RISTORANTE

EVERLASTING

Una storia di famiglia che dura tutt'ora.

EVERLASTING

Anno 1956 - Year 1956...

Everlasting è oggi una delle aziende leader in Italia nella produzione di elementi refrigerati per impianti di ristorazione collettiva. In particolare è specializzata nella produzione di frigoriferi, armadi frigoriferi, tavoli frigoriferi, vetrine pizza, fabbricatori di ghiaccio, celle frigorifere, abbattitori di temperatura e altre attrezzature per la refrigerazione professionale.

Protagonista su tutto il mercato nazionale, Everlasting è fortemente presente anche all'estero nei Paesi CEE, in Africa e in Medio ed Estremo Oriente. Questo solido posizionamento sul mercato è il risultato di più di cinquant'anni di esperienza nel campo della refrigerazione professionale oltre che del costante impegno a proporre sul mercato soluzioni sempre innovative e di qualità, esclusivamente Made in Italy.

Qualità ed efficienza, infatti, sono le parole chiave che guidano tutta la nostra produzione la quale è finalizzata a proporre una gamma mirata di attrezzature affidabili e capaci di organizzare lo spazio nella maniera più funzionale. I prodotti possono essere suddivisi in cinque linee principali che corrispondono alle aree professionali a cui l'azienda si rivolge: linea Ristorante, linea Paticceria-Gelateria-Cioccolato, linea Panificazione, linea Pizzeria e linea Food&Beverage. A queste si aggiungono una vasta gamma di attrezzature di complemento

ESPERIENZA, TECNOLOGIA AVANZATA, PRECISIONE, EFFICIENZA, DESIGN ELEGANTE e RISPETTO PER L'AMBIENTE.

EVERLASTING

A family history that still lasts.

...Oggi - Today

Everlasting is one of the leading companies in Italy in the field of the production of refrigerated units for catering facilities. In particular, it is a specialist in the production of refrigerated cabinets, refrigerated working tables, showcases for pizza, ice makers, cold rooms, blast chillers and other equipment for professional refrigeration. Playing a leading role in the national market,

Everlasting is also strongly placed abroad, in the EC, Africa and in the Middle and Far East. This remarkable result has been achieved thanks to more than fifty years of professional experience in refrigeration, as well as to a constant commitment to providing the market with innovative and high-quality solutions, of course all Made in Italy.

Quality and efficiency are, in fact, the key words guiding our production, whose target is to offer a range of reliable equipment aimed at organizing the working space in the most functional way ever. Our products can be divided into five main lines, matching the professional areas to which the company addresses: Ristorante, Pastry-Chocolate-Ice Cream, Bakery, Pizzeria, Food & Beverage. In addition, it is also available a wide range of supplementary equipment.

EXPERIENCE, ADVANCED TECHNOLOGY, ACCURACY, EFFICIENCY, CHIC DESIGN AND ECOLOGY

Basic

Armadi frigoriferi
Refrigerated Cabinets

EVERLASTING

EVERLASTING

L'essenza del freddo
The essence of cold

AISI 304 | 75 mm. | +43°C | R404A | AUTO

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)

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.

Our BASIC cabinets have been designed to offer an essential, reliable product at an affordable price, ensuring performances and quality standards of a top-range device.
This range is made up of two models, having a capacity of 625 and 1365 litres, suitable for using 2/1 Gastronorm wire shelves, and having either positive or negative temperature.

Sistema refrigerante a monoblocco di nostra produzione, silenzioso e a ridotti consumi energetici.

Silent and energy-saving monoblock refrigerating system manufactured at our facilities.

Semplice ma impeccabile in ogni dettaglio
Simple but perfect in every detail

Professional

Armadi frigoriferi
Refrigerated Cabinets

EVERLASTING

EVERLASTING

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

Mod.2300
Doppia unità refrigerante
Double monobloc system

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 belonging to the PROFESSIONAL series are top-quality products, featuring the best and latest solutions available in the field of professional refrigeration. The range includes Gastronorm 2/1 cabinets having 700 and 815 mm depth, either equipped with one, two or three doors, completely built in stainless steel, both internally and externally. Cabinets come with positive or negative temperature, and in a combined version with two temperatures for two separate chambers. These devices can also be equipped with glass doors and led lights.

Standard internal outfitting with functional plastic-coated wire shelves. Extractable drawers, drawers for containers, bottle display, glass shelves, etc. available upon request.
High-efficiency, energy-saving, compact, silent, tropicalized refrigerating unit, easily-extractable for maintenance a/o service. Advanced user-friendly electronic control panel including HACCP alarm record. Possibility of connecting to supervising system or to download all data via a functional USB key (upon request).

Professional

Armadi frigoriferi
Refrigerated Cabinets

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)

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 mode to be activated automatically or in the night time, to optimise the working phases whenever the machine 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.
Thanks to the innovative "adaptive" defrost algorithm, the controller knows exactly when defrosting is needed, to ensure top efficiency.

CLEAN

Gestione sonda condensatore per avviso necessità di pulizia
Condenser probe management, warning when cleaning is necessary.

