



Ristorante

Attrezzature per la ristorazione professionale
Equipment for professional catering





Gamma prodotti - Product range

Basic

- Armadi / Refrigerated Cabinets
- Tavoli / Refrigerated working tables
- Abbattitori Tray / Blast chillers Tray

Professional

- Armadi / Refrigerated Cabinets
- Armadi linea Green/ Refrigerated Cabinets Green line
- Tavoli / Refrigerated working tables
- Abbattitori Tray / Blast chillers Tray
- Abbattitori Trolley / Blast chillers Trolley

Armadi frigoriferi specifici - Specific Refrigerated Cabinets

- Quick
- Fish
- Roll-in / Roll-Through



*Una storia di famiglia
A family history*

Prodotto in Italia 



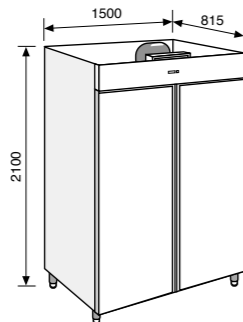
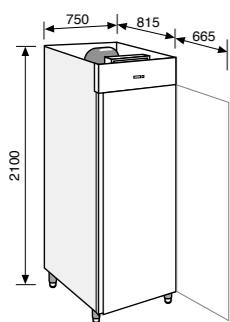
BASIC 700

BASIC 175

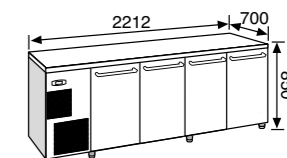
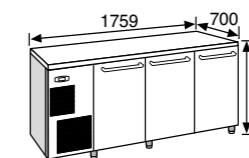
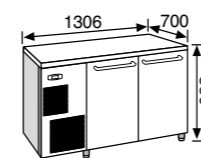
BASIC ABF 05

BASIC 130

QUICK 351



L'essenza del freddo
The essence of cold



BASIC 700

- 701 TNV (0°+10°C)
- 701 TNBV (-2°+10°C)
- 701 BTV (-10°-20°C)

BASIC 1500

- 1502 TNV (0°+10°C)
- 1502 TNBV (-2°+10°C)
- 1502 BTV (-10°-20°C)

Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz

BASIC 130

- TNV (0°+10°C)
- BTV (-10°-20°C)

Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz

BASIC 175

- TNV (0°+10°C)
- BTV (-10°-20°C)

BASIC 221

- TNV (0°+10°C)

Basic Line

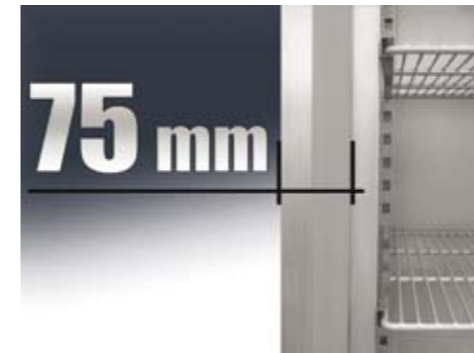


Tutti i modelli sono disponibili:

- con o senza piano
- con piano e alzatina
- con combinazione di cassetti interni ed esterni
- predisposti per motore remoto

All models available:

- with or without top
- with top and splashback
- with a combination of internal or external drawers
- prearranged for remote condensing unit



Efficienza e risparmio energetico:
spessore isolamento 75 mm

Efficiency and energy saving:
75mm insulation thickness

Sicurezza:
chiusura con chiave inclusa

Safety:
key-lock included

Piu' spazio all'interno:
evaporatore all'esterno della cella

More space inside:
evaporator placed outside the room

Caratteristiche costruttive:

• armadi Gastronorm 2/1 con profondità 815 mm • costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 • interno con spigoli arrotondati e fondo stampato • isolamento di 75 mm in poliuretano ecologico espanso ad acqua • supporti per guide facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi • gruppo refrigerante ventilato monoblocco facilmente sostituibile • temperatura ambiente di lavoro max +43°C • gas refrigerante R404A ecologico • pannello comandi elettronico • sbrinamento automatico • evaporazione automatica della condensa • chiusura con chiave • porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili • piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-185 mm)

Technical characteristics:

• Gastronorm 2/1 cabinets with 815 mm depth • construction completely in stainless steel AISI 304 • inside with rounded corners and moulded bottom • 75 mm insulation by environment-friendly water-expanded polyurethane • slideway supports easily removable without using tools • easily replaceable air-cooled monoblock refrigerating unit • working ambient temperature max +43°C • environment-friendly R404a refrigerating gas • electronic control panel • automatic defrosting • automatic evaporation of condensate water • key-lock • self closing doors with easily replaceable magnetic gaskets • adjustable in height (130-185 mm) stainless steel feet

Gli armadi frigoriferi della serie BASIC sono stati progettati per proporre un prodotto essenziale, affidabile ed economico garantendo allo stesso tempo prestazioni e standard di qualità tipici di apparecchi di più elevata gamma.

Sono disponibili due modelli con capacità 625 e 1365 litri per l'introduzione di griglie Gastronorm 2/1 in versione a temperatura positiva o negativa.

The cabinets of the BASIC series have been developed to propose an essential, reliable and low-cost product along with the typical performances and quality standards of top-range devices.

Two models with 625 and 1365 litres capacity are available, with possibility of inserting 2/1 Gastronorm wire shelves, for either positive or negative temperature.



Facile Manutenzione:

Sistema refrigerante a monoblocco di nostra produzione, tropicalizzato per temperatura ambiente fino a +43°C, silenzioso e a ridotti consumi energetici

Easy maintenance:

Silent and energy-saving monoblock refrigerating system produced by us, tropicalized for ambient temperature up to +43°C.



Basic

Tavoli - Refrigerated working tables

Questa nuova serie di tavoli Gastronorm 1/1 è stata progettata per offrire il massimo delle prestazioni utilizzando soluzioni essenziali.

La gamma è costituita da 6 modelli a 2, 3 e 4 vani, versioni con gruppo incorporato o predisposti per gruppo remoto.

