



# Pane e Pizza

**Attrezzature professionali**  
Professional equipment





## Gamma prodotti - Product range

### Linea Pizzeria - Pizzeria Line

- Banchi Pizza Basic / Refrigerated Benches for pizzeria Basic
- Banchi Pizza Professional / Refrigerated Benches for pizzeria Professional
- Vettrine Pizza / Pizza Show-cases

### Linea Panificazione - Bakery Line

- Armadi Fermalievita - Fermabiga / Refrigerated Cabinets Fermalievita - Fermabiga
- Tavoli Fermalievita - Fermabiga / Refrigerated working tables Fermalievita - Fermabiga
- Celle Fermalievita / Cold rooms Fermalievita

### Abbattitori - Blast chiller

- Professional Tray
- Professional Trolley



*Una storia di famiglia  
A family history*

*Prodotto in Italia* 

# Basic Pizza

Banchi Pizza - Refrigerated Benches for pizzeria



**Tavolo refrigerato:** • costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 • isolamento di 50 mm in poliuretano • gruppo refrigerante ventilato • temperatura ambiente di lavoro max +43°C • gas refrigerante R134a • pannello comandi elettronico • evaporazione automatica della condensa • piedini in acciaio inox regolabili in altezza

**Vetrina refrigerata:** • costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 • isolamento in poliuretano • gruppo refrigerante statico • temperatura ambiente di lavoro max +38°C • pannello comandi elettronico • protezione superiore con vetri piani

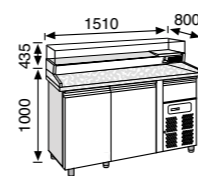
**Refrigerated table:** • construction completely in stainless steel AISI 304 • 50 mm insulation by polyurethane • air-cooled refrigerating unit • working ambient temperature max +43°C • R134a refrigerating gas • electronic control panel • automatic evaporation of condensate water • adjustable in height stainless steel feet

**Refrigerated showcase:** • construction completely in stainless steel AISI 304 • insulation by polyurethane • static refrigerating unit • working ambient temperature max +38°C • electronic control panel • upper protection with plain glass

## Essenziali, economici ed affidabili Essential, economical and reliable

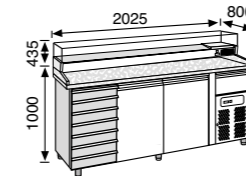
Vetrina con vetro piano

Plain glass show-cases



**BASIC PZ 151**

2°+8°C



**BASIC PZ 202**

2°+8°C



cassetto neutro sopra vano motore  
Non refrigerated drawer above the engine compartment



Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz

I banchi per Pizzeria serie Basic sono disponibili in due modelli con 2 porte refrigerate oppure con 2 porte refrigerate più cassetteria a 7 cassetti neutra.

Ampio piano di lavoro in marmo, vetrina ingredienti per contenitori GN con vetro di protezione.

Cassetto neutro sopra il vano motore posizionato a destra del tavolo

The benches for Pizzeria Basic are available in two models, either with 2 refrigerated doors or 2 refrigerated doors plus a non refrigerated drawer container with 7 drawers.

Wide marble working top, ingredients showcase for GN containers with plain protection glass.

Non refrigerated Drawer above the engine compartment positioned to the right of the table.



# Professional Pizza

**Banchi Pizza**  
Refrigerated Benches



I banchi per Pizzeria serie Professional nascono dall'esigenza di ottimizzare gli spazi avendo comodamente a disposizione tutti quegli strumenti che consentano di preparare un'ottima pizza partendo da ingredienti correttamente conservati e protetti. Il banco pizza è composto da: un tavolo refrigerato a 1, 2, 3 o 4 porte con temperature da -2°C a +10°C; da una cassettiera neutra a due o sette cassetti per contenitori 60x40; da un piano in granito per la preparazione della pizza; da una vetrina refrigerata autonoma con temperature da +2°C a +10°C per la conservazione degli ingredienti. La gamma prevede modelli con gruppo refrigerante incorporato oppure predisposto per unità condensatrice remota.

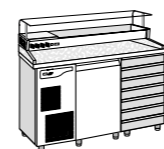
The pizza benches PROFESSIONAL range arise from the need to optimize spaces and to have all the tools within easy reach to allow the preparation of a good pizza, starting with correctly preserved and sheltered ingredients. Our clients are given the choice between a complete bench or the purchase of just some elements in order to better personalize their own pizza-shop. The pizza bench consists of a refrigerated table with 1, 2, 3 or 4 doors with temperature range from -2°C to +10°C; a non refrigerated chest of two or seven drawers for 60x40 containers to preserve pizza-doughs, a granite working-top to prepare pizza; and an independent refrigerated show-case, with temperature from +2°C to +10°C, to preserve the various ingredients. All models are available with built-in refrigerated unit or pre-arranged with separate condensing unit.

*Prodotto in Italia*



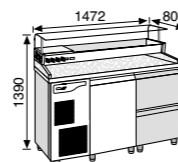
## L'eccellenza in Pizzeria Excellence in Pizzeria

Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz



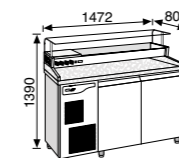
**PROFESSIONAL PZ 92**

-2°+10°C



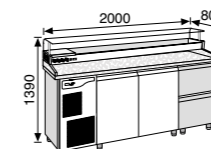
**PROFESSIONAL PZ 145**

-2°+10°C



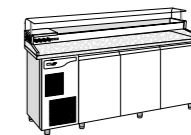
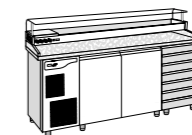
**PROFESSIONAL PZ 145**

-2°+10°C



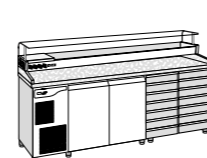
**PROFESSIONAL PZ 198**

-2°+10°C



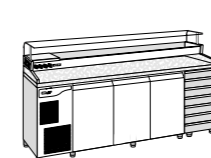
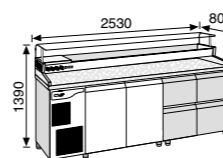
**PROFESSIONAL PZ 198**

-2°+10°C



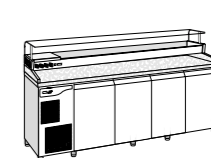
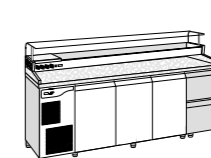
**PROFESSIONAL PZ 145**

-2°+10°C



**PROFESSIONAL PZ 198**

-2°+10°C



**PROFESSIONAL PZ 251**

-2°+10°C

Cassetti per contenitori  
Drawers for containers



Telaio estraibile per contenitori  
Extractible frame for containers



Massima capacità di stoccaggio  
Maximum storage capacity



R404A Gas  
**eco**



Gruppo frigorifero ventilato di tipo monoblocco facilmente estraibile e sostituibile in utenza silenzioso e a basso consumo energetico

Silent, energy-saving, easily extractable and replaceable air-cooled monoblock refrigerating unit

# Professional Pizza

Banchi Pizza  
Refrigerated Benches



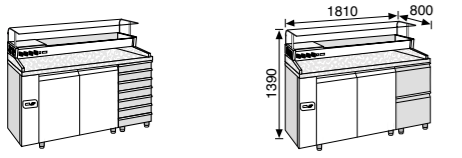
INOX 304 18/10

L'abbinamento migliore per la tua pizzeria  
The best combination for your pizzeria

