GELATO E PASTICCERIA

EVERLASTING

Una storia di famiglia che dura tutt'ora.

EVERLASTING

Anno 1956 - Year 1956...

Everlasting è oggi una delle aziende leader in Italia nella produzione di elementi refrigerati per impianti di ristorazione collettiva. In particolare è specializzata nella produzione di frigoriferi, armadi frigoriferi, tavoli frigoriferi, vetrine pizza, fabbricatori di ghiaccio, celle frigorifere, abbattitori di temperatura e altre attrezzature per la refrigerazione professionale.

Protagonista su tutto il mercato nazionale, Everlasting è fortemente presente anche all'estero nei Paesi CEE, in Africa e in Medio ed Estremo Oriente. Questo solido posizionamento sul mercato è il risultato di più di cinquant'anni di esperienza nel campo della refrigerazione professionale oltre che del costante impegno a proporre sul mercato soluzioni sempre innovative e di qualità, esclusivamente Made in Italy.

Qualità ed efficienza, infatti, sono le parole chiave che guidano tutta la nostra produzione la quale è finalizzata a proporre una gamma mirata di attrezzature affidabili e capaci di organizzare lo spazio nella maniera più funzionale. I prodotti possono essere suddivisi in cinque linee principali che corrispondono alle aree professionali a cui l'azienda si rivolge: linea Ristorante, linea Paticceria-Gelateria-Cioccolato, linea Panificazione, linea Pizzeria e linea Food&Beverage. A queste si aggiungono una vasta gamma di attrezzature di complemento

ESPERIENZA, TECNOLOGIA AVANZATA, PRECISIONE, EFFICIENZA, DESIGN ELEGANTE e RISPETTO PER L'AMBIENTE.

EVERLASTING

A family history that still lasts.

...Oggi - Today

Everlasting is one of the leading companies in Italy in the field of the production of refrigerated units for catering facilities. In particular, it is a specialist in the production of refrigerated cabinets, refrigerated working tables, showcases for pizza, ice makers, cold rooms, blast chillers and other equipment for professional refrigeration. Playing a leading role in the national market,

Everlasting is also strongly placed abroad, in the EC, Africa and in the Middle and Far East. This remarkable result has been achieved thanks to more than fifty years of professional experience in refrigeration, as well as to a constant commitment to providing the market with innovative and high-quality solutions, of course all Made in Italy.

Quality and efficiency are, in fact, the key words guiding our production, whose target is to offer a range of reliable equipment aimed at organizing the working space in the most functional way ever. Our products can be divided into five main lines, matching the professional areas to which the company addresses: Ristorante, Pastry-Chocolate-Ice Cream, Bakery, Pizzeria, Food & Beverage. In addition, it is also available a wide range of supplementary equipment.

EXPERIENCE, ADVANCED TECHNOLOGY, ACCURACY, EFFICIENCY, CHIC DESIGN AND ECOLOGY

Pastry

EVERLASTING

Armadi e Tavoli frigoriferi
Refrigerated cabinets and tables

EVERLASTING

Strumenti di precisione
Precision instruments

Tutti i modelli sono disponibili:
-con o senza piano
-con piano e alzatina
-versione per motore remoto

All models available:
-with or without top
-with top and splashback
-version with remote condensing unit

PASTRY 70
TNBV (-2°+10°C) GLASS TNV (0°+10°C)
BTV (-10°-25°C) GLASS BTV (-10°-20°C)

PASTRY 100
TNBV (-2°+10°C) GLASS TNV (0°+10°C)
BTV (-10°-25°C) GLASS BTV (-10°-20°C)

PASTRY 92
TNBV (-2°+10°C)
BTV (-10°-20°C)

PASTRY 145
TNBV (-2°+10°C)
BTV (-10°-20°C)

PASTRY 198
TNBV (-2°+10°C)
BTV (-10°-20°C)

PASTRY 251
TNBV (-2°+10°C)

PASTRY 73
TNBV (-2°+10°C)
BTV (-10°-20°C)

PASTRY 126
TNBV (-2°+10°C)
BTV (-10°-20°C)

PASTRY 179
TNBV (-2°+10°C)
BTV (-10°-20°C)

PASTRY 232
TNBV (-2°+10°C)

Pastry

Armadi e Tavoli frigoriferi
Refrigerated cabinets and tables

Armadi e Tavoli frigoriferi: I conservatori della serie PASTRY disponibili in due versioni Armadio e Tavolo sono appositamente studiati per una corretta conservazione delle vostre dolcezze.
Grazie a gruppi refrigeranti calibrati e a specifiche canalizzazioni per la giusta distribuzione dell'aria su tutti i livelli, i vostri prodotti saranno sempre trattati con la giusta temperatura e grado di umidità relativa. Sono disponibili modelli a temperatura positiva (-2° +10°C), negativa (-10° -25°C) e per teglie EN 60x40 o EN 60x80.

