



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



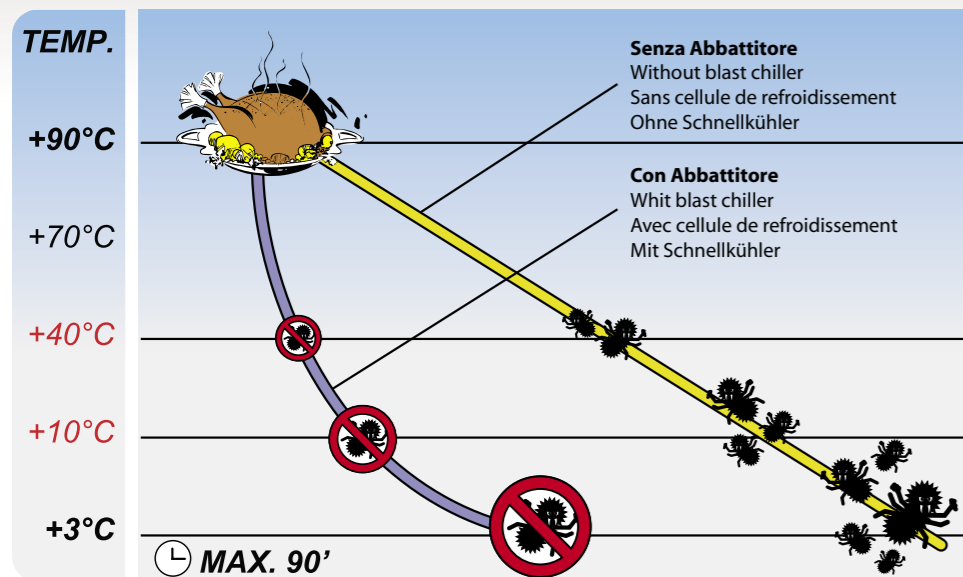
King Trolley

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



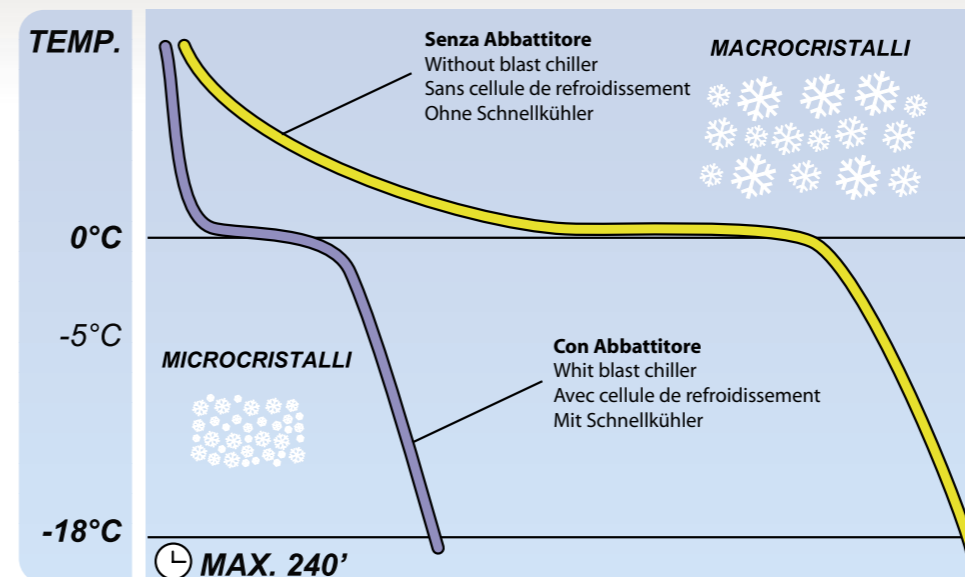
**Catering
Pastry
Bakery**

La ditta fornitrice si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche tecniche e stilistiche che riterrà necessarie o utili senza pregiudicare 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 constructrice se réserve le droit d'opérer sans préavis toutes modifications techniques et stylistiques qu'elle considerera nécessaires ou utiles sans compromettre les caractéristiques 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.



