



Gelato e Pasticceria

Attrezzature professionali
Professional equipment





Gamma prodotti - Product range

Armadi e Tavoli per Pasticceria Cabinets and Tables for Pastry

- Armadi Pastry / Refrigerated Cabinets Pastry
- Tavoli Pastry / Refrigerated working tables Pastry
- Armadi Chocolate / Refrigerated Cabinets Chocolate
- Conservatori Mega / Refrigerated storage cabinets Mega
- Armadi per gelateria Ice / Refrigerated Cabinets for ice cream Ice

Abbattitori - Blast chillers

- Professional Tray
- Professional Trolley



*Una storia di famiglia
A family history*

Prodotto in Italia 

Pasticceria

Armadi Pastry / Refrigerated Cabinets Pastry
Tavoli Pastry / Refrigerated working tables Pastry

Armadi e Tavoli frigoriferi

I conservatori della serie PASTRY disponibili in due versioni Armadio e Tavolo sono appositamente studiati per una corretta conservazione delle vostre dolcesse.

Grazie a gruppi refrigeranti calibrati e a specifiche canalizzazioni per la giusta distribuzione dell'aria su tutti i livelli, i vostri prodotti saranno sempre trattati con la giusta temperatura e grado di umidità relativa.

Sono disponibili modelli a temperatura positiva (-2° +10°C), negativa (-10° -25°C) e per teglie EN 60x40 o EN 60x80.

Refrigerated cabinets and tables

Refrigerated storage equipment PASTRY, available in cabinet and Table versions, are specifically studied for a correct preservation of your pastry products. Thanks to refrigerated calibrated units and to specific canalizations for the correct distribution of air on all the levels, your products will always be treated with the correct temperature and relative humidity. Models are available for positive (-2° +10°C) and negative (-10° -25°C) temperature and for baking-pans EN 60x40 or EN 60x80.



Strumenti di precisione Precision instruments

I nuovi sistemi del "freddo" in Pasticceria

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

New systems for refrigeration in pastry industry

The introduction of new refrigerating systems in pastry industry has improved the work organization in production units, the product quantity and quality and, last but not least, the profits. The most significant innovation is the increased use of blast chillers and shock freezers with both positive and negative temperature



Pannello di controllo
Facile ed intuitivo all'uso.
Simple and user-friendly
control panel



INOX 304 18/10



Gruppo frigorifero ventilato
di tipo monoblocco facil-
mente estraibile e sostituibi-
le in utenza

Easily removable and repla-
ceable air-cooled mono-
block refrigerating unit

INOX 304 18/10

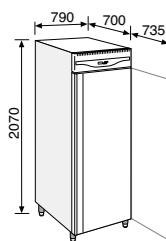


Prodotto in Italia



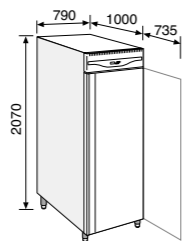
INOX 304 18/10

Prodotto in Italia 



PASTRY 70

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



PASTRY 100

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

Voltaggio - Voltage
230/1/50 Hz

Caratteristiche costruttive: • 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 Energy Saving • funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi • gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco • funzione di raffreddamento rapido "Overcooling" • possibilità di impostazione alta o bassa umidità • sbrinamento "intelligente" con attivamento al bisogno • porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione • armadi porta cieca con temperatura ambiente di lavoro max +43°C • armadi porta vetrata con temperatura ambiente di lavoro max +32°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)

La qualità non ha alternative
Quality has no alternative

Building Characteristics: • 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 • Energy Saving electronic control panel • HACCP function with storage of any occurrence • temperature alarm management and dirty condenser alarm • "Overcooling" quick cooling function • possibility of setting high or low humidity • "smart" defrosting: activates only when needed • serial port for connection to supervision systems • standard door cabinets with working ambient temperature max +43°C • glass door cabinets with working ambient temperature max +32°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

