



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



# Easy Professional

Banchi Pizza Refrigerati  
Refrigerated pizza benches  
Comptoirs pizza  
Pizzatheken



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.

**Pizza**

# Easy

Soluzioni Essenziali  
Basic Solutions  
Solutions essentielles  
Wesentliche Lösungen



EASY PZ - 147 VTR8P



## Banchi Pizza serie EASY

Questa nuova serie di banchi per Pizzeria è stata progettata per offrire il massimo delle prestazioni utilizzando soluzioni essenziali ed economiche. La gamma è costituita da 6 modelli a 1, 2 e 3 vani refrigerati più cassetteria neutra per contenitori 60x40, nelle versioni con gruppo incorporato o predisposto.

## Comptoirs Pizza série EASY

Cette nouvelle série de comptoirs pour pizza a été projetée pour offrir les meilleures performances en utilisant des solutions simples, essentielles et économiques. La gamme se compose de 6 modèles à 1, 2, 3 portes réfrigérées et d'un caisson neutre pour tiroirs 60 x 40, dans les versions avec groupe incorporé ou prédisposé.

## Pizza benches EASY range

This new range of pizza benches has been planned to offer our customers the highest performances using simple, essential and economic solutions. The range consists of 6 models with 1, 2, 3 refrigerated doors and non refrigerated chest of drawers for 60x40 containers, with incorporated refrigerating group or pre-arranged with separate condensing units.

## Pizzatheken Reihe EASY

Diese neue Reihe von Pizzatheken ist geplant worden um die höchste Leistungen durch die Verwendung von wesentlichen und preiswerten Lösungen anzubieten. Die Reihe besteht aus 6 Modellen mit 1, 2 und 3 Türen und eine ungekühlte Schubladeneinheit für 60x40 Behälter, mit eingebautem Kühlaggregat oder voreingestellt für den Anschluß an Zentralkühlung.

## Caratteristiche costruttive del Tavolo Refrigerato

•Costruzione interamente in acciaio inox Aisi 304 18/10 •interno con spigoli arrotondati e fondo stampato •spessore di isolamento 50 mm in poliuretano ecologico ad alta densità espanso esclusivamente ad acqua •gruppo frigorifero ventilato •pannello di comando elettronico •dispositivi di sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici •aspirazione ed espulsione dell'aria di condensazione sul frontale •cruscotto anteriore apribile per la manutenzione ordinaria e la pulizia periodica del condensatore •porte con guarnizioni magnetiche ad incastro •supporti per guide e griglie facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi •piedini in acciaio inox regolabili in altezza

## Caractéristiques Constructives de la Table Réfrigérée

•La construction des tables est en acier inox AISI 304 18/10 •Angles intérieurs arrondis et fond moulé •épaisseur d'isolation de 50 mm en polyuréthane expansé écologique à haute densité expansé exclusivement à eau •Groupe frigorifique ventilé •Panneau de contrôle électronique •Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques •Aspiration et expulsion de l'air de condensation sur la partie frontale du groupe •Tableau de bord antérieur fixé par charnières pour l'entretien ordinaire et le nettoyage périodique de l'unité de condensation •Portes avec joints magnétiques remplaçables par encastrement •Clayettes intérieures avec glissières anti-basculément réglables en hauteur sur supports amovibles sans outils •Pieds en acier inox réglables en hauteur

## Refrigerated table building characteristics

•Construction in stainless steel Aisi 304 18/10 •inner side with rayed corners and moulded bottom •50 mm insulation thickness by water-expanded environment-friendly high density polyurethane foam •electronic control panel •Completely automatic defrost and evaporation of condense water •Front side suction and ejection of condensing air •Front panel fixed by hinges for ordinary maintenance and condensing unit periodical cleaning •doors with fitted magnetic gaskets •slide-way and wire-shelves supports easily removable without using tools •adjustable in height stainless steel feet

## Baueigenschaften

•Konstruktion ganz aus rostfreiem Stahl AISI 304 18/10 •Innenseite mit abgerundeten Kanten und gestanzter Boden •50 mm Isolierungsdicke aus umweltfreundlicher Polyurethanharze mit hoher Dichte, nur mit Wasser ausgedehnt. •Umluftgekühltes Aggregat •Elektronische Schalttafel •Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung •Stirnseitige Einzug und Auslaß der Kondensationsluft •Aufklappbares Schaltbrett für die ordentliche Wartung und die periodische Säuberung des Kondensators •Türen mit eingeklemmten magnetischen Dichtungen •Innere Roste auf unkippsicheren höhenverstellbare Schienen mit Ständern, die ohne Hilfe von Werkzeugen entfernbar sind •In Höhe verstellbar Stahlfüße

