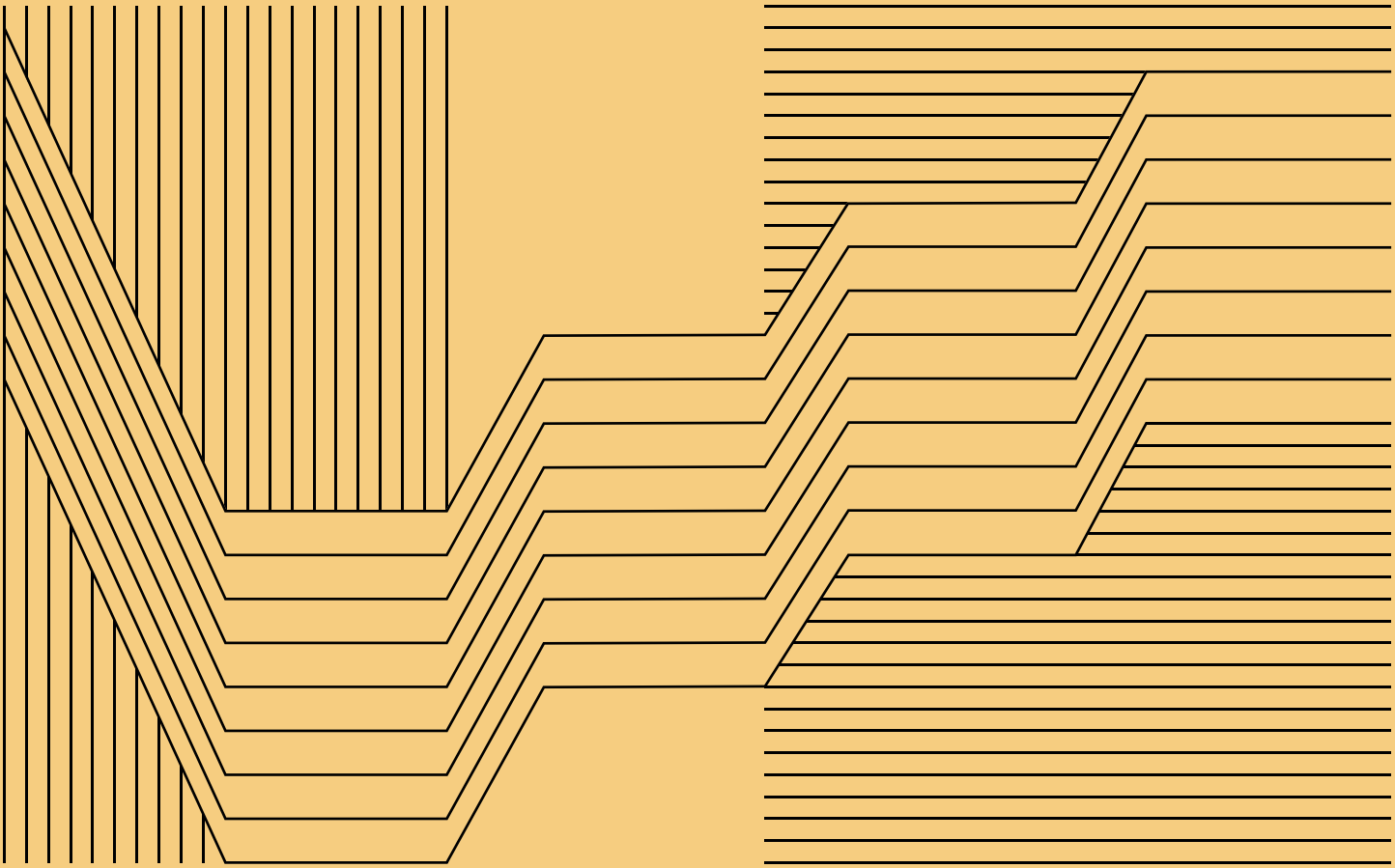
# Cold rooms for leavening control

# Celle fermalievitazione



EVERLASTING

REF. 0920

Index
*Indice*

# Baking Room

cold room
*cella*

6

# Cold systems for professional bakers
# *Sistemi del freddo per gli specialisti dell'arte bianca*

The use of cold in modern bakery technology arises from new working needs, whose main objective is to avoid night and holiday work, to the benefit of artisan and industrial workshops, such as pastry shops and bakeries where leavened products are produced and sold, but also pizzerias, where a proper dough leavening is crucial in order to make a good pizza.

