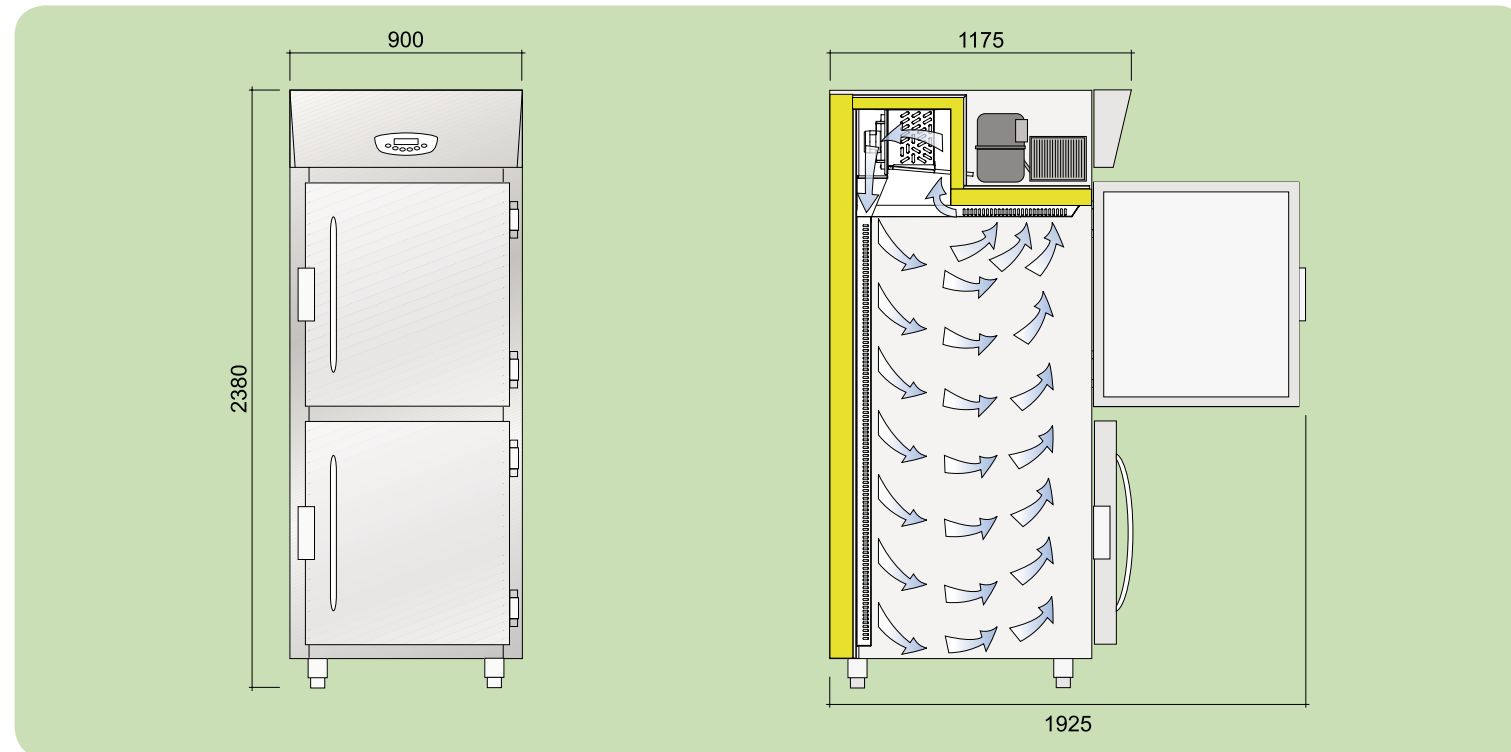


Mega



Caratteristiche tecniche: •Scocca a pannelli smontabile •acciaio inox AISI 304 •interno con spigoli arrotondati •spessore di isolamento 75 mm •supporti per guide con passo 10 mm facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi •unità refrigerante ventilata •unità condensatrice integrata •sbrinamento automatico a gas caldo •evaporazione condensa •porte autochiudenti •capacità vassoi BN 60x80 • 20 coppie di guide in dotazione (capacità di 20 coppie con passo 70 mm - 36 coppie con passo 40 mm)

Technical Characteristics: •Body made of jointed panels •AISI 304 stainless steel •inside with rounded corners •75 mm insulation thickness •supports for slides-ways with 10 mm pace, easily replaceable without using tools •Air cooled refrigerating unit •integrated condensing unit •automatic hot gas defrost •evaporation of condensate water •self-closing doors •Capacity BN 60x80 trays •equipped with 20 pairs of slide-ways (capacity 20 pairs with 70 mm pace – 36 pairs with 40 mm pace)