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
EASY BNR PZ 92 VTR 1-6	1472x800x1390h	156	-2° +10°C		648	380		288
EASY BNR PZ 145 VTR 3-8	2000x800x1390h	339	-2° +10°C	T +38° C Max	812	510	R404 A	403
EASY BNR PZ 198 VTR 5-10	2530x800x1390h	522	-2° +10°C		1102	610		500

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

## Caratteristiche costruttive della Vetrina Refrigerata

•Costruzione interamente in acciaio inox Aisi 304 18/10 •interno con spigoli arrotondati •isolamento in poliuretano ecologico ad alta densità espanso esclusivamente ad acqua •gruppo refrigerante statico •pannello di comando elettronico •protezione superiore composta da vetri piani

## Caractéristiques Constructives de la Vitrine Réfrigérée

•La construction des vitrines est en acier inox AISI 304 18/10 •Angles intérieurs arrondis •isolation en polyuréthane expansé écologique à haute densité expansé exclusivement à eau •Groupe frigorifique statique •Panneau de contrôle électronique •protection supérieure avec vitre plat.

## Refrigerated show-case building characteristics

•Show-cases are built in Stainless Steel AISI 304 18/10 •Inner side with rayed corners •insulation by water-expanded environment-friendly high density polyurethane foam •Static cooling •Electronic control panel •Upper protection is with plain glass

## Baueigenschaften der gekühlten Vitrine

•Konstruktion ganz aus rostfreiem Stahl AISI 304 18/10 •Innenseite mit abgerundeten Kanten •umweltfreundlicher Polyurethanharze mit hoher Dichte, nur mit Wasser ausgedehnt. •Statisches Aggregat •Elektronische Schalttafel •Oberes flaches Schutzglas

# Professional

Soluzioni al massimo  
Top Solutions  
Solutions au top  
Höhere Lösungen



PZ - 147 VTR8P - 7C



## Banchi Pizza serie PROFESSIONAL

I banchi per Pizzeria serie Professional nascono dall'esigenza di ottimizzare gli spazi avendo comodamente a disposizione tutti quegli strumenti che consentano di preparare un'ottima pizza partendo da ingredienti correttamente conservati e protetti. Sono disponibili il banco pizza completo o soltanto alcuni suoi elementi. Il banco pizza è composto da: un tavolo refrigerato a 1, 2, 3 o 4 porte con temperature da -2°C a +10°C; da una cassettera neutra a due o sette cassetti per contenitori 60x40; da un piano in granito per la preparazione della pizza; da una vetrina refrigerata autonoma con temperature da +2°C a +10°C per la conservazione dei condimenti. La gamma prevede modelli con gruppo refrigerante incorporato oppure predisposto con unità condensatrice remota. Le vetrine refrigerate sono disponibili in cinque lunghezze ed in due profondità per l'alloggiamento dei diversi contenitori Gastronorm.

## Pizza Benches PROFESSIONAL range

The pizza benches PROFESSIONAL range arise from the need to optimize spaces and to have all the tools within easy reach to allow the preparation of a good pizza, starting with correctly preserved and sheltered ingredients. Our clients are given the choice between a complete bench or the purchase of just some elements in order to better personalize their own pizza-shop. The pizza bench consists of a refrigerated table with 1, 2, 3 or 4 doors with temperature range from -2°C +10°C; a non refrigerated chest of two or seven drawers for 60x40 containers to preserve pizza-doughs, a granite working-top to prepare the mixture and the pizza filling; and an independent refrigerated show-case, with temperature from +2°C +10°C, for the different ingredients and condiments preservation. All models are available with built-in refrigerated unit or pre-arranged with separate condensing unit. Refrigerated show-cases are produced in five lengths and in two different depths for the housing of the different Gastronorm containers.

## Comptoirs et Vitrines Pizza Série PROFESSIONAL

L'idée des comptoirs pour pizzeria est née de l'exigence d'utiliser au mieux les espaces et avoir aisément à disposition tous les instruments nécessaires à préparer une bonne pizza, à partir des ingrédients conservés et protégés correctement. Dans le but de mieux personnaliser sa propre pizzeria, notre client peut choisir entre le comptoir complet ou quelque module seulement. Le comptoir pour pizza est composé d'une table réfrigérée à 1, 2, 3 ou 4 portes avec température de -2° à +10°; d'un caisson neutre à deux ou sept tiroirs 60 x 40 pour les bacs à pâtons; d'un dessus en granit pour l'exécution du pétrissage et la préparation de la pizza; d'une vitrine réfrigérée indépendante avec température de +2 à +10° C pour la conservation des différents ingrédients et condiments. Tous les modèles sont disponibles avec groupe frigorifique logé ou prédisposé pour groupe frigorifique à distance. Les vitrines réfrigérées sont disponibles en cinq longueurs et deux profondeurs pour le logement des bacs Gastronorm.

