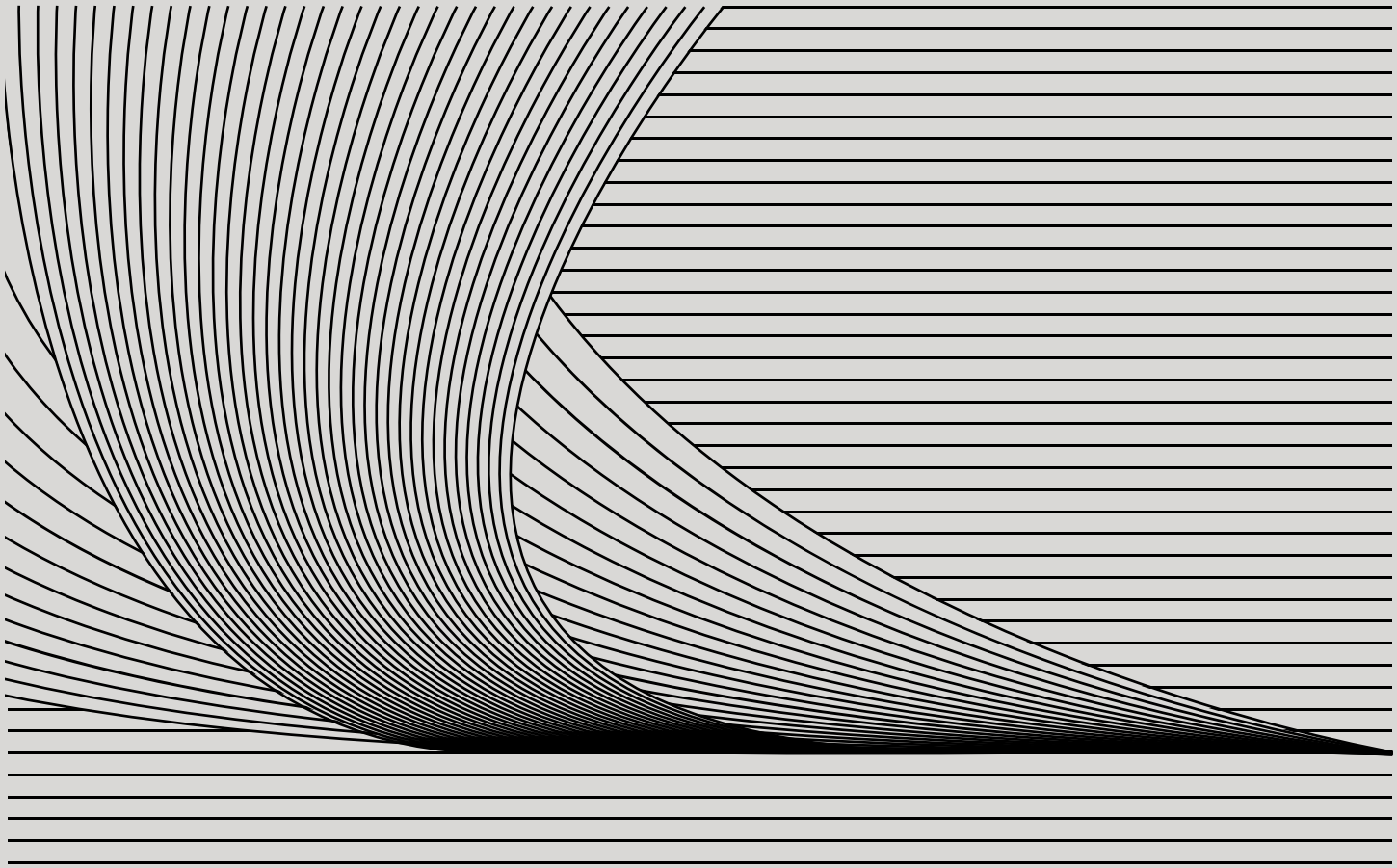
Blast chillers
Shock freezers for trays

Abbattitori
Surgelatori a teglie



EVERLASTING

REF. 0920

Index
Indice

Basic Tray
blast chiller / shock freezer
abbattitore / surgelatore
10

Professional Tray
blast chiller / shock freezer
abbattitore / surgelatore
17

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 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 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 the 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**