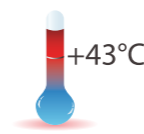


Da un altro punto di vista
From another point of view

Caratteristiche costruttive: • tavoli Euronorm 60x40 con profondità 750 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 • allestimento interno per teglie Backnorm 60x40 • supporti per guide con passo di 35 mm facilmente smontabili • gruppo refrigerante ventilato • pannello comandi elettronico Energy Saving • funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi • gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco • funzione di raffreddamento rapido "Overcooling" • possibilità di impostazione alta o bassa umidità • sbrinamento "intelligente" con attivamento al bisogno • porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione • temperatura ambiente di lavoro max +43°C • modelli predisposti REM dotati di evaporatore e valvola termostatica • gas refrigerante R404A ecologico • evaporazione automatica della condensa • chiusura con chiave • porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili • piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-185 mm)

Building Characteristics: • Euronorm 60x40 tables with 750 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 • internal equipment for Backnorm 60x40 pans • easily removable slideway supports with 35 mm pitch • air-cooled refrigerating unit • Energy Saving electronic control panel • HACCP function with storage of any occurrence • temperature alarm management and dirty condenser alarm • "Overcooling" quick cooling function • possibility of setting high or low humidity • "smart" defrosting: activates only when needed • serial port for connection to supervision systems • working ambient temperature max +43°C • pre-arranged REM models complete with evaporator and thermostatic valve • environment-friendly R404a refrigerating gas • automatic evaporation of condensate water • key-lock • self closing doors with easily replaceable magnetic gaskets • adjustable in height (130-185 mm) stainless steel feet

INOX 304 18/10



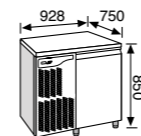
Tutti i modelli sono disponibili:
- con o senza piano
- con piano e alzatina
- versione per motore remoto

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

Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz



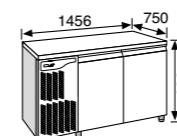
Prodotto in Italia



PASTRY 92

TNBV (-2°+10°C)

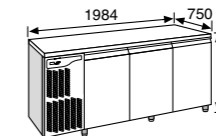
BTV (-10°-20°C)



PASTRY 145

TNBV (-2°+10°C)

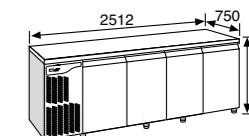
BTV (-10°-20°C)



PASTRY 198

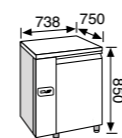
TNBV (-2°+10°C)

BTV (-10°-20°C)



PASTRY 251

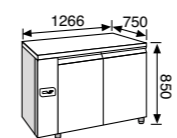
TNBV (-2°+10°C)



PASTRY 73

TNBV (-2°+10°C)

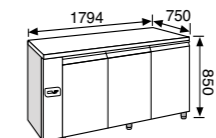
BTV (-10°-20°C)



PASTRY 126

TNBV (-2°+10°C)

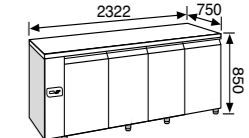
BTV (-10°-20°C)



PASTRY 179

TNBV (-2°+10°C)

BTV (-10°-20°C)



PASTRY 232

TNBV (-2°+10°C)

Chocolate

Armadi Chocolate
Refrigerated Cabinets Chocolate



Armadi frigoriferi CHOCOLATE

Questi frigoriferi sono stati espressamente studiati per la corretta conservazione del cioccolato.

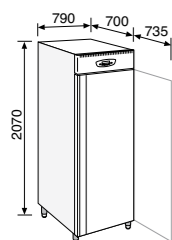
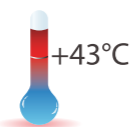
Un avanzato sistema elettronico di controllo permette la regolazione della temperatura e H.R. tra i valori del 40% e 80% ottimali per una corretta conservazione delle vostre creazioni, evitando la fioritura di zuccheri e grassi sulla superficie che ne causerebbero una perdita di qualità e gusto.

CHOCOLATE refrigerated cabinets

These refrigerators are specifically studied for proper storage of chocolate.

An advanced electronic control system allows setting of temperature and H.R. between 40% and 80%, which are optimal for a correct storage of your creations, avoiding the appearance of sugar and fats on the surface and the consequent loss of quality and taste.