Caracteristiques constructives: •Coque démontable à panneaux •acier inox AISI 304 •angles intérieurs arrondis •épaisseur d'isolation 75 mm •supports pour glissières à pas de 10 mm facilement démontables sans d'outils •unité réfrigérante ventilée •unité condensatrice intégrée •dégivrage automatique à gaz chaud •évaporation de l'eau de condensation •portes autofermantes •Capacité plateaux BN 60x80 •pourvu de 20 paires de glissières (capacité de 20 paires à pas de 70 mm - 36 paires à pas de 40 mm)

Baueigenschaften: •Modularer Paneelenaufbau •Edelstahl AISI 304 •abgerundete Innenkanten •Isolierungsdicke 75 mm •Halter für Schienen mit Durchgang von 10 mm, leicht entfernbare ohne Hilfe von Werkzeugen •umluftgekühltes Kühlaggregat •integrierte Kondensationseinheit •automatisches Abtauen mit warmem Gas •automatische Verdunstung •selbstschließende Türe •Kapazität BN 60x80 Blechen •mit 20 Paaren von Schienen versehen (Tragfähigkeit: 20 Paare Schienen mit Durchgang von 70 mm - 36 Paare mit Durchgang von 40 mm)

MODELLO	Dimensioni	Capacità	Temp. interna	Classe	Potenza	Assorbimento	Refrigerante	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 - U.R.%	°C	watt	watt	gas	kg
MEGA 120 NT			-2° +8°C		1500	710		250
MEGA 120 UT	900x1175x2380h	1080	+2° +15°C 40% - 85%	T +43°C Max	1500	710	R404 A	252
MEGA 120 BT			-10° -25°C		1624	1150		265

Tensione alimentazione - Voltage - Tension - 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.



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



Mega

Conservatori
Refrigerated storage cabinets
Armoires réfrigérées de conservation
Aufbewahrungskühlschränke



**Pastry
Ice Cream**

La ditta fornitrice si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche tecniche e stilistiche che riterrà necessarie o utili senza pregiudicarne 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.

Mega



Conservatori MEGA

Everlasting propone questo nuovo conservatore professionale serie MEGA in grado soddisfare qualsiasi esigenza nel settore pasticceria e gelateria. La scelta di materiali di alta qualità e la ricerca di soluzioni tecniche innovative all'avanguardia, lo pongono sicuramente ai vertici del mercato.

MEGA Refrigerated storage cabinets

Everlasting proposes this new professional storage range MEGA to meet any needs regarding the pastry and ice-cream branches. High-quality materials and up-to-date innovative technical solutions make this product a leading item in the market.

Armoires réfrigérées de conservation MEGA

Everlasting propose cette nouvelle armoire de conservation professionnelle série MEGA, qui est à mesure de satisfaire toute requête des secteurs pâtisserie et glace. Le choix de matériels de qualité et la recherche de solutions techniques innovatrices d'avant-garde font de ce produit l'un des articles dominants du marché.

Aufbewahrungskühlschränke MEGA

Everlasting schlägt diesen neuen professionellen Aufbewahrungskühlschrank vor, der allen Bedürfnissen der Konditorei- und Eisbranche entsprechen kann. Die Wahl hochwertiger Materialien und die Forschung über innovative technische Lösungen stufen diesen Produkt in den höchsten Rang des Markts ein.

MEGA 120 NT -2° / +8°C: E' la macchina ideale per la conservazione di ogni tipo di prodotto fresco, dalla frutta, ai semilavorati, ai prodotti finiti. Un potente sistema frigorifero dotato di un particolare sistema di distribuzione dell'aria consente il mantenimento uniforme e costante di temperatura e umidità per prolungare la durata dei prodotti.

MEGA 120 NT -2° / +8°C: This is the ideal device to store any kind of fresh product, from fruit to semi-finished and finished products. A powerful refrigerating system equipped with a particular air distribution system allows to keep uniform and constant temperature and humidity levels, in order to extend the duration of products.

MEGA 120 NT -2° / +8°C: Elle est la machine idéale pour la conservation de tout type de produit frais, des fruits aux produits semi-finis et finis. Un système de réfrigération puissant équipé avec un système particulier de distribution de l'air permet de maintenir une température et un niveau d'humidité uniformes et constants, afin de prolonger la durée des produits.

MEGA 120 NT -2° / +8°C: Es ist das ideale Gerät für die Aufbewahrung von jedem Typ frisches Produkts, von Früchten bis zu halbbearbeiteten und bearbeiteten Produkten. Ein starkes Kühlungssystem mit einem besonderen Luftverteilungssystem erlaubt, die Temperatur und das Feuchtigkeitsniveau einheitlich und gleich zu halten, um die Dauer der Produkte zu verlängern.