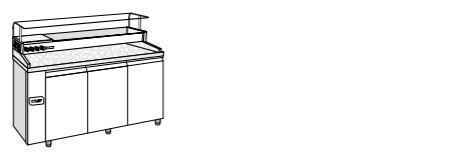


**Tavolo Refrigerato:** • costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 • interno con spigoli arrotondati e fondo stampato • isolamento di 50 mm in poliuretano ecologico espanso ad acqua • supporti per guide facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi • gruppo refrigerante ventilato di tipo monoblocco facilmente sostituibile • temperatura ambiente di lavoro max +43°C • modelli predisposti REM dotati di evaporatore e valvola termostatica • gas refrigerante R404A ecologico • pannello comandi elettronico • evaporazione automatica della condensa • porte con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili • piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-185 mm)

**Refrigerated Table:** • construction completely in stainless steel AISI 304 • inside with rounded corners and moulded bottom • 50 mm insulation by environment-friendly water-expanded polyurethane • slide-way supports easily removable without using tools • easily replaceable air-cooled monoblock refrigerating unit • working ambient temperature max +43°C • pre-arranged REM models complete with evaporator and thermostatic valve • environment-friendly R404A refrigerating gas • electronic control panel • automatic evaporation of condensate water • doors with easily replaceable magnetic gaskets • adjustable in height (130-185 mm) stainless steel feet

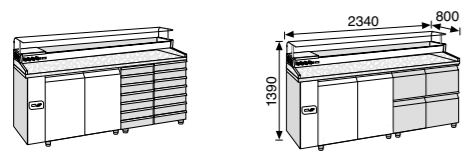


**PROFESSIONAL PZ 126**  
-2°+10°C

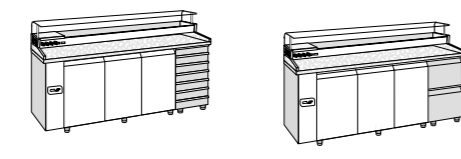


**PROFESSIONAL PZ 179**  
-2°+10°C

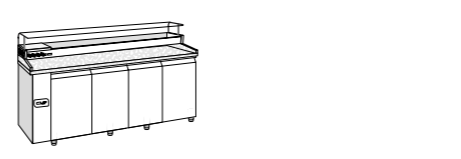
Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz



**PROFESSIONAL PZ 126**  
-2°+10°C



**PROFESSIONAL PZ 179**  
-2°+10°C



**PROFESSIONAL PZ 232**  
-2°+10°C



INOX 304 18/10

Le vetrine refrigerate sono disponibili in cinque lunghezze ed in due profondità 310/365 mm. Sono predisposte per l'alloggiamento dei diversi contenitori Gastronorm disponibili come optional in kit di varie combinazioni. Sono previste con un pratico vetro di protezione piano o un elegante vetro curvato oppure senza vetro per inserimento in arredi di vostra creazione

Refrigerated show-cases are produced in five lengths and in two different depths 310/365 mm. for the housing of the different Gastronorm containers. Which are available as optional as kits with various combinations. They are provided with plain protection glass as standard, or with an elegant curved glass or also without glass, for insertion in existing structures.

*Prodotto in Italia*

**La riuscita di una buona pizza  
inizia dalla corretta conservazione degli ingredienti**  
The success of a good pizza  
starts with proper ingredient storage

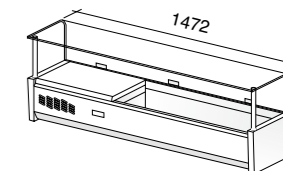
#### Caratteristiche costruttive della Vetrina Refrigerata

- Costruzione interamente in acciaio inox Aisi 304 18/10
- interno con spigoli arrotondati
- isolamento in poliuretano ecologico ad alta densità espanso esclusivamente ad acqua
- gruppo refrigerante statico
- pannello di comando elettronico
- disponibili con lunghezze 1472, 1810, 2000, 2340 e 2530 mm e con profondità 305 e 365 mm
- protezione superiore con vetro curvo oppure composta da vetri piani
- kit contenitori GN con coperchi e traversini disponibili come optional
- Voltaggio 230/1/50 Hz

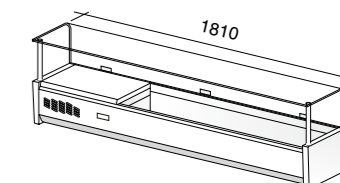
#### Refrigerated Show-cases Building Characteristics

- Show-cases are built in Stainless Steel AISI 304 18/10
- Inner side with rounded corners
- insulation by water-expanded environment-friendly high density polyurethane foam
- Static cooling
- Electronic control panel
- Refrigerated show-cases are available with lengths 1472, 1810, 2000, 2340, 2530 mm and with depths 305 and 365 mm
- Upper protection is proposed either in curved or in plain glass
- GN container kit with lids and muntins available
- Voltage 230/1/50 Hz

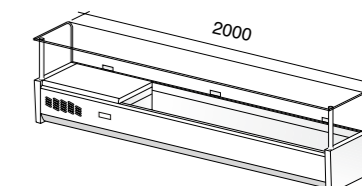
**VTR 1/6**  
2°+10°C



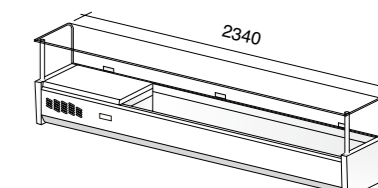
**VTR 2/7**  
2°+10°C



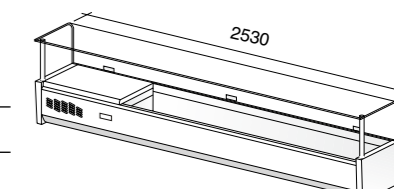
**VTR 3/8**  
2°+10°C



**VTR 4/9**  
2°+10°C



**VTR 5/10**  
2°+10°C



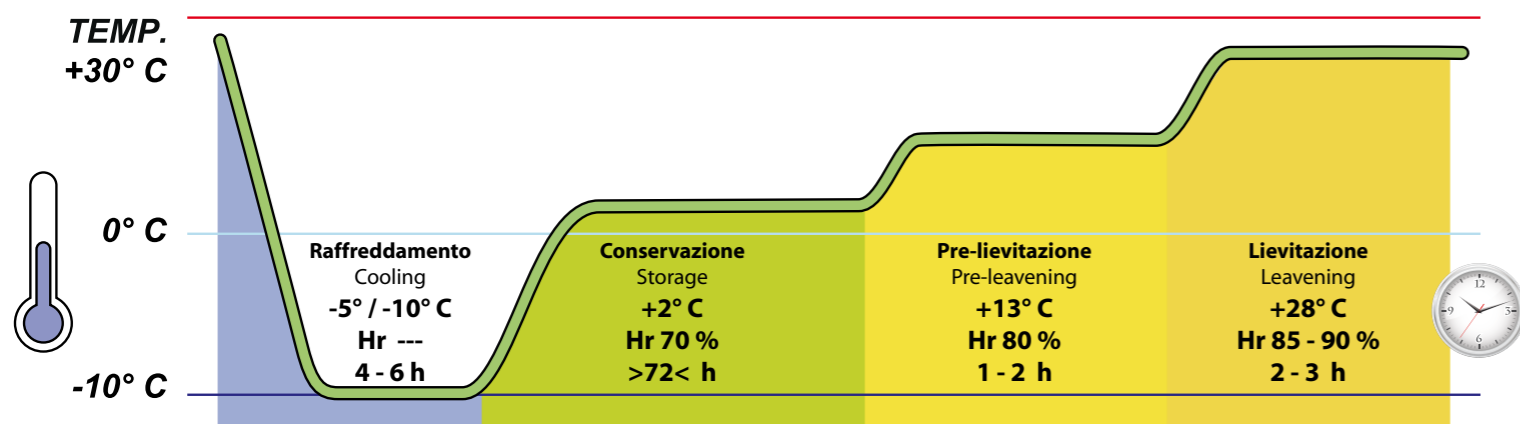
### I nuovi sistemi del "freddo" per gli specialisti dell'Arte Bianca

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.

