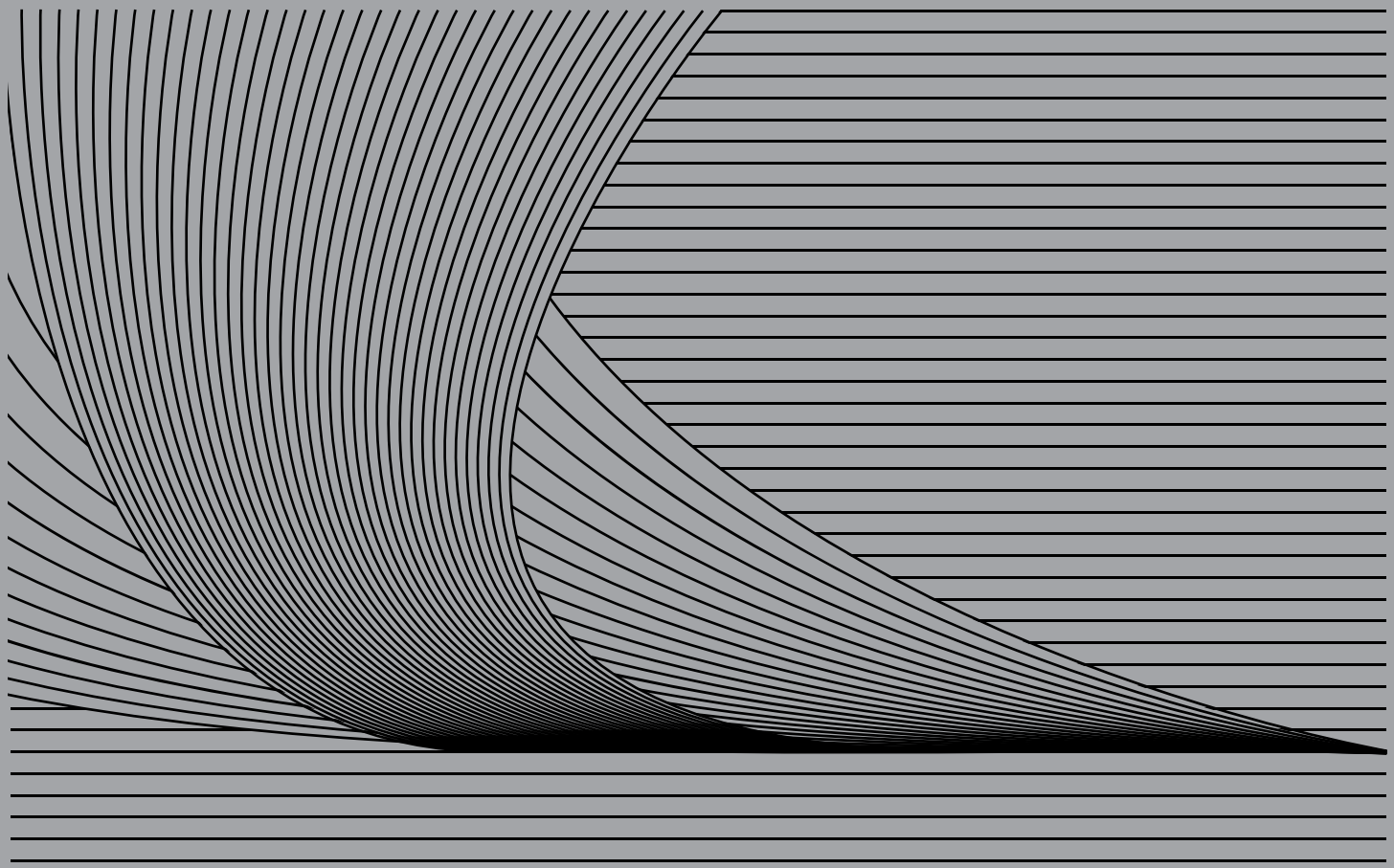
# Blast chillers
# Shock freezers for trolleys

# Abbattitori
# Surgelatori a carrelli



EVERLASTING

REF. 0920

# Index
*Indice*

## King Trolley

blast chiller / shock freezer
*abbattitore / surgelatore*

10

# Blast chillers and freezers

## What is a blast chiller / shock freezer?

A blast chiller is an appliance that quickly lowers the temperature of food, either fresh or pre-cooked, keeping the bacteria proliferation under control and maintaining its characteristics throughout storage.
The speed at which cooling or freezing takes place is crucial, as it determines the quality of products at the time of serving. Thanks to a powerful ventilation, the appliance takes heat away from the products, allowing them to quickly reach a core temperature of -18°C (e.g. for freezing program) and avoiding the formation of ice macro-crystals that would compromise quality, consistency and taste.