Refrigerated cabinets and tables: The refrigerated storage devices PASTRY, available in Cabinet and Table version, are specifically conceived for preserving your pastry products at best. Thanks to calibrated refrigerating units and to specific canalizations ensuring a correct distribution of air on all levels, your products will always be at the right temperature and relative humidity. Models are available for positive (-2° +10°C) and negative (-10° -25°C) temperature, and for EN 60x40 or EN 60x80 baking pans.

I nuovi sistemi del "freddo" in Pasticceria
L'introduzione di nuovi sistemi di refrigerazione in Pasticceria ha portato ad un miglioramento dell'organizzazione del lavoro in laboratorio, della quantità e qualità dei prodotti e, non ultimo, dei profitti. La novità più rilevante è da considerare l'uso sempre più frequente dell'abbattitore rapido di temperatura utilizzato sia in fase di abbattimento positivo che negativo.

New systems for refrigeration in the pastry industry
The introduction of new refrigerating systems in the pastry industry has lead to a better organisation of workloads in artisanal laboratories, enhancing quality and quantity of products and also increasing profits. The most significant innovation is a more widespread use of blast chillers and shock freezers, with both positive and negative temperature.

Pastry

EVERLASTING

Armadi e Tavoli frigoriferi
Refrigerated cabinets and tables

Possibilità di attivare la modalità Energy Saving automaticamente o su fascia oraria notturna, così da ottimizzare le fasi di lavoro in cui la macchina non è sotto stress.
Energy-saving mode to be activated automatically or in the night time, to optimise the working phases whenever the machine is not under stress.

La gestione intelligente del ventilatore dell'evaporatore permette di ottimizzarne gli azionamenti evitando allo stesso tempo la stratificazione dell'aria all'interno della cella.
Evaporator fan smart management to optimize fan activations, avoiding at the same time the stratification of air inside the cabinet.

Grazie al nuovo algoritmo "adattativo" la macchina capisce autonomamente la necessità di sbrinare, eseguendo i cicli solo quando necessari per garantire il miglior rendimento dell'unità.
Thanks to the innovative "adaptive" defrost algorithm, the controller knows exactly when defrosting is needed, to ensure top efficiency.

CLEAN

Gestione sonda condensatore per avviso necessità di pulizia
Condenser probe management, warning when cleaning is necessary.

EVERLASTING

Strategie per il risparmio energetico
Energy Saving strategies

Pannello di controllo:

- Totalmente "FLAT", nessun ingombro esterno per una facile pulizia.
- Facile ed intuitivo all'uso.
- Protetto da una membrana resistente all'acqua IP 65.
- Completo di funzioni di allarme HACCP.
- Possibilità di collegamento a sistema di Telegestione o con modulo scarico dati con pratica chiavetta USB (opzionali)

Control panel:

- Totally "FLAT", no external encumbrance for easier cleaning.
- Easy and user-friendly.
- Protected by an IP 65 water-resistant membrane.
- Equipped with HACCP alarm functions.
- Possibility of connecting to supervising systems or to a data download module via a functional USB key (optional feature).

Chocolate

Armadi frigoriferi
Refrigerated Cabinets

Armadi frigoriferi CHOCOLATE: Questi refrigeratori sono stati espressamente studiati per la corretta conservazione del cioccolato.Un avanzato sistema elettronico di controllo permette la regolazione della temperatura e bassa umidità. Una temperatura di 12°C/18°C con una umidità massima al 40%-60%. sono i valori ottimali per una corretta conservazione delle vostre creazioni, evitando la fioritura di zuccheri e grassi sulla superficie che ne causerebbero una perdita di qualità e gusto. La versione Multi-Lab, oltre alle funzionalità del Chocolate, consente la conservazione positiva di prodotti freschi e quella negativa del gelato e di prodotti congelati.