MEGA 120 UT +2° / +15°C 40% ÷ 80% UR: Questa macchina è stata studiata espressamente per la conservazione del cioccolato e della pasticceria fresca. Un sofisticato sistema elettronico di controllo permette la regolazione dell'umidità interna dal 40% all'85% per conservare al meglio il cioccolato evitandone l'ossidazione. Lo stesso conservatore è in grado di prolungare di alcuni giorni il mantenimento di qualità e fragranza della pasticceria fresca. In tal modo il conservatore viene utilizzato al meglio in ogni stagione in base alla produzione del periodo.

MEGA 120 UT +2° / +15°C 40% ÷ 80% UR: This device has been expressly developed for storing chocolate and fresh pastry products. An advanced electronic control system allows to adjust internal humidity from 40% to 85%, 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. Therefore, this device can be used at its best in any season according to the production of the period.

MEGA 120 UT +2° / +15°C 40% ÷ 80% UR: Cette machine a été expressément développée 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 85%, afin de conserver au mieux le chocolat et d'en éviter l'oxydation.

La même machine est à mesure de maintenir pour certains jours la qualité et la fragrance des produits pâtisseries frais. De cette façon, la machine va être utilisée au mieux en toute saison selon la production de la période.

MEGA 120 UT +2° / +15°C 40% ÷ 80% UR: Dieses Gerät wurde für die Aufbewahrung von Schokolade und frischen Konditoreiprodukten absichtlich entwickelt. Ein besonderes elektronisches Steuerungssystem erlaubt, die Innenfeuchtigkeit von 40% bis zu 85% zu regulieren, um Schokolade besser aufzubewahren und ihre Oxydation zu vermeiden. Dasselbe Gerät kann auch die Qualität und die Knusprigkeit frischer Konditoreiprodukte bewahren. Deshalb wird dieses Gerät am besten in jeder Jahreszeit nach Bedarf benutzt.

MEGA 120 BT -10° / -25°C: E' il conservatore ideale per il mantenimento dei prodotti di pasticceria, panificazione e gelateria già sottoposti a processo di abbattimento. La particolare distribuzione dell'aria consente l'uniformità della temperatura ad ogni livello.

MEGA 120 BT -10° / -25°C: It is the ideal storage device to keep pastry, bakery and ice cream products which have already undergone a chilling/freezing cycle. Its particular air distribution system allows temperature uniformity at each level.

MEGA 120 BT -10° / -25°C: Elle est la machine de conservation idéale pour préserver les produits de pâtisserie, boulangerie et glace qui ont déjà subi un cycle de refroidissement rapide. La particulière distribution de l'air permet d'obtenir une température uniforme à tout niveau.

MEGA 120 BT -10° / -25°C: Sie ist die ideale Aufbewahrungsmaschine für schnellgekühlte oder schockgefrierende Konditorei-, Bäckerei- und Eisprodukte. Die besondere Luftverteilung erlaubt, eine gleiche Temperatur auf alle Niveaus zu haben.



•Pannello di controllo con ampio display LCD alfanumerico retro illuminato •Menù disponibile in 5 lingue a scelta
•Visualizzazione costante dello stato di funzionamento
•Regolazione Umidità (120 UT) •Funzione Energy Saving
•Funzione Freddo Continuo Overcooling •Gestione allarmi con buzzer di segnalazione •Funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi •Porta seriale per collegamento a sistema di supervisione



•Control panel with LCD backlit alphanumeric large display •Menu available with a choice of 5 languages
•Constantly displayed working status •Humidity control (120 UT) •Energy Saving Function •Continuous Cold Function Overcooling •Alarm management with signalling buzzer •HACCP function with storage of all occurrences •Serial port for connection to control system

•Panneau de contrôle avec grand écran LCD alphanumérique éclairé par l'arrière. •Menu disponible avec 5 langues à choisir •Visualisation constante de l'état de marche •Régulation de l'Humidité (120 UT) •Fonction Épargne Énergétique •Fonction Froid Continu Overcooling •Gestion des alarmes avec sonnerie de signalisation •Fonction HACCP avec mémorisation de tous les événements •Porte sérielle pour connexion à système de contrôle

•Große alphanumerische hinterleuchtete LCD-Schalttafel •Menu mit 5 wählbare Sprachen verfügbar. •Ständige Veranschaulichung des Bedienungsstatus •Feuchtigkeitsregelung (120 UT) •Energiesparendfunktion •Funktion für ständige Kälte Overcooling •Alarmleitung mit Summersignal •HACCP Funktion mit Speicherung aller Ereignisse •Serieller Port für Verbindung zu Kontrollsysteme