**SOFT/HARD CHILLING** from +90°C to + 3°C at product core in less than 90 minutes*

**SOFT/HARD FREEZING** up to -18°C at product core in less than 4 hours*

These results would not be possible using normal refrigerators, as they do not have the necessary power and ventilation to quickly absorb heat from products. The necessary time would be considerably longer and not suitable to maintain the quality of the products.
A slow freezing, for example, would transform the water contained in the product into macro-crystals which, by expanding, would tear the structure of the food, worsening its quality.

*Based on products with 40 mm max thickness.



# *Abbattitori e surgelatori*

## *Cos'è un abbattitore / surgelatore?*

*L'abbattitore è uno strumento che abbassa velocemente la temperatura dei cibi introdotti che siano essi freschi o preventivamente cotti, mantenendo sotto controllo la proliferazione batterica e preservandone le caratteristiche organolettiche durante la conservazione.*
*La velocità con cui avviene il raffreddamento o surgelazione è fondamentale in quanto da essa dipende l'esito della qualità dei prodotti al momento del servizio. Grazie ad una potente ventilazione, l'abbattitore sottrae calore ai prodotti, consentendone, ad esempio nella funzione di surgelazione, un rapido raggiungimento della temperatura di -18°C al cuore evitando pertanto la formazione di macro-cristalli di ghiaccio che ne comprometterebbero la qualità, la consistenza e il gusto.*

***ABBATTIMENTO RAPIDO POSITIVO*** *da +90°C a + 3°C al cuore del prodotto in meno di 90 minuti**

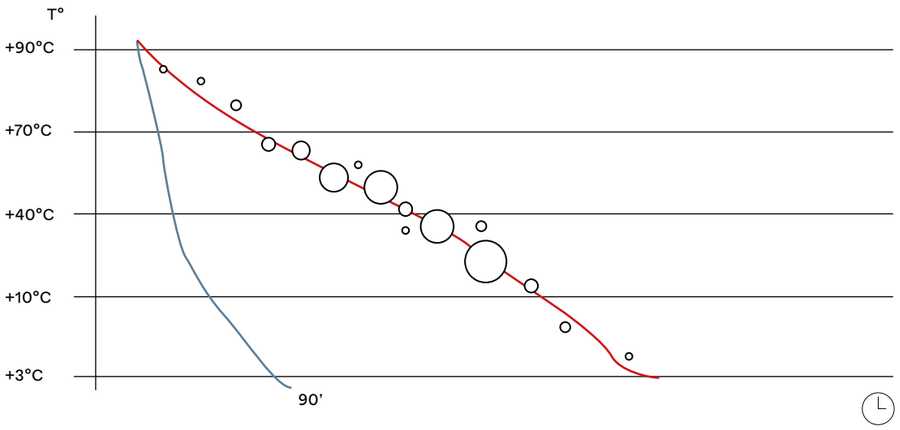
***ABBATTIMENTO RAPIDO NEGATIVO*** *fino a -18°C al cuore del prodotto in meno di 4 ore**

*Questi risultati non sarebbero possibili utilizzando i normali frigoriferi in quanto non possiedono la potenza e la ventilazione necessaria per assorbire rapidamente il calore dei prodotti. Il tempo necessario sarebbe notevolmente più alto e con risultati inadeguati al mantenimento della qualità del prodotto.*
*Un congelamento lento ad esempio trasformerebbe l'acqua contenuta nel prodotto in macro-cristalli che lacererebbero la struttura cellulare dell'alimento, peggiorandone le caratteristiche organolettiche.*