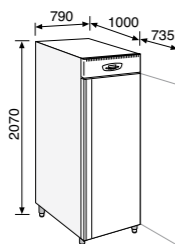
INOX 304 18/10



CHOCOLATE 70

+2°+15°C
H.R. 40% - 80%

GLASS +2°+15°C
H.R. 40% - 80%



CHOCOLATE 100

+2°+15°C
H.R. 40% - 80%

GLASS +2°+15°C
H.R. 40% - 80%

Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz

Prodotto in Italia



Maggior valore alla vostra passione Greater value to your passion



- Pannello di controllo con ampio display LCD alfanumerico retro illuminato
- Visualizzazione costante dello stato di funzionamento
- Regolazione dell'Umidità
- Funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi
- Control panel with large LCD backlit alphanumeric display
- Constantly displayed working status
- Humidity control
- HACCP function with storage of all occurrences



Caratteristiche costruttive: • 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 con display LCD alfa numerico • funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi • gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco • regolazione dell'umidità dal 40% all'80% • sbrinamento "intelligente" con attivamento al bisogno • porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione • armadi porta cieca con temperatura ambiente di lavoro max +43°C • armadi porta vetrata con temperatura ambiente di lavoro max +32°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)

Building Characteristics: • 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 with alphanumeric LCD display • HACCP function with storage of any occurrence • temperature alarm management and dirty condenser alarm • humidity control from 40% to 80% • "smart" defrosting: activates only when needed • serial port for connection to supervision systems • standard door cabinets with working ambient temperature max +43°C • glass door cabinets with working ambient temperature max +32°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



Conservatori MEGA

Everlasting propone questo nuovo conservatore professionale serie MEGA in grado di soddisfare le necessità di stoccaggio di maggiori quantità di prodotti. La scelta di materiali di alta qualità e la ricerca di soluzioni tecniche innovative all'avanguardia, lo pongono sicuramente ai vertici del mercato.

MEGA Refrigerated storage cabinets

Everlasting proposes this new professional storage range MEGA to meet any needs regarding the pastry and ice-cream branches. High-quality materials and up-to-date innovative technical solutions make this product a leading item in the market.

Prodotto in Italia 

INOX 304 18/10



Diventare grandi Growing up

Allestimento PASTRY: MEGA 120 NT -2° / +8°C : E' la macchina ideale per la conservazione di ogni tipo di prodotto fresco dalla pasticceria, alla frutta, ai semilavorati e ai prodotti finiti. Un potente sistema frigorifero dotato di un particolare sistema di distribuzione dell'aria consente il mantenimento uniforme e costante di temperatura e umidità per prolungare la durata dei prodotti, due pratici portelloni consentono l'apertura del vano limitandone la perdita di temperatura

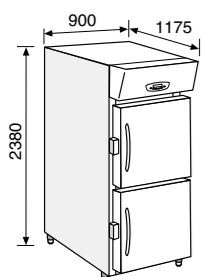
Mounting PASTRY MEGA 120 NT -2° / +8°C: This is the ideal device to store any kind of fresh product, from fruit to semi-finished and finished products. A powerful refrigerating system equipped with a particular air distribution system allows to keep uniform and constant temperature and humidity levels, in order to extend the duration of products.

Allestimento CHOCOLATE MEGA 120 UT +2° / +15°C 40% ÷ 80% UR: Questo allestimento è stato studiato espressamente per la conservazione del cioccolato. Un sofisticato sistema elettronico di controllo permette la regolazione dell'umidità interna dal 40% all'85% per conservare al meglio il cioccolato evitandone l'ossidazione.

Mounting CHOCOLATE MEGA 120 UT +2° / +15°C 40% ÷ 80% UR: This device has been expressly developed for storing chocolate. An advanced electronic control system allows to adjust internal humidity from 40% to 85%, in order to store chocolate avoiding its oxidation.

