

BA
KE
RY

EVERLASTING



Dal 1956 progettiamo e produciamo attrezzature per la REFRIGERAZIONE PROFESSIONALE proponendo ai nostri clienti soluzioni innovative e di elevata qualità, esclusivamente Made in Italy. Siamo convinti che alla base di esperienze culinarie indimenticabili ci sia una corretta conservazione di eccellenti ingredienti.

Questa convinzione ci accompagna da oltre sessant'anni.

Everlasting offre soluzioni che consentono ai professionisti della cucina di conservare, in totale sicurezza, preziose materie prime e piatti finiti, avendo la certezza di ottenere un risultato eccellente.

Per raggiungere i nostri obiettivi, miglioriamo costantemente i processi produttivi e ci impegniamo ogni giorno ad offrire al mercato soluzioni innovative e di alta qualità.

Una storia di famiglia dal 1956

La nostra SFIDA
offrire prodotti sempre più affidabili, funzionali ed efficienti.

Il nostro OBIETTIVO
anticipare le esigenze di mercato proponendo le migliori soluzioni nel campo della refrigerazione professionale.

Il nostro DESIDERIO
permettere a Cuochi, Pasticceri, Panettieri e Ristoratori di esprimere la propria passione e talento senza preoccupazioni, conservando al meglio le loro creazioni e le preziose materie prime professionali.

Siamo cresciuti, ci siamo rinnovati
ma siamo rimasti sempre gli stessi.

Logo Aziendale: 1956 - Oggi





Based in the North of Italy, since 1956 we manufacture and provide our customers the best solutions in the field of PROFESSIONAL REFRIGERATION.

We believe that memorable taste experiences start from a proper preservation of excellent ingredients.

This idea has been driving us for more than sixty years.

Everlasting delivers cold chain solutions that allow professional chefs to put their precious ingredients and food into the fridge and be completely confident in the result.

In order to succeed, we constantly improve our ways of working and we strive every day to provide the market with innovative and high-quality solutions.

A family history since 1956

Our CHALLENGE

to offer products which are every day more reliable, functional and efficient.

Our GOAL

to anticipate the market's needs always offering the best professional achievements in the field of refrigeration.

Our DESIRE

to allow every Chef, Baker, Pastry Chef or Restaurant owner to freely express their passion and talent without worries, preserving with care their creations and precious raw materials.



We grew up, we evolved
but we always stayed the same.

Company Logo: 1956 - Today

Perchè scegliere Everlasting?
Why should you choose Everlasting?

EVERLASTING

Professional Refrigeration

EFFICIENZA

I prodotti Everlasting offrono le migliori prestazioni sul mercato. Per la nostra Azienda questo significa combinare in un unico prodotto, una resa frigorifera elevata e consumi il più possibile ottimizzati ed efficienti. Questo risultato è possibile grazie ad un costante investimento nella ricerca di soluzioni innovative che rispondano alle esigenze di un mercato in continua evoluzione, ma anche dalla collaborazione quotidiana con le più importanti realtà nel settore alimentare.

AFFIDABILITA'

Il processo di assemblaggio viene interamente svolto all'interno delle nostre sedi produttive in provincia di Mantova e ogni prodotto viene testato severamente attraverso 3 step: il primo riguarda l'unità frigorifera, il secondo il sistema elettrico mentre il terzo verifica il funzionamento generale dell'apparecchio prima della spedizione.

FLESSIBILITA'

Ogni modello è personalizzabile e le combinazioni di layout esterno ed allestimento interno sono infinite. Ogni prodotto viene configurato rispettando le esigenze quotidiane dell'utilizzatore.

SERVIZIO POST VENDITA

Manutenzione facile e veloce, grazie alla gestione degli allarmi di temperatura e alla notifica di condensatore sporco.

PERFORMANCE

Everlasting technology offers the best performances available in the market. For us this means a combination of maximum refrigerating power and minimum energy consumption in only one machine. Therefore we are continuously investing in developing innovative solutions to perfectly satisfy our customers needs. We do this by working closely with the most important laboratories and the most prestigious universities.

RELIABILITY

The assembly process takes place entirely in our production plants in Italy. Every product is tested at least 3 times: first test for the refrigerating system, second test for the electrical system and at last the entire machine is tested.

FLEXIBILITY

Every model can be customized with several optionals from external layout to internal equipment. Every customer can choose the best product configuration based on its daily needs.

AFTER -SALE SERVICE

Easy and quick maintenance, thanks to temperature alarms management and dirty condenser alarm.



Prodotto in Italia 



HACCP

PANIFICAZIONE

I NUOVI SISTEMI DEL "FREDDO" PER GLI SPECIALISTI DELL'ARTE BIANCA

L'impiego del freddo nella moderna tecnologia della panificazione nasce dalle nuove esigenze lavorative il cui principale obiettivo è quello di evitare il lavoro notturno e festivo. A trarne beneficio sono soprattutto Laboratori artigianali ed industriali (pasticcerie, panetterie, pizzerie) dove si producono prodotti lievitati.

Come funziona la FERMALIEVITAZIONE?

La fermentazione controllata viene utilizzata per gli impasti di pane e pasticceria attraverso l'opportuna gestione della temperatura, dell'umidità e del tempo.

Gli armadi ed i tavoli fermalievitazione Everlasting bloccano o rallentano l'attività fermentativa del lievito, per poi iniziare automaticamente la fase di fermentazione impostata dal programma. In questo modo il prodotto sarà lievitato e pronto per essere infornato all'orario desiderato.

BAKERY SOLUTIONS

THE NEW "COLD" SYSTEMS FOR BAKERY PROFESSIONALS

The use of cold processes in modern baking technology occurs from the new production needs, whose main goal is to avoid night and holiday work.

LEAVENING CONTROL, how does it works? Controlled fermentation is generally used for pastry and bread dough, and consists in an accurate management of temperature, humidity and time.

Everlasting refrigerated cabinets and tables for leavening control are able to stop or slow down the fermentative activity of yeast and to keep the dough in such stable conditions for maximum 72 hours. The fermentation phase then automatically starts at the time set by the user.

Applicazioni - Applications



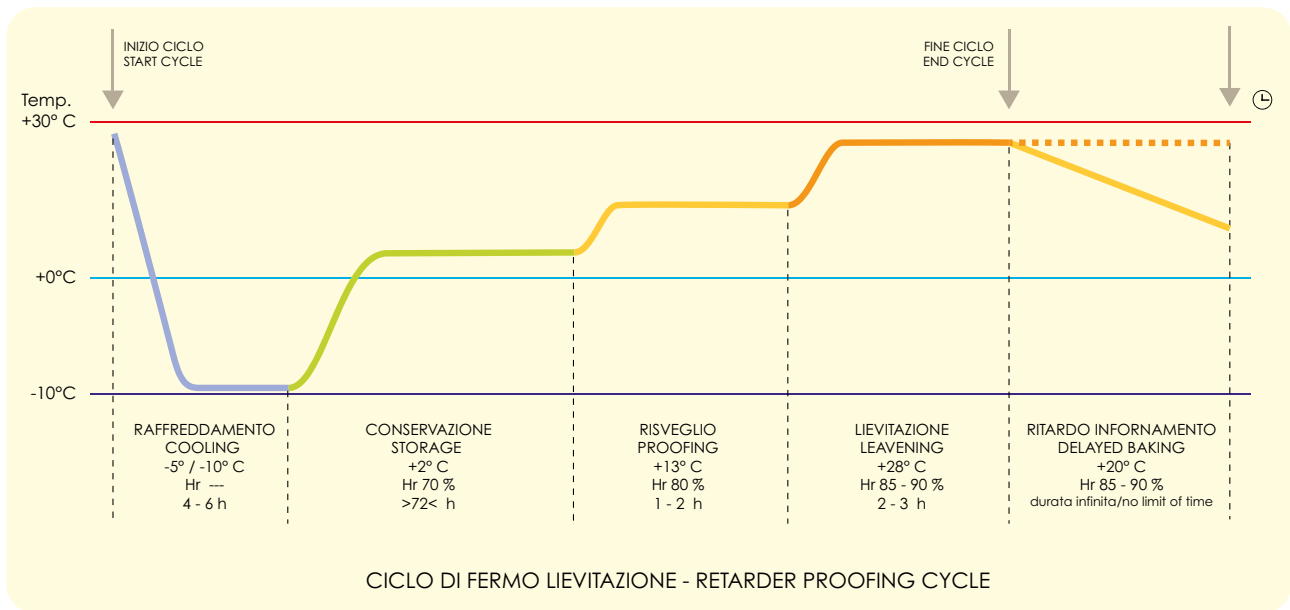


We are happy
serving you
COFFEE, WAFFLES,
PASTRIES & MORE
Desserts, drinks,
sandwiches, salads,
smoothies & more
DAILY 10AM-6PM

PAVILION

IN

CICLO COMPLETO DI FERMO LIEVITAZIONE - RETARDER PROOFING COMPLETE CYCLE



PANNELLO DI CONTROLLO

Il pannello di controllo, semplice ed intuitivo, permette di visualizzare e gestire il ciclo completo di fermalievitazione.

COSA IMPOSTARE?

DATA e ORA in cui l'impasto deve essere pronto
ORA e DURATA del Risveglio e Lievitazione

Cosa succede se non sei pronto?

La macchina ti aspetta, abbassando leggermente la temperatura.



Il prodotto è seguito in ogni fase, dal Raffreddamento alla Lievitazione, e sarà pronto e lievitato quando vuoi tu.

Caratteristiche principali:

- pannello elettronico capacitivo a colori 3,5'';
- icone di visualizzazione;
- programmi personalizzati;
- menù facile ed intuitivo;
- 5 lingue disponibili;
- quadro sinottico con con visualizzazione ciclo.

Schermata iniziale - Home Page



CONTROL PANEL

The simple and intuitive electronic control panel allows to fully visualize and manage the whole retarder-proofing cycle.

WHAT TO SET?

DATE and TIME at which the dough has to be ready
TIME and DURATION of Proofing and Leavening

What happens if you are not ready?