CHOCOLATE refrigerated cabinets: These refrigerators are specifically conceived for proper storage of chocolate. An advanced electronic control system allows for setting temperature and low humidity. A temperature of 12°/18°C and a maximum humidity of 40%-60% are the optimal conditions for a correct storage of your creations, avoiding the appearance of sugar and fats on the surface and the subsequent loss of quality and taste.In addition to the Chocolate cabinet functions, the Multi-Lab version allows the positive storage of fresh products and the negative storage of ice cream and frozen products.

EVERLASTING

EVERLASTING

Maggior valore alla vostra passione
More value to your passion

Pannello di controllo:
- Pannello di controllo con ampio display LCD alfanumerico retro illuminato
- Visualizzazione costante dello stato di funzionamento
- Regolazione attiva della bassa umidità 40-60% con sonda
- Funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi

Control panel:
- Control panel with large LCD backlit alphanumeric display
- Constantly-displayed working status
- Active adjustment of low humidity 40-60% with probe
- HACCP function with storage of all occurrences

CHOCOLATE MINI	CHOCOLATE 70	CHOCOLATE 100	MULTI-LAB 71	MULTI-LAB 101
+10°+18°C H.R. 40% - 60%	+10°+18°C H.R. 40% - 60%	+10°+18°C H.R. 40% - 60%	+10°-25°C H.R. 40% - 60%	+10°-25°C H.R. 40% - 60%
GLASS +10°+18°C H.R. 40% - 60%	GLASS +10°+18°C H.R. 40% - 60%	GLASS +10°+18°C H.R. 40% - 60%		

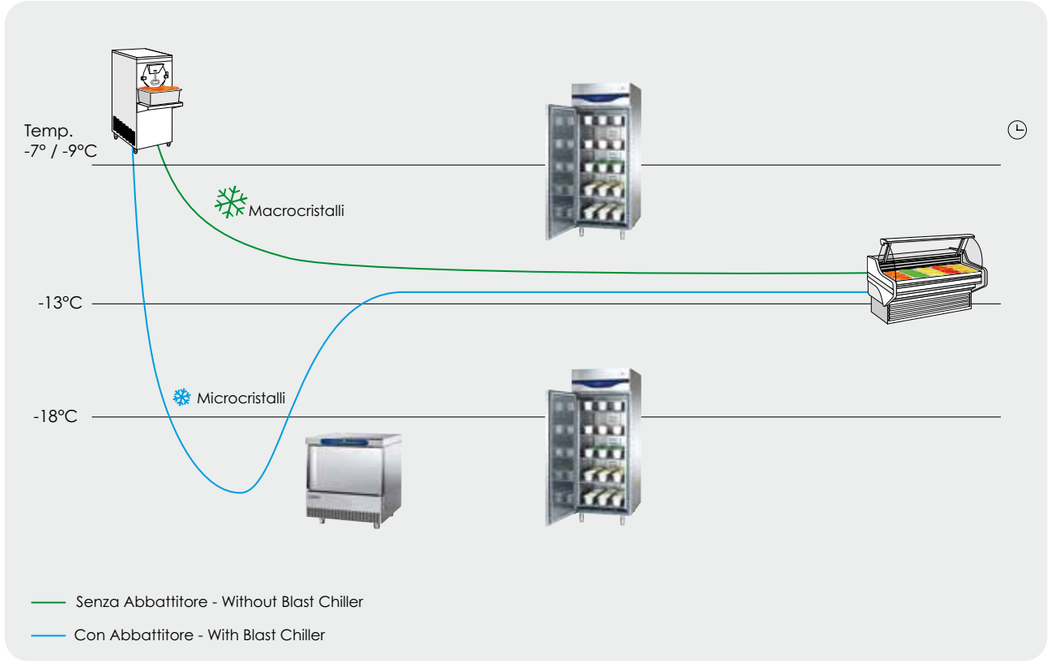
Il nuovo sistema di lavoro
The new work system

L'abbattimento rapido:

La temperatura del gelato quando esce dal mantecatore è di circa -7°/-9°C ed ha un contenuto di acqua di circa il 30%.
Mettendo successivamente le vaschette con il gelato all'interno di un normale conservatore o nella vetrina di vendita, l'acqua congela lentamente formando dei macrocristalli che in poco tempo tolgono al gelato cremosità, gusto e volume facendo perdere qualità al prodotto. Utilizzando invece l'abbattitore e portando rapidamente la temperatura a -18°C al cuore, si formeranno nel gelato cristalli molto piccoli che non danneggeranno il prodotto consentendo di mantenere tutte le qualità iniziali. La successiva conservazione controllata a -20°/-25°C potrà durare diversi giorni ed al momento dell'utilizzo il gelato ricondizionato sarà come appena uscito dal mantecatore.

