

PASTRY

L'ECCELLENZA EVERLASTING AL SERVIZIO
DELLA PASTICCERIA



EVERLASTING

Lo strumento ideale per la tua pasticceria, **COSTRUITO PER DURARE.**

In **Everlasting** siamo specializzati in refrigerazione per uso professionale. In ognuno dei nostri prodotti garantiamo **alta affidabilità e massima precisione**, perché conosciamo bene le sfide di una pasticceria moderna che affronta tempi ridotti e clientela esigente. Sappiamo bene che le tue attrezzature devono funzionare al top. **Sempre.**

ARMADI FERMALIEVITAZIONE

PER CONTROLLARE INTERAMENTE IL CICLO DI LIEVITAZIONE E MIGLIORARE LA TUA ORGANIZZAZIONE, CON PORTE A VETRO O PORTE CIECHE.

Bakery Cab

Pastry Multi

Pastry

Pastry

Chocolate

TAVOLI PER CONSERVAZIONE CIOCCOLATO

DA 1 A 4 PORTE, CON CONTROLLO UMIDITÀ SPECIFICO PER IL CIOCCOLATO.

ARMADI REFRIGERATI PER LA CONSERVAZIONE

CON FORMATI EURONORM E PRESTAZIONI SPECIFICHE PER IL SETTORE PASTICCERIA, CON PORTE A VETRO O PORTE CIECHE.

ARMADI REFRIGERATI MULTIFUNZIONE 3 IN 1

TEMPERATURE POSITIVE,
TEMPERATURE NEGATIVE E
CONTROLLO UMIDITÀ PER
CIOCCOLATO,
IN UN'UNICA
SOLUZIONE.
DISPONIBILE CON
PORTE A VETRO O
PORTE CIECHE.

ARMADI REFRIGERATI PER GELATO

CON PRESTAZIONI
E ALLESTIMENTO
INTERNO SPECIFICI
PER GELATERIA.

Ice Cream

ARMADI PER CONSERVAZIONE CIOCCOLATO

CON FORMATI
EURONORM E
CONTROLLO UMITÀ
SPECIFICO PER IL
CIOCCOLATO, CON
PORTE A VETRO O
PORTE CIECHE.

Chocolate

King Trolley

ABBATTITORI A CARRELLI, CELLE FRIGORIFERE, ROLL-IN E ROLL-THROUGH

GRANDE
PERSONALIZZAZIONE
DI FORMATI, SE
HAI ESIGENZA DI
RAFFREDDARE
RAPIDAMENTE E
CONSERVARE
GRANDI QUANTITÀ.

ABBATTITORI

AD ALTE PERFORMANCE,
CON VARI ALLESTIMENTI E
FUNZIONALITÀ EVOLUTE
PER PORTARE PRATICITÀ
E RAPIDITÀ NEL TUO
LABORATORIO.

Easy Tray

Professional Tray

Pastry

TAVOLI REFRIGERATI PER LA CONSERVAZIONE

DA 1 A 4 PORTE, CON
FORMATI EURONORM
E PRESTAZIONI
SPECIFICHE PER IL
SETTORE PASTICCERIA.



EVERLASTING PER LA PASTICCERIA

Cosa puoi fare in laboratorio CON EVERLASTING

1 CRISTALLIZZARE IL CIOCCOLATO

Con una corretta cristallizzazione del cioccolato ottieni una **superficie lucida**, una **consistenza croccante** e una **maggiore stabilità nel tempo**, evitando opacità e fioriture.



2 CONSERVARE IL CIOCCOLATO

Conservare il cioccolato alla perfezione è una questione di equilibrio e precisione. Ti garantiamo condizioni ideali, perché le tue creazioni mantengano un **gusto e una qualità inalterata, come appena fatte**.

3 LIEVITARE

I nostri armadi **fermalievitazione** consentono di **modulare con precisione l'attività fermentativa** dell'impasto attraverso cicli programmati di freddo e caldo. La gestione controllata della lievitazione permette di sincronizzare i tempi di produzione e ottenere una **struttura più regolare e stabile**, **aromi intensi** e una **qualità costante** del prodotto finito.