*L'impiego del freddo nella moderna tecnologia della panificazione nasce dalle nuove esigenze lavorative il cui principale obiettivo è quello di evitare il lavoro notturno e festivo.*
*A trarne beneficio sono tutti i laboratori artigianali ed industriali come pasticcerie e panetterie dove si producono prodotti lievitati, ma anche le pizzerie dove la corretta lievitazione dell'impasto è un aspetto cruciale per la buona riuscita di una pizza di qualità.*

## Advantages
## *Vantaggi*

To eliminate night work
*Eliminare il lavoro notturno*

Less waste
*Meno sprechi*

To contain personnel costs
*Contenere costi del personale*

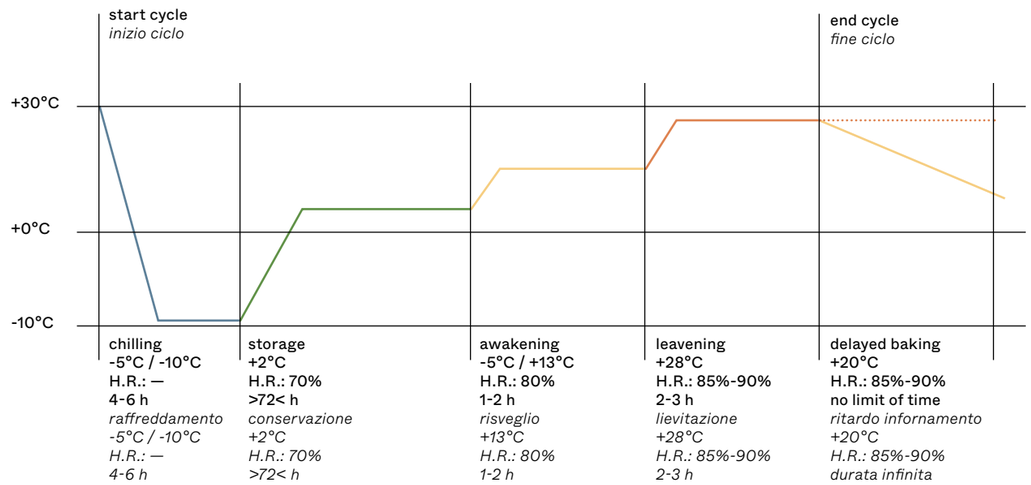
To optimize times and to improve work management
*Ottimizzare i tempi e gestire meglio il lavoro*



# Fermalievita
# *Fermalievita*

Controlled leavening is used for bread and pastry doughs through correct management of temperature, humidity and time parameters. Everlasting retarder proofer system controls the leavening activity of the dough by blocking it or slowing it down; then, it automatically starts the leavening phase set by the program.
Depending on the type of product, specific climatic conditions can be set for the leavening phase.
In this way, the product will be leavened naturally and ready to be baked at the desired time.
The complete Leavening cycle is composed of 5 phases: chilling, storage, awakening, leavening and delayed baking.

*La lievitazione controllata viene utilizzata per gli impasti di pane e pasticceria attraverso una corretta gestione dei parametri di temperatura, umidità e tempo. I sistemi di fermalievitazione Everlasting controllano, bloccando o rallentando, l'attività di fermentazione degli impasti, per poi iniziare automaticamente la fase di lievitazione impostata dal programma. In funzione del tipo di prodotto possono essere impostate specifiche condizioni climatiche per la fase di lievitazione. In questo modo il prodotto sarà lievitato in modo naturale e pronto per essere infornato all'orario desiderato. Il ciclo completo di Lievitazione comprende 5 fasi: raffreddamento, conservazione, risveglio, lievitazione e ritardo o attesa.*



# Baking Room

CARRELLI / TROLLEYS

cold room

*cella*

Optional accessories

*Accessori a richiesta*

Additional door
*Porta aggiuntiva*

AISI 304 2B stainless steel covering internal /external
*Rivestimento interno / esterno in Acciaio Inox Aisi 304 2B*