Shock freezing:

The temperature of ice-cream coming out from the ice-cream machine is about -7°/-9°C degrees, with a water content of approximately 30%.
When placing the ice-cream containers inside a normal conserver or in a showcase, water slowly freezes, producing macro-crystals that quickly cause a loss in the product's quality. On the other hand, using a shock freezer quickly reducing temperature to -18°C at the core of the product will result in the formation of undamaging very small crystals inside the ice-cream, consequently preserving all its original qualities. It will then be possible to store the product via a controlled storage at -20°/-25°C for several days. Ice-cream will always be fresh as it had just been prepared.



Il freddo al vostro servizio
Cold at your service

La conservazione:

Everlasting propone diverse soluzioni per la perfetta conservazione del gelato con modelli di diversa capienza e con la possibilità di scegliere tra sistema di refrigerazione statico o ventilato.
Il sistema statico con ventilatore di ricircolo è realizzato con l'evaporatore a serpentino completamente annegato nelle pareti dell'armadio. Questi modelli consentono di avere maggior spazio interno sfruttabile e non disidratano il prodotto conservato. Sono particolarmente indicati alla conservazione di gelato in vaschette e semifreddi.
Il sistema ventilato è costituito da uno scambiatore in rame-alluminio a ventilazione forzata in grado di raggiungere rapidamente la temperatura impostata. Questi modelli sono particolarmente indicati per gelato in vaschette protette e per prodotti congelati confezionati in genere.

Storage:

Everlasting proposes its clients various solutions designed for a perfect storage of ice-cream, thanks to models with different capacities and to the possibility of choosing between static or air-cooled refrigerating systems. The static system with recirculating air-cooler comes with a serpentine evaporator completely inserted in the cabinet walls. These models feature a lot more internal space compared to traditional devices; moreover, they do not de-hydrate the stored products. They are particularly suitable for ice-cream in containers and for semifreddo.
The air-cooled system is made up of a copper-aluminum exchange with forced air-cooling, which can quickly reach the desired temperature. These models are particularly suitable for ice-cream in closed containers and for packed frozen products in general.

- Piu' gusto e qualita'
  More taste and quality
- Allunga la durata del vostro gelato
  Lengthens the life span of your ice cream
- Minori consumi energetici
  Less energy consumption
- Organizzazione dell'offerta
  Organization of the taste selection
- Meno sprechi
  Less waste
- Maggiori profitti
  Higher profits

L'Abbattitore al centro del vostro laboratorio
Modelli per piccole e grandi produzioni

The Blast Chiller at the core of your workshop.
Models for both small and big output.

Basic Tray

EVERLASTING

Abbattitori / Congelatori
Blast chillers / Shock Freezers

BASIC ABF 03

BASIC ABF 05E
BASIC ABF 05C

Un nuovo sistema di lavoro per i Professionisti del gelato
L'innovazione più rilevante è rappresentata dall'abbattitore rapido di temperatura che diventa il fulcro del nuovo sistema di produzione del gelato.
Everlasting con la sua completa gamma di modelli è in grado di soddisfare piccole e grandi produzioni

A brand new system, for ice-cream professionals
Blast chillers and shock freezers represent the most significant innovation within our products, and are becoming the basis of the new system of ice-cream production. Everlasting can satisfy both small and large productions' needs, thanks to its complete range of models.

EVERLASTING

Piccoli, compatti, ma estremamente potenti
Small, compact, yet extremely powerful

	BASIC ABF 03	BASIC ABF 05E	BASIC ABF 05C
Carico/Load	3xGN 1/1	5 x GN 1/1 5 x EN 60x40	5 x GN 1/1 5 x EN 60x40
Vaschette gelato Ice cream containers	2 5 Lt.	6 5 Lt.	6 5 Lt.