**Dati validi per prodotti con spessore inferiore a 40 mm.*

## Blast chilling (+90°C +3°C)

## *Abbattimento rapido (+90°C +3°C)*



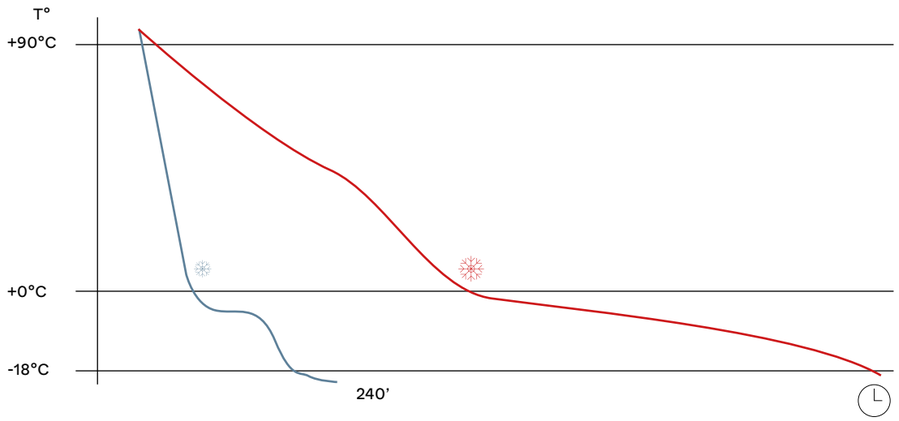

With blast chiller
*Con abbattitore*

Without blast chiller
*Senza abbattitore*

Bacteria
*Batteri*

## Shock freezing (+90°C -18°C)

## *Surgelazione rapida (+90°C -18°C)*




Micro-crystals with blast chiller
*Micro cristalli con abbattitore*

Macro-crystals without blast chiller
*Macro cristalli senza abbattitore*

### SOFT CHILLING +90°C +3°C

*ABBATTIMENTO SOFT +90°C +3°C*

Ideal for delicate, thin or small products. Air temperature inside the room never goes below -2°C and products are quickly chilled, but in a delicate way without damaging the surface, until temperature at product core reaches +3 °C.

*Ideale per prodotti delicati, sottili o di piccola pezzatura. La temperatura dell’aria in cella non scende mai sotto i -2°C e i prodotti all’interno vengono raffreddati velocemente ma in modo delicato, così da non danneggiare le superfici, fino al raggiungimento dei +3°C al cuore.*

### HARD CHILLING +90°C +3°C

*ABBATTIMENTO HARD +90°C +3°C*

Ideal for dense, fat, big-sized or packed products. Hard chilling cycle is divided into two different phases: during the first phase, air temperature inside the room goes down to -20°C until product core temperature reaches +15°C; in the second phase, the air goes to -2°C until product core temperature reaches +3°C.

*Ideale per prodotti densi, grassi, di grossa pezzatura o confezionati. L’abbattimento Hard si contraddistingue per due fasi: nella prima fase, l’aria all’interno della cella raggiunge i -20°C fino al rilevamento di +15°C al cuore del prodotto, nella seconda fase, l’aria si porta a -2°C fino a che non viene raggiunta la temperatura di +3°C al cuore del prodotto.*

### SOFT FREEZING +90°C -18°C

*SURGELAZIONE SOFT +90°C -18°C*

Ideal for delicate, thin or small products that need to be frozen in order to be stored for many weeks or months, but in a gradual and not aggressive way. The air temperature inside the room never goes below 0°C until the temperature of 3°C is measured at product core during the first phase, and goes up to -40°C during the second phase to complete the freezing process, reaching the core temperature of -18°C.

*Ideale per prodotti delicati, di piccola pezzatura che, pur necessitando di un processo di surgelazione al fine di essere conservati per un lungo periodo, non devono essere trattati con aria troppo aggressiva che provocherebbe uno shock termico e quindi un danneggiamento del prodotto stesso. Nella prima fase, infatti, l’aria all’interno della cella non scende sotto gli 0°C fino al raggiungimento di 3°C al cuore del prodotto, mentre nella seconda fase l’aria arriva fino a -40°C permettendo cosi al prodotto di completare la surgelazione e raggiungere la temperatura di -18°C al cuore.*

### HARD FREEZING +90°C -18°C

*SURGELAZIONE HARD +90°C -18°C*

Ideal for dense, fat, big-sized or packed products. The process reaches the required core temperature of -18°C as soon as possible. Air inside the room can go down until -40°C.

*Ciclo specifico per prodotti di grossa pezzatura, particolarmente grassi o confezionati. Il processo raggiunge il più presto possibile la temperatura desiderata di -18°C al cuore con un’aria all’interno della cella che può arrivare fino a -40°C.*

## Work cycle by probe
## *Ciclo di lavoro con sonda*

The unit works in order to reach the desired temperature measured by the probe at the product core.
Once the temperature is reached, the system automatically switches to storage mode.
The probe is supplied as standard on all models.

*Il ciclo di lavoro è gestito dalla sonda la quale rileva in modo accurato la temperatura al cuore del prodotto. Una volta raggiunta la temperatura desiderata il ciclo termina e il sistema passa automaticamente in conservazione. La sonda viene fornita come allestimento standard in ogni modello di abbattitore.*

## Work cycle by time
## *Ciclo di lavoro a tempo*

Each cycle has a defined fixed time:
— Blast chilling (+90°C / +3°C) 90 min
— Shock freezing (+90°C / -18°C) 240 min
Automatic activation of positive (+2°C) or negative (-20°C) storage mode at the end of each cycle.

*Ogni ciclo di lavoro ha una durata definita:*
*— Abbattimento rapido (+90°C / +3°C) 90 min*
*— Surgelazione rapida (+90°C / -18°C) 240 min*
*Attivazione automatica della fase di conservazione positiva (+2°C) o negativa (-20°C) a fine ciclo.*



## Advantages
## *Vantaggi*

Optimizing the kitchen organization means less pressure on the kitchen staff and flawless services, with both results: good workplace atmosphere and higher economic return and profit.

