

Ice



ICE 70 BTST

MODELLO	Dimensioni	Capacità	Temp.interna	Classe	Potenza	Assorbimento	Gas	Peso
MODELE	Dimensions	Capacity	Internal temp.	Class	Power	Absorption	Gas	Weight
MODEL	Dimensions	Capacité	Temp.Intérieure	Classe	Puissance	Absorption	Gaz	Poids
MODELL	Abmessungen	Kapazität	Innentemperatur	Klasse	Leistung	Energieverbrauch	Kältemittel	Gewicht
	mm	lt /	°C	°C	watt	watt	gas	kg
ICE 70	BTST	790x700x2070h	573 / 36		834	800		210
ICE 100	BTV	790x1000x2070h	875 / 54	-12° -30°C	1630	1300	R404 A	245
ICE 100	BTST	790x1000x2070h	875 / 54	ST +38° C Max	1061	1000		235

Tensione alimentazione - Voltage - Tension d'alimentation - Speisungsspannung **230/1/50**

Le caratteristiche sono riferite al funzionamento in condizioni ASHRAE. / All characteristics follow ASHRAE working conditions standards.
Toutes caractéristiques se réfèrent au fonctionnement en conditions ASHRAE. / Alle Daten beziehen sich auf einen Betrieb in ASHRAE Bedingungen.



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



Ice

Armadi Refrigerati
Refrigerated Cabinets
Armoires réfrigérées
Kühlschränke



Ice Cream

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 constructrice se réserve le droit d'opérer sans préavis toutes modifications techniques et stylistiques qu'elle considèrera 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.

Ice

Un nuovo sistema di lavoro per i Professionisti del gelato

L'innovazione più rilevante è rappresentata dall'abbattitore rapido di temperatura che diventa il fulcro del nuovo sistema di produzione del gelato. Non meno importanza rivestono però gli armadi frigoriferi per la conservazione grazie ai quali è possibile stoccare grandi quantità mantenendo costante e uniforme la temperatura del gelato. Everlasting con la sua completa gamma di modelli è in grado di soddisfare piccole e grandi produzioni ma sempre garantendo i vantaggi di questo nuovo sistema di lavoro:

- Qualità superiore del prodotto
- Durata del gelato triplicata
- Riduzione dei costi di produzione
- Migliore organizzazione del lavoro
- Maggiori profitti

A new work system for ice-cream professionals

Blast chillers and shock freezers represent the most significant innovation and are becoming the basis of the new system of ice-cream production. Nonetheless, refrigerated cabinets for cold storage hold the same level of importance. Thanks to these equipment, it is possible to store huge quantities, keeping ice-cream temperature stable and uniform. Everlasting is able to satisfy both small and big productions with its complete range of models, which always grant the advantages of this new system:

- higher product quality
- tripled ice-cream duration
- reduction in production costs
- better work organization
- higher profits



Un nouveau système de travail pour le professionnels de la glace

La plus importante des innovations est représentée par la cellule de refroidissement et surgélation rapide, qui devient le pivot du nouveau système de production de la glace. Toutefois, les armoires réfrigérées pour la conservation jouissent de la même importance. Grâce à ces équipements, il est possible de stocker de grandes quantités en garantissant toujours les avantages de ce nouveau système de travail :

- Qualité supérieure du produit
- Durée triplée de la glace
- Réduction des coûts de production
- Meilleure organisation di travail
- Croissance des profits

Ein neues Arbeitssystem für Eisprofessionisten

Die wichtigste Erneuerung ist von Schnellkühlern und Schockfrostergeräten dargestellt, die die Basis des neuen Eisherstellungssystems wird. Kühlschränke für Nahrungsmittelbewahrung haben aber dieselbe Bedeutsamkeit, dank denen es möglich ist, große Menge Ware aufbewahren und Eistemperatur beständig und gleichmäßig bewahren zu können. Everlasting kann sowohl kleine als auch große Produktionen mit ihrer vollständigen Reihe von Produkten befriedigen, immer mit der Garantie der Vorteile dieses neuen Arbeitssystems:

