

Maturation et affinage

Maduración y curación



Maturation et affinage

Maduración y curación

○ LA NOUVELLE TENDANCE

Le processus de maturation dessine les contours d'une nouvelle expérience culinaire. Ce processus, qui permet aux enzymes d'agir sur les tissus et de faire de la viande un aliment exquis et savoureux, est en passe de devenir une tendance gastronomique de plus en plus répandue. Les habitudes et les goûts des clients changent : on mange moins de viande, mais davantage de qualité.

○ LA NUEVA TENDENCIA

La maduración está marcando el camino de una nueva experiencia culinaria. El proceso de maduración que permite que las enzimas actúen sobre los tejidos para hacer de la carne un alimento exquisito y sabroso se está convirtiendo en una tendencia gastronómica cada vez más extendida. Los hábitos y gustos de los clientes están cambiando: se come menos carne pero de mayor calidad.

○ LA TRADITION QUI SE RENOUVELLE

L'affinage est un processus extrêmement délicat qui influence de manière décisive la consistance, le goût et l'arôme du produit. Les secrets de l'affinage transmis au fil des siècles se renouvellent avec Samaref pour savourer les saveurs du passé.

○ LA TRADICIÓN QUE SE RENUEVA

El secado es un proceso extremadamente delicado que influye de manera decisiva en la consistencia, el gusto y el aroma del producto. Los secretos de la curación transmitidos a lo largo de los siglos se renuevan con Samaref para disfrutar de los sabores de antaño.



 ICECONNECT

Contrôle total, partout

Control total, en cualquier lugar

Connectivité avancée grâce au système de connexion Wi-Fi : le contrôle à distance de toutes les fonctions de stockage 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.

Disponibile dans les gammes **Deluxe Meat**

Disponibile en la línea **Deluxe Meat**

La parole aux experts

Demos la palabra a los expertos

Des équipements professionnels accordant une attention particulière à la perte de masse et à la qualité du produit final, testés par des experts du secteur pour une conservation en toute sécurité.

Equipos profesionales que prestan particular atención a la pérdida de peso y a la calidad del producto final. Probados por expertos del sector para conservar con total seguridad.

La solution adaptée à chaque processus

La solución adecuada para cada proceso

Deluxe Meat s'adresse aux restaurants, boucheries et steak house à la recherche d'une maturation de qualité. Les armoires Stagionatura sont dédiées à ceux qui transforment les produits du terroir, comme les agritourismes, les ateliers artisanaux et les « norcinerie ».

Deluxe Meat está diseñado para restaurantes, carnicerías y parrillas que buscan una maduración de calidad. Los armarios Stagionatura están concebidos para quienes trabajan los productos de la tierra, como granjas, obradores artesanales y el sector de la charcutería.

MATURATION MADURACIÓN

Armoires réfrigérées
Armarios refrigerados

Deluxe meat p.4



AFFINAGE CURACIÓN

Armoires d'affinage
Armarios de curación

Stagionatura p.10



Deluxe Meat

Armoires réfrigérées / Armarios refrigerados

Gamme développée pour les professionnels de la viande à la recherche de qualité et de design. Elle assure la bonne conservation des caractéristiques nutritionnelles et prévient l'attaque de microorganismes et d'agents pathogènes.

Una línea concebida para los profesionales de la carne que buscan calidad y diseño. Asegura el correcto mantenimiento de las características nutricionales y previene el ataque de microorganismos y agentes patógenos.

○ LE TEMPS: UN INGRÉDIENT PRÉCIEUX

La couche externe rouge foncé dissimule une viande fraîche qui devient plus tendre de jour en jour.

○ EL TIEMPO: UN INGREDIENTE PRECIADO

La capa externa de color rojo oscuro esconde una carne fresca que se va haciendo más tierna día a día.

Dry Aging

La viande subit un processus de déshydratation à une température et une humidité contrôlées. De cette façon, l'eau qui se trouve dans le muscle s'évapore et une concentration importante d'arômes se produit. Le goût de la viande est plus agréable et prononcé. La perte de masse dépend de l'alimentation, de l'âge, de la morphologie et de la race de l'animal, mais aussi du type et de la taille de la pièce.

La carne experimenta un proceso de deshidratación a una temperatura y humedad controladas, de esta manera, el agua presente en el músculo se evapora y se produce una sustancial concentración de los sabores. El gusto de la carne resulta más agradable y definido. La pérdida de peso depende de la alimentación, la edad, la morfología y la raza del animal, pero también de la tipología y del tamaño del corte.

Barre de suspension amovible ou étagères perforées

Barra para colgar extraíble o estantes perforados

- Barre de suspension amovible, charge maximale jusqu'à 50 kg. Elle permet d'extraire la pièce de viande souhaitée sans déplacer celles qui sont placées devant;
- Étagères perforées en acier inox AISI 304, charge maximale jusqu'à 70 kg.
- Barra para colgar con una carga máxima de 50 kg. Ofrece la ventaja de extraer el corte de carne deseado sin tener que mover los situados delante;
- Estantes perforados de acero inoxidable AISI 304 con una carga máxima de 70 kg.



