

Chocolate

Lagerschränke / Storage cabinets

Die Schokoladenschränke gewährleisten den optimalen Temperatur- und Feuchtigkeitsbereich für die Lagerung von Pralinen, Tafeln und Schokoladenglasurprodukten.

The Chocolate cabinets ensure the optimal temperature and humidity range for the storage of chocolates, pralines, tablets and chocolate icing products.

- **BAHN FREI FÜR IHRE KREATIVITÄT**
Glänzende Pralinen wie frisch zubereitet, auch nach langer Lagerung.
- **GREEN LIGHT TO THE CREATIVITY**
Shiny chocolate candies as freshly prepared, even after long storage.

Kapazität Capacity

Modell
Model

Max Kapazität
Max capacity



EN Bleche
EN Trays
60x40x2cm

CH 700

20 Bleche 35 mm Abstand
20 Trays 35 mm step

CH 1000

40 Bleche 35 mm Abstand
40 Trays 35 mm step



EN Bleche
EN Trays
60x80x2cm

CH 1000

20 Bleche 35 mm Abstand
20 Trays 35 mm step

Lang lebe Schokolade

Long life to chocolate

Dank des kombinierten Managements von Temperatur und niedriger Luftfeuchtigkeit wird das Ausblühen von Fett und Zucker vermieden.

Thanks to the combined management of temperature and low humidity level, the efflorescence of fat and sugar is avoided.



GROßES DISPLAY

Large display

Einfaches und intuitives Touch-Display.

Simple and intuitive touch display.



FÜHRUNGEN FÜR BLECHE

Guides for trays

Abnehmbare Führungen für eine einfache Reinigung.

Demountable guides for an easy cleaning.



LED BELEUCHTUNG

LED lights

Maximale interne Sichtbarkeit.

High internal visibility.

Um die anspruchsvollsten Chocolatier-Meister zufrieden zu stellen, hat unser Forschungs- und Entwicklungsbüro ein hochinnovatives System entwickelt, das die Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen der Standard-Lagerschränke überwindet.

To satisfy the most demanding master chocolatiers, our R&D office has conceived a highly innovative system which overcomes the temperature and humidity variations of the standard storage cabinets.



Humidity block

Der Schrank mit der niedrigsten Feuchtigkeitsschwankung auf dem Markt.

HR 40 | 55%
± 5%

The storage cabinet with the lowest humidity variation on the market.



Temperature control

Gleichmäßige und konstante Temperatur im Fach.

+10/+18 °C

Uniform and constant temperature in the compartment.



Energy saving

Reduzierter Verbrauch mit R290 Gas- und Feuchtigkeitsmanagement.

R290

Reduced consumption with R290 gas and humidity management without resistance heater.



Chocolate Produktlinie

Chocolate product line



CH 700

Temperaturbereich Temperature range	+10 +18 °C
Kälteleistung Refrigeration power	343 W
Elektrische Leistung Electric power	279 W
Spannung/Frequenz Voltage/Frequency	230V 50Hz
Kältemittel Refrigerant	R290
Abmessungen BxTxH Dimensions WxDxH	702 x 810 x 2080 mm
Standardausstattung Standard equipment	20 Paar Führungen 20 pairs of guides

CH 1000

Temperaturbereich Temperature range	+10 +18 °C
Kälteleistung Refrigeration power	343 W
Elektrische Leistung Electric power	279 W
Spannung/Frequenz Voltage/Frequency	230V 50Hz
Kältemittel Refrigerant	R290
Abmessungen BxTxH Dimensions WxDxH	810 x 1060 x 2120 mm
Standardausstattung Standard equipment	20 Paar Führungen 20 pairs of guides

Alle Chocolate Produkte sind auch erhältlich mit:

All Chocolate products are also available with:



Glastür
Glass door



60Hz

Chocolate

Armoires de conservation / Armarios conservadores

Les armoires Chocolate assurent une plage de température et d'humidité optimale pour la conservation de chocolats, pralines, tablettes et produits avec du glaçage au chocolat.

