

STAGIONATORE



EVERLASTING

Una storia di famiglia
che dura tutt'ora.

EVERLASTING

EVERLASTING

A family history that
still lasts.



Anno 1956 - Year 1956...

Everlasting è oggi una delle aziende leader in Italia nella produzione di elementi refrigerati per impianti di ristorazione collettiva. In particolare è specializzata nella produzione di frigoriferi, armadi frigoriferi, tavoli frigoriferi, vetrine pizza, fabbricatori di ghiaccio, celle frigorifere, abbattitori di temperatura e altre attrezzature per la refrigerazione professionale.

Protagonista su tutto il mercato nazionale, Everlasting è fortemente presente anche all'estero nei Paesi CEE, in Africa e in Medio ed Estremo Oriente. Questo solido posizionamento sul mercato è il risultato di più di cinquant'anni di esperienza nel campo della refrigerazione professionale oltre che del costante impegno a proporre sul mercato soluzioni sempre innovative e di qualità, esclusivamente Made in Italy.

Qualità ed efficienza, infatti, sono le parole chiave che guidano tutta la nostra produzione la quale è finalizzata a proporre una gamma mirata di attrezzature affidabili e capaci di organizzare lo spazio nella maniera più funzionale. I prodotti possono essere suddivisi in cinque linee principali che corrispondono alle aree professionali a cui l'azienda si rivolge: linea Ristorante, linea Pasticceria-Gelateria-Cioccolato, linea Panificazione, linea Pizzeria e linea Food&Beverage. A queste si aggiungono una vasta gamma di attrezzature di complemento

ESPERIENZA, TECNOLOGIA AVANZATA, PRECISIONE, EFFICIENZA, DESIGN ELEGANTE e RISPETTO PER L'AMBIENTE.



...Oggi - Today

Everlasting is one of the leading companies in Italy in the field of the production of refrigerated units for catering facilities. In particular, it is a specialist in the production of refrigerated cabinets, refrigerated working tables, showcases for pizza, ice makers, cold rooms, blast chillers and other equipment for professional refrigeration. Playing a leading role in the national market,

Everlasting is also strongly placed abroad, in the EC, Africa and in the Middle and Far East. This remarkable result has been achieved thanks to more than fifty years of professional experience in refrigeration, as well as to a constant commitment to providing the market with innovative and high-quality solutions, of course all Made in Italy.

Quality and efficiency are, in fact, the key words guiding our production, whose target is to offer a range of reliable equipment aimed at organizing the working space in the most functional way ever. Our products can be divided into five main lines, matching the professional areas to which the company addresses: Ristorante, Pastry-Chocolate-Ice Cream, Bakery, Pizzeria, Food & Beverage. In addition, it is also available a wide range of supplementary equipment.

EXPERIENCE, ADVANCED TECHNOLOGY, ACCURACY, EFFICIENCY, CHIC DESIGN AND ECOLOGY

Stagionatore

EVERLASTING

EVERLASTING

Armadi frigoriferi
Refrigerated Cabinets

Prodotti speciali richiedono un frigorifero all'altezza
Special products require a special refrigerator



AISI 304 | 75 mm. | +38°C | R404A | AUTO

Versione Salumi **S**: 3 coppie di guide con 9 barre e 36 ganci
Version Salami **S**: 3 pairs of slide-ways with 9 rods and 36 hooks

Versione Carne e Formaggi **CF**: 5 coppie di guide con 5 griglie plasticificate.
Version Meat and cheese **CF**: 5 pairs of slideways with 5 plastic-coated wire shelves.

STAGIONATORE 700
Capacità - Capacity 100 Kg
+2°+25°C / 40% - 95% U.R.
GLASS +2°+25°C / 40% - 95% U.R.

STAGIONATORE 1500
Capacità - Capacity 200 Kg
+2°+25°C / 40% - 95% U.R.
GLASS +2°+25°C / 40% - 95% U.R.

