

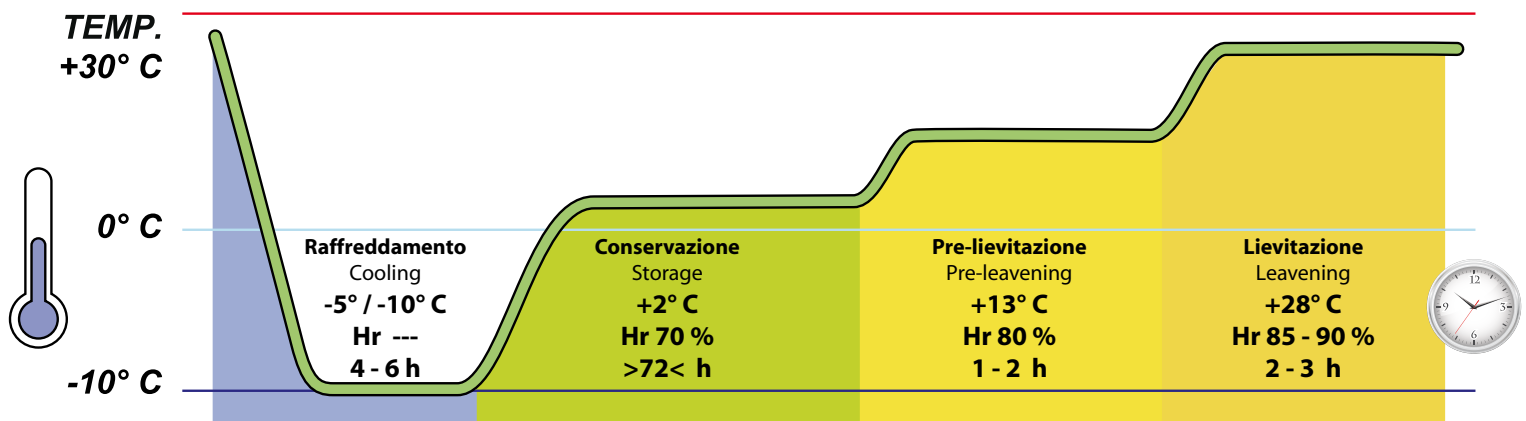
### I nuovi sistemi del "freddo" per gli specialisti dell'Arte Bianca

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 generally used for pastry and bread dough, and consists in an accurate management of temperature, humidity and time.

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

The whole process consists into 4 steps:

### The advantages of LEAVENING CONTROL

**Elimination of night work**, because the baker kneads and prepares the different kinds of raw bread during the day, then introduces them in the leavening control appliance 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, causing a reduction in the amount of yeast used and resulting in the elimination of bread remains at the end of the day.

# “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 BAKING ROOM cold rooms for leavening control result from EVERLASTING's long standing experience in the field of professional refrigeration, which made it possible to tweak this new system designed for programming 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 introduce a system which could guarantee an increased bread quality compared to traditional systems.

*Prodotto in Italia* 

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 adding customised programs, user-friendly menu, available in 5 languages. A synoptic chart is also placed above the door, to display the cycle progression.





### 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 Systems designed for large needs

### Everlasting technology

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

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

Evaporators are painted to avoid corrosion even after years of use. Humidity is generated by specific boilers provided with resistors, distributing steam quickly and precisely.

This simple, affordable, but effective system does not require any maintenance, nor periodical replacements of dipped electrode generators.

All functions of the cold room are programmed, managed and controlled by an elaborate software developed by Everlasting, 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.

Cold rooms are delivered already tested in factory, disassembled and equipped with all installation accessories. The panels are modular and easy to install, thanks to the practical «Cam lock» eccentric hooks system. Silenced and faired condensing unit 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 in channels located on the whole length of the cold room, so as to guarantee a uniform and indirect flow of air on the product, to ensure a homogeneous fermentation and avoid any defects on the bread surface.

