



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



Pastry Chocolate

Armadi-Tavoli Refrigerati
Refrigerated Cabinets-Tables
Armoires-Tables réfrigérées
Kühlschränke-Tische



La ditta fornitrice si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche tecniche e stilistiche che riterrà necessarie o utili senza pregiudicare le caratteristiche essenziali. •Should it be necessary or useful without undermining any model essential features, technical and stylistic characteristics are subject to be changed without manufacturer's previous notice. •La Maison constructrice se réserve le droit d'opérer sans préavis toutes modifications techniques et stylistiques qu'elle considerera nécessaires ou utiles sans compromettre les caractéristiques essentielles des produits. •Der Hersteller behält sich das Recht vor, alle technischen und das Aussehen betreffenden Änderungen vorzunehmen, die er für nützlich oder nötig hält, ohne die wesentlichen Merkmale der Erzeugnisse zu ändern.

Pastry

Pastry

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

Les nouveaux systèmes de réfrigération en Pâtisserie

L'introduction de nouveaux systèmes de réfrigération en pâtisserie à entraîné une amélioration de l'organisation du travail dans la manufacture, de la quantité et qualité des produits aussi que des profits. L'innovation la plus importante est l'utilisation toujours plus fréquente des cellules de refroidissement et de surgélation rapide, utilisées soit pour température positive soit négative.

Die neue Kühlsysteme im Bereich der Konditorei

Die Einführung neuer Kühlungssysteme im Bereich der Konditorei hat mit sich eine Verbesserung der Arbeitsorganisation im Produktionseinheiten, der Quantität und Qualität der Produkte als auch der Gewinne gebracht. Die wichtigste Neuheit ist den ständigen Gebrauch von Schnellkühlern und Schockfrostgeräten, sowohl für Normalkühlung als auch für Tiefkühlung.



PASTRY BN1



BN-198

Armadi e Tavoli frigoriferi

La conseguenza logica di un perfetto abbattimento di temperatura è una corretta conservazione.

I conservatori frigoriferi EVERLASTING, disponibili in versione Armadio e Tavolo, sono gli strumenti ideali per controllare correttamente temperatura e umidità dei prodotti di pasticceria. Grazie a specifiche canalizzazioni, la distribuzione dell'aria fredda all'interno dei vani è garantita in modo uniforme e indiretto sul prodotto per evitare zone più o meno fredde, senza disidratazione e deterioramento delle superfici.

Sono disponibili modelli a temperatura positiva (-2°/+10°C) e negativa (-10°/-25°C) per inserimento di teglie 60 x 40 e 60 x 80.

Refrigerated cabinets and tables

The logical consequence of a perfect blast chilling and shock freezing process is an accurate storage.

EVERLASTING refrigerated storage equipment, available in Cabinet and Table versions, are the perfect devices for a correct temperature and humidity check of pastry products. Thanks to specific canalizations, the distribution of cold air inside the rooms is homogeneously and indirectly guaranteed on the product, so as to avoid differences in temperature, de-hydration and surface spoiling.

Models are available with positive (-2°/+10°C) and negative (-10°/-25°C) temperature for 60 x 40 and 60 x 80 trays insertion.

Armoires et Tables réfrigérées

La conséquence logique d'un refroidissement et d'une surgélation rapide parfaits est une conservation appropriée. Les conservateurs réfrigérés EVERLASTING, disponibles dans les versions Armoire et Table, sont les instruments nécessaires pour un contrôle optimal de la température et de l'humidité des produits pâtisseries. Grâce à des canalisations spécifiques, la distribution de l'air froid à l'intérieur des cases est garantie de façon uniforme et indirecte sur le produit, afin d'éviter les différences de température, la déshydratation et l'altération des surfaces.

Les modèles sont disponibles à température positive (-2°/-10°C) et négative (-10°/-25°C) pour l'insertion de clayettes 60 x 40 et 60 x 80.

Kühlschränke und gekühlte Tische

Die logische Folge einer perfekten Tiefkühlung ist eine korrekte Bewahrung. Die Kühlbewahrungsgeräte EVERLASTING, die in der Varianten Kühlschrank und Tisch erhältlich sind, sind die idealen Geräte, um die Temperatur und Feuchtigkeit der Konditoreiprodukten richtig zu kontrollieren. Dank spezifischer Kanalisierungen, ist die Kaltluftverteilung in den Räumen uniform und indirekt auf den Produkten garantiert, um kältere oder wärmere Teilen zu vermeiden, ohne Feuchtigkeitsverlust und Beschädigung der Produktoberflächen.