Gamma composta da 3 modelli fino a 5 teglie GN 1/1 o EN 60x40, costruiti interamente in Acciaio INOX Aisi 304 interno ed esterno, con maniglia integrata nella porta.
Adatti al raffreddamento / congelamento e indurimento del gelato con capacità fino a 6 vaschette da 5 Lt.

Range made up of 4 models up to 5 GN 1/1 or EN 60x40 pans, completely built in AISI 304 stainless steel, both internally and externally, with handle integrated in the door.
Suitable for chilling / freezing and ice-cream hardening for up to 6 five-litres containers.

5 Lt. 165 x 360 x 120h

Professional Tray

EVERLASTING

EVERLASTING

Abbattitori / Congelatori
Blast chillers / Shock Freezers

Serie PROFESSIONAL per elevate prestazioni
PROFESSIONAL Series for high performances

PROF ABF 10

PROF ABF 20

PROF ABF 05

Pannello di controllo:

• Totalmente “FLAT”, nessun ingombro esterno per una facile pulizia.
• Facile ed intuitivo all’uso.
• Protetto da una membrana resistente all’acqua IP 65.
• Completo di funzioni di allarme HACCP.
• Possibilità di collegamento a sistema di Telegestione o con modulo scarico dati con pratica chiavetta USB (opzionali)

Control panel:

• Totally “FLAT”, no external encumbrance for easier cleaning.
• Easy and user-friendly.
• Protected by an IP 65 water-resistant membrane.
• Equipped with HACCP alarm functions.
• Possibility of connecting to supervising systems or to a data download module via a functional USB key (optional feature).

	PROF ABF 05	PROF ABF 10	PROF ABF 15	PROF ABF 20
Carico/Load	5 x GN 1/1 5 x EN 60x40	10 x GN 1/1 10 x EN 60x40	15 x GN 1/1 15 x EN 60x40	20 x GN 1/1 20 x EN 60x40
Vaschette gelato Ice cream containers	6 (5 Lt.)	12 (5 Lt.)	18 (5 Lt.)	24 (5 Lt.)

(5 Lt.) 165 x 360 x 120h

Gamma composta da 4 modelli fino a 20 teglie GN 1/1 o EN 60x40, costruiti interamente in Acciaio INOX Aisi 304 interno ed esterno, con maniglia integrata nella porta. Adatti al raffreddamento / congelamento e indurimento del gelato con capacità fino a 24 vaschette da 5 Lt.

Range made up of 4 models up to 20 GN 1/1 or EN 60x40 pans, completely built in AISI 304 stainless steel, both internally and externally, with handle integrated in the door. Suitable for chilling / freezing and ice-cream hardening for up to 24 five-litres containers.

Ice

Conservazione gelato
Gelato storage

ICE 70 BTST

-12°-25°C
Capacità massima: 36 Vaschette
Maximum capacity: 36 containers

ICE 100 BTV

-12°-25°C
Capacità massima: 54 Vaschette
Maximum capacity: 54 containers

ICE 100 BTST

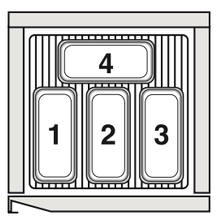
-12°-25°C
Capacità massima: 54 Vaschette
Maximum capacity: 54 containers

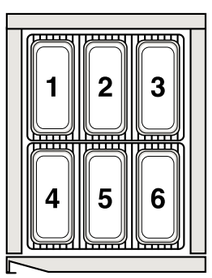
L'armadio ICE rappresenta l'anello mancante alla vostra catena del freddo in gelateria.
Dopo il mantecatore, l'abbattitore e prima dell'espositore è necessario conservare il vostro gelato alla giusta temperatura. Pratico, capiente in grado di contenere fino a 54 vaschette da 5Lt. cad.

The ICE cabinet represents the missing link of the cold-chain in you ice-cream palour. After the ice-cream machine, the blast chiller, and before displaying it, it is necessary to maintain your ice-cream at the right temperature. Practical and capacious, it can contain up to 54 five-litres containers.

