

PA ST RY

EVERLASTING



Dal 1956 progettiamo e produciamo attrezzature per la REFRIGERAZIONE PROFESSIONALE proponendo ai nostri clienti soluzioni innovative e di elevata qualità, esclusivamente Made in Italy. Siamo convinti che alla base di esperienze culinarie indimenticabili ci sia una corretta conservazione di eccellenti ingredienti.

Questa convinzione ci accompagna da oltre sessant'anni.

Everlasting offre soluzioni che consentono ai professionisti della cucina di conservare, in totale sicurezza, preziose materie prime e piatti finiti, avendo la certezza di ottenere un risultato eccellente. Per raggiungere i nostri obiettivi, miglioriamo costantemente i processi produttivi e ci impegniamo ogni giorno ad offrire al mercato soluzioni innovative e di alta qualità.

Based in the North of Italy, since 1956 we manufacture and provide our customers the best solutions in the field of PROFESSIONAL REFRIGERATION. We believe that memorable taste experiences start from a proper preservation of excellent ingredients.

This idea has been driving us for more than sixty years.

Everlasting delivers cold chain solutions that allow professional chefs to put their precious ingredients and food into the fridge and be completely confident in the result. In order to succeed, we constantly improve our ways of working and we strive every day to provide the market with innovative and high-quality solutions.

Una storia di famiglia dal 1956

A family history since 1956

La nostra SFIDA
offrire prodotti sempre più affidabili, funzionali ed efficienti.

Il nostro OBIETTIVO
anticipare le esigenze di mercato proponendo le migliori soluzioni nel campo della refrigerazione professionale.

Il nostro DESIDERIO
permettere a Cuochi, Pasticceri, Panettieri e Ristoratori di esprimere la propria passione e talento senza preoccupazioni, conservando al meglio le loro creazioni e le preziose materie prime.

Our CHALLENGE
to offer products which are every day more reliable, functional and efficient.

Our GOAL
to anticipate the market's needs always offering the best professional achievements in the field of refrigeration.

Our DESIRE
to allow every Chef, Baker, Pastry Chef or Restaurant owner to freely express their passion and talent without worries, preserving with care their creations and precious raw materials.

Siamo cresciuti, ci siamo rinnovati
ma siamo rimasti sempre gli stessi.

Logo Aziendale: 1956 - Oggi



We grew up, we evolved
but we always stayed the same.

Company Logo: 1956 - Today

EVERLASTING

EVERLASTING

Perchè scegliere Everlasting? Why should you choose Everlasting?



EFFICIENZA

I prodotti Everlasting offrono le migliori prestazioni sul mercato. Per la nostra Azienda questo significa combinare in un unico prodotto, una resa frigorifera elevata e consumi il più possibile ottimizzati ed efficienti. Questo risultato è possibile grazie ad un costante investimento nella ricerca di soluzioni innovative che rispondano alle esigenze di un mercato in continua evoluzione, ma anche dalla collaborazione quotidiana con le più importanti realtà nel settore alimentare.

AFFIDABILITA'

Il processo di assemblaggio viene interamente svolto all'interno delle nostre sedi produttive in provincia di Mantova e ogni prodotto viene testato severamente attraverso 3 step: il primo riguarda l'unità frigorifera, il secondo il sistema elettrico mentre il terzo verifica il funzionamento generale dell'apparecchio prima della spedizione.

FLESSIBILITA'

Ogni modello è personalizzabile e le combinazioni di layout esterno ed allestimento interno sono infinite. Ogni prodotto viene configurato rispettando le esigenze quotidiane dell'utilizzatore.

SERVIZIO POST VENDITA

Manutenzione facile e veloce, grazie alla gestione degli allarmi di temperatura e alla notifica di condensatore sporco.

PERFORMANCE

Everlasting technology offers the best performances available in the market. For us this means a combination of maximum refrigerating power and minimum energy consumption in only one machine. Therefore we are continuously investing in developing innovative solutions to perfectly satisfy our customers needs. We do this by working closely with the most important laboratories and the most prestigious universities.

RELIABILITY

The assembly process takes place entirely in our production plants in Italy. Every product is tested at least 3 times: first test for the refrigerating system, second test for the electrical system and at last the entire machine is tested.