*Una migliore gestione del lavoro in cucina e un servizio più efficiente permettono di aumentare il ritorno economico e i margini di guadagno.*

Blast chilling and shock freezing allow a longer product shelf life, reducing wastage and giving the opportunity to organize the kitchen job in the best way.

*L'abbattitore permette di conservare gli alimenti più a lungo riducendo così gli scarti e organizzando in modo ottimale il lavoro in cucina.*

Food that is processed with a blast chiller is healthy and keeps its nutritional content and organoleptic properties.

*Gli alimenti trattati con l'abbattitore sono salubri e mantengono intatte le loro proprietà nutritive ed organolettiche.*

The color touch screen has a user-friendly graphical interface, and it is a powerful tool for the full control of the appliance.

*Facilità d'uso grazie all'interfaccia touch user-friendly che permette di avere il totale controllo dello strumento.*

High efficiency and low energy consumption thanks to high density polyurethane insulation thickness and to the optimization of working cycle.

*Elevata efficienza e bassi consumi grazie all'elevato spessore di isolamento del poliuretano ad alta densità e all'ottimizzazione dei tempi di lavorazione.*

# King Trolley

GN 1/1 / GN 2/1 / EN 60×40 / EN 60×80

blast chiller / shock freezer
*abbattitore / surgelatore*

## Optional accessories
*Accessori a richiesta*

Germicidal UVC lamp
*Lampada UVC germicida*

Trolleys
*Carrelli*

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

Gas R452A
*Gas R452A*

Internal perimetral bumpers in Aisi 304 stainless steel
*Paracolpi perimetrale interno in acciaio inox Aisi 304*

Aisi 304 stainless steel access ramp
*Rampa di accesso in acciaio inox Aisi 304*

Hot gas defrost
*Sbrinamento automatico a gas caldo*

Reinforced floor for use with trolleys
*Pavimento rinforzato per utilizzo con carrelli*

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

Delivered semi-assembled or disassembled
*Consegnati semi assemblati o smontati*

Evaporators treated with anti-corrosion paint already installed on the wall panel with high efficiency fans
*Evaporatori trattati con vernice anti-corrosione installati sulla parete verticale con ventilatori ad alta efficienza*

100 mm insulation thickness with environment-friendly high-density polyurethane.
70 mm insulation thickness for model King Trolley 20
*Spessore isolamento 100 mm poliuretano ecologico alta densità. Spessore isolamento 70 mm per il modello King Trolley 20*

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



## Description
*Descrizione*

Thanks to the most advanced technology and user-friendliness, the blast chillers and freezers of the King Trolley range are intended to respond to the needs of small and medium industries, catering, cooking and preparation centers, canteens and workshops.
Extremely strong and resistant, these blast chillers are truly reliable in any working environment.

*Grazie alla loro tecnologia avanzata e alla praticità d'uso, gli abbattitori e i surgelatori della gamma King Trolley sono indicati per rispondere alle esigenze della moderna ristorazione come la piccola e media industria, i catering, i centri di cottura e preparazione, le mense e i laboratori.*
*Dotati di una grande solidità e resistenza, questi abbattitori assicurano la massima affidabilità in qualsiasi ambito.*

## Control panel
*Pannello di controllo*

HACCP alarm log
*Registro allarmi HACCP*

Quick blast chilling from +90°C to +3°C by time or by core probe
*Abbattimento rapido da +90°C a +3°C con sonda al cuore o a tempo*

Quick freezing from +90°C to -18°C by time or by core probe
*Surgelazione rapida da +90°C a -18°C con sonda al cuore o a tempo*

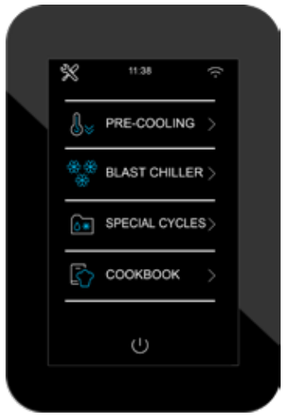
Automatic storage phase at the end of the cycle
*Fase automatica di conservazione a fine ciclo*

Choice between HARD and SOFT cycles in chilling and freezing mode
*Scelta tra cicli HARD e SOFT in abbattimento e in surgelazione*

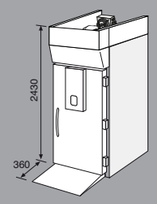
Insertion of customized cycles
*Inserimento cicli personalizzati*

WI-FI connection module for remote management (optional) see page 20
*Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional)* *vedi pag. 20*

