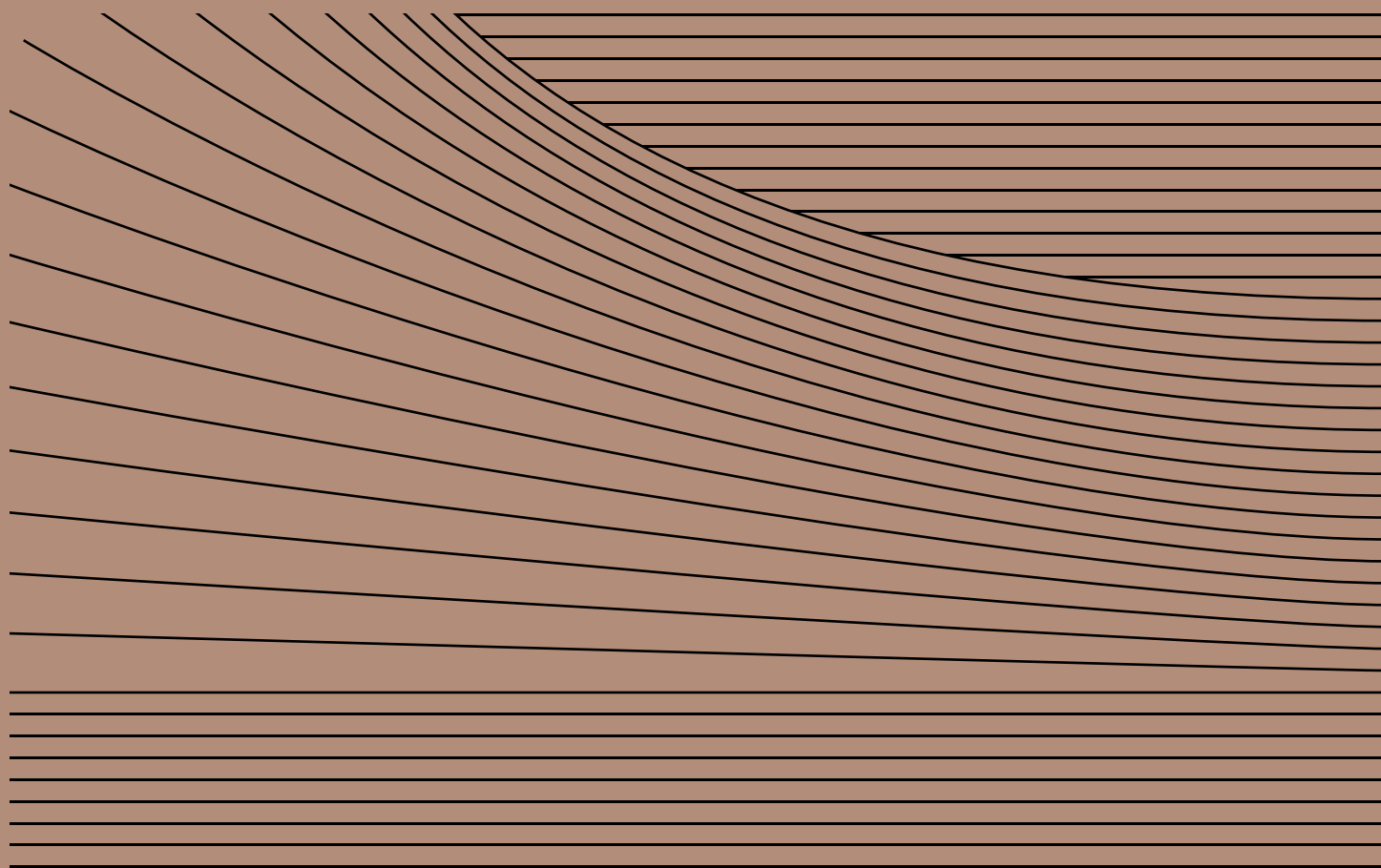


# Chocolate storage cabinets

## Armadi conservazione cioccolato



# Index

## *Indice*

---

## Chocolate

cabinet  
*armadio*

---

4

# Chocolate

EN 60×40 / 60×80

cabinet  
armadio



## Optional accessories

### Accessori a richiesta


Germicidal UVC lamp  
*Lampada UVC germicida*


Wheels  
*Ruote*

Rack adapter for different wire-shelf standard: GN2/1 / 457×762 / 450×730 / 406×730  
*Adattatore di cremagliere per diversi standard: GN2/1 / 457×762 / 450×730 / 406×730*


Front panel and door available in 8 colors  
*Porta e frontale disponibili in 8 colori*





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


 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 elettrica*

 60 mm insulation thickness with environment-friendly high-density polyurethane  
*Spessore isolamento 60 mm poliuretano ecologico ad alta densità*

 Internal set-up for Euronorm 60×40 or 60×80 trays and wire-shelves  
*Allestimento interno per teglie o griglie Euronorm 60×40 o 60×80*

## Description

### Descrizione

Chocolate is a very delicate product. In order to be served and enjoyed at its best, it needs to be perfectly stored. The most common problems that can occur during the processing are the formation of lumps, and therefore a non-homogeneous product, and an incorrect crystallization, with the consequent surfacing of the fats which create an unpleasant whitish top layer.