The machine is going to wait for you, lowering a little the temperature.



The product is followed at every phase, from the Cooling to the Leavening, and it will be ready whenever you need.

Main features:

- 3.5" full colour capacitive electronic control panel;
- visualization icons;
- customised programs;
- 5 languages available;
- user-friendly menu;
- synoptic chart displaying the cycle progression.

Quadro sinottico - Synoptic chart



I VANTAGGI

della Fernalievitazione

ELIMINAZIONE DEL LAVORO NOTTURNO

Il panettiere impasta e prepara durante il giorno i diversi tipi di pane crudo, li inserisce negli apparecchi fernalievitazione rimandando la lievitazione in automatico al primo mattino del giorno successivo. In questo modo al suo arrivo il pane sarà già pronto per essere infornato.



MIGLIORE QUALITA' DEL PRODOTTO

La lunga lievitazione conferisce più sapore all'impasto e ne allunga la durata.



MAGGIORI PROFITTI

La razionalizzazione del processo produttivo si traduce in una migliore organizzazione dell'assortimento e dell'offerta riducendo al minimo le rimanenze a fine giornata, oltre che ad un risparmio sulla quantità di lievito utilizzato.



THE ADVANTAGES

of Leavening Control

ELIMINATION OF NIGHT WORK

The baker prepares different kinds of raw bread during the day, then introduces them in the leavening control fridge and automatically delays the leavening process, programming the bread to be ready when he arrives early in the next morning.

BETTER PRODUCT QUALITY

A long leavening process gives the bread more flavour and lengthens its duration.

MORE PROFITS

The management of the production process leads to a better organization of the products assortment, reducing at the inventories at the end of the day, as well as a saving on the quantity of yeast used.



GREEN: R290 Gas

Soluzioni ad elevato risparmio energetico High energy-saving solutions

INNOVAZIONE per noi significa saper coniugare al meglio all'interno di un prodotto, ELEVATE PRESTAZIONI e SOSTENIBILITÀ.

Questo obiettivo ci ha spinti a sviluppare per alcune categorie di prodotto una versione GREEN a Gas Propano.

RISPARMIO
ENERGETICO
FINO A
80%*

CLASSE A
Per alcuni modelli.

*Comparato ad un frigorifero
equivalente in Classe G

TECNOLOGIA VERDE

Il Gas Propano R290 è un gas naturale ad elevata efficienza, vantaggioso in termini di prestazioni e consumi, oltre che innocuo per il pianeta.

SPECIFICHE TECNICHE

- Elevato spessore di isolamento
- Poliuretano ad alta densità
- Guarnizioni a massima tenuta e durata
- Illuminazione a Led (modelli Glass)
- Utilizzo di ventilatori elettronici

TEST DI PRODOTTO

Ogni prodotto viene testato 12 ore prima di essere spedito.



We keep up with INNOVATION by combining HIGH PERFORMANCES with SUSTAINABILITY. This goal led us us to develop a GREEN version (Propane Gas) of certain products.

GREEN TECHNOLOGY

R290 Propane gas is a high performance natural gas, efficient for the users and good for the planet.

TECHNICAL DETAILS

- High insulation thickness
- High density polyurethane
- High resistance door gaskets
- Electronic fan motors
- LED lights (glass models)

PRODUCT TEST

The technical department conducts a thorough 12 hour test before each product delivery.

ENERGY
SAVING
UP TO

80%*

CLASS A

For a few models only.

*Compare to a Class G equivalent



Massima efficienza e minimo impatto ambientale durante tutto il CICLO DI PRODOTTO.



The greater efficiency and the lower environmental impact during all the PRODUCT CYCLE.

FERMABIGA (FB)

Gli armadi e tavoli Fermabiga, grazie alla gestione e al controllo della temperatura, permettono di bloccare la lievitazione della biga, il pre-impasto, e di conservarla fino al momento desiderato di utilizzo.

DOUGH CONDITIONER (FB)

Fermabiga cabinets and tables, managing temperature, are able to stop the dough's leavening and to keep it unleavened until the desired time of use.



SI\YES
Temperatura
Temperature



NO\NO
Umidità
Humidity

FERMALIEVITA (FL)

Gli armadi e tavoli Fermalievita consentono di bloccare, rallentare o ritardare la lievitazione mediante l'utilizzo del freddo. L'impasto, il pane o i prodotti da forno crudi vengono mantenuti in questo stato fino ad un massimo di 72 ore, dopodichè inizia automaticamente la fase di fermentazione così da ottenere il prodotto lievitato pronto da infornare all'orario stabilito.

RETARDER PROVER (FL)

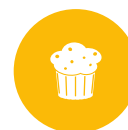
Fermalievita cabinets and tables allow to stop, slow down or delay leavening by using cold. The dough, the bread or the raw bakery products, are kept unleavened for up to 72 hours, after which the fermentation phase begins automatically. This is a smart solution to obtain the leavened product ready to be baked at a certain time.



SI\YES
Temperatura
Temperature



SI\YES
Umidità
Humidity



SI\YES
Lievitazione
Leavening



BAKING CAB

EVERLASTING

Armadi Fermalievitazione - Fermabiga
Cabinets for Leavening control - Dough conditioner



AISI 304 Interno/esterno
AISI 304 Internal/external



+38°C Temp. ambiente esercizio
+38°C Working ambient temp.



R404a\R452a scelta gas*
R404a\R452a gas choice*



HACCP conforme (tutti i modelli)
HACCP compliant (every model)



Spessore ISOLAMENTO 60 mm
Thickness INSULATION 60 mm



SBRINAMENTO automatico elettrico
Electric automatic DEFROSTING

*R452a a richiesta - Gas R452a on request

DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT

FERMALIEVITA: n. 20 coppie di guide ad "L" - n. 20 pairs of "L" shaped slideways

FERMABIGA: n. 4 coppie di guide con griglie 40x60 cm. - n. 4 pairs of slideways with 40x60 cm wire shelves.

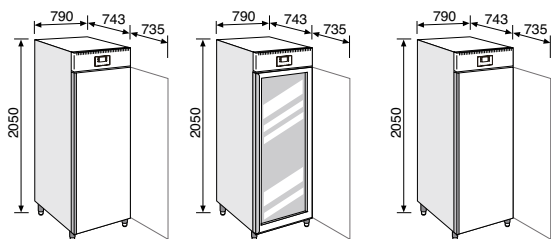
GAMMA MODELLI - MODELS RANGE

BAKING CAB FL 70
BAKING CAB FL G 70

Temp: -10°+40°C
Ur: 55 - 95%

BAKING CAB FB 70

Temp: -10°+40°C
No Ur.

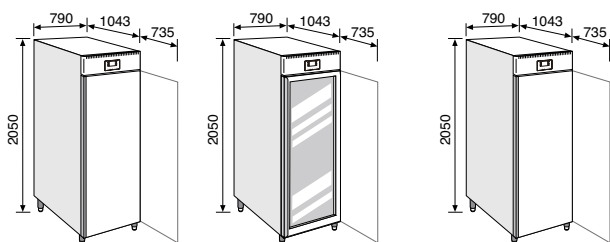


BAKING CAB FL 100
BAKING CAB FL G 100

Temp: -10°+40°C
Ur: 55 - 95%

BAKING CAB FB 100

Temp: -10°+40°C
No Ur.

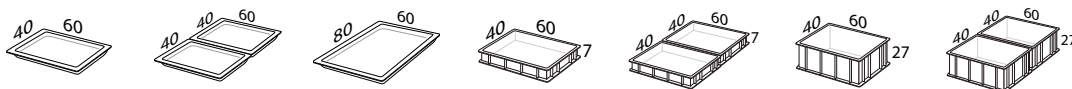


FL: Fermalievita - Retarder Proover
FB: Fermabiga - Dough conditioner
G: Porta a vetro a doppia camera
Triple glazing door

Temp: Temperatura di esercizio - Range Temperature
Ur: Range umidità relativa - Relative humidity range

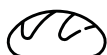
DIVERSE POSSIBILITA' DI ALLESTIMENTO - DIFFERENT KIND OF EQUIPMENT

Capacità - Capacity



BAKING CAB FL 70	20	-	-	18	-	-	-
BAKING CAB G FL 70	20	-	-	18	-	-	-
BAKING CAB FL 100	-	40	20	-	36	-	-
BAKING CAB G FL 100	-	40	20	-	36	-	-
BAKING CAB FB 70	-	-	-	-	-	4	-
BAKING CAB FB 100	-	-	-	-	-	-	8

Teglie e contenitori NON inclusi - Pans and containers NOT included



Pane crudo
Raw bread



Pasticceria cruda
Raw pastry



Palline pizza
Pizza dough



Impasto pane
Bread dough

Il prodotto è perfettamente conservato e sempre a portata di mano.
The product is perfectly preserved and always on hand.