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



# Model range
## *Gamma modelli*




**KING TROLLEY 20**

COMPACT

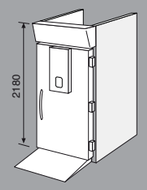
**Door net passage/**
***Passaggio netto porta***
750 x h 1860 mm

**External dimensions/**
***Dimensioni esterne***
950 × 1360 x h 2430 mm

Chilling/*Abbattimento*: 80 kg
Freezing/*Surgelazione:* 55 kg

Gas R452A included
*Gas R452A incluso*

Plug-in version with built-in ceiling unit
*Versione plug-in con motore incorporato a soffitto*




**KING TROLLEY 20**

L / P

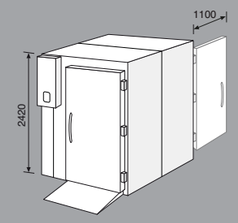
**Door net passage/**
***Passaggio netto porta***
750 x h 1860 mm

**External dimensions/**
***Dimensioni esterne***
950 × 1360 x h 2180 mm

**Model/*Modello* L**
Chilling/*Abbattimento*: 90 Kg
Freezing/*Surgelazione*: 65 Kg

**Model/*Modello* P**
Chilling/*Abbattimento*: 120 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 90 Kg

(Gas R452A not included)
*(Gas R452A non incluso)*




**KING TROLLEY 80**

L / P

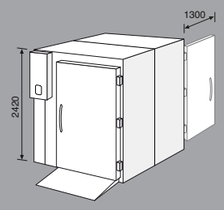
**Door net passage/**
***Passaggio netto porta***
900 x h 2000 mm

**External dimensions/**
***Dimensioni esterne***
– Mod. 1 Door/*Porta*
1760 × 2715 x h 2420 mm
– Mod. 2 Doors/*Porte*
1760 × 2870 x h 2420 mm

**Model/*Modello* L**
Chilling/*Abbattimento*: 340 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 280 Kg

**Model/*Modello* P**
Chilling/*Abbattimento*: 420 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 330 Kg

(Gas R452A not included)
*(Gas R452A non incluso)*




**KING TROLLEY 80**

L / P

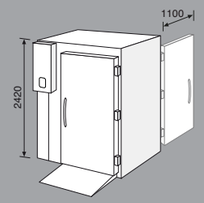
**Door net passage/**
***Passaggio netto porta***
1100 x h 2000 mm

**External dimensions/**
***Dimensioni esterne***
– Mod. 1 Door/*Porta*
1960 × 2715 x h 2420 mm
– Mod. 2 Doors/*Porte*
1960 × 2870 x h 2420 mm

**Model/*Modello* L**
Chilling/*Abbattimento*: 340 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 280 Kg

**Model/*Modello* P**
Chilling/*Abbattimento*: 420 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 330 Kg

(Gas R452A not included)
*(Gas R452A non incluso)*




**KING TROLLEY 40**

L / P

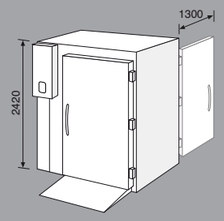
**Door net passage/**
***Passaggio netto porta***
900 x h 2000 mm

**External dimensions/**
***Dimensioni esterne***
– Mod. 1 Door/*Porta*
1760 × 1515 x h 2420 mm
– Mod. 2 Doors/*Porte*
1760 × 1670 x h 2420 mm

***Model/Modello L***
Chilling/Abbattimento: 150 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 120 Kg

***Model/Modello P***
Chilling/Abbattimento: 220 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 170 Kg

(Gas R452A not included)
*(Gas R452A non incluso)*




**KING TROLLEY 40**

L / P

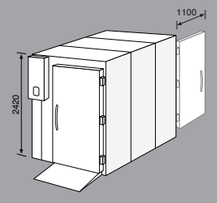
**Door net passage/**
***Passaggio netto porta***
1100 x h 2000 mm

**External dimensions/**
***Dimensioni esterne***
– Mod. 1 Door/*Porta*
1960 × 1515 x h 2420 mm
– Mod. 2 Doors/*Porte*
1960 × 1670 x h 2420 mm

***Model/Modello L***
Chilling/Abbattimento: 150 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 120 Kg

***Model/Modello P***
Chilling/Abbattimento: 220 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 170 Kg

(Gas R452A not included)
*(Gas R452A non incluso)*




**KING TROLLEY 120**

L / P

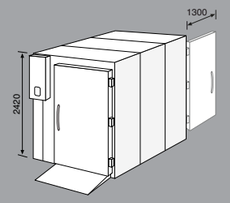
**Door net passage/**
***Passaggio netto porta***
900 x h 2000 mm

**External dimensions/**
***Dimensioni esterne***
– Mod. 1 Door/*Porta*
1760 × 3915 x h 2420 mm
– Mod. 2 Doors/*Porte*
1760 × 4070 x h 2420 mm