Il canale di distribuzione del freddo è posizionato sotto il piano superiore, in modo tale che lo spazio interno sia totalmente utilizzabile.

Costruzione totalmente in acciaio inox AISI 304 sia interno che esterno parte posteriore compresa.

This new series of Gastronorm 1/1 tables has been developed to provide top performances along with essential solutions.

The range is composed of 6 models, with 2, 3 and 4 chambers, versions with built-in refrigerating unit or prearranged for remote refrigerating unit.

The cold distribution channel is placed under the countertop: the internal space is therefore completely usable.

Construction completely in AISI 304 stainless steel both internally and externally, rear part included.



Disponibili a temperatura positiva e negativa
Available for both positive and negative temperature



Strumentazione elettronica facile e intuitiva.

Easy and intuitive electronic controls.



Pratica maniglia in acciaio INOX e cassetti esterni da 1/2.

Functional stainless steel handle and external 1/2 drawers.



Allestimento interno disponibile con griglie plastificate o in acciaio INOX (optional)
internal arrangement available with plastic-coated or stainless Steel (optional) wire shelves

Prodotto in Italia

Evaporatore trattato con vernice protettiva contro la corrosione

Evaporator treated with protective paint against corrosion



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.



L'eccellenza essenziale
The essential excellence

EVERLASTING
REFRIGERAZIONE PROFESSIONALE
DAL 1956



PROFESSIONAL 1500



Il freddo a 5 stelle
The 5 star cold



PROFESSIONAL 175

PROFESSIONAL 130



PROFESSIONAL G 700

PROF. TRAY ABF 10

Professional Line

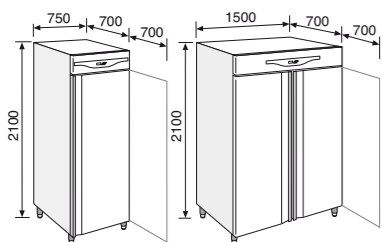


Tutti i modelli sono disponibili:

- con o senza piano
- con piano e alzatina
- combinazione di cassetti interni applicabili in qualsiasi momento
- con cassetti esterni da 1/2, 1/3, 2/3
- versioni predisposte per motore remoto
- disponibili modelli a 1/2/3 porte in versione GN 2/1

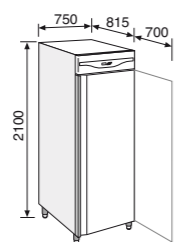
All models available:

- with or without top
- with top and splashback
- combination of internal drawers to be installed at any time
- 1/2, 1/3, 2/3 external drawers
- prearranged versions for remote refrigerating unit
- GN 2/1 version with 1/2/3 doors available



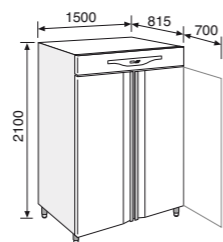
PROFESSIONAL 600 - 1200

- TNBV (-2°+10°C)
- GLASS TNV (+2°+10°C)
- BTV (-10°-22°C)
- GLASS BTV (-10°-20°C)



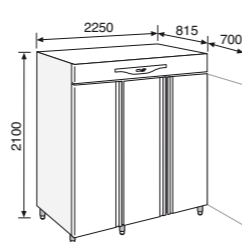
PROFESSIONAL 700
1/2 Porte - Doors

- TNBV (-2°+10°C)
- GLASS TNV (+2°+10°C)
- BTV (-10°-22°C)
- GLASS BTV (-10°-20°C)
- TNS PE (-5°+5°C)



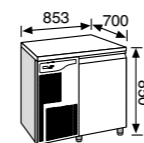
PROFESSIONAL 1500
2/3/4 Porte - Doors

- TNBV (-2°+10°C)
- GLASS TNV (+2°+10°C)
- BTV (-10°-22°C)
- GLASS BTV (-10°-20°C)
- TNS PE (-5°+5°C)



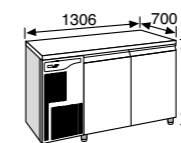
PROFESSIONAL 2300
3/5 Porte - Doors

- TNBV (-2°+10°C)
- GLASS TNV (+2°+10°C)
- BTV (-10°-22°C)
- GLASS BTV (-10°-20°C)
- TNS PE (-5°+5°C)



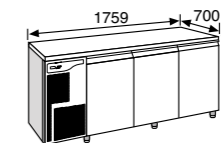
PROFESSIONAL 85

- TNBV (-2°+10°C)
- BTV (-10°-20°C)



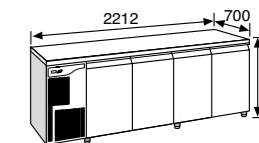
PROFESSIONAL 130

- TNBV (-2°+10°C)
- BTV (-10°-20°C)
- disp. - available h.900
- disp.prof. - available depth 600



PROFESSIONAL 175

- TNBV (-2°+10°C)
- BTV (-10°-20°C)
- disp. - available h.900
- disp.prof. - available depth 600



PROFESSIONAL 221

- TNBV (-2°+10°C)
- disp.alt. - available height 900

Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz

Modelli disponibili anche con motore remoto - models available also with remote refrigerating unit

Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz

Professional

Armadi - Refrigerated Cabinets



Gli armadi frigoriferi della serie PROFESSIONAL offrono il meglio oggi disponibile sul mercato nell'ambito della refrigerazione professionale. La gamma comprende Armadi Gastronorm 2/1 in due profondità 700 e 815 mm, ad una, due o tre porte, costruiti interamente in acciaio inox AISI 304 sia interno che esterno. Sono disponibili modelli a temperatura positiva e negativa ed in versione combinata a due temperature suddivisi in scomparti completamente indipendenti. Sono inoltre previste versioni con porte vetrate dotate di luce a led.

Allestimento interno standard con pratiche griglie plastificate e a richiesta, possibilità di cassetti estraibili, cassetti porta-vaschette, espositore per bottiglie, ripiani in vetro ecc.