**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, mantengono l'impasto in questo stato fino ad un massimo di 72 ore, ed infine iniziano automaticamente la fase di fermentazione all'orario stabilito dal programma.

L'intero processo è suddiviso in 4 fasi:



### I vantaggi della FERMALIEVITAZIONE

**Eliminazione del lavoro notturno** in quanto il panettiere impasta e prepara durante il giorno i vari tipi di pane crudo, lo introduce negli apparecchi fermalievitazione e, attraverso una semplice programmazione, rimanda la lievitazione in automatico di primo mattino in modo che al suo arrivo il pane sia già pronto per essere infornato.

**Miglioramento della qualità** del prodotto in quanto la lunga lievitazione conferisce più sapore al pane e ne allunga la durata.

**Maggiori profitti** grazie alla razionalizzazione del processo produttivo che produce un risparmio sulla quantità del lievito utilizzato e ha come risultato l'azzeramento delle rimanenze di pane a fine giornata.

### The new "cold" systems for bakery professionals

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

**LEAVENING CONTROL:** Controlled fermentation is used for pastry and bread dough through an accurate management of temperature, humidity and time. Everlasting refrigerated cabinets and tables for leavening control stop or slow the fermentative activity of yeast, keep the dough in this condition until a maximum of 72 hours and then start automatically the fermentation phase at the time established by the program.

The whole process is divided in 4 steps:

### The advantages of LEAVENING CONTROL

**Elimination of night work**, because the baker kneads and prepares the various types of raw bread during the day, then introduces them in the leavening control appliances and automatically delays the leavening process through simple programming, so that when he arrives early in the morning, the bread is ready to be baked.

**Improved product quality**, because a long leavening process gives the bread more flavour and lengthens its duration.

**Enhanced profits** thanks to the rationalization of the production process, bringing a reduction in the quantity of yeasts used and resulting in the elimination of bread remains at the end of the day.

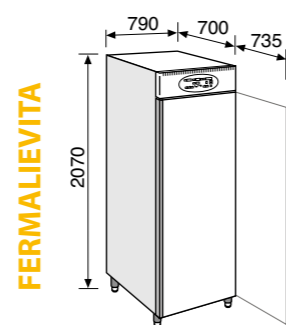
**Gli specialisti della Panificazione scelgono Everlasting**  
Bakery specialists choose Everlasting

# Panificazione

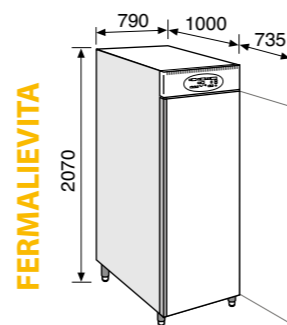
Armadi e Tavoli - Cabinets and Tables

**Armadi Fermalievitazione:** • costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 • interno con spigoli arrotondati e fondo stampato • isolamento di 60 mm in poliuretano ecologico espanso ad acqua • allestimento interno per teglie Euronorm 60x40 e 60x80 • supporti per guide con passo di 35 mm facilmente smontabili • gruppo refrigerante ventilato • pannello comandi elettronico • modelli FL (Fermalievita) con controllo attivo del grado di umidità fino al 95% , modelli FB (Fermabiga) con controllo attivo solo della temperatura • temperatura ambiente di lavoro max +38°C • gas refrigerante R404A ecologico • evaporazione automatica della condensa • illuminazione interna • chiusura con chiave • porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili • piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-185 mm)

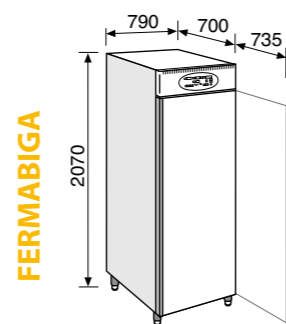
**Cabinets for Leavening control :** • construction completely in stainless steel AISI 304 • inside with rounded corners and moulded bottom • 60 mm insulation by environment-friendly water-expanded polyurethane • internal equipment for Euronorm 60x40 and 60x80 pans • easily removable slideway supports with 35 mm pitch • air-cooled refrigerating unit • electronic control panel • active humidity control up to 95% (Leavening Control FL) • working ambient temperature max +38°C • environment-friendly R404a refrigerating gas • automatic evaporation of condensate water • internal light • key-lock • self closing doors with easily replaceable magnetic gaskets • adjustable in height (130-185 mm) stainless steel feet



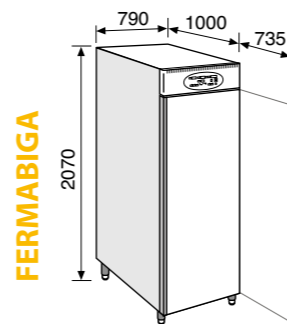
**FERMALIEVITA**  
**BAKING CAB FL 70**  
-10°+40°C  
55÷95%



**FERMALIEVITA**  
**BAKING CAB FL 100**  
-10°+40°C  
55÷95%



**FERMABIGA**  
**BAKING CAB FB 70**  
-10°+40°C



**FERMABIGA**  
**BAKING CAB FB 100**  
-10°+40°C

Porta a vetri (optional)  
Glass Door (optional)



Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz

## Baking Cab



**Tavoli Fermalievitazione:** • costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 • interno con spigoli arrotondati e fondo stampato • isolamento di 50 mm in poliuretano ecologico espanso ad acqua • allestimento interno per teglie Euronorm 60x40 • supporti per guide con passo di 35 mm facilmente smontabili • gruppo refrigerante ventilato • pannello comandi elettronico • modelli FL (Fermalievita) con controllo attivo del grado di umidità fino al 95% , modelli FB (Fermabiga) con controllo attivo solo della temperatura • temperatura ambiente di lavoro max +38°C • modelli predisposti REM dotati di evaporatore e valvola termostatica • gas refrigerante R404A ecologico • evaporazione automatica della condensa • porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili • piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-185 mm)

**Building characteristics:** • construction completely in stainless steel AISI 304 • inside with rounded corners and moulded bottom • 50 mm insulation by environment-friendly water-expanded polyurethane • internal equipment for Euronorm 60x40 pans • easily removable slideway supports with 35 mm pitch • air-cooled refrigerating unit • electronic control panel • active humidity control up to 95% (Leavening Control FL) • working ambient temperature max +38°C • pre-arranged REM models with evaporator and thermostatic valve • environment-friendly R404a refrigerating gas • automatic evaporation of condensate water • self closing doors with easily replaceable magnetic gaskets • adjustable in height (130-185 mm) stainless steel feet

Tutti i modelli sono disponibili:

- con o senza piano
- con piano e alzatina
- con motore remoto

All models available:

- with or without top
- with top and splashback
- with remote condensing unit

## Tanti modelli, tante possibilità

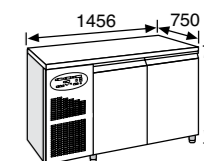
## Many models, many possibilities

# Baking Tab

Prodotto in Italia

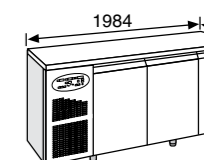
Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz

FERMALIEVITA



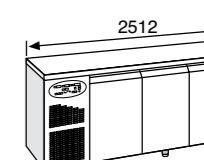
**BAKING TAB FL 145**  
-10°+40°C

FERMALIEVITA



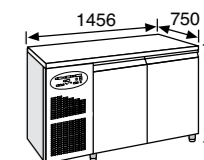
**BAKING TAB FL 198**  
-10°+40°C

FERMALIEVITA



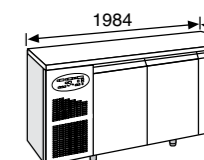
**BAKING TAB FL 251**  
-10°+40°C

FERMABIGA



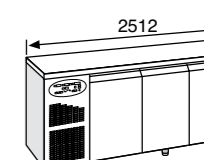
**BAKING TAB FB 145**  
-10°+40°C

FERMABIGA



**BAKING TAB FB 198**  
-10°+40°C

FERMABIGA



**BAKING TAB FB 251**  
-10°+40°C





Umidificatore  
Humidifier



Montanti asportabili senza  
utensili Baking Cab  
Baking Cab door frames  
removable without tools



Fondo interno stampato  
con angoli arrotondati  
Moulded internal bottom  
with rounded corners



Interno Baking Tab  
Baking Tab internal



Unità condensatrice  
Baking Cab  
Baking Cab condensing unit

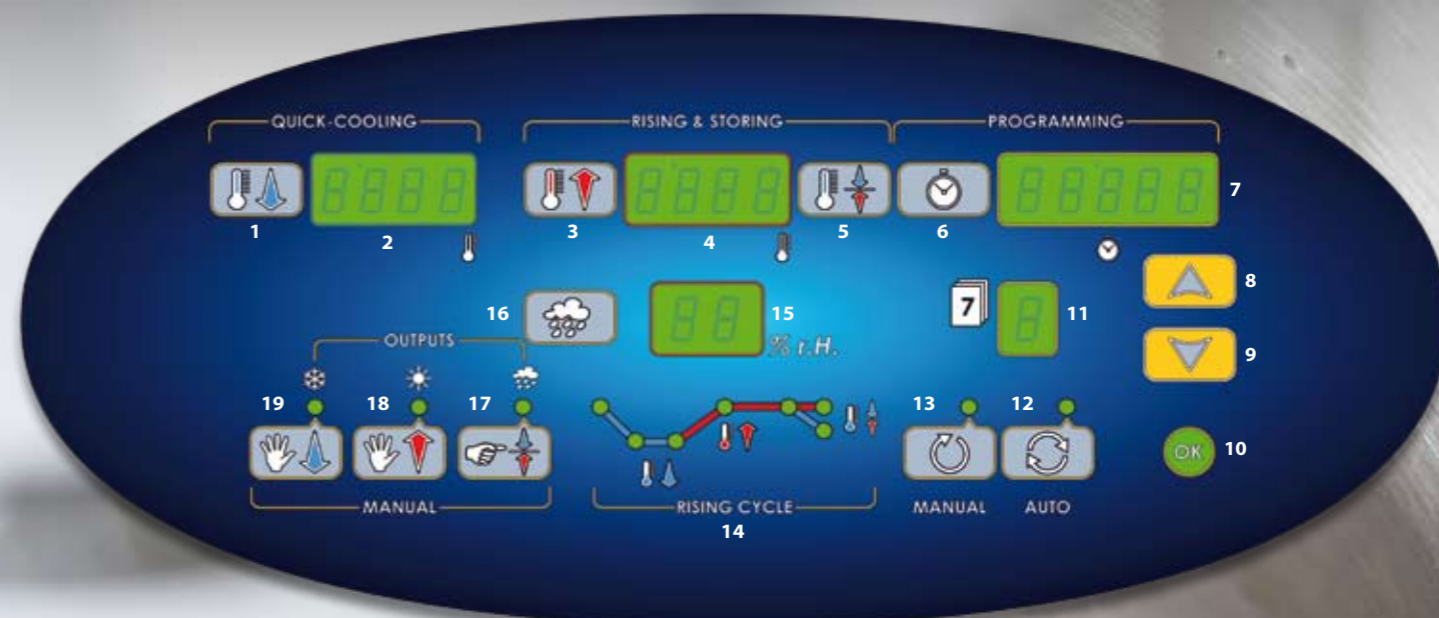


Unità condensatrice  
Baking Tab  
Baking Tab condensing unit



## Controllo elettronico semplice e intuitivo

Simple and intuitive electronic control



- 0) Tasto ON/OFF
- 1) Tasto Set-point refrigerazione
- 2) Display Temperatura refrigerazione
- 3) Tasto Set-point riscaldamento
- 4) Display Temperatura riscaldamento
- 5) Tasto Set-point climatizzazione
- 6) Tasto Orologio
- 7) Display ore e minuti
- 8) Tasto di incremento
- 9) Tasto di decremento
- 10) Tasto start/stop ciclo
- 11) Tasto programmi automatici
- 12) Display programmi
- 13) Tasto cicli manuali
- 14) Sinottico funzionamento
- 15) Display umidità
- 16) Tasto set-point umidità
- 17) Tasto climatizzazione manuale
- 18) Tasto riscaldamento manuale
- 19) Tasto refrigerazione manuale

- 0) ON-OFF key
- 1) Refrigeration Set-point key
- 2) Refrigeration temperature display
- 3) Heating Set-point key
- 4) Heating temperature display
- 5) Climatisation Set point key
- 6) Clock key
- 7) Hours and minutes display
- 8) Increment key
- 9) Decrement key
- 10) Cycle start/stop key
- 11) Automatic program key
- 12) Program display
- 13) Manual cycles key
- 14) Functioning synoptic
- 15) Humidity display
- 16) Humidity set-point key
- 17) Manual climatisation key
- 18) Manual heating key
- 19) Manual refrigeration key

## Funzioni automatiche o manuali

per la massima flessibilità di utilizzo

Automatic or manual functions for maximum flexibility of use

# “Baking Room”

Celle - Cold rooms

Le nuove celle di fermalievitazione BAKING ROOM sono frutto della pluriennale esperienza di EVERLASTING nella refrigerazione professionale, grazie alla quale è stato possibile mettere a punto questo nuovo sistema di programmazione del processo di lievitazione. Lo scopo principale del progetto è stato quello di sgravare il panettiere dal peso del lavoro notturno ma nel contempo di proporre un sistema che garantisca una qualità del pane addirittura superiore ai sistemi tradizionali.

The new cold rooms for leavening control BAKING ROOM derive from EVERLASTING many years' experience in the field of professional refrigeration, thanks to which it was possible to tweak this new system to program the leavening process. The main aim of this project was to relieve the baker of the burden of night work but at the same time to propose a system which could guarantee a better quality of bread also in comparison to traditional systems.

*Prodotto in Italia* 



## La tecnologia Everlasting

La struttura della cella è realizzata a pannelli modulari con isolamento in poliuretano espanso spessore 7 cm e rivestiti in lamiera zincoplastificata di colore bianco (acciaio inox AISI 304 a richiesta). Il pavimento è costituito da pannelli con isolamento in poliuretano spessore 3 cm, con un rinforzo superiore in materiale fenolico antiscivolo spessore 10 mm. Il controsoffitto ed il canale a parete di ricircolo dell'aria sono in acciaio inox AISI 304.

