



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



# Baking Cab Baking Tab

Armadi e Tavoli fermalievitazione  
Cabinets and Tables for leavening control  
Armoires et Tables retardatrices du levage  
Kühlschränke und Tische für die  
Gärungsverzögerung



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.

**Bakery**

# Baking

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

L'impiego del freddo nella moderna tecnologia della panificazione nasce dalle nuove esigenze lavorative il cui principale obiettivo è quello di evitare il lavoro notturno e festivo.

## Les nouveaux systèmes du « froid » pour les professionnels de la panification

L'emploi du froid dans la technologie de panification moderne naît des nouvelles exigences de travail, dont le but principal est d'éviter le travail de nuit et de fête



## The new "cold" systems for bakery professionals

The use of cold processes in modern baking technology arises from the new production needs, whose main goal is to avoid night and holiday work.

## Die neuen Kältesysteme für die Bäckereifachmänner

Die Benutzung der Kälte in der modernen Bäckereitechnik entsteht aus die neuen Arbeitsforderungen, deren hauptsächlicher Ziel ist, Nacht- und Ferienarbeit zu vermeiden.

**La FERMALIEVITAZIONE:** La fermentazione controllata viene utilizzata per gli impasti di pane e pasticceria attraverso l'opportuna gestione della temperatura, dell'umidità e del tempo. Gli Armadi ed i Tavoli Fermalievitazione Everlasting bloccano o rallentano l'attività fermentativa del lievito, mantengono l'impasto in questo stato fino ad un massimo di 72 ore, ed infine iniziano la fase di fermentazione all'orario stabilito dal programma.

L'intero processo è suddiviso in 4 fasi:

•Raffreddamento •Conservazione •Pre-lievitazione •Lievitazione

**LEAVENING CONTROL:** Controlled fermentation is used for pastry and bread dough through an accurate management of temperature, humidity and time. Everlasting's refrigerated cabinets and tables for leavening control stop or slow the fermentative activity of yeast, keep the dough in this condition until a maximum of 72 hours and then start the fermentation phase at the time established by the program.

The whole process is divided in 4 steps:

•Cooling •Storage •Pre-leavening •Leavening

**LE RALENTISSEMENT DU LEVAGE:** On utilise la fermentation contrôlée pour les mélanges de pain et pâtisserie à travers d'une gestion appropriée de la température, de l'humidité et du temps. Les armoires et les tables réfrigérées retardatrices du levage Everlasting arrêtent ou ralentissent l'activité fermentative du levage, maintiennent le mélange dans cet état et à la fin elles commencent la phase de fermentation à l'horaire établi par le programme.

Le procédé complet est divisé en 4 stades :

•Refroidissement •Conservation •Pre-levage •Levage

**DIE GÄRUNGSVERZÖGERUNG:** Die kontrollierte Gärung ist für Brot- und Konditoreikneten durch eine korrekte Temperatur-, Feuchtigkeit- und Zeitverwendung benutzt. Die Kühlschränke und gekühlte Arbeitstische für die Gärungsverzögerung von Everlasting halten oder bremsen die Gärungsaktion des Säuerungsmittels, sie behalten das Kneten in dieser Lage bis zu maximal 72 Stunden, und dann sie beginnen die Gärungsphase auf die vom Programm festgestellte Zeit. Das ganze Verfahren ist in 4 Phasen geteilt:

•Kühlung •Bewahrung •Vorsäuerung •Säuerung.

## I vantaggi della FERMALIEVITAZIONE

**Eliminazione del lavoro notturno** in quanto il panettiere impasta e prepara durante il giorno i vari tipi di pane crudo, lo introduce negli apparecchi fermalievitazione e, attraverso una semplice programmazione, rimanda la lievitazione in automatico di primo mattino in modo che al suo arrivo il pane sia già pronto per essere infornato.

**Miglioramento della qualità** del prodotto in quanto la lunga lievitazione conferisce più sapore al pane e ne allunga la durata.