Gruppo frigorifero Tropicalizzato ad alta efficienza e basso consumo energetico, compatto, silenzioso e facilmente estraibile per manutenzione e/o assistenza. Pannello comandi elettronico di ultima generazione di facile utilizzo con registro allarmi HACCP incluso. Possibilità di connessione a sistema di telegestione o scarico dati con pratica chiavetta USB (a richiesta)

The cabinets of the PROFESSIONAL series are top market products and feature the best qualities in terms of present-day professional refrigeration. The range includes 2/1 Gastronorm Cabinets with depth 700 and 815 mm, either one, two or three doors, completely made of AISI 304 stainless steel both internally and externally. Models with positive and negative temperature and in combined version with

two temperatures in completely separate chambers are available. Versions with glass doors and led lights are also available. Standard internal arrangement with functional plastic-coated wire shelves. Extractable drawers, drawers for containers, bottle display, glass shelves, etc. available on request.

High-efficiency, energy-saving, compact, silent, tropicalized, easily extractable for maintenance a/o service refrigerating unit. Advanced user-friendly electronic control panel including HACCP alarm record. Possibility of connection to supervision system or data download with functional USB key (on request).



INOX 304 18/10



Prodotto in Italia



**Ingredienti speciali
richiedono un frigorifero all'altezza**
Special ingredients require a
special refrigerator

EVERLASTING
REFRIGERAZIONE PROFESSIONALE
DAL 1966



R290 Eco-friendly

Sistema frigorifero

- Monoblocco/condensatore tropicalizzato in rame-alluminio
- Componenti selezionati ad alta efficienza
- Motori ventilatori elettronici a basso consumo
- Spessore isolamento 75 mm. con schiuma espansa ad acqua
- Guarnizioni porte con speciale disegno per massima tenuta e durata nel tempo
- 12h test funzionale pre-consegna

Refrigerated unit

- Monoblock/tropicalized condenser made in copper-aluminium
- High efficiency selected parts
- Low-consumption electronic fan motors
- 75 mm. thickness insulation with high density water-foamed environment-friendly polyurethane
- Door gaskets especially designed for top sealing and duration
- 12h functional test before delivery

Oggi la sfida prioritaria nella creazione dei nostri prodotti è quella di ridurre al minimo l'impatto ambientale, dalla progettazione alla produzione, dal trasporto all'uso, fino al loro smaltimento e riciclaggio.

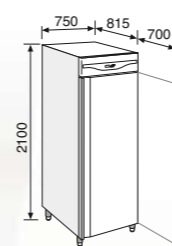
Our challenge today is to create products with the lowest impact on the environment. We take care of our products from the development to the production, from the delivery to the installation, until the disposal and recycle.



Il freddo ecologico The eco-friendly cold

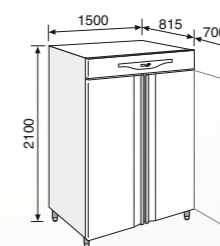
Gli armadi della serie Green includono le stesse caratteristiche della serie Professional con l'aggiunta dell'utilizzo di speciali gruppi funzionanti con gas refrigerante naturale R290 (Propano), idrocarburo ad alta efficienza energetica che riduce notevolmente il consumo energetico rispetto ad uno equivalente a R404A, contribuendo alla limitazione del surriscaldamento globale. Inoltre essendo meno corrosivo garantisce una maggiore durata del compressore.

The cabinets of the Green series include the same features of the Professional series, with the addition of special refrigerating units working with R290 (Propane) natural refrigerating gas, a high-efficiency hydrocarbon noticeably reducing energy consumption in comparison to an equivalent unit working with R404a, thus contributing to the reduction of global warming. Moreover, being it less corrosive, it provides longer life span to the compressor.



PRO GREEN 700 1/2 Porte - Doors

- TNBV (-2°+10°C)
- GLASS TNV (+2°+10°C)
- BTV (-10°-22°C)
- GLASS BTV (-10°-20°C)



PROFESSIONAL 1500 2/3/4 Porte - Doors

- TNBV (-2°+10°C)
- GLASS TNV (+2°+10°C)
- BTV (-10°-22°C)
- GLASS BTV (-10°-20°C)

Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz



**CFC-HCFC
FREE**

**100%
RECYCLABLE**



**R290
Eco-friendly**

**Fino al 30% di risparmio
rispetto ad un frigorifero
tradizionale**

**Up to 30% saving
in comparison to
a traditional refrigerator**

Professional

Tavoli - Refrigerated working tables



Fondo interno stampato con angoli arrotondati.

Moulded internal bottom with rounded corners.



Monoblocco facilmente accessibile ed estraibile per pulizia e manutenzione.

Easily accessible and extractable monoblock for cleaning and maintenance.



Nuovo pannello comandi elettronico "FLAT" nessuna sporgenza rispetto al profilo frontale del tavolo.
New "FLAT" electronic control panel: no protrusion from the table front profile.

