

Gelateria

Ice cream



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

Gelateria

Ice cream

○ **ARIA: INGREDIENTE MAGICO**

L'aria è un ingrediente fondamentale del gelato artigianale: dona leggerezza e cremosità e diminuisce la percezione del freddo.

○ **AIR: THE MAGIC INGREDIENT**

Air is a fundamental ingredient in artisanal ice cream: it gives lightness and creaminess to the product, and reduces the perception of cold.

○ **OVERRUN, SEMPRE!**

Con gli abbattitori-surgelatori **Talent** e **Polar**, l'aria inglobata durante la mantecatura rimane bloccata all'interno del gelato tramite un indurimento ultra-rapido.

Gli armadi conservatori **Gelato** prolungano la freschezza ed evitano la perdita di volume.

○ **OVERRUN, ALWAYS!**

With the **Talent** and **Polar** blast chillers and freezers, the air that has been absorbed during the batch freezing process gets stuck into the ice cream through a ultra-rapid hardening.

The **Gelato** cabinets prolong the freshness of ice cream and prevent it from losing volume.



Gelato artigianale, tradizione Made in Italy

Artisanal ice cream, a Made in Italy tradition

Attenzione nella scelta delle materie prime, bilanciamento degli ingredienti, rigore nel processo di produzione e cura nel preservare la fragilità termica danno un prodotto unico, piacevole da gustare. Il gelato artigianale italiano è di qualità, per tradizione.

Attention to the choice of raw materials, correct balance of the ingredients, rigour during the production process and great care in preserving the thermal fragility create a product that is unique, delightful to taste. Italian artisanal ice cream is high quality, by tradition.

Dal mantecatore alla vetrina

From the batch freezer to the display case

Scegliere le attrezzature Samaref significa ottenere le massime performance di produzione e qualità perché ogni prodotto nasce dallo studio delle esigenze reali del gelatiere moderno.

Choosing Samaref equipment means obtaining the maximum production performance with the highest quality because every product is born from the study of the actual needs of the modern ice cream maker.

SURGELAZIONE **FREEZING**

Abbattitori-Surgelatori
Blast chillers and
freezers

Talent | 6
Polar | 16



-12°C Cremoso e spatolabile
Creamy and spoonable

-18°C Struttura perfetta
Perfect structure

CONSERVAZIONE **STORAGE**

Armadi refrigerati
Refrigerated cabinets

Gelato | 20



-12°C Pronto per la vetrina
Ready for the display case

-18°C Conservazione inalterata
Unaltered preservation

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.

○ EFFICIENZA, QUALITÀ E RISPARMIO

Ottieni il massimo dal tuo laboratorio organizzando la produzione con Talent.

○ EFFICIENCY, QUALITY AND SAVING

Get the maximum from your ice cream business by organising your production with Talent.

Capacità Capacity

Modello Model	Capacità max Max capacity
TA 6V	6 Vaschette 6 Pans
TA 12V	12 Vaschette 12 Pans
TA 18V	18 Vaschette 18 Pans
TA 24V	24 Vaschette 24 Pans
TA 6V	5 Carapine 5 Carapines
TA 12V	10 Carapine 10 Carapines
TA 18V	15 Carapine 15 Carapines
TA 24V	20 Carapine 20 Carapines



Vaschette 5L
5L Pans
36x16,5x12cm



Carapine 7,3L
7,3L Carapines
Ø 20x25 cm



Display touch 7"

Interfaccia multilingua semplice, intuitiva e personalizzabile.

Simple and intuitive multilanguage graphic interface.

- 100 programmi personalizzabili
- 100 customizable programs

- Lista preferiti
- Favourite programs list

- Cicli hard e soft
- Hard and soft cycles

- Allarmi HACCP
- HACCP Alarms

- Ricette precaricate
- Pre-loaded recipes

- 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.

Un alleato per il tuo talento

An ally for your talent

Da -40°C a +85°C, il tuo lavoro non è mai stato così agevole. Le funzioni sono studiate e testate appositamente per la gelateria, Talent è disponibile anche nella versione abbattitore-surgelatore.

From -40°C to +85°C, your work has never been easier. The functions are designed and tested specifically for the ice cream parlour, Talent is also available in the blast chillers and shock freezers version.