**Maggiori profitti** grazie alla razionalizzazione del processo produttivo che produce un risparmio sulla quantità del lievito utilizzato e ha come risultato l'azzeramento delle rimanenze di pane a fine giornata.

## The advantages of LEAVENING CONTROL

**Elimination of night work**, because the baker kneads and prepares the various types of raw bread during the day, then introduces them in the leavening control appliances and automatically delays the leavening process through simple programming, so that when he arrives early in the morning, the bread is ready to be baked.

**Improved product quality**, because a long leavening process gives the bread more flavour and lengthens its duration.

**Enhanced profits** thanks to the rationalization of the production process, bringing a reduction in the quantity of yeasts used and resulting in the elimination of bread remains at the end of the day.

## Les avantages du RALENTISSEMENT DU LEVAGE

**Élimination du travail de nuit**, parce que le boulanger pétrit et prépare les différentes variétés de pain cru pendant le jour, les introduit dans les appareils retardateurs du levage et, par une programmation très simple, il renvoie automatiquement le levage de façon que le matin suivant le pain soit déjà prêt pour être cuit.

**Amélioration de la qualité du produit**, parce qu'un long levage donne plus de saveur au pain et en allonge la durée.

**Plus de profits**, grâce à la rationalisation du procès de production qui crée un épargne sur la quantité de levage utilisé et l'élimination des résidus de pain à la fin de la journée.

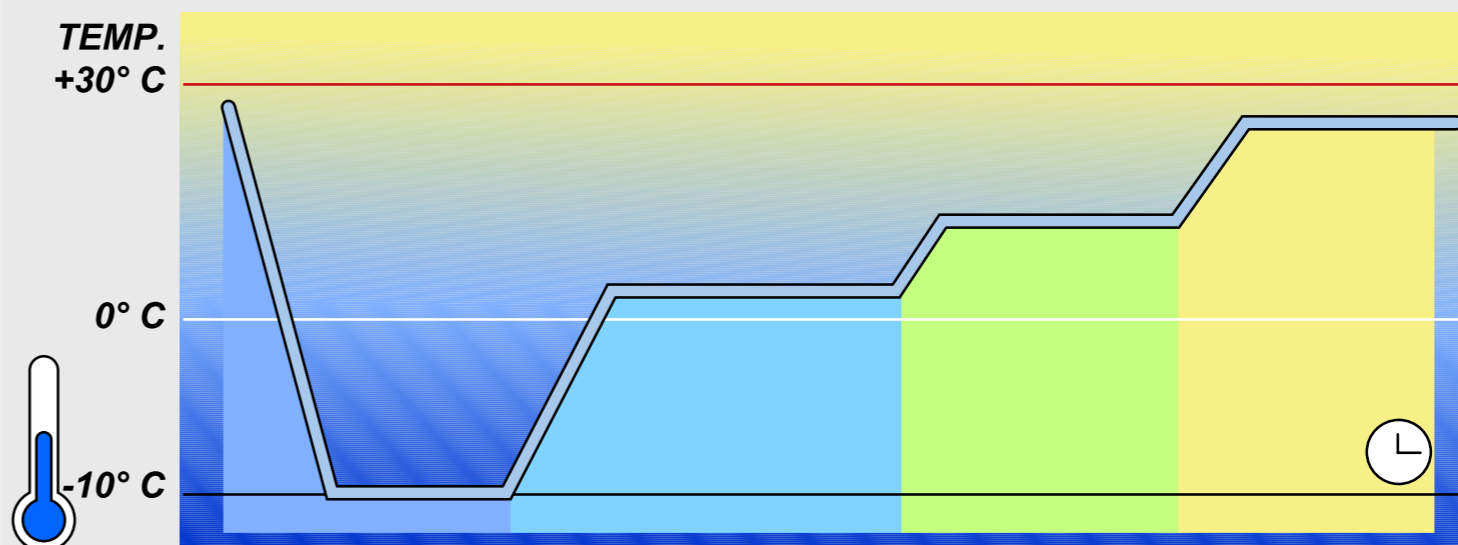
## Die Vorteile der GÄRUNGSVERZÖGERUNG

**Beseitigung der Nacharbeit**, weil der Bäcker die verschiedenen Sorten von rohen Brot während des Tages knetet und vorbereitet, dann er führt sie in den Geräten für die Gärungsverzögerung ein und verspätet die Säuerung automatisch am Frühmorgen durch eine einfache Programmierung, so dass wenn er ankommt, ist das Brot schon bereit, gebackt zu werden.

