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









La ditta fornitrice si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche tecniche e stilistiche che riterrà necessarie o utili senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. •Should it be necessary or useful without undermining any model essential features, technical and stylistic characteristics are subject to be changed without manufacturer's previous notice. •La Maison constructice se réserve le droit d'opérer sans préavis toutes modifications techniques et stylistiques qu'elle considerera nécessaires ou utiles sans compromettre les charactéristiques essentielles des produits. •Der Hersteller behält sich das Recht vor, alle technischen und das Aussehen betreffenden Änderungen vorzunehmen, die er für nützlich oder nötig hält, ohne die wesentlichen Merkmale der Erzeugnisse zu ändern.







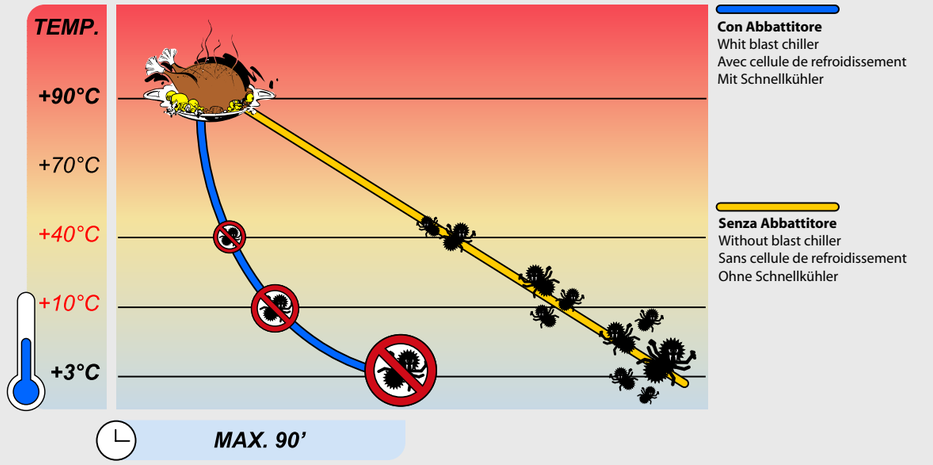


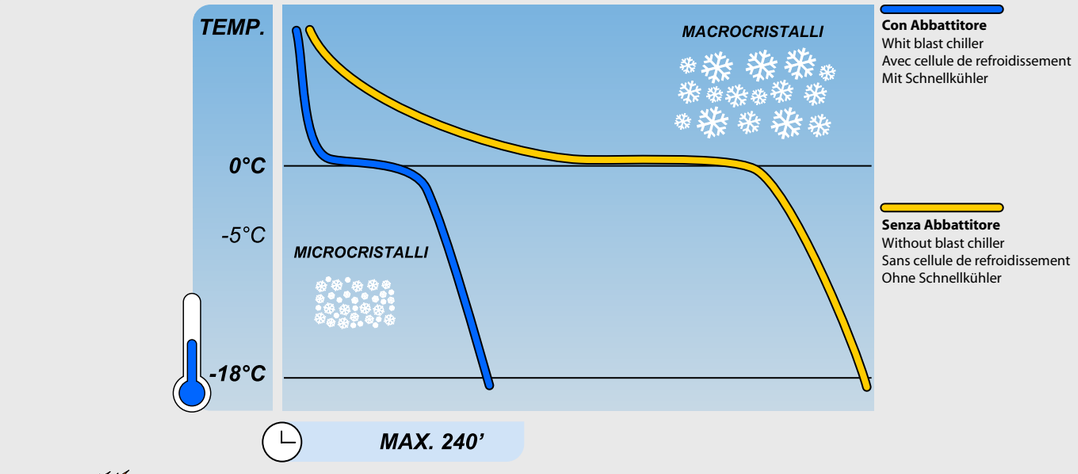
King Tray

Abbattitori di temperatura
Blast chillers / Shock Freezers
Cellules de refroidissement
et Surgelation rapide
Schnellkühler / Schockfrostgeräte



Catering
Pastry
Ice Cream
Bakery





Abbattimento rapido +90° / +3° C

L’abbattimento rapido della temperatura è il sistema grazie al quale è possibile allungare la durata degli alimenti mantenendo inalterata la loro qualità e fragranza. Tutti i cibi, una volta cotti, perdono rapidamente tutte le loro caratteristiche iniziali a causa del naturale accrescimento batterico. Alla base della proliferazione batterica che causa tale deterioramento stanno quattro fattori: il tipo di cibo, l’umidità, il tempo e la temperatura.
Everlasting con la sua gamma di abbattitori KING è in grado di controllare appropriatamente questi fattori portando entro un periodo massimo di 90 minuti la temperatura al cuore dei prodotti da +90° a +3°C. Grazie a tale processo il successivo periodo di conservazione potrà durare fino a 5 o 6 giorni in completa sicurezza.