La vostra esperienza nella cura e preparazione di prodotti artigianali, l'utilizzo di carni di alta qualità, la sapiente scelta di spezie e aromi naturali non devono essere messe a rischio dall'imprevedibilità del nostro clima. La gamma di stagionatori valorizza al meglio il tuo prodotto artigianale durante il delicato processo di stagionatura. Controllando temperatura, umidità e ventilazione i nostri sistemi garantiscono un clima di stagionatura ideale.

Your experience, the choice of high-quality meat, the right selection of natural flavours and spices, mustn't be put at risk by unstable weather. Our range of "Stagionatori" cabinets enhances your product during the delicate process of seasoning, by controlling the temperature, humidity and ventilation levels. Our systems provide the ideal climate throughout the year.

Stagionatore

Armadi frigoriferi
Refrigerated Cabinets

EVERLASTING

EVERLASTING



STAGIONATURA

La Stagionatura di prodotti artigianali come il Salame, la Pancetta o il Prosciutto è un processo molto delicato e necessita di grande cura e attenzione per ottenere un prodotto di eccellenza.

Nella nostra provincia mantovana la tradizione norcina è antica. La norcineria è un'esperienza che si tramanda di generazione in generazione.

Oggi i moderni produttori norcini sentono la necessità di ricreare le stesse perfette condizioni di stagionatura utilizzate un tempo, al fine di ottenere la stessa qualità e genuinità di prodotto.

Gli armadi Stagionatori Everlasting permettono di controllare passo dopo passo tutte le fasi di stagionatura impostando i valori di TEMPERATURA, UMIDITA' e VENTILAZIONE a seconda delle diverse esigenze di prodotto. UN CLIMA DI STAGIONATURA IDEALE.

CONSERVAZIONE

Una volta stagionati i vostri salumi meritano di essere conservati in un ambiente adatto a preservare nel tempo la bontà e il gusto del vostro prodotto.

Grazie alla regolazione della TEMPERATURA e dell'UMIDITA' è possibile ricreare un ambiente perfetto, fresco, ventilato e leggermente umido, a seconda del prodotto da conservare.



SEASONING

Seasoning of handicraft products such as salami, bacon or ham is a very delicate process and requires great care and attention in order to obtain a product of excellence.

In our province of Mantua, Norcia meat curing tradition is very ancient. Norcia meat curing technique is an experience that is handed down from generation to generation.

Today the modern salami producers feel the need to recreate the same perfect condition of seasoning used in ancient times, in order to obtain the same quality and genuineness of the product.

The Stagionatori Everlasting cabinets allow checking step by step all the seasoning phases by setting the values of TEMPERATURE, HUMIDITY and VENTILATION depending on the different requirements of the product.

STORAGE

Once seasoned, your salami deserve to be stored in a suitable climate to maintain the goodness and taste of the product.

Thanks to the adjustment of the TEMPERATURE and HUMIDITY it is possible to recreate a perfect climate, fresh, ventilated and slightly wet, depending on the product to be preserved.

Stagionatore

EVERLASTING

EVERLASTING

Armadi frigoriferi
Refrigerated Cabinets



FROLLATURA E DRY-AGING

I processi di frollatura e dry-aging conferiscono un gusto unico alla carne di qualità ammorbidendo ulteriormente il taglio delle carni.

MANTENERE LA CARNE AD UNA TEMPERATURA TRA I 0°C E 3°C CON UN'UMIDITÀ CONTROLLATA ATTORNO AL 90%, CONSENTE DI OTTENERE UN PRODOTTO TENERO E SUCCOSO CHE ESALTERÀ IL MASSIMO DEL GUSTO CON UN'APPROPRIATA COTTURA.

Frollatura e Dry-aging fatta in un armadio frigorifero:

VANTAGGI?

- MIGLIOR SAPORE: La carne viene lasciata maturare in osso.
- MAGGIOR RENDIMENTO: Gli armadi frigoriferi a temperatura e umidità controllata garantiscono un perfetto ambiente di maturazione
- MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ'-PREZZO: Risparmio di denaro e massimo rendimento dalla propria carne.
- TOTALE SICUREZZA: Il processo di maturazione viene controllato personalmente da voi in ogni sua fase, controllando il prodotto giorno dopo giorno

AGING AND DRY-AGING

The aging and dry-aging processes give a unique taste to the quality meat by further softening meat cuts.