Los armarios Chocolate aseguran el rango de temperatura y de humedad óptimos para la conservación de bombones, pralinés, tabletas y productos con glaseado de chocolate.

○ UNE CRÉATIVITÉ SANS SOUCIS

Des chocolats brillants et irrésistibles comme s'ils venaient d'être préparés, même après une conservation prolongée.

○ CREATIVIDAD SIN PROBLEMAS

Bombones brillantes e irresistibles como recién preparados, incluso después de una larga conservación.

Capacité Capacidad

Modèle
Modelo

Capacité max
Capacidad máx.



Plaques EN
Bandejas EN
60x40x2cm

CH 700

20 Plaques, écart 35 mm
20 Bandejas paso 35 mm

CH 1000

40 Plaques, écart 35 mm
40 Bandejas paso 35 mm



Plaques EN
Bandejas EN
60x80x2cm

CH 1000

20 Plaques, écart 35 mm
20 Bandejas paso 35 mm

Prolongez la vie du chocolat

Alarga la vida del chocolate

La gestion combinée de la température et du faible niveau d'humidité a le pouvoir d'arrêter le temps parce que l'efflorescence de la graisse et du sucre est évitée.

La gestión combinada de la temperatura y el bajo nivel de humedad tienen el poder de parar el tiempo para evitar la eflorescencia de la grasa y del azúcar.



GRAND AFFICHEUR

Gran pantalla

Simple, intuitif et tactile.

Simple y intuitiva, con pantalla táctil.



GLISSIÈRES PORTE-PLAQUES

Guías portabandejas

Glissières amovibles pour un nettoyage facile.

Guías desmontables para una limpieza fácil.



ÉCLAIRAGE À LED

Iluminación LED

Visibilité interne maximale.

Máxima visibilidad interior.

Pour satisfaire les maîtres chocolatiers les plus exigeants, le département R&D de SAMAREF a conçu un système très innovant pour contrecarrer les fluctuations de température et d'humidité des armoires réfrigérées traditionnelles de chocolat.

Para satisfacer a los maestros chocolateros más exigentes, el departamento R&D SAMAREF ha diseñado un sistema sumamente innovador para superar las oscilaciones de temperatura y humedad de los conservadores de chocolate.



Humidity block

L'armoire de conservation avec la variation du pourcentage d'humidité la plus faible sur le marché.

HR 40 | 55%
± 5%

El conservador con la variación porcentual de humedad más baja del mercado.



Temperature control

Température uniforme et constante dans le compartiment.

+10/+18 °C

Temperatura uniforme y constante en el compartimento.



Energy saving

Consommation réduite grâce au gaz R290 et à la gestion de l'humidité sans résistance.

R290

Consumo reducido con el gas R290 y la gestión de la humedad sin resistencia.



Gamme Chocolate

Gama Chocolate



CH 700

Température de service +10 +18 °C
Temperatura de funcionamiento

Puissance frigorifique 343 W
Potencia frigorífica

Puissance électrique 279 W
Potencia eléctrica

Voltage/Fréquence 230V 50Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 702 x 810 x 2080 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 20 paires de glissières
Equipamiento estándar 20 pares de guías

CH 1000

Température de service +10 +18 °C
Temperatura de funcionamiento

Puissance frigorifique 343 W
Potencia frigorífica

Puissance électrique 279 W
Potencia eléctrica

Voltage/Fréquence 230V 50Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R290
Refrigerante

Dimensions LxPxH 810 x 1060 x 2120 mm
Dimensiones AxPxH

Équipement standard 20 paires de glissières
Equipamiento estándar 20 pares de guías

Tous les produits Chocolate sont également disponibles en version:

Todos los productos Chocolate están también disponibles en las versiones:

 **Porte vitrée**
Puerta de cristal

 **60Hz**

Chocolate

Armadi conservatori / Storage cabinets

Gli armadi Chocolate assicurano il range di temperatura e di umidità ottimali per la conservazione di cioccolatini, praline, tavolette e prodotti con glassatura al cioccolato.

