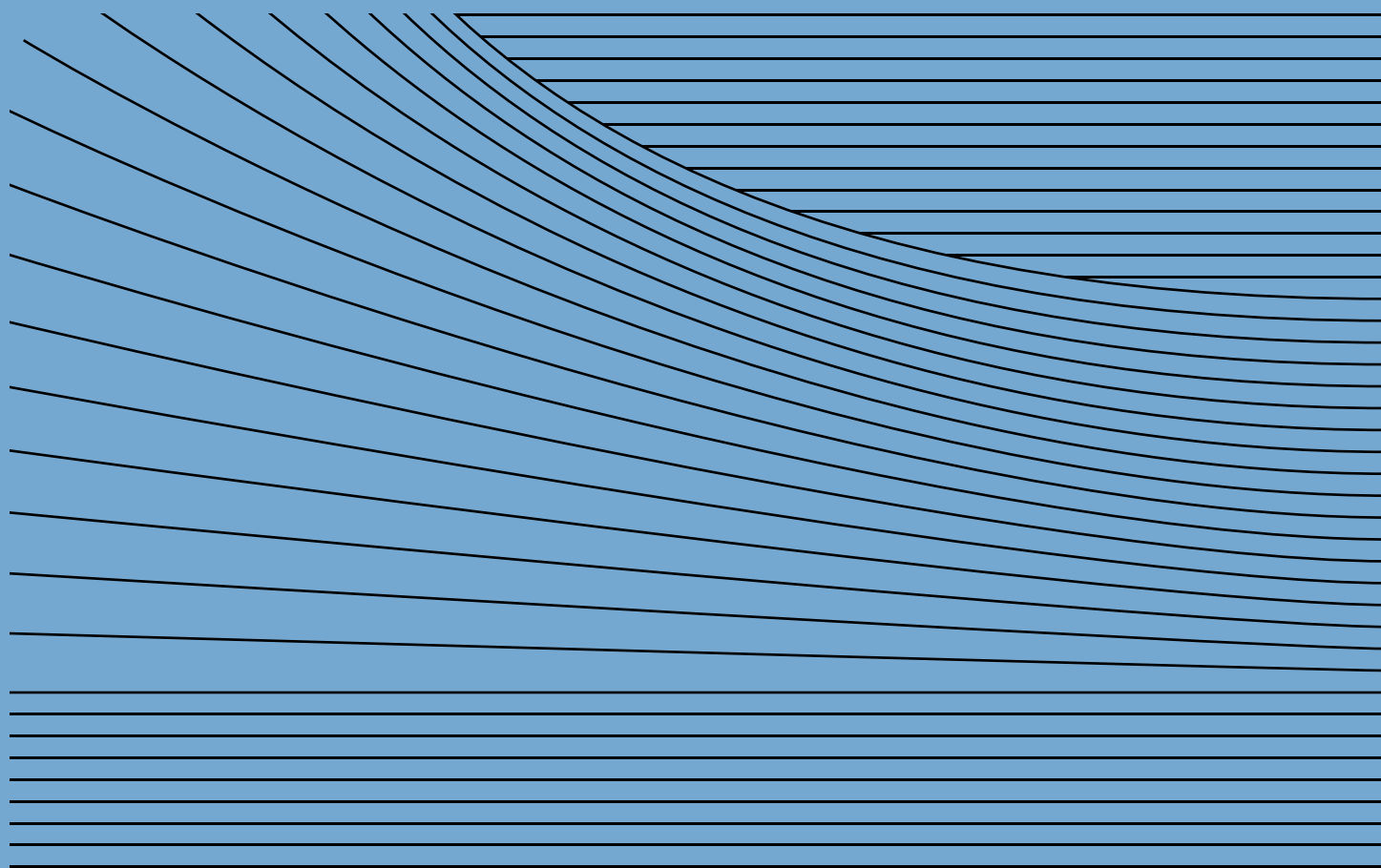


Refrigerated
tables

Tavoli
refrigerati



Index

Indice

Basic

table
tavolo

4

Professional

table
tavolo

8

Saladette Professional

saladette
saladette

16

Basic

GN 1/1

table
tavolo

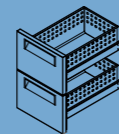


Optional accessories

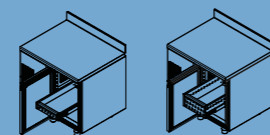
Accessori a richiesta

Wheels
Ruote

2 half-drawer unit instead of one door
Cassettiera da 1/2 in sostituzione di una porta



Internal drawers
(h 75mm -h 150mm)
Cassetti interni (h 75mm -h 150mm)



Stainless steel AISI 304. Technical compartment, external base in hot-dip galvanized metal sheet. External back in Aisi 304 stainless steel
Acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, fondo esterno in lamiera zincata a caldo. Schiena esterna in Acciaio inox Aisi 304



Tropicalized monoblock unit
Unità tropicalizzata monoblocco a tampone



Gas R290 Green
Gas R290 Green



Evaporator with anticorrosive treatment
Evaporatore trattato con vernici anticorrosione



Automatic defrost
Sbrinamento automatico



50 mm insulation thickness with environment-friendly high-density polyurethane
Spessore isolamento 50 mm poliuretano ecologico alta densità

Description

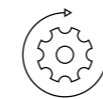
Descrizione

“Simplified quality” is the main feature of Basic Green tables: in addition of being reliable and long-lasting products, their simplicity is based in design and essential finishes as well as in the maintenance and cleaning methods.