FUNZIONI Functions	-40°C +85°C MULTIFUNZIONE Multifunction	-40°C +10°C ABBATTITORE Blast-chiller
Abbattimento Blast chilling	•	•
Surgelazione Blast freezing	•	•
Cicli caldi Warm cycles	•	—
Fermalievitazione Retarding proofing	•	—
Conservazione Conservation	•	—
Scongelamento Thawing	•	—
CICLI SPECIALI Special cycles		
Indurimento gelato Ice cream hardening	•	•
Rinvenimento gelato Ice cream regeneration	•	—
Pastorizzazione alta e bassa High and low pasteurization	•	—
Cristallizzazione cioccolato Chocolate crystallization	•	—
Essiccazione Dehydration	•	—
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.

I vantaggi di un multifunzione nella gelateria

The advantages of a multifunctional ice cream machine



Cioccolato

Chocolate

Lavora il cioccolato dalla fusione alla cristallizzazione.

Processes chocolate from melting to crystallisation.



Cicli caldi

Warm cycles

Per le tue preparazioni speciali, dall'essiccazione della frutta alla realizzazione delle guarnizioni.

For your special preparations, from drying fruit to making toppings.



Fermalievitazione

Retarding proofing

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

Regulate and control leavening, optimising times and schedules according to your needs.

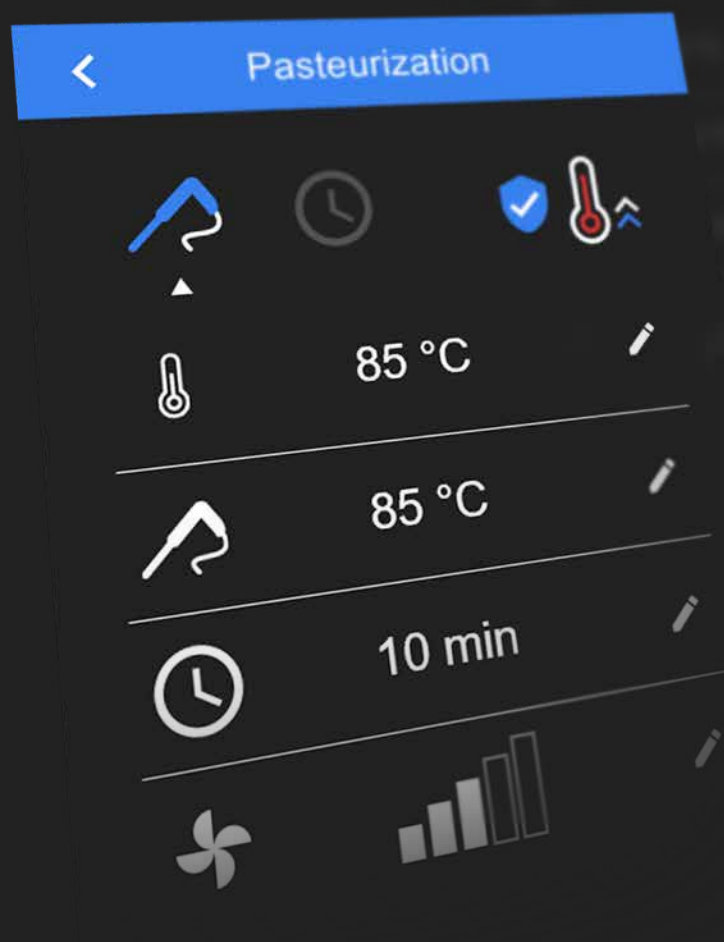
Ciclo specifico per la pastorizzazione

Specific cycle for pasteurisation

Riduci la contaminazione batterica ed assicura la conservabilità delle basi gelato in tutta sicurezza.

Un ciclo speciale indispensabile nel tuo laboratorio.

Reduce bacterial contamination and ensure the safe preservation of ice cream bases. A special cycle that is indispensable in your laboratory.



Indurimento gelato

Ice cream hardening

La funzione ti permette di abbattere il gelato mantenendo inalterata la struttura acquisita nella fase di mantecazione.

In questo modo il prodotto verrà conservato in maniera ottimale.

This function allows you to blast the ice cream while maintaining the structure acquired during the whisking phase. In this way the product will be preserved in an optimal way.