GRAND AFFICHEUR

Gran pantalla

Commandes tactiles et lecture facile de la température.

Controles táctiles y lectura fácil de la temperatura.



SERRURE

Cerradura

Contrôle total de votre viande.

Control completo de tu carne.



ÉCLAIRAGE À LED

Iluminación led

Visibilité interne maximale.

Máxima visibilidad interior.



Mettez la viande en vitrine

Muestra la carne en una vitrina

L'élégante vitrina éclairée attire l'attention des clients et devient un outil de vente. Tirez profit de l'exposition des pièces nobles avec une liste de prix qui varie en fonction de la durée de maturation.

Su elegante vitrina iluminada llama la atención de los clientes, convirtiéndose en un instrumento de venta. Obtén beneficios económicos exponiendo los diferentes cortes con una lista de precios variable según la duración de la maduración.



Sécurité alimentaire garantie

Seguridad alimentaria garantizada

Deluxe Meat assure un environnement où la température, l'humidité et la ventilation sont contrôlées conformément aux méthodes HACCP. Le compartiment réfrigéré et le matériel de support de la viande sont en acier inox AISI 304 et répondent aux exigences du contact alimentaire.

Deluxe Meat garantiza un ambiente con una temperatura, humedad y ventilación controladas, de acuerdo con las metodologías HACCP. El compartimento refrigerado y los materiales de soporte de la carne son de acero inoxidable AISI 304, de conformidad con la regulación sobre contacto alimentario.



Temperature control

Température précise et récupération rapide après l'ouverture de la porte.

Temperatura precisa y recuperación rápida tras la apertura de la puerta.



Humidity system

Niveau d'humidité élevé.

Alto nivel de humedad.



Automatic quality air

Système de ventilation automatique doux et uniforme.

Sistema automático de ventilación suave y uniforme.

Gamme Deluxe Meat

Gama Deluxe Meat



DE 700

Température de service Temperatura de funcionamiento	-2 +10 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	374 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	241 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R290
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	700 x 830 x 2080 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	3 étagères perforées 3 estantes perforados (530x650mm)

Caractéristiques modèle DE 700 P RF PV
Datos del modelo DE 700 P RF PV

DE 1000

Température de service Temperatura de funcionamiento	-2 +10 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	492 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	368 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R290
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	810 x 1060 x 2120 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	3 étagères perforées 3 estantes perforados (600x800mm)

Caractéristiques modèle DE 1000 P RF
Datos del modelo DE 1000 P RF

Tous les produits Deluxe Meat sont également disponibles en version:

Todos los productos Deluxe Meat están también disponibles en las versiones:



Gaz R452A
Gas R452A



DE 700 BK

Température de service Temperatura de funcionamiento	-2 +10 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	374 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	241 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R290
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	700 x 830 x 2080 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	3 étagères perforées 3 estantes perforados (530x650mm)

Caractéristiques modèle DE 700 P RF PV BK
Datos del modelo DE 700 P RF PV BK



DE 1000 BK

Température de service Temperatura de funcionamiento	-2 +10 °C
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	492 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	368 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	230V 50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R290
Dimensions LxPxH Dimensiones LxPxH	810 x 1060 x 2120 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	3 étagères perforées 3 estantes perforados (600x800mm)

Caractéristiques modèle DE 1000 P RF BK
Datos del modelo DE 1000 P RF BK

Stagionatura

Armoires d'affinage / Armarios de curación

Les techniques anciennes et les secrets de la « norcineria » sont transformés en technologie avec deux gammes d'armoires d'affinage : Superior et Classic.

Las antiguas técnicas y secretos de la charcutería se transforman en tecnología con dos líneas de armarios para la curación: Superior y Classic.

○ OPTIMISATION DU TEMPS ET DE L'ESPACE

Ces armoires permettent d'y placer en même temps différents types de charcuterie et de les amener à maturation.

○ OPTIMIZA TIEMPO Y ESPACIO

Introduce varios tipos de embutidos a la vez para que maduren.

Affinage naturel

Curado de forma natural

Il est possible de produire de la charcuterie de façon naturelle, sans additifs ni conservateurs chimiques, avec un affinage lent, en toute sécurité.

Es posible producir embutidos de modo natural sin aditivos o conservantes químicos con una curación de maduración lenta con total seguridad.

De nombreuses fonctions

Muchas funciones

Non seulement une armoire d'affinage, mais aussi un conservateur et même un séchoir à fruits et légumes.

No solo un armario de curación, sino también un conservador e incluso un deshidratador de frutas y verduras.



Display touch 7"

Superior line

Interface graphique multilingue, simple et intuitive.

Interfaz gráfica multilingüe simple e intuitiva.