**Model/*Modello* L**
Chilling/*Abbattimento*: 420 Kg
Freezing/*Surgelazione*: 330 Kg

**Model/*Modello* P**
Chilling/*Abbattimento*: 630 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 480 Kg

(Gas R452A not included)
*(Gas R452A non incluso)*




**KING TROLLEY 120**

L / P

**Door net passage/**
***Passaggio netto porta***
1100 x h 2000 mm

**External dimensions/**
***Dimensioni esterne***
– Mod. 1 Door/*Porta*
1960 × 2715 x h 2420 mm
– Mod. 2 Doors/*Porte*
1960 × 2870 x h 2420 mm

**Model/*Modello* L**
Chilling/*Abbattimento*: 420 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 330 Kg

**Model/*Modello* P**
Chilling/*Abbattimento*: 630 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 480 Kg

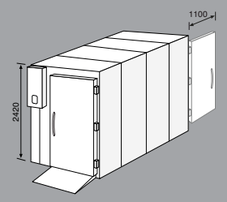
(Gas R452A not included)
*(Gas R452A non incluso)*

L Standard version
*Versione standard*

P Powerful version
*Versione potenziata*

**Dimensions: depth includes door thickness**
*Dimensioni: profondità comprensiva di spessore porta*

# Model range
## *Gamma modelli*




**KING TROLLEY 160 A**

L / P

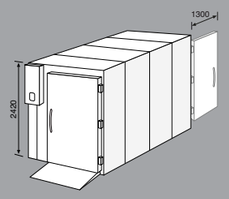
**Door net passage/**
***Passaggio netto porta***
900 x h 2000 mm

**External dimensions/**
***Dimensioni esterne***
– Mod. 1 Door/*Porta*
1760 × 5115 x h 2420 mm
– Mod. 2 Doors/*Porte*
1760 × 5270 x h 2420 mm

**Model/*Modello* L**
Chilling/*Abbattimento*: 630 Kg
Freezing/*Surgelazione*: 480 Kg

**Model/*Modello* P**
Chilling/*Abbattimento*: 840 Kg
Freezing/*Surgelazione*: 660 Kg

(Gas R452A not included)
*(Gas R452A non incluso)*




**KING TROLLEY 160 A**

L / P

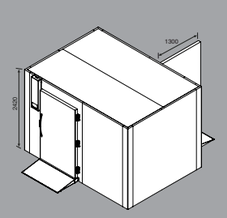
**Door net passage/**
***Passaggio netto porta***
1100 x h 2000 mm

**External dimensions/**
***Dimensioni esterne***
– Mod. 1 Door/*Porta*
1960 × 5115 x h 2420 mm
– Mod. 2 Doors/*Porte*
1960 × 5270 x h 2420 mm

**Model/*Modello* L**
Chilling/*Abbattimento*: 630 Kg
Freezing/*Surgelazione*: 480 Kg

**Model/*Modello* P**
Chilling/*Abbattimento*: 840 Kg
Freezing/*Surgelazione*: 660 Kg

(Gas R452A not included)
*(Gas R452A non incluso)*




**KING TROLLEY 160 B**

L / P

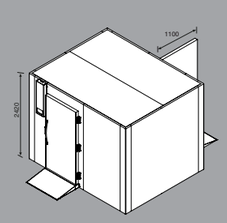
**Door net passage/**
***Passaggio netto porta***
900 x h 2000 mm

**External dimensions/**
***Dimensioni esterne***
– Mod. 1 Door/*Porta*
3160 × 2715 x h 2420 mm
– Mod. 2 Doors/*Porte*
3160 × 2870 x h 2420 mm

***Model/Modello L***
Chilling/*Abbattimento:* 630 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 480 Kg

***Model/Modello P***
Chilling/*Abbattimento:* 840 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 660 Kg

(Gas R452A not included)
*(Gas R452A non incluso)*




**KING TROLLEY 160 B**

L / P

**Door net passage/**
***Passaggio netto porta***
1100 x h 2000 mm

**External dimensions/**
***Dimensioni esterne***
– Mod. 1 Door/*Porta*
3560 × 2715 x h 2420 mm
– Mod. 2 Doors/*Porte*
3560 × 2870 x h 2420 mm

***Model/Modello L***
Chilling/*Abbattimento:* 630 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 480 Kg

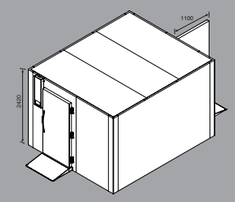
***Model/Modello P***
Chilling/*Abbattimento:* 840 Kg
Freezing/*Surgelazione:* 660 Kg