The Chocolate cabinets ensure the optimal temperature and humidity range for the storage of chocolates, pralines, tablets and chocolate icing products.

- **CREATIVITÀ SENZA PENSIERI**
Cioccolatini lucidi e irresistibili come appena preparati, anche dopo una prolungata conservazione.
- **GREEN LIGHT TO THE CREATIVITY**
Shiny chocolate candies as freshly prepared, even after long storage.

Capacità Capacity

Modello
Model

Capacità max
Max capacity



Teglie EN
EN Trays
60x40x2cm

CH 700

20 Teglie passo 35 mm
20 Trays 35 mm step

CH 1000

40 Teglie passo 35 mm
40 Trays 35 mm step



Teglie EN
EN Trays
60x80x2cm

CH 1000

20 Teglie passo 35 mm
20 Trays 35 mm step

Prolunga la vita del cioccolato

Long life to chocolate

La gestione combinata della temperatura e il basso livello di umidità hanno il potere di fermare il tempo perché si evita l'efflorescenza del grasso e dello zucchero.

Thanks to the combined management of temperature and low humidity level, the efflorescence of fat and sugar is avoided.

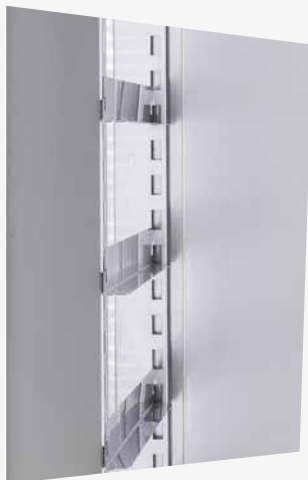


GRANDE DISPLAY

Large display

Semplice ed intuitivo con tecnologia touch.

Simple and intuitive touch display.



GUIDE PORTATEGLIE

Guides for trays

Guide smontabili per una facile pulizia.

Demountable guides for an easy cleaning.



ILLUMINAZIONE LED

LED lights

Massima visibilità interna.

High internal visibility.

Per soddisfare i maestri cioccolatieri più esigenti, l'ufficio R&D SAMAREF ha progettato un sistema altamente innovativo per superare le oscillazioni di temperatura e umidità dei tradizionali conservatori cioccolato.

To satisfy the most demanding master chocolatiers, our R&D office has conceived a highly innovative system which overcomes the temperature and humidity variations of the standard storage cabinets.



Humidity block

Il conservatore con la variazione percentuale di umidità più bassa sul mercato.

HR 40 | 55%
± 5%

The storage cabinet with the lowest humidity variation on the market.



Temperature control

Temperatura uniforme e costante nel vano.

+10/+18 °C

Uniform and constant temperature in the compartment.



Energy saving

Consumi ridotti con il gas R290 e la gestione dell'umidità senza resistenza.

R290

Reduced consumption with R290 gas and humidity management without resistance heater.



Gamma Chocolate

Chocolate product line



CH 700

Temperatura di esercizio +10 +18 °C
Temperature range

Potenza frigorifera 343 W
Refrigeration power

Potenza elettrica 279 W
Electric power

Tensione/Frequenza 230V 50Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 702 x 810 x 2080 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 20 coppie di guide
Standard equipment 20 pairs of guides

CH 1000

Temperatura di esercizio +10 +18 °C
Temperature range

Potenza frigorifera 343 W
Refrigeration power

Potenza elettrica 279 W
Electric power

Tensione/Frequenza 230V 50Hz
Voltage/Frequency

Refrigerante R290
Refrigerant

Dimensioni LxPxH 810 x 1060 x 2120 mm
Dimensions WxDxH

Dotazione standard 20 coppie di guide
Standard equipment 20 pairs of guides

Tutti i prodotti Chocolate sono disponibili anche nella versione:

All Chocolate products are also available with:



Porta vetro
Glass door



60Hz