Pannello di controllo:
• Totalmente "FLAT", nessun ingombro esterno per una facile pulizia.
• Facile ed intuitivo all'uso.
• Protetto da una membrana resistente all'acqua IP 65.
• Completo di funzioni di allarme HACCP.
• Possibilità di collegamento a sistema di Telegestione o con modulo scarico dati con pratica chiavetta USB (opzionali)

Control panel:
• Totally "FLAT", no external encumbrance for easier cleaning.
• Easy and user-friendly.
• Protected by an IP 65 water-resistant membrane.
• Equipped with HACCP alarm functions.
• Possibility of connecting to supervising systems or to a data download module via a functional USB key (optional feature).





ICE 70 BTST

Capacità massima: 36 Vaschette 5 Lt.
Maximum capacity: 36 containers 5 Lt.

5 Lt. 165 x 360 x 120h

ICE 100 BTV / BTST

Capacità massima: 54 Vaschette 5 Lt.
Maximum capacity: 54 containers 5 Lt.

EVERLASTING

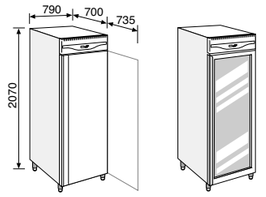
Armadi - Cabinets	Pastry	Chocolate	Multi-Lab	Ice
Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 Construction completely in AISI 304 stainless steel	•	•	•	•
Interno con spigoli arrotondati Inside with rounded corners	•	•	•	•
Fondo stampato Moulded bottom	•	•	•	•
Isolamento mm. Insulation mm.	60	60	60	60
Poliuretano ecologico espanso ad acqua Environmental-friendly water-expanded polyurethane	•	•	•	•
Gruppo refrigerante ventilato Air-cooled refrigerating unit	•	•	•	•
Allestimento interno per teglie Euronorm 60x40 e 60x80 Internal outfitting for Euronorm 60x40 and 60x80 pans	•	•	•	-
Ambiente di lavoro temperatura max Working ambient temperature max	+43°C	+43°C	+43°C	+43°C
Gas refrigerante Refrigerating gas	R404A	R404A	R404A	R404A
Registro allarmi H.A.C.C.P H.A.C.C.P. alarm record	•	•	•	•
Allarmi di temperatura e condensatore sporco Temperature alarm and dirty condenser alarm	•	•	•	•
Funzione di raffreddamento rapido “Overcooling” “Overcooling” quick cooling function	•	•	•	•
Possibilità di impostazione alta o bassa umidità Possibility of setting high or low humidity	•	-	-	•
Regolazione dell’umidità dal 40% all’60% Humidity control from 40% to 60%	-	•	•	-
Illuminazione interna Internal Light	•	•	•	•
Illuminazione interna LED Internal LED Light	• Glass	• Glass	• Glass	-
Chiusura con chiave Key-lock	•	•	•	•
Sbrinamento “intelligente” con attivamento al bisogno “Smart” defrosting: activates only when needed	•	•	•	•
Porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione Serial port for connection to supervision systems	•	•	•	•
Evaporazione automatica della condensa Automatic evaporation of condensate water	•	•	•	• BTV
Porte autochiudenti Self-closing doors	•	•	•	•
Guarnizioni magnetiche sostituibili Replaceable magnetic gaskets	•	•	•	•
Piedini in acciaio inox regolabili in altezza Stainless steel feet, adjustable in height	•	•	•	•