Blast chilling +90°/+3°C

Blast chilling is the system thanks to which it is possible to lengthen the duration of foods maintaining their quality and fragrance. All foods, once cooked, quickly loose all of their initial characteristics because of natural bacterial growth. At the base of the bacterial proliferation causing this deterioration there are four factors: the type of food, humidity, time and temperature. With its range of King blast chillers Everlasting is able to appropriately control these factors bringing, within a maximum period of 90 minutes, the temperature at the heart of the products from +90° to +3°C. Thanks to this process, the subsequent storage period can last up to 5 or 6 days in complete safety.

Refroidissement rapide +90°C / +3°C

Le refroidissement rapide est le système qui allonge la durée des aliments en conservant leur qualité et fragrance inaltérées. Tous les aliments, une fois cuits, perdent rapidement toutes leurs caractéristiques initiales à cause de l’accroissement bactérien naturel. Quatre facteurs sont à la base de la prolifération bactérienne qui est la cause de la détérioration des aliments : le type d’aliment, l’humidité, le temps et la température. Everlasting, avec sa gamme de cellules de refroidissement King, peut contrôler ces facteurs opportunément en portant dans une période maximum de 90 minutes la température au cœur des produits de +90° à +3°C. De cette façon, la période suivante de conservation pourra s’étendre jusqu’à 5 ou 6 jours en toute sûreté.

Schnellkühlung +90° / +3°C

Die Schnellkühlung ist das System, dank dessen möglich ist, die Dauer der Nahrungsmittel zu verlängern und ihre Qualität und Knusprigkeit unverändert aufrechtzuerhalten. Alle Nahrungsmittel, einmal gekocht, verlieren schnell alle ihre anfänglichen Eigenschaften wegen der natürlichen Bakterienzunahme. An der Grundlage der Bakterienzunahme, die solche Verschlechterung verursacht, sind vier Umständen: der Typ der Nahrung, die Feuchtigkeit, die Zeit und die Temperatur. Mit seiner Reihe von Schnellkühlern King ist Everlasting imstande, diese Umständen angemessen durch der Senkung der Temperatur zum Herzen des Produktes von +90° bis +3°C innerhalb einer maximalen Periode von 90 Minuten nachzuprüfen. Dank solchem Prozess kann die folgende Aufbewahrungsperiode bis 5 oder 6 Tagen in vollständiger Sicherheit dauern.

Congelamento rapido +90° / -18° C

Per conservare gli alimenti nel medio-lungo periodo mantenendo inalterate le loro proprietà organolettiche è necessario sottoporli al congelamento rapido fino a -18°C al cuore del prodotto. Tale processo di surgelazione, della durata massima di 240 minuti, trasforma i liquidi contenuti negli alimenti in cristalli di ghiaccio. Everlasting con la sua gamma di abbattitori KING, grazie alla velocissima penetrazione del freddo al cuore dei prodotti, è in grado di ottenere cristalli molto piccoli, questo perchè più piccoli saranno tali cristalli, tanto migliore sarà la qualità dei prodotti una volta scongelati. Materie prime crude e cibi cotti non subiranno perdite di liquidi, di peso, di consistenza, di gusto e potranno così essere utilizzati e proposti in piena sicurezza come i prodotti freschi.