Gli impianti frigoriferi sono stati calcolati 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 per evitare problemi anche dopo vari anni di uso.

L'umidità viene generata da particolari boiler a resistenza in grado di erogare il vapore velocemente e con precisione. Questo sistema semplice ed economico ma efficace è praticamente esente da manutenzione e non richiede le sostituzioni periodiche dei generatori ad elettrodi immersi.

Tutte le funzioni della cella vengono programmate, gestite e controllate attraverso un sofisticato software progettato da Everlasting.

Il programma è molto intuitivo e di facile utilizzo grazie al semplice pannello di comando che visualizza tutte le impostazioni su un display

## Sistemi per grandi esigenze System requirements for large

Voltaggio - Voltage 400/3/50 Hz



Pannello di comandi elettronico capacitivo a colori TFT da 3,5" con pratiche icone di visualizzazione.

Possibilità di inserimento programmi personalizzati, menù disponibile in 5 lingue, facile e di immediato utilizzo.

Sopra la porta è presente inoltre un quadro sinottico che visualizza lo stato di avanzamento del ciclo

3.5" TFT full colour capacitive electronic control panel with practical visualization icons. Possibility of addition of customized programs, menu available in 5 languages, easy and quick to use. Moreover, a synoptic chart is placed above the door, to visualize the cycle progression.

## Everlasting technology

The structure of the cold room is made of modular panels with insulation by 70 mm thick expanded polyurethane, covered in white plasticised galvanised sheet (AISI 304 stainless steel covering by request). The floor is made of panels with insulation by 3 cm thick polyurethane with a further reinforcement by 10 mm thick antislip phenolic material. The false ceiling and the wall channel for air recirculation are made of AISI 304 stainless steel.

The refrigerating machines have been calculated to ensure a high humidity level and a huge refrigerating power even in case of a slow ventilation speed.

Evaporators are painted to avoid unpleasant corrosions even after years of usage.

Humidity is generated by special boilers provided with resistors, which can distribute steam quickly and precisely. This simple, economical but effective system does not require any maintenance nor periodical replacements of dipped electrode generators.

All the functions of the cold room are programmed, managed and controlled by an up-to-date software developed by Everlasting. The program is highly intuitive and user-friendly, thanks to the simple control panel showing all settings.



# “Baking Room”

Celle - Cold rooms

Le celle sono consegnate già collaudate in fabbrica, smontate e corredate di tutti gli accessori per il montaggio. I pannelli sono modulari facilmente installabili e muniti di pratico sistema a ganci eccentrici “Cam lock”.

Unità motocondensante carenata e silenziata per installazione remota.

The cold rooms are already tested in factory, disassembled and equipped with all installation accessories. The panels are modular, easy-to-install with practical system with «Cam lock» Eccentric hooks. Silenced condensing unit with housing for remote installation.



## Maggiore qualità ai vostri prodotti Greater value to your products

### Consigli utili per l'utilizzo del Fermalievita:

- Raffreddare la cella prima di introdurre il prodotto (-8°)
- Appena ottenuta la pezzatura del prodotto, introdurla velocemente in cella
- Se si usano miglioratori è indispensabile adoperare quelli adatti al freddo
- Usare farine di qualità
- Non eccedere con il lievito
- Possibilmente non infornare il prodotto appena tolto dal fermalievitazione, è consigliabile farlo asciugare per evitare difetti alla crosta

### Consigli utili per la cottura:

- Il forno deve essere leggermente meno caldo del normale
- Utilizzare il vapore prima di infornare per evitare la comparsa di bolle
- Più comuni difetti di panificazione:

impasto troppo molle  
impasto troppo freddo  
impasto troppo caldo  
farina di scarsa qualità  
eccessiva umidità nella cella di lievitazione  
forno troppo caldo  
eccessivo vapore



### Useful suggestions for a correct usage of Fermalievita:

- Chill the cold room before introducing the product (-8°)
- Quickly introduce the product in the cold room, as soon as it has been portioned
- If improvers are used, they should be suitable to cold
- Use top-quality flour
- Do not exceed with yeast
- Do not bake the product immediately after it has been removed from the cold room; let it dry to avoid crust defects

### Useful suggestions for baking:

- The oven should be slightly less hot than usual
- Use steam before baking to avoid the appearance of bubbles
- The most common baking defects:


Excessively soft dough  
Excessively cold dough  
Excessively hot dough  
Low-quality flour  
Too much humidity in the cold room  
Excessively hot oven  
Too much steam



Il sistema di distribuzione dell'aria è costituito da una canalizzazione posta su tutta la lunghezza della cella in grado di garantire un flusso uniforme ed indiretto sul prodotto assicurando una fermentazione omogenea ed evitando ogni difetto sulla superficie del pane.

The air distribution system consists of channels located on the whole length of the cold room so as to guarantee a uniform and indirect air flow on the product, ensuring a homogeneous fermentation and avoiding any defect on the bread surface.



Prodotto in Italia 

# Gamma Abbattitori

Blast chillers / Shock Freezers Range

## Cos'è un abbattitore / congelatore?

L'abbattitore è un'apparecchiatura che abbassa velocemente la temperatura dei cibi introdotti, che essi siano freschi o preventivamente cotti preservandone le caratteristiche nella conservazione. La velocità con cui avviene il raffreddamento o congelamento è fondamentale in quanto da essa dipende l'esito della qualità dei vostri piatti al momento della somministrazione.

## What is a blast chiller / shock freezer?

The blast chiller is a device quickly lowering the temperature of the introduced products, either fresh or pre-cooked, keeping their features during storage. The speed with which the chilling or freezing takes place is fundamental, as the quality result of your dishes at the time of serving depends from this.



## Raffreddare o congelare con un normale frigorifero

I normali frigoriferi non hanno la potenza e la ventilazione necessaria per assorbire rapidamente il calore dei prodotti. Il tempo necessario sarebbe più alto di 18/20 volte 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.

## Chilling or freezing with a standard refrigerator

Standard refrigerators do not have the necessary power and ventilation to quickly absorb the product heat. The necessary time would be 18/20 times longer and with inadequate results in terms of product quality. For example, a slow freezing would transform the water inside products into macro-crystals that, while expanding, would tear the food structure and worsen their quality features.

## Il freddo al vostro servizio Cold at your service



**Più gusto e qualità**  
L'abbattimento riduce la disidratazione dei prodotti evitando cali di peso fino ad un 10% mantenendone la qualità.

**More taste and quality**  
Blast chilling avoids product dehydration and consequent weight loss up to 10%, thus keeping its quality.



**Sistema haccp**  
Tutela la salute dei vostri clienti.

**Haccp system**  
Protects your clients' health.



**Organizzazione del laboratorio**  
Consente di razionalizzare il vostro lavoro in laboratorio permettendovi di offrire più assortimento

**Organization of the workshop**  
Allows rationalizing your work and offering a wider selection of products.



**Meno sprechi**  
L'abbattitore allunga la durata in conservazione degli alimenti consentendo di non sprecare materie prime preziose e aumentando il proprio utile.

**Less waste**  
Blast chilling increases the duration of food storage, allowing not to waste precious raw materials and increasing your turnover.