Chocolate refrigerated cabinets create the ideal environment for storing chocolate, constantly handling temperature and humidity. Temperature range between 12 ° C and 18 ° C with a humidity of around 45% are optimal values for a correct storage of chocolate. This is the only way to avoid the appearance of sugars and fats on the surface, which cause an inevitable loss of quality and taste.


*Il cioccolato è un prodotto molto delicato che per essere presentato e gustato al meglio ha bisogno di una perfetta conservazione. Le problematiche più comuni che si possono riscontrare durante la lavorazione del cioccolato sono la formazione di grumi, e quindi l'ottenimento di un prodotto non omogeneo, e una errata cristallizzazione, con il conseguente affioramento dei grassi in superficie i quali creano una sgradevole patina biancastra.*

*Gli armadi refrigerati Chocolate creano l'ambiente ideale per conservare il cioccolato, gestendo costantemente temperatura e umidità. Un range di temperatura compresa tra i 12°C e i 18°C con una umidità intorno al 45%, sono valori ottimali per una corretta conservazione del cioccolato. In questo modo infatti si evita la fioritura di zuccheri e grassi sulla superficie, e quindi una inevitabile perdita di qualità e gusto.*


## Advantages


### Vantaggi


 Internal ventilation system specifically designed for the best storage of chocolate products.  
*Speciale ventilazione interna studiata per una conservazione ottimale del cioccolato.*

 The GLASS version with LED light allows having both the perfect storage and the best elegant display opportunity for your products.

*La versione GLASS con porte a vetro e luce a LED permette, oltre che una perfetta conservazione, anche una elegante esposizione dei tuoi prodotti.*

 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.*

 High efficiency and low energy consumption thanks to high-density polyurethane insulation thickness and to R290 refrigerating Gas (Green version).

*Elevata efficienza e bassi consumi grazie allo spessore di isolamento del poliuretano ad alta densità e al gas refrigerante R290 nella versione Green.*

## 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)*

#### WI-FI connection module for remote management (optional) see page 10

*Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) vedi pag. 10*

#### 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*

#### Adjustable humidity

*Umidità regolabile*



## Standard equipment

### Dotazioni standard

#### CHOCOLATE MINI

- Nr 5 plastic-coated wire-shelves and  
Nr 5 pairs of Aisi 304 stainless steel slideways (maximum capacity)  
*Nr 5 griglie plastificate e*  
*Nr 5 coppie di guide in acciaio inox Aisi 304 (massima capacità)*

#### CHOCOLATE 70/100

- Nr 20 pairs of "L"-shaped Aisi 304 stainless steel slideways  
*Nr 20 coppie di guide a "L" in acciaio inox Aisi 304*



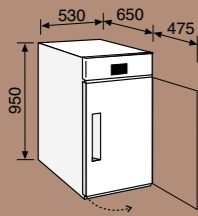
#### Chocolate MINI

#### Chocolate MINI

Internal/external Aisi 304 stainless steel. Also available with glass door. Essential and compact, designed to be placed on the counter or working table.

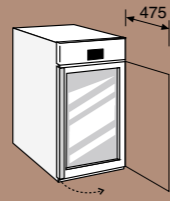
*Modello interamente costruito in acciaio inox AISI 304, interno ed esterno. Disponibile anche con porta a vetro. Compatto ed essenziale, adatto per essere collocato su tavolo o piano di lavoro.*