La “qualità semplificata” è la caratteristica principale dei tavoli Basic Green: oltre ad essere prodotti affidabili e resistenti nel tempo, la loro semplicità si ritrova nel design e nelle finiture essenziali così come nelle modalità di manutenzione e di pulizia.

Advantages

Vantaggi



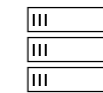
High efficiency and low energy consumption thanks to refrigerant Gas R290 (propane) and to the high density polyurethane insulation thickness.

Elevata efficienza e bassi consumi grazie al Gas refrigerante R290 e all'elevato spessore di isolamento del poliuretano ad alta densità.



Monoblock refrigerating unit easy to service and clean.

Facile manutenzione e pulizia dell'unità refrigerante di tipo monoblocco.



High internal capacity thanks to the external evaporator compartment.

Elevata capacità interna di stoccaggio grazie all'assenza dell'evaporatore in camera.



Easy internal cleaning thanks to rounded-corners and removable racks without the need of specific tools.

Facile pulizia interna grazie agli angoli arrotondati e cremagliere rimovibili senza la necessità di particolari utensili.



Excellent value for money.

Ottimo rapporto qualità - prezzo.

Control panel

Pannello di controllo

HACCP alarm

Allarmi HACCP

Easy to use

Facilità d'uso

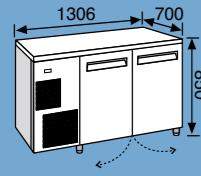
Great visibility of the touch screen

Ottima visibilità del display touch



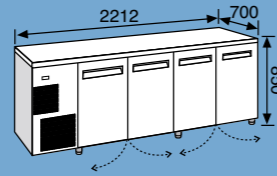
Model range

Gamma modelli



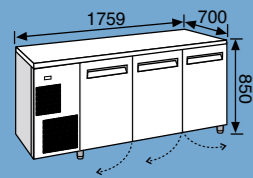
BASIC 130

GN 1/1
 TNV: 0°C +10°C
 BTV: -10°C -20°C
 Gas: R290 Green



BASIC 221

GN 1/1
 TNV: 0°C +10°C
 Gas: R290 Green



BASIC 175

GN 1/1
 TNV: 0°C +10°C
 BTV: -10°C -20°C
 Gas: R290 Green

Top finish

Finitura piano

Available for all models:

- > with stainless steel top
- > without top
- > with stainless steel top and splashback (h tot 950 mm)

Disponibile per tutti i modelli:

- > con piano in acciaio inox
- > senza piano
- > con piano e alzatina in acciaio inox (h tot 950 mm)

Standard equipment

Dotazioni standard

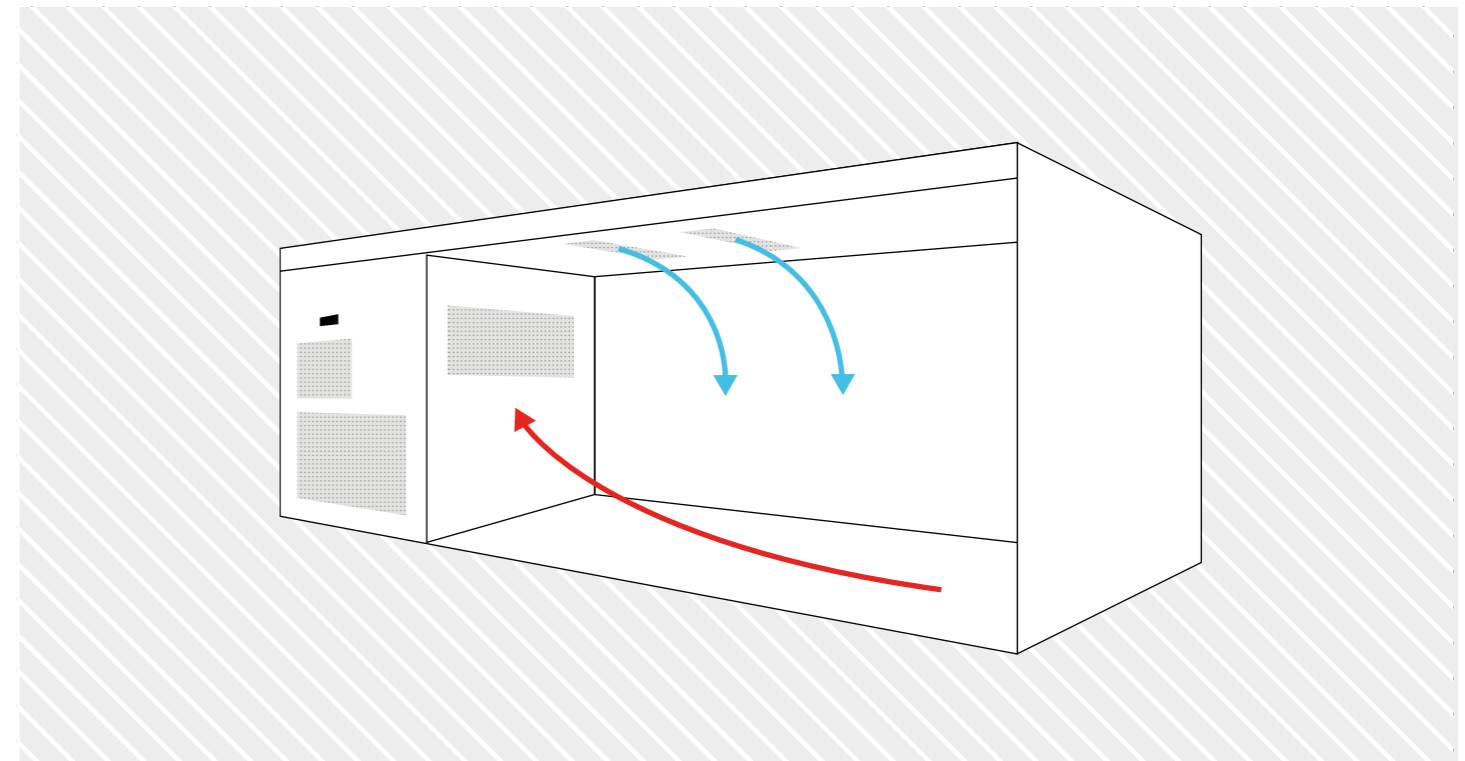
- BASIC** —————> Nr 1 plastic-coated GN 1/1 wire-shelf (325×530mm) with stainless steel slideways for each door
 Nr 1 griglia plastificata GN 1/1 (325×530mm) con guide inox per ciascuna porta