**Corretto congelamento**  
Aumenta la sicurezza dei vostri prodotti preservandone le qualità originarie

**Correct freezing**  
Increases the safety of your products and keeps their original qualities.



**Minori consumi energetici**  
Ci permette di risparmiare sui consumi energetici dalla cottura alla conservazione.

**Less energy consumption**  
Allows saving on energy consumption from cooking to storage.

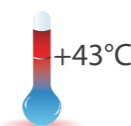


# Professional Tray

Abbattitori / Congelatori  
Blast chillers / Shock Freezers



A vassoi EN 60x40  
EN 60x40 Trays



INOX 304 18/10

Prodotto in Italia



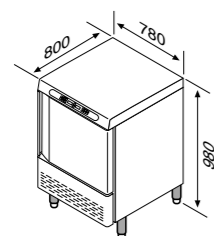
Un modello per ogni vostra esigenza  
A model for every need

**Caratteristiche tecniche:** • interno con spigoli arrotondati e fondo stampato con foro di scarico • isolamento di 60 mm in poliuretano ecologico espanso ad acqua • supporti per guide facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi • copertura dell'evaporatore facilmente apribile per pulizia e manutenzione • allestimento interno per contenitori e teglie GN1/1 e EN 60x40 • abbattimento rapido da +90° a +3°C con sonda al cuore o a tempo ciclo HARD o SOFT • surgelazione rapida da +90° a -18°C con sonda al cuore o a tempo • temperatura ambiente di lavoro max +43°C • gas refrigerante R404A ecologico • alimentazione 230V/1Ph/50Hz (mod. 05) , 400V/3Ph/50Hz (mod. 10/15/20) • porte autochudenti con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili • piedini inox regolabili in altezza • sbrinamento evaporatore automatico a gas caldo a fine ciclo.

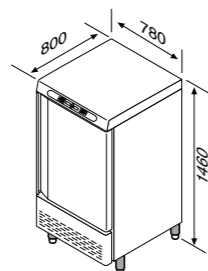
**Building characteristics:** • inside with rounded corners and moulded bottom with drain hole • 60 mm insulation by environment-friendly water-expanded polyurethane • slideway supports easily removable without using tools • easily removable evaporator cover for cleaning and maintenance • internal arrangement for GN 1/1 and EN 60x40 containers and pans • blast chilling from +90° to +3°C with core probe or time-based, HARD or SOFT cycle • shock freezing from +90° to -18°C with core probe or time-based • working ambient temperature max +43°C • environment-friendly R404a refrigerating gas • voltage 230V/1Ph/50Hz (mod.05) , 400V/3Ph/50Hz (mod. 10/15/20) • self-closing doors with easily replaceable magnetic gaskets • adjustable in height stainless steel feet • automatic hot gas evaporator defrosting at cycle end.

## Serie P per elevate prestazioni

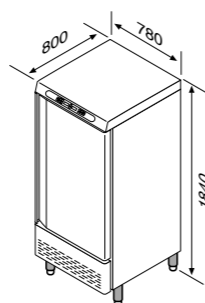
## Serie P for high performances



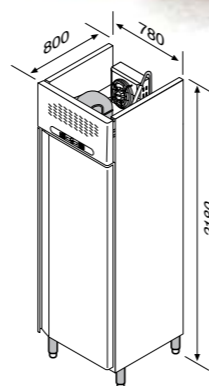
PROF ABF 05



PROF ABF 10



PROF ABF 15



PROF ABF 20

|                               | PROF ABF 05                | PROF ABF 10                  | PROF ABF 15                  | PROF ABF 20                  |
|-------------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Carico/Load                   | 5 x GN 1/1<br>5 x EN 60x40 | 10 x GN 1/1<br>10 x EN 60x40 | 15 x GN 1/1<br>15 x EN 60x40 | 20 x GN 1/1<br>20 x EN 60x40 |
| Resa/Output Kg<br>+90°C/+3°C  | 22                         | 35                           | 55                           | 75                           |
| Resa/Output Kg<br>+90°C/-18°C | 14                         | 25                           | 35                           | 55                           |
| Resa/Output*<br>Kg/h          | 15                         | 35                           | 55                           | 75                           |
| Voltaggio<br>Voltage          | 230/1/50 Hz                | 400N/3/50 Hz                 | 400N/3/50 Hz                 | 400N/3/50 Hz                 |

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



### Pannello di controllo:

- pannello comandi elettronico con raccolta dati per HACCP
- attivazione automatica della fase di conservazione positiva o negativa a fine ciclo
- possibilità di memorizzare fino a 99 cicli
- pulsante sbrinamento evaporatore manuale
- funzione SANIFISH
- funzione scongelamento (optional)
- buzzer di segnalazione e allarme
- porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione

### Control panel:

- electronic control panel with HACCP data collection
- automatic activation of positive or negative storage phase at cycle end
- possibility to store up to 99 cycles
- evaporator defrosting manual key
- SANIFISH function
- thawing function (optional)
- signalling and alarm buzzer
- serial port for connection to supervision systems