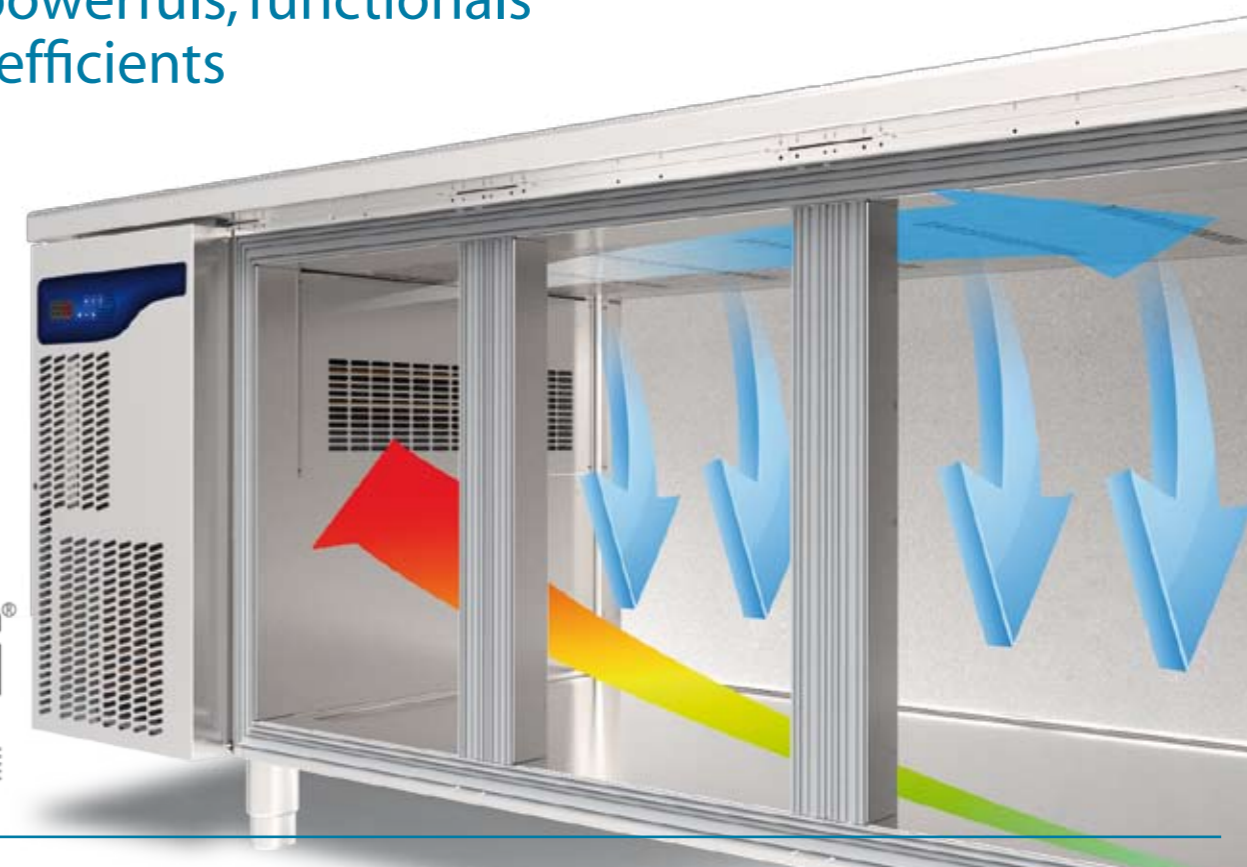
La caratteristica principale di questa gamma è costituita dal sistema di refrigerazione di tipo "monoblocco" collegato ad un canale a soffitto sotto il piano di lavoro che provvede alla distribuzione uniforme dell'aria fredda attraverso bocchette poste in corrispondenza dei montanti fra le porte per consentire una omogenea distribuzione del freddo all'interno del vano. L'assenza nel vano di elementi dell'impianto frigorifero permette una perfetta e agevole pulizia delle superfici interne oltre che ad una maggiore disponibilità di carico.

The main feature of this range is the "monoblock" refrigerating system connected to a channel installed under the countertop, providing an even distribution of cold air through ports placed in correspondence to the door frames, as well as a uniform distribution of cold inside the chamber. The absence of refrigerating elements inside the chamber also allows for perfect and easy cleaning, as well as for higher loading capacity.

Versatili, potenti, funzionali e altamente efficienti
Versatiles, powerfuls, functionals
and highly efficient

Tutti i tavoli sono disponibili anche con porte a vetri e relativa illuminazione a Led (optional)

All tables are also available with glass doors and led lights (optional)



Professional

Cassetti interni - Internal drawers (Optional)



Cassetti interni
Internal drawers

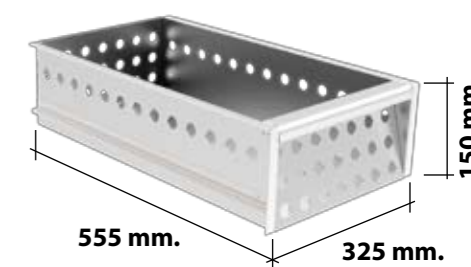
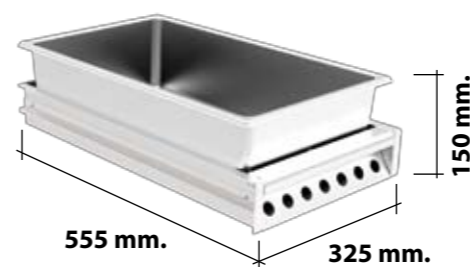
Allestimento
interno
Internal
arrangement

Cassetti esterni
External drawers

1/2 - 1/3



Combinazioni contenitori GN per cassetto H 75 mm. - GN container combinations for drawer H 75 mm.



Cassetti interni H.75 con
contenitori GN H.150
H.75 internal drawers with
GN H.150 containers

Cassetti interni H.75 mm.
Internal drawers H.75 mm.

Cassetti interni H.150 mm.
Internal drawers H.150 mm.

Allestimento Interno

L'allestimento interno dei tavoli PROFESSIONAL può variare a seconda delle proprie esigenze di lavoro. Cassetti interni di varie dimensioni posizionati su pratiche e robuste guide telescopiche che permettono l'estrazione completa del cassetto installabili anche in utenza senza l'ausilio di specifiche attrezzature.

Griglie di supporto (plastificate o in acciaio INOX).

I cassetti interni sono disponibili in due misure:

- cassetti altezza 75 mm, ideali per contenere piccole bottiglie, lattine o prodotti di altezza contenuta.

Questi cassetti permettono l'inserimento di contenitori Gastronorm di varie dimensioni così da ottimizzare l'organizzazione dei prodotti all'interno dei cassetti.

- cassetti altezza 150 mm, ideali per bottiglie o prodotti più ingombranti. Questi cassetti non possono contenere contenitori Gastronorm ma permettono di sfruttare al 100% il vano interno del tavolo senza sprechi di spazio.

Internal Arrangement

The internal arrangement of PROFESSIONAL tables can change according to clients' needs.

Internal drawers with different dimensions, placed on solid telescopic slideways allowing for complete drawer extraction, are installable without any specific tool.

Supporting wire shelves (either plastic-coated or stainless steel).

Internal drawers are available in two dimensions:

- drawers with 75 mm height, ideal for containing small bottles, cans or low height products.