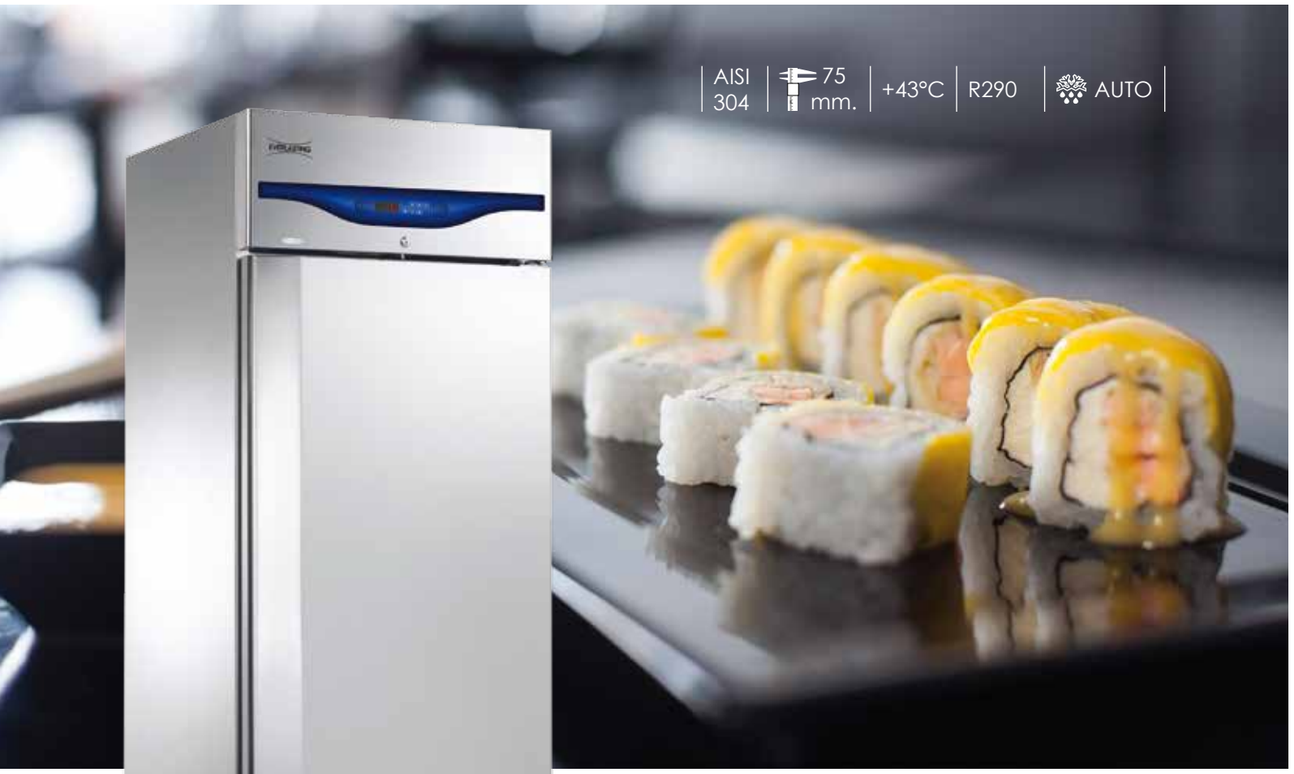
Pannello di controllo:
• Totalmente "FLAT", nessun ingombro esterno per una facile pulizia.
• Facile ed intuitivo all'uso.
• Protetto da una membrana resistente all'acqua IP 65.
• Completo di funzioni di allarme HACCP.
• Possibilità di collegamento a sistema di Telegestione o con modulo scarico dati con pratica chiavetta USB (opzionali)

Control panel:
• Totally "FLAT", no external encumbrance for easier cleaning.
• Easy and user-friendly.
• Protected by an IP 65 water-resistant membrane.
• Equipped with HACCP alarm functions.
• Possibility of connecting to supervising systems or to a data download module via a functional USB key (optional feature).

Professional Green **R290**

EVERLASTING

Armadi frigoriferi
Refrigerated Cabinets



PRO GREEN 700	PROFESSIONAL 1500
1/2 Porte - Doors	2/3/4 Porte - Doors
TNBV (-2°+10°C)	TNBV (-2°+10°C)
GLASS TNV (+2°+10°C)	GLASS TNV (+2°+10°C)
BTV (-10°-22°C)	BTV (-10°-22°C)
GLASS BTV (-10°-20°C)	GLASS BTV (-10°-20°C)

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 design products having the lowest impact possible on the environment, at all stages: from design to production, from delivery to installation, to disposal and recycling.