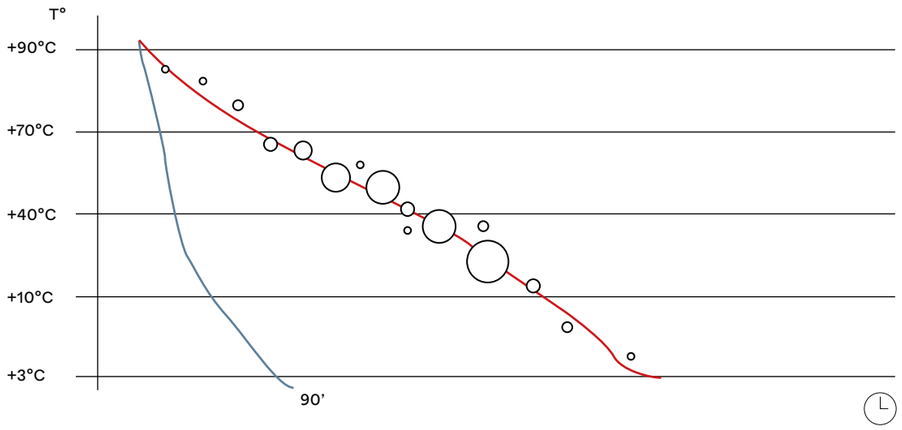
ABBATTIMENTO RAPIDO NEGATIVO *fino a -18°C al cuore del prodotto in meno di 4 ore**

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)



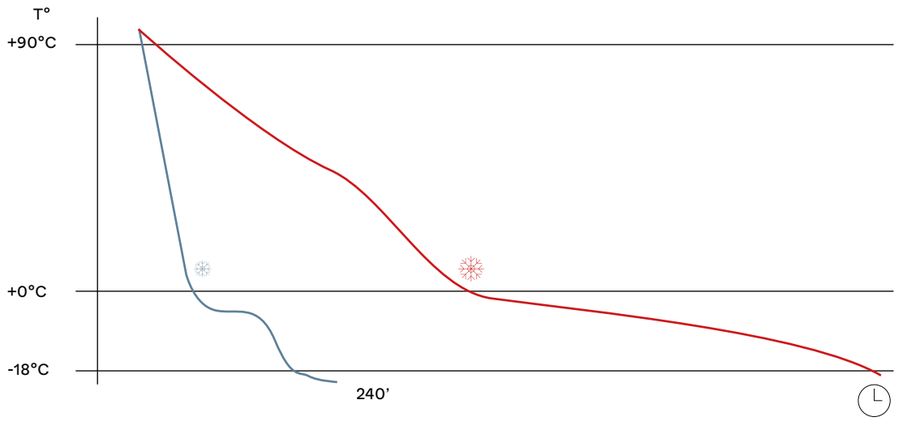
With blast chiller
Con abbattitore

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-size 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. 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 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-size 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 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.

Basic Tray

GN 1/1 / EN 60×40

blast chiller / shock freezer
abbattitore / surgelatore

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

Tropicalized condensing unit
Unità condensatrice tropicalizzata

Forced-ventilation manual defrost
Sbrinamento manuale a ventilazione forzata

Gas R452A. Gas R290 Green for MINI model.
Gas R452A. Gas R290 Green per modello MINI.

High efficiency fans. Evaporator treated with anti-corrosion paint
Ventilatori ad alta efficienza. Evaporatore trattato con vernice anti-corrosione

Remote versions (REM) without condensing unit with thermostatic valve. Only for 05 - 07 - 10 -15 models
Versione remota (REM) senza unità condensatrice con valvola termostatica. Solo per modelli 05 - 07 - 10 - 15

Insulation by high-density environment-friendly polyurethane
Isolamento in poliuretano ecologico ad alta densità

Reinforced top for all models
Top rinforzato su tutti i modelli

Description
Descrizione

The Basic Tray range, with an elegant and essential design and high energy saving, performs both blast chilling and freezing functions. Its simplicity and practicality of use make it particularly suitable to be inserted in any type of kitchen.

La gamma Basic Tray, dal design elegante ed essenziale e ad alto risparmio energetico, svolge sia le funzioni di abbattimento che quelle di surgelazione. La sua semplicità e praticità di utilizzo la rende particolarmente indicata per essere inserita in qualunque tipologia di cucina.

