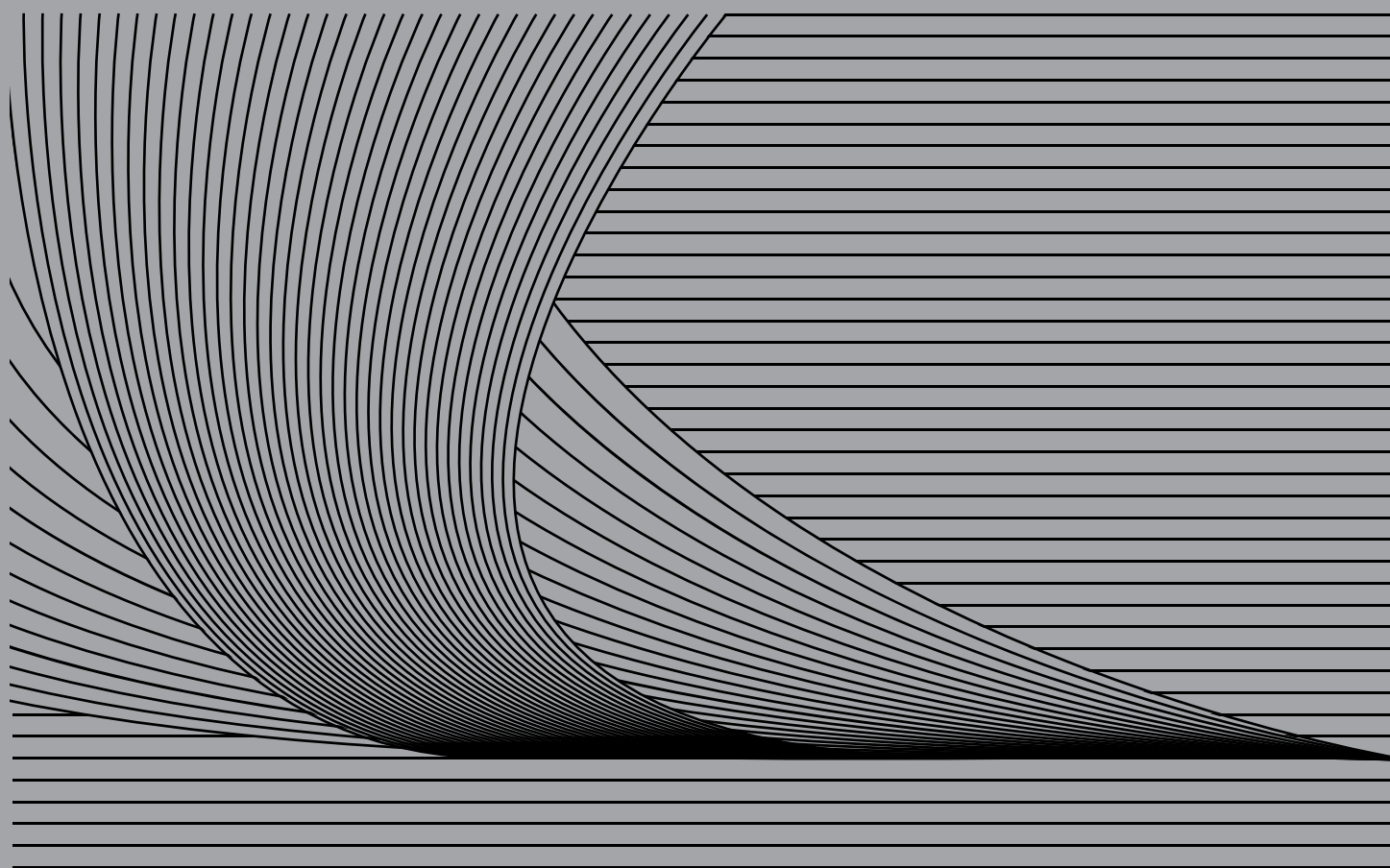


Blast chillers
Shock freezers for trolleys

Abbattitori
Surgelatori a carrelli



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*

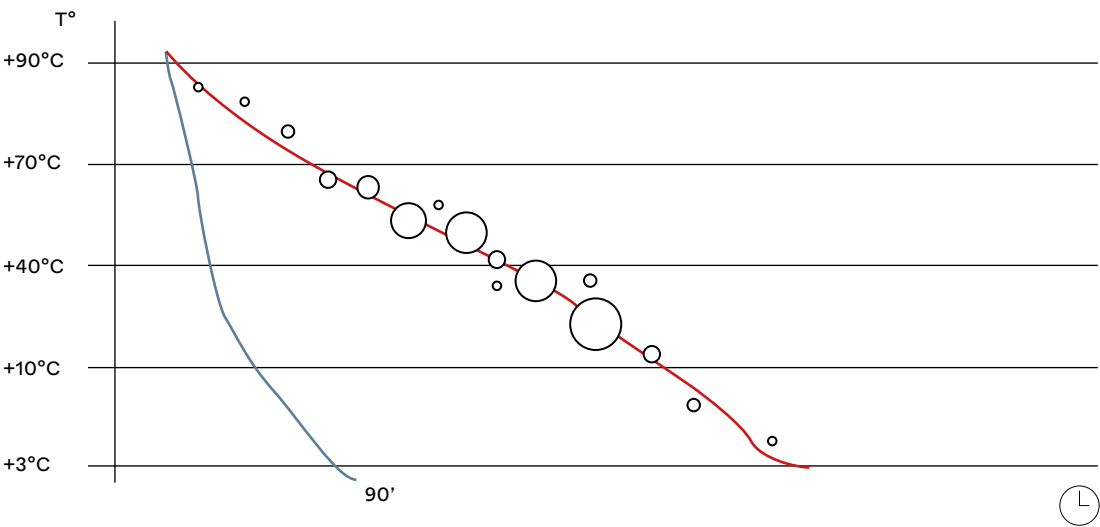
ABBATTIMENTO RAPIDO NEGATIVO fino a -18°C al cuore del prodotto in meno di 4 ore*

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

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

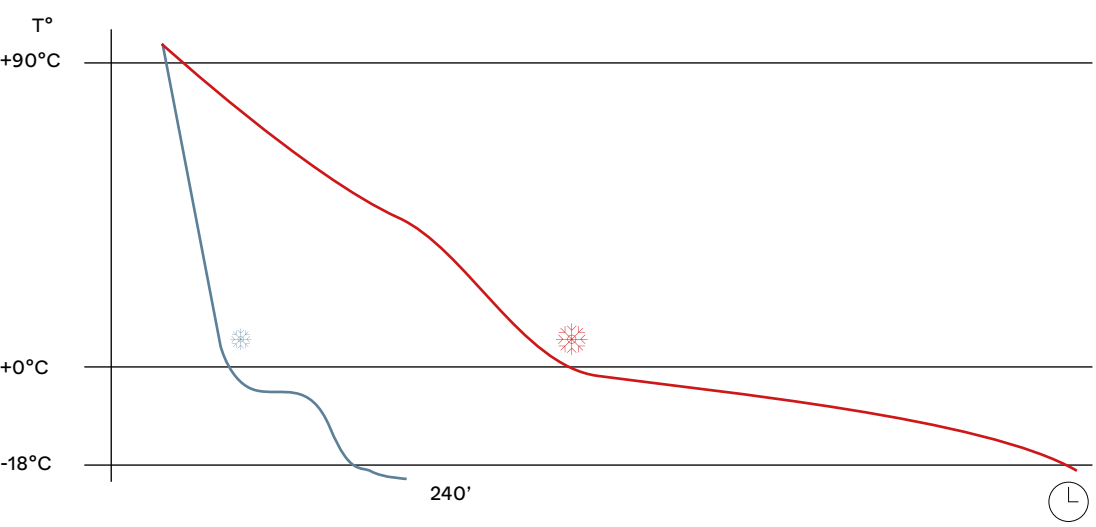
ABBATTIMENTO HARD +90°C +3°C

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.

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 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 così 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

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*

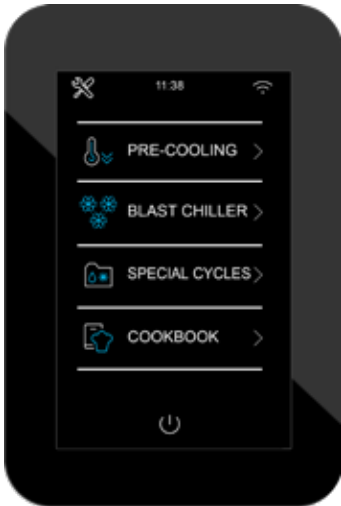
Automatic storage phase at the end of the cycle
Fase automatica di conservazione a fine ciclo

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*





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



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



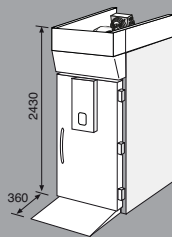
Tropicalized remote condensing unit, outdoor installation with soundproof housing
Unità condensatrice remota, tropicalizzata, silenziata e carenata adatta per l'installazione all'esterno