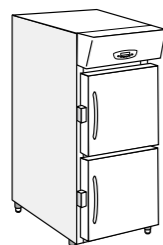
Allestimento GELATO MEGA 120 BT -10° / -25°C: E' il conservatore ideale per il mantenimento del vostro gelato in vaschetta già alla temperatura di conservazione. La particolare distribuzione dell'aria consente l'uniformità della temperatura ad ogni livello.

Mounting GELATO MEGA 120 BT -10° / -25°C: It is the ideal storage device to keep ice cream in containers at storage temperature. Its particular air distribution system allows temperature uniformity at each level.



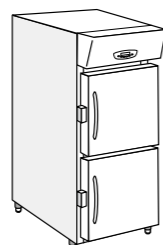
MEGA 120 NT

-2°+8°C



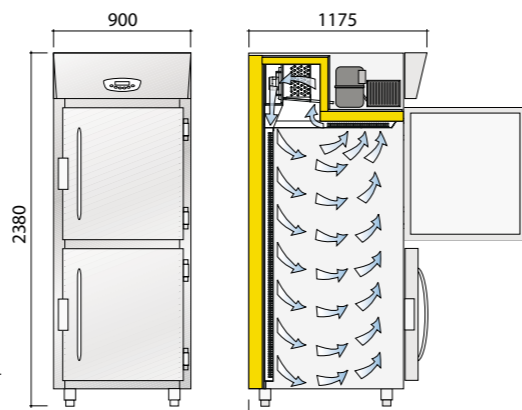
MEGA 120 UT

+2°+15°C
H.R. 40% - 85%



MEGA 120 BT

-10°-25°C



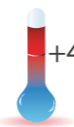
Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz





INOX 304 18/10

+43°C



75 mm.



- Pannello di controllo con ampio display LCD alfanumerico retro illuminato • Menù disponibile in 5 lingue a scelta • Visualizzazione costante dello stato di funzionamento • Regolazione Umidità (120 UT) • Funzione Energy Saving • Funzione Freddo Continuo Overcooling • Gestione allarmi con buzzer di segnalazione • Funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi • Porta seriale per collegamento a sistema di supervisione

- Control panel with large LCD backlit alphanumeric display • Menu available with a choice of 5 languages
- Constantly displayed working status • Humidity control (120 UT) • Energy Saving Function • Continuous Cold Function Overcooling • Alarm management with signalling buzzer • HACCP function with storage of all occurrences
- Serial port for connection to control system.

Caratteristiche tecniche: • scocca a pannelli smontabile • costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 • interno con spigoli arrotondati • isolamento di 75 mm in poliuretano ecologico espanso ad acqua • allestimento interno per vassoi Euronorm 60x80 • supporti per guide con passo di 10 mm facilmente smontabili • gruppo refrigerante ventilato • unità condensatrice integrata • sbrinamento "intelligente" con attivamento al bisogno • evaporazione automatica della condensa • gas refrigerante R404A ecologico • temperatura ambiente di lavoro max +43°C • pannello comandi elettronico con display LCD alfa numerico • funzione energy saving • funzione freddo continuo overcooling • funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi • gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco • possibilità di impostazione alta o bassa umidità (120 NT) • regolazione attiva dell'umidità dal 40% all'80% (120 UT) • porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione • illuminazione interna a led • porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili • piedi in acciaio inox regolabili in altezza (130-185 mm)

Technical Characteristics: • body made of jointed panels • construction completely in stainless steel AISI 304 • inside with rounded corners • 75 mm insulation by environment-friendly water-expanded polyurethane • internal equipment for 60x80 Euronorm trays • easily replaceable slideway supports with 10 mm pace • air cooled refrigerating unit • integrated condensing unit • "smart" defrosting: activates only when needed • automatic evaporation of condensate water • environment-friendly R404a refrigerating gas • working ambient temperature max +43°C • electronic control panel with alphanumeric LCD display • Energy Saving function • "Overcooling" continuous cooling function • HACCP function with storage of any occurrence • temperature alarm management and dirty condenser alarm • possibility of setting high or low humidity (120 NT) • active humidity control from 40% to 80% (120 UT) • serial port for connection to supervision systems • internal LED light • self closing doors with easily replaceable magnetic gaskets • adjustable in height (130-185 mm) stainless steel feet

Allestimento interno per vassoi Euronorm 60x80
Supporti per guide facilmente smontabili

Internal equipment for 60x80 Euronorm trays
Easily replaceable slideway supports



Un nuovo sistema di lavoro per i Professionisti del gelato

L'innovazione più rilevante è rappresentata dall'abbattitore rapido di temperatura che diventa il fulcro del nuovo sistema di produzione del gelato.