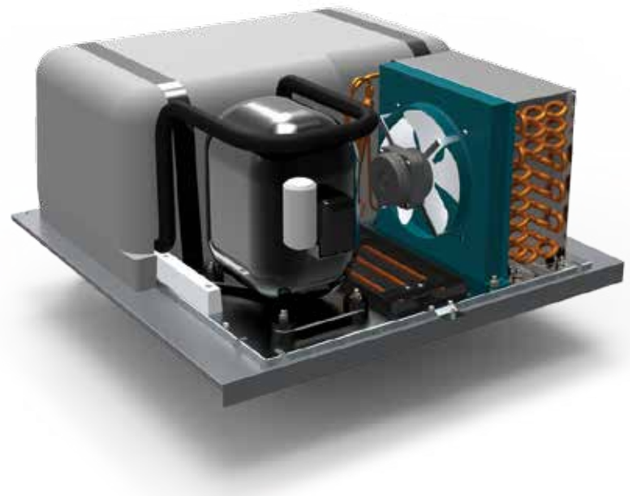
EVERLASTING

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 belonging to the Green series feature all characteristics of the Professional series models, but they are equipped with special refrigerating units working with R290 (propane) natural refrigerating gas. R290 is a highly-efficient hydrocarbon noticeably reducing energy consumption compared to a an equivalent unit using R404A, and it also contributes to the reduction of global warming. Moreover, being less corrosive, it provides longer life span to the compressor.

Fino al 30% di risparmio rispetto ad un frigorifero tradizionale
Up to 30% saving in comparison to a traditional refrigerator



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 components • Low-consumption electronic fan motors • 75 mm-thick insulation with high-density water-foamed environmental-friendly polyurethane • Door gaskets especially designed for best sealing and duration • 12h functional test before delivery

CE PG **R290** Eco-friendly **100%** RECYCLABLE **CFC-HCFC FREE**

Fish

Armadi frigoriferi
Refrigerated Cabinets

Quick

EVERLASTING

Armadi frigoriferi
Refrigerated Cabinets

EVERLASTING

Roll-In / Roll-Through

Armadi frigoriferi per carrelli
Refrigerated Cabinets for trolleys

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

FISH 300
TNS (-5°+5°C)

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 600 and 700 mm depths, are the optimal solution for anyone wishing to work with a professional product but lacking in space.

QUICK 350 - 400 - 900
TNBV (-2°+10°C)
BTV (-10°-20°C)

ROLL-IN 2 / ROLL-TH 2
Doppia unità refrigerante
Double monobloc system

Pratici armadi a una o due porte anche passanti per l'inserimento di carrelli GN 1/1 - 2/1 - EN 60x40.
I modelli ROLL-IN 2 / ROLL-TH 2 sono equipaggiati con doppia unità refrigerante

Functional cabinets with either one or two doors, also pass-through type, suitable for GN 1/1 and 2/1 – EN 60x40 trolleys. Models ROLL-IN 2 / ROLL-TH2 are equipped with double monobloc system

ROLL-IN 1	ROLL-TH 1	ROLL-IN 2	ROLL-TH 2
(+2°+10°C)	(+2°+10°C)	(+2°+10°C)	(+2°+10°C)

Basic

EVERLASTING

EVERLASTING

Tavoli refrigerati
Refrigerated working tables

BASIC 111	BASIC 156	BASIC 202
TNV (0°+10°C)	TNV (0°+10°C)	TNV (0°+10°C)
BTV (-10°-20°C)	BTV (-10°-20°C)	

BASIC 130	BASIC 175	BASIC 221
TNV (0°+10°C)	TNV (0°+10°C)	TNV (0°+10°C)
BTV (-10°-20°C)	BTV (-10°-20°C)	

L'eccellenza essenziale
The essential excellence

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 designed to provide top performances along with essential solutions.
This range is made up of 6 models, having 2, 3 or 4 doors, with built-in refrigerating unit or prearranged for remote refrigerating unit.
The cold distribution channel is placed under the countertop, so that all internal space can be used.
The table is completely built 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

Professional

Tavoli refrigerati
Refrigerated working tables

EVERLASTING

EVERLASTING

100% Di spazio disponibile
100% Available space

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.

This line's main feature 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 of the door frames, allowing for a uniform distribution of cold inside the chamber.
The absence of refrigerating elements inside the chamber also allows for a perfect and easy cleaning, as well as for a higher loading capacity.

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

PROFESSIONAL 66
TNBV (-2°+10°C)
BTV (-10°-20°C)

PROFESSIONAL 111
TNBV (-2°+10°C)
BTV (-10°-20°C)
disp. - available h.900
disp. prof. 600 available depth 600

PROFESSIONAL 156
TNBV (-2°+10°C)
BTV (-10°-20°C)
disp. - available h.900
disp. prof. 600 available depth 600

PROFESSIONAL 202
TNBV (-2°+10°C)
disp. - available h.900

Professional

EVERLASTING

EVERLASTING

Tavoli refrigerati
Refrigerated working tables

Versatili, potenti, funzionali e altamente efficienti
Versatile, powerful, functional and highly-efficient

Per esigenze di grandi spazi refrigerati sono disponibili i modelli GASTRONORM 2/1

Models GASTRONORM 2/1 available, if bigger refrigerating spaces are needed

Versione REM predisposta per unità condensatrice remota

"REM" prearranged version for remote condensing unit

L'allestimento interno dei tavoli PROFESSIONAL può variare a seconda delle proprie esigenze di lavoro. I cassetti interni sono disponibili in due altezze, 75 e 150 mm e sono posizionati su pratiche e robuste guide telescopiche che permettono l'estrazione completa del cassetto installabili anche in utenza senza l'ausilio di specifiche attrezzature. Questi cassetti permettono l'inserimento di contenitori Gastronorm di varie dimensioni così da ottimizzare l'organizzazione dei prodotti all'interno dei cassetti.

