

HO.RE.CA.

L'ECCELLENZA EVERLASTING AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



EVERLASTING

Lo strumento ideale per il tuo ristorante, **COSTRUITO PER DURARE.**

In **Everlasting** siamo specializzati in refrigerazione per uso professionale. Il nostro punto di forza è conoscere bene la concretezza e la praticità necessarie a chi lavora nella ristorazione di oggi: professionisti come te, a cui servono affidabilità ed efficienza. Sempre.



ARMADI REFRIGERATI PER LA CONSERVAZIONE

DA 1 A 3 PORTE, CON PORTE A VETRO O PORTE CIECHE, CON EVAPORATORE IN CAMERA O FUORI CAMERA. OLTRE CENTO MODELLI A TUA DISPOSIZIONE.

ARMADI PER LA FROLLATURA

IL MASSIMO RISULTATO PER LA FROLLATURA DI CARNE O PESCE, O PER LA STAGIONATURA CONTROLLATA DI SALUMI E FORMAGGI.

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

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

King Trolley



EVERLASTING PER LA RISTORAZIONE

Cosa puoi fare in cucina CON EVERLASTING

1 LIEVITARE

I nostri abbattitori con ciclo di lievitazione ti permettono di **gestire al meglio i tuoi tempi di lavoro**: rallentando lo sviluppo dell'impasto in cella frigorifera, puoi organizzare la produzione e ottenere una **migliore struttura, aromi più complessi e lievitati costanti e digeribili**.

2 ABBATTERE

Abbattere in cucina significa scegliere di avere sempre il **massimo della sicurezza** e la **maggior shelf life** per i tuoi prodotti, riducendo la proliferazione batterica. Questo permette di raffreddare rapidamente le preparazioni, **ottimizzare tempi e risorse**, migliorare l'organizzazione del lavoro e **offrire un menù più vario e complesso**.

3 SURGELARE

Surgelare rapidamente è **fondamentale per non danneggiare la qualità** delle preparazioni e delle materie prime.

4 CONSERVARE

Conservare nel modo **corretto per noi è un'arte**. Ti offriamo una gamma di oltre cento modelli per permetterti di lavorare nel modo ideale per te e per il tuo ristorante.

5 DECONGELARE

Riporta gli alimenti 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**.

6 LENTA COTTURA

La lenta cottura è **una tecnica che valorizza al massimo i sapori e le consistenze degli alimenti**. Ti permette di trasformare ingredienti semplici in piatti straordinari: basse temperature e tempi lunghi **concentrano i sapori, creano armonia tra aromi e consistenze**.

7 PASTORIZZARE

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

8 ESSICCARRE

Rimuovere l'acqua impedisce la proliferazione di muffe e batteri, **prolunga la vita degli alimenti** e ti permette di sfruttarne la stagionalità.

9 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 e gusto**, e assicurando una **conservazione ideale e sicura** fino al momento del servizio.

10 SANIFICARE IL PESCE

Lavora in sicurezza: un'accurata sanificazione riduce i batteri, evita contaminazioni e **preserva la freschezza e le proprietà organolettiche dei tuoi ingredienti**, così da permetterti di concentrarti solo sulle preparazioni.

11 FROLLARE

Frollare la carne o il pesce ti offre la possibilità di **conservarli molto più a lungo e migliorarne le qualità organolettiche**, rendendoli più gustosi e gradevoli al palato. Una nuova opportunità per il tuo locale per attirare clientela di valore. La linea **Meatico** risponde con stile e tecnologia evoluta, offrendo soluzioni professionali che uniscono **design elegante, controllo preciso** delle temperature e **affidabilità assoluta** per risultati sempre eccellenti.

12 PREPARARE LO YOGURT

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

13 ABBATTERE IL CIOCCOLATO

Con l'uso di un abbattitore professionale ottieni una **superficie lucida**, una **consistenza croccante** e una **maggiore durata del prodotto**, evitando opacità e fioriture.