Control panel
Pannello di controllo

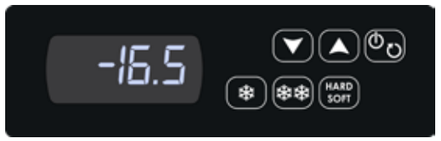
HACCP alarm log
Registro allarmi HACCP

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**

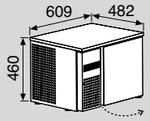
Automatic storage mode at the end of the cycle
Fase automatica di conservazione a fine ciclo

HARD and SOFT cycles option for both chilling and freezing
Scelta tra cicli HARD e SOFT in abbattimento e in surgelazione



*Mod. BASIC TRAY MINI only by time - *Mod. BASIC TRAY MINI solo a tempo*

Model range
Gamma modelli



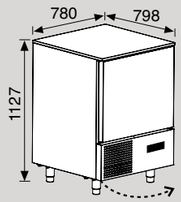
BASIC TRAY MINI

GN 2/3

Gas: R290 Green

Chilling/*Abbattimento*: 7kg

Freezing/*Surgelazione*: 5kg



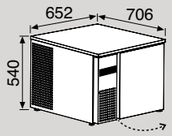
BASIC TRAY 07

GN 1/1 / EN 60×40

Gas: R452A

Chilling/*Abbattimento*: 24kg

Freezing/*Surgelazione*: 16kg



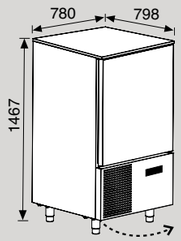
BASIC TRAY 04

GN 1/1

Gas: R452A

Chilling/*Abbattimento*: 10kg

Freezing/*Surgelazione*: 7kg



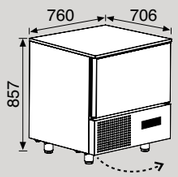
BASIC TRAY 10

GN 1/1 / EN 60×40

Gas: R452A

Chilling/A*bbattimento*: 33kg

Freezing/*Surgelazione*: 23kg



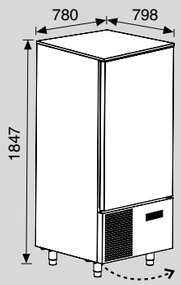
BASIC TRAY 05

GN 1/1 / EN 60×40

Gas: R452A

Chilling/*Abbattimento*: 16kg

Freezing/*Surgelazione*: 12kg



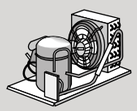
BASIC TRAY 15

GN 1/1 / EN 60×40

Gas: R452A

Chilling/A*bbattimento*: 50kg

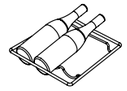
Freezing/*Surgelazione*: 35kg



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 MINI and BASIC TRAY 04 models.
Modelli disponibili anche nella versione remota (REM) non provvisti di unità refrigerante.
Unità remota disponibile su richiesta. Versione REM non disponibile per i modelli MINI e BASIC TRAY 04.

Optional accessories
Accessori a richiesta

Bottle racks
Griglie porta bottiglie



Basic Tray MINI
Basic Tray MINI

Internal Aisi 304 stainless steel, external plastic-coated black metal sheet. Essential and compact, designed to be placed on the counter or working table.

Interno acciaio inox Aisi 304, esterno lamiera di acciaio plastificata nera. Compatto ed essenziale, adatto per essere collocato su tavolo o piano di lavoro.

Standard equipment (70 mm pitch)

Dotazioni standard (passo 70 mm)

BASIC TRAY MINI → Nr 1 stainless steel wire-shelf GN 2/3
Nr 1 griglia inox GN 2/3

BASIC TRAY 04 → Nr 4 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 trays)
Nr 4 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1)

BASIC TRAY 05 → Nr 5 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
Nr 5 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1 e EN 60×40)

BASIC TRAY 07 → Nr 7 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
Nr 7 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1 e EN 60×40)

BASIC TRAY 10 → Nr 10 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
Nr 10 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1 e EN 60×40)

BASIC TRAY 15 → Nr 15 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
Nr 15 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1 e EN 60×40)

Baking pans and wire-shelves not included
Teglie e griglie non incluse

Basic Tray 05

Basic Tray 05

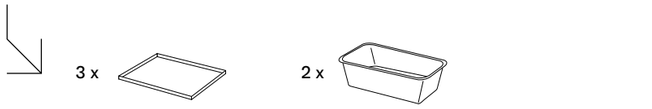
Internal/external AISI 304 stainless steel, front control panel made of plastic-coated black metal sheet. Standard professional working top height, suitable for oven overlapping.

Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304, pannello comandi frontale in lamiera di acciaio plastificata nera. Altezza standard tavoli da lavoro professionali, adatto per sovrapposizione forno.

Maximum capacity (35 mm pitch)

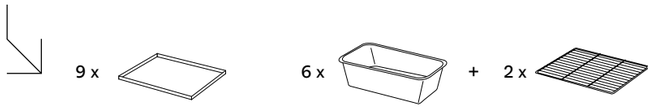
Capacità massima (passo 35 mm)

BASIC TRAY MINI

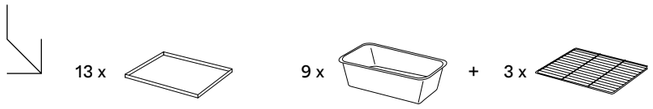


BASIC TRAY 04

BASIC TRAY 05

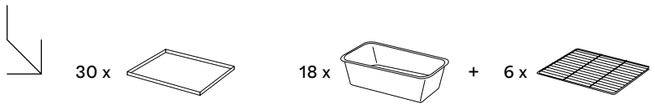


BASIC TRAY 07



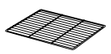
BASIC TRAY 10

BASIC TRAY 15



Tray or baking pan GN 2/3 (ABF MINI) - GN 1/1 - EN 60×40
Vassoio o teglia GN 2/3 (ABF MINI) - GN 1/1 - EN 60×40

5L ice-cream container (360×165xh120 mm)
Vaschetta inox gelato 5L (360×165xh120 mm)



Wire-shelf GN 1/1 - EN 60×40
Griglia GN 1/1 - EN 60×40

Professional Tray

GN 1/1 / EN 60×40

blast chiller / shock freezer
abbattitore / surgelatore

Optional accessories

Accessori a richiesta

Germicidal UVC lamp
Lampada UVC germicida

WI-FI connection module for remote management
Modulo di collegamento WI-FI per telegestione

MULTI version with advanced functions: leavening, slow cooking, thawing, etc.
Versione MULTI con funzioni avanzate: lievitazione, lenta cottura, scongelamento etc.

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

Tropicalized unit
Unità condensatrice tropicalizzata

Gas R452A
Gas R452A

Steam humidifier (MULTI version)
Umidificatore a vapore (versione MULTI)

Hot gas defrost. Forced-ventilation manual defrosting for REM versions
Sbrinamento automatico a gas caldo. Sbrinamento manuale a ventilazione forzata per versioni REM

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

Remote version (REM) with thermostatic valve included, without condensing unit
Versione remota (REM) con valvola termostatica inclusa, senza unità remota

High efficiency fans. Evaporator treated with anti-corrosion paint
Ventilatori ad alta efficienza. Evaporatore trattato con vernice anti-corrosione

Description
Descrizione

The professional Tray range is designed with particular attention to energy saving and is developed to offer a single product to perform various functions: not only chilling and freezing, but also fish sanitization, leavening, slow cooking, ice-cream hardening and much more.

Gli abbattitori Professional Tray sono progettati con un'attenzione particolare al risparmio energetico e sono sviluppati in modo che un unico prodotto sia in grado di svolgere diverse funzioni: non solo abbattimento e surgelazione ma anche sanificazione del pesce, fermalievitazione, lenta cottura, indurimento gelato e molto altro.

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

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

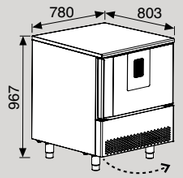
Insertion of customized cycles
Inserimento cicli personalizzati

Easy and intuitive touch screen
Touch screen facile e intuitivo

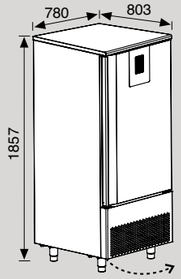
WI-FI connection module for remote management (optional) see page 26
Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) *vedi pag. 26*