4 ESSICCARE

L'essiccazione **prolunga la vita degli alimenti**, ti permette di **sfruttarne la stagionalità** e di utilizzare la frutta in modo originale e creativo.



5 INDURIRE VELOCEMENTE IL GELATO

Per le tue creazioni di gelato, la fase di indurimento rapido rappresenta il passaggio chiave per fissarne qualità e struttura: porta il gelato a temperature ottimali, **preservandone cremosità, gusto e consistenza**, e assicurando una **conservazione ideale** fino al momento del servizio.

7 PASTORIZZARE

Elimina la presenza di agenti patogeni dalle tue preparazioni, per **prolungarne la durata senza alterarne le proprietà organolettiche**.

8 SURGELARE

Surgelare rapidamente è **fondamentale per non danneggiare la qualità** delle materie prime e averle sempre a disposizione in ogni stagione.

9 ABBATTERE

Abbattere è una delle fasi necessarie nelle preparazioni della pasticceria moderna. Che si tratti di **garantire la morbidezza del pan di Spagna o di procedere in modo corretto con la decorazione di una torta**, devi poter contare in ogni momento su un abbattimento rapido e sicuro.

10 CONSERVARE

Conservare in pasticceria significa **proteggere il tuo lavoro e quanto poi presenterai al cliente**. La **temperatura deve essere precisa e costante** se vuoi offrire sempre il massimo anche con preparazioni più delicate.

11 DECONGELARE

Riporta gli ingredienti alla temperatura ideale in modo graduale e sicuro, evitando shock termici e riducendo il rischio di proliferazione batterica. Un **processo controllato che preserva gusto, consistenza e qualità dei prodotti**, garantendo massima sicurezza alimentare.

6 PREPARARE LO YOGURT

Crea la tua salsa yogurt **in modo veloce e controllato** e ottieni una texture cremosa e delicata.



SICUREZZA



VELOCITÀ



ORGANIZZAZIONE



OPPORTUNITÀ



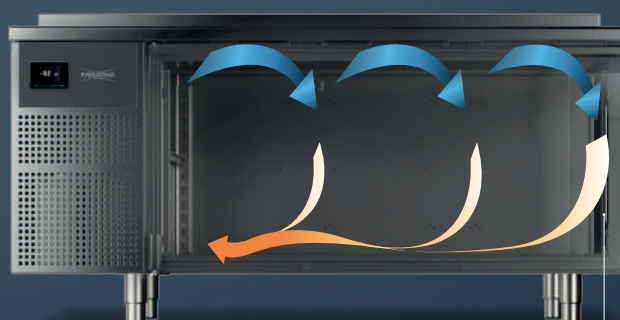
TECNOLOGIA SU CUI CONTARE

Scegliendo Everlasting, scegli soprattutto UNO STRUMENTO PRECISO.

La refrigerazione è un tema cruciale in pasticceria: i tuoi prodotti sono delicati e devono essere sempre perfetti da vedere e gustare. Parliamo oltretutto di prodotti differenti, ognuno con necessità molto specifiche. Se i nostri clienti ci scelgono da 70 anni è perché con **Everlasting sei sicuro di avere sempre lo strumento giusto per ogni applicazione.** Gli allestimenti, la componentistica, l'elettronica e il livello di controllo dei parametri ambientali sono studiati con cura per ogni diversa esigenza: ogni macchina è perfetta per il suo scopo e lo puoi apprezzare usandola giorno dopo giorno.

Oltre alla massima precisione, il punto di forza è **l'affidabilità. Investire in un prodotto Everlasting significa dotarsi di uno strumento che lavorerà al top per molti anni, garantendoti continuità e risultati costanti.**

Con una grande attenzione ai consumi e alla sostenibilità, **Everlasting è una scelta competitiva in termini di rispetto per l'ambiente, di costi energetici e di manutenzione estremamente ridotti.**



LA CANALIZZAZIONE DELL'ARIA ALL'INTERNO DI UN TAVOLO REFRIGERATO È PROGETTATA PER INTERESSARE TUTTI I PRODOTTI ALL'INTERNO IN MODO OMOGENEO E DELICATO.