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.



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.

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 lose 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.

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 Produktes, 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



SOFT CHILLING : ideale per l'abbattimento rapido di prodotti delicati e di piccola pezzatura.

SOFT CHILLING: ideal to blast chill delicate and small-sized products.

REFROIDISSEMENT SOFT: idéal pour le refroidissement rapide de produits délicats et petits.

SOFTKÜHLUNG: ideal für die Schnellkühlung von zarten und kleinen Produkten.

Hard Chilling



HARD CHILLING : ideale per l'abbattimento rapido di prodotti densi, grassi, di grossa pezzatura o confezionati.

HARD CHILLING: ideal to blast chill thick, fat, big-sized or packed products.

REFROIDISSEMENT HARD: idéal pour le refroidissement rapide de produits denses, gras, grands ou confectionnés.

HARDKÜHLUNG : ideal für die Schnellkühlung von dicken, fetten, großen und verpackten Produkten.

Shock Freeze



SHOCK FREEZE : la surgelazione rapida evita la formazione di macrocristalli di ghiaccio e le fibre dei prodotti rimangono intatte.

SHOCK FREEZE: shock freezing avoids the formation of ice macro-crystals, and the fibres of the products remain intact.

SURGELATION RAPIDE: la surgélation rapide évite la formation de macro-cristaux de glace, et les fibres des produits restent intactes.

SCHOCKFROSTUNG : die Schockfrostung vermeidet die Bildung von Eismakrokristallen, und die Faser der Produkte bleiben intakt.



ABF 20 C ABF 20 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	950 x 1190 x 2180	950 x 1190 x 2180
Dimensioni interne utili L x P x H mm Useful internal dimensions L x D x H mm Dimensions intérieures utiles L x P x H mm Nützliche Innenmaßen B x T x H mm	607 x 716 x 1860	607 x 716 x 1860
Capacità di carico Load capacity Capacité de chargement Belastungsfähigkeit	1 x 20 GN 1/1 20 60 x 40	1 x 20 GN 1/1 20 60 x 40
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	80	110
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	60	85
Potenza frigorifera W Refrigerating power W Puissance frigorifique W Gefrierleistung W	5370	7200
Potenza max assorbita kw Max absorption kw Absorption max kw Max Energieverbrauch kw	4,5	5,6
Potenza nominale compressore HP Nominal compressor power Hp Puissance nominale compresseur Hp Kompressornominaleleistung HP	4	4,5
Tensione alimentazione Voltage Tension d'alimentation Spannung	400N/3/50	400N/3/50
Temperatura ambiente max °C / Classe Room temperature max °C / Class Température ambiante max °C / Classe Raumtemperatur max °C / Klasse	+43°C / T	+43°C / T
Peso cella / unità condensatrice Cold room / condensing unit weight Poids chambre froide / unité condensatrice Kühlzellegewicht / Kondensationseinheitsgewicht	190/173	225/175
Fluido refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kältemittel	R404 A	R404 A

ABF 40 C ABF 40 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	1560 x 1460 x 2260	1560 x 1460 x 2260
Dimensioni interne utili L x P x H mm Useful internal dimensions L x D x H mm Dimensions intérieures utiles L x P x H mm Nützliche Innenmaßen B x T x H mm	811 x 1120 x 2000	811 x 1120 x 2000
Capacità di carico Load capacity Capacité de chargement Belastungsfähigkeit	1 x 40 GN 1/1 20 GN 2/1	1 x 40 GN 1/1 20 GN 2/1
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	150	220
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	120	170
Potenza frigorifera W Refrigerating power W Puissance frigorifique W Gefrierleistung W	12920	16720
Potenza max assorbita kw Max absorption kw Absorption max kw Max Energieverbrauch kw	9,7	15,8
Potenza nominale compressore HP Nominal compressor power Hp Puissance nominale compresseur Hp Kompressornominaleleistung HP	7,5	10
Tensione alimentazione Voltage Tension d'alimentation Spannung	400N/3/50	400N/3/50
Temperatura ambiente max °C / Classe Room temperature max °C / Class Température ambiante max °C / Classe Raumtemperatur max °C / Klasse	+43°C / T	+43°C / T
Peso cella / unità condensatrice Cold room / condensing unit weight Poids chambre froide / unité condensatrice Kühlzellegewicht / Kondensationseinheitsgewicht	400/243	440/354
Fluido refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kältemittel	R404 A	R404 A