Ventilation system

Sistema di ventilazione

The monoblock refrigeration system connected to a ceiling ventilation channel located under the worktop allows a uniform and homogeneous distribution of cold air.

Il sistema di refrigerazione di tipo monoblocco collegato ad un canale di ventilazione a soffitto posto sotto il piano di lavoro permette una distribuzione uniforme ed omogenea dell'aria fredda.



Professional

GN 1/1

[table](#)
[tavolo](#)

Optional accessories

Accessori a richiesta

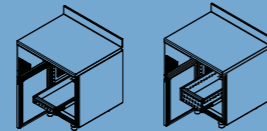
Germicidal UVC lamp
Lampada UVC germicida

Glass doors with internal LED lighting
Porte a vetro con illuminazione interna LED

Wheels
Ruote

Key-lock for doors and drawers
Chiusura con chiave per porte e cassetti

Internal drawers on slideways
(h 75 mm - h 150 mm)
Cassetti interni su guide (h 75 mm - h 150 mm)



Stainless steel AISI 304. Technical compartment, external base in hot-dip galvanized metal sheet. External back in Aisi 304 stainless steel
Acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, fondo esterno in lamiera zincata a caldo. Schiena esterna in Acciaio inox Aisi 304



Tropicalized monoblock unit
Unità tropicalizzata monoblocco



Gas R452A / R290 Green
Gas R452A / R290 Green



Evaporator with anticorrosive treatment
Evaporatore trattato con vernici anticorrosione



Automatic defrost with electrical heater
Sbrinamento automatico con resistenza



50 mm insulation thickness with environment-friendly high-density polyurethane
Spessore isolamento 50 mm poliuretano ecologico alta densità

Description

Descrizione

Highly efficient and performing, Professional tables are equipped with advanced functions and innovative technology that guarantee their quality; in addition, the absence of the evaporator in the room gives them maximum load capacity. Their elegant design and refined finishes make them ideal products for open-plan kitchens and workshops. Professional range tables are also customizable both internally and externally with a wide range of options available to meet specific customer needs.

Altamente efficienti e performanti, i tavoli Professional sono dotati di funzioni avanzate e di una tecnologia innovativa che ne garantiscono la qualità; inoltre, l'assenza dell'evaporatore in camera conferisce loro la massima capacità di carico. Il loro design elegante e le finiture ricercate li rendono i prodotti ideali per cucine e laboratori a vista. I tavoli della gamma Professional sono inoltre personalizzabili sia internamente che esternamente con una vasta gamma di optional per rispondere alle specifiche esigenze del cliente.

Advantages

Vantaggi



High internal capacity thanks to the external evaporator compartment.

Elevata capacità interna di stoccaggio grazie all'assenza dell'evaporatore in camera.



High efficiency and low energy consumption thanks to high-density polyurethane insulation thickness and to R290 refrigerating Gas

Elevata efficienza e bassi consumi grazie all'elevato spessore di isolamento del poliuretano ad alta densità e al Gas refrigerante R290 nella versione Green.



Possibility to customize both internal equipment and external configuration.

Possibilità di personalizzare la configurazione sia dell'allestimento interno che della configurazione esterna.



Monoblock refrigerating unit easy to service and clean.

Facile manutenzione e pulizia dell'unità refrigerante di tipo monoblocco.



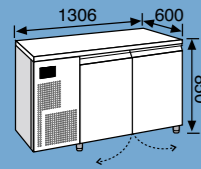
Easy internal cleaning thanks to rounded corners and removable racks without the need of specific tools.