Humidity adjustable from 40% to 95%
Umidità regolabile da 40% a 95%

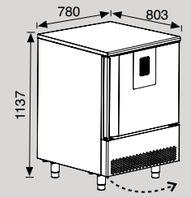
Model range
Gamma modelli



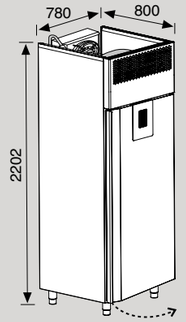
PROFESSIONAL TRAY 05
GN 1/1 / EN 60×40
Chilling/*Abbattimento*: 20kg
Freezing/*Surgelazione*: 14kg
Gas: R452A



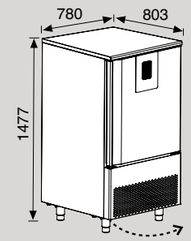
PROFESSIONAL TRAY 15
GN 1/1 / EN 60×40
Chilling/*Abbattimento*: 55Kg
Freezing/*Surgelazione*: 40Kg
Gas: R452A



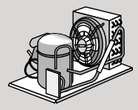
PROFESSIONAL TRAY 07
GN 1/1 / EN 60×40
Chilling/*Abbattimento*: 25Kg
Freezing/*Surgelazione*: 18Kg
Gas: R452A



PROFESSIONAL TRAY 20
GN 1/1 / EN 60×40
Chilling/*Abbattimento*: 75Kg
Freezing/*Surgelazione*: 55Kg
Gas: R452A



PROFESSIONAL TRAY 10
GN 1/1 / EN 60×40
Chilling/*Abbattimento*: 35Kg
Freezing/*Surgelazione*: 25Kg
Gas: R452A



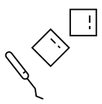
Remote version (REM) without refrigerating unit is also available for all models.
The remote unit is available on demand.
Modelli disponibili anche nella versione remota (REM) non provvisti di unità refrigerante.
Unità remota disponibile su richiesta.

Standard cycles
Cicli base

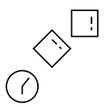
Pre-cooling.
Pre-raffreddamento.

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).

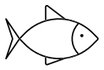
Hard/soft chilling by time and automatic storage (from +90°C to +3°C).
Abbattimento hard/soft a tempo e conservazione (da +90°C a +3°C).



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).

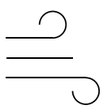


Hard/Soft freezing by time and automatic storage (from +90°C to -18°C).
Surgelazione hard/soft a tempo e conservazione (da +90°C a -18°C).

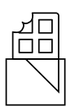


Fish sanitization: process of freezing previously untreated fresh fish, keeping it at low temperature for a certain period of time in order to kill all potentially dangerous parasites for consumers' health (e.g. Anisakis) .
Sanificazione pesce: congelamento del pesce fresco non precedentemente trattato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

Multifunction version cycles (optional)
Cicli versione multifunzione (optional)

Water supply needed for the multifunction version
La versione multifunzione necessita del collegamento alla rete idrica

Slow cooking: gently cooks products at controlled temperature and, if needed, with steam.
This process enhances the flavor of foods and guarantees exceptional tenderness.
Lenta cottura: cuoce delicatamente gli alimenti a temperatura controllata con apporto di vapore se necessario. Questo processo esalta il sapore dei cibi e garantisce un'eccezionale tenerezza.

Leavening: creation of the ideal climate for rising by controlling temperature and humidity (water supply needed).
A specific program for sweet or savory bakery product proofing, which occurs naturally with an homogeneous result.
Lievitazione: specifico programma per la lievitazione di prodotti da forno controllando temperatura e umidità (necessario collegamento rete idrica).
La lievitazione di prodotti, dolci o salati, avviene in modo naturale con un risultato omogeneo.

Thawing: food defrost, bringing it back to 3°C in total safety in the shortest possible time while keeping taste, quality and organoleptic properties of products (also available as single optional).
Scongelamento: scongela gli alimenti riportandoli in totale sicurezza alla temperatura di 3°C nel più breve tempo possibile mantenendo intatto il gusto, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti (disponibile anche come singolo optional).