# King Trolley

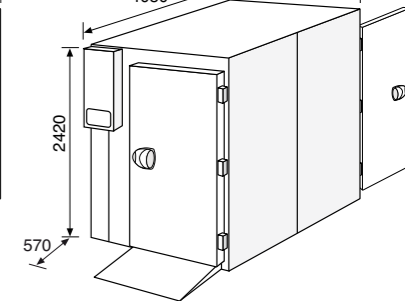
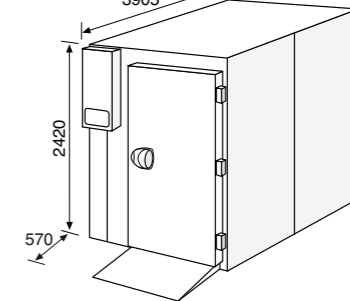
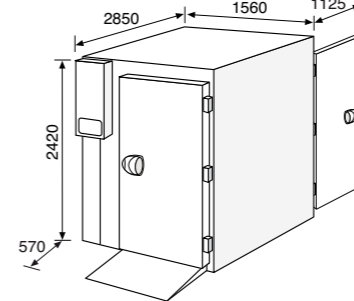
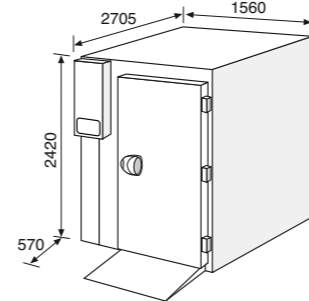
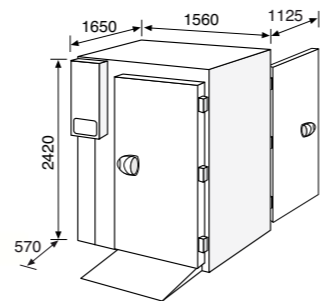
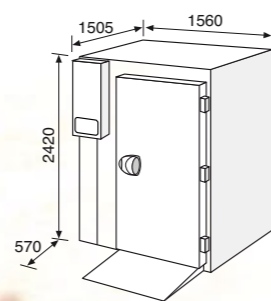
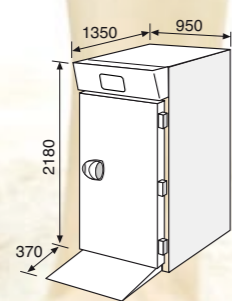
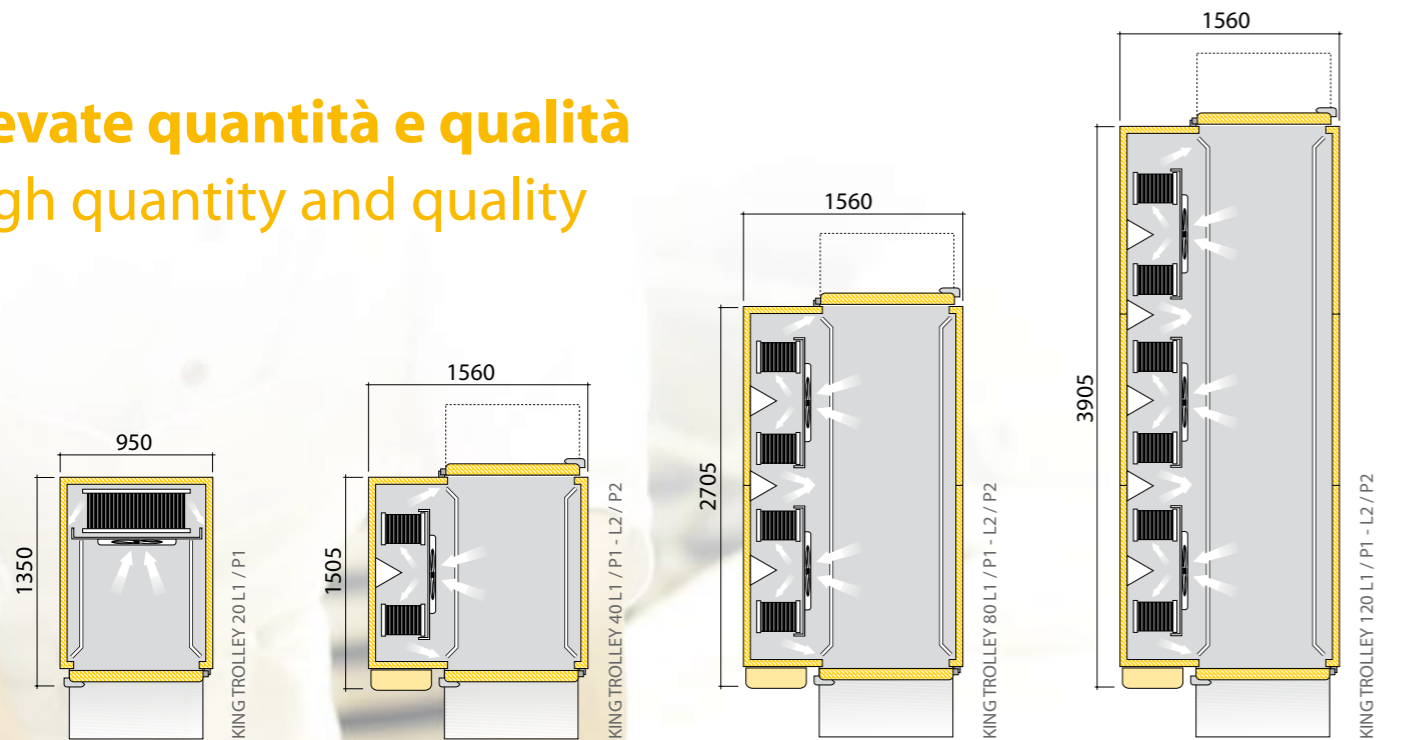
**Abbattitori / Congelatori a carrelli**  
Blast chillers / Shock Freezers for Trolleys

Pratici Abbattitori di temperatura dalla grande capienza a una o due porte passanti per l'inserimento di carrelli GN1/1 - GN2/1 - EN60x40 - EN60x80. Dispongono di un pannello comandi digitale con display grafico a colori e tasti a sfioramento con funzione HACCP e memorizzazione fino a 9 eventi per ciascun allarme, inoltre grazie alla porta USB è possibile il download dei dati registrati, le unità condensatrici remote sono carenate e silenziate di serie.

Functional high-capacity Blast chillers with either one or two pass-through doors for GN 1/1 - GN2/1 - EN60x40 - EN60x80 trolley insertion. Provided with digital control panel with full-colour graphic display and touch-sense keys, HACCP function and storage of up to 9 events for each alarm. Moreover, it is possible to download stored data thanks to the USB port. Condensing units are silenced and with housing as standard.

## Elevate quantità e qualità

### High quantity and quality



## KING TROLLEY 40



*Prodotto in Italia*

Voltaggio - Voltage 400/3/50 Hz

|                              | <b>KING TROLLEY 20 L1 - P1</b>                                       | <b>KING TROLLEY 40 L1 - P1</b>                                       | <b>KING TROLLEY 40 L2 - P2</b>                                       | <b>KING TROLLEY 80 L1 - P1</b>                                       | <b>KING TROLLEY 80 L2 - P2</b>                                       | <b>KING TROLLEY 120 L1 - P1</b>                                      | <b>KING TROLLEY 120 L2 - P2</b>                                      |
|------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| Carico/Load                  | 2 x 20 GN 1/1<br>1 x 20 GN 2/1<br>1 x 20 EN 60x40<br>1 x 20 EN 60x80 | 2 x 20 GN 1/1<br>1 x 20 GN 2/1<br>2 x 20 EN 60x40<br>1 x 20 EN 60x80 | 3 x 20 GN 1/1<br>2 x 20 GN 2/1<br>2 x 20 EN 60x40<br>1 x 20 EN 60x80 | 5 x 20 GN 1/1<br>3 x 20 GN 2/1<br>4 x 20 EN 60x40<br>2 x 20 EN 60x80 | 5 x 20 GN 1/1<br>3 x 20 GN 2/1<br>4 x 20 EN 60x40<br>2 x 20 EN 60x80 | 8 x 20 GN 1/1<br>5 x 20 GN 2/1<br>7 x 20 EN 60x40<br>4 x 20 EN 60x80 | 8 x 20 GN 1/1<br>5 x 20 GN 2/1<br>7 x 20 EN 60x40<br>4 x 20 EN 60x80 |
| 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*            | 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 L2 - 630 P2  |

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

# King Trolley

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

- Pannello di controllo con tasti a sfioramento di tipo capacitivo
- Display grafico TFT a colori da 3,5 pollici
- Funzione "HACCP"
- Funzione "Programmi"
- Registrazione dati su supporto USB (optional)
- Conteggio ore di funzionamento del compressore
- Buzzer di segnalazione e allarme
- Gestione cicli di abbattimento e conservazione
- Gestione cicli di surgelazione e conservazione
- Gestione cicli di funzionamento a temperatura / a tempo
- Gestione cicli di funzionamento hard / soft
- Test per la verifica del corretto inserimento della sonda ad ago

- Control panel with capacitive touch-sense keys
- TFT 3.5" full-colour graphic display
- "HACCP" function
- "Programs" function
- Data recording on USB support (optional)
- Calculation of total compressor working hours
- Signalling and alarm buzzer
- Chilling and storage cycle management
- Freezing and storage cycle management
- Temperature-based and time-based cycle management
- Hard / Soft cycle management
- Test for correct core probe insertion



Registrazione dati USB (opt.)

USB Data recording (opt.)