The internal outfitting of the PROFESSIONAL tables can change according to each customer's needs. The internal drawers are available in two different sizes, 75 and 150 mm. and are placed on solid telescopic rails allowing for their complete extraction, can be installed without any specific tool.
These drawers might also contain Gastronorm containers of different sizes, to optimize product organization inside the drawers.

PROFESSIONAL 105
TNBV (-2°+10°C)
BTV (-10°-20°C)

PROFESSIONAL 171
TNBV (-2°+10°C)
BTV (-10°-20°C)

PROFESSIONAL 237
TNBV (-2°+10°C)

PROFESSIONAL 86
TNBV (-2°+10°C)
BTV (-10°-20°C)

PROFESSIONAL 152
TNBV (-2°+10°C)
BTV (-10°-20°C)

PROFESSIONAL 218
TNBV (-2°+10°C)

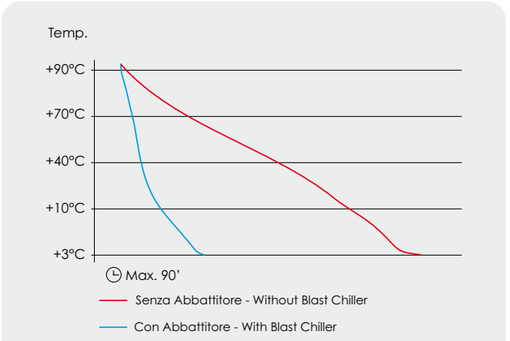
Gamma Abbattitori
Blast Chillers Range

EVERLASTING

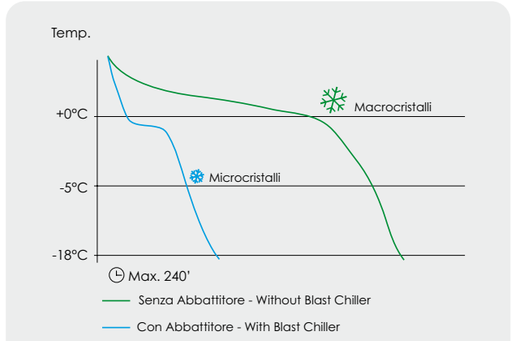
Cos'è un abbattitore / congelatore?
L'abbattitore è un'apparecchiatura che abbassa velocemente la temperatura dei cibi introdotti, che essi siano freschi o preventivamente cotti preservandone le caratteristiche nella conservazione. La velocità con cui avviene il raffreddamento o congelamento è fondamentale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

What is a blast chiller / shock freezer?
A blast chiller is a device quickly lowering the temperature of the introduced foodstuff, either fresh or pre-cooked, maintaining its peculiarities throughout storage. The speed at which the chilling or freezing takes place is fundamental, as it will determine the quality of your dishes at the time of serving.

+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's heat. The time required would be 18/20 times higher, and the results would be inadequate in terms of product quality. For example, a slow freezing would turn the water inside the products into macro-crystals that, while expanding, would tear the food's structure and worsen its quality features.

- Più gusto e qualità / More taste and quality
- Meno sprechi / Less waste
- Minori consumi energetici / Less energy consumption
- Corretto congelamento / Correct freezing
- Sistema haccp / Haccp system
- Migliore organizzazione / Better organization

EVERLASTING

Il freddo al vostro servizio
Cold at your service

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.

Quickly lowering the temperature of your fresh or just cooked products, maintains their original characteristics unaltered over time, allowing you to safely manage your menu.

Basic Tray

EVERLASTING

EVERLASTING

Abbattitori / Congelatori
Blast chillers / Shock Freezers

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

BASIC MINI

BASIC ABF 03

BASIC ABF 05E
BASIC ABF 05C

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

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. 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. Pannello di controllo FLAT con gestione 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 porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione

Quickly lowering the temperature of your fresh or just cooked products maintains their original characteristics unaltered over time, allowing you to safely manage your menu. Range made up 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 five-litres containers. Totally FLAT control panel with 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 and serial port for connecting to supervising systems

5 Lt. 165 x 360 x 120h

Professional Tray

EVERLASTING

EVERLASTING

Abbattitori / Congelatori
Blast chillers / Shock Freezers

Il freddo sotto controllo
Cold under control

PROF ABF 10

PROF ABF 20

PROF ABF 05

	PROF ABF 05	PROF ABF 10	PROF ABF 15	PROF ABF 20
Carico/Load	5 x GN 1/1 5 x EN 60x40 6 5 Lt.	10 x GN 1/1 10 x EN 60x40 12 5 Lt.	15 x GN 1/1 15 x EN 60x40 18 5 Lt.	20 x GN 1/1 20 x EN 60x40 24 5 Lt.
Resa/Output Kg +90°C/+3°C	22	35	55	75
Resa/Output Kg +90°C/-18°C	14	25	35	55

5 Lt. 165 x 360 x 120h

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 consisting in 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 five-litres containers.