Shock freezing +90°C / -18°C

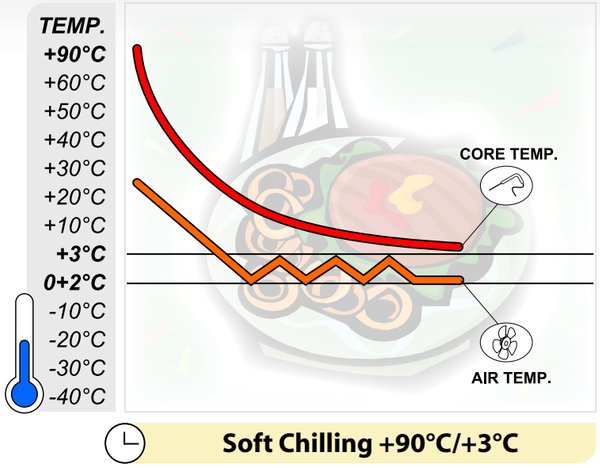
To preserve the foods in a middle-long period maintaining their organoleptic characteristics, it is necessary to submit them to shock freezing up to -18°C at the heart of the product. Such a freezing process, lasting maximum 240 minutes, turns the food liquids into crystals of ice. With its range of King shock freezers, Everlasting is able to get very small crystals thanks to the fast penetration of the cold at the heart of the products, because the smaller the crystals, the better the quality of the products once thawed. Raw and cooked foods will not suffer losses of liquids, weight, consistency and taste and it will be possible to use and propose them in full safety as fresh products.

Surgélation rapide +90°C / -18°C

Pour conserver les aliments dans la moyenne-longue période en préservant leur propriétés organoleptiques inaltérées, il faut les soumettre à la congélation rapide jusqu’à -18°C au coeur du produit. Ce procès de surgélation, de la durée maximum de 240 minutes, transforme les liquides contenus dans les aliments en cristaux de glace. Everlasting, avec sa gamme de cellules de surgélation rapide King, grâce à la pénétration très rapide du froid au cœur des produits, peut obtenir des cristaux très petits. Plus petits seront les cristaux, meilleure sera la qualité des produits une fois décongelés. Matières premières crues et aliments cuits ne subiront pas de pertes de liquides, de poids, de consistance et de goût et ils pourront être proposés et utilisés en pleine sécurité comme les produits frais.

Schockfrostung +90° / -18°C

Um die Nahrungsmittel in einem mittlerem-langem Zeitraum zu bewahren, ohne ihre organoleptischen Eigenschaften zu ändern, ist eine Schockfrostung bis -18°C zum Herzen des Produkts notwendig. Dieser Schockfrostungsprozess, der maximal 240 Minuten dauert, verwandelt die Flüssigkeit, die in den Nahrungsmitteln enthalten ist, in Eiskristallen. Mit seiner Reihe von Schockfroster King ist Everlasting imstande, sehr kleine Kristalle zu erhalten dank der schnelle Durchdringung der Kälte zum Herzen des Produkts, Je kleinere die Kristalle, desto bessere die Qualität der Speisen nach der Enteisung. Rohe Nahrungsmittel und gekochte Speisen werden keine Verluste von Flüssigkeit, Gewicht, Konsistenz und Geschmack ertragen und können in aller Sicherheit als frische Produkte benutzt und vorgeschlagen werden.



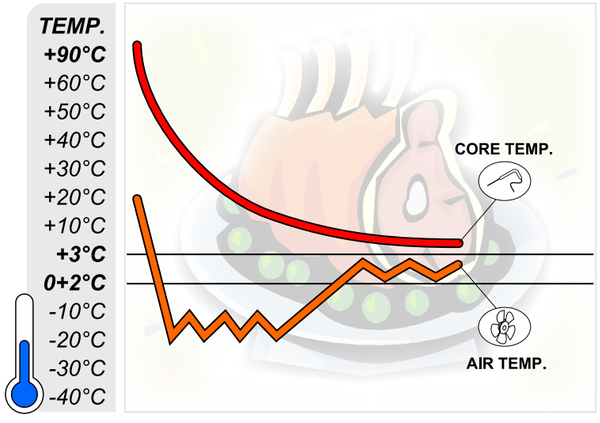
Soft Chilling +90°C/+3°C

Abbattimento Soft (Soft Chilling): Ideale per prodotti delicati, sottili o di piccola pezzatura come verdure, riso e prodotti fritti. Con l'abbattimento Soft la temperatura dei prodotti, agendo sulla ventilazione, viene abbassata velocemente ma allo stesso tempo delicatamente in modo da non danneggiare le superfici.

Soft chilling: Ideal for delicate, thin or small sized products such as vegetables, rice and fried products. With soft chilling, the temperature of the products, acting on the ventilation, is quickly but at the same time gently lowered in order not to damage the surfaces.

Refroidissement soft: Idéal pour produits délicats, fins ou petits comme légumes, riz et produits frits. Avec le refroidissement soft la température des produits, en agissant sur la ventilation, est baissée rapidement et au même temps délicatement, de façon à ne pas endommager les surfaces.