Es sind Modelle sowohl in Normaltemperatur (-2°/-10°C) - als auch in Tieftemperaturausstattung (-10°/-25°C) für die Einführung von 60 x 40 und 60 x 80



Pastry



Caratteristiche costruttive

Armadi frigoriferi

•Acciaio inox AISI 304 18/10 •interno con spigoli arrotondati •spessore di isolamento 60 mm •capacità vassoi 60x40 per i modelli BN1 e 60x80 per i modelli BN2 •supporti per guide con passo 35 mm facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi •unità refrigerante ventilata •pannello comandi elettronico •tasto per la scelta fra due livelli di umidità •sbrinamento ed evaporazione condensa automatici •porte autochiudenti •illuminazione interna •chiusura con chiave

Building Characteristics

Refrigerated cabinets

•Stainless steel AISI 304 18/10 •inside with rounded corners •60 mm insulation thickness •capacity: 60 x 40 trays for model BN1 and 60 x 80 trays for model BN2 •supports for slide-ways with 35 mm pace easily removable without using tools •air-cooled refrigerating unit •electronic control panel •key for choice between two humidity levels •automatic defrosting and evaporation of condensate water •self-closing doors •internal light •key lock

Caractéristiques constructives

Armoires réfrigérées

•Acier inox AISI 304 18/10 •angles intérieurs arrondis •épaisseur d'isolation 60 mm •capacité plateaux 60x40 pour les modèles BN1 et 60x80 pour les modèles BN 2 •supports pour glissières à pas de 35 mm, facilement démontables sans outils •groupe frigorifique ventilé •panneau de contrôle électronique • touche pour le choix entre deux niveaux d'humidité •dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques •portes auto-fermantes •éclairage intérieur •fermeture à clé

Baueigenschaften

Kühlschränke

•Edelstahl AISI 304 18/10 •abgerundete Innenkanten •60 mm dicke Isolierung •Kapazität 60 x 40 Bleche für Modelle BN1 und 60 x 80 für Modelle BN2 •Halter für Schienen (Durchgang mm 35) leicht entfernbar ohne Hilfe von Werkzeugen •umluftgekühltes Aggregat •elektronische Schalttafel •Taste für die Wahl zwischen zwei Feuchtigkeitsniveaus •automatische Abtauung und Verdunstung des Kondenswassers •selbstschließende Türe •Innenbeleuchtung •Verschluss

MODELLO	Dimensioni	Capacità	Temp.interna	Classe	Potenza	Assorbimento	Gas	Peso
MODELE	Dimensions	Capacity	Internal temp.	Class	Power	Absorption	Gas	Weight
MODEL	Dimensions	Capacité	Temp.Intérieure	Classe	Puissance	Absorption	Gaz	Poids
MODELL	Abmessungen	Kapazität	Innentemperatur	Klasse	Leistung	Energieverbrauch	Kältemittel	Gewicht
	mm	lt	°C	°C	watt	watt	gas	kg
PASTRY BN1	TNBV 790x700x2070h	573	-2° +10°C	ST	812	380	R404 A	205
			+38° C Max	210				
PASTRY BN2	TNBV 790x1000x2070h	875	-2° +10°C	ST	1633	660	R404 A	235
			+38° C Max	245				

Tensione alimentazione - Voltage - Tension d'alimentation - Spannung 230/1/50

Le caratteristiche sono riferite al funzionamento in condizioni ASHRAE./All characteristics follow ASHRAE working conditions standards.

Toutes caractéristiques se réfèrent au fonctionnement en conditions ASHRAE./ Alle Daten beziehen sich auf einen Betrieb in ASHRAE Bedingungen.



Caratteristiche costruttive

Tavoli frigoriferi

•Acciaio inox AISI 304 18/10 •interno con spigoli arrotondati •spessore di isolamento 50 mm in •capacità vassoi 60x40 •supporti per guide e griglie facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi •unità refrigerante ventilata •modelli predisposti con unità condensatrice remota •pannello comandi elettronico •sbrinamento ed evaporazione condensa automatici •porte autochiudenti

Building Characteristics

Refrigerated tables

•Stainless Steel AISI 304 18/10 •Inside with rounded corners •50 mm insulation thickness •capacity: 60 x 40 trays •Slide-way and wire-shelf supports easily removable without using tools •Air-cooled refrigerating unit •Prearranged models with remote condensing unit •Electronic control panel •Automatic defrost and evaporation of condensate water •Self-closing doors



Caractéristiques constructives

Tables réfrigérées

•Acier inox AISI 304 18/10 •Angles intérieurs arrondis •épaisseur d'isolation 50 mm •Capacité plateaux 60x40 •supports pour glissières et clayettes facilement démontables sans outils •Groupe frigorifique ventilé •Modèles prédisposés avec unité condensatrice à distance •Panneau de contrôle électronique •dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques •Portes auto fermantes