Scegli Pastry Multi e hai la possibilità di utilizzare il tuo armadio in 3 diverse funzioni dedicate ad un uso specifico.

In positivo è lo strumento ideale per **conservare le tue preparazioni in pasticceria**, con temperature da 0 a 18°C.

In negativo puoi **conservare le preparazioni specifiche della gelateria** con temperature fino a -25°C.

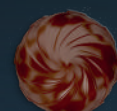
Grazie alla funzione "cioccolato" puoi **conservare il cioccolato** alla temperatura ideale e con il giusto grado di umidità tra il 40 e il 60%.



CON
PAS



GEL



CIOO

MASSIMA POTENZA

SISTEMA MONOBLOCCO CON EVAPORATORE IN CAMERA PER GARANTIRE IL MASSIMO FREDDO.

CENTRALINA DI CONTROLLO

GESTIONE AVANZATA TEMPERATURA E UMITÀ.



ILLUMINAZIONE A LED

6500 KELVIN DI SERIE, PER DARE MASSIMO RISALTO AI PRODOTTI CONSERVATI ALL'INTERNO.

FLUSSO DELL'ARIA

SISTEMA DI REFRIGERAZIONE CHE DISTRIBUISCE L'ARIA FREDDA SU TUTTI I LIVELLI IN MODO OMOGENEO GRAZIE AL FLUSSO LUNGO TUTTA LA SCHIENA DELL'ARMADIO.

PORTA

DISPONIBILE IN VERSIONE CIECA O CON PORTE A VETRO.

AMPIO PASSO TRA LE TEGLIE

PASSO EFFETTIVO DI ALMENO 70 MM, A SECONDA DEL MODELLO.

PASTRY MULTI

MODELLO MULTIFUNZIONE 3 IN 1.

60 MM

PARETI AD ALTO SPESSORE PER UN ISOLAMENTO TERMICO EFFICACE

INTERNO: RIVESTIMENTO ACCIAIO AISI 304 2B

POLIURETANO ESPANSO AD ACQUA ECOLOGICO

ESTERNO: RIVESTIMENTO ACCIAIO AISI 304 CON FINITURA S.BRITE

COLD BEYOND TIME

Everlasting è un'azienda italiana specializzata nella progettazione e nella produzione di attrezzature per la refrigerazione professionale dal **1956**.

La nostra mission, ormai da tre generazioni, è quella di creare un prodotto che non è solo un frigorifero, ma un alleato affidabile, che accompagna i professionisti del tuo settore nel loro lavoro per anni. Grazie ad un'esperienza di quasi 70 anni nella loro progettazione, i nostri prodotti sono fatti per durare nel tempo e per lavorare senza sosta nelle migliori cucine e laboratori di tutto il mondo.

1956

Giovanni Guidetti fonda a Suzzara l'azienda Everlasting, inizialmente dedicata alla riparazione di elettrodomestici.

1960 – 1980

Dagli anni '60 **Everlasting** avvia la produzione dei primi frigoriferi in legno e banchi refrigerati. Negli anni '80, con l'ingresso in azienda dei figli, **l'attività si consolida e si concentra esclusivamente sulla realizzazione di frigoriferi industriali**.

2001

Viene inaugurata **Cold Mark**, il nuovo polo produttivo dedicato alle celle frigorifere.

2007

Nasce **Evermed**, la divisione specializzata nella produzione di attrezzature refrigerate per il settore medicale.

2009

Viene lanciato il **primo modello** di quella che, negli anni successivi, diventerà la **linea Meatico**: attrezzature professionali dedicate alla maturazione e frollatura di prodotti artigianali.

2024

Viene inaugurata **SMD**, il nuovo **plant all'avanguardia** dedicato interamente al processo di lamieratura.

2025

Everlasting ottiene la **certificazione ETL/NSF**, che apre le porte all'esportazione nei mercati di USA e Canada.