Soft-Schnellkühlung: Ideal für zarte, dünne und kleine Speisen wie Gemüse, Reis und gebackene Produkte. Mit der Soft-Schnellkühlung wird die Temperatur der Produkte durch die Ventilation schnell aber gleichzeitig zart gesenkt, um die Beschädigung der Speisenoberflächen zu vermeiden.



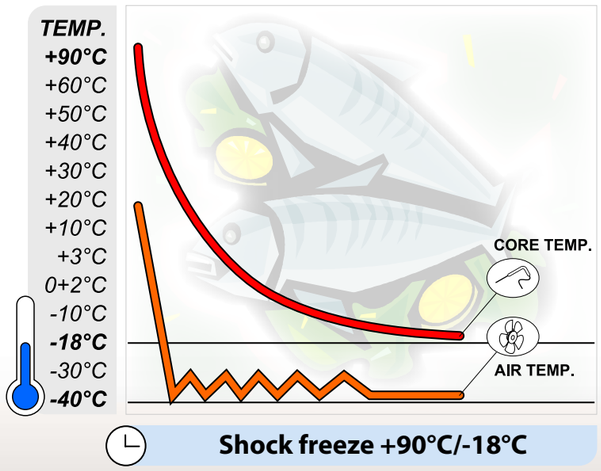
Hard Chilling +90°C/+3°C

Abbattimento Hard (Hard Chilling): Ideale per prodotti densi, grassi, di grossa pezzatura o confezionati. Con l'abbattimento Hard la temperatura dei prodotti viene abbassata velocemente raggiungendo la temperatura di 3° C al cuore senza il pericolo di congelare le superfici.

Hard chilling: Ideal for dense, fatty, big sized or packed products. Through hard-chilling the temperature of the products is quickly lowered reaching the temperature of 3°C at the core of the product without the danger of freezing the surfaces.

Refroidissement hard: Idéal pour produits denses, gras, grands ou confectionnés. Avec le refroidissement hard la température des produits est baissée jusqu'à +3°C au cœur du produit sans le danger de congeler rapidement les surfaces.

Hard-Schnellkühlung: Ideal für dichte, dicke, große oder verpackte Produkte. Mit der Hard-Schnellkühlung senkt die Temperatur zum Herzen der Produkte schnell bis 3°C, ohne die Oberfläche der Speisen erfrieren zu lassen.



Shock freeze +90°C/-18°C

Surgelazione (Shock Freezing): Ideale per tutti i prodotti alimentari che, una volta portati alla temperatura di almeno -18° C al cuore, debbano essere poi conservati per più settimane o mesi.

Shock freezing: Ideal for all food products that, once brought to the temperature of at least -18°C at the core of the product, must be preserved for weeks or months.

Surgélation rapide: Idéale pour tous les produits alimentaires qui, une fois portés à une température d'au moins 18°C au cœur du produit, doivent être conservés pour plusieurs semaines ou mois.

Schockfrostung: Ideal für alle Nahrungsmittel die, nach der Senkung der Temperatur zum Herzen des Produkts bis -18°C, für mehrere Wochen oder Monate bewahrt werden müssen.

Caratteristiche costruttive

Armadi abbattitori-congelatori rapidi

•acciaio inox AISI 304 •interno con spigoli arrotondati •isolamento in poliuretano •supporti griglie in acciaio inox ad incastro facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi (escluso mod. MINI) •gruppo frigorifero ventilato •misurazione della temperatura con sonda al cuore in abbattimento da +90° a +3°C ed in congelazione rapida da +90° a -18°C •pannello comandi elettronico •per i modelli 05P-10P-15P è possibile impostare cicli "soft" o "hard" per prodotti più o meno delicati ed inoltre è possibile richiamare cicli già preimpostati •porte autochiudenti

Builiding Characteristics

Blast chillers- shock-freezers

•stainless steel AISI 304 •inside with rounded corners •insulation by polyurethane •stainless steel slide-way supports, easily removable without using tools (except mod. MINI) •air-cooled refrigerating unit •measuring of temperature by means of core probe, from +90° to +3°C during blast chilling and from +90° to -18°C during shock freezing •electronic control panel •possibility of choice between "soft" and "hard" blast chilling cycles depending on the delicacy of the goods and of choice between prearranged cycles for models 05P-10P -15P •self-closing doors .

