

BAKERY

| L'ECCELLENZA EVERLASTING AL SERVIZIO
DELLA PANIFICAZIONE |



EVERLASTING

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

In **Everlasting** siamo specializzati in refrigerazione per uso professionale. Grazie al **confronto con specialisti del tuo settore** abbiamo progettato e costruito strumenti di lavoro per migliorare il lavoro di tutti i giorni, anche nella tua panetteria. Attrezzature pratiche, semplici da utilizzare e affidabili. **Sempre.**

ARMADI REFRIGERATI PER LA CONSERVAZIONE

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

Professional Tray

Easy Tray

ABBATTITORI

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

Pastry Multi

Pastry

Pastry

TAVOLI FERMALIEVITAZIONE

DA 1 A 4 PORTE, PER
CONTROLLARE INTERAMENTE IL
CICLO DI LIEVITAZIONE.

Bakery Tab

Bakery Tab

ROLL-IN FERMALIEVITAZIONE

LA COMODITÀ DEI CARRELLI
PER GESTIRE LA LIEVITAZIONE
DI MAGGIORI QUANTITÀ.

Bakery Roll-in

CELLE FERMALIEVITAZIONE

GRANDI FORMATI E ALTA
PERSONALIZZAZIONE, SE HAI
ESIGENZA DI GESTIRE IN MODO
OTTIMALE LA LIEVITAZIONE DI
GRANDI QUANTITÀ.

Bakery Cold Room

ARMADI FERMALIEVITAZIONE

PER CONTROLLARE
INTERAMENTE IL CICLO DI
LIEVITAZIONE E OTTIMIZZARE
LA TUA PRODUZIONE.
DISPONIBILI CON PORTE A
VETRO O PORTE CIECHE.

Bakery Cab

Bakery Cab

EVERLASTING PER LA PANIFICAZIONE

Cosa puoi fare in laboratorio

CON EVERLASTING

1 LIEVITARE

Gestire i tempi di lievitazione in modo flessibile e programmato è la vera rivoluzione della panificazione degli ultimi anni. Un controllo completo che migliora lavoro e qualità del prodotto finito.

2 CONSERVARE

Stabilità e precisione nella conservazione alimentare sono molto importanti per garantire non solo sicurezza, ma anche qualità del prodotto, in particolare con preparazioni delicate come quelle dei prodotti lievitati.

4 SURGELARE

Surgelare rapidamente per **mantenere inalterata la qualità delle materie prime**: un processo possibile solo con attrezzature adeguate.

3 ABBATTERE

Sicurezza alimentare e maggiori praticità e rapidità nelle preparazioni: questi sono i vantaggi dell'uso quotidiano dell'abbattimento una volta inserito nei tuoi flussi di lavoro.

5 DECONGELARE

Riportare i preparati o le materie prime surgelate ad una temperatura idonea per procedere con la lavorazione è un processo delicato. Farlo in modo controllato, graduale e sicuro è la scelta ottimale, perché **evita shock termici, preserva gusto e qualità migliorando anche la sicurezza alimentare**.



SICUREZZA



VELOCITÀ



ORGANIZZAZIONE



OPPORTUNITÀ

Senza uno **strumento professionale di fermalievitazione**, il lavoro del tuo laboratorio sarebbe obbligato: un impasto lievitato deve essere cotto e messo in vendita entro un tempo limitato.



IMPASTO

FORMATURA

LIEVITAZIONE CON FERMALIEVITA

COTTURA

PRECOTTURA

ABBATTIMENTO +3°C

SURGELAZIONE

COTTURA

L'utilizzo combinato dei prodotti Everlasting ti permette di organizzare finalmente il lavoro secondo le tue esigenze, conquistando una **grande libertà di gestione del tuo tempo**.