- 20 programmes personnalisables
- 20 programas personalizables
- Gestion automatique de 21 phases pour chaque programme
- Gestión automática de 21 fases para cada programa
- Réglage de la ventilation
- Regulación de la ventilación
- Disponible en 6 langues
- Disponible en 6 idiomas



AFFICHEUR COMPACT

Pantalla compacta

Commande simple et intuitive dans la gamme Classic.

Control sencillo e intuitivo en la línea Classic.



ÉTAGÈRES PERFORÉES

Estantes perforados

Stabilité maximale pour les fromages à affiner.

Máxima estabilidad para curar quesos.



BARRES DE SUSPENSION POUR LA CHARCUTERIE

Barras para colgar embutidos

Grande capacité interne et séchage uniforme.

Gran capacidad interior y secado uniforme.



Température précise

Temperatura precisa

Une large plage de température pour une phase de repos optimale du jambon, du culatello, du lonzino, de la pancetta et de la coppa.

Amplio rango de temperatura para una fase de reposo óptima del jamón, el culatello, el lomo, la panceta y del capocollo.



Séchage contrôlé

Secado controlado

Contrôle précis de chaque phase du séchage et de l'affinage de la charcuterie grâce à la gestion de l'humidité et de la ventilation.

Control preciso de cada fase del secado y de la curación de los embutidos a través de la gestión de la humedad y de la ventilación.



Oxygénation

Oxigenación

Système d'échange d'air automatique qui élimine les mauvaises odeurs et assure l'oxygénation à l'intérieur du compartiment.

Sistema automático de recambio del aire que elimina los malos olores y garantiza la oxigenación en el interior del compartimento.



Des avantages concrets

Beneficios reales

Les armoires Stagionatura permettent d'optimiser le travail, d'augmenter la production et de préserver les saveurs de la tradition.

Los armarios Stagionatura permiten optimizar el trabajo, ampliar la producción y conservar los sabores de la tradición.



Qualité garantie toute l'année

Calidad garantizada
todo el año

Une charcuterie d'excellente qualité à tout moment de l'année et dans toutes les conditions climatiques.

Embutidos de excelente calidad curando en cualquier época del año y condición climática.



Efficacité en toute sécurité

Seguridad eficiente

Un gain de temps et de ressources considérable par rapport à la méthode traditionnelle "en cave". Environnement contrôlé selon les méthodes HACCP.

Significante ahorro de tiempo y de recursos respecto al método tradicional en bodega. Ambiente controlado siguiendo los principios HACCP.



Gamme Superior

Gama Superior



STX 700

Température de service
Temperatura de funcionamiento **-2 +30 °C**

Puissance frigorifique
Potencia frigorífica **707 W**

Puissance électrique
Potencia eléctrica **1741 W**

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

Réfrigérant
Refrigerante **R452A**

Dimensions LxPxH
Dimensiones LxPxH **700 x 870 x 2040 mm**

Équipement standard **10 barres de suspension**
Equipamiento estándar **pour la charcuterie**
10 barras para colgar embutidos

Caractéristiques modèle STX 700 RF PV
Datos del modelo STX 700 RF PV

STX 1400

Température de service
Temperatura de funcionamiento **-2 +30 °C**

Puissance frigorifique
Potencia frigorífica **1348 W**

Puissance électrique
Potencia eléctrica **3281 W**

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

Réfrigérant
Refrigerante **R452A**

Dimensions LxPxH
Dimensiones LxPxH **1435 x 870 x 2085 mm**

Équipement standard **20 barres de suspension**
Equipamiento estándar **pour la charcuterie**
20 barras para colgar embutidos

Caractéristiques modèle STX 1400 RF PV
Datos del modelo STX 1400 RF PV

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

Porte en acier inox
Puerta de acero inox

Gamme Classic

Gama Classic



ST 700

Température de service -2 +30 °C
Temperatura de funcionamiento

Puissance frigorifique 707 W
Potencia frigorífica

Puissance électrique 1741 W
Potencia eléctrica

Voltage/Fréquence 230V 50Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R452A
Refrigerante

Dimensions LxPxH 700 x 850 x 2040 mm
Dimensiones LxPxH

Équipement standard 10 barres de suspension
Equipamiento estándar pour la charcuterie
10 barras para colgar embutidos

Caractéristiques modèle ST 700 RF
Datos del modelo ST 700 RF

ST 1400

Température de service -2 +30 °C
Temperatura de funcionamiento

Puissance frigorifique 1348 W
Potencia frigorífica

Puissance électrique 3281 W
Potencia eléctrica

Voltage/Fréquence 230V 50Hz
Tensión/Frecuencia

Réfrigérant R452A
Refrigerante

Dimensions LxPxH 1435 x 850 x 2085 mm
Dimensiones LxPxH

Équipement standard 20 barres de suspension
Equipamiento estándar pour la charcuterie
20 barras para colgar embutidos

Caractéristiques modèle ST 1400 RF
Datos del modelo ST 1400 RF

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

 **Porte vitrée**
Puerta de cristal



Samaref s.r.l.

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

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