These drawers also allow containing Gastronorm containers of various dimensions, to optimize product organization inside the drawers.

- drawers with 150 mm height, ideal for bottles or bulky products. These drawers cannot contain Gastronorm containers, but they allow using 100% of the internal space of the table.

100% Di spazio disponibile
100% Space available





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 easy cleaning.

Easy and user-friendly.

Protected by an IP 65 water-resistant membrane.

Complete with HACCP alarm functions.

Possibility of connection to supervision system or to data download module with functional USB key (optional)

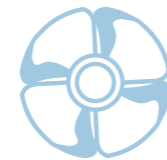


Strategie per il risparmio energetico Energy Saving strategies



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 modality to be activated automatically or by night, to optimize the working phases when the appliance 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.

Innovative "adaptative" defrost algorithm that allows the controller to understand exactly when defrosting is really necessary, to guarantee top efficiency.



Gestione sonda condensatore per avviso necessità di pulizia

Condenser probe management, warning when cleaning is necessary.





INOX 304 18/10

QUICK 400

QUICK 900

Gli armadi frigoriferi serie QUICK con profondità 600 e 700 mm sono la soluzione ottimale per chi ha problemi di spazio e non vuole rinunciare ad un prodotto professionale.

The refrigerated cabinets of the QUICK series with depth 600 and 700 mm are the optimal solution for users who have space problems but do not want to do without a professional product

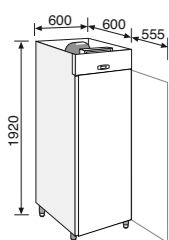
Prodotto in Italia

**Tutto quello che serve,
in poco spazio.**

All that is needed, in a small space.

Caratteristiche costruttive: • armadi con profondità 600 e 700 mm • costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 • interno con spigoli arrotondati e fondo stampato • isolamento di 50 mm in poliuretano ecologico espanso ad acqua • gruppo refrigerante ventilato • ambiente di lavoro max +38°C • gas refrigerante R404A ecologico • pannello comandi elettronico • sbrinamento automatico • evaporazione automatica della condensa • porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili • piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-185 mm)

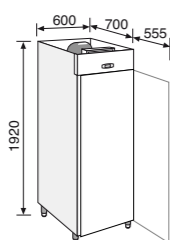
Building characteristics: • cabinets with 600 and 700 mm depth • construction completely in stainless steel AISI 304 • inside with rounded corners and moulded bottom • 50 mm insulation by environment-friendly water-expanded polyurethane • air-cooled refrigerating unit • working ambient temperature max +38°C • environment-friendly R404a refrigerating gas • electronic control panel • automatic defrosting • automatic evaporation of condensate water • self closing doors with easily replaceable magnetic gaskets • adjustable in height (130-185 mm) stainless steel feet



QUICK 350

TNBV (-2°+10°C)

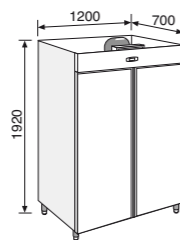
BTV (-10°-20°C)



QUICK 400

TNBV (-2°+10°C)

BTV (-10°-20°C)



QUICK 900

TNBV (-2°+10°C)

BTV (-10°-20°C)



Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz



La soluzione ottimale per il pesce.
The optimal solution for fish.

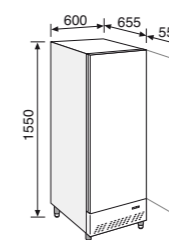


Caratteristiche costruttive: •acciaio inox AISI 304 con interno in acciaio inox AISI 316 •interno con spigoli arrotondati e fondo stampato con piletta di scarico •spessore di isolamento 50 mm •refrigerazione statica con evaporatore incorporato nelle pareti •pannello comandi elettronico •porta autochiudente •dotazione di 6 contenitori in plastica con doppio fondo in acciaio inox

Building characteristics: •stainless steel AISI 304 with inside in stainless steel AISI 316 •inside with rounded corners and moulded bottom with delivery outlet •50 mm insulation thickness •refrigerating unit with evaporator within the walls •electronic control panel •self-closing door •equipped with 6 plastic containers with stainless steel double bottom

FISH 300

Prodotto in Italia



FISH 300

TNS (-5°+5°C)

Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz



Il freddo da parte a parte
Cold from side to side

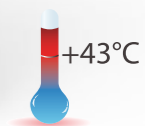


INOX 304 18/10

ROLL-IN 1



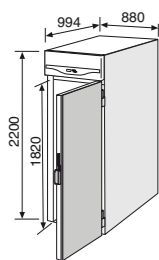
ROLL-TH 1



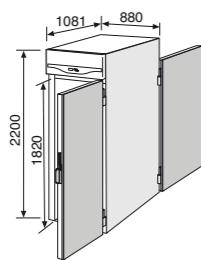
Prodotto in Italia 

Pratici armadi a una o due porte anche passanti per l'inserimento di carrelli GN 1/1 - 2/1 - EN 60x40
Caratteristiche costruttive: • costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 • isolamento di 80 mm in poliuretano ecologico espanso ad acqua • pavimento non isolato in acciaio inox AISI 304 • paracolpi interni sui quattro lati • capacità per carrelli GN 1/1, GN 2/1 e BN 60x40 • gruppo refrigerante ventilato monoblocco facilmente sostituibile • temperatura ambiente di lavoro max +43°C • gas refrigerante R404A ecologico • pannello comandi elettronico • sbrinamento automatico • evaporazione automatica della condensa • illuminazione interna • chiusura con chiave • porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili

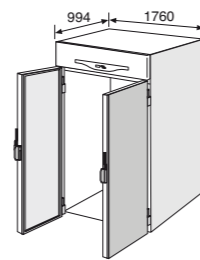
Functional cabinets with either one or two doors, also pass-through type, for insertion of GN 1/1 - 2/1 - EN 60x40 trolleys
Building characteristics: • construction completely in AISI 304 stainless steel • 80 mm insulation by environment-friendly water-expanded polyurethane • non-insulated floor in AISI 304 stainless steel • internal bumpers on the four sides • suitable for GN 1/1, GN 2/1 and BN 60x40 trolleys • slideway supports easily replaceable without using tools • air-cooled easily replaceable monoblock refrigerating unit • working ambient temperature max +43°C • environment-friendly R404A refrigerating gas • electronic control panel • automatic defrosting • automatic evaporation of condensate water • internal light • key-lock • self-closing doors with easily replaceable magnetic gaskets