SURGELAZIONE

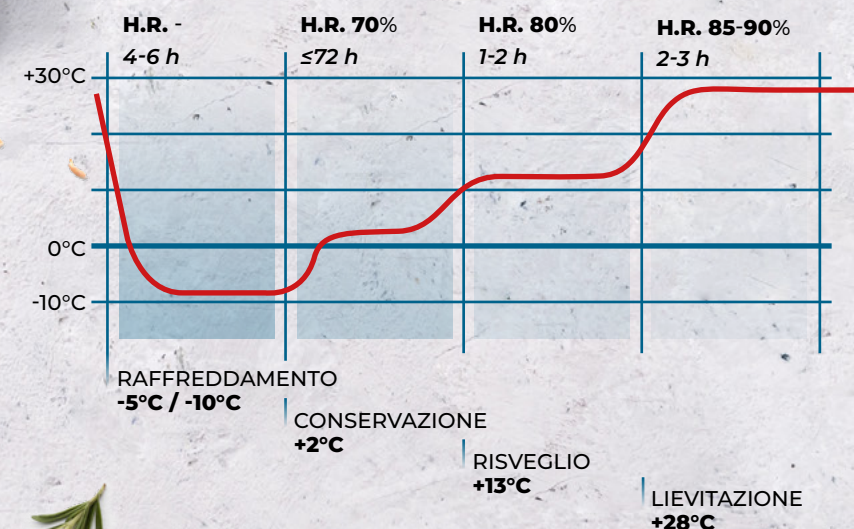
LIEVITAZIONE CON FERMALIEVITA

COTTURA

La tecnica di fermalievitazione

Con un fermalievita sei tu che **puoi gestire il tempo al meglio e decidere quando ti servirà che l'impasto sia pronto**. Puoi scegliere di procedere nel modo che preferisci grazie alle oltre **20 ricette già disponibili** e semplici da attivare per realizzare vari preparati. Puoi inoltre **creare le tue ricette personalizzate** adatte ai tuoi prodotti e memorizzarle per usarle quando ti serve.

In ogni ricetta **puoi personalizzare il tempo, la temperatura e l'umidità** in ogni fase, dal raffreddamento all'informamento, così da offrirti **flessibilità totale e il miglior risultato**.



Nello schema a fianco viene mostrato un **esempio di ricetta**, composta da **4 fasi**, in cui variano **tempi**, grado di **umidità** e **temperature**, dal raffreddamento alla lievitazione. In base al momento deciso per l'informamento è possibile scegliere la **ricetta migliore**, per avere il prodotto pronto quando vuoi tu.

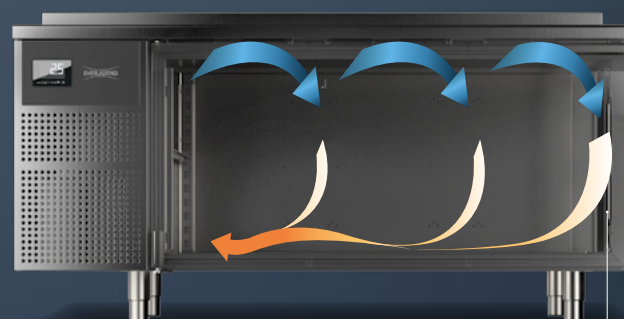
TECNOLOGIA SU CUI CONTARE

Scegliendo EVERLASTING, scegli soprattutto UN ALLEATO INSTANCABILE.

Everlasting è un partner di primo piano per i professionisti del settore alimentare. Questo è possibile perché siamo sempre stati **in ascolto delle esigenze dei clienti e del mercato.**

Ad esempio, l'analisi dei cicli di lavoro specifici di un laboratorio di panificazione ci ha permesso di sviluppare una serie di **prodotti che ne migliorano l'organizzazione professionale, rendendola più flessibile e precisa.**

Abbiamo messo al primo posto la praticità, la semplicità d'uso e l'affidabilità che da sempre contraddistinguono ogni soluzione **Everlasting.** Prodotti nati da una progettazione e una costruzione solide, per garantire **performance costanti e affidabili anno dopo anno. 24 ore su 24.** Prodotti in cui grande cura è riservata alla sostenibilità e alla riduzione dei consumi, per offrirti **una scelta competitiva sia in termini energetici sia per i costi 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.

APP EVERLASTING *di serie*

Tutti i prodotti per la fermalievitazione della gamma Bakery di Everlasting ti permettono di **gestire i tuoi strumenti di lavoro da remoto.**

Grazie alla nostra **APP dedicata** controlli lo stato di avanzamento della ricetta in corso, verifichi i parametri e monitori la fine di un ciclo.

TROVA E USA DA SUBITO LE 22 RICETTE GIÀ PREIMPOSTATE, PUOI INSERIRNE FINO A 100 PERSONALIZZATE, PER GESTIRE OGNI TIPO DI PANIFICATO.

CENTRALINA DI CONTROLLO

PANNELLO COMANDI DA 7" TOUCH A FILO PORTA.



NUOVA MANIGLIA ERGONOMICA IN ACCIAIO INOX AISI 304 LUCIDO

GAS REFRIGERANTE R290

L'INTERA GAMMA EVERLASTING È CONFORME ALLE NORMATIVE AMBIENTALI. IL GAS PROPANO ASSICURA ABBATTIMENTI PIÙ RAPIDI CON IMPATTO AMBIENTALE QUASI NULLO: MAGGIORE POTENZA, MINORE INQUINAMENTO.

BUMPER PERIMETRALI INTERNI

IN ACCIAIO INOX

PORTA

DISPONIBILE IN VERSIONE CIECA O CON PORTE A VETRO.

ILLUMINAZIONE A LED

6500 KELVIN

BAKERY ROLL-IN

80 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.