Facile pulizia interna grazie agli angoli arrotondati e cremagliere rimovibili senza la necessità di particolari utensili.

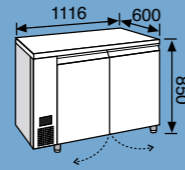
Model range

Gamma modelli

Depth 600 mm
Profondità 600 mm

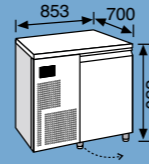


PROFESSIONAL 130
GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
Gas: R452A
/ R290 Green

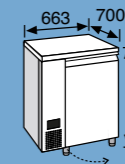


PROFESSIONAL 111 REM
GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
Gas: R452A

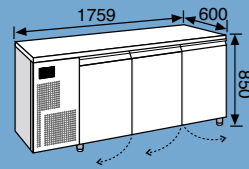
Depth 700 mm / Height 850 mm
Profondità 700 mm / Altezza 850 mm



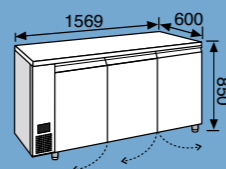
PROFESSIONAL 85
GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A
/ R290 Green



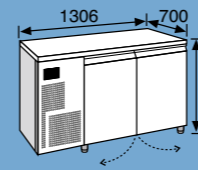
PROFESSIONAL 66 REM
GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A



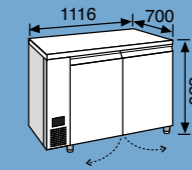
PROFESSIONAL 175
GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
Gas: R452A
/ R290 Green



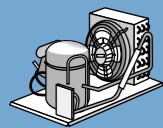
PROFESSIONAL 156 REM
GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
Gas: R452A



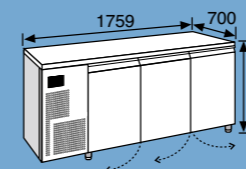
PROFESSIONAL 130
GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A
/ R290 Green



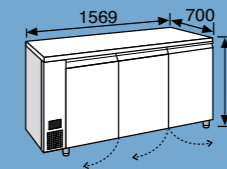
PROFESSIONAL 111 REM
GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A



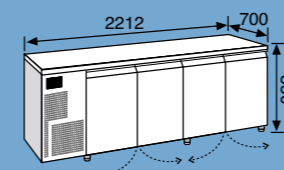
Remote version (REM) without refrigerating unit is also available for all models.
The remote unit is available on demand. REM version is not available for Green models with Gas R290.
Modelli disponibili anche nella versione remota (REM) non provvisti di unità refrigerante. Unità remota disponibile su richiesta. Versione REM non disponibile per i modelli Green con Gas R290.



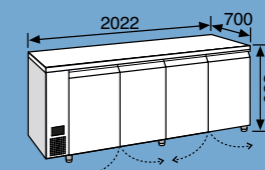
PROFESSIONAL 175
GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A
/ R290 Green



PROFESSIONAL 156 REM
GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A



PROFESSIONAL 221
GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
Gas: R452A
/ R290 Green

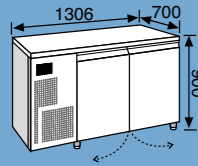


PROFESSIONAL 202 REM
GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
Gas: R452A

Model range

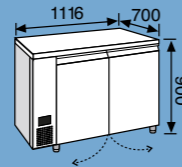
Gamma modelli

Depth 700 mm / Height 900 mm
Profondità 700 mm / Altezza 900 mm



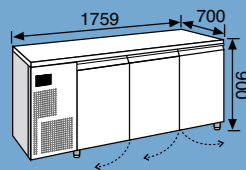
PROFESSIONAL 130

GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A
/ R290 Green



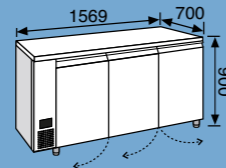
PROFESSIONAL 111 REM

GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A



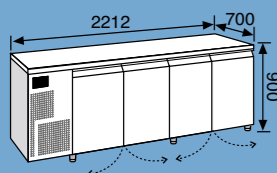
PROFESSIONAL 175

GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A
/ R290 Green



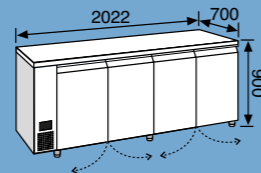
PROFESSIONAL 156 REM

GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A



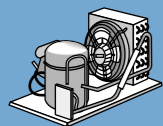
PROFESSIONAL 221

GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
Gas: R452A
/ R290 Green



PROFESSIONAL 202 REM

GN 1/1
TNBV: -2°C +10°C
Gas: R452A



Remote version (REM) without refrigerating unit is also available for all models.
The remote unit is available on demand. REM version is not available for Green models with Gas R290.
Modelli disponibili anche nella versione remota (REM) non provvisti di unità refrigerante. Unità remota disponibile su richiesta. Versione REM non disponibile per i modelli Green con Gas R290.