**Verbesserung der Produktqualität**, weil eine lange Säuerung dem Brot mehr Geschmack gibt und sie verlängert seine Haltbarkeit.

**Mehr Gewinne**, dank der Rationalisierung des Herstellungsverfahrens, das eine Ersparnis der Quantität benutzten Säuerungsmittels verursacht und mit sich die Beseitigung der Brotüberbleibsel bringt.

## FERMALIEVITAZIONE - LEAVENING CONTROL - RETARDATION DU LEVAGE - GÄRUNGSVERZÖGERUNG



**Raffreddamento**  
Cooling  
Refroidissement  
Kühlung

-5° / -10° C  
Hr ---  
4 - 6 h

**Conservazione**  
Storage  
Conservation  
Bewahrung

+2° C  
Hr 70 %  
>72< h

**Pre-lievitazione**  
Pre-leavening  
Pre-levage  
Vorsäuerung

+13° C  
Hr 80 %  
1 - 2 h

**Lievitazione**  
Leavening  
Levage  
Säuerung

+28° C  
Hr 85 - 90 %  
2 - 3 h

# Baking Cab



## Caratteristiche costruttive

### Armadi Fernalievitazione

•Acciaio inox AISI 304 •interno con spigoli arrotondati •isolamento in poliuretano espanso spessore 60 mm •capacità vassoi 60 x 40 per i modelli BN1 e 60 x 80 per i modelli BN2 •supporti per guide con passo 35 mm facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi •unità refrigerante ventilata • i modelli AFL hanno il controllo attivo del grado di umidità fino al 95% •pannello comandi elettronico •sbrinamento ed evaporazione condensa automatici •porte autochiudenti •illuminazione interna •chiusura con chiave

## Building characteristics

### Cabinets for Leavening control

•Stainless steel AISI 304 •inside with rounded corners •60 mm thick insulation with polyurethane foam •capacity: 60 x 40 trays for models BN1 and 60 x 80 trays for models BN2 •supports for slide-ways with 35 mm pace easily removable without using tools •air-cooled refrigerating unit •AFL models are provided with an active humidity level control up to 95% •electronic control panel •automatic defrosting and evaporation of condensate water •self-closing doors •internal light •key lock

## Caractéristiques constructives

### Armoires retardatrices du levage

•Acier inox AISI 304 •angles intérieurs arrondis •épaisseur d'isolation 60 mm en polyuréthane expansé •capacité plateaux 60 x 40 pour les modèles BN1 et 60 x 80 pour les modèles BN2 •supports pour glissières à pas de 35 mm, facilement démontables sans outils •groupe frigorifique ventilé •les modèles AFL sont pourvus d'un contrôle actif du niveau d'humidité jusqu'à 95% •panneau de contrôle électronique •dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques •portes auto-fermantes •éclairage intérieur •fermeture à clé

## Baueigenschaften

### Kühlschränke für die Gärungsverzögerung

•Edelstahl AISI 304 •abgerundete Innenkanten •60 mm dicke Isolierung aus Polyurethanharze •Kapazität 60 x 40 Bleche für Modelle BN1 und 60 x 80 für Modelle BN2 •Halter für Schienen mit Durchgang mm 35, leicht entfernbar ohne Hilfe von Werkzeugen •Umluftgekühltes Aggregat •die Modelle AFL sind mit aktivem Kontrolle des Feuchtigkeitsniveaus bis zu 95% versehen •elektronische Schalttafel •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	Kwatt	watt	gas	kg

BAKING CAB								
FL BN1	790x700x2070h	573	-10° +40°C	ST	1200	1,3	R404 A	210
FL BN2	790x1000x2070h	875	-10° +40°C	+38° C Max	2500	1,7		240
FB BN1	790x700x2070h	573	-10° +40°C	ST	1200	0,7	R404 A	205
FB BN2	790x1000x2070h	875	-10° +40°C	+38° C Max	2500	1,1		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.