BAKING TAB

EVERLASTING

Tavoli Fermalievitazione - Fermabiga
Tables for Leavening control - Dough conditioner



AISI 304 Interno/esterno
AISI 304 Internal/external



HACCP conforme (tutti i modelli)
HACCP compliant (every model)



+38°C Temp. ambiente esercizio
+38°C Working ambient temp,



Spessore ISOLAMENTO 50 mm
Thickness INSULATION 50 mm



R404a\R452a - R290 scelta gas*
R404a\R452a - R290 gas choice*



SBRINAMENTO automatico intelligente
Smart automatic DEFROSTING

*R452a a richiesta - Gas R452a on request

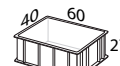
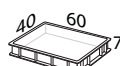
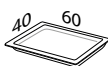
DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT

FERMALIEVITA: n. 6 coppie di guide ad "L" per ciascuna porta - n. 6 pairs of "L" shaped slideways per door

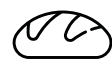
FERMABIGA: n. 1 griglia 60x40 cm. con guide ad "L" per ciascuna porta
n. 1 60x40 cm. wire shelf with "L" shaped slideways per door

ALLESTIMENTO INTERNO - INTERNAL EQUIPMENT

Capacità - Capacity



	40 60	40 60 7	40 60 27
FERMALIEVITA BAKING TAB 145	12	12	-
FERMALIEVITA BAKING TAB 198	18	18	-
FERMALIEVITA BAKING TAB 251	24	24	-
FERMABIGA BAKING TAB 145	-	-	4
FERMABIGA BAKING TAB 198	-	-	6
FERMABIGA BAKING TAB 251	-	-	8



Pane crudo
Raw bread



Pasticceria cruda
Raw pastry



Palline pizza
Pizza dough



Impasto pane
Bread dough

Teglie e contenitori NON inclusi - Pans and containers NOT included

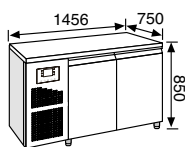
FL: Fermalievita - Retarder Proover FB: Fermabiga - Dough conditioner

GAMMA MODELLI - MODELS RANGE

BAKING TAB FL 145

BAKING TAB FL GREEN 145

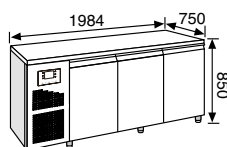
Temp. -5°+40°C / Ur: 55-95%



BAKING TAB FL 198

BAKING TAB FL GREEN 198

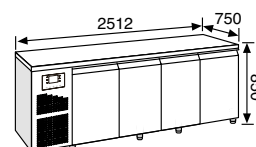
Temp. -5°+40°C / Ur: 55-95%



BAKING TAB FL 251

BAKING TAB FL GREEN 251

Temp. -5°+40°C / Ur: 55-95%



BAKING TAB FB 145

BAKING TAB FB GREEN 145

Temp. -5°+40°C / No Ur.

BAKING TAB FB 145

BAKING TAB FB GREEN 198

Temp. -5°+40°C / No Ur.

BAKING TAB FB 145

BAKING TAB FB GREEN 251

Temp. -5°+40°C / No Ur.

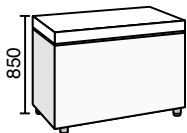
FL: Fermalievita - Retarder Proover
FB: Fermabiga - Dough conditioner

Temp: Temp. di esercizio - Range Temp.
Ur: Range umidità relativa - Relative humidity range

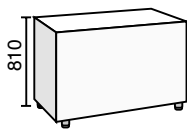
GREEN: R290 Gas

FINITURE PIANO - TOP FINISHING

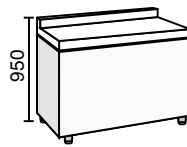
Disponibili per tutti i modelli - Available for all models



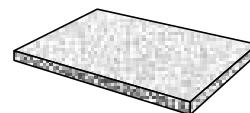
Con piano
With working top



Senza piano
Without working top



Con alzatina
With splashback



Piano in granito sp. 30 mm
30 mm thick granite top



BAKING ROOM

EVERLASTING

Celle - Cold rooms



UNITA' CONDENSATRICE REMOTA

L'unità condensatrice è remota e fornita in pressione positiva di azoto (max distanz 15 mt). Imballo su pallet con protezione in cartone.

REMOTE CONDENSING UNIT

The condensing unit is remote and supplied with positive nitrogen pressure (max distance 15 mt). Condensing unit packed on pallets with cardboard protection.



Un unico sistema per ELEVATI VOLUMI PRODUTTIVI

Le celle di fermalievitazione BAKING ROOM sono frutto della pluriennale esperienza di EVERLASTING nel campo della refrigerazione professionale, grazie alla quale è stato possibile mettere a punto un sistema efficiente che permette di programmare il processo di lievitazione. Lo scopo principale di questo prodotto è quello di sgravare il panettiere dal peso del lavoro notturno offrendo una soluzione che garantisce la stessa qualità del pane rispetto al metodo tradizionale ma con una migliore organizzazione del tempo.

A single system for BIG PRODUCTION VOLUME

The BAKING ROOM cold rooms for leavening control is the result of many years of experience of EVERLASTING in the field of professional refrigeration, which made it possible to develop an efficient system specifically designed for programming the leavening process. The main goal is to relieve the baker of the burden of night work, offering a solution that could guarantee the same bread quality compared to traditional system, but with a better working time management.

CELLA A PANNELLI MODULARI

Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (42kg/m^3) dallo spessore 70 mm e rivestiti in lamiera zincoplastificata di colore bianco (acciaio inox AISI 304 a richiesta).

PAVIMENTO

Costituito da pannelli schiumati in poliuretano espanso ad alta densità (42kg/m^3) dallo spessore di 30 mm e da un rinforzo superiore in materiale fenolico antiscivolo ad alta resistenza dallo spessore di 10 mm.

GRUPPO REFRIGERANTE CARENATO, REMOTO

Calcolato per assicurare un elevato tasso di umidità ed una grande potenza frigorifera anche in caso di bassa velocità di ventilazione.

Gli evaporatori sono trattati con vernice protettiva contro la corrosione. L'umidità viene generata da particolari produttori di vapore a resistenza in grado di erogare il vapore velocemente e con precisione. Questo sistema semplice ma efficace, è praticamente esente da manutenzione e non richiede le sostituzioni periodiche che caratterizzano i generatori ad elettrodi immersi.

PANNELLO DI CONTROLLO

Controllo elettronico capacitivo a colori 3,5" con quadro sinottico per visualizzazione stato di avanzamento ciclo.



*Lamiera plastificata bianca
*White plastic coated sheet



HACCP conforme (tutti i modelli)
HACCP compliant (every model)



+38°C Temp. ambiente esercizio
+38°C Working ambient temp,



Spessore ISOLAMENTO 70 mm
Thickness INSULATION 70 mm



**R404a\R452a scelta gas
**R404a\R452a gas choice



SBRINAMENTO elettrico automatico
Electrical smart automatic DEFROSTING

*Rivestimento in acciaio inox AISI 304 18/10 a richiesta
Covering in stainless steel AISI 304 18/10 on demand

**Gas non incluso - Gas not included
R452a a richiesta - Gas R452a on request

MODULAR PANELS

High density foamed polyurethane 70 mm insulation thickness, covered with white plastified galvanized metal sheet (AISI 304 stainless steel covering on request).

FLOOR

Made with high density polyurethane foamed panels with 30 mm thickness, covered with 10 mm of high-resistance and anti-slip phenolic wood.

self-supporting casing remote refrigeration unit

Designed to guarantee a high humidity level and a huge refrigerating power even in case of a slow ventilation speed. Evaporators are painted to avoid corrosion even after years of use. Humidity is generated by specific boilers provided with resistors, distributing steam quickly and accurately. This simple but effective system, does not require any maintenance, nor periodical replacements typical of dipped electrode generators.

CONTROL PANEL

A 3.5" full colour capacitive electronic control panel with synoptic chart to display the cycle progression.



SISTEMA DI CANALIZZAZIONE DELL'ARIA

Il sistema di distribuzione dell'aria è costituito da una canalizzazione in acciaio inox Aisi 304, posta sotto al soffitto e su una parete laterale o frontale della cella, in grado di garantire un flusso uniforme ed indiretto sui prodotti assicurando una fermentazione omogenea ed evitando danni alla superficie degli stessi.

AIR-DISTRIBUTION SYSTEM

The air-distribution system consists in stainless steel Aisi 304 channels, located under the roof and on the lateral or frontal side of the cold room, so as to guarantee a uniform and indirect air flow on the products, to ensure a homogeneous fermentation and avoid any defects on the products surface.

PANNELLI MODULARI

Le celle sono consegnate già collaudate in fabbrica, smontate e corredate di istruzioni e di tutti gli accessori per il montaggio. Imballo su pallet e cartone incluso.

MODULAR PANELS

Cold rooms are delivered already tested in factory, disassembled and equipped with all installation instructions and accessories. Package with pallet and cardboard included.

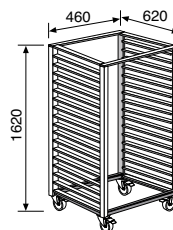


CAPACITÀ DI CARICO

La gamma di celle Fermalievitazione comprende modelli con una capacità di carico variabile.

MINIMO: N.1 carrello EN 40x60 / N.1 carrello EN 60x80

MASSIMO: N.24 carrelli EN 60x40 / N.12 carrelli EN 60x80



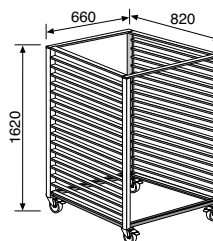
CARRELLO EN 60x40 20 TEGLIE
EN 60x40 TROLLEY BN 20 TRAYS

LOAD CAPACITY

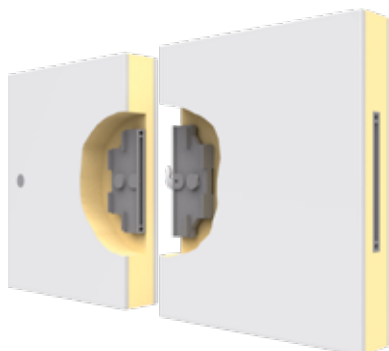
The Baking Room range includes models with different load capacity.

MINIMUM: N.1 trolley EN 40x60 / N.1 trolley EN 60x80

MAXIMUM: N.24 trolleys EN 60x40 / N.12 trolleys EN 60x80



CARRELLO EN 60x80 cm 20 TEGLIE
EN 60x80 cm BN TROLLEY 20 TRAYS



SISTEMA "CAM LOCK"

I pannelli modulari, di larghezza variabile, sono facilmente installabili e muniti di pratico sistema a ganci eccentrici "Cam Lock".

"CAM LOCK" SYSTEM

The modular panels (different lengths are available) are easy to install, thanks to the practical "Cam Lock" eccentric hooks system.





COME UTILIZZARE AL MEGLIO LA CELLA BAKING ROOM

- Pre-raffreddare la cella prima di introdurre il prodotto (-8°C);
- appena ottenuta la pezzatura del prodotto, introdurla velocemente in cella;
- se si usano miglioratori è indispensabile adoperare quelli adatti al freddo;
- non eccedere con il lievito;
- possibilmente non infornare il prodotto appena tolto dalla cella fermalievita, è consigliabile farlo asciugare alcuni minuti per evitare possibili difetti sulla superficie.