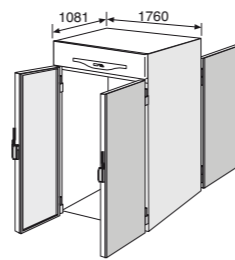
ROLL-IN 1
(+2°+10°C)



ROLL-TH 1
(+2°+10°C)



ROLL-IN 2
(+2°+10°C)



ROLL-TH 2
(+2°+10°C)

Gamma Abbattitori

Blast chillers / Shock Freezers Range

Cos'è un abbattitore / congelatore?

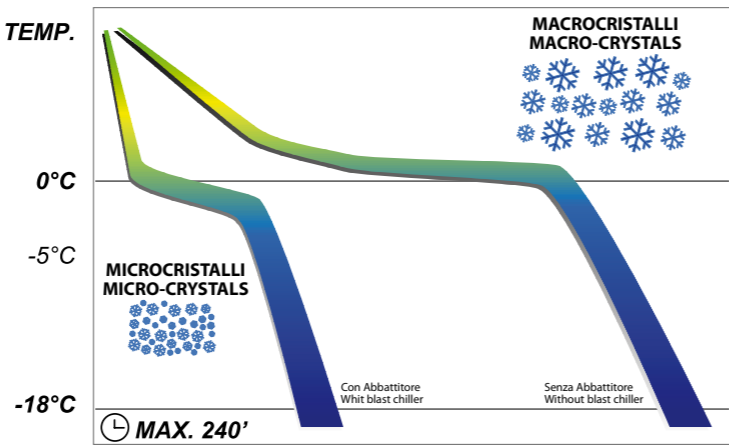
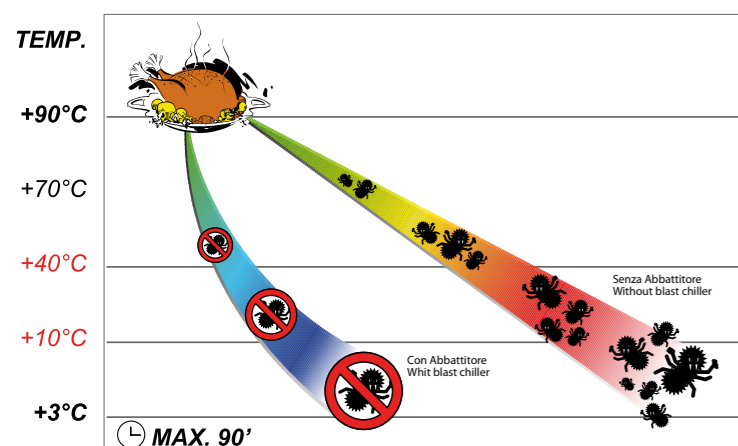
L'abbattitore è un'apparecchiatura che abbassa velocemente la temperatura dei cibi introdotti, che essi siano freschi o preventivamente cotti preservandone le caratteristiche nella conservazione. La velocità con cui avviene il raffreddamento o congelamento è fondamentale in quanto da essa dipende l'esito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

+90° / +3° C
Abbattimento rapido - Blast chilling

+90° / -18° C
Congelamento rapido - Shock freezing



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 così da migliorare e mantenere gusto e qualità dei prodotti.

More taste and quality
 Blast chilling avoids product dehydration and weight loss, thus improving and keeping taste and quality.



Sistema haccp
 Tutela la salute dei vostri clienti.

Haccp system
 Protects your clients' health.



Organizzazione della cucina
 Permette di razionalizzare il vostro lavoro in cucina.

Organization of the kitchen
 Allows rationalizing your work in the kitchen.



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.

Basic Tray

Abbattitori / Congelatori
Blast chillers / Shock Freezers

Prodotto in Italia



Gamma composta da 4 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.

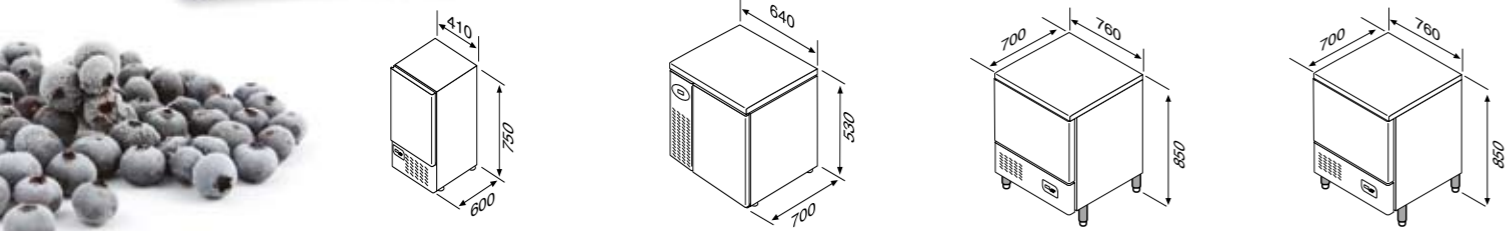
Range composed of 4 models up to 5 GN 1/1 or EN 60x40 pans, completely built in AISI 304 stainless steel both internally and externally, with handle integrated in the door.

Suitable for chilling / freezing and ice cream hardening for up to 6 5 Lt. containers.



Allestimento interno standard con griglie plastificate, a richiesta sono disponibili griglie in acciaio INOX, teglie GN 1/1 o EN 60x40

Standard internal arrangement with plastic-coated wire shelves. Stainless steel wire shelves, GN 1/1 or EN 60/40 pans are available on request.