(Gas R452A not included)
*(Gas R452A non incluso)*

L Standard version
*Versione standard*

P Powerful version
*Versione potenziata*

Dimensions: depth includes door thickness
*Dimensioni: profondità comprensiva di spessore porta*




**KING TROLLEY 240**

L / P

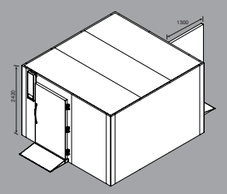
**Door net passage/**
***Passaggio netto porta***
900 x h 2000 mm

**External dimensions/**
***Dimensioni esterne***
– Mod. 1 Door/*Porta*
3160 × 3915 x h 2420 mm
– Mod. 2 Doors/*Porte*
3160 × 4070 x h 2420 mm

**Model/*Modello* L**
Chilling/*Abbattimento*: 1000 Kg
Freezing/*Surgelazione*: 800 Kg

**Model/*Modello* P**
Chilling/*Abbattimento*: 1260 Kg
Freezing/*Surgelazione*: 960 Kg

(Gas R452A not included)
*(Gas R452A non incluso)*




**KING TROLLEY 240**

L / P

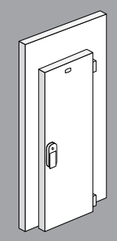
**Door net passage/**
***Passaggio netto porta***
1100 x h 2000 mm

**External dimensions/**
***Dimensioni esterne***
– Mod. 1 Door/*Porta*
3560 × 3915 x h 2420 mm
– Mod. 2 Doors/*Porte*
3560 × 4070 x h 2420 mm

**Model/*Modello* L**
Chilling/*Abbattimento*: 1000 Kg
Freezing/*Surgelazione*: 800 Kg

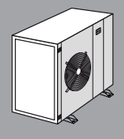
**Model/*Modello* P**
Chilling/*Abbattimento*: 1260 Kg
Freezing/*Surgelazione*: 960 Kg

(Gas R452A not included)
*(Gas R452A non incluso)*



**King Trolley 40 - 80 - 120 - 160 - 240**
Door is available in 2 different widths. Clear opening 90 or 110 cm.
All models (except for KING TROLLEY 20) are available with one or two doors (pass-through).

***King Trolley 40 - 80 - 120 - 160 - 240***
*La porta è disponibile in due larghezze. Passaggio netto 90 o 110 cm.*
*Tutti i modelli (tranne il KING TROLLEY 20) sono disponibili ad una o due porte (passanti).*



Available with or without remote unit.
The remote condensing unit is supplied in positive nitrogen pressure (maximum distance 15 mt.).
*Disponibile con o senza unità remota.*
*L'unità condensatrice remota è fornita in pressione positiva di azoto (distanza massima 15 Mt.).*

# Maximum trolley capacity

## *Capacità massima carrelli*

Trolleys not included
*Carrelli non inclusi*

**KING TROLLEY 20** → 2×20 GN 1/1
1×20 GN 2/1
1×20 EN 60×40
1×20 EN 60×80

**KING TROLLEY 40** 90×200 → 3×20 GN 1/1
1×20 GN 2/1
2×20 EN 60×40
1×20 EN 60×80

**KING TROLLEY 40** 110×200 → 4×20 GN 1/1
1×20 GN 2/1
3×20 EN 60×40
1×20 EN 60×80

**KING TROLLEY 80** 90×200 → 8×20 GN 1/1
3×20 GN 2/1
4×20 EN 60×40
3×20 EN 60×80

**KING TROLLEY 80** 110×200 → 9×20 GN 1/1
3×20 GN 2/1
6×20 EN 60×40
3×20 EN 60×80

**KING TROLLEY 120** 90×200 → 12×20 GN 1/1
5×20 GN 2/1
10×20 EN 60×40
5×20 EN 60×80

**KING TROLLEY 120** 110×200 → 14×20 GN 1/1
5×20 GN 2/1
12×20 EN 60×40
5×20 EN 60×80

**KING TROLLEY 160 A** 90×200 → 16×20 GN 1/1
7×20 GN 2/1
14×20 EN 60×40
7×20 EN 60×80

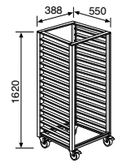
**KING TROLLEY 160 A** 110×200 → 19×20 GN 1/1
7×20 GN 2/1
16×20 EN 60×40
7×20 EN 60×80

**KING TROLLEY 160 B** 90×200 → 12×20 GN 1/1
6×20 GN 2/1
10×20 EN 60×40
6×20 EN 60×80

**KING TROLLEY 160 B** 110×200 → 15×20 GN 1/1
9×20 GN 2/1
12×20 EN 60×40
6×20 EN 60×80

**KING TROLLEY 240** 90×200 → 20×20 GN 1/1
10×20 GN 2/1
15×20 EN 60×40
8×20 EN 60×80

**KING TROLLEY 240** 110×200 → 24×20 GN 1/1
15×20 GN 2/1
18×20 EN 60×40
9×20 EN 60×80




GN 1/1 Trolley 20 trays
*Carrello GN 1/1 20 teglie*

GN 2/1 Trolley 20 trays
*Carrello GN 2/1 20 teglie*

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

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

## King Trolley

## *King Trolley*

The King Trolley blast chillers are available with one or two doors (pass-through).
–
Tropicalized remote condensing unit, outdoor installation with soundproof housing.