Everlasting con la sua completa gamma di modelli è in grado di soddisfare piccole e grandi produzioni.

- Qualità superiore del prodotto
- Durata del gelato triplicata
- Riduzione dei costi di produzione
- Migliore organizzazione del lavoro
- Maggiori profitti

A new work system for ice-cream professionals

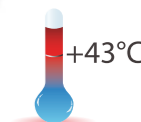
Blast chillers and shock freezers represent the most significant innovation and are becoming the basis of the new system of ice-cream production.

Everlasting is able to satisfy both small and big productions with its complete range of models.

- Higher product quality
- Tripled ice-cream duration
- Reduction in production costs
- Better work organization
- Higher profits



Prodotto in Italia



Gamma composta da 3 modelli fino a 5 teglie GN 1/1 o EN 60x40, costruiti interamente in Acciaio INOX Aisi 304 interno ed esterno, con maniglia integrata nella porta.

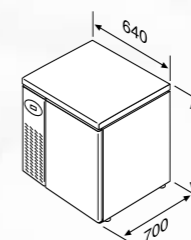
Adatti al raffreddamento / congelamento e indurimento del gelato con capacità fino a 6 vaschette da 5 Lt.

Range 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.

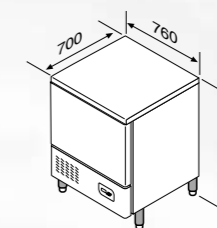
Suitable for chilling / freezing and ice cream hardening for up to 6 5 lt. containers.

Piccoli, compatti, ma estremamente potenti

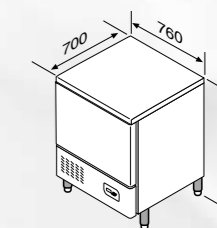
Small, compact, yet extremely powerful



Basic ABF 03



Basic ABF 05E



Basic ABF 05C

Carico/Load	3xGN 1/1	5 x GN 1/1 5 x EN 60x40	5 x GN 1/1 5 x EN 60x40
Vaschette gelato Ice cream container	3	6	6
Voltaggio Voltage	230/1/50 Hz	230/1/50 Hz	230/1/50 Hz

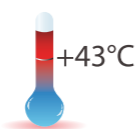


Professional Tray

Abbattitori / Congelatori
Blast chillers / Shock Freezers



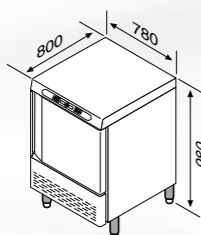
Il meglio per il Gelato
The best for Ice Cream



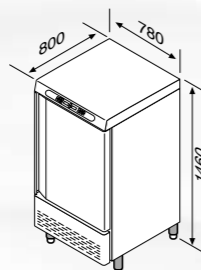
Prodotto in Italia

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

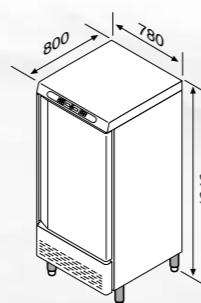
Range composed of 4 models up to 20 GN 1/1 or EN 60x40 pans, completely built in AISI 304 stainless steel both internally and externally, with handle integrated in the door. Suitable for chilling / freezing and ice cream hardening for up to 24 5 Lt containers.