HOW TO BEST USE THE BAKING ROOM

- Chill the cold room before introducing the product (-8°C);
- quickly introduce the product in the cold room, as soon as it has been portioned;
- if improvers are used, they should be suitable for cold;
- do not exceed with yeast;
- do not bake the product immediately after it has been removed from the cold room; let it dry a few minutes to avoid possible defects on the surface.

PROFESSIONAL PIZZA

Banchi Pizza Refrigerated Benches



VETRINA REFRIGERATA
per ingredienti
REFRIGERATED SHOW-CASE
to store ingredients

Piano di lavoro
in MARMO
MARBLE working top

CASSETTI NON REFRIGERATI
disponibili in diverse varianti
NOT REFRIGERATED DRAWERS,
different options are available

VANO PORTA refrigerato
Refrigerated
COMPARTMENT DOOR

Disponibile
anche con UNITÀ
CONDENSATRICE
REMOTA

Pre-arranged
version for REMOTE
CONDENSING UNIT
also available

DOTAZIONE STANDARD
Per ciascuna porta:
n.1 coppia di guide ad "L"
n. 1 griglia plastificata 40x60 cm

STANDARD EQUIPMENT
For each door:
n. 1 pair of "L" shaped slideways
n.1 plastic-coated wire shelves 40x60 cm

Immagine a titolo esemplificativo, vedi gamma completa - The image is valid as an example, see the full range



AISI 304 Interno/esterno
AISI 304 Internal/external



HACCP conforme (tutti i modelli)
HACCP compliant (every model)



+43°C Temp. ambiente esercizio
+43°C Working ambient temp



Spessore ISOLAMENTO 50 mm
Thickness INSULATION 50 mm



R404a\R452a - R290 scelta gas*
R404a\R452a - R290 gas choice*



SBRINAMENTO automatico intelligente
Smart automatic DEFROST

*R452a a richiesta - Gas R452a on request

UNA SOLUZIONE COMPLETA E OTTIMALE

La linea PROFESSIONAL PIZZA nasce dall'esigenza di ottimizzare gli spazi disponibili in cucina, avendo comodamente a disposizione tutti quegli strumenti che consentono di preparare un'ottima pizza partendo da ingredienti correttamente conservati e protetti:

- piano in granito per la preparazione
- vetrina refrigerata autonoma (+2°C +10°C)
- gruppo refrigerante incorporato o con unità remota (Escluso modello Green)

THE BEST AND FULLY-EQUIPPED SOLUTION

The PROFESSIONAL PIZZA line is created to respond to the need of making the most of the space available inside the kitchen, having on hand everything you need to cook a great pizza starting from fresh and correctly preserved ingredients:

- granite working top for pizza preparation
- separate refrigerated showcase (+2°C +10°C)
- built-in or separated refrigerated unit (Green Model Excluded)

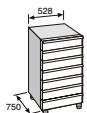


7 cassetti
7 drawers

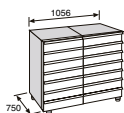
2 cassetti
2 drawers

CASSETTI NON REFRIGERATI - NOT REFRIGERATED DRAWERS

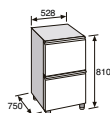
Ciascun modello può essere allestito anche con una cassettiera NON REFRIGERATA in sostituzione di un vano porta. Each model can be set with NOT REFRIGERATED drawers instead of a single door unit.



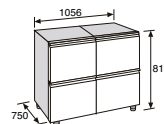
7 cassetti
drawers



14 cassetti
drawers



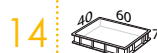
2 cassetti
drawers



4 cassetti
drawers



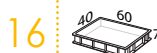
7



14



8



16

In sostituzione
ai vani porta

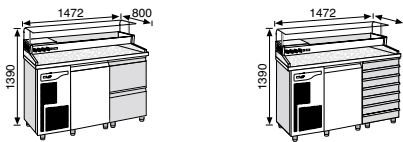
Instead of
door units

I CONTENITORI PIZZA 60X40 cm NON sono compresi nella configurazione standard ma vendibili separatamente come accessori. The 60x40 cm PIZZA CONTAINERS are NOT included in the standard layout, they are sold as accessories.

GAMMA MODELLI - MODELS RANGE

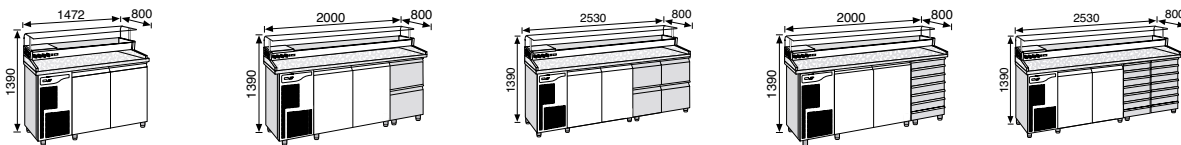
PROFESSIONAL PZ 92 \ PROFESSIONAL GREEN PZ 92

-2°C +10°C



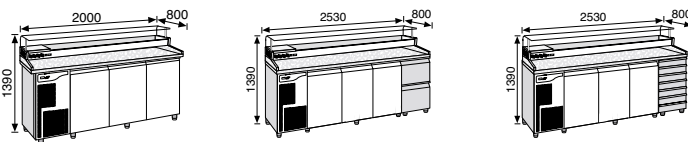
PROFESSIONAL PZ 145 \ PROFESSIONAL GREEN PZ 145

-2°C +10°C



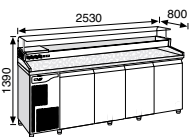
PROFESSIONAL PZ 198 \ PROFESSIONAL GREEN PZ 198

-2°C +10°C



PROFESSIONAL PZ 251 \ PROFESSIONAL GREEN PZ 251

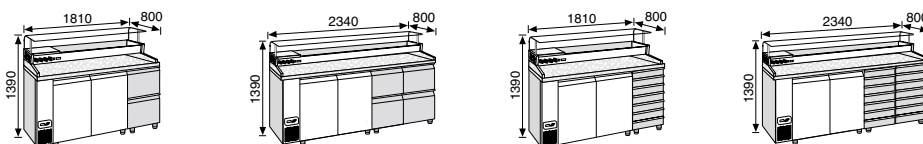
-2°C +10°C



BANCHI PREDISPOSTI SENZA UNITA' CONDENSATRICE - PRE ARRANGED BANCHES WITHOUT CONDENSING UNIT

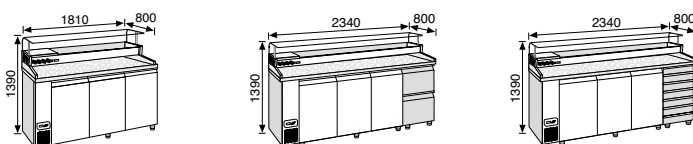
PROFESSIONAL PIZZA 126

-2°C +10°C



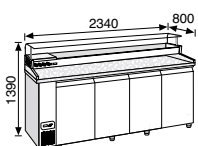
PROFESSIONAL PIZZA 179

-2°C +10°C

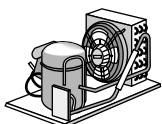


PROFESSIONAL PIZZA 232

-2°C +10°C



GREEN: R290 Gas



Unità condensatrice remota per tavolo predisposto a valvola.
Remote condensing unit for pre-arranged table with thermostatic valve.



VETRINA PIZZA

EVERLASTING

Vetrine Pizza
Pizza Show-cases



**TUTTI GLI INGREDIENTI SEMPRE A PORTATA DI MANO
ALL THE INGREDIENTS ALWAYS ON HAND**

Le vetrine refrigerate sono predisposte per l'alloggiamento dei diversi contenitori Gastronorm disponibili come optional in kit di varie combinazioni.

Refrigerated showcases are designed for storing different Gastronorm containers which are sold separately and they come in sets with several combinations.



PROFONDITA' - DEPTH 310 mm

1/2	1/2	1/4	1/4	1/4	1/4	1/6
						1/9

PROFONDITA' - DEPTH 365 mm

1/2	2/3	1/3	1/3	1/3	1/3	1/6
						1/6

Immagine a titolo esemplificativo, sono disponibili diversi KIT con differenti combinazioni di vaschette in acciaio inox.

The image is valid as an example, different S\S containers KIT are available.

Le vaschette con i traversini inox nelle vetrine, NON sono comprese. - The showcase containers with S/S supports are not included.

GAMMA MODELLI - MODELS RANGE

VETRO PROTETTIVO disponibile in due versioni - PROTECTION GLASS available in two version



Vetro CURVO (codice: "C" finale)
CURVED glass (code: final "C")



Vetro PIANO (codice: "P" finale)
FLAT glass (code: final "P")

LUNGHEZZE disponibili
Available LENGTHS

mm 1472 - 1810 - 2000 - 2340 - 2530

PROFONDITÀ disponibili
Available DEPTHS

mm 305 - 365



AISI 304 Interno/esterno
AISI 304 Internal/external



HACCP conforme (tutti i modelli)
HACCP compliant (every model)



+38°C Temp. ambiente esercizio
+38°C Working ambient temp.



Spessore ISOLAMENTO 30 mm
Thickness INSULATION 30 mm

Una scelta ecologica
rispettosa dell'ambiente

A good choice for
the environment

R290
Eco-friendly
GAS

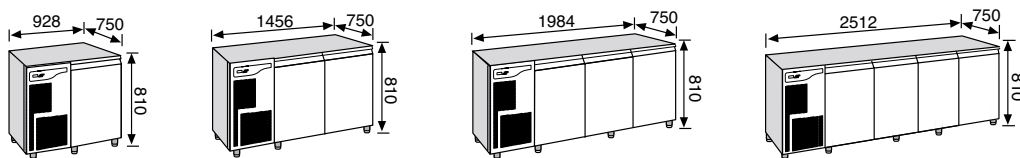
100%
RECYCLABLE

**CFC-HCFC
FREE**

E' possibile personalizzare il proprio Banco Pizza combinando i 4 elementi principali. Ogni elemento è inoltre acquistabile separatamente.