## Pizzatheken Reihe PROFESSIONAL

Die Pizzatheken Reihe Professional entstehen aus dem Bedürfnis, den zur Verfügung stehende Raum optimal zu gestalten und alle Mittel griffbereit zu haben, die sowohl die Zubereitung einer guten Pizza als auch die korrekte Konservierung ihrer Zutaten erlauben. Man kann zwischen der Lieferung der vollständigen Ausführung und der nur mit einigen Elementen wählen.

Die vollständige Pizzatheke besteht aus einem gekühlten Arbeitstisch mit 1, 2, 3 oder 4 Türen mit Temperatur von -2°C bis +10°C, aus einer ungekühlten Schubladeneinheit mit zwei oder sieben Schubladen für 60x40 Behälter, aus einer Arbeitsplatte aus Granit für die Verarbeitung der Pizza und aus einer selbstständigen gekühlten Vitrine mit Temperatur von +2°C bis +10°C für die Bewahrung der Zutaten. Alle Ausführungen sind verfügbar mit eingebautem Kühlaggregat oder voreingestellt mit Fernaggregat. Die gekühlte Vitrinen für die Einordnung von Gastronorm Behälter werden in fünf verschiedener Längen und zwei Tiefe angefertigt.

# Professional

Soluzioni al massimo  
Top Solutions  
Solutions au top  
Höhere Lösungen

## Caratteristiche costruttive del Tavolo Refrigerato

- Costruzione interamente in acciaio inox Aisi 304 18/10
- interno con spigoli arrotondati e fondo stampato
- spessore di isolamento 50 mm in poliuretano ecologico ad alta densità espanso esclusivamente ad acqua
- gruppo frigorifero di tipo monoblocco facilmente estraibile e sostituibile in utenza
- refrigerazione ventilata realizzata con un innovativo sistema indiretto di distribuzione dell'aria in grado di garantire una perfetta uniformità di temperatura
- pannello di comando elettronico
- dispositivi di sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici
- aspirazione ed espulsione dell'aria di condensazione sul frontale
- cruscotto anteriore apribile per la manutenzione ordinaria e la pulizia periodica del condensatore
- porte con guarnizioni magnetiche ad incastro
- supporti per guide e griglie facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi
- sono disponibili come optional dei telai estraibili su guide telescopiche per la movimentazione dei contenitori pizza
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza

## Refrigerated Table Building Characteristics

- Tables are constructed in Stainless Steel AISI 304 18/10
- Inner side with rayed corners and moulded bottom
- 50 mm insulation thickness by water-expanded environment-friendly high density polyurethane foam
- mono-block refrigerating unit easily extractable and replaceable for maintenance
- air-cooled refrigeration with an innovative indirect system of air distribution to guarantee a perfect uniformity of temperature
- Electronic control panel
- Completely automatic defrost and evaporation of condense water
- Front side suction and ejection of condensing air
- Front panel fixed by hinges for ordinary maintenance and condensing unit periodical cleaning
- Self closing doors with fitted magnetic gaskets
- slide-way and wire-shelves supports easily removable without using tools
- Extractable frames on telescopic slides for the easy moving of pizza containers are available on request
- Adjustable in height Stainless Steel feet