FLEXIBILITY

Every model can be customized with several optionals from external layout to internal equipment. Every customer can choose the best product configuration based on its daily needs.

AFTER -SALE SERVICE

Easy and quick maintenance, thanks to temperature alarms management and dirty condenser alarm.



Prodotto in Italia



HACCP

UN AIUTO ECCELLENTE IN PASTICCERIA

LA CATENA DEL FREDDO E' UN PREZIOSO ALLEATO NELLA PRODUZIONE E CONSERVAZIONE DI DOLCI DA PASTICCERIA, GELATO ARTIGIANALE E CREAZIONI DI CIOCCOLATO.

Conservare un dolce significa preservarlo, sia dal punto vista estetico che organolettico, da tutto ciò che potrebbe alterarlo o danneggiarlo.

La Pasticceria è un'arte molto complessa che utilizza materie prime e lavorazioni molto diverse tra loro e per questo necessita di strumenti di lavoro precisi ed efficienti.

I conservatori Everlasting, associano le proprietà dei migliori materiali costruttivi al know-how che solo un'azienda manifatturiera italiana presente nel mercato da più di 60 anni può vantare.

Quali VANTAGGI ottieni per il tuo lavoro?

- puoi acquistare le materie prime nel momento migliore e preservarne a lungo le proprietà organolettiche;
- i prodotti finiti mantengono intatta la loro qualità e freschezza fino al momento della vendita;
- grazie ad una migliore organizzazione della produzione, puoi ridurre i cicli di lavoro;
- la diminuzione degli sprechi riduce i costi con il conseguente aumento del profitto e del tempo da dedicare a nuove attività, come l'ampliamento dell'assortimento.

THE EXCELLENT HELP IN PASTRY

THE COLD CHAIN IS A PRECIOUS PARTNER IN THE PRODUCTION AND STORAGE OF PASTRY SWEETS, ICE-CREAM AND ALSO OF CHOCOLATE CREATIONS.

Every dessert needs to be stored at the right cold conditions in order to preserve, protect and enhance all its flavour properties.

Pastry is a very complex art that uses very different raw materials and processes and therefore requires precise and efficient equipments.

Everlasting refrigerators combine the best quality materials to the know-how of an Italian sector-leader company with more than 60 years of experience.

What are the ADVANTAGES for your business?

- you can buy and store the best ingredients preserving all their properties for a long time;
- the final products maintain the same quality and freshness until the sale;
- thanks to an improvement in the shop organization, you can reduce the number of working cycles;
- a reduction in waste leads to bigger profits and extra time for new activities such as a selection improvement.

Applicazioni - Applications

PASTICCERIA
PASTRY

GELATERIA
ICE CREAM
PARLOUR

LAB. CIOCCOLATO
CHOCOLATE LAB.



EVERLASTING

PASTRY

Una gamma completa di prodotti che soddisfa le esigenze di Pasticcerie, Gelaterie e Laboratori di cioccolato.

A complete products range that meets different needs of Pastry shops, Ice cream parlours and Chocolate labs.



EVERLASTING



PASTRY

Armadi e Tavoli refrigerati per Pasticceria.
Refrigerated cabinets and tables for Pastry shops and labs.



MULTI - LAB

Armadi frigoriferi multifunzione per il settore dolciario.
Multifunction refrigerated cabinets for Confectionery sector.



CHOCOLATE

Armadi refrigerati dedicati alla conservazione del cioccolato.
Refrigerated cabinets developed for chocolate storage.



ICE

Armadi refrigerati per la conservazione del gelato.
Refrigerated cabinets suitable for ice cream storage.

GREEN: R290 Gas

Soluzioni ad elevato risparmio energetico
High energy-saving solutions

INNOVAZIONE per noi significa saper coniugare al meglio all'interno di un prodotto, ELEVATE PRESTAZIONI e SOSTENIBILITÀ.
Questo obiettivo ci ha spinti a sviluppare per alcune categorie di prodotto una versione GREEN a Gas Propano.

RISPARMIO
ENERGETICO
FINO A

80%*

CLASSE A
Per alcuni modelli.

*Comparato ad un frigorifero
equivalente in Classe G

TECNOLOGIA VERDE

Il Gas Propano R290 è un gas naturale ad elevata efficienza, vantaggioso in termini di prestazioni e consumi, oltre che innocuo per il pianeta.