• Di serie / Included

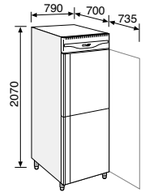
- Non disponibile / Not available

EVERLASTING

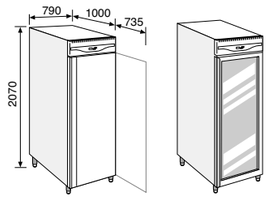
Pastry 71



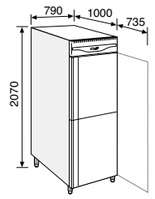
Pastry 72



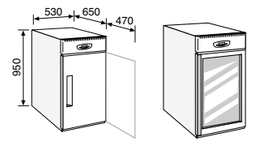
Pastry 101



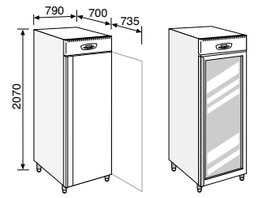
Pastry 102



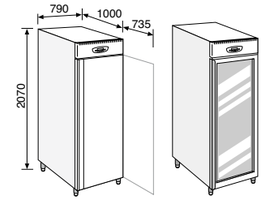
Mini Chocolate



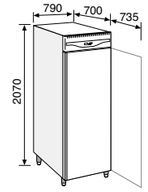
Chocolate 71



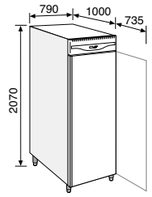
Chocolate 101



Ice 70



Ice 100



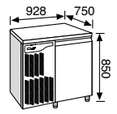
Tavoli - Tables	Pastry
Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 Construction completely in AISI 304 stainless steel	•
Interno con spigoli arrotondati Inside with rounded corners	•
Fondo stampato Moulded bottom	-
Isolamento mm. Insulation mm.	50
Poliuretano ecologico espanso ad acqua Environmental-friendly water-expanded polyurethane	•
Allestimento interno per teglie Backnorm 60x40 Internal equipment for Backnorm 60x40 pans	•
Gruppo refrigerante ventilato Air-cooled refrigerating unit	•
Ambiente di lavoro temperatura max Working ambient temperature max	+43°C
Gas refrigerante Refrigerating gas	R404A
Registro allarmi H.A.C.C.P H.A.C.C.P. alarm record	•
Pannello comandi elettronico Energy Saving Energy Saving electronic control panel	•
Allarmi di temperatura e condensatore sporco Temperature alarm and dirty condenser alarm	•
Funzione di raffreddamento rapido “Overcooling” “Overcooling” quick cooling function	•
Possibilità di impostazione alta o bassa umidità Possibility of setting high or low humidity	•
Sbrinamento “intelligente” con attivamento al bisogno “Smart” defrosting: activates only when needed	•
Modelli predisposti REM dotati di evaporatore e valvola termostatica Pre-arranged REM models complete with evaporator and thermostatic valve	•
Porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione Serial port for connection to supervision systems	•
Evaporazione automatica della condensa Automatic evaporation of condensate water	•
Porte autochiudenti Self-closing doors	•
Guarnizioni magnetiche sostituibili Replaceable magnetic gaskets	•
Piedini in acciaio inox regolabili in altezza Stainless steel feet, adjustable in height	•

• Di serie / Included

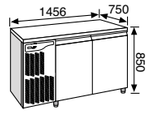
- Non disponibile / Not available

EVERLASTING

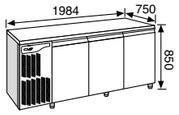
Pastry 92 H.85



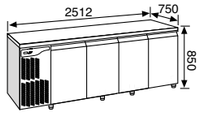
Pastry 145



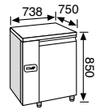
Pastry 198



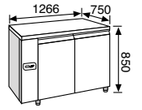
Pastry 251



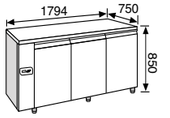
Pastry 73 H.85



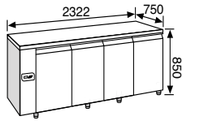
Pastry 126



Pastry 179



Pastry 232



EVERLASTING

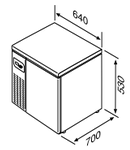
Abbattitori - Blast Chillers	Basic Tray	Professional Tray
Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 Construction completely in AISI 304 stainless steel	•	•
Interno con spigoli arrotondati Inside with rounded corners	•	•
Fondo stampato Moulded bottom	•	•
Isolamento in poliuretano ecologico espanso ad acqua Insulation by environment-friendly water-expanded polyurethane	•	•
Pannello comandi elettronico Electronic control panel	•	•
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 defrosting	-	•
Funzione “SANIFISH” “SANIFISH” function	-	•
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	-	Opt.
Temperatura ambiente di lavoro max Working ambient temperature max	+35°C	+43°C
Gas refrigerante Refrigerating gas	R404A	R404A
Porte autochiudenti Self-closing doors	•	•
Guarnizioni magnetiche sostituibili Replaceable magnetic gaskets	•	•

• Di serie / Included

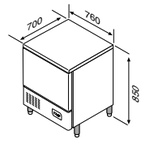
- Non disponibile / Not available

EVERLASTING

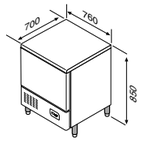
Basic Tray ABF 03



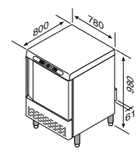
Basic Tray ABF 05 E



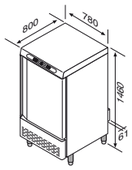
Basic Tray ABF 05 C



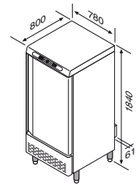
Professional Tray ABF 05



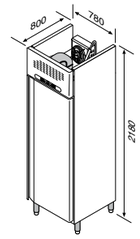
Professional Tray ABF 10



Professional Tray ABF 15



Professional Tray ABF 20



Il nostro impegno per l'ambiente

HACCP

L'elettronica di controllo agisce in stretta osservanza delle normative HACCP.
Control electronics working in compliance with all HACCP regulations.