Internal LED lighting
*Illuminazione interna a LED*

Panel junctions with eccentric hooks and rounded corners
*Giunzioni pannelli con ganci eccentrici e angoli arrotondati*

Gas R452A
*Gas R452A*

Powerful evaporators with anticorrosive treatment
*Evaporatori di grande superficie con trattamento anticorrosione*

Built-in humidification system with water supply connection
*Sistema di umidificazione incorporato previo allacciamento idrico*

70 mm insulation by high-density environment-friendly polyurethane
*Spessore isolamento 70 mm poliuretano ecologico ad alta densità*

Tropicalized remote condensing unit, outdoor installation with soundproof housing
*Unità condensatrice remota, tropicalizzata, silenziata e carenata adatta per l'installazione all'esterno*

Modular panels covered with plastic-coated galvanised metal sheet for food use (Aisi 304 stainless steel covering on request)
*Struttura a pannelli modulari rivestiti in lamiera zincoplastificata di colore bianco ad uso alimentare (acciaio inox Aisi 304 a richiesta).*

Internal channel system in stainless steel for optimal air circulation
*Sistema di canalizzazione interna in acciaio inox per una ottimale circolazione dell'aria*

30 mm-thick insulated floor with upper reinforcement by 10 mm non-slip phenolic material
*Pavimento con spessore di isolamento di 30 mm con rinforzo superiore in materiale fenolico antiscivolo di 10 mm*



## Description

## *Descrizione*

Everlasting retarder-proofers cold rooms allow you to easily program an entire leavening cycle by setting the exact time when you need your products to be ready for baking. In this way the bakery work organization is sensibly simplified. By scheduling the retarder-proofer and delaying the leavening process, you get the products ready early in the morning at opening time. You can forget the night shifts.
Inside our Baking Rooms the leavening takes place in a natural and homogeneous way, in order to have products ready to be baked and offered to the customers freshly made every day.

*Le celle fermalievitazione Everlasting permettono di programmare facilmente un intero ciclo di lievitazione impostando l'ora esatta in cui avere i prodotti lievitati e pronti per essere infornati. In questo modo il lavoro del panettiere è notevolmente semplificato. Grazie al fermalievita è possibile infatti eliminare il lavoro notturno ritardando la lievitazione dei prodotti cosi che siano pronti all'orario di apertura.*
*All'interno delle celle Baking Room la lievitazione avviene in modo naturale ed omogeneo, così da avere ogni giorno un prodotto fresco pronto per essere infornato e venduto alla propria clientela.*

## Advantages

## *Vantaggi*

Easy to use, flexibility and high automation to meet any modern bakery needs.

*Facilità d'uso, flessibilità ed elevata automazione per rispondere alle esigenze della moderna panetteria.*

High efficiency and low energy consumption thanks to high density polyurethane insulation thickness.

*Alta efficienza e bassi consumi grazie all'elevato spessore di isolamento del poliuretano ad alta densità.*

High storage capacity and perfect adaptability to bakery spaces and needs thanks to a huge number of size combinations (trolley capacity up to 24 x EN 60×40 or 12 x EN 60×80) .

*Elevata capacità di stoccaggio e possibilità di scegliere tra un'ampia gamma di modelli quello che maggiormente risponde alle proprie esigenze (capacità carrelli fino a 24 EN 60×40 e 12 EN 60×80).*

Easy access to internal components for inspection and cleaning without the use of specific tools.

*Facile accesso ai componenti interni per una facile ispezione e pulizia senza l'ausilio di particolari utensili.*

# 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 12
*Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional)* *vedi pag. 12*

RS485 serial port for connection to supervision systems
*Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione*

Automatic or manual working programs
*Possibilità di selezionare programmi automatici o manuali*

Active humidity adjustment up to 95%.
Water supply connection needed
*Regolazione attiva dell'umidità fino al 95%.*
*Necessaria la connessione idrica*