SICUREZZA



VELOCITÀ



ORGANIZZAZIONE



OPPORTUNITÀ

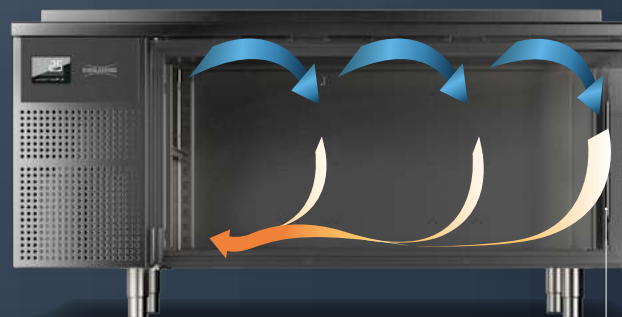
TECNOLOGIA SU CUI CONTARE

Scegliendo Everlasting, scegli soprattutto UN PRODOTTO BEN FATTO.

I nostri clienti ci scelgono da 70 anni perché **Everlasting** è da sempre sinonimo di affidabilità. Chi lavora con i nostri prodotti sa di avere investito in attrezzature durevoli, capaci di garantire la massima precisione nella regolazione delle temperature e reale continuità operativa: **strumenti costanti e affidabili 24 ore su 24.**

Prestazioni eccellenti che si coniugano sempre con una grande praticità e flessibilità di utilizzo. I nostri prodotti nascono ed evolvono ascoltando le esigenze di professionisti come te, pensando a come **migliorare il lavoro di tutti i giorni.**

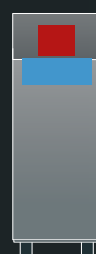
Everlasting significa grande attenzione ai consumi e alla sostenibilità. Caratteristiche che guidano le scelte progettuali dei nostri tecnici garantendo che ogni prodotto sia sempre una **scelta competitiva**, sia in termini di costi energetici sia per i costi di manutenzione estremamente ridotti.



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

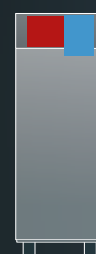
Gli armadi refrigerati conservatori **Everlasting** sono disponibili in **tre diverse soluzioni**, progettate per permetterti di scegliere la tua modalità di lavoro ideale.

■ **CONDENSATORE**
■ **EVAPORATORE**



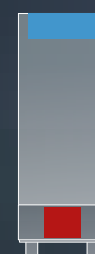
CLASSIC

Unità refrigerante monoblocco, con evaporatore in camera. Facilmente estraibile per sostituzione e manutenzione.



PROFESSIONAL

Unità refrigerante monoblocco, con evaporatore esterno e copertura isolante.



MASTER

Unità refrigerante con evaporatore in camera e condensatore nella parte inferiore, per garantire un'altezza di utilizzo più ergonomica e maggiore pulizia e comodità di manutenzione.

SONDA A SPILLONE

POSIZIONATA SUL LATO INTERNO DELLA PORTA AUTOCHIUDENTE PER UN ACCESSO RAPIDO E FUNZIONALE.

CENTRALINA DI CONTROLLO

PANNELLO COMANDI DA 7" TOUCH A FILO PORTA.



GAS REFRIGERANTE R290

CONFORME ALLE PIÙ RECENTI NORMATIVE AMBIENTALI. IL GAS PROPANO ASSICURA ABBATTIMENTI PIÙ RAPIDI CON IMPATTO AMBIENTALE QUASI NULO: MAGGIORE POTENZA, MINORE INQUINAMENTO.

MANIGLIA ERGONOMICA IN ALLUMINIO

APPLICATA ALLA PORTA SENZA VITI E FORATURE PER PRESERVARE AL MEGLIO L'ISOLAMENTO.

AMPIO PASSO TRA LE TEGLIE

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

GUARNIZIONI RESISTENTI AD ALTE TEMPERATURE

HOT GAS DEFROST

TECNOLOGIA DI SBRINAMENTO RAPIDO CON CICLO A GAS CALDO.

PROFESSIONAL TRAY 15

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE MULTIFUNZIONE

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.