## Model range Gamma modelli



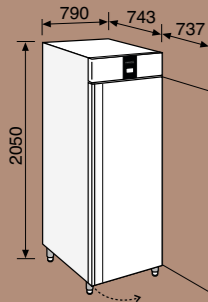
### CHOCOLATE MINI

39×50  
Temp: +10°C + 18°C  
U.R.: 40% - 60%  
Gas: R290 Green



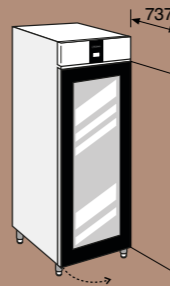
### CHOCOLATE MINI GLASS

39×50  
Temp: +10°C + 18°C  
U.R.: 40% - 60%  
Gas: R290 Green



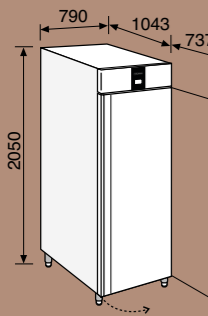
### CHOCOLATE 70

EN 60×40  
Temp: +10°C + 18°C  
U.R.: 40% - 60%  
Gas: R452A  
/ R290 Green



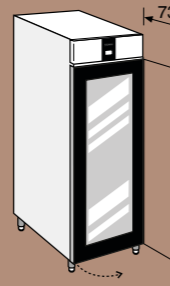
### CHOCOLATE 70 GLASS

EN 60×40  
Temp: +10°C + 18°C  
U.R.: 40% - 60%  
Gas: R452A  
/ R290 Green



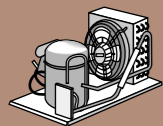
### CHOCOLATE 100

EN 60×40 / 60×80  
Temp: +10°C + 18°C  
U.R.: 40% - 60%  
Gas: R452A  
/ R290 Green



### CHOCOLATE 100 GLASS

EN 60×40 / 60×80  
Temp: +10°C + 18°C  
U.R.: 40% - 60%  
Gas: R452A  
/ R290 Green



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.*



**Glass door**

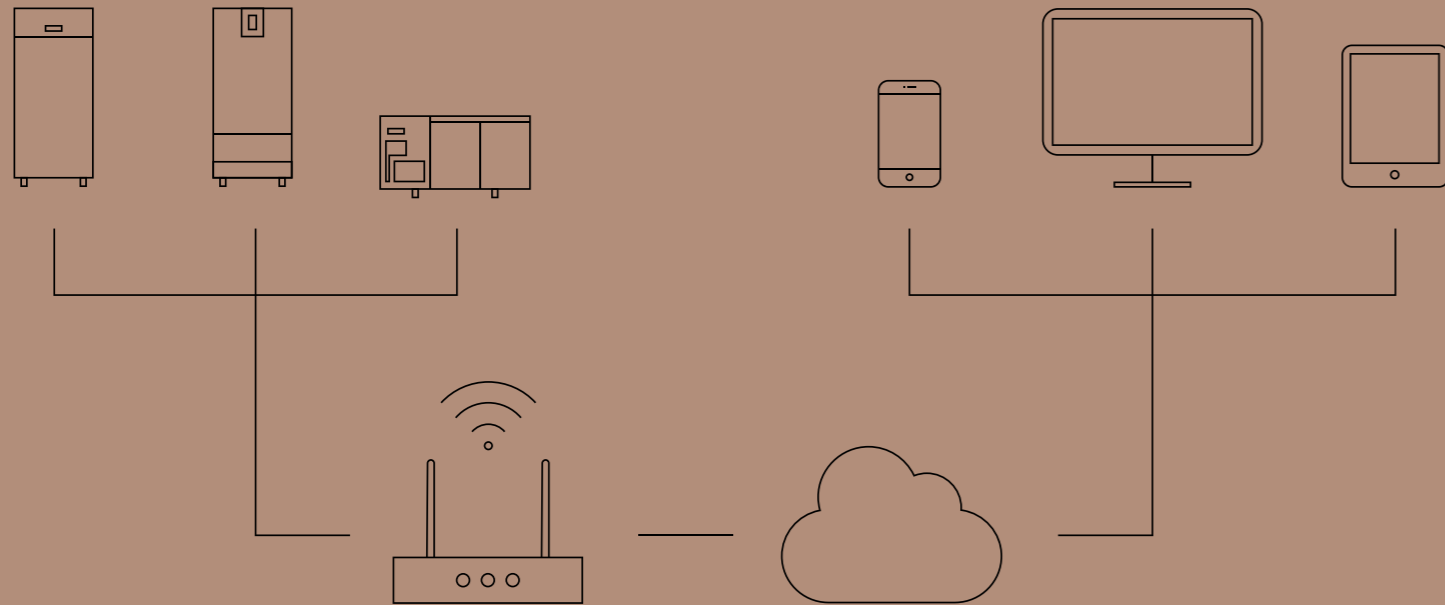
**Porta a vetro**

The GLASS Model is equipped with a silkscreened full glass door and black anodized profiles. High thermal efficiency triple glazing.

La versione GLASS è dotata di una porta full glass con vetro serigrafato e profili anodizzati di colore nero. Triplo vetro ad alta efficienza termica.

# 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](mailto:everlasting@everlasting.it)  
[everlasting.it](http://everlasting.it)