Caractéristiques constructives

Cellules de refroidissement et surgélation rapide

•acier inox AISI 304 • angles intérieurs arrondis •isolation en polyuréthane •supports pour glissières en acier inox facilement démontables sans outils (excepté le mod. MINI) • Réfrigération ventilée •mesurage de la température avec sonde au cœur pendant le refroidissement rapide de +90° à +3°C et pendant la surgélation rapide de +90° à -18C° •panneau de contrôle électronique •pour les modèles 05P – 10P -15P possibilité de choisir en refroidissement entre cycles soft ou hard pour aliments plus ou moins délicats et possibilité de choix entre cycles déjà préprogrammés •portes auto fermantes

Baueigenschaften

Schnellkühler/Schockfroster

•Edelstahl AISI 304 •abgerundete Innenkanten •Isolierung aus Polyurethanharze •Schienenhalter, leicht entfernbar ohne Hilfe von Werkzeugen (ausgenommen mod. MINI) •Umluftkühlung •Temperaturmessung mit Sonde im Herzen des Produktes, von +90° bis +3°C während des Schnellkühlungsprozesses und von +90° bis -18°C während des Tiefkühlungsprozesses •elektronische Schalttafel •Modelle 05P-10P-15P mit Wahl zwischen soft oder hard Schnellkühlungszyklen der Zartheit der Ware gemäß und Möglichkeit, voreingeschaltete Zyklen abzurufen •selbstschließende Türen.



- Sonda
- Probe
- Sonde
- Sonde



- Pannello comandi ABF 03C/05E/05C
- Control panel ABF 03C/05E/05C
- Panneau de contrôle ABF 03C/05E/05C
- Elektronische Schalttafel ABF 03C/ 05E/05C



- Pannello comandi ABF 05P/10P/15P
- Control panel ABF 05P/10P/15P
- Panneau de contrôle ABF 05P/10P/15P
- Elektronische Schalttafel ABF 05P/10P/15P



- Stampante (opt.)
- Printer (optional)
- Imprimante (sur demande)
- Eingebauter Druket (Extra)



- Lampade U.V. Ultraviolette (opt.)
- U.V. lamps (optional)
- Lampes U.V. (sur demande)
- Ultraviolette Lampen (Extra)



- Fondo interno stampato
- Moulded internal bottom
- Fond intérieur moulé
- gestanzter Boden











	ABF MINI	ABF 03 C	ABF 05 E	ABF 05 C	ABF 05 P	ABF 10 P	ABF 15 P
Dimensioni esterne L x P x H mm *External dimensions L x D x H mm* *Dimensions extérieures L x D x H mm* *Außenmaße B x T x H mm*	410x 600x 750	640x 700x 530	760x700x 850	760x700x 850	780 x 800 x 980	780 x 800 x 1460	780 x 800 x 1840
Capacità di carico *Load capacity* *Capacité de chargement* *Belastungsfähigkeit*	3 x GN 2/3	3x GN 1/1	5 x GN 1/1 5 x BN 60 x 40 6	5 x GN 1/1 5 x BN 60 x 40 6	5 x GN 1/1 5 x BN 60 x 40 6	10x GN 1/1 10 x BN 60 x 40 12	15 x GN 1/1 15 x BN 60 x 40 18
Resa kg per ciclo *Output kg for blast chilling* *+90°/+3° C* *Rendement kg* *Leistung kg*	7	10	14	20	22	30	50
Resa kg per ciclo *Output kg for blast chilling* *+90°/-18° C* *Rendement kg* *Leistung kg*	4	5	9	12	14	20	30
Potenza frigorifera W *Refrigerating power W* *Puissance frigorifique W* *-23,3 °C/+54,4 °C* *Gefrierleistung W*	380	490	730	750	750	1595	3800
Potenza max assorbita kw *Max absorption kw* *Absorption max kw* *Max Energieverbrauch kw*	0,6	0,9	0,6	1,2	1,2	2	3,3
Tensione alimentazione *Voltage* *Tension d'alimentation* *Spannung*	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400N/3/50	400N/3/50
Temperatura ambiente max °C / Classe *Room temperature max °C / Class* *Température ambiance max °C / Classe* *Raumtemperatur max °C / Klasse*	+38°C / ST	+38°C / ST	+38°C / ST	+38°C / ST	+43°C / T	+43°C / T	+43°C / T
Peso *Weight* *Poids* *Gewicht*	53	68	93	108	128	173	218
Fluido refrigerante *Cooling gas* *Gaz réfrigérant* *Kältemittel*	R404 A	R404 A	R404 A	R404 A	R404 A	R404 A	R404 A