"SANIFISH" : Specific program "SANIFISH" for raw fish sanification, with freezing at -20°C and storage at -30°C for 24h, to serve raw fish in complete safety.
"THAWING": Prearrangement for " THAWING" option, to manage controlled thawing of frozen products.

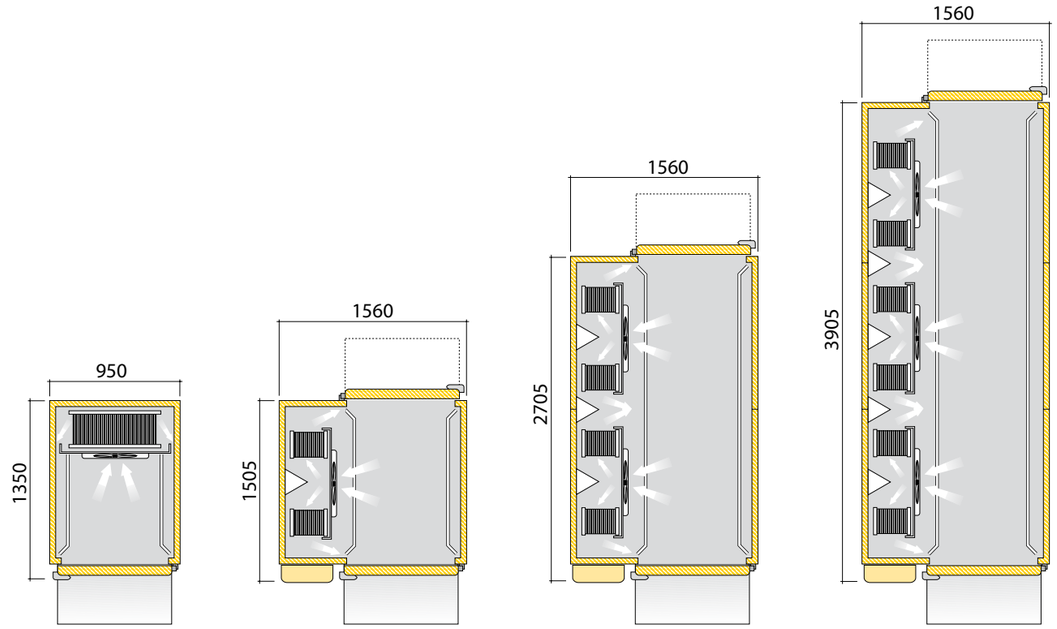
King Trolley

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

Sistemi per elevate capacità
Systems for high capacity

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. Equipped 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 the stored data thanks to a USB port. Condensing units are silenced and faired as standard.



KING TROLLEY
20 L1 / P1

KING TROLLEY
40 L1 / P1 - L2 / P2

KING TROLLEY 80
L1 / P1 - L2 / P2

KING TROLLEY 120
L1 / P1 - L2 / P2

Pannello di comandi elettronico con display grafico TFT touch-screen a colori con pratiche icone di visualizzazione. Possibilità di inserimento programmi personalizzati, menù disponibile in 5 lingue, facile e di immediato utilizzo.

Electronic control panel with TFT full-colour touch-screen graphic display and functional visualization icons. Input of customized programs available, easy and user-friendly menu available in 5 languages.

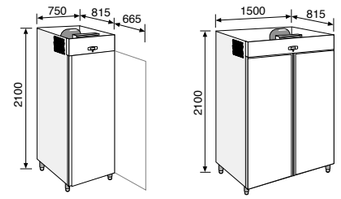
Armadi - Cabinets	Basic	Professional	Professional Green R290	Quick	Fish	Roll-In Roll-Through
Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 Construction completely in AISI 304 stainless steel	•	•	•	•	•	•
Interno con spigoli arrotondati Inside with rounded corners	•	•	•	•	•	•
Fondo stampato Moulded bottom	•	•	•	•	•	-
Isolamento mm. Insulation mm.	75	75	75	50	50	80
Poliuretano ecologico espanso ad acqua Environmental-friendly water-expanded polyurethane	•	•	•	•	•	•
Gruppo refrigerante ventilato Air-cooled refrigerating unit	•	•	•	•	-	•
Refrigerazione statica Refrigerating unit with evaporator within the walls	-	-	-	-	•	-
Modelli predisposti REM Pre-arranged REM models	-	•	-	-	-	-
Ambiente di lavoro temperatura max Working ambient temperature max	+43°C	+43°C	+43°C	+38°C	+38°C	+43°C
Gas refrigerante Refrigerating gas	R404A	R404A	R290	R404A	R404A	R404A
Registro allarmi H.A.C.C.P H.A.C.C.P. alarm record	-	•	•	-	-	•
Allarmi di temperatura e condensatore sporco Temperature alarm and dirty condenser alarm	-	•	•	-	-	•
Funzione di raffreddamento rapido “Overcooling” “Overcooling” quick cooling function	-	•	•	-	-	•
Illuminazione interna Internal Light	-	•	•	-	-	•
Illuminazione interna LED Internal LED Light	-	• Glass	• Glass	-	-	-
Chiusura con chiave Key-lock	•	•	•	-	-	•
Sbrinamento automatico Automatic defrosting	•	•	•	•	-	•
Evaporazione automatica della condensa Automatic evaporation of condensate water	•	•	•	•	•	•
Porte autochiudenti Self-closing doors	•	•	•	•	•	•
Guarnizioni magnetiche sostituibili Replaceable magnetic gaskets	•	•	•	•	•	•
Piedini in acciaio inox regolabili in altezza Stainless steel feet, adjustable in height	•	•	•	•	•	-