It's possible to create your own Pizza Table combining the following 4 main components. Each one can be purchased separately.

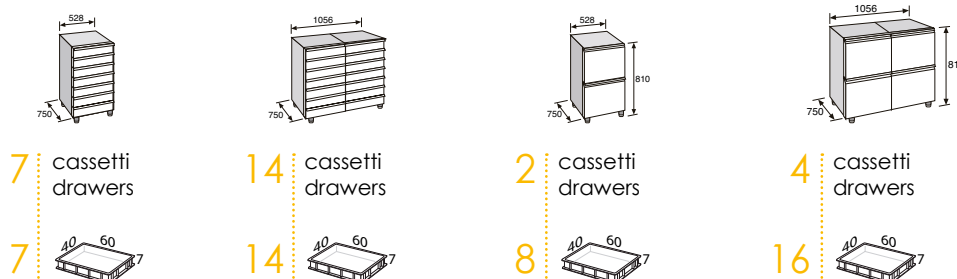
1 TAVOLO PIZZA REFRIGERATO - REFRIGERATED PIZZA TABLE



Tavolo senza piano
Table without working top

Modelli disponibili anche con unità condensatrice remota.
Models also available with remote condensing unit.

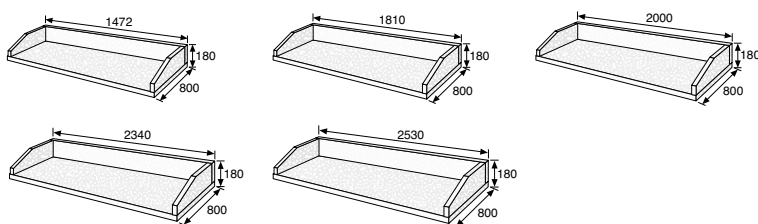
2 CASSETTI NON REFRIGERATI - NOT REFRIGERATED DRAWERS



In sostituzione ai vani porta
Instead of door units

I CONTENITORI PIZZA 60X40 cm NON sono compresi nella configurazione standard, sono vendibili come accessori.
The 60x40 cm PIZZA CONTAINERS are NOT included in the standard layout, they are sold as accessories.

3 PIANO DI LAVORO IN MARMO - MARBLE WORKING TABLE TOP



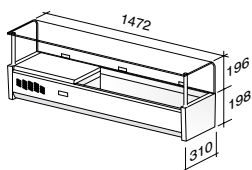
Altezza ALZATINA
SPLASHBACK height

180 mm

PROFONDITA' piano
Working top DEPTH

800 mm

4 VETRINA REFRIGERATA - REFRIGERATED SHOW CASE



- Protezione superiore con vetro curvo o piano
- LUNGHEZZE disponibili: mm 1472 \ 1810 \ 2000 \ 2340 \ 2530
- Disponibili diversi kit con differenti combinazioni di vaschette
- Upper protection with plain or curved glass
- Available LENGTHS: mm 1472 \ 1810 \ 2000 \ 2340 \ 2530
- Different containers kit are available

5 KIT VASCHETTE - CONTAINERS KIT

Sono disponibili KIT con differenti combinazioni di vaschette.
Different containers KIT are available.



ABF RANGE

EVERLASTING

Abbattitori/Surgelatori - Blast Chillers/Freezers

COS'È UN ABBATTITORE / SURGELATORE?

L'abbattitore è una macchina che abbassa velocemente la temperatura dei cibi introdotti, che essi che siano freschi o preventivamente cotti, preservandone le caratteristiche durante la conservazione.

La velocità con cui avviene il raffreddamento o congelamento è fondamentale in quanto da essa dipende l'esito della qualità dei piatti al momento della somministrazione. Grazie ad un potente sistema di ventole, l'abbattitore sottrae calore ai prodotti, consentendo un rapido surgelamento e allo stesso tempo evitando la formazione di macrocristalli di ghiaccio che ne comprometterebbero la qualità e il gusto.

ABBATTIMENTO RAPIDO POSITIVO: da +90 a + 3 °C al cuore del prodotto in meno di 90 minuti*

ABBATTIMENTO RAPIDO NEGATIVO: fino a -18°C al cuore del prodotto in max. 4 ore*

Questo processo non sarebbe possibile utilizzando i normali frigoriferi in quanto non possiedono la potenza e la ventilazione necessaria per assorbire rapidamente il calore dei prodotti. Il tempo necessario sarebbe notevolmente più alto e con risultati inadeguati alla qualità del prodotto.

Un congelamento lento ad esempio trasformerebbe l'acqua contenuta nel prodotto in macrocristalli che, espandendosi, lacererebbero la struttura dell'alimento, peggiorandone le caratteristiche qualitative.

WHAT IS A BLAST CHILLER / SHOCK FREEZER?

A blast chiller is a machine that quickly lowers the temperature of food, either fresh or pre-cooked, maintaining its characteristics throughout storage.

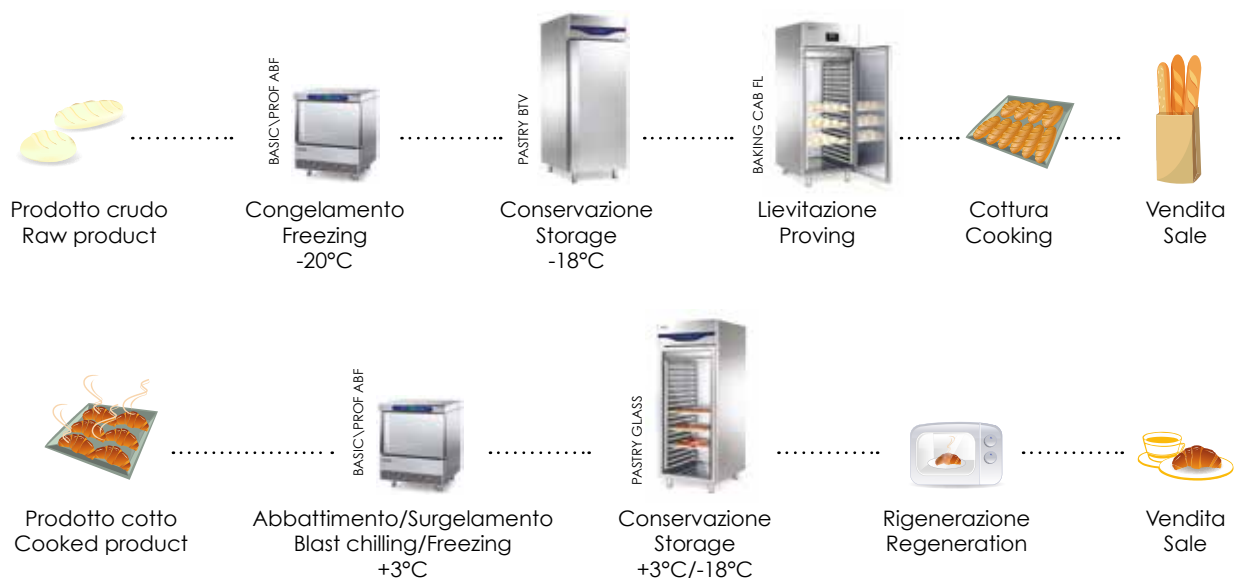
The speed at which cooling or freezing takes place is crucial, as it determines the quality of dishes at the time of serving. Thanks to a powerful fan system, the machine takes heat away from the products, allowing a quick freezing and, at the same time, avoiding the formation of ice macrocrystals that would compromise the quality and taste.

SOFT/HARD CHILLING: from +90 to + 3 ° C at the heart of the product in less than 90 minutes*

SOFT/HARD FREEZING: up to -18 ° C at the heart of the product in 4 hours*

This process would not be possible using normal refrigerators as they do not have the power and ventilation necessary to quickly absorb the heat of the products. The time would be considerably higher and with inadequate results for the quality of the product. A slow freezing, for example, would transform the water contained in the product into macrocrystals which, by expanding, would tear the structure of the food, worsening its quality.

LA CATENA DEL FREDDO IN PANIFICAZIONE - THE BAKERY COLD CHAIN



*Dati validi per prodotti con spessore inferiore a 7 mm. - Based on products with 7 cm max. of thickness

PERCHÈ SCEGLIERE UN ABBATTITORE EVERLASTING?

WHY CHOOSE AN EVERLASTING BLAST CHILLER?

AUTO

Attivazione automatica della fase di conservazione positiva o negativa a fine ciclo.
Automatic activation of positive or negative storage phase at cycle end.
(3°C abbattimento - blast chilling / -18°C surgelazione - shock freezing)



Possibilità di memorizzare fino a 99 cicli personalizzati (PROFESSIONAL LINE).
Up to 99 customized cycles to save (PROFESSIONAL LINE).



Sbrinamento automatico a gas caldo (PROFESSIONAL LINE).
Automatic hot gas defrosting (PROFESSIONAL LINE).



Versatilità: compatibile con teglie GN1 e EN 60x40 cm.
Versatility: suitable for both GN1 and EN 60X40 cm trays.



Porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione.
Serial port for supervising system connection.



Flusso d'aria indiretto.
Indirect air circulation flow.



Evaporatore verniciato anticorrosione.
Evaporator with anti-corrosion treatment.

HARD SOFT

Gestione dei cicli HARD e SOFT sia in abbattimento rapido che in surgelazione.
HARD and SOFT cycle management, both during blast chilling and shock freezing.



Piletta di scarico su fondo con vaschetta di raccolta.
Bottom drain pipe with container box.



UN CICLO PER OGNI ESIGENZA - A CYCLE FOR EVERY NEED

RAFFREDDAMENTO SOFT / SOFT CHILLING +90C° +3C°

Ideale per prodotti delicati, sottili o di piccola pezzatura. La temperatura dell'aria in cella non scende mai sotto i -2°C e i prodotti all'interno vengono raffreddati velocemente ma in modo delicato, così da non danneggiare le superfici, fino al raggiungimento dei +3°C al cuore.

Ideal for delicate, thin or small products. The air temperature inside the room never goes below -2°C and the products are quickly chilled but in a delicate way without damaging the surface, until the temperature at the products core reach +3 °C.