SPECIFICHE TECNICHE

- Elevato spessore di isolamento
- Poliuretano ad alta densità
- Guarnizioni a massima tenuta e durata
- Illuminazione a Led (modelli Glass)
- Utilizzo di ventilatori elettronici

TEST DI PRODOTTO

Ogni prodotto viene testato 12 ore prima di essere spedito.

We keep up with INNOVATION by combining HIGH PERFORMANCES with SUSTAINABILITY.
This goal led us us to develop a GREEN version (Propane Gas) of certain products.

GREEN TECHNOLOGY

R290 Propane gas is a high performance natural gas, efficient for the users and good for the planet.

TECHNICAL DETAILS

- High insulation thickness
- High density polyurethane
- High resistance door gaskets
- Electronic fan motors
- LED lights (glass models)

PRODUCT TEST

The technical department conducts a thorough 12 hour test before each product delivery.

ENERGY
SAVING
UP TO

80%*

CLASS A
For a few models only.

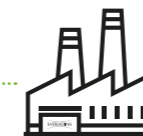
*Compare to a Class G equivalent



Massima efficienza e minimo impatto ambientale
durante tutto il CICLO DI PRODOTTO.



PROGETTAZIONE
DEVELOPMENT



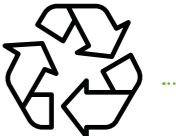
PRODUZIONE
PRODUCTION



SPEDIZIONE
DELIVERY



UTILIZZO
USE



SMALTIMENTO
DISPOSAL

The greater efficiency and the lower environmental impact
during all the PRODUCT CYCLE.







PASTRY

EVERLASTING

Armadi e Tavoli frigoriferi Refrigerated cabinets and tables



Griglie disponibili in acciaio inox o plastificate - Plastic coated or S/S wire shelves are available

	AISI 304 Interno/esterno AISI 304 Internal/external		HACCP conforme (tutti i modelli) HACCP compliant (every model)
	+43°C unità tropicalizzata +43°C tropicalized unit		Spessore di ISOLAMENTO 60 mm 60 mm INSULATION thickness
	R404a\R452a* - R290 scelta gas R404a\R452a* - R290 gas choice		SBRINAMENTO automatico intelligente Smart automatic DEFROSTING

*R452a a richiesta - Gas R452a on request

DOTAZIONE STANDARD - STANDARD EQUIPMENT

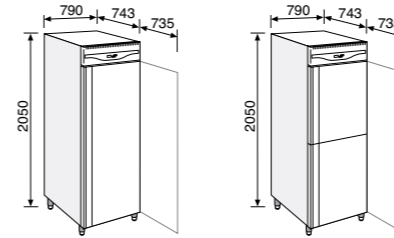
ARMADI\CABINETS: n° 20 coppie di guide ad "L"
n° 20 pairs of "L" shaped slideways

TAVOLI\TABLES: n° 4 coppie di guide ad "L" e n° 1 griglia plastificata per ciascuna porta
n° 4 pairs of "L" shaped slideways and n° 1 plastic coated wire shelf per door

GAMMA ARMADI - CABINETS RANGE

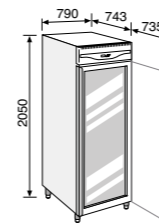
PASTRY 71\PASTRY 71 GREEN
PASTRY 72\ PASTRY 72 GREEN

Temp. TNBV: -2°+10°C
Temp. BTV: -10° -25°C



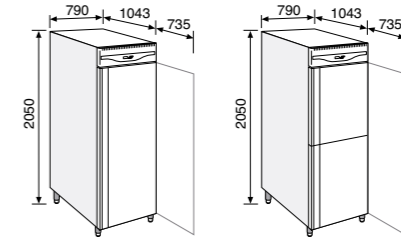
PASTRY G 71\ PASTRY G 71 GREEN

Temp. TNBV: -2°+10°C
Temp. BTV: -10° -20°C



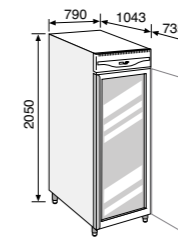
PASTRY 101\PASTRY 101 GREEN
PASTRY 102\PASTRY 102 GREEN