Delivered semi-assembled or disassembled
Consegnati semi assemblati o smontati

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

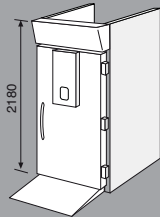
Freezing/Surgelazione: 55 kg

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

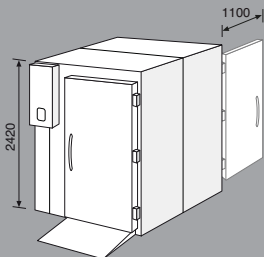
Model/Modello P

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

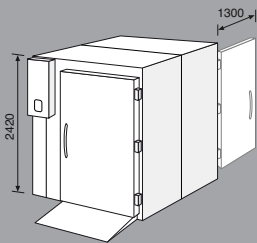
Model/Modello P

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

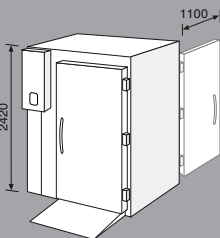
Model/Modello P

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

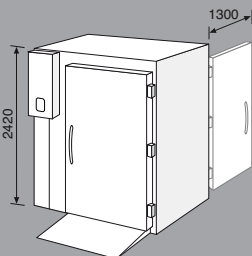
Model/Modello P

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

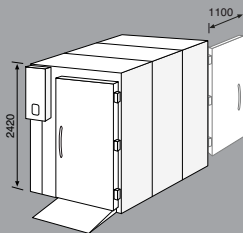
Model/Modello P

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

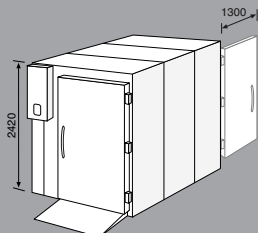
Model/Modello P

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)

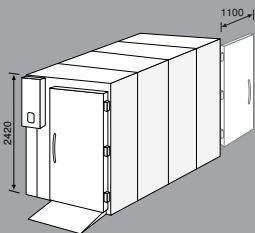
L Standard version
Versione standard

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

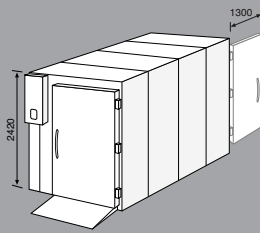
**Door net passage/
Passaggio netto porta**
900 x h 2000 mm

**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

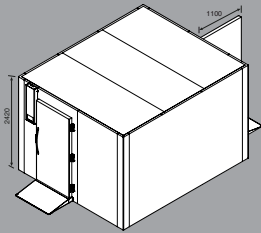
**Door net passage/
Passaggio netto porta**
1100 x h 2000 mm

**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 240

L / P

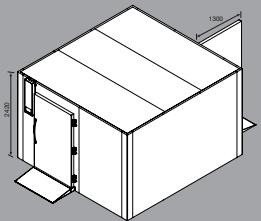
**Door net passage/
Passaggio netto porta**
900 x h 2000 mm

**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

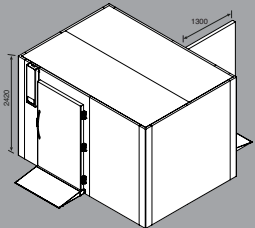
**Door net passage/
Passaggio netto porta**
1100 x h 2000 mm

**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 160 B

L / P

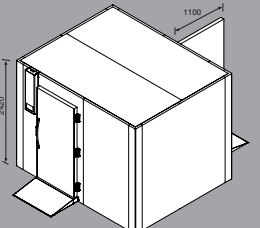
**Door net passage/
Passaggio netto porta**
900 x h 2000 mm

**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

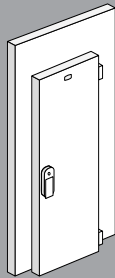
**Door net passage/
Passaggio netto porta**
1100 x h 2000 mm

**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

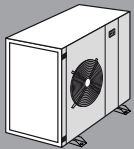
Model/Modello P
Chilling/Abbattimento: 840 Kg
Freezing/Surgelazione: 660 Kg

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



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.).

L Standard version
Versione standard

P Powerful version
Versione potenziata

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

Maximum trolley capacity

Capacità massima carrelli

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 —————→ 3×20 GN 1/1
90×200 1×20 GN 2/1
2×20 EN 60×40
1×20 EN 60×80

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

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

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

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

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

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

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

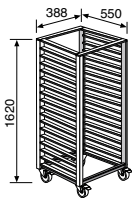
KING TROLLEY 120 —————→ 14×20 GN 1/1
110×200 5×20 GN 2/1
12×20 EN 60×40
5×20 EN 60×80

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

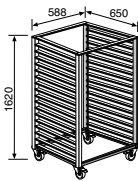
KING TROLLEY 160 B —————→ 15×20 GN 1/1
110×200 9×20 GN 2/1
12×20 EN 60×40
6×20 EN 60×80

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

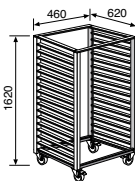
Trolleys not included
Carrelli non inclusi



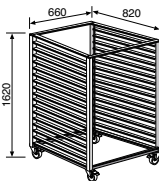
GN 1/1 Trolley 20 trays
Carrello GN 1/1 20 teglie



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



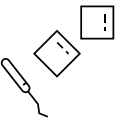
Pre-cooling.
Pre-raffreddamento.