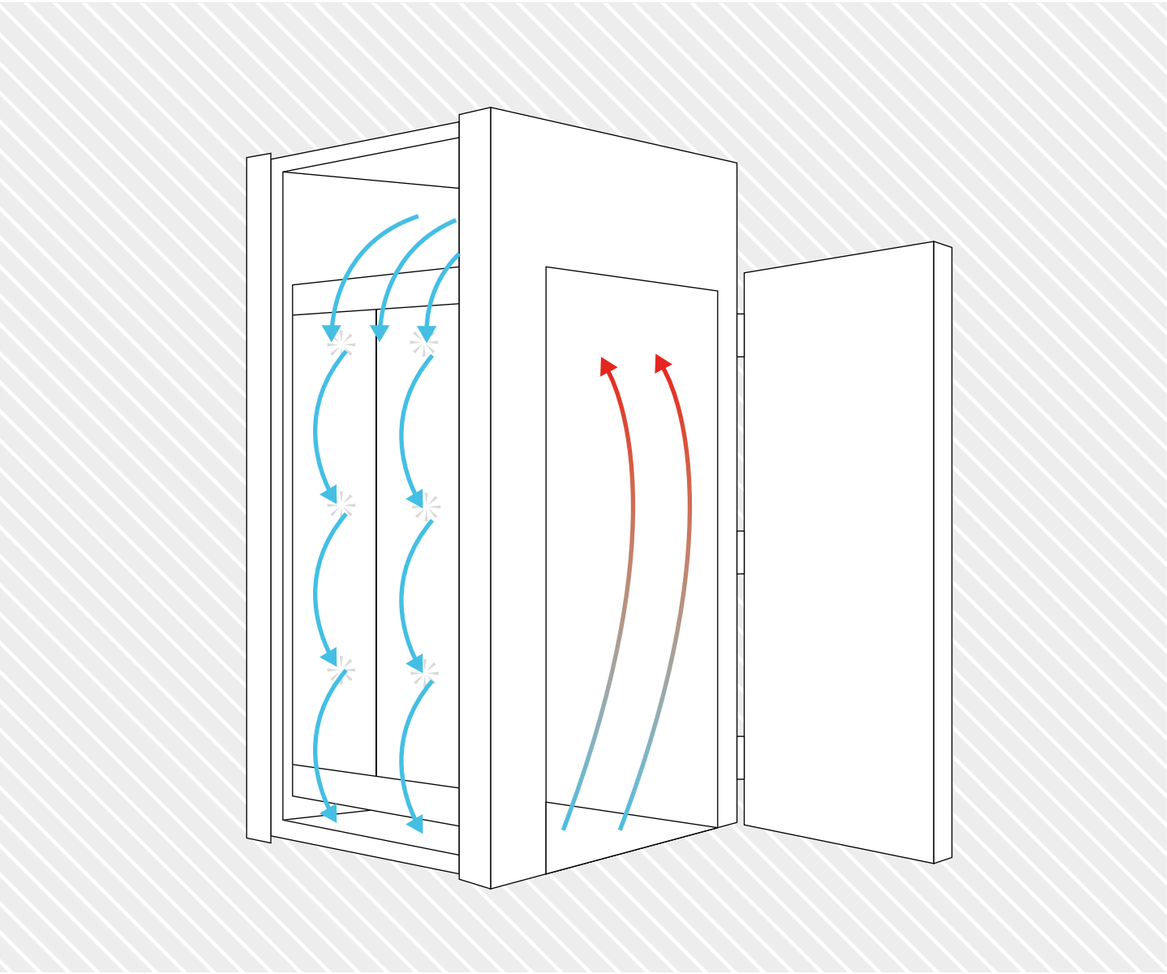
# Model range
## *Gamma modelli*

The range of retarder proofer cold rooms includes a wide range of solutions offering different load capacities (from 1 to 24 EN 60×40 trolleys and 12 EN 60×80 trolley) as well as different door net passages 720 / 900 / 1000 mm.
*La gamma di celle fermalievitazione comprende un'ampia disponibilità di soluzioni che offrono diverse capacità di carico (da 1 a 24 carrelli EN 60×40 e 12 carrelli EN 60×80) oltre che differenti passaggi porta netti 720 / 900 / 1000 mm.*