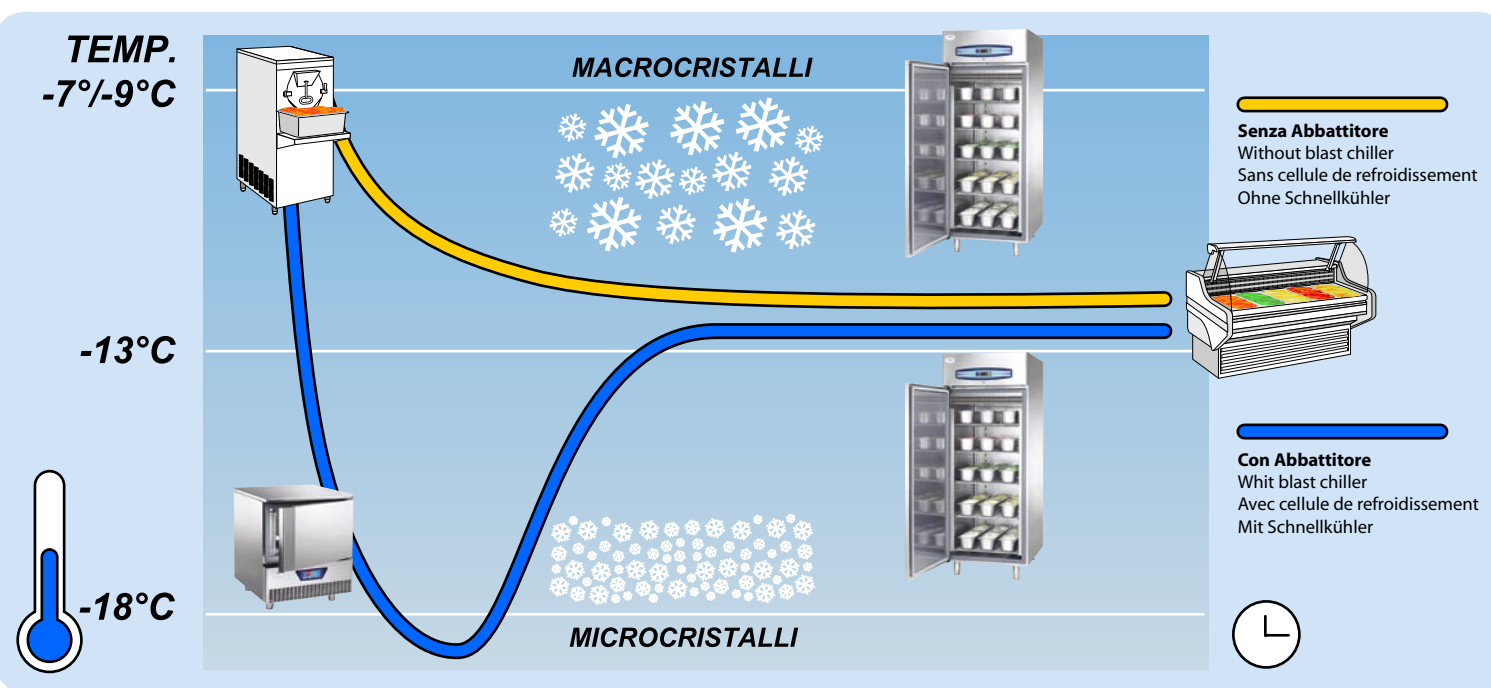
- erhebliche Produktqualität
- dreifachliche Eisdauerhaftigkeit
- Abnahme der Arbeitskosten
- bessere Arbeitsplanung
- stärkere Gewinne

L'abbattimento rapido

La temperatura del gelato quando esce dal mantecatore è di circa -7°/-9°C ed ha un contenuto di acqua di circa il 30%. Mettendo successivamente le vaschette con il gelato all'interno di un normale conservatore o nella vetrina di vendita, l'acqua congela lentamente formando dei macrocristalli che in poco tempo tolgono al gelato cremosità, gusto e volume facendo perdere qualità al prodotto. Utilizzando invece l'abbattitore e portando rapidamente la temperatura a -18°C al cuore, si formeranno nel gelato cristalli molto piccoli che non danneggeranno il prodotto consentendo di mantenere tutte le qualità iniziali. La successiva conservazione controllata a -12°/-14°C potrà durare diversi giorni ed al momento dell'utilizzo il gelato sarà come appena uscito dal mantecatore.

Shock freezing

The temperature of ice-cream coming out from the ice-cream machine is approximately -7°/-9°C degrees, with a water content of approximately 30%. When putting ice-cream containers inside a normal conservator or in the show case, the water slowly freezes producing macro-crystals that quickly cause a loss in product quality. On the contrary, the use of a shock freezer quickly reducing temperature to -18°C at the product core will allow the formation of undamaging small crystals in the ice-cream, thus preserving all its original qualities. The further controlled storage at -12°/-14°C will last for days. Ice-cream will always be fresh as it had just been made.