• Di serie / Included

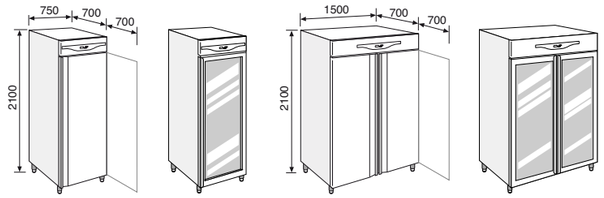
- Non disponibile / Not available

EVERLASTING

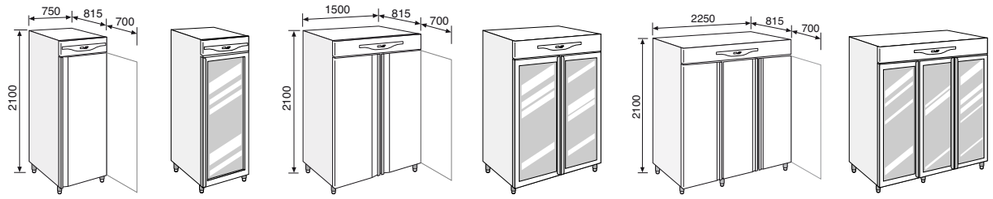
Basic



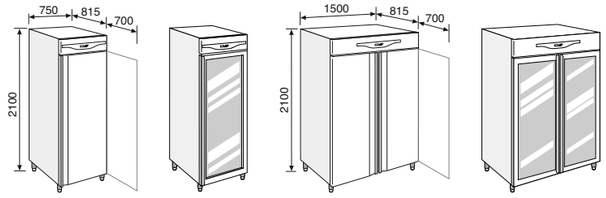
Professional 70



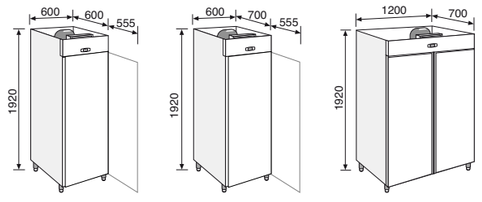
Professional 80



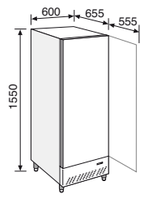
Professional 80 Green



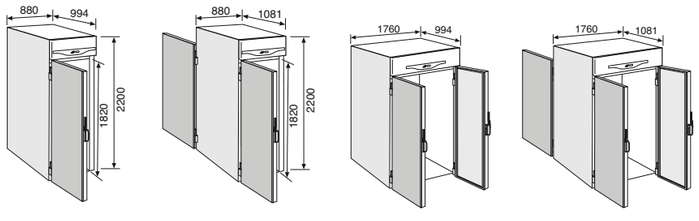
Quick



Fish



Roll-In Roll-Through



EVERLASTING

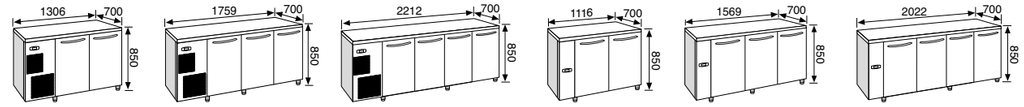
Tavoli - Tables	Basic	Professional	Professional Saladette
Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 Construction completely in AISI 304 stainless steel	•	•	•
Interno con spigoli arrotondati Inside with rounded corners	•	•	•
Fondo stampato Moulded bottom	•	•	•
Isolamento mm. Insulation mm.	50	50	50
Poliuretano ecologico espanso ad acqua Environmental-friendly water-expanded polyurethane	•	•	•
Gruppo refrigerante ventilato Air-cooled refrigerating unit	•	•	•
Modelli predisposti REM Pre-arranged REM models	•	•	•
Ambiente di lavoro temperatura max Working ambient temperature max	+43°C	+43°C	+43°C
Gas refrigerante Refrigerating gas	R404A	R404A	R404A
Registro allarmi H.A.C.C.P H.A.C.C.P. alarm record	-	•	•
Allarmi di temperatura e condensatore sporco Temperature alarm and dirty condenser alarm	-	•	•
Funzione di raffreddamento rapido “Overcooling” “Overcooling” quick cooling function	-	•	•
Chiusura con chiave Key-lock	-	Opt.	Opt.
Porta a vetri coni Illuminazione interna LED Glass doors with internal LED Light	-	Opt.	-
Sbrinamento automatico Automatic defrosting	•	•	•
Evaporazione automatica della condensa Automatic evaporation of condensate water	•	•	•
Porte autochiudenti Self-closing doors	-	•	•
Guarnizioni magnetiche sostituibili Replaceable magnetic gaskets	•	•	•
Piedini in acciaio inox regolabili in altezza Stainless steel feet, adjustable in height	•	•	•