# Baking Tab



## Caratteristiche costruttive

### Tavoli Fernalievitazione

•Acciaio inox AISI 304 •interno con spigoli arrotondati •isolamento in poliuretano espanso spessore 50 mm •capacità vassoi 60 x 40 •supporti per guide con passo 40 mm facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi •unità refrigerante ventilata • i modelli AFL hanno il controllo attivo del grado di umidità fino al 95% •pannello comandi elettronico •sbrinamento ed evaporazione condensa automatici •porte autochiudenti

## Building characteristics

### Refrigerated tables for leavening control

•Stainless steel AISI 304 •inside with rounded corners •50 mm thick insulation with polyurethane foam •capacity: 60 x 40 trays •supports for slide-ways with 40 mm pace easily removable without using tools •air-cooled refrigerating unit •AFL models are provided with an active humidity level control up to 95% •electronic control panel •automatic defrosting and evaporation of condensate water •self-closing doors



## Caractéristiques constructives

### Tables réfrigérées retardatrices du levage

•Acier inox AISI 304 •angles intérieurs arrondis •épaisseur d'isolation 50 mm en polyuréthane expansé •capacité plateaux 60 x 40 •supports pour glissières à pas de 40 mm, facilement démontables sans outils •groupe frigorifique ventilé •les modèles AFL sont pourvus d'un contrôle actif du niveau d'humidité jusqu'à 95% •panneau de contrôle électronique •dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques •portes auto-fermantes

## Baueigenschaften

### Gekühlte Tische für die Gärungsverzögerung

•Edelstahl AISI 304 •abgerundete Innenkanten •50 mm dicke Isolierung aus

Polyurethanharze •Kapazität 60 x 40 Bleche •Halter für Schienen mit Durchgang mm 40, leicht entfernbar ohne Hilfe von Werkzeugen •Umluftgekühltes Aggregat •die Modelle AFL sind mit aktivem Kontrolle des Feuchtigkeitsniveaus bis zu 95% versehen •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	Kwatt	watt	gas	kg

BAKING TAB								
FL 145 BN1	TR TP	1456x750x850h	358	-10° +40°C	ST	1000	1,2	145
FL 198 BN1		1984x750x850h	551	-10° +40°C	+38° C	1200	1,3	R404 A 182
FL 251 BN1		2512x750x850h	744	-10° +40°C	Max	1500	1,4	227
FB 145 BN1	TR TP	1456x750x850h	358	-10° +40°C	ST	1000	0,6	140
FB 198 BN1		1984x750x850h	551	-10° +40°C	+38° C	1200	0,7	R404 A 177
FB 251 BN1		2512x750x850h	744	-10° +40°C	Max	1500	0,8	222

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

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

# Baking



**- Porta armadi Baking Cab**  
- Door cabinets Baking Cab  
- Portes armoires Baking Cab  
- Türe Schränke Baking Cab



**- Montanti asportabili senza utensili**  
- Door frames removable without tools  
- Montants démontables sans outils  
- Ohne Hilfe von Werkzeugen  
entfernbar Türrahmen