Control panel

Pannello di controllo

HACCP alarm log

Registro allarmi HACCP

Alarm management (temperature, power failure and dirty condenser)

Gestione allarmi (temperatura, mancanza tensione e condensatore sporco)

WIFI connection module for remote management (optional) see page 20

Modulo di collegamento WIFI per gestione remota (optional) vedi pag. 20

RS485 serial port for connection to supervision systems (optional)

Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)

Energy Saving function

Funzione Energy Saving

Overcooling function

Funzione Overcooling raffreddamento rapido

High and low humidity setting

Impostazione alta e bassa umidità



Top finish

Finitura piano

Available for all models:

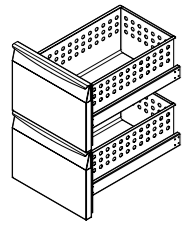
- > with stainless steel top
- > without top
- > with stainless steel top and splashback (h tot 950 mm)
- > 30 mm thick granite top

Disponibile per tutti i modelli:

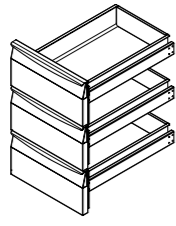
- > con piano in acciaio inox
- > senza piano
- > con piano e alzatina in acciaio inox (h tot 950 mm)
- > piano in granito spessore 30 mm

Customizable layout

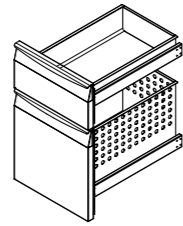
Layout personalizzabile



2 x 1/2 drawer unit
instead
of one door
2 cassetti da 1/2
in sostituzione
di una porta



3 x 1/3 drawer unit
instead
of one door
3 cassetti da 1/3
in sostituzione
di una porta



1/3 and 2/3 drawer
unit instead
of one door
1 cassetto da 1/3 e
1 cassetto da 2/3
in sostituzione
di una porta

Standard equipment

Dotazioni standard

PROFESSIONAL 60 → N.1 plastic-coated wire-shelf with stainless steel slideways for each door (325×450 mm)
Nr 1 griglia plastificata con guide inox per ciascuna porta (325×450 mm)

PROFESSIONAL 70-85 → Nr 1 GN 1/1 plastic-coated wire-shelf with stainless steel slideways for each door (325×530 mm)
Nr 1 griglia plastificata GN 1/1 con guide inox per ciascuna porta (325×530 mm)

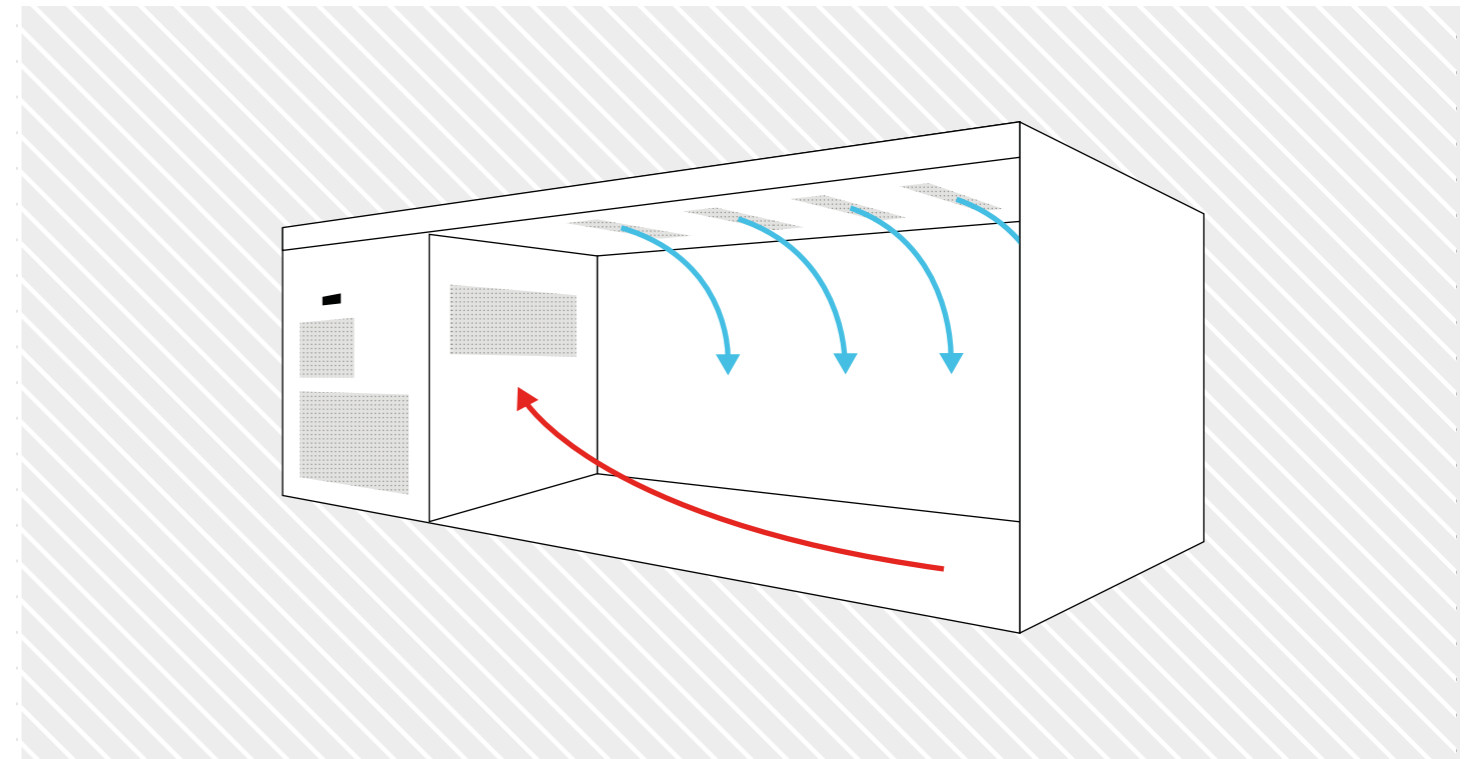
PROFESSIONAL 70-90 → Nr 1 GN 1/1 plastic-coated wire-shelf with stainless steel slideways for each door (325×530 mm)
Nr 1 griglia plastificata GN 1/1 con guide inox per ciascuna porta (325×530 mm)