La surgélation rapide

Quand la glace sort de la machine à glace, sa température est d'environ -7°/-9°C et elle contient 30% d'eau environ. En mettant ensuite les bacs de glace dans un conservateur standard ou dans la vitrine de vente, l'eau congèle très lentement et forme des macro-cristaux qui priveront la glace de sa compacité, de son goût et de son volume. Au contraire, l'utilisation d'une cellule de surgélation rapide portant rapidement la température à -18°C au cœur du produit consentira la formation de très petits cristaux dans le produit, qui ne sera pas altéré et pourra conserver ses qualités originales. La période suivante de conservation contrôlée à -12°/-14°C pourra durer plusieurs jours et au moment de l'utilisation, la glace sera comme si elle venait d'être préparée.

Schockfrosterung

Wenn das Eis aus der Eismaschine kommt, ist seine Temperatur ungefähr -7°/-9°C und es enthält ungefähr 30% Wasser. Wenn man die Eisbehälter danach in einem Standardkonservierungsgerät oder in einer Verkaufsvitrine stellt, friert das Wasser langsam, und es bildet Makrokristalle, die schnell dem Eis seine Cremigkeit, seinen Geschmack, sein Volumen und deshalb seine Qualität wegnehmen. Im Gegenteil, erlaubt der Gebrauch eines Schockfrostergeräts, der die Temperatur schnell zu -18°C im Kern des Produktes bringt, erlaubt die Erzeugung winzigerer Kristalle im Eis, die den Produkt nicht beschädigen und seine ursprünglichen Qualitäten bewahren. Die folgende kontrollierte Bewahrung um -12°/-14°C kann mehrere Tage dauern, und wenn man das Eis benutzt, wird es, wie es im Moment gemacht werden würde.

La conservazione

Everlasting propone diverse soluzioni per la perfetta conservazione del gelato con modelli di diversa capienza e con la possibilità di scegliere tra sistema di refrigerazione statico o ventilato.

Il **sistema statico** con ventilatore di ricircolo è realizzato con l'evaporatore a serpentino completamente annegato nelle pareti dell'armadio. Questi modelli consentono di avere maggior spazio interno sfruttabile e non disidratano il prodotto conservato. Sono particolarmente indicati alla conservazione di gelato in vaschette e semifreddi.

Il **sistema ventilato** è costituito da uno scambiatore in rame-alluminio a ventilazione forzata in grado di raggiungere rapidamente la temperatura impostata. Questi modelli sono particolarmente indicati per gelato in vaschette protette e per prodotti congelati confezionati in genere.

Storage

Everlasting proposes various solutions for a perfect storage of ice-cream thanks to models with different capacities and to the possibility of choosing between a static and an air-cooled refrigerating system. The **static system** with recirculating air-cooler is produced with a serpentine evaporator which is completely inserted in the cabinet walls. These models allow to benefit from more available internal space; moreover, they do not de-hydrate the stored product. They are particularly suited for ice-cream in containers and for *semifreddo*.

The **air-cooled system** is made up of a copper-aluminum exchange with forced air-cooling, which can quickly reach the set temperature. These models are particularly suited for ice-cream in closed containers and for packed frosted products in general.



La conservation

Everlasting propose plusieurs solutions pour une conservation parfaite de la glace avec modèles à différentes contenances et avec la possibilité de choix entre un système de réfrigération statique ou ventilé.

Le **système statique** avec ventilateur de recirculation est réalisé avec un évaporateur à serpentine complètement inséré dans les parois de l'armoire.

Ces modèles permettent de profiter de plus d'espace intérieur exploitable et ne déshydratent pas le produit conservé. Ils sont particulièrement indiqués pour la conservation de la glace en bac et des *semifreddo*.

Le **système ventilé** est constitué d'un commutateur en cuivre-aluminium à ventilation forcée, qui est à mesure d'atteindre rapidement la température programmée. Ces modèles sont particulièrement indiqués pour la glace en bacs fermés e pour produits congelés confectionnés en général.

Die Bewahrung

Everlasting schlägt mehrere Lösungen für die vollkommenste Eisbewahrung vor, dank Modellen mit verschiedenen Belastungsfähigkeiten und dank der Möglichkeit, zwischen Statischkühlung und Umluftkühlung zu wählen.

Die **Statischkühlung** mit Kreislaufbelüfter ist mit einem Serpentinverdampfer hergestellt, der gänzlich in den Kühlschränkwände aufgetaucht ist. Diese Modelle ermöglichen, einen großen benutzbaren Innenraum zu haben und sie trocken den Produkt nicht ab. Sie sind für die Bewahrung von Eisbehältern und *semifreddo* besonders geeignet.

Die **Umluftkühlung** ist mit einem Kupfer-Aluminium Wechsler mit gezwungener Belüftung hergestellt, der die einrichtete Temperatur schnell erreichen kann. Diese Modelle sind für Eis in geschlossenen Behältern und für gepackten gefrorenen Produkte im allgemeinen geeignet.