Baueigenschaften

Gekühlte Arbeitstische

•Edelstahl AISI 304 18/10 •abgerundete Innenkanten •50 mm dicke Isolierung •Kapazität 60 x 40 Bleche •Halter für Schienen und Roste leicht entfernbar ohne Hilfe von Werkzeugen •umluftgekühltes Aggregat •voreingestellte Ausführung mit Fernkondensationseinheit •elektronische Schalttafel •automatische Abtauung und Verdunstung des Kondenswassers •selbstschließende Türe

MODELLO	Dimensioni	Capacità	Temp.interna	Classe	Potenza	Assorbimento	Gas	Peso
MODELE	Dimensions	Capacity	Internal temp.	Class	Power	Absorption	Gas	Weight
MODEL	Dimensions	Capacité	Temp.Intérieure	Classe	Puissance	Absorption	Gaz	Poids
MODELL	Abmessungen	Kapazität	Innentemperatur	Klasse	Leistung	Energieverbrauch	Kältemittel	Gewicht
	mm	lt	°C	°C	watt	watt	gas	kg
PASTRY 92.75.85	TNBV 928x750x850h	156	-2° +10°C	T	648	380	R404 A	120
			-10° -20°C					122
PASTRY 145.75.85	TNBV 1456x750x850h	339	-2° +10°C	+43° C Max	812	510	R404 A	140
			-10° -20°C					142
PASTRY 198.75.85	TNBV 1984x750x850h	522	-2° +10°C	+43° C Max	1102	610	R404 A	177
			-10° -20°C					182
PASTRY 251.75.85	TNBV 2512x750x850h	705	-2° +10°C		1323	715		222
PASTRY 73.75.85	TNBV 738x750x850h	156	-2° +10°C	T	648	380	R404 A	115
			-10° -20°C					117
PASTRY 126.75.85	TNBV 1266x750x850h	339	-2° +10°C	+43° C Max	812	510	R404 A	134
			-10° -20°C					136
PASTRY 179.75.85	TNBV 1794x750x850h	522	-2° +10°C	+43° C Max	1102	610	R404 A	174
			-10° -20°C					179
PASTRY 232.75.85	TNBV 2322x750x850h	705	-2° +10°C		1323	715		211

TR - con gruppo frigorifero incorporato /with incorporated refrigerating group / avec groupe frig. Inklus / mit eingebautem Kühlaggregat

TP - predisposto per gruppo frigorifero remoto / pre-arranged for refrigerating unit at distance / prédisposée pour groupe frig. à distance / voreingestellt für Fernkühlaggregat

Tensione alimentazione - Voltage - Tension d'alimentation - Spannung 230/1/50

Chocolate



Armadi frigoriferi CHOCOLATE

Questi armadi frigoriferi sono stati espressamente studiati per la conservazione del cioccolato e della pasticceria fresca. Un sofisticato sistema elettronico di controllo permette la regolazione dell'umidità dal 40% all'80% per conservare al meglio il cioccolato evitando la sua ossidazione. Lo stesso sistema è in grado di prolungare di alcuni giorni la qualità e la fragranza della pasticceria fresca. La possibilità di utilizzo dello stesso armadio frigorifero per diverse tipologie di prodotto consente un risparmio immediato al momento del suo acquisto.

CHOCOLATE refrigerated cabinets

These refrigerated cabinets have been expressly developed for storing chocolate and fresh pastry products. An advanced electronic control system allows to adjust internal humidity from 40% to 80%, in order to store chocolate avoiding its oxidation. The same storage device allows to keep the quality and crispness of fresh pastry products for some days. The possibility to use the same refrigerated cabinet for different product types allows for an immediate money saving from its purchase.

Armoires Réfrigérées CHOCOLATE

Ces armoires réfrigérées ont été expressément développées pour la conservation du chocolat et des produits pâtisseries frais. Un système électronique de contrôle supérieur permet de réguler l'humidité intérieure de 40% à 80%, afin de conserver au mieux le chocolat et d'éviter l'oxydation. La même machine est à mesure de maintenir pour certains jours la qualité et la fragrance des produits pâtisseries frais. La possibilité d'utiliser la même armoire réfrigérée pour de différents type de produits permet un épargne immédiat dès le moment de son achat.

CHOCOLATE Kühlschränke

Diese Kühlschränke wurden für die Aufbewahrung von Schokolade und frischen Konditoreiprodukten absichtlich entwickelt. Ein besonderes elektronisches Steuerungssystem erlaubt, die Innenfeuchtigkeit von 40% bis zu 80% zu regulieren, um Schokolade besser aufzubewahren und ihre Oxydation zu vermeiden. Dasselbe Gerät kann auch die Qualität und die Knusprigkeit frischer Konditoreiprodukte bewahren. Die Möglichkeit, denselben Kühlschrank für verschiedenen Produktsorten zu benutzen, erlaubt eine umgehende Ersparnis vom Moment ihres Ankaufs.