**- Fondo interno stampato**  
- Moulded internal 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



**- Sonda armadi Baking Cab**  
- Probe cabinets Baking Cab  
- Sonde armoires Baking Cab  
- Sonde Schränke Baking Cab



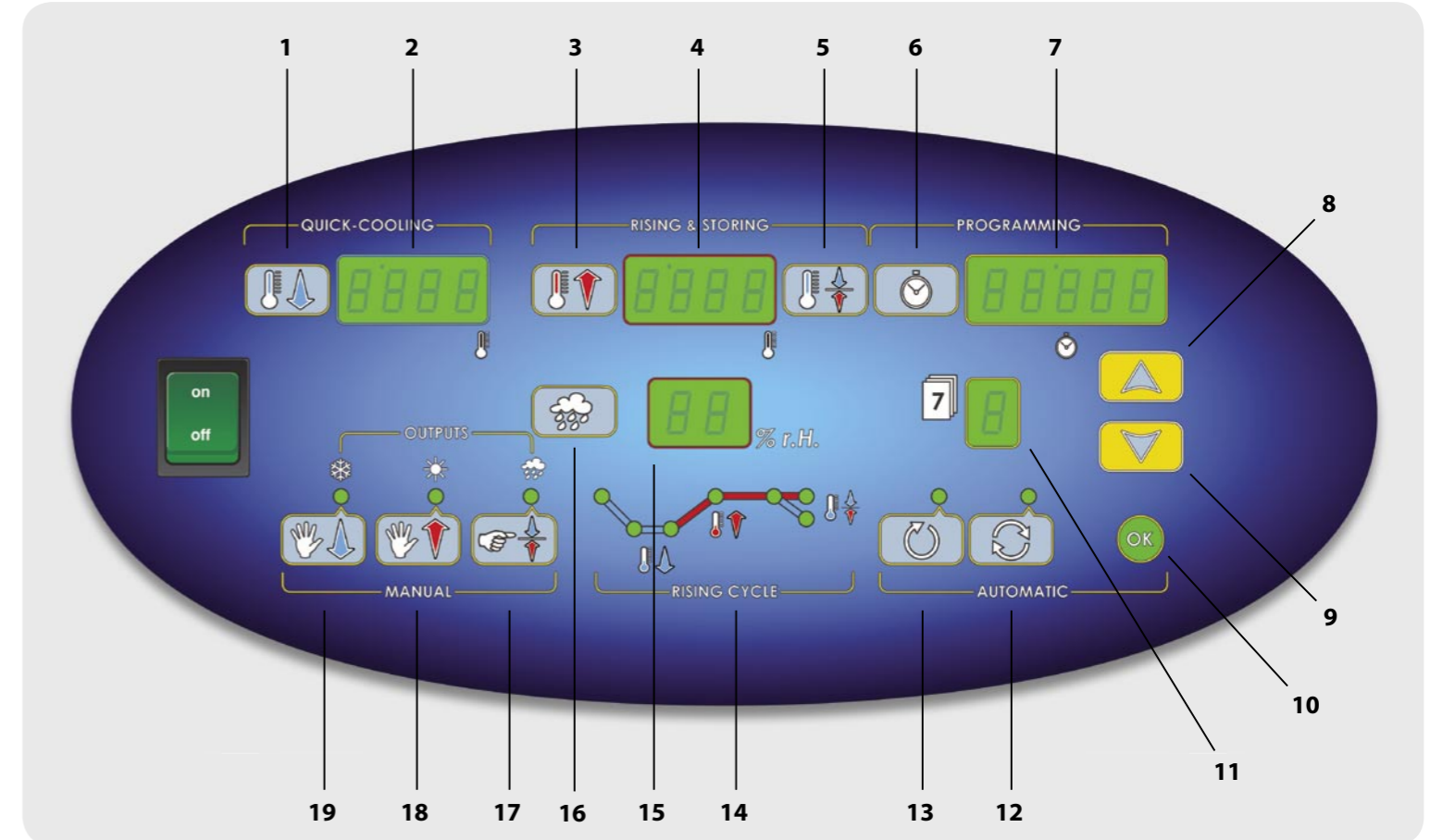
**- Unità condensatrice Baking Cab**  
- Condensing unit Baking Cab  
- Condenseur Baking Cab  
- Kondensator Baking Cab