Ventilation system

Sistema di ventilazione

The monoblock refrigeration system connected to a ceiling ventilation channel located under the worktop allows a uniform and homogeneous distribution of cold air.

Il sistema di refrigerazione di tipo monoblocco collegato ad un canale di ventilazione a soffitto posto sotto il piano di lavoro permette una distribuzione uniforme ed omogenea dell'aria fredda.



Saladette Professional

GN 1/1

saladette

saladette



Optional accessories

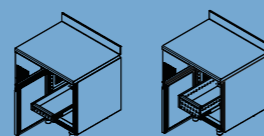
Accessori a richiesta

Germicidal UVC lamp
Lampada UVC germicida

Wheels
Ruote

Stainless steel crossbar to support GN trays
Traversino inox per supporto vaschette GN

Internal drawers on slideways (h 75 mm - h 150 mm)
Cassetti interni su guide (h 75 mm - h 150 mm)



Stainless steel AISI 304. Technical compartment, external base in hot-dip galvanized metal sheet. External back in Aisi 304 stainless steel
Acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, fondo esterno in lamiera zincata a caldo. Schiena esterna in Acciaio inox Aisi 304



Tropicalized monoblock unit
Unità tropicalizzata monoblocco a tampone



Gas R452A / R290 Green
Gas R452A / R290 Green



Evaporator with anticorrosive treatment
Evaporatore trattato con vernici anticorrosione



Automatic defrost with electrical heater
Sbrinamento automatico con resistenza



50 mm insulation thickness with environment-friendly high-density polyurethane
Spessore isolamento 50 mm poliuretano ecologico alta densità

Description

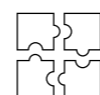
Descrizione

The refrigerated saladette is a clever piece of equipment which allows perfect storage of products while they are available at your fingertips. It can also be used to display products ready for serving. Practical and versatile, it is meant to be placed in the kitchen or in the dining room, at client's sight.

La saladette refrigerata è uno strumento che permette una perfetta conservazione degli alimenti, disposti sempre a portata di mano, e può essere inoltre utilizzata per esporre i cibi già preparati e pronti da servire. Prodotto pratico e soprattutto versatile, che può essere collocato sia in cucina sia in sala alla vista dei clienti.

Advantages

Vantaggi



Wide range of customizable container layouts
Ampia possibilità di personalizzare la configurazione delle vaschette porta ingredienti.



Monoblock refrigerating unit easy to service, clean and replace, if required.

Facile manutenzione, pulizia ed eventuale sostituzione, in caso di necessità, dell'unità refrigerante di tipo monoblocco.



High efficiency and low energy consumption thanks to high-density polyurethane insulation thickness and to R290 refrigerating Gas
Elevata efficienza e bassi consumi grazie allo spessore di isolamento del poliuretano ad alta densità e al Gas refrigerante R290 nella versione Green.



Easy internal cleaning thanks to rounded-corners and removable racks without the need of specific tools.

Facile pulizia interna grazie agli angoli arrotondati e cremagliere rimovibili senza la necessità di particolari utensili.

Standard equipment

Dotazioni standard

PRO SALADETTE → Nr 1 GN 1/1 plastic-coated wire-shelf with stainless steel slideways for each door 325×530mm
Nr 1 griglia plastificata GN 1/1 con guide inox per ciascuna porta 325×530mm

Control panel

Pannello di controllo

HACCP alarm log

Registro allarmi HACCP

Alarm management (temperature, power failure and dirty condenser)

Gestione allarmi (temperatura, mancanza tensione e condensatore sporco)

WiFi connection module for remote management (optional) see page 20

Modulo di collegamento WiFi per gestione remota (optional) vedi pag. 20

Overcooling function

Funzione Overcooling raffreddamento rapido

High and low humidity setting

Impostazione alta e bassa umidità

RS485 serial port for connection to supervision systems (optional)

Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)