PZ 94



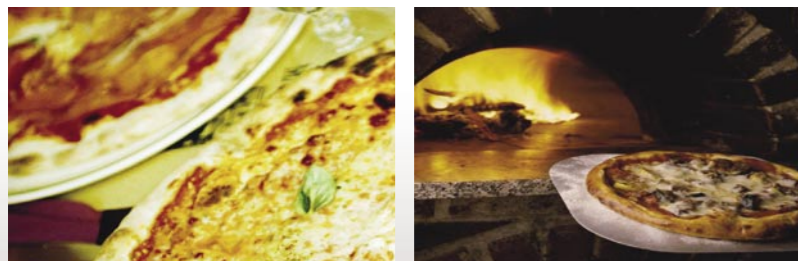
PZ - 128 VTR2C - 8C

## Caractéristiques Constructives de la Table Réfrigérée

- La construction des tables est en acier inox AISI 304 18/10
- Angles intérieurs arrondis et fond moulé
- épaisseur d'isolation de 50 mm en polyuréthane expansé écologique à haute densité expansé exclusivement à eau
- Groupe frigorifique du type 'mono-block' facilement extractible et remplaçable
- réfrigération ventilée réalisée avec un système innovant de distribution indirecte de l'air apte à garantir une parfaite uniformité de température
- Panneau de contrôle électronique
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques
- Aspiration et expulsion de l'air de condensation sur la partie frontale du groupe
- Tableau de bord antérieur fixé par charnières pour l'entretien ordinaire et le nettoyage périodique de l'unité de condensation
- Portes auto fermantes avec joints magnétiques remplaçables par encastrement
- Clayettes intérieures avec glissières anti-basculément réglables en hauteur sur supports amovibles sans outils
- Disponibilité, sur demande, des châssis extractibles sur glissières télescopiques pour un plus simple usage des bacs à pizza
- Pieds en acier inox réglables en hauteur

## Baueigenschaften des gekühlten Arbeitstischs

- Konstruktion ganz aus rostfreiem Stahl AISI 304 18/10
- Innenseite mit abgerundeten Kanten und gestanzter Boden
- 50 mm Isolierungsdicke aus umweltfreundlicher Polyurethanharze mit hoher Dichte, nur mit Wasser ausgedehnt
- Monoblock-Aggregat vom Benutzer leicht ausziehbar und ersetzbar
- Umluftkühlung, die durch einen indirekten System von Lufterteilung eine vollkommene Temperatur-Gleichförmigkeit garantiert
- Elektronische Schalttafel
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Stirnseitige Einzug und Auslaß der Kondensationsluft
- Aufklappbares Schaltbrett für die ordentliche Wartung und die periodische Säuberung des Kondensators
- Türen mit eingeklemmten magnetischen Dichtungen
- Innere Roste auf unkippsicheren höhenverstellbare Schienen mit Ständer die ohne Hilfe von Werkzeugen entfernenbar sind
- Für die Bewegung der Pizzabehälter stehen auch ausziehbaren Rahmen auf teleskopischen Schienen zur Verfügung (Extra)
- In Höhe verstellbar Stahlfüße



# Professional

Soluzioni al massimo  
Top Solutions  
Solutions au top  
Höhere Lösungen

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
<b>PROF GNR PZ 92</b>	926x700x1255h	264	0° +10°C	T +43° C Max	648	380	<b>R404 A</b>	154
<b>PROF BNR PZ 92 VTR 1-6</b>	1472x800x1390h	156	-2° +10°C	T +43° C Max	648	380	<b>R404 A</b>	288
<b>PROF BNR PZ 145 VTR 1-6</b>	1472x800x1390h	339	-2° +10°C		812	510		298
<b>PROF BNR PZ 145 VTR 3-8</b>	2000x800x1390h	339	-2° +10°C		812	510		403
<b>PROF BNR PZ 198 VTR 3-8</b>	2000x800x1390h	522	-2° +10°C		1102	610		392
<b>PROF BNR PZ 145 VTR 5-10</b>	2530x800x1390h	339	-2° +10°C		812	510		512
<b>PROF BNR PZ 198 VTR 5-10</b>	2530x800x1390h	522	-2° +10°C		1102	610		500
<b>PROF BNR PZ 251 VTR 5-10</b>	2530x800x1390h	704	-2° +10°C		1323	715		497
<b>PROF BNP PZ 126 VTR 2-7</b>	1810x800x1390h	339	-2° +10°C		T +43° C Max	812		510
<b>PROF BNP PZ 179 VTR 2-7</b>	1810x800x1390h	522	-2° +10°C	1102		610	348	
<b>PROF BNP PZ 126 VTR 4-9</b>	2340x800x1390h	339	-2° +10°C	812		510	456	
<b>PROF BNP PZ 179 VTR 4-9</b>	2340x800x1390h	522	-2° +10°C	1102		610	456	
<b>PROF BNP PZ 232 VTR 4-9</b>	2340x800x1390h	705	-2° +10°C	1323		715	445	

**BNR** - con gruppo frigorifero incorporato /with incorporated refrigerating group / avec groupe frig. Inclus / mit eingebautem Kühlaggregat