BY KEEPING THE MEAT AT A TEMPERATURE BETWEEN 0°C and 3°C WITH A CONTROLLED HUMIDITY AROUND 90%, YOU CAN OBTAIN A TENDER AND JUICY PRODUCT WHICH WILL EXALT THE MAXIMUM FLAVOUR OF THE PRODUCT IF COOKED APPROPRIATELY.

Aging and Dry-aging in a refrigerated cabinet:

BENEFITS?

- BETTER FLAVOUR: The meat is left to age with the bone in.
- GREATER EFFICIENCY: Refrigerator cabinets with controlled temperature and humidity ensure a perfect climate for aging
- BEST VALUE FOR MONEY: Saving money while achieving maximum output from your meat.
- TOTAL SAFETY: The aging process is controlled by you personally in every step, by controlling the product day after day.

Stagionatore

EVERLASTING

EVERLASTING

Armadi frigoriferi
Refrigerated Cabinets



STAGIONATURA FORMAGGI

L'armadio Stagionatore Everlasting è adatto anche alla stagionatura di formaggi e prodotti caseari.

Grazie al sistema di TEMPERATURA e UMI-DITA' CONTROLLATI è possibile stagionare al meglio diversi tipi di formaggi creando un ambiente ideale che ne determina il gusto e l'aroma tipici di un formaggio diversificandolo dagli altri.

Durante questa fase avvengono complesse trasformazioni chimico-enzimatiche a carico di zuccheri, proteine, grassi e acido lattico che iniziano in caldaia per concludersi con la stagionatura. Queste modificazioni sono condizionate dalla quantità di acqua e sale, dal grado di acidità della pasta casearia, dalla forma e dalle dimensioni del formaggio ma soprattutto dalla TEMPERATURA e dall'UMI-DITA'.

Ambienti poco adatti possono dare luogo a cattivi risultati anche se la materia prima e la lavorazione sono di qualità eccellente.

L'eccessivo essiccamento e gli sbalzi termici sono fattori negativi per la buona riuscita della maggior parte dei formaggi, grazie all'armadio Stagionatore avrete la possibilità di controllare in ogni stagione sia la temperatura che l'umidità.

CHEESE RIPENING

The Stagionatore Everlasting cabinet is also suitable for ripening cheese and cheese products. Thanks to the CONTROLLED TEMPERATURE and HUMIDITY system you can best ripen different types of cheeses by creating an ideal climate that determines the taste and the flavour typical of the cheese, and make it stand out from the others.

Complex chemical-enzymatic reactions take place during this phase, that involve the sugars, the proteins, the fats and the lactic acid that begin in a boiler and end with seasoning.

These changes are influenced by the amount of water and salt, by the degree of acidity of the cheese paste, the shape and the size of the cheese but, above all, by TEMPERATURE and HUMIDITY.

Unsuitable climate may give rise to bad results even if the raw material and the processing technique are of excellent quality.

Excessive drying and sudden changes in temperature are negative factors that compromise the success of most of the cheeses; with the Stagionatore cabinet, you can check both the temperature and the humidity in every season.



Perché scegliere uno stagionatore Everlasting?

- Affidabile
- Efficiente, i vostri salumi pronti in 30 giorni
- Facile utilizzo, nessuna esperienza richiesta (controllo automatico della temperatura e dell'umidità)
- Preciso, un clima ideale per la stagionatura tutto il tempo dell'anno
- Facile installazione e manutenzione
- Flessibile, utilizzabile come stagionatore, conservatore o per ciclo specifico "Frollatura carni"
- Durevole, costruito interamente in acciaio inox AISI 304 sia interno che esterno.

Why choosing our refrigerated cabinet Stagionatore?

- Reliable
- Efficient, your cold cuts will be ready in 30 days
- Easy to use, no previous experience needed (automatic temperature and humidity control)
- Precise, providing the ideal climate for seasoning all year long
- Easy installation and maintenance
- Flexible, it can be used as seasoner, storage container, or for the specific "meat dry-aging" cycle
- Durable, entirely built in AISI 304 stainless steel, both internally and externally.