- Große alphanumerische hinterleuchtete LCD-Schalttafel
 - Ständige Veranschaulichung des Bedienungsstatus
 - Aktive Feuchtigkeitsregelung
 - HACCP Funktion mit Speicherung aller Ereignisse

- Pannello di controllo con ampio display LCD alfanumerico retro illuminato
 - Visualizzazione costante dello stato di funzionamento
 - Regolazione attiva dell'Umidità
 - Funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi

- Control panel with LCD backlit alphanumeric large display
 - Constantly displayed working status
 - Active Humidity control
 - HACCP function with storage of all occurrences

- Panneau de contrôle avec grand écran LCD alphanumérique clairé par l'arrière.
 - Visualisation constante de l'état de marche
 - Régulation active de l'Humidité
 - Fonction HACCP avec mémorisation de tous les événements



Caratteristiche costruttive

Armadi frigoriferi CHOCOLATE

• Acciaio inox AISI 304 18/10 • interno con spigoli arrotondati • spessore di isolamento 60 mm • capacità vassoi 60x40 per i modelli BN1 e 60x80 per i modelli BN2 • supporti per guide con passo 35 mm facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi • unità refrigerante ventilata • pannello comandi elettronico con display LCD alfa numerico retro illuminato • gestione HACCP • sbrinamento ed evaporazione condensa automatici • porte autochiudenti • illuminazione interna • chiusura con chiave

Building Characteristics

CHOCOLATE Refrigerated cabinets

• Stainless steel AISI 304 18/10 • inside with rounded corners • 60 mm insulation thickness • capacity: 60 x 40 trays for model BN1 and 60 x 80 trays for model BN2 • supports for slide-ways with 35 mm pace easily removable without using tools • air-cooled refrigerating unit • electronic control panel with LCD alphanumeric backlit display • HACCP management • automatic defrosting and evaporation of condensate water • self-closing doors • internal light • key lock

Caractéristiques constructives

Armoires réfrigérées CHOCOLATE

• Acier inox AISI 304 18/10 • angles intérieurs arrondis • épaisseur d'isolation 60 mm • capacité plateaux 60x40 pour les modèles BN1 et 60x80 pour les modèles BN2 • supports pour glissières à pas de 35 mm, facilement démontables sans outils • group frigorifique ventilé • panneau de contrôle électronique avec écran LCD alphanumérique éclairé par l'arrière • gestion HACCP • dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques • portes auto-fermantes • éclairage intérieur • fermeture à clé

Baueigenschaften

CHOCOLATE Kühlschränke

• Edelstahl AISI 304 18/10 • abgerundete Innenkanten • 60 mm dicke Isolierung • Kapazität 60 x 40 Bleche für Modelle BN1 und 60 x 80 für Modelle BN2 • Halter für Schienen (Durchgang mm 35) leicht entfernbar ohne Hilfe von Werkzeugen • umluftgekühltes Aggregat • elektronische Schalttafel mit alphanumerischem hinterleuchtetem LCD-Display • HACCP Leitung • automatische Abtauung und Verdunstung des Kondenswassers • selbstschließende Türe • Innenbeleuchtung • Verschluss

MODELLO	Dimensioni	Capacità	Temp.interna	Classe	Potenza	Assorbimento	Gas	Peso
MODELE	Dimensions	Capacity	Internal temp.	Class	Power	Absorption	Gas	Weight
MODEL	Dimensions	Capacité	Temp.Intérieure	Classe	Puissance	Absorption	Gaz	Poids
MODELL	Abmessungen	Kapazität	Innentemperatur	Klasse	Leistung	Energieverbrauch	Kältemittel	Gewicht
	mm	lt	°C	°C	watt	watt	gas	kg
CHOC BN1	TNV 790x700x2070h	573	+2° +15°C HR 40% - 80%	ST +38° C Max	812	380	R404 A	205
CHOC BN2	TNV 790x1000x2070h	875	+2° +15°C HR 40% - 80%	ST +38° C Max	1633	660	R404 A	235

Tensione alimentazione - Voltage - Tension d'alimentation - Spannung **230/1/50**

Le caratteristiche sono riferite al funzionamento in condizioni ASHRAE. / All characteristics follow ASHRAE working conditions standards.

Toutes caractéristiques se réfèrent au fonctionnement en conditions ASHRAE. / Alle Daten beziehen sich auf einen Betrieb in ASHRAE Bedingungen.