Temp. TNBV: -2°+10°C
Temp. BTV: -10° -25°C

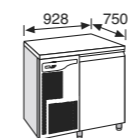


PASTRY G 101\PASTRY 101 GREEN

Temp. TNBV: -2°+10°C
Temp. BTV: -10° -20°C



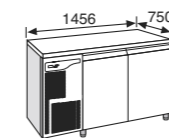
GAMMA TAVOLI - TABLES RANGE



PASTRY 92

PASTRY 92 GREEN

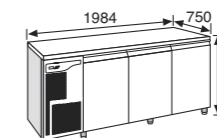
Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C



PASTRY 145

PASTRY 145 GREEN

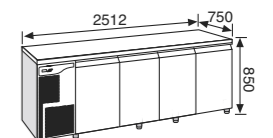
Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C



PASTRY 198

PASTRY 198 GREEN

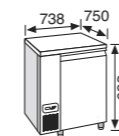
Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C



PASTRY 251

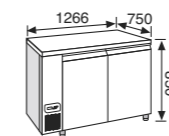
PASTRY 251 GREEN

Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C



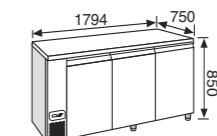
PASTRY 73 REM

Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C



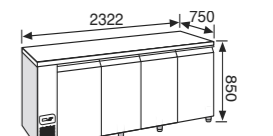
PASTRY 126 REM

Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C



PASTRY 179 REM

Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C



PASTRY 232 REM

Temp. TNBV -2° +10°C
Temp. BTV -10° -20°C

Temp: Temperatura di esercizio - Range Temperature
REM: Unità condensatrice remota - Remote condensing unit
G: Porta a vetro - Glass door

TNBV: Temperatura positiva - Positive Temperature
BTV: Temperatura negativa - Negative temperature

IL FREDDO EFFICIENTE:

soluzioni per un risparmio energetico

MODALITA' ENERGY-SAVING

La modalità "Energy-Saving" si attiva automaticamente o su fascia oraria notturna, così da ottimizzare il consumo nelle fasi di lavoro in cui la macchina non è sotto stress.



ENERGY-SAVING MODE

The "Energy-Saving" mode can be activated automatically or at night, in order to optimise the consumption whenever the machine is not under stress.

GESTIONE EVAPORATORE

La gestione intelligente del ventilatore dell'evaporatore permette di ottimizzarne gli azionamenti evitando allo stesso tempo la stratificazione dell'aria all'interno della cella.



EVAPORATOR MANAGING

Evaporator fan smart management to optimize its activations, avoiding at the same time the stratification of air inside the cabinet.

SBRINAMENTO INTELLIGENTE

Grazie al nuovo algoritmo "adattativo" la macchina capisce autonomamente la necessità di sbrinare, eseguendo i cicli solo quando necessari a garantire il miglior rendimento dell'unità.



SMART DEFROSTING

Thanks to the innovative "adaptive" defrost algorithm, the controller activates the defrost cycle only when it is needed, ensuring top efficiency.

SONDA CONDENSATORE

Gestione sonda condensatore per avviso necessità di pulizia.



CONDENSER PROBE

Condenser probe management, warning when cleaning is necessary.