12 h TEST

Accurati controlli elettrici e di pressione oltre che un collaudo funzionale di almeno
4 ore per tutti i modelli prodotti.
All our products are put through accurate electric and pressure controls, as well as through a functional test lasting at least 4 hours.

Prodotto in Italia

La sicurezza di un prodotto di qualità progettato e costruito interamente in Italia.
A top-quality, reliable product, entirely designed and manufactured in Italy.

CE PG

Garanzia di un prodotto certificato a livello internazionale.
Internationally-certified product.

Our commitment for the environment

Energia solare pulita : L'attenzione che Everlasting rivolge alle problematiche ambientali è cresciuta anno dopo anno così come l'impegno concreto nel creare prodotti di eccellente qualità nel pieno rispetto per l'ambiente. Siamo certi, infatti, che le aziende debbano svolgere in prima persona un ruolo attivo nella salvaguardia dell'ambiente. Ecco perchè ci siamo dotati di un impianto fotovoltaico che consente di trasformare, direttamente e istantaneamente, l'energia solare in energia elettrica senza l'uso di alcun combustibile. L'impianto composto da 1270 pannelli solari per una superficie complessiva di 2120 Mq consente di produrre 331,2 Kw di energia elettrica.

L'impianto produce energia elettrica, riducendo o annullando il fabbisogno di elettricità prelevata dalla rete, con una minima gestione e manutenzione. Inoltre l'energia generata e non immediatamente consumata, viene immessa nella rete elettrica nazionale attraverso il servizio di "scambio sul posto". Oltre a trovare costantemente soluzioni che soddisfino le esigenze della moderna ristorazione, cerchiamo di minimizzare il nostro impatto ambientale anche attraverso queste politiche aziendali.

Clean solar energy! The attention that Everlasting pays for environmental issues has grown through the years, as well as our tangible commitment to create high-quality products in compliance with environmental preservation. We are sure that companies need to play a leader role in environmental protection. That is why we have provided ourselves with a photovoltaic system to directly and immediately transform solar energy into electric energy without using any combustible material.
Our installation is composed of 1270 solar panels with an overall surface of 2120 square metres; it produces 331,2 kW of electric energy.

With a reduced amount of interventions and maintenance, our system produces electric energy, thus reducing o zeroing the supply of energy from the network.
Moreover, a special service offered by the electricity authority allows the produced energy which is not immediately consumed to be directly conveyed into the national electric network. In addition to constantly develop solutions to satisfy the requirements of modern catering industry, we also try to reduce our environmental impact thanks to such policies.

Bassi consumi energetici grazie all'alta efficienza degli impianti gestiti da un controllo elettronico intelligente
Low energy consumption, thanks to highly-efficient devices monitored by a smart electronic system.

R404A
CFC-HCFC FREE

Gas refrigerante privo di CFC-HCFC e poliuretano espanso ad acqua totalmente ecologico.
Refrigerating gas without CFC-HCFC, and fully environmental-friendly water-expanded polyurethane.

100%
RECYCLABLE

I nostri armadi sono riciclabili al 100%
Our cabinets are 100% recyclable

R290

Linea Green a Propano R290 totalmente sicura ed ecologica.
Totally safe and environmental-friendly Green Line, with R290 propane.

Everlasting s.r.l. si riserva il diritto di modificare le informazioni contenute in questo catalogo senza nessun avviso previo.
La riproduzione anche parziale dei contenuti di questo catalogo può avvenire solo con il consenso di Everlasting s.r.l.
Everlasting s.r.l. reserves itself the right to modify the information on this catalogue without any advance notice.
The reproduction of the contents of this catalogue, even if partial, can occur only with the consent of Everlasting s.r.l.

EVERLASTING

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