RAFFREDDAMENTO HARD / HARD CHILLING +90C° +3C°

Ideale per prodotti densi, grassi, di grossa pezzatura o confezionati. L'abbattimento Hard si contraddistingue per due fasi: nella prima fase, l'aria all'interno della cella raggiunge i -20°C fino al rilevamento di +15°C al cuore del prodotto, nella seconda fase, l'aria non scende sotto i -2°C fino a che non viene raggiunta una temperatura di +3°C al cuore del prodotto.

Ideal for dense, fat, big size or packed products. The Hard chilling cycle is divided into two different phases: during the first phase, the air temperature inside the room goes down to -20°C until the products core temperature reaches +15°C; in the second phase, the air never goes below -2°C until the products core temperature reaches +3°C.

SURGELAZIONE SOFT / SOFT FREEZING +90C° -18C°

Ideale per prodotti delicati, di piccola pezzatura che, pur necessitando di un processo di surgelazione al fine di essere conservati per un lungo periodo, non devono essere trattati con aria troppo aggressiva che provocherebbe uno shock termico e quindi un danneggiamento del prodotto stesso. Nella prima fase, infatti, l'aria all'interno della cella non scende sotto gli 0°C, mentre nella seconda fase l'aria arriva fino a -40°C in modo da completare la surgelazione.

Ideal for delicate, thin or small products that need to be frozen in order to be stored for many weeks or months, but in a gradual and not aggressive way. The air temperature inside the room never goes below 0°C during the first phase, and reaches even -40°C during the second phase to complete the freezing process.

SURGELAZIONE HARD / HARD FREEZING +90C° -18C°

Ciclo specifico per prodotti di grossa pezzatura, particolarmente grassi o confezionati. Il processo raggiunge il più presto possibile la temperatura desiderata di 3°C al cuore con un'aria all'interno della cella che può arrivare fino a -40°C.

Ideal for dense, fat, big size or packed products. The process reaches the core temperature required of 3°C as soon as possible. The air inside the room can goes down until -40°C.

Programmi di Surgelazione SOFT disponibili per ABF Basic e KING Trolley - SOFT Freezing only available with ABF Basic and KING Trolley

VANTAGGI DI UTILIZZO - ADVANTAGES OF USE



Più gusto e qualità
More taste and quality



Meno sprechi
Less waste



Economie di scala
Economy of scale



Corretto congelamento
Correct freezing



Sistema Haccp
Haccp system



Migliore organizzazione
del lavoro
Better work organization

DUE DIVERSE MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

CICLO DI LAVORO

CON SONDA

Il ciclo di lavoro è gestito dalla sonda la quale rileva in modo accurato la temperatura al cuore del prodotto. Una volta raggiunta la temperatura desiderata il ciclo termina.

La sonda viene fornita come allestimento standard in ogni modello di Abbattitore ABF.

A TEMPO

Ogni ciclo di lavoro ha una durata massima definita o selezionabile dall'operatore:

- Abbattimento rapido (+90°C / +3C°) 90 min
- Congelamento rapido (+90°C / -18C°) 240 min

Attivazione automatica della fase di conservazione positiva (+3C°) o negativa (-18C°) a fine ciclo.

TWO DIFFERENT TYPE OF OPERATION

WORKING CYCLE

BY PROBE

The machine works in order to reach the desired temperature measured by the probe at the product's core. The probe is supplied as standard with all ABF models.

BY TIME

Each cycle has a defined fixed time or it is set by the user:

- Blast chilling (+90°C / +3C°) 90 min
- Shock freezing (+90°C / -18C°) 240 min

Automatic activation of positive (+3C°) or negative (-18C°) phase at the end of each cycle.



BASIC TRAY

EVERLASTING

Abbattitori / Congelatori
Blast chillers / Shock Freezers



DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT

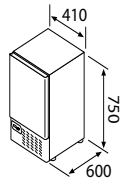
BASIC ABF MINI: 1 griglia inox GN 2/3 - 1 GN 2/3 stainless steel wire shelf

BASIC ABF 03: 3 coppie di guide inox - 3 pairs of stainless steel slideways

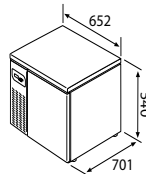
BASIC ABF 05 E/C: 5 coppie di guide inox - 5 pairs of stainless steel slideways

Griglie disponibili in acciaio inox o plastificate - Plastic coated or S\S wire shelves are available

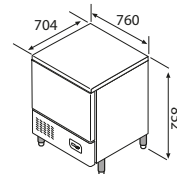
GAMMA MODELLI MODELS RANGE



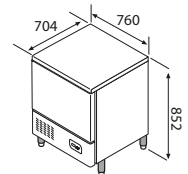
BASIC MINI



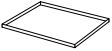





BASIC ABF 03



BASIC ABF 05E



BASIC ABF 05C

	BASIC MINI	BASIC ABF 03	BASIC ABF 05E	BASIC ABF 05C
Teglie/Griglie Pans/Wire shelves  	N. 3 x GN 2/3	N. 3 x GN 1/1	N. 5 x GN 1/1 N. 5 x EN 60x40	N. 5 x GN 1/1 N. 5 x EN 60x40
Vaschette gelato Ice cream containers  mm. 165 x 360 x 120h	-	2 	6 	6 
Resa/Output Kg* +90°C/+3°C	7	10	14	20
Resa/Output Kg* +90°C/-18°C	4	5	9	12
Gas**	R404a\R452a	R404a\R452a	R404a\R452a	R404a\R452a

*Dati riferiti a prodotti con spessore max. 7 cm. / Based on products with 7 cm max. of thickness.

**R452a a richiesta - Gas R452a on request

Teglie, griglie e vaschette NON incluse. / Pans, wire shelves and containers NOT included.

ESSENZIALITÀ AD ALTO RISPARMIO ENERGETICO ESSENTIAL MACHINE WITH HIGH ENERGY SAVING



SBRINAMENTO MANUALE AD ARIA

Permette di eliminare la brina a fine di ogni ciclo o quando necessario consentendo un utilizzo ottimale della macchina, senza sprechi energetici.

AIR MANUAL DEFROST

The manual defrost allows to eliminate all the frost at the end of each cycle or when it is needed, making the machine running perfectly without any energy wasting.



SPESSORE DI ISOLAMENTO AD ALTA DENSITA' 40-50 mm

Lo spessore di isolamento con poliuretano ad alta densità (42Kg/m³) assicura una minor dispersione termica e maggiori risparmi energetici.

HIGH DENSITY INSULATION THICKNESS 40-50 mm

The insulation thickness, made with high density polyurethane (42Kg/m³), guarantees less heat loss and more energy saving.



SONDA AL CUORE

Permette di limitare il funzionamento della macchina al tempo strettamente necessario, favorendo così il risparmio energetico.

CORE PROBE

It makes the appliance works only for the time strictly necessary reducing the energy consumption.



GUIDE VERSATILI

Guide adatte per griglie o teglie GN1/1 o EN 60x40

VERSATILE SLIDEWAYS

Slideways suitable for wire shelves or GN1/1 - EN 60x40 pans.



PANNELLO DI CONTROLLO

Pannello di controllo facile ed intuitivo con gestione cicli HARD e SOFT sia in abbattimento che in surgelazione.

CONTROL PANEL

Easy and intuitive control panel with management of HARD and SOFT cycles both in chilling and freezing.



TOP RINFORZATO

I modelli ABF 05E e ABF 05C hanno il top rinforzato per agevolare la sovrapposizione del forno.

REINFORCED TOP

The ABF 05E and ABF 05C are provided with a reinforced top in order to overlap the oven.



UNITA' TROPICALIZZATA

Unità tropicalizzata, temperatura ambiente di lavoro +38°C.

TROPICALIZED UNIT

Tropicalized unit, working ambient temperature +38°C.

PROFESSIONAL TRAY

EVERLASTING

Abbattitori / Congelatori
Blast chillers / Shock Freezers



UNITA' TROPICALIZZATA

Unità tropicalizzata, temperatura ambiente di lavoro +43°C.

TROPICALIZED UNIT

Tropicalized unit, working ambient temperature +43°C.

DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT

PRO ABF 05: n° 5 coppie di guide inox - n° 5 pairs of S\S slideways

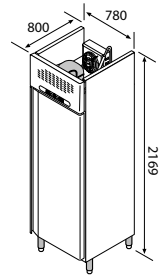
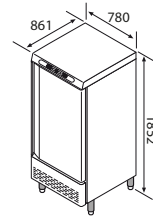
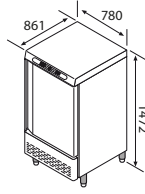
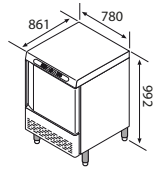
PRO ABF 10: n° 10 coppie di guide inox - n° 10 pairs of S\S slideways

PRO ABF 15: n° 15 coppie di guide inox - n° 15 pairs of S\S slideways

PRO ABF 20: n° 20 coppie di guide inox - n° 20 pairs of S\S slideways

Griglie disponibili in acciaio inox o plastificate - Plastic coated or S\S wire shelves are available

GAMMA MODELLI - MODELS RANGE

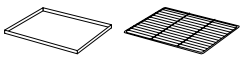







PROF ABF 05

PROF ABF 10

PROF ABF 15

PROF ABF 20

Teglie/Griglie Pans/Wire shelves 	N. 5 x GN 1/1 N. 5 x EN 60x40	N. 10 x GN 1/1 N. 10 x EN 60x40	N. 15 x GN 1/1 N. 15 x EN 60x40	N. 20 x GN 1/1 N. 20 x EN 60x40
Vaschette gelato Ice cream containers  mm. 165 x 360 x 120h	6 	12 	18 	24 
Resa/Output Kg* +90°C/+3°C	22	35	55	75
Resa/Output Kg* +90°C/-18°C	14	25	35	55
Resa/Output Kg/h**	15	35	55	75
Gas***	R404a\R452a	R404a\R452a	R404a\R452a	R404a\R452a

*Dati riferiti a prodotti con spessore max. 7 cm. / Based on products with 7 cm max. of thickness.