**- Interno Baking Tab**  
- Internal Baking Tab  
- Intérieur Baking Tab  
- Innen Baking Tab



**- Unità condensatrice Baking Tab**  
- Condensing unit Baking Tab  
- Condenseur Baking Tab  
- Kondensator Baking Tab



- |  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <b>0) Tasto ON/OFF</b>                       | <b>0) ON-OFF key</b>                        | <b>0) Touche ON-OFF</b>                          | <b>0) ON-OFF Taste</b>                   |
| <b>1) Tasto Set-point refrigerazione</b>     | <b>1) Refrigeration Set-point key</b>       | <b>1) Touche Set-point réfrigération</b>         | <b>1) Set-Point Kühlungstaste</b>        |
| <b>2) Display Temperatura refrigerazione</b> | <b>2) Refrigeration temperature display</b> | <b>2) Affichage température de réfrigération</b> | <b>2) Kühlungstemperaturdisplay</b>      |
| <b>3) Tasto Set-point riscaldamento</b>      | <b>3) Heating Set-point key</b>             | <b>3) Touche Set-point chauffage</b>             | <b>3) Set-Point Heizungstaste</b>        |
| <b>4) Display Temperatura riscaldamento</b>  | <b>4) Heating temperature display</b>       | <b>4) Affichage température de chauffage</b>     | <b>4) Heizungstemperaturdisplay</b>      |
| <b>5) Tasto Set-point climatizzazione</b>    | <b>5) Climatisation Set point key</b>       | <b>5) Touche Set- point climatisation</b>        | <b>5) Set-point Klimatisierungstaste</b> |
| <b>6) Tasto Orologio</b>                     | <b>6) Clock key</b>                         | <b>6) Touche horloge</b>                         | <b>6) Uhrstaste</b>                      |
| <b>7) Display ore e minuti</b>               | <b>7) Hours and minutes display</b>         | <b>7) Affichage heures et minutes</b>            | <b>7) Uhr- und Minutendisplay</b>        |
| <b>8) Tasto di incremento</b>                | <b>8) Increment key</b>                     | <b>8) Touche d'incrément</b>                     | <b>8) Zunahmetaste</b>                   |
| <b>9) Tasto di decremento</b>                | <b>9) Decrement key</b>                     | <b>9) Touche de décrément</b>                    | <b>9) Abnahmetaste</b>                   |
| <b>10) Tasto start/stop ciclo</b>            | <b>10) Cycle start/stop key</b>             | <b>10) Touche start/stop cycle</b>               | <b>10) Start/Stop-Zykientaste</b>        |
| <b>11) Tasto programmi automatici</b>        | <b>11) Automatic program key</b>            | <b>11) Touche programmes automatiques</b>        | <b>11) Automatischprogrammstaste</b>     |
| <b>12) Display programmi</b>                 | <b>12) Program display</b>                  | <b>12) Affichage programmes</b>                  | <b>12) Programmdisplay</b>               |
| <b>13) Tasto cicli manuali</b>               | <b>13) Manual cycles key</b>                | <b>13) Touche cycles manuels</b>                 | <b>13) Manualzykientaste</b>             |
| <b>14) Sinottico funzionamento</b>           | <b>14) Functioning synoptic</b>             | <b>14) Synoptique fonctionnement</b>             | <b>14) Synoptische Funktionierung</b>    |
| <b>15) Display umidità</b>                   | <b>15) Humidity display</b>                 | <b>15) Affichage humidité</b>                    | <b>15) Feuchtigkeitsdisplay</b>          |
| <b>16) Tasto set-point umidità</b>           | <b>16) Humidity set-point key</b>           | <b>16) Touche set-point humidité</b>             | <b>16) Set-point Feuchtigkeitstaste</b>  |
| <b>17) Tasto climatizzazione manuale</b>     | <b>17) Manual climatisation key</b>         | <b>17) Touche climatisation manuelle</b>         | <b>17) manuelle Klimatisierungstaste</b> |
| <b>18) Tasto riscaldamento manuale</b>       | <b>18) Manual heating key</b>               | <b>18) Touche chauffage manuel</b>               | <b>18) manuelle Heizungstaste</b>        |
| <b>19) Tasto refrigerazione manuale</b>      | <b>19) Manual refrigeration key</b>         | <b>19) Touche réfrigération manuelle</b>         | <b>19) manuelle Kühlungstaste</b>        |