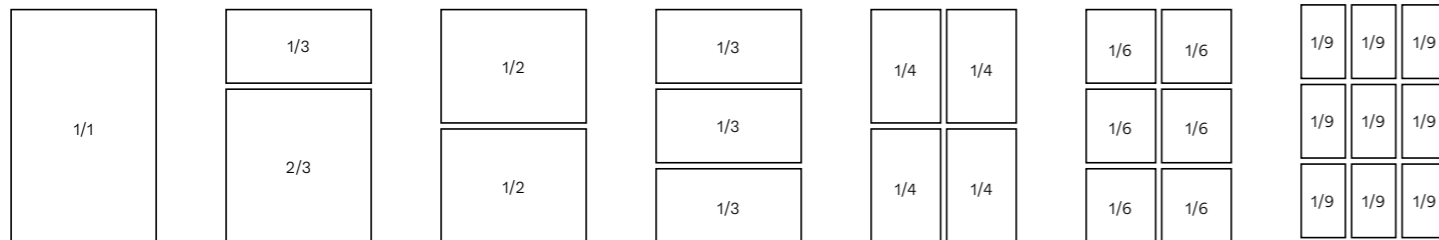
Energy Saving function

Funzione Energy Saving



Gastronorm container composition

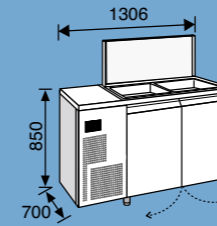
Composizioni vaschette Gastronorm



2 available depths: 100 - 150 mm
2 profondità disponibili: 100 - 150 mm

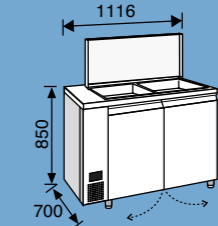
Model range

Gamma modelli



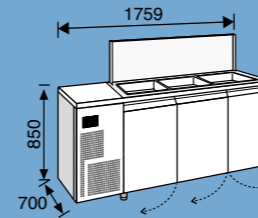
PRO SALADETTE 2

GN 1/1
TNBV: -2C° + 10°C
Gas: R452A
/ R290 Green



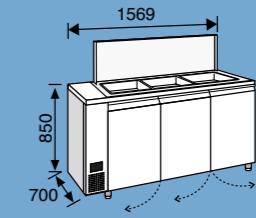
PRO SALADETTE 2 REM

GN 1/1
TNBV: -2C° + 10°C
Gas: R452A



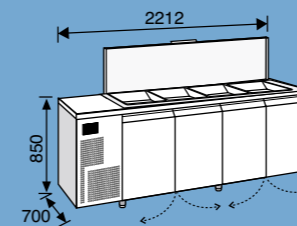
PRO SALADETTE 3

GN 1/1
TNBV: -2C° + 10°C
Gas: R452A
/ R290 Green



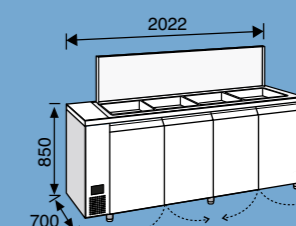
PRO SALADETTE 3 REM

GN 1/1
TNBV: -2C° + 10°C
Gas: R452A



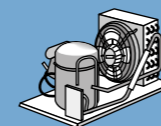
PRO SALADETTE 4

GN 1/1
TNBV: -2C° + 10°C
Gas: R452A
/ R290 Green



PRO SALADETTE 4 REM

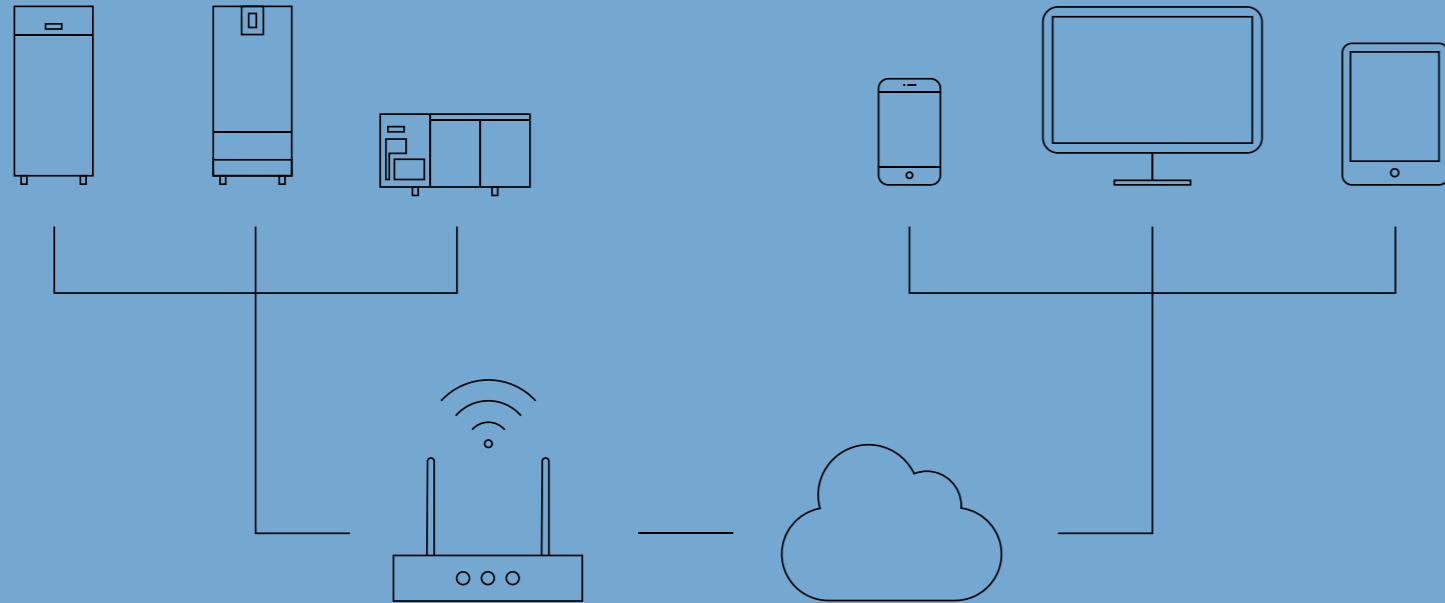
GN 1/1
TNBV: -2C° + 10°C
Gas: R452A



Remote version (REM) without refrigerating unit is also available for all models.
The remote unit is available on demand. REM version is not available for Green models with Gas R290.
Modelli disponibili anche nella versione remota (REM) non provvisti di unità refrigerante.
Unità remota disponibile su richiesta. Versione REM non disponibile per i modelli Green con Gas R290.

Remote connection system via wi-fi

Sistema di connessione remota tramite wi-fi



THE ADVANTAGE TO HAVING YOUR EQUIPMENT UNDER CONTROL ALL THE TIME

IL VANTAGGIO DI AVERE SOTTO CONTROLLO LA TUA ATTREZZATURA IN OGNI MOMENTO

Everlasting products are equipped with an efficient remote monitoring system that allows you to have all your equipment situation under control anytime. Thanks to a simple wireless Internet connection, the control unit connects to the Cloud platform allowing the remote management of the appliances from different mobile devices through a special dedicated App. The App can be downloaded on tablet or smartphone.

In addition to ensuring a ready-for-use, easily accessible solution with intuitive interfaces, this system offers the possibility to connect different appliances in the kitchen (Blast Chiller - Professional Storage Cabinet - Retarder proofer, etc.), allowing for coordinated and functional management.

I prodotti Everlasting sono dotati di un efficiente sistema di monitoraggio da remoto che permette di avere sotto controllo la tua attrezzatura in ogni momento. Grazie ad una semplice connessione wi-fi, infatti, la centralina si connette alla piattaforma Cloud consentendo la gestione remota delle macchine da diversi dispositivi mobili tramite una speciale App dedicata, scaricabile su tablet o smartphone.