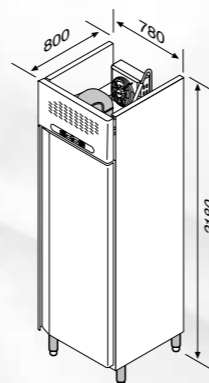
Prof ABF 05



Prof ABF 10



Prof ABF 15



Prof ABF 20

Carico/Load	5 x GN 1/1 5 x EN 60x40	10 x GN 1/1 10 x EN 60x40	15 x GN 1/1 15 x EN 60x40	20 x GN 1/1 20 x EN 60x40
Vaschette gelato Ice cream containers	6	12	18	24
Voltaggio / Voltage	230/1/50 Hz	400N/3/50 Hz	400N/3/50 Hz	400N/3/50 Hz





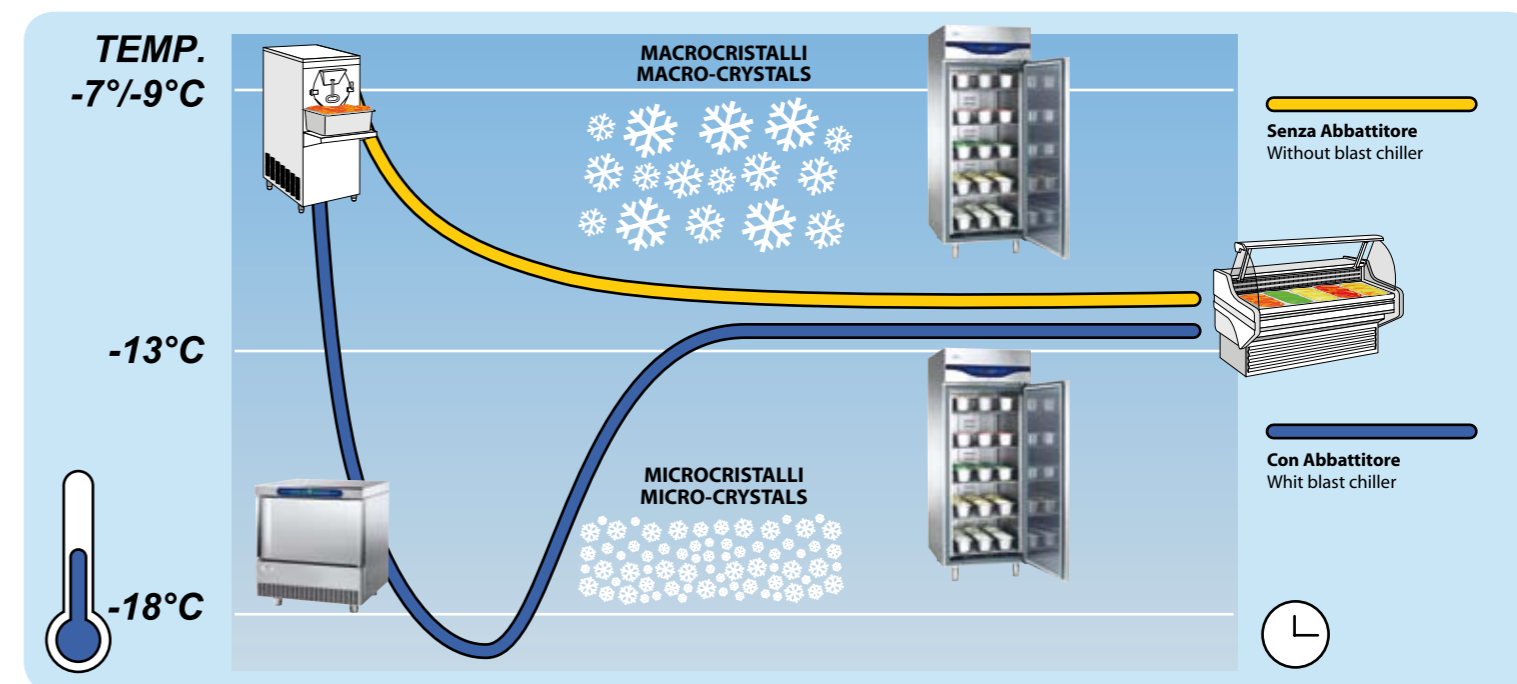
La filiera del gusto
The chain of taste

L'abbattimento rapido

La temperatura del gelato quando esce dal mantecatore è di circa $-7^{\circ}/-9^{\circ}\text{C}$ ed ha un contenuto di acqua di circa il 30%. Mettendo successivamente le vaschette con il gelato all'interno di un normale conservatore o nella vetrina di vendita, l'acqua congela lentamente formando dei macrocristalli che in poco tempo tolgono al gelato cremosità, gusto e volume facendo perdere qualità al prodotto. Utilizzando invece l'abbattitore e portando rapidamente la temperatura a -18°C al cuore, si formeranno nel gelato cristalli molto piccoli che non danneggeranno il prodotto consentendo di mantenere tutte le qualità iniziali. La successiva conservazione controllata a $-20^{\circ}/-25^{\circ}\text{C}$ potrà durare diversi giorni ed al momento dell'utilizzo il gelato ricondizionato a -14°C sarà come appena uscito dal mantecatore.

Shock freezing

The temperature of ice cream coming out from the ice-cream machine is approximately $-7^{\circ}/-9^{\circ}\text{C}$ degrees, with a water content of approximately 30%. When putting ice-cream containers inside a normal conserver or in the show case, the water slowly freezes producing macro-crystals that quickly cause a loss in product quality. On the contrary, the use a shock freezer quickly reducing temperature to -18°C at the product core will allow the formation of undamaging small crystals in the ice cream, thus preserving all its original qualities. The further controlled storage at $-20^{\circ}/-25^{\circ}\text{C}$ will last for days. Ice-cream will always be fresh as it had just been made.



La conservazione

Everlasting propone diverse soluzioni per la perfetta conservazione del gelato con modelli di diversa capienza e con la possibilità di scegliere tra sistema di refrigerazione statico o ventilato.

