfaite conservation des aliments avec la commodité d'un plan de travail organisé pour farcir crêpes et sandwiches et pour préparer des salades.

La perfecta conservación de los alimentos con la comodidad de una superficie de trabajo organizada para hacer crepes, bocadillos y preparar ensaladas.

○ BACS GN RÉFRIGÉRÉS

La répartition uniforme de la température assure la conservation des ingrédients.

○ CONTENEDORES GN REFRIGERADOS

La distribución uniforme de la temperatura garantiza la conservación de los alimentos.





Indispensable

Indispensable

Le couvercle, facile à soulever et à bloquer, garantit la sécurité alimentaire de vos ingrédients.

La tapa, fácil de levantar y bloquear, garantiza la seguridad alimentaria de tus ingredientes.



AFFICHEUR COMPACT

Pantalla compacta

Fonctionnalité et simplicité grâce à la technologie tactile.

Funcionalidad y sencillez con tecnología táctil.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Tirador ergonómico

Porte réversible à fermeture automatique avec butoir.

Puerta reversible autocerrable con tope.



GLISSIÈRES ET GRILLES EN 60X40

Guías y rejillas EN 60X40

Supports et glissières amovibles pour un nettoyage rapide.

Soportes y guías desmontables para una limpieza fácil.

Gamme Food Preparation

Gama Food preparation



TF2 K

Température de service Temperatura de funcionamiento	0 +8 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	545 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	451 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	1450 x 820 x 885 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	2 grilles plastifiées 2 rejillas plastificadas (600x400mm)

TF3 K

Température de service Temperatura de funcionamiento	0 +8 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	545 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	451 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	1990 x 820 x 885 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	3 grilles plastifiées 3 rejillas plastificadas (600x400mm)

Tout à portée de main

Todo a mano

Les tables Food Preparation sont disponibles en deux versions : deux ou trois portes. Chaque version peut être configurée pour accueillir différents types de bacs GN 2/3, 1/3, 1/6 et 1/9.

Tous les ingrédients sont faciles à atteindre et peuvent être préparés sur le grand plan de travail.

Las mesas Food Preparation están disponibles en dos versiones: dos y tres puertas. Cada versión se puede configurar para albergar diversos tipos de contenedores GN 2/3, 1/3, 1/6 y 1/9.

Todos los ingredientes están a mano y se pueden preparar en su amplia superficie de trabajo.





Samaref s.r.l.

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

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

Samaref s.r.l. se réserve le droit, sans préavis, de modifier les caractéristiques techniques des produits figurant dans ce document. Les photos n'ont pas de valeur contractuelle.

Samaref s.r.l. Se reserva, sin aviso previo, el derecho a modificar las características técnicas de los productos del presente documento. Las fotografías no tienen valor contractual.