ABF 80 C ABF 80 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	1560 x 2660 x 2260	1560 x 2660 x 2260
Dimensioni interne utili L x P x H mm Useful internal dimensions L x D x H mm Dimensions intérieures utiles L x P x H mm Nützliche Innenmaßen B x T x H mm	811 x 2320 x 2000	811 x 2320 x 2000
Capacità di carico Load capacity Capacité de chargement Belastungsfähigkeit	2 x 40 GN 1/1 20 GN 2/1	2 x 40 GN 1/1 20 GN 2/1
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	340	420
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	280	330
Potenza frigorifera W Refrigerating power W Puissance frigorifique W Gefrierleistung W	23910	27980
Potenza max assorbita kw Max absorption kw Absorption max kw Max Energieverbrauch kw	17,8	19,4
Potenza nominale compressore HP Nominal compressor power Hp Puissance nominale compresseur Hp Kompressornominaleleistung HP	15	20
Tensione alimentazione Voltage Tension d'alimentation Spannung	400N/3/50	400N/3/50
Temperatura ambiente max °C / Classe Room temperature max °C / Class Température ambiante max °C / Classe Raumtemperatur max °C / Klasse	+43°C / T	+43°C / T
Peso cella / unità condensatrice Cold room / condensing unit weight Poids chambre froide / unité condensatrice Kühlzellegewicht / Kondensationseinheitsgewicht	720/436	800/475
Fluido refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kältemittel	R404 A	R404 A

ABF 120 C ABF 120 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	1560 x 3860 x 2260	1560 x 3860 x 2260
Dimensioni interne utili L x P x H mm Useful internal dimensions L x D x H mm Dimensions intérieures utiles L x P x H mm Nützliche Innenmaßen B x T x H mm	811 x 3520 x 2000	811 x 3520 x 2000
Capacità di carico Load capacity Capacité de chargement Belastungsfähigkeit	3 x 40 GN 1/1 20 GN 2/1	3 x 40 GN 1/1 20 GN 2/1
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	420	630
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	330	480
Potenza frigorifera W Refrigerating power W Puissance frigorifique W Gefrierleistung W	27980	34800
Potenza max assorbita kw Max absorption kw Absorption max kw Max Energieverbrauch kw	19,4	29,1
Potenza nominale compressore HP Nominal compressor power Hp Puissance nominale compresseur Hp Kompressornominaleleistung HP	20	30
Tensione alimentazione Voltage Tension d'alimentation Spannung	400N/3/50	400N/3/50
Temperatura ambiente max °C / Classe Room temperature max °C / Class Température ambiante max °C / Classe Raumtemperatur max °C / Klasse	+43°C / T	+43°C / T
Peso cella / unità condensatrice Cold room / condensing unit weight Poids chambre froide / unité condensatrice Kühlzellegewicht / Kondensationseinheitsgewicht	1000/475	1120/556
Fluido refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kältemittel	R404 A	R404 A



- Interno ABF 20P
- Interior ABF 20P
- Intérieur ABF 20P
- Innen ABF 20P



- Interno ABF 40C
- Interior ABF 40C
- Intérieur ABF 40C
- Innen ABF 40C

Unità remota ABF 20-40
Remote unit ABF 20-40
Unité à distance ABF 20-40
Fernliegendes Kühlaggregat ABF 20-40



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



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

Caratteristiche costruttive

Celle di abbattimento-congelamento rapido

•Costruzione a pannelli •acciaio inox AISI 304 •interno con spigoli arrotondati •isolamento in poliuretano
•per inserimento carrelli porta teglie GN1/1 – GN2/1 - BN 60x40 - BN 60x80 •refrigerazione ventilata con evaporatori e ventilatori facilmente ispezionabili per pulizia e manutenzione •predisposizione per il collegamento ad unità condensatrici ad aria o ad acqua •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 con display LCD •porte autochiudenti •le macchine vengono normalmente spedite smontate