Rinvenimento gelato

Ice cream regeneration

Programma la rigenerazione del gelato ripristinandone cremosità, ariosità e struttura, grazie ad un efficace gestione della temperatura, del tempo e della ventilazione.

This function programs the regeneration of the ice cream, restoring its creaminess, airiness and structure, thanks to an effective management of temperature, time and ventilation.



5 min

**Temperatura gelato
da -8°C a -14°C**

**Ice cream temperature
from -8°C to -14°C**



La qualità del gelato passa attraverso la qualità del freddo

The quality of the ice cream passes
through the quality of the cold

Facilità d'uso e grande potenza consentono, in tempi record, l'indurimento del gelato e la surgelazione di torte o di frutta di stagione. La resa ottimale è garantita anche in condizioni climatiche estreme.

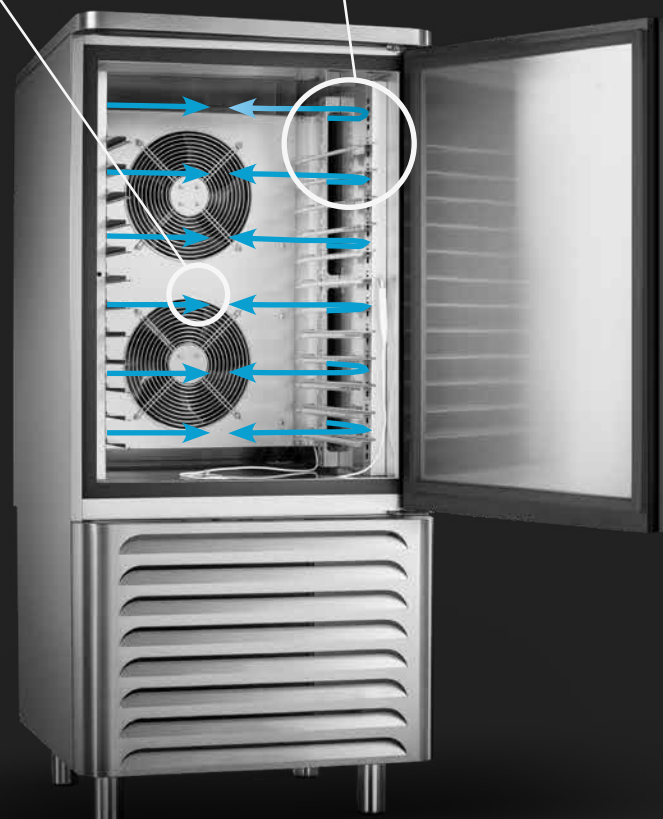
Ease of use and great power allow, in record time, the hardening of the ice cream and the freezing of cakes or seasonal fruits. Optimal yield is guaranteed even in extreme weather conditions.

SISTEMA DI CIRCOLAZIONE DELL'ARIA

Air circulation system

TEMPERATURA -42°C

-42°C temperature



Massima Affidabilità, pensati per durare

Maximum Reliability, designed to last

Tutte le unità condensanti sono studiate per assicurare la massima affidabilità e durabilità nel tempo, per questo Samaref sceglie solo compressori prodotti da aziende leader nel settore della refrigerazione e solo componentistica di alta qualità.

All the condensing units are designed to ensure maximum reliability and durability over time, that's why Samaref chooses only compressors produced by leading refrigeration companies and strictly high-quality components.



