



Conservatori MEGA

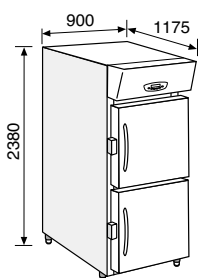
Everlasting propone questo nuovo conservatore professionale serie MEGA in grado di soddisfare le necessità di stoccaggio di maggiori quantità di prodotti. La scelta di materiali di alta qualità e la ricerca di soluzioni tecniche innovative all'avanguardia, lo pongono sicuramente ai vertici del mercato.

MEGA Refrigerated storage cabinets

Everlasting proposes its customers the new professional storage line MEGA, to meet any needs as for the pastry and ice-cream industries. High-quality materials and the latest innovative technical solutions for a market must-have.

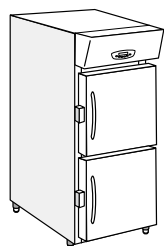
Prodotto in Italia 

INOX 304 18/10



MEGA 120 NT

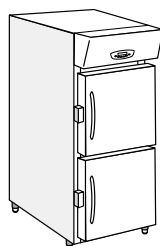
-2°+8°C



MEGA 120 UT

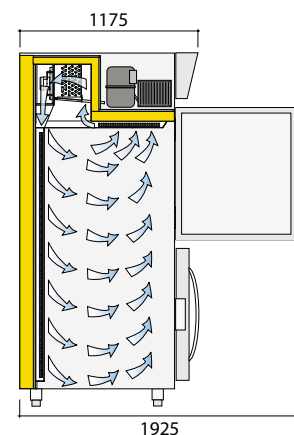
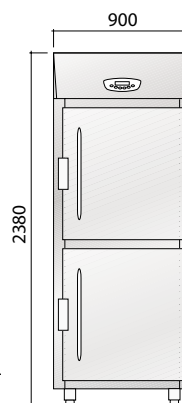
+2°+15°C

H.R. 40% - 85%



MEGA 120 BT

-10°-25°C



Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz

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 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

PASTRY MEGA 120 NT -2° / +8°C outfitting: This is the ideal cabinet for storing any kind of fresh products, from fruit to semi-finished and finished products. A powerful refrigerating system equipped with a specific air distribution system allows for maintaining constant and uniform 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.

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

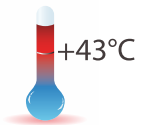
Allestimento GELATO MEGA 120 BT -10° / -25°C: E' il conservatore ideale per il mantenimento del vostro gelato in vaschetta già alla temperatura di conservazione. La particolare distribuzione dell'aria consente l'uniformità della temperatura ad ogni livello.

GELATO MEGA 120 BT -10° / -25°C outfitting: This is the ideal storage device for maintaining ice-cream in containers already at storage temperature. Its particular air-distribution system results in temperature uniformity in all levels.





INOX 304 18/10



- 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 in 5 languages
- Constantly-displayed working status
- Humidity control (120 UT)
- Energy-saving function
- "Overcooling" continuous cooling function
- Alarms management with signalling buzzer
- HACCP function with storage of all occurrences
- Serial port for connecting to supervising systems.

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 Features: • body made of dismantable panels • construction completely in AISI 304 stainless steel • inside with rounded corners • 75 mm-insulation by environmental-friendly water-expanded polyurethane • internal outfitting for 60x80 Euronorm trays • easily-replaceable rails supports with 10 mm pitch • air-cooled refrigerating unit • integrated condensing unit • "smart" defrosting: activates only when needed • automatic evaporation of condensate water • environmental-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 all occurrences • 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 connecting to supervising systems • internal LED light • self-closing doors with easily-replaceable magnetic gaskets • stainless steel feet, adjustable in height (130-185 mm)

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

Internal outfitting for 60x80 Euronorm trays
Easily-replaceable rails supports