Building characteristics

Blast chiller and shock-freezer rooms

•Modular panels construction •stainless steel AISI 304 •inside with rounded corners •insulation by polyurethane foam •for the insertion of GN1/1 – GN2/1 - BN 60x40 - BN 60x80 tray-trolleys •air-cooled refrigerating unit with easily maintainable and cleanable evaporators and ventilators •prearrangement for connection to air or water condensing units •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 with LCD display •self-closing doors •devices are usually delivered disassembled.

Caractéristiques constructives

Chambres de refroidissement et surgélation rapide

•Construction à panneaux •acier inox AISI 304 •angles intérieurs arrondis •isolation en polyuréthane •pour l'insertion de chariots porte-plateaux GN1/1 – GN2/1 - BN 60x40 - BN 60x80 •Réfrigération ventilée avec évaporateurs et ventilateurs faciles à nettoyer et à entretenir •prédisposition pour la connexion à des unités condensatrices ventilées ou à eau •mesurage de la température avec sonde au cœur pendant le refroidissement rapide de +90° à +3° et pendant la surgélation rapide de +90° à -18° •panneau de contrôle électronique avec display LCD •portes auto fermantes •les machines sont normalement livrées démontées.

Baueigenschaften

Schnellkühlung- und Schockfrostungszellen

•Panneel-Konstruktion •Edelstahl AISI 304 •abgerundete Innenkanten •Isolierung aus Polyurethanharze •für die Einfügung von GN1/1 – GN2/1 - BN 60x40 - BN 60x80 Schalenwagen •Umluftkühlung mit leicht erreichbaren Verdampfer und Ventilator für Säuberung und Wartung •vorbereitet für den Anschluss an Wasser- oder Luftkondensationseinheit •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 mit LCD-Display •selbstschließende Türen. Die Zellen werden normalerweise abmontiert geliefert.

•Pannello di controllo con ampio display LCD alfa numerico retro illuminato •Menù disponibili in 5 lingue a scelta
•Visualizzazione costante dello stato di funzionamento
•Gestione allarmi con buzzer di segnalazione •Selezione di programmi di abbattimento già impostati per genere di prodotto •Memorizzazione di programmi di abbattimento personalizzati •Funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi •Gestione del menù di stampa degli eventi e dei cicli di abbattimento •Porta seriale per sistema di supervisione



•Control panel with LCD backlit alphanumeric large display • Menu available with a choice of 5 languages • Constantly displayed working status • Alarm management with signalling buzzer • Selection of preset chilling/freezing programs according to product types • Storage of customized chilling/freezing programs • HACCP function with storage of all occurrences • Print menu management of occurrences and chilling/freezing cycles • Serial port for connection to control system

•Panneau de contrôle avec grand écran LCD alphanumérique éclairé par l'arrière. • Menu disponible avec 5 langues à choisir • Visualisation constante de l'état de marche • Gestion des alarmes avec sonnerie de signalisation • Sélection de programmes préétablis par type de produit • Mémorisation de programmes de refroidissement et surgélation personnalisés • Fonction HACCP avec mémorisation de tous les événements • Gestion du Menu Imprimante des événements et des cycles de refroidissement et de surgélation • Porte sérielle pour connexion à système de contrôle

•Große alphanumerische hinterleuchtete LCD-Schalttafel • Menu mit 5 wählbaren Sprachen verfügbar • Ständige Veranschaulichung des Bedienungsstatus • Alarmleitung mit Summersignal • Wahl von voreingestellten Kühlungs- und Frostungsprogrammen gemäß der Produktsorte • Speicherung von personalisierten Kühlungs- und Frostungsprogrammen • HACCP Funktion mit Speicherung aller Ereignisse • Druckermenuleitung von Ereignissen und Kühlungs- und Frostungszyklen • Serieller Port für Verbindung zu Kontrollsystem