COMPRESSORE TRIFASE TROPICALIZZATO SEMIERMETICO

Semihermetic tropicalized
three-phase compressor



CONDENSATORE MAGGIORATO TRATTATO IN CATAFORESI

Cataphoresis-treated
condenser



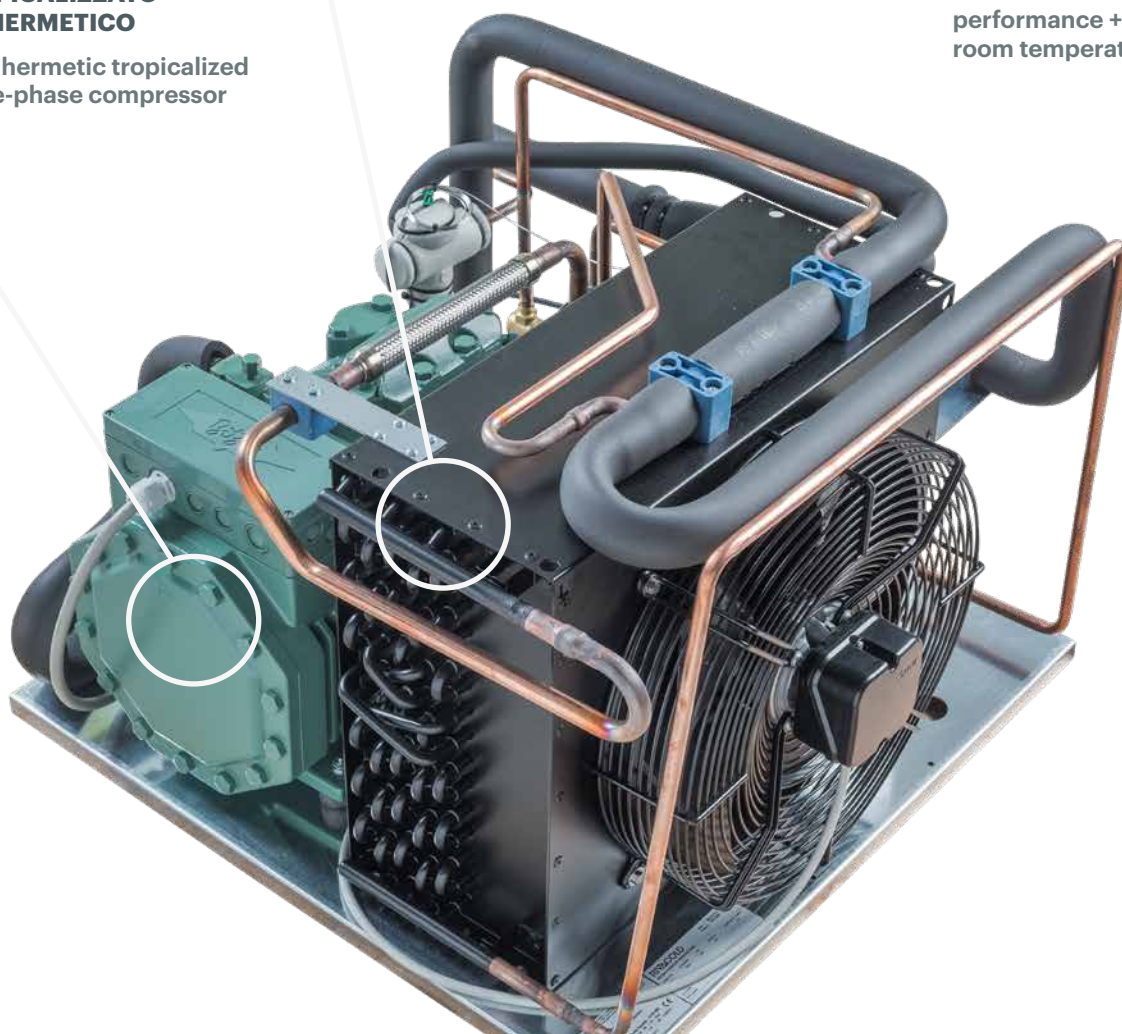
DISPONIBILE VERSIONE CON CONDENSAZIONE AD ACQUA

Available with
water condensation
system



FUNZIONAMENTO GARANTITO A +43°C AMBIENTE

Guaranteed
performance +43°C
room temperature



Gamma Talent

Talent product line



TA 6V

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	2 griglie inox 2 stainless steel shelves (600x400mm)

Dati modello TA 6V MF
Model data TA 6V MF

TA 12V

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	4 griglie inox 4 stainless steel shelves (600x400mm)

Dati modello TA 12V MF
Model data TA 12V 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 18V

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 **6 griglie inox**
6 stainless steel shelves
(600x400mm)

Dati modello TA 18V 3N MF
Model data TA 18V 3N MF



TA 24V

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 **8 griglie inox**
8 stainless steel shelves
(600x400mm)

Dati modello TA 24V 3N MF
Model data TA 24V 3N MF

Polar

Abbattitori-Surgelatori / Blast chillers and freezers

La veloce surgelazione di Polar trasforma l'acqua in cristalli piccolissimi e garantisce il mantenimento della struttura e del gusto del gelato. Ciclo di abbattimento Soft e Hard a tempo o tramite sonda al cuore.