**BNP** - 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 - Speisungsspannung **230/1/50**



**Pannello frontale banco refrigerato apribile**  
Refrigerated bench hinged front panel  
Panneau frontal du comptoir réfrigéré sur charnières  
Aufklappbares Frontpaneel der gekühlten Theke



**Pannello frontale apribile tavoli predisposti**  
Pre-arranged working tables hinged front panel  
Panneau frontal des tables prédisposées sur charnières  
Aufklappbares Frontpaneel der voreingestellte-  
Arbeitstische



**Fondo interno stampato**  
Internal moulded bottom  
Fond intérieur moulé  
Gestanzter Innenboden



**Piedini Inox regolabili**  
Adjustable in height stainless steel feet  
Pieds en inox réglables en hauteur  
In Höhe verstellbare Stahlfüße



**Massima capacità di stoccaggio**  
Maximum storage capacity  
Capacité de conservation supérieure  
Maximale Lagerungskapazität



**Guide antiribaltamento**  
Anti-turnover slide-ways  
Glissières anti-renversement  
Anti-Umsturz Schienen



**Telaio estraibile per contenitori**  
Extractible frame for containers  
Châssis extractible pour bacs  
Ausziehbares Rahmen für Behälter



**Cassetti per contenitori**  
Drawer for containers  
Tiroir pour bacs  
Schublade für Behälter



**Pannello di controllo**  
Control panel  
Panneau de contrôle  
Schalttafel



**Abbinamento con vetrina**  
Combination with refrigerated show case  
Combinaison avec vitrine réfrigérée  
Zusammensetzung mit Kühltheke

# Vetrina



VTR 2P



VTR 2C



VTR 8C



VTR 8P

## Caratteristiche costruttive della Vetrina Refrigerata

•Costruzione interamente in acciaio inox Aisi 304 18/10 •interno con spigoli arrotondati •isolamento in poliuretano ecologico ad alta densità espanso esclusivamente ad acqua •gruppo refrigerante statico •pannello di comando elettronico •disponibili con lunghezze 1472, 1810, 2000, 2340 e 2530 mm e con profondità 305 e 365 mm •protezione superiore con vetro curvo oppure composta da vetri piani

## Refrigerated Show-cases Building Characteristics

•Show-cases are built in Stainless Steel AISI 304 18/10 •Inner side with rayed corners •insulation by water-expanded environment-friendly high density polyurethane foam •Static cooling •Electronic control panel •Refrigerated show-cases are available with lengths 1472, 1810, 2000, 2340, 2530 mm and with depths 305 and 365 mm •Upper protection is proposed either in curved or in plain glass.

## Caractéristiques Constructives de la Vitrine Réfrigérée

•La construction des vitrines est en acier inox AISI 304 18/10 •Angles intérieurs arrondis •isolation en polyuréthane expansé écologique à haute densité expansé exclusivement à eau •Groupe frigorifique statique •Panneau de contrôle électronique •Les longueurs disponibles sont 1472, 1810, 2000, 2340 et 2530 mm et les profondeurs sont 305 et 365 mm •La protection supérieure en vitre est proposée en version avec vitre bombé ou avec vitre plat

## Baueigenschaften der gekühlte Vitrine

•Konstruktion ganz aus rostfreiem Stahl AISI 304 18/10 •Innenseite mit abgerundeten Kanten •umweltfreundlicher Polyurethanharze mit hoher Dichte, nur mit Wasser ausgedehnt. •Statisches Aggregat •Elektronische Schalttafel •In den Längen 1472,1810,2000, 2340 und 2530 mm und Tiefen 305 und 365 mm verfügbar •Oberes Schutzglas flach oder abgerundet

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
<b>VETRINE - SHOW CASES - VITRINE - VITRINEN</b>								
VTR 1	1472x310x394h	32	+2° +10°C	ST +38° C Max	330	150	R134 a	40
VTR 2	1810x310x394h	42	+2° +10°C		330	150		48
VTR 3	2000x310x394h	48	+2° +10°C		330	150		53
VTR 4	2340x310x394h	59	+2° +10°C		330	150		63
VTR 5	2530x310x394h	65	+2° +10°C		330	150		68
VTR 6	1472x365x394h	40	+2° +10°C		330	150		42
VTR 7	1810x365x394h	53	+2° +10°C		330	150		50
VTR 8	2000x365x394h	60	+2° +10°C		330	150		56
VTR 9	2340x365x394h	74	+2° +10°C		330	150		67
VTR 10	2530x365x394h	81	+2° +10°C		330	150		73

Tensione alimentazione - Voltage - Tension d'alimentation - Speisungsspannung **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.