Voltaggio - Voltage
230/1/50 Hz

	BASIC MINI	BASIC ABF 03	BASIC ABF 05E	BASIC ABF 05C
Carico/Load	3xGN 2/3	3xGN 1/1	5 x GN 1/1 5 x EN 60x40 6 x	5 x GN 1/1 5 x EN 60x40 6 x
Resa/Output Kg +90°C/+3°C	7	10	14	20
Resa/Output Kg +90°C/-18°C	4	5	9	12

L'essenza del raffreddare e congelare The essence of cooling and freezing

Abbattere rapidamente la temperatura dei vostri prodotti freschi o appena cotti, mantiene le loro caratteristiche nel tempo permettendovi di gestire in totale sicurezza il vostro menù.

A quick temperature reduction of your fresh or just cooked products keeps their characteristics over time, allowing you to safely manage your menu.



Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato. Sonda spillone integrata alla porta.

Inside with rounded corners and moulded bottom. Core probe integrated in the door.



Pannello di controllo:

- totalmente "FLAT", nessun ingombro esterno per una facile pulizia
- facile ed intuitivo ma potenziato nelle sue funzioni

- gestione dei cicli "HARD" e "SOFT" sia in abbattimento che surgelazione
- attivazione automatica della fase di conservazione "Positiva" o "Negativa" a fine ciclo
- buzzer di segnalazione e allarme
- porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione

Control panel:

- totally "FLAT", no external encumbrance for easy cleaning
- easy and intuitive but with enhanced functions
- management of "HARD" and "SOFT" cycles, both in chilling and in freezing
- automatic activation of "Positive" or "Negative" storage phase at cycle end
- signalling and alarm buzzer
- serial port for connection to supervision systems

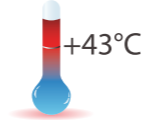


Professional Tray

Abbattitori / Congelatori
Blast chillers / Shock Freezers



INOX 304 18/10



Prodotto in Italia

Serie P per elevate prestazioni P Series for high performances

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.

"SANIFISH": Speciale programma "SANIFISH" specifico per la sanificazione del pesce crudo, con gestione di abbattimento rapido del pesce a -20°C al cuore e successivo mantenimento a -30°C per 24h, in questo modo servite il pesce crudo ai vostri clienti in totale sicurezza.

"SCONGELO": Predisposizione per opzione "SCONGELO" per gestire lo scongelamento controllato dei prodotti surgelati.

Range composed 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 5 Lt containers.

"SANIFISH": Specific program for raw fish sanitification, with freezing at -20°C and storage at -30°C for 24h, to serve raw fish in complete safety.

"SCONGELO": Prearrangement for "THAWING" option, to manage controlled thawing of frozen products.

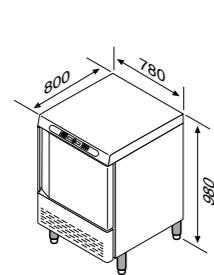
Stampante (optional)

Printer (optional)

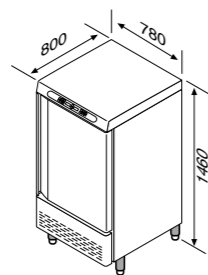
Sonda tipo Plug-in
sostituibile in utenza
Plug-in-type probe
replaceable by users

Lampade U.V. (optional)

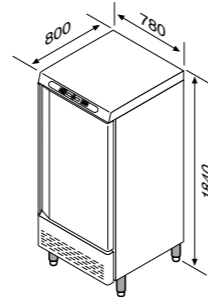
U.V. lamps (optional)



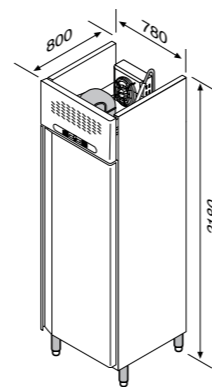
PROF ABF 05



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 5 x EN 60x40 6 x	10 x GN 1/1 10 x EN 60x40 12 x	15 x GN 1/1 15 x EN 60x40 18 x	20 x GN 1/1 20 x EN 60x40 24 x
Resa/Output Kg +90°C/+3°C	22	35	55	75
Resa/Output Kg +90°C/-18°C	14	25	35	55
Voltaggio Voltage	230/1/50 Hz	400N/3/50 Hz	400N/3/50 Hz	400N/3/50 Hz



EVERLASTING
REFRIGERAZIONE PROFESSIONALE
DAL 1956

Professional Tray

Abbattitori / Congelatori
Blast chillers / Shock Freezers

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 autochiudenti 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.