Il sistema statico con ventilatore di ricircolo è realizzato con l'evaporatore a serpentino completamente annegato nelle pareti dell'armadio. Questi modelli consentono di avere maggior spazio interno sfruttabile e non disidratano il prodotto conservato. Sono particolarmente indicati alla conservazione di gelato in vaschette e semifreddi.

Il sistema ventilato è costituito da uno scambiatore in rame-alluminio a ventilazione forzata in grado di raggiungere rapidamente la temperatura impostata. Questi modelli sono particolarmente indicati per gelato in vaschette protette e per prodotti congelati confezionati in genere.

Storage

Everlasting proposes various solutions for a perfect storage of ice cream thanks to models with different capacities and to the possibility of choosing between a static and an air-cooled refrigerating system. The static system with recirculating air-cooler is produced with a serpentine evaporator which is completely inserted in the cabinet walls. These models allow benefiting from more available internal space; moreover, they do not dehydrate the stored product. They are particularly suited for ice cream in containers and for semifreddo.

The air-cooled system is made up of a copper-aluminum exchange with forced air-cooling, which can quickly reach the set temperature. These models are particularly suited for ice cream in closed containers and for packed frosted products in general.



L'armadio ICE rappresenta l'anello mancante alla vostra catena del freddo in gelateria.

Dopo il mantecatore, l'abbattitore e prima dell'espositore è necessario conservare il vostro gelato alla giusta temperatura. Pratico, capiente in grado di contenere fino a 54 vaschette da 5Lt. cad.

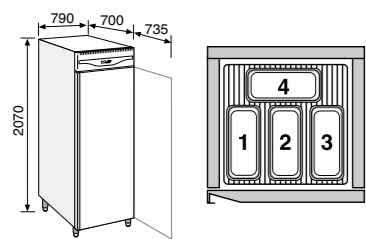
The cabinet ICE represents the missing link to your cold-chain in an ice-cream shop. After the ice cream machine, the blast chiller and before the display, it is necessary to preserve your ice cream at the correct temperature. Practical and capacious, it can contain up to 54 containers of 5Lt each.