• Di serie / Included

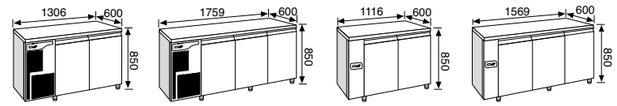
- Non disponibile / Not available

EVERLASTING

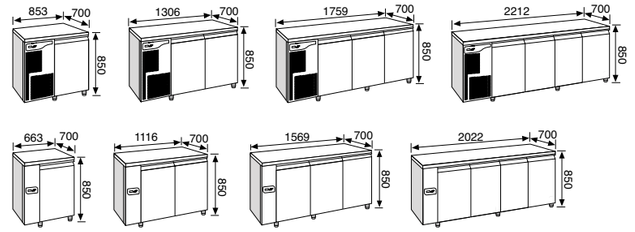
Basic H.85



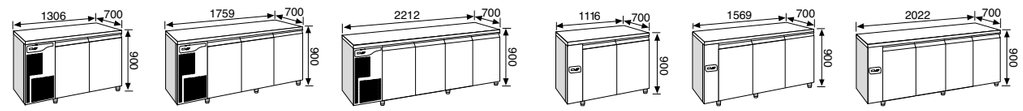
Professional 60 H.85



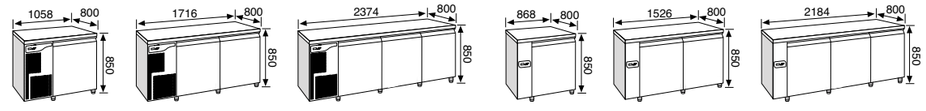
Professional 70 H.85



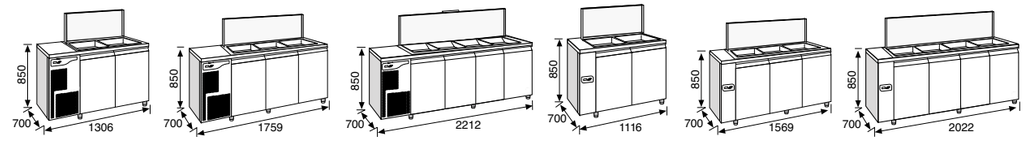
Professional 70 H.90



Professional 80 H.85



Professional Saladette



EVERLASTING

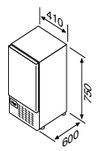
Abbattitori - Blast Chillers	Basic Tray	Professional Tray	King Trolley
Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 Construction completely in AISI 304 stainless steel	•	•	•
Interno con spigoli arrotondati Inside with rounded corners	•	•	•
Fondo stampato Moulded bottom	•	•	-
Isolamento in poliuretano ecologico espanso ad acqua Insulation by environment-friendly water-expanded polyurethane	•	•	•
Pannello comandi elettronico Electronic control panel	•	•	-
Pannello di comandi elettronico con display grafico TFT touch-screen a colori Electronic control panel with TFT full-colour touch-screen graphic display	-	-	•
Gestione dei cicli hard e soft sia in abbattimento rapido che in surgelazione Hard and soft cycle management, both during blast chilling and shock freezing	•	•	•
Attivazione autom. della fase di conservaz. positiva o negativa a fine ciclo Automatic activation of positive or negative storage phase at cycle end	•	•	•
Abbattimento rapido da +90° a +3°c a temp. con sonda al cuore o a tempo Blast chilling from +90° to +3°c by temperature-based core probe or by time	•	•	•
Surgelazione rapida da +90° a -18°c a temp. con sonda al cuore o a tempo Shock freezing from +90° to -18°c by temperature-based core probe or by time	•	•	•
Sbrinamento manuale ad aria Manual air defrosting	•	-	-
Sbrinamento automatico a gas caldo Automatic hot gas defrosting	-	•	•
Funzione “SANIFISH” “SANIFISH” function	-	•	-
Funzione “SCONGELO” “THAWING” function	-	Opt.	-
Buzzer di segnalazione e allarme Signalling alarm buzzer	•	•	•
Porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione Serial port for connection to supervision systems	•	•	•
Porta USB per il download dei dati registrati USB slot for recorded data download	-	Opt.	•
Temperatura ambiente di lavoro max Working ambient temperature max	+35°C	+43°C	+43°C
Gas refrigerante Refrigerating gas	R404A	R404A	R404A
Porte autochiudenti Self-closing doors	•	•	•
Guarnizioni magnetiche sostituibili Replaceable magnetic gaskets	•	•	•