PANNELLO DI CONTROLLO - CONTROL PANEL

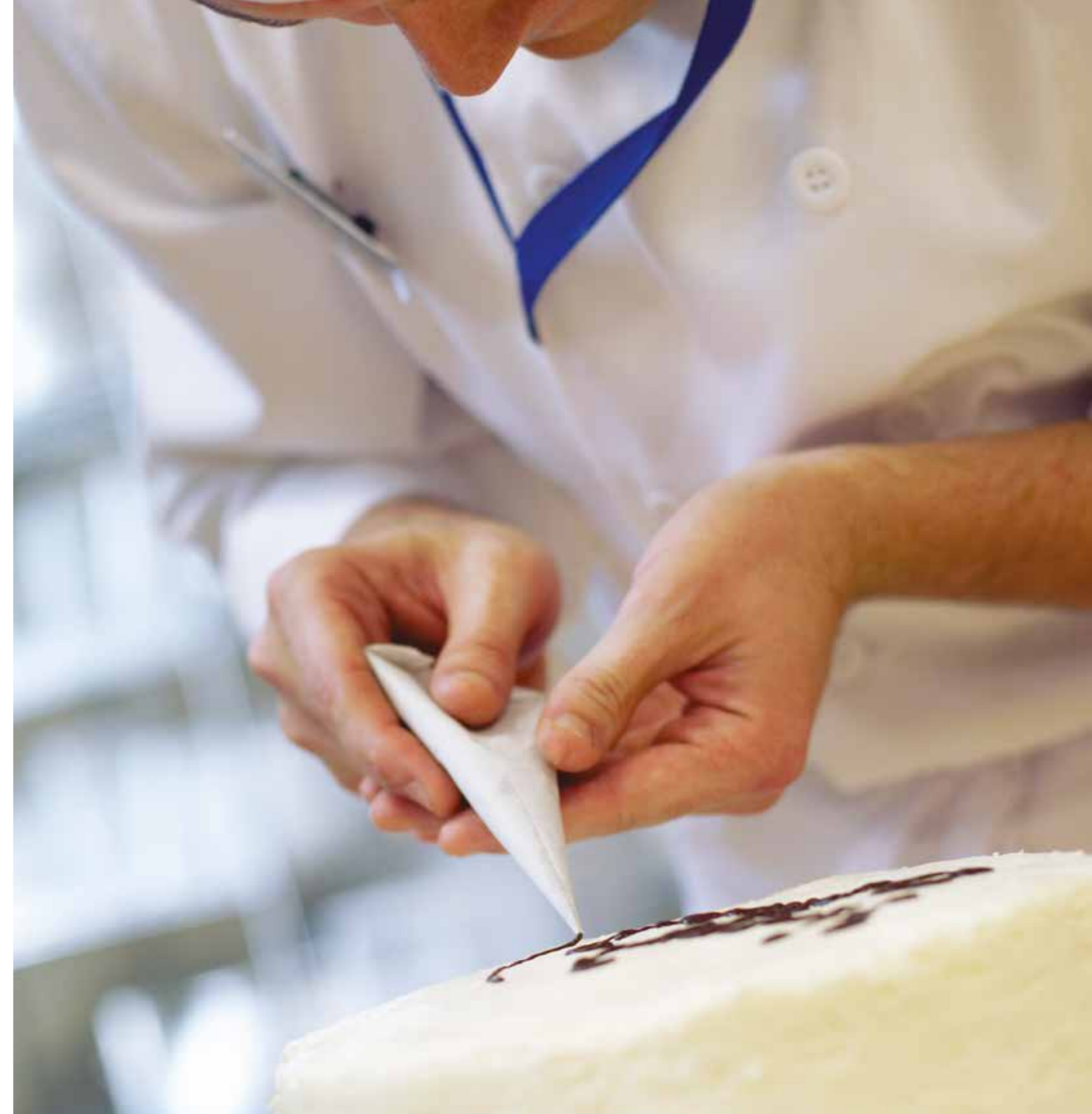


Caratteristiche principali:

- totalmente "FLAT", nessun ingombro esterno per una facile pulizia;
- facile ed intuitivo all'uso;
- protetto da una membrana resistente all'acqua IP 65;
- completo di funzioni di allarme HACCP;
- possibilità di collegamento a sistema di Telegestione o con modulo scarico dati con pratica chiavetta USB (opzionale).

Main features:

- totally "FLAT", no external obstacle for an easier cleaning;
- easy and user-friendly;
- protected by an IP 65 water-resistant membrane;
- equipped with HACCP alarm functions;
- possible connection to supervising systems or to a data download form via USB key (optional).



SISTEMA DI VENTILAZIONE - VENTILATION SYSTEM

ARMADI
CABINETS

La distribuzione dell'aria all'interno dell'armadio refrigerato avviene attraverso uno specifico canale forato, che permette alla ventilazione di raggiungere in modo omogeneo tutti i livelli.

The air inside the cabinet is distributed through a dedicated pierced channel that allows the ventilation to reach all the levels homogeneously.

TAVOLI
TABLES

Il sistema di refrigerazione "monoblocco" collegato ad un canale a soffitto sotto il piano di lavoro, provvede alla distribuzione uniforme dell'aria fredda attraverso bocchette poste in corrispondenza dei montanti fra le porte. In questo modo è garantita una omogenea distribuzione del freddo all'interno del vano.