The quick freezing of Polar transforms water into tiny crystals and guarantees the maintenance of the structure and taste of ice cream. Soft and Hard freezing cycle with timing or by core probe.

○ SURGELAZIONE A REGOLA D'ARTE

Mantieni intatte le proprietà organolettiche e l'overrun del gelato.

○ ARTISTIC DEEP FREEZING

Keep the sensory properties and the overrun of the ice cream intact.

Capacità Capacity



Vaschette 5L
5L Pans
36x16,5x12cm

Modello Model	Capacità max Max capacity
------------------	------------------------------

PO 6V	6 Vaschette 6 Pans
--------------	------------------------------

PO 12V	12 Vaschette 12 Pans
---------------	--------------------------------

PO 18V	18 Vaschette 18 Pans
---------------	--------------------------------

PO 21V	21 Vaschette 21 Pans
---------------	--------------------------------

PO 24V	24 Vaschette 24 Pans
---------------	--------------------------------



Carapine 7,3L
7,3L Carapines
Ø 20x25 cm

PO 6V	5 Carapine 5 Carapines
--------------	----------------------------------

PO 12V	10 Carapine 10 Carapines
---------------	------------------------------------

PO 18V	15 Carapine 15 Carapines
---------------	------------------------------------

PO 24V	20 Carapine 20 Carapines
---------------	------------------------------------



Semplice

Easy

Un display pensato per un'interfaccia semplice ed efficace. Tutti i controlli necessari per ottenere il miglior risultato.

A display designed with a simple and effective interface, with all the commands necessary to get the best result.



MASSIMA IGIENE

Maximum hygiene

Evaporatore ispezionabile trattato in cataforesi.

Inspectionable cataphoresis-treated evaporator.



MANIGLIA ERGONOMICA

Ergonomic handle

Robusta e di facile presa.

Robust and easy to grip.



SONDA SPILLONE

Core probe

Controllo accurato della temperatura al cuore.

Precise control over product's core temperature.

Gamma Polar

Polar product line



PO 6V

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	2 griglie inox 2 stainless steel shelves (600x400mm)

Dati modello PO 6V PL
Model data PO 6V PL



PO 12V

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	4 griglie inox 4 stainless steel shelves (600x400mm)

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 18V

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	6 griglie inox 6 stainless steel shelves (600x400mm)



PO 21V - PO 24V

PO 21V PO 24V

Resa da +90°C a +3°C Performance from +90°C to +3°C	50 Kg	65 Kg
Resa da +90°C a -18°C Performance from +90°C to -18°C	45 Kg	55 Kg
Potenza frigorifera Refrigeration power	5907 W	7310 W
Potenza elettrica Electric power	3498 W	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	7 griglie inox 7 s/s shelves (600x400mm)	8 griglie inox 8 s/s shelves (600x400mm)

Gelato

Armadi refrigerati / Refrigerated cabinets

Armadi con grande capacità di stoccaggio, testati per conservare sia il gelato di giornata in modo cremoso e facilmente spatolabile, sia per una lunga conservazione preservando la struttura in modo inalterato.

Cabinets with great storage capacity, tested for preserving the day's ice cream in a creamy and easily spoonable way and to keep the structure of long conservation ice cream unaltered.

○ CONSERVAZIONE IDEALE

Prolungare la vita del gelato evitando gli sbalzi termici: questa la sfida di Samaref.

○ IDEAL CONSERVATION

Extend the life of the ice cream avoiding thermal shocks: this is Samaref's challenge.

Capacità Capacity

Modello Model	Capacità max Max capacity
------------------	------------------------------



Vaschette 5L
5L Pans
36x16,5x12cm

GL 800 8CA	48 Vaschette 48 Pans
-------------------	--------------------------------

GL 800	54 Vaschette 54 Pans
---------------	--------------------------------

GL 1000	70 Vaschette 70 Pans
----------------	--------------------------------



Vaschette 5,4L
5,4L Pans
36x25x8cm

GL 800 8CA	32 Vaschette 32 Pans
-------------------	--------------------------------

GL 800	48 Vaschette 48 Pans
---------------	--------------------------------

GL 1000	52 Vaschette 52 Pans
----------------	--------------------------------



Carapine 7,3L
7,3L Carapines
Ø 20x25 cm

GL 800 5CA	30 Carapine 30 Carapines
-------------------	------------------------------------

GL 1000	50 Carapine 50 Carapines
----------------	------------------------------------

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.