Standard equipment (70 mm pitch)

Dotazioni standard (passo 70 mm)

PROFESSIONAL TRAY 05 → Nr 5 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
Nr 5 coppie di guide in acciaio inox (per teglie GN1/1 e EN60×40)

PROFESSIONAL TRAY 07 → Nr 7 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
Nr 7 coppie di guide in acciaio inox (per teglie GN1/1 e EN60×40)

PROFESSIONAL TRAY 10 → Nr 10 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
Nr 10 coppie di guide in acciaio inox (per teglie GN1/1 e EN60×40)

PROFESSIONAL TRAY 15 → Nr 15 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
Nr 15 coppie di guide in acciaio inox (per teglie GN1/1 e EN60×40)

PROFESSIONAL TRAY 20 → Nr 20 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
Nr 20 coppie di guide in acciaio inox (per teglie GN1/1 e EN60×40)

Baking pans and wire-shelves not included
Teglie e griglie non incluse

Professional Tray 10

Professional Tray 10

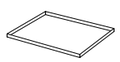
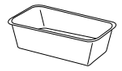
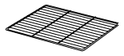
Internal/external Aisi 304 stainless steel.
Capacity 10 trays, the most versatile in the kitchen.

Interno/esterno acciaio inox Aisi 304. Capacità 10 teglie, il più versatile in cucina.

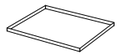
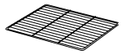
Maximum capacity (35 mm pitch)

Capacità massima (passo 35 mm)

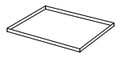
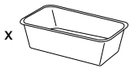
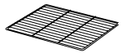
PROFESSIONAL TRAY 05

9 x  6 x  + 2 x 

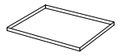
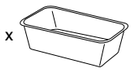
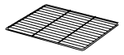
PROFESSIONAL TRAY 07

13 x  9 x + 3 x 

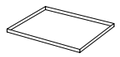
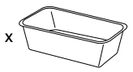
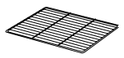
PROFESSIONAL TRAY 10

19 x  12 x  + 4 x 

PROFESSIONAL TRAY 15

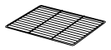
30 x  18 x  + 6 x 

PROFESSIONAL TRAY 20

41 x  24 x  + 8 x 

Tray or baking pan GN 1/1 - EN 60×40
Vassoio o teglia GN 1/1 - EN 60×40

5L ice-cream container (360×165xh120 mm)
Vaschetta inox gelato 5L (360×165xh120 mm)

 Wire-shelf GN 1/1 - EN 60×40
Griglia GN 1/1 - EN 60×40

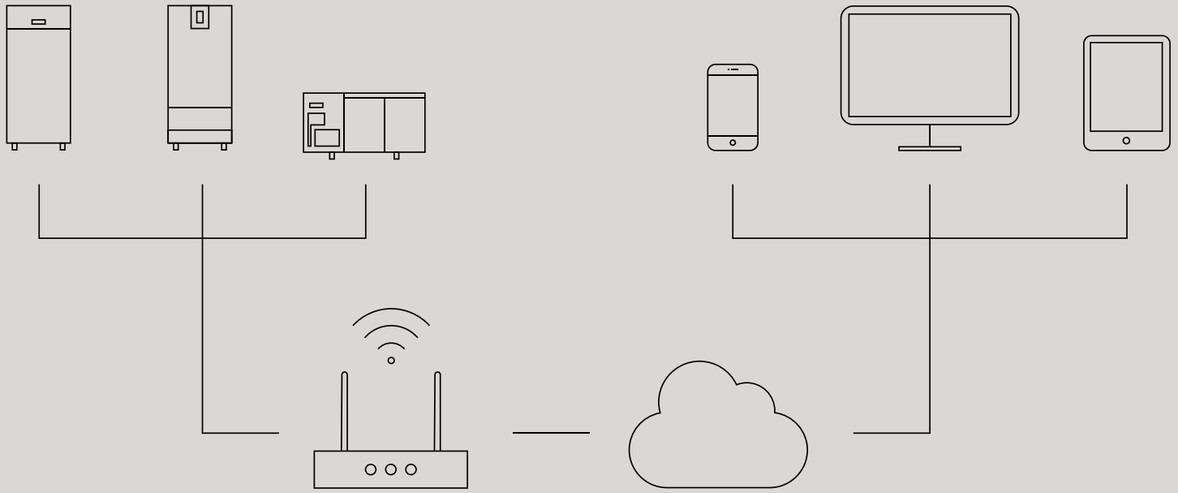
Professional Tray 20

Professional Tray 20

Internal/external Aisi 304 stainless steel.
Technical compartment and refrigerating unit placed on top.

Interno/esterno acciaio inox Aisi 304.
Unità refrigerante posizionata in alto.

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.

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.

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.

Use of low-emissions / low-impact components.

Utilizzo di componenti a basso impatto energetico.

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.

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