The "monoblock" refrigerated system connected to a channel installed under the countertop, provides an even distribution of cold air through ports placed in correspondence of the door frames. In this way a uniform distribution of cold inside the chamber is guaranteed.

CREDIAMO IN UNA EFFICIENZA SOSTENIBILE

EVERLASTING

Il mondo intorno a noi sta rapidamente cambiando, le preoccupazioni circa il cambiamento climatico e la scarsità delle risorse è in aumento anno dopo anno, per questo è necessario un serio cambiamento da parte di tutte le Aziende.

L'utilizzo degli elettrodomestici e il consumo di energia che ne deriva hanno un significativo impatto sull'ambiente. Everlasting valuta la Sostenibilità come valore prioritario nella gestione del processo produttivo che si orienta concretamente verso soluzioni eco-sostenibili.

Efficienza e qualità del prodotto:

FORNITORI SELEZIONATI

Utilizziamo materiali e componenti di alta qualità ed elevata efficienza che acquistiamo da fornitori selezionati.

Soluzioni ecologiche e sostenibili:

GAS PROPANO R290 100% ecologico

GAS R404a privo di CFC - HCFC

ECO POLIURETANO ad alta densità

Utilizzo di materiali ecologici:

MATERIE PRIME RICICLABILI

I nostri prodotti sono riciclabili al 99%, così come il materiale utilizzato per l'imballaggio.

Ottimizzazione di imballo e spedizione:

RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

Nessuno spreco di spazio e materiali nell'imballo. Spedizioni e trasporti sono ottimizzati in modo da sfruttare al massimo ogni viaggio.



R290

R404A
CFC-HCFC
FREE

100%
RECYCLABLE

Prodotto in Italia

WE BELIEVE IN A SUSTAINABLE EFFICIENCY

The world around us is rapidly changing, concerns about climate change and scarcity of resources are increasing year after year. That's why a serious turn is required by all companies.

The use of appliances and the resulting energy consumption, have a significant impact on the environment. Everlasting evaluates Sustainability as a priority value in the management of the production process, which is always oriented towards eco-sustainable solutions.

Product efficiency and quality:

SELECTED SUPPLIERS

We use high quality and high efficiency materials and components that we purchase from selected suppliers.

Ecological and sustainable solutions:

PROPANE GAS R290 100% ecological

R404a GAS free from CFC - HCFC

High density **ECO POLYURETHANE**

Use of ecological materials:

RECYCLABLE RAW MATERIALS

Our products are 99% recyclable, as well as the material used for packaging.

Packaging and shipping optimization:

WASTE REDUCTION

No space and materials waste in the packaging shipping and transport are optimized in order to make the most of every delivery.

EVERLASTING

ENERGIA VERDE

Produciamo ciò che consumiamo grazie ad un
IMPIANTO FOTOVOLTAICO efficiente.



330 kw/h

Energia pulita e rinnovabile prodotta dall'impianto fotovoltaico.

Clean and renewable energy produced by the photovoltaic system.

GREEN ENERGY

We produce what we consume thanks to an
efficient **PHOTOVOLTAIC SYSTEM**.

La "Everlasting S.r.l." si riserva il diritto di modificare le informazioni e le caratteristiche estetiche contenute in questo catalogo senza la necessità di alcun preavviso, poiché ritenute necessarie e opportune al miglioramento dei prodotti stessi, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. Per le condizioni di vendita fare riferimento a quelle riportate sul sito www.everlasting.it e/o sul Listino Prezzi in vigore. "Everlasting S.r.l." reserves the right to change the data and aesthetic features of the products on this catalogue without any necessity of prior notice, since the modifications are deemed as necessary and suitable for the improvement of the products without compromising their essential features. Please refer to the sales conditions on our website www.everlasting.it a/o on the Price List in force at the moment.



EVERLASTING s.r.l.
46029 SUZZARA (MN) - ITALY - S.S. Cisa km.161
Tel.+39-0376-521800 (4 linee r.a.) - Telefax +39-0376-521794
<http://www.everlasting.it> e-mail: everlasting@everlasting.it



[everlasting.it](http://www.everlasting.it)



[everlastingsrl](https://www.instagram.com/everlastingsrl)



[everlastingsrl](https://www.facebook.com/everlastingsrl)