GRANDE DISPLAY

Large display

Semplice ed intuitivo con tecnologia touch.

Easy and intuitive by touch controls.



ISOLAMENTO EFFICIENTE

Efficient insulation

80 millimetri di isolamento per alte performance.

80 millimetres of insulation for high performance.



APERTURA GARANTITA

Guaranteed opening

Valvola di compensazione per una facile apertura.

Compensation valve for easy opening.

Tanti plus. Un solo fedele alleato.

Many advantages. A single faithful ally.

SMART HOT GAS DEFROSTING

In assoluto il miglior tipo di sbrinamento, perché veloce ed efficace. Il passaggio del gas caldo viene eseguito nel momento dell'effettivo bisogno anziché a intervalli di tempo regolari. In questo modo la pulizia dell'evaporatore è sempre garantita e i consumi energetici si riducono.

Absolutely the best type of defrosting : because it is fast and effective. The passage of hot gas is performed at the time of actual need rather than at regular time intervals. In this way the evaporator cleaning is always guaranteed and the energy consumption is reduced.

Durata sbrinamento*

Defrosting duration*

Sbrinamento Gas Caldo
Hot Gas defrosting

4:13 min



Sbrinamento elettrico
Electric defrosting

13:22 min



SBALZI TERMICI
THERMAL SHOCKS

- 60%

CONSUMI
CONSUMPTION

- 30%

*Test comparativo eseguito tra un conservatore con sbrinamento a gas caldo ed uno elettrico.

*Comparative test carried out between a storage cabinet with hot gas defrosting system and one with electric defrosting.

REMOTE POWER

Disponibile nella versione monoblocco per gruppo remoto. Ottimizza la resa della macchina e rende il laboratorio un ambiente silenzioso e confortevole.

Available in monoblock version for the remote unit. It optimises the machine's yield and makes the production environment silent and comfortable.

COOLING POWER

L'impianto frigorifero assicura un recupero istantaneo della temperatura dopo l'apertura porta, anche in laboratori con temperature ambiente molto elevate.

The refrigeration system ensures instantaneous recovery of the temperature after the opening of the door, even in rooms with very high temperatures.



Aria intelligente

Intelligent air

Nei modelli GL800, l'aria refrigerata non è diretta sul prodotto ma canalizzata nel perimetro del vano e distribuita in modo circolare per garantire una temperatura uniforme e minor dispersione sul lato porta.

In the GL800 models, the refrigerated air is not directed toward the product, it is instead channelled in the perimeter of the compartment and distributed in a circular way, in order to guarantee a uniform temperature and lesser dispersion on the door side.



Rivoluziona il tuo modo di lavorare

Revolutionize your work

L'unico armadio Gelato con cassetti totalmente estraibili. Grazie a questo sistema tutti i gusti sono visibili e prelevare una vaschetta non è mai stato così facile.

The only storage cabinet with fully extractable drawers. Thanks to this system all the flavours are visible and taking out a pan has never been so easy.



La soluzione che cercavi

The solution you've been looking for

È finito il tempo degli armadi che si limitano solo a conservare! Un moderno laboratorio di gelateria ha bisogno della funzionalità e del comfort di un congelatore che permetta di accedere senza sforzo ai contenitori di gelato posizionati dietro.

Così puoi rifornire la tua vetrina velocemente senza far aspettare i clienti e non devi più effettuare la rotazione del gelato ad ogni produzione. Un'ottima soluzione per ridurre tempo, sprechi e consumi energetici.