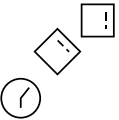
Hard/soft chilling by temperature with core probe and automatic storage (from +90°C to +3°C).
Abbattimento hard/soft a temperatura con sonda al cuore e conservazione automatica (da +90°C a +3°C).



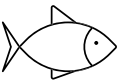
Hard/soft chilling by time and automatic storage (from +90°C to +3°C).
Abbattimento hard/soft a tempo e conservazione (da +90°C a +3°C).



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).



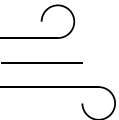
Hard/Soft freezing by time and automatic storage (from +90°C to -18°C).
Surgelazione hard/soft a tempo e conservazione (da +90°C a -18°C).



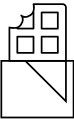
Fish sanitization: process of freezing previously untreated fresh fish, keeping it at low temperature for a certain period of time in order to kill all potentially dangerous parasites for consumers' health (e.g. Anisakis) .
Sanificazione pesce: congelamento del pesce fresco non precedentemente trattato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



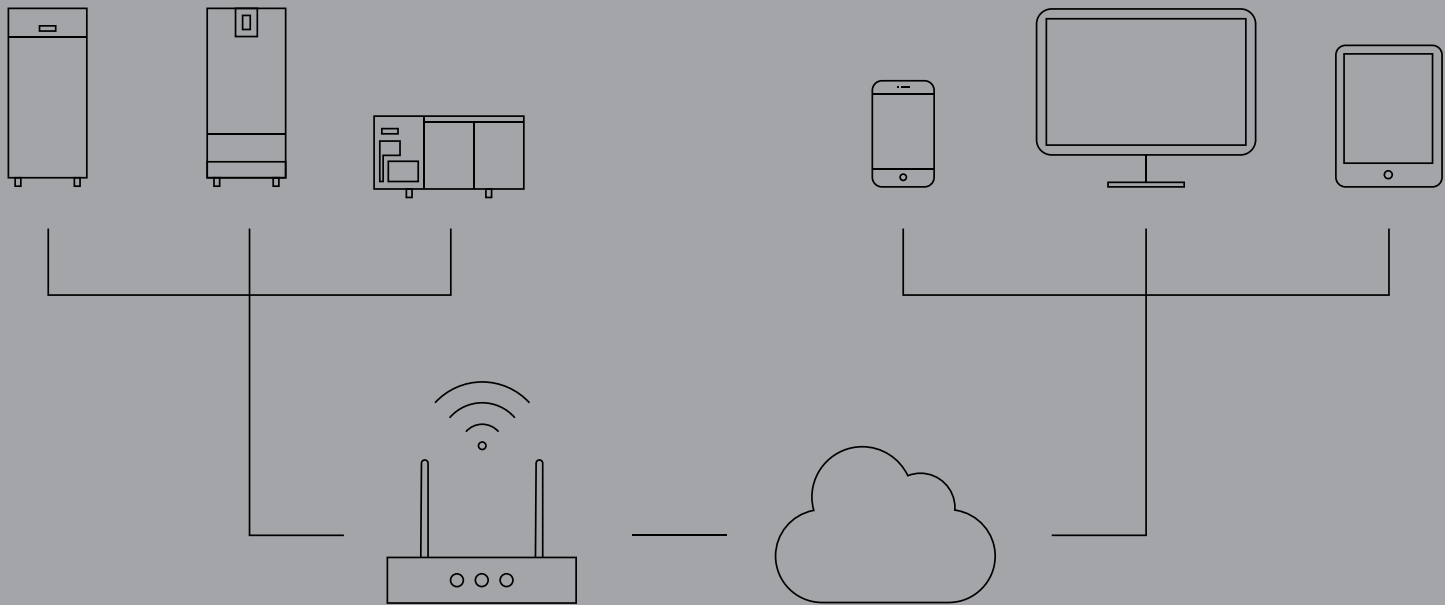
Internal chamber drying: forced ventilation cycle that can be activated with closed door.
Asciugatura camera interna: ciclo di ventilazione forzata attivabile con porta chiusa.



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.



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