*Gli abbattitori King Trolley sono disponibili nella versione ad una porta o nella versione a due porte passanti.*
–
*Unità condensatrice remota, tropicalizzata, silenziata e carenata adatta per l'installazione all'esterno.*

# Standard cycles

## *Cicli base*

Pre-cooling.

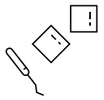
*Pre-raffreddamento.*

Hard/soft chilling by temperature with core probe and automatic storage (from +90°C to +3°C).

*Abbattimento hard/soft a temperatura con sonda al cuore e conservazione automatica (da +90°C a +3°C).*

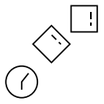
Hard/soft chilling by time and automatic storage (from +90°C to +3°C).

*Abbattimento hard/soft a tempo e conservazione (da +90°C a +3°C).*



Hard/soft freezing by temperature with core probe and automatic storage (from +90°C to -18°C).

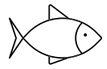
*Surgelazione hard/soft a temperatura con sonda al cuore e conservazione automatica (da +90°C a -18°C).*



Hard/Soft freezing by time and automatic storage (from +90°C to -18°C).

*Surgelazione hard/soft a tempo e conservazione (da +90°C a -18°C).*



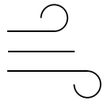


Fish sanitization: process of freezing previously untreated fresh fish, keeping it at low temperature for a certain period of time in order to kill all potentially dangerous parasites for consumers' health (e.g. Anisakis) .

*Sanificazione pesce: congelamento del pesce fresco non precedentemente trattato e relativo mantenimento per un tempo stabilito al fine di eliminare eventuali parassiti quali l'Anisakis, potenzialmente pericolosi per il consumatore.*

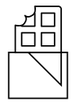
Ice cream: timed freezing cycle for ice cream hardening.

*Gelato: ciclo di surgelazione a tempo per indurimento gelato.*



Internal chamber drying: forced ventilation cycle that can be activated with closed door.

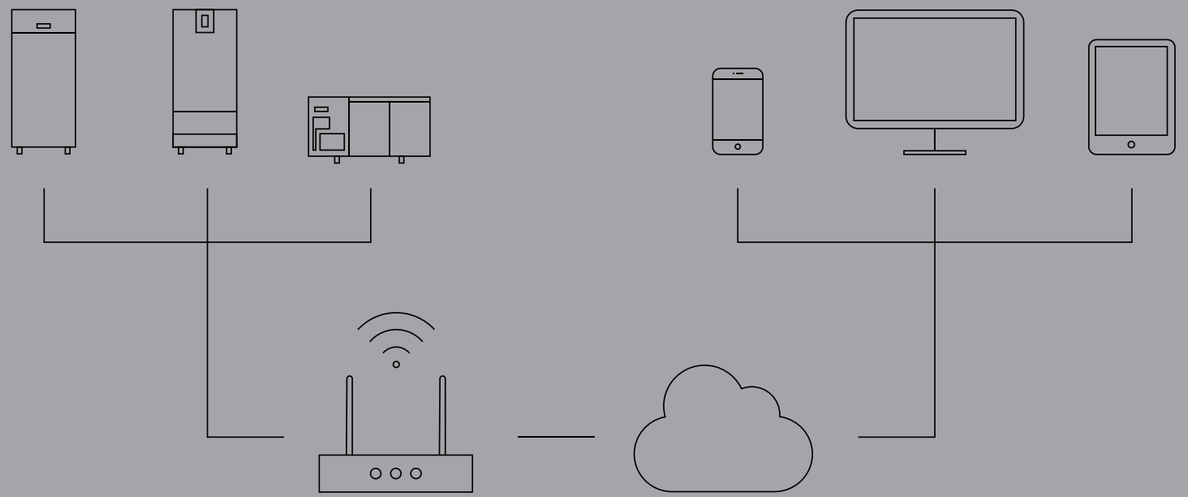
*Asciugatura camera interna: ciclo di ventilazione forzata attivabile con porta chiusa.*



Chocolate: safe and delicate chocolate cooling avoiding the crystallization of sugars or fat on the surface.

*Cioccolato: raffreddamento del cioccolato in tutta sicurezza evitando la cristallizzazione degli zuccheri o dei grassi in superficie.*

# 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).*

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.*

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