Prodotto in Italia

Il freddo sotto controllo Cold under control



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

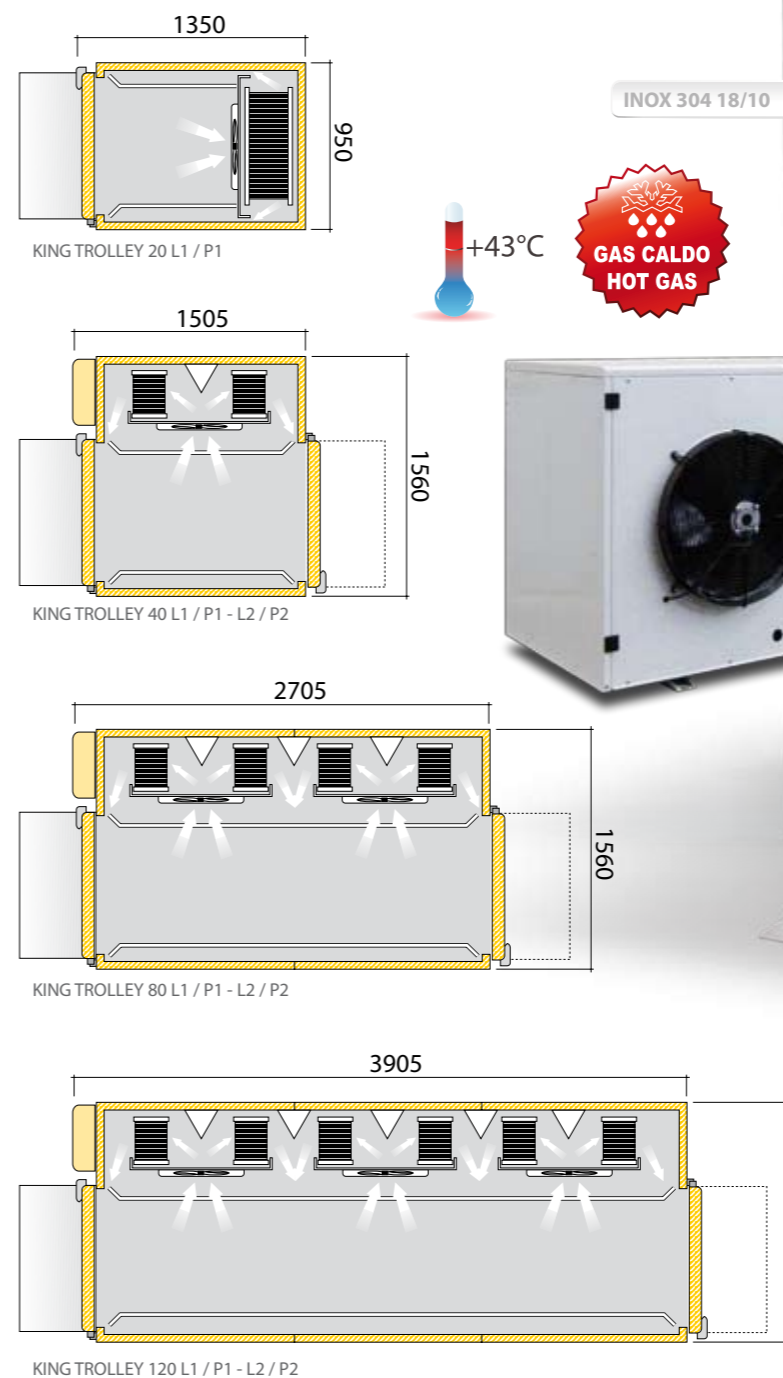
Control panel:

- 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

Sistemi per elevate capacità Systems for high capacity



Prodotto in Italia

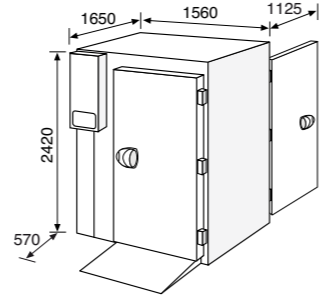
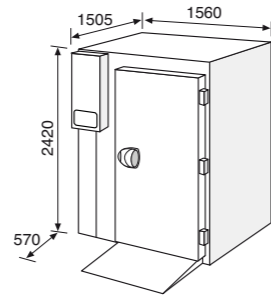
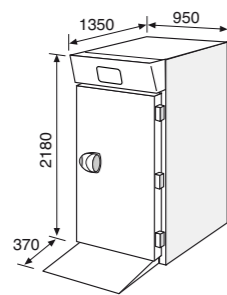
Pratici Abbattitori di temperatura dalla grande capienza a una o due porte passanti per l'inserimento di carrelli GN1/1 - GN2/1 - EN60x40 - EN60x80. Dispongono di un pannello comandi digitale con display grafico a colori e tasti a sfioramento con funzione HACCP e memorizzazione fino a 9 eventi per ciascun 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.

King Trolley

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

Prodotto in Italia

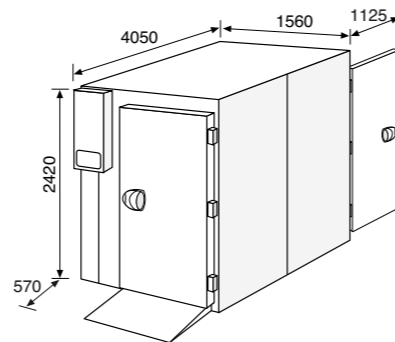
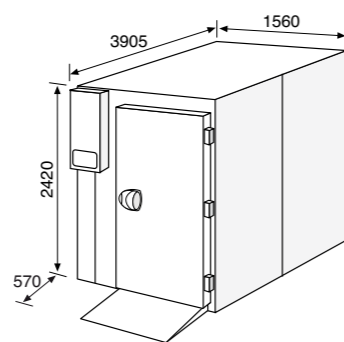
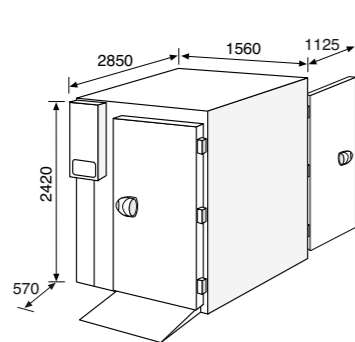
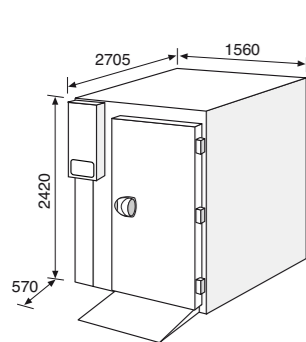


KING TROLLEY 20 L1 - P1

KING TROLLEY 40 L1 - P1

KING TROLLEY 40 L2 - P2

Carico/Load	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
Resa/Output Kg +90°C/+3°C	80 L1 - 110 P1	150 L1 - 220 P1	150 L2 - 220 P2
Resa/Output Kg +90°C/-18°C	60 L1 - 85 P1	120 L1 - 170 P1	120 L2 - 170 P2
Voltaggio Voltage	400N/3/50 Hz	400N/3/50 Hz	400N/3/50 Hz



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
340 L1 - 420 P1	340 L2 - 420 P2	420 L1 - 630 P1	420 L2 - 630 P2
280 L1 - 330 P1	280 L2 - 330 P2	330 L1 - 480 P1	330 L2 - 480 P2
400N/3/50 Hz	400N/3/50 Hz	400N/3/50 Hz	400N/3/50 Hz



Il nostro impegno per la tua sicurezza

Our commitment for your safety

HACCP

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.

Prodotto in Italia

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.

R404A
CFC-HCFC
FREE

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.

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 environment-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 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