**Dati riferiti a croissant crudo da 60 gr. non lievitato a -18°C al cuore / *On raw unraised 60 gr. croissant at -18°C at its core

***R452a a richiesta - Gas R452a on request

Teglie, griglie e vaschette NON incluse. / Pans, wire shelves and containers NOT included.

PANNELLO DI CONTROLLO FLAT facile da utilizzare
User-friendly FLAT CONTROL PANEL





ELEVATE PRESTAZIONI AD ALTA EFFICIENZA
GREAT PERFORMANCES WITH HIGH EFFICIENCY

AUTO

ATTIVAZIONE AUTOMATICA

Attivazione automatica della fase di conservazione "positiva" o "negativa" a fine ciclo.

AUTOMATIC ACTIVATION

Automatic activation of "Positive" or "Negative" storage phase at the end of the cycle.



BUZZER DI SEGNALAZIONE

Al verificarsi di un problema, il buzzer di segnalazione allarme si attiva.

ALARM BUZZER

An alarm buzzer advise you that something is going wrong.

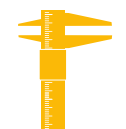


SBRINAMENTO AUTOMATICO INTELLIGENTE A GAS CALDO

Lo sbrinamento avviene in modo automatico e solo quando è necessario evitando sprechi energetici.

HOT GAS AUTOMATIC SMART DEFROSTING

The Defrost cycle starts automatically only when it is needed, avoiding energy waste.



SPESSORE DI ISOLAMENTO AD ALTA DENSITA' 60 mm

L'elevato spessore di isolamento con poliuretano ad alta densità (42Kg/m³), assicura una minor dispersione termica e maggiori risparmi energetici.

HIGH DENSITY INSULATION THICKNESS 60 mm

The high insulation thickness, made with high density polyurethane (42Kg/m³), guarantees less heat loss and more energy saving.



SONDA AL CUORE

Permette di limitare il funzionamento della macchina al tempo strettamente necessario, favorendo così il risparmio energetico.

CORE PROBE

It makes the appliance works only for the time strictly necessary, reducing the energy consumption.



PROGRAMMA SCONGELO (optional)

Permette di gestire lo scongelamento controllato dei prodotti surgelati.

THAWING PROGRAM (optional)

It allows to manage and control the thawing of frozen products.



GUIDE VERSATILI

Guide adatte per griglie o teglie GN1/1 o EN 60x40 cm.

VERSATILE SLIDEWAYS

Slideways suitable for wire shelves, GN1/1 or EN 60x40 cm pans.

**99
CICLI
CYCLES**

CICLI PROGRAMMABILI

E' possibile memorizzare fino a 99 cicli.

PROGRAM SETTING

It is possible to store up to 99 cycles.

KING TROLLEY

EVERLASTING

Abbattitori / Congelatori a carrelli
Blast chillers / Shock Freezers for Trolleys



L'unità condensatrice è remota e fornita in pressione positiva di azoto (max distanza 15 mt).
The condensing unit is remote and supplied in positive nitrogen pressure (max distance 15 mt).



BUZZER DI SEGNALAZIONE
ALARM BUZZER



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



SPESSORE ISOLAMENTO
INSULATION THICKNESS
70 - 100 mm



SBRINAMENTO A GAS CALDO
HOT GAS DEFROST

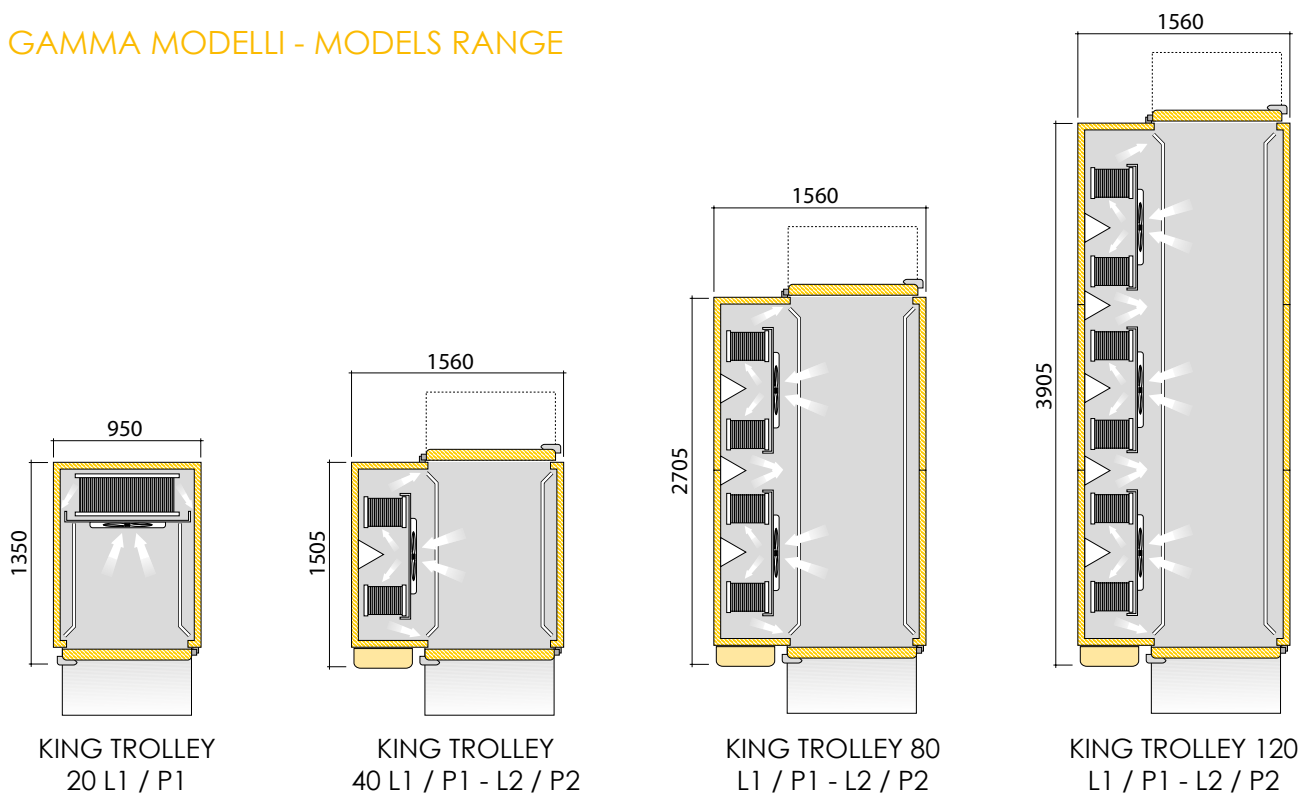


PAVIMENTO RINFORZATO IN ACCIAIO INOX
AD USO CARRELLI (70-100 mm)
S/S REINFORCED FLOOR
FOR TROLLEYS USE (70-100 mm)



UNITA' TROPICALIZZATA REMOTA (+43°C)
REMOTE TROPICALIZED UNIT (+43°C)

GAMMA MODELLI - MODELS RANGE



		KING TROLLEY 20	KING TROLLEY 40	KING TROLLEY 80	KING TROLLEY 120
Resa/Output* +90°C/+3°C	Kg.	80 L1 / 110 P1	150 L1 / 220 P1 150 L2 / 220 P2	340 L1 / 420 P1 340 L2 / 420 P2	420 L1 / 630 P1 420 L2 / 630 P2
Resa/Output* +90°C/-18°C	Kg.	60 L1 / 85 P1	120 L1 / 170 P1 120 L2 / 170 P2	280 L1 / 330 P1 280 L2 / 330 P2	330 L1 / 480 P1 330 L2 / 480 P2
Resa/Output Kg/h**	kg	70 L1 / 100 P1	150 L1 / 210 P1 150 L2 / 210 P2	300 L1 / 420 P1 300 L2 / 420 P2	420 L1 / 630 P1 420 L1 / 630 P1
Gas*** (NON incluso\NOT included)		R404a\R452a	R404a\R452a	R404a\R452a	R404a\R452a

L: versione standard/Standard version L1: 1 porta/1 door L2: 2 porte/2 doors
 P: Versione potenziata/Powerful version P1: 1 porta/1 door P2: 2 porte/2 doors

*Dati riferiti a prodotti con spessore max. 7 cm. / Based on products with 7 cm max. of thickness.

**Dati riferiti a croissant crudo da 60 gr. non lievitato a -18°C al cuore / *On raw unraised 60 gr. croissant at -18°C at its core

***R452a a richiesta - Gas R452a on request

Teglie, griglie e vaschette NON incluse. / Pans, wire shelves and containers NOT included.