Questo sistema, oltre a garantire una soluzione "pronta all'uso", facilmente accessibile e con interfacce intuitive, offre la possibilità di connettere tra loro diverse macchine presenti in cucina (Abbattitore - Armadio Conservatore Professional - Fermalievita etc) permettendone una gestione coordinata e funzionale.

Advantages

Vantaggi



It is possible to control appliance operation at any time by visualizing its parameters.

In ogni momento è possibile controllare il buon funzionamento degli apparecchi visualizzandone i parametri.



Real-time warning for any anomaly.

Avviso in tempo reale di eventuali anomalie.



HACCP management and control.

Gestione e controllo registro HACCP.



Easy remote management of service and maintenance operations.

Facile gestione delle operazioni di service e manutenzione da remoto.

Green

High energy-saving solutions.

Soluzioni ad elevato risparmio energetico.



Use of Gas R452 and R290 free of CFC and HCFC.

Utilizzo di gas Gas R452 ed R290 privo di CFC e HCFC.



Use of low-emissions / low-impact components.

Utilizzo di componenti a basso impatto energetico.



The high thickness of ecological high density polyurethane insulation makes our products highly efficient in terms of cold retention.

No heat loss.

L'elevato spessore di isolamento a poliuretano ecologico ad alta densità rende i nostri prodotti altamente efficienti. Elevata tenuta del freddo senza dispersione termica.



Each one of our products (no sample test) is tested in our plant after production, in order to achieve the perfect fulfillment of technical requirements.

Ogni prodotto prima di essere spedito viene sottoposto a rigorosi test tecnico-funzionali (no test a campione).



Our products and the packaging we use to protect them are 99% recyclable.

I nostri prodotti sono riciclabili al 99%, così come il materiale utilizzato per l'imballaggio.



We use high quality and efficient materials and components, sourced from selected suppliers.

Utilizziamo materiali e componenti di alta qualità ed elevata efficienza che acquistiamo da fornitori selezionati.



Most of our products are available in Green version, with Gas R290 Propane. Propane is a high efficiency natural gas, highly valuable in terms of performance and energy consumption, and totally harmless for the environment.

La maggior parte dei nostri prodotti è disponibile anche nella versione Green a Gas Propano. Il Gas Propano R290 è un gas naturale ad elevata efficienza, vantaggioso in termini di prestazioni e consumi, oltre che innocuo per il pianeta.

We keep up with innovation by combining high performances, sustainability and energy saving solutions.

Innovazione per noi significa saper coniugare al meglio all'interno di un prodotto elevate prestazioni, sostenibilità e massimo risparmio energetico.

Everlasting s.r.l.

Strada Nazionale Cisa km. 161
46029 Suzzara, Mantova – Italy
T +39 0376 521 800
everlasting@everlasting.it
everlasting.it