Caratteristiche costruttive:

- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- isolamento di 60 mm in poliuretano ecologico espanso ad acqua
- supporti per guide con passo di 35 mm facilmente smontabili
- gruppo refrigerante ventilato BTV
- gruppo refrigerante statico BTST con agitatore d'aria
- pannello comandi elettronico Energy Saving
- funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi
- gestione allarmi di temperatura e allarme condensatore sporco
- funzione di raffreddamento rapido "Overcooling"
- sbrinamento "intelligente" con attivamento al bisogno
- porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione
- armadi porta cieca con temperatura ambiente di lavoro max +43°C
- armadi porta vetrata con temperatura ambiente di lavoro max +32°C
- gas refrigerante R404A ecologico
- evaporazione automatica della condensa (ICE BTV)
- illuminazione interna
- chiusura con chiave
- porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza (130-185 mm)

Prodotto in Italia 

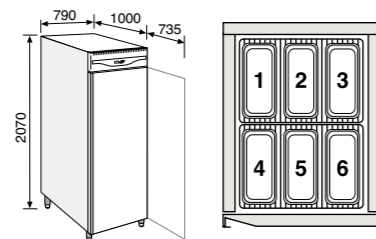
Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz



ICE 70 BTST

-12°-25°C

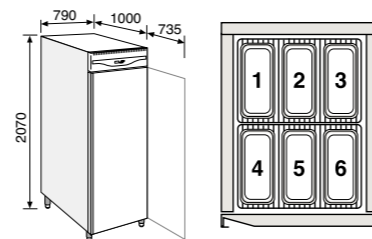
Capacità massima: 36 Vaschette
Maximum capacity: 36 containers



ICE 100 BTV

-12°-25°C

Capacità massima: 54 Vaschette
Maximum capacity: 54 containers



ICE 100 BTST

-12°-25°C

Capacità massima: 54 Vaschette
Maximum capacity: 54 containers

Profumo, colore, sapore, tessitura...
Smell, color, taste, texture...



Building Characteristics:

- construction completely in stainless steel AISI 304
- inside with rounded corners and moulded bottom
- 60 mm insulation by environment-friendly water-expanded polyurethane
- easily removable slideway supports with 35 mm pitch
- BTV air-cooled refrigerating unit
- BTST static refrigerating unit with air agitator
- Energy Saving electronic control panel
- HACCP function with storage of any occurrence
- temperature alarm management and dirty condenser alarm
- "Overcooling" quick cooling function
- "smart" defrosting: activates only when needed
- serial port for connection to supervision systems
- standard door cabinets with working ambient temperature max +43°C
- glass door cabinets with working ambient temperature max +32°C
- environment-friendly R404a refrigerating gas
- automatic evaporation of condensate water (ICE BTV)
- internal light
- key-lock
- self closing doors with easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable in height (130-185 mm) stainless steel feet

Le migliori soluzioni alle vostre esigenze
The best solutions for your needs



Il freddo al vostro servizio

The cold at your service



Più gusto e qualità
L'abbattimento consente lo stoccaggio di gelato alle condizioni ottimali preservandone le qualità iniziali.

More taste and quality
Blast chilling allows storing ice cream at optimal conditions, thus keeping its original qualities.



Minori consumi energetici
Ci permette di risparmiare sui consumi energetici nella conservazione.

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



Allunga la vita del vostro prodotto
Il gelato indurito in uscita dal mantecatore si conserva meglio difendendolo da shock termici dell'esposizione.

Lengthens the life span of your products
The hardened ice cream coming from the ice-cream machine is better stored by defending it from the thermal shocks caused by its display



Organizzazione dell'offerta
Permette di razionalizzare il vostro lavoro permettendovi di preparare più gusti diversi.

Organization of the taste selection
Allows rationalizing your work and preparing a lot more tastes.



Meno sprechi
Utile per pianificare e razionalizzare la produzione, le scorte e le materie prime

Less waste
Useful to plan and rationalize your production, your provisions and your raw materials.



Sistema haccp
Tutela la salute dei vostri clienti.

Haccp system
Protects your clients' health.



Il nostro impegno per l'ambiente

Our commitment for 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.

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.





• 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