• Di serie / Included

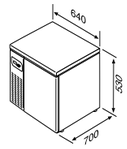
- Non disponibile / Not available

EVERLASTING

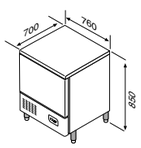
Basic Tray Mini



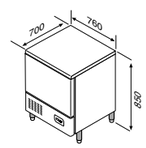
Basic Tray ABF 03



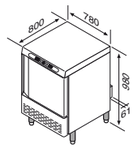
Basic Tray ABF 05 E



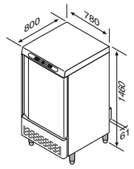
Basic Tray ABF 05 C



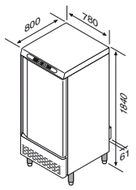
Professional Tray ABF 05



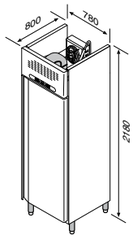
Professional Tray ABF 10



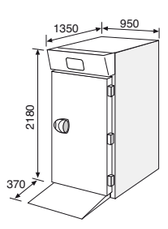
Professional Tray ABF 15



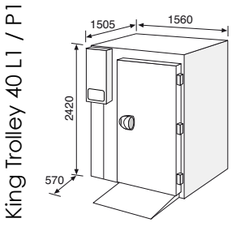
Professional Tray ABF 20



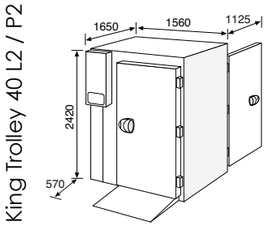
King Trolley 20 L1 / P1



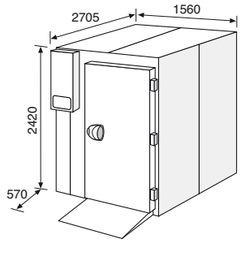
King Trolley 40 L1 / P1



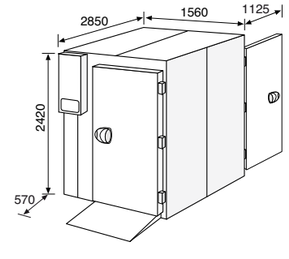
King Trolley 40 L2 / P2



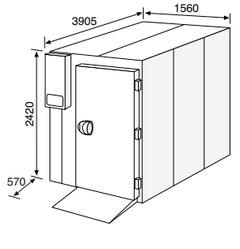
King Trolley 80 L1 / P1



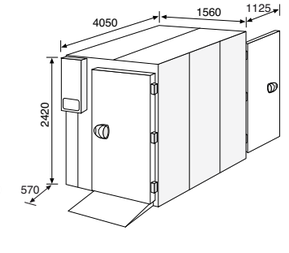
King Trolley 80 L2 / P2



King Trolley 120 L1 / P1



King Trolley 120 L2 / P2



Il nostro impegno per l'ambiente

HACCP

L'elettronica di controllo agisce in stretta osservanza delle normative HACCP.
Control electronics working in compliance with all HACCP regulations.

12 h TEST

Accurati controlli elettrici e di pressione oltre che un collaudo funzionale di almeno
4 ore per tutti i modelli prodotti.
All our products are put through accurate electric and pressure controls, as well as through a functional test lasting at least 4 hours.

Prodotto in Italia

La sicurezza di un prodotto di qualità progettato e costruito interamente in Italia.
A top-quality, reliable product, entirely designed and manufactured in Italy.

CE PG

Garanzia di un prodotto certificato a livello internazionale.
Internationally-certified product.

Our commitment for the environment

Energia solare pulita : L'attenzione che Everlasting rivolge alle problematiche ambientali è cresciuta anno dopo anno così come l'impegno concreto nel creare prodotti di eccellente qualità nel pieno rispetto per l'ambiente. Siamo certi, infatti, che le aziende debbano svolgere in prima persona un ruolo attivo nella salvaguardia dell'ambiente. Ecco perchè ci siamo dotati di un impianto fotovoltaico che consente di trasformare, direttamente e istantaneamente, l'energia solare in energia elettrica senza l'uso di alcun combustibile. L'impianto composto da 1270 pannelli solari per una superficie complessiva di 2120 Mq consente di produrre 331,2 Kw di energia elettrica.

L'impianto produce energia elettrica, riducendo o annullando il fabbisogno di elettricità prelevata dalla rete, con una minima gestione e manutenzione. Inoltre l'energia generata e non immediatamente consumata, viene immessa nella rete elettrica nazionale attraverso il servizio di "scambio sul posto". Oltre a trovare costantemente soluzioni che soddisfino le esigenze della moderna ristorazione, cerchiamo di minimizzare il nostro impatto ambientale anche attraverso queste politiche aziendali.

Clean solar energy! The attention that Everlasting pays for environmental issues has grown through the years, as well as our tangible commitment to create high-quality products in compliance with environmental preservation. We are sure that companies need to play a leader role in environmental protection. That is why we have provided ourselves with a photovoltaic system to directly and immediately transform solar energy into electric energy without using any combustible material.
Our installation is composed of 1270 solar panels with an overall surface of 2120 square metres; it produces 331,2 kW of electric energy.

With a reduced amount of interventions and maintenance, our system produces electric energy, thus reducing o zeroing the supply of energy from the network.
Moreover, a special service offered by the electricity authority allows the produced energy which is not immediately consumed to be directly conveyed into the national electric network. In addition to constantly develop solutions to satisfy the requirements of modern catering industry, we also try to reduce our environmental impact thanks to such policies.

Bassi consumi energetici grazie all'alta efficienza degli impianti gestiti da un controllo elettronico intelligente
Low energy consumption, thanks to highly-efficient devices monitored by a smart 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 fully environmental-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 environmental-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

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