PANNELLO DI CONTROLLO INTUITIVO E FUNZIONALE

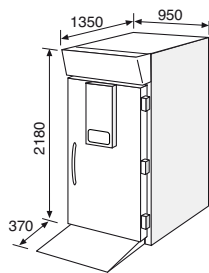
- Display grafico a colori con pratiche icone di visualizzazione
- Possibilità di inserimento programmi personalizzati
- Menù disponibile in 5 lingue
- Download dati registrati (porta USB)
- Funzione HACCP

EASY AND INTUITIVE CONTROL PANEL

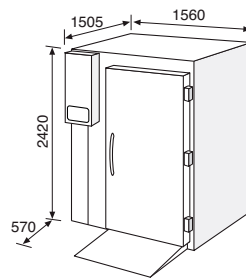
- Colour graphic display with functional icons
- Customized programs available
- Menu available in 5 languages
- Download stored data (USB port)
- HACCP function



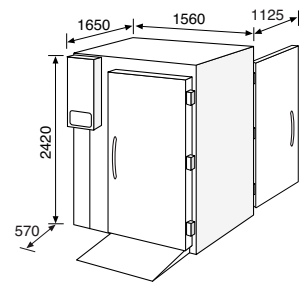
SISTEMI PER ELEVATE CAPACITÀ - SYSTEMS FOR HIGH CAPACITY



KING TROLLEY 20 L1 - P1



KING TROLLEY 40 L1 - P1



KING TROLLEY 40 L2 - P2

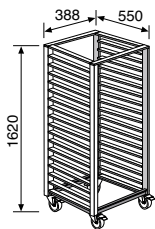
Capacità carrelli
Trolleys Capacity

2 x 20 GN 1/1
1 X 20 GN 2/1
1 X 20 EN 60X40
1 X 20 EN 60X80

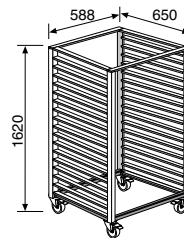
2 x 20 GN 1/1
1 X 20 GN 2/1
2 X 20 EN 60X40
1 X 20 EN 60X80

3 x 20 GN 1/1
2 X 20 GN 2/1
2 X 20 EN 60X40
1 X 20 EN 60X80

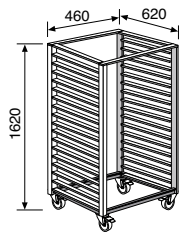
Carrelli in acciaio inox
S\S Trolleys
(opzionali/optional)



CARRELLO GN 1/1 20 TEGLIE
GN 1/1 TROLLEY 20 TRAYS



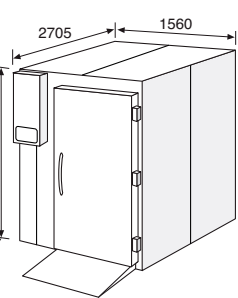
CARRELLO GN 2/1 20 TEGLIE
GN 2/1 TROLLEY 20 TRAYS



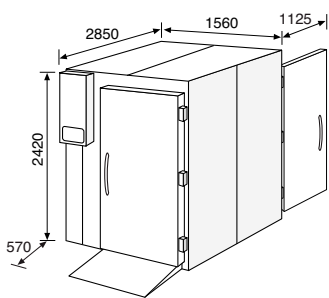
CARRELLO EN 60x40 20 TEGLIE
EN 60x40 TROLLEY BN 20 TRAYS

L: versione standard/Standard version L1: 1 porta/1 door L2: 2 porte/2 doors
P: Versione potenziata/Powerful version P1: 1 porta/1 door P2: 2 porte/2 doors
Carrelli NON inclusi - Trolleys NOT included

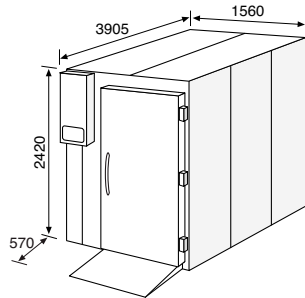
GN: Gastronorm EN: Euronorm



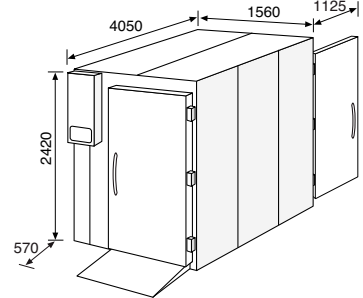
KING TROLLEY 80 L1 - P1



KING TROLLEY 80 L2 - P2



KING TROLLEY 120 L1 - P1



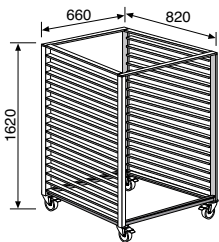
KING TROLLEY 120 L2 - P2

5 x 20 GN 1/1
3 x 20 GN 2/1
4 x 20 EN 60X40
2 x 20 EN 60X80

5 x 20 GN 1/1
3 x 20 GN 2/1
4 x 20 EN 60X40
2 x 20 EN 60X80

8 x 20 GN 1/1
5 x 20 GN 2/1
7 x 20 EN 60X40
4 x 20 EN 60X80

8 x 20 GN 1/1
5 x 20 GN 2/1
7 x 20 EN 60X40
4 x 20 EN 60X80



CARRELLO GN 1/1 20 TEGLIE
EN 60x40 BN TROLLEY 20 TRAYS

TABELLA COMPARATIVA - COMPARISON CHART Abbattitori - Blast Chillers	Basic Tray	Professional Tray	King Trolley
Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 Construction completely in AISI 304 stainless steel	•	•	•
Interno con spigoli arrotondati Inside with rounded corners	•	•	•
Fondo stampato Moulded bottom	•	•	-
Isolamento in poliuretano ad alta intensità (42Kg/m ³) Insulation by high density polyurethane (42Kg/m ³)	•	•	•
Pannello comandi elettronico Electronic control panel	•	•	-
Pannello comandi elettronico con display grafico TFT touch-screen a colori Electronic control panel with TFT full-colour touch-screen graphic display	-	-	•
Porta usb per il download dei dati registrati Usb slot for recorded data download	-	Opt.	•
Gestione dei cicli hard e soft sia in abbattimento rapido che in surgelazione Hard and soft cycle management, both during blast chilling and shock freezing	•	-	•
Attivazione autom. della fase di conservaz. positiva o negativa a fine ciclo Automatic activation of positive or negative storage phase at cycle end	•	•	•
Abbattimento rapido da +90° a +3°C a temp. con sonda al cuore o a tempo Blast chilling from +90° to +3°C by temperature-based core probe or by time	•	•	•
Surgelazione rapida da +90° a -18°C a temp. con sonda al cuore o a tempo Shock freezing from +90° to -18°C by temperature-based core probe or by time	•	•	•
Sbrinamento manuale ad aria Manual air defrosting	•	-	-
Sbrinamento automatico a gas caldo Automatic hot gas defrost	-	•	•
Funzione "SCONGELO" "THAWING" function	-	Opt.	-
Buzzer di segnalazione e allarme Signalling alarm buzzer	•	•	•
Porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione Serial port for connection to supervision systems	•	•	•
Porta USB per il download dei dati registrati USB slot for recorded data download	-	-	•
Temperatura ambiente di lavoro max Working ambient temperature max	+35°C	+43°C	+43°C
Gas refrigerante Refrigerating gas	R404A R452A	R404A R452A	R404A R452A
Porte autochiudenti Self-closing doors	•	•	•
Guarnizioni magnetiche sostituibili Replaceable magnetic gaskets	•	•	•

• Di serie / Included - Non disponibile / Not available



CREDIAMO IN UNA EFFICIENZA SOSTENIBILE

EVERLASTING

Il mondo intorno a noi sta rapidamente cambiando, le preoccupazioni circa il cambiamento climatico e la scarsità delle risorse è in aumento anno dopo anno, per questo è necessario un serio cambiamento da parte di tutte le Aziende.

L'utilizzo degli elettrodomestici e il consumo di energia che ne deriva hanno un significativo impatto sull'ambiente. Everlasting valuta la Sostenibilità come valore prioritario nella gestione del processo produttivo che si orienta concretamente verso soluzioni eco-sostenibili.

Efficienza e qualità del prodotto:

FORNITORI SELEZIONATI

Utilizziamo materiali e componenti di alta qualità ed elevata efficienza che acquistiamo da fornitori selezionati.

Utilizzo di materiali ecologici:

MATERIE PRIME RICICLABILI

I nostri prodotti sono riciclabili al 99%, così come il materiale utilizzato per l'imballaggio.

Soluzioni ecologiche e sostenibili:

GAS PROPANO R290 100% ecologico

GAS R404a privo di CFC - HCFC

ECO POLIURETANO ad alta densità

Ottimizzazione di imballo e spedizione:

RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

Nessuno spreco di spazio e materiali nell'imballo. Spedizioni e trasporti sono ottimizzati in modo da sfruttare al massimo ogni viaggio.



R290



100%
RECYCLABLE

Prodotto in Italia 

WE BELIEVE IN A SUSTAINABLE EFFICIENCY

The world around us is rapidly changing, concerns about climate change and scarcity of resources are increasing year after year. That's why a serious turn is required by all companies.

The use of appliances and the resulting energy consumption, have a significant impact on the environment. Everlasting evaluates Sustainability as a priority value in the management of the production process, which is always oriented towards eco-sustainable solutions.

Product efficiency and quality:

SELECTED SUPPLIERS

We use high quality and high efficiency materials and components that we purchase from selected suppliers.

Use of ecological materials:

RECYCLABLE RAW MATERIALS

Our products are 99% recyclable, as well as the material used for packaging.

Ecological and sustainable solutions:

PROPANE GAS R290 100% ecological

R404a GAS free from CFC - HCFC

High density **ECO POLYURETHANE**

Packaging and shipping optimization:

WASTE REDUCTION

No space and materials waste in the packaging shipping and transport are optimized in order to make the most of every delivery.

EVERLASTING

ENERGIA VERDE

Produciamo ciò che consumiamo grazie ad un
IMPIANTO FOTOVOLTAICO efficiente.



330 kw/h

Energia pulita e rinnovabile prodotta
dall'impianto fotovoltaico.

Clean and renewable energy produced by
the photovoltaic system.

GREEN ENERGY

We produce what we consume thanks to an
efficient **PHOTOVOLTAIC SYSTEM**.

La "Everlasting S.r.l." si riserva il diritto di modificare le informazioni e le caratteristiche estetiche contenute in questo catalogo senza la necessità di alcun preavviso, poiché ritenute necessarie e opportune al miglioramento dei prodotti stessi, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. Per le condizioni di vendita fare riferimento a quelle riportate sul sito www.everlasting.it e/o sul Listino Prezzi in vigore. "Everlasting S.r.l." reserves the right to change the data and aesthetic features of the products on this catalogue without any necessity of prior notice, since the modifications are deemed as necessary and suitable for the improvement of the products without compromising their essential features. Please refer to the sales conditions on our website www.everlasting.it a/o on the Price List in force at the moment.



EVERLASTING s.r.l.
46029 SUZZARA (MN) - ITALY - S.S. Cisa km.161
Tel.+39-0376-521800 (4 linee r.a.) - Telefax +39-0376-521794
<http://www.everlasting.it> e-mail: everlasting@everlasting.it



[everlasting.it](http://www.everlasting.it)



[everlastingsrl](https://www.instagram.com/everlastingsrl)



[everlastingsrl](https://www.facebook.com/everlastingsrl)