Lampade U.V. (optional)

U.V. lamps (optional)



Sonda tipo Plug-in  
sostituibile in utenza  
Plug-in-type probe  
replaceable by users



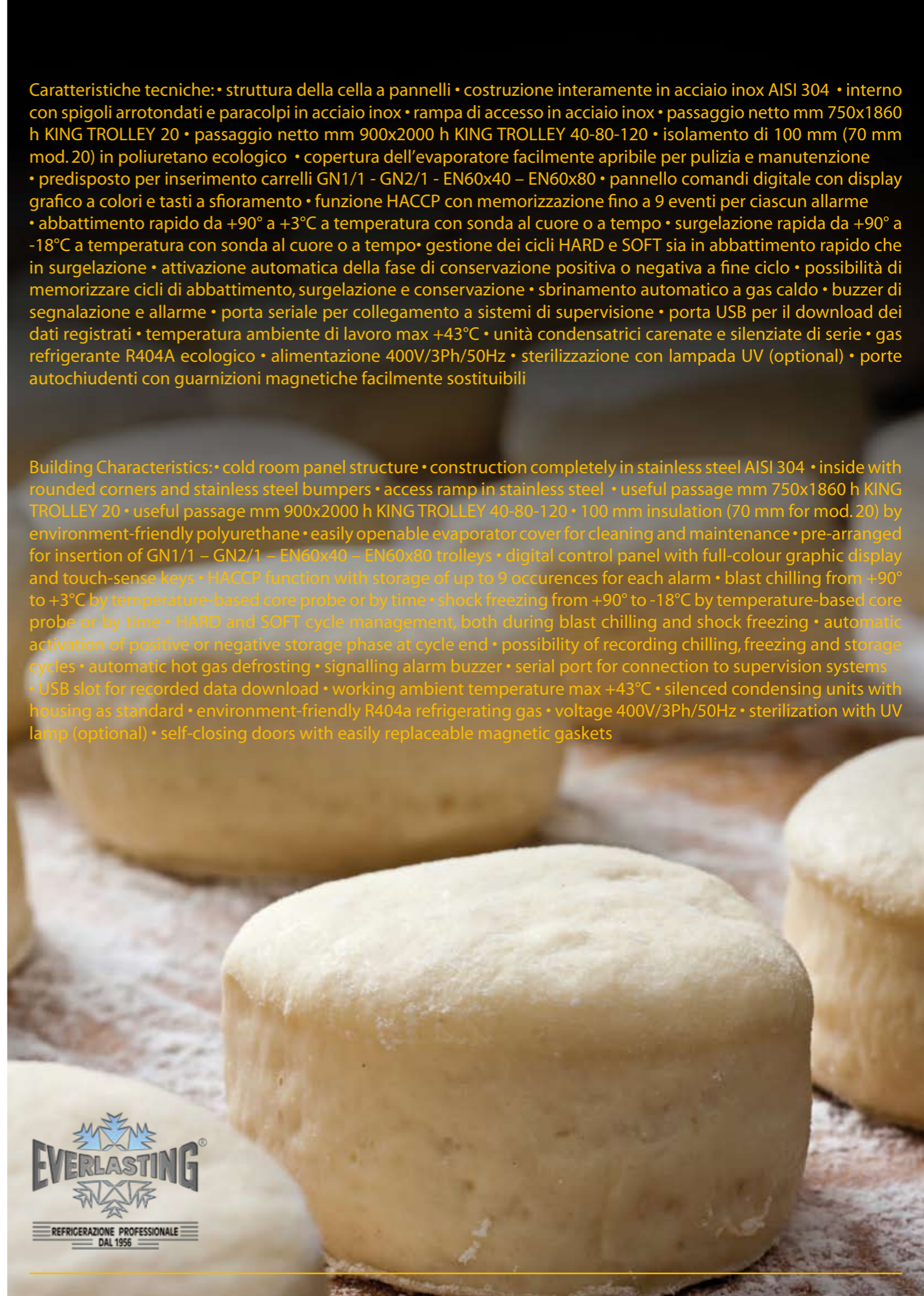
Caratteristiche tecniche: • struttura della cella a pannelli • costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 • interno con spigoli arrotondati e paracolpi in acciaio inox • rampa di accesso in acciaio inox • passaggio netto mm 750x1860 h KING TROLLEY 20 • passaggio netto mm 900x2000 h KING TROLLEY 40-80-120 • isolamento di 100 mm (70 mm mod. 20) in poliuretano ecologico • copertura dell'evaporatore facilmente apribile per pulizia e manutenzione • predisposto per inserimento carrelli GN1/1 - GN2/1 - EN60x40 - EN60x80 • pannello comandi digitale con display grafico a colori e tasti a sfioramento • funzione HACCP con memorizzazione fino a 9 eventi per ciascun allarme • abbattimento rapido da +90° a +3°C a temperatura con sonda al cuore o a tempo • surgelazione rapida da +90° a -18°C a temperatura con sonda al cuore o a tempo • gestione dei cicli HARD e SOFT sia in abbattimento rapido che in surgelazione • attivazione automatica della fase di conservazione positiva o negativa a fine ciclo • possibilità di memorizzare cicli di abbattimento, surgelazione e conservazione • sbrinatorio automatico a gas caldo • buzzer di segnalazione e allarme • porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione • porta USB per il download dei dati registrati • temperatura ambiente di lavoro max +43°C • unità condensatrici carenate e silenziate di serie • gas refrigerante R404A ecologico • alimentazione 400V/3Ph/50Hz • sterilizzazione con lampada UV (optional) • porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili

Building Characteristics: • cold room panel structure • construction completely in stainless steel AISI 304 • inside with rounded corners and stainless steel bumpers • access ramp in stainless steel • useful passage mm 750x1860 h KING TROLLEY 20 • useful passage mm 900x2000 h KING TROLLEY 40-80-120 • 100 mm insulation (70 mm for mod. 20) by environment-friendly polyurethane • easily openable evaporator cover for cleaning and maintenance • pre-arranged for insertion of GN1/1 - GN2/1 - EN60x40 - EN60x80 trolleys • digital control panel with full-colour graphic display and touch-sense keys • HACCP function with storage of up to 9 occurrences for each alarm • blast chilling from +90° to +3°C by temperature-based core probe or by time • shock freezing from +90° to -18°C by temperature-based core probe or by time • HARD and SOFT cycle management, both during blast chilling and shock freezing • automatic activation of positive or negative storage phase at cycle end • possibility of recording chilling, freezing and storage cycles • automatic hot gas defrosting • signalling alarm buzzer • serial port for connection to supervision systems • USB slot for recorded data download • working ambient temperature max +43°C • silenced condensing units with housing as standard • environment-friendly R404a refrigerating gas • voltage 400V/3Ph/50Hz • sterilization with UV lamp (optional) • self-closing doors with easily replaceable magnetic gaskets



**EVERLASTING**  
REFRIGERAZIONE PROFESSIONALE  
DAL 1956

**EVERLASTING**  
REFRIGERAZIONE PROFESSIONALE  
DAL 1956



# Il nostro impegno per la tua sicurezza

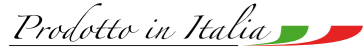
## Our commitment for your safety



L'elettronica di controllo agisce in stretta osservanza delle normative HACCP.  
The control electronics works in compliance with HACCP regulations.



Accurati controlli elettrici e di pressione oltre che un collaudo funzionale di almeno 4 ore per tutti i modelli prodotti.  
Accurate electric and pressure control as well as a functional testing lasting at least 4 hours for all our products.



La sicurezza di un prodotto di qualità progettato e costruito interamente in Italia.  
The safety of a quality product entirely designed and manufactured in Italy.



Garanzia di un prodotto certificato a livello internazionale.  
Warranty of an internationally certified product.

# Il nostro impegno per l'ambiente

## Our commitment to the environment



Bassi consumi energetici grazie all'alta efficienza degli impianti gestiti da un controllo elettronico intelligente  
Low energy consumption thanks to our efficient appliances run by an intelligent electronic system.



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



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



EVERLASTING







• 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 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](mailto:everlasting@everlasting.it)