# Ventilation system
## *Sistema di ventilazione*

The air-distribution system consists of stainless steel Aisi 304 channels, located under the roof and on the lateral or frontal side of the cold room, so as to guarantee a uniform and indirect air flow on the products to ensure a homogeneous leavening avoiding any defects on the product surface.
*Il sistema di distribuzione dell'aria è costituito da una canalizzazione in acciaio inox Aisi 304, posta sotto al soffitto e su una parete laterale o frontale della cella, in grado di garantire un flusso uniforme ed indiretto sui prodotti assicurando una fermentazione omogenea ed evitando danni alla superficie degli stessi.*

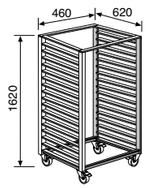


# Capacity
# *Capacità*

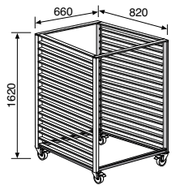
The baking room range includes models with different load capacity.
*La gamma di celle fermalievitazione comprende modelli con una capacità di carico variabile.*

BAKING ROOM →

Minimum: n 1 trolley EN 60×40 / n 1 trolley EN 60×80
Maximum: n 24 trolleys EN 60×40 / n 12 trolleys EN 60×80
*Minimo: n 1 carrello EN 60×40 / n 1 carrello EN 60×80*
*Massimo: n 24 carrelli EN 60×40 / n 12 carrelli EN 60×80*




EN 60×40 Trolley 20 trays
*Carrello EN 60×40 20 teglie*




EN 60×80 Trolley 20 trays
*Carrello EN 60×80 20 teglie*

# Standard equipment
# *Dotazioni standard*

BAKING COLD ROOM →

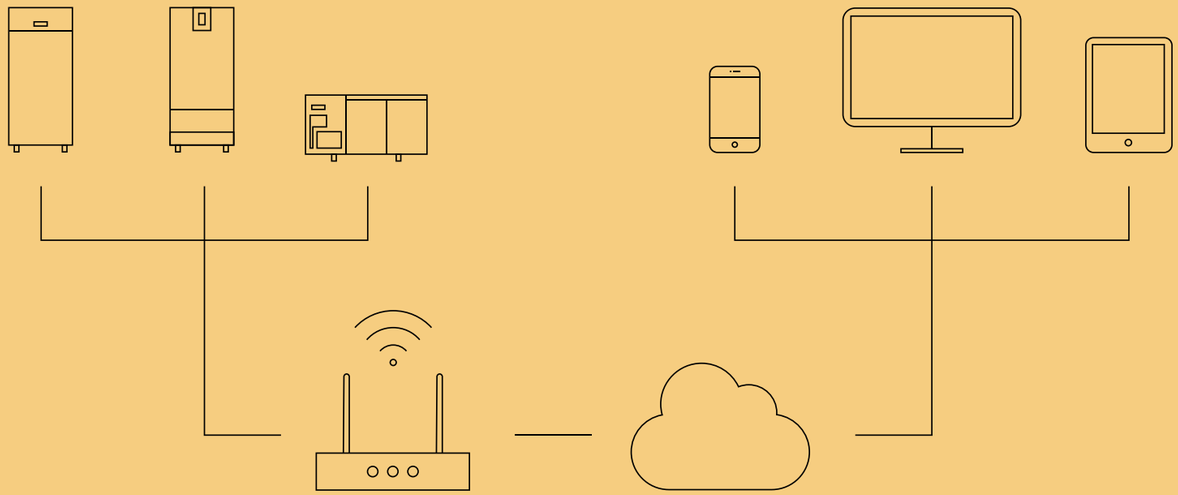
The cold room is delivered disassembled in panels.
Remote condensing unit and evaporator are delivered without refrigerant gas but with positive nitrogen pressure (maximum distance 15 mt.).
*La cella viene consegnata smontata a pannelli.*
*L'unità condensatrice remota e l'evaporatore vengono forniti senza gas refrigerante ma in pressione positiva d'azoto (distanza massima 15 Mt.).*

Baking Room
*Baking Room*

Two front door model.
-
Tropicalized remote condensing unit, outdoor installation with soundproof housing.

*Modello a due porte frontali.*
-
*Unità condensatrice remota, tropicalizzata, silenziata e carenata adatta per l'installazione all'esterno.*

# 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 a 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).*

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 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.*



# 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