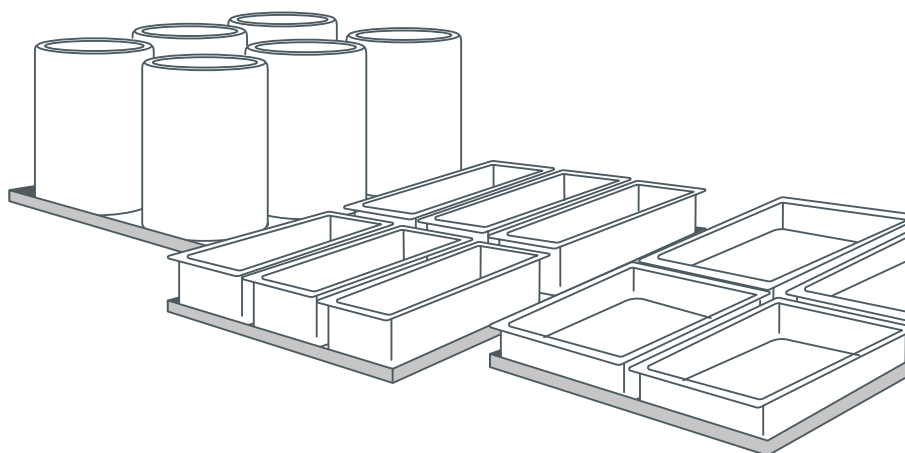
The time for the cabinets to simply store is over! A modern ice cream laboratory needs the functionality and comfort of a freezer that allows you to easily extract the pans located in the back. As a result you can quickly replenish your display case without keeping customers waiting and you can avoid ice cream pans rotation at every production. An excellent solution to reduce time, waste and energy consumption.

Cassetti dinamici

Active drawers

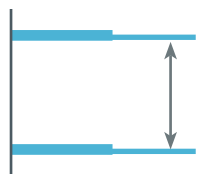
I cassetti sono progettati per essere robusti e offrire la massima stabilità, invece, le guide specifiche per le basse temperature assicurano uno scorrimento fluido. Entrambi sono regolabili in altezza e facilmente removibili per un'igiene perfetta.

Drawers have been conceived to be robust and to offer the maximum stability and the guides specific for low temperatures ensure a smooth sliding. Both are height-adjustable and easily removable for a perfect hygiene.



Per massimizzare la capacità di stoccaggio in base all'altezza del tuo gelato puoi scegliere il numero di cassetti più idoneo alle tue esigenze.

To maximize the storage capacity according to the height of your ice cream, you can choose to install the number of drawers that best suits your needs.



255mm

Spazio tra i cassetti nel modello GL 800 5CA.
Space between drawers in GL 800 5CA model.



150mm

Spazio tra i cassetti nel modello GL 800 8CA.
Space between drawers in GL 800 8CA model.

Gamma Gelato

Gelato product line



GL 800 5CA

Temperatura di esercizio Temperature range	-12 -25 °C
Classe energetica Energy efficiency class	C
Consumo energetico annuo Annual energy consumption	1898 kWh
Potenza frigorifera Refrigeration power	862 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	745 x 870 x 2120 mm
Dotazione standard Standard equipment	5 cassetti 5 drawers (500x700mm)



GL 800 8CA

Temperatura di esercizio Temperature range	-12 -25 °C
Classe energetica Energy efficiency class	C
Consumo energetico annuo Annual energy consumption	1898 kWh
Potenza frigorifera Refrigeration power	862 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	745 x 870 x 2120 mm
Dotazione standard Standard equipment	8 cassetti 8 drawers (500x700mm)

Tutti i prodotti Gelato sono disponibili anche nelle versioni:

All Gelato products are also available with:



60Hz



GL 800

Temperatura di esercizio Temperature range	-12 -25 °C
Classe energetica Energy efficiency class	C
Consumo energetico annuo Annual energy consumption	1520 kWh
Potenza frigorifera Refrigeration power	862 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	745 x 870 x 2120 mm
Dotazione standard Standard equipment	5 griglie plastificate 5 plasticized grids (530x700mm)



GL 1000

Temperatura di esercizio Temperature range	-12 -30 °C
Classe energetica Energy efficiency class	C
Consumo energetico annuo Annual energy consumption	2373 kWh
Potenza frigorifera Refrigeration power	862 W
Tensione/Frequenza Voltage/Frequency	230V 50Hz
Refrigerante Refrigerant	R290
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH	810 x 1060 x 2120 mm
Dotazione standard Standard equipment	5 griglie plastificate 5 plasticized grids (600x800mm)



Samaref s.r.l.

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

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