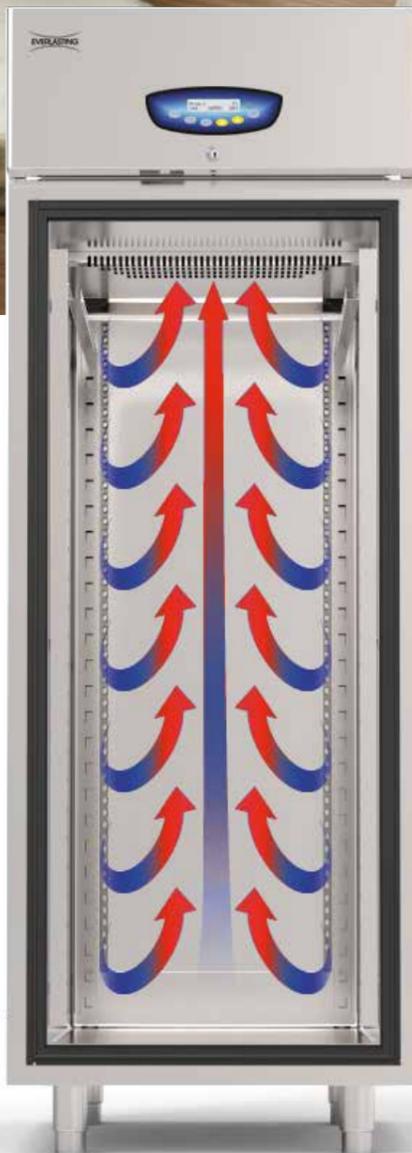
Stagionatore

EVERLASTING

EVERLASTING

Armadi frigoriferi
Refrigerated Cabinets

Avere il controllo su ogni funzione non è mai stato così facile
Have control over every function has never been easier



Lo Stagionatore Everlasting è dotato di serie di un efficace umidificatore da collegarsi direttamente alla rete idrica permettendo così un'efficiente gestione dell'umidità in camera.

The standard equipment of the Stagionatore Everlasting includes an effective humidifier to connect directly to the water mains thus allowing efficient management of the humidity in the room.

Grazie ad un collaudato sistema di canali di aereazione i vostri prodotti avranno sempre un'omogenea distribuzione dell'aria a garanzia di una perfetta stagionatura.

Thanks to a tested system of aeration channels, your products will always benefit from a regular distribution of air, allowing for a perfect seasoning.

Lo stagionatore Everlasting non è un semplice frigorifero ma uno strumento indispensabile in grado di garantirvi profitti assicurati. Sarete voi a controllare il clima e quindi il tempo di maturazione sarà esattamente quello necessario al vostro prodotto senza ritardi dovuti alla variabilità climatica.

Everlasting Stagionatore is not a simple refrigerator, but an essential tool capable of guaranteeing profit. You will be able to manage the climate conditions, and therefore the time of seasoning will be exactly the one your product needs, without any delays due to climatic instability.

Pannello di controllo BASE:

- Ampio display LCD alfanumerico retro illuminato
- menù disponibile in 5 lingue a scelta
- visualizzazione costante dello stato di funzionamento
- fino a 20 cicli programmabili di cui 2 già preimpostati in fabbrica
- gestione fino a 6 fasi distinte per ogni ciclo
- visualizzazione e registro allarmi con buzzer di segnalazione
- funzione HACCP con memorizzazione di tutti gli eventi

BASE Electronic control panel

- Alphanumeric and backlit LCD, menu available in 5 different languages
- constant visualization of the status of operation
- 20 programmable cycles with 2 already pre-set ones in factory
- every cycle gives you the possibility of managing 6 different phases
- temperature alarm management and dirty condenser alarm with buzzer
- HACCP function with memorization of all events

Pannello di controllo ADVANCED:

- Display Touch screen capacitivo da 7" a colori
- grafica ad icone ad alta risoluzione semplice ed intuitiva
- software evoluto di facile utilizzo
- 20 cicli programmabili di cui 2 già preimpostati in fabbrica
- gestione fino a 21 fasi distinte per ogni ciclo
- porte USB e Micro SD incluse

ADVANCED Electronic control panel

- TFT 7" high-definition display, led backlighting and capacitive touch screen
- simple and intuitive graphics with high-resolution icons
- evolved user-friendly software
- 20 programmable cycles with 2 already pre-set ones in factory
- every cycle gives you the possibility of managing 21 different phases
- Devices: USB 2.0 and microSD

L'ambiente ideale per i vostri prodotti
The ideal environment for your products

	Base	Advanced
Armadi - Cabinets		
Costruzione interamente in acciaio inox aisi 304 Construction completely in aisi 304 stainless steel	•	•
Interno con spigoli arrotondati Inside with rounded corners	•	•
Fondo stampato Moulded bottom	•	•
Isolamento mm. Insulation mm.	75	75
Poliuretano ecologico espanso ad acqua Environmental-friendly water-expanded polyurethane	•	•
Vasca interna di sgocciolamento in acciaio inox asportabile Removable internal dripping basin in stainless steel	•	•
Gruppo refrigerante ventilato Air-cooled refrigerating unit	•	•
Pannello comandi elettronico con display lcd alfa numerico Electronic control panel with alphanumeric lcd display	•	-
Display 7" touch screen capacitivo Capacitive touch screen 7" display	-	•
Ambiente di lavoro temperatura max Working ambient temperature max	+38°C	+38°C
Temperatura di esercizio da +2° a +25° c Internal working temperature from +2° to +25°c	•	•
Regolazione attiva dell'umidità dal 40% al 95% Active humidity control from 40% to 95%	•	•
Gas refrigerante Refrigerating gas	R404A	R404A
Registro allarmi Alarm record	•	•
Allarmi di temperatura e condensatore sporco Temperature alarm and dirty condenser alarm	•	•
Raccolta della condensa con vaschetta estraibile Condensate water collection with extractable drip tray	•	•
Illuminazione interna Internal light	•	•
Illuminazione interna LED Internal LED light	•	•
Chiusura con chiave Key-lock	•	•
Sbrinamento automatico Automatic defrosting	•	•
Evaporazione automatica della condensa Automatic evaporation of condensate water	•	•

• Di serie / Included

- Non disponibile / Not available

	Base	Advanced
Armadi - Cabinets		
Evaporazione automatica della condensa Automatic evaporation of condensate water	•	•
Sonda PH PH Probe	-	Opt.
Sonda prodotto Product Probe	-	Opt.
Lampade U.V. U.V. Lamps	Opt.	Opt.
Porte autochiudenti Self-closing doors	•	•
Guarnizioni magnetiche sostituibili Replaceable magnetic gaskets	•	•
Piedini in acciaio inox regolabili in altezza Stainless steel feet, adjustable in height	•	•

Versione Salumi: 3 coppie di guide con 9 barre e 36 ganci
Version Salami: 3 pairs of slideways with 9 rods and 36 hooks

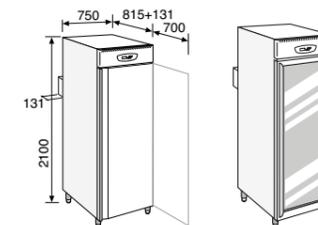
Versione Carne e Formaggi: 5 coppie di guide con 5 griglie plastificate.
Version Meat and cheese: 5 pairs of slideways with 5 plastic-coated wire shelves.



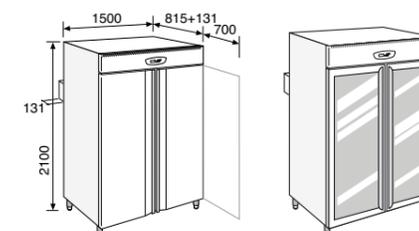
Facile Manutenzione: Sistema refrigerante a monoblocco di nostra produzione per temperatura ambiente fino a +38°C, silenzioso e a ridotti consumi energetici

Easy Maintenance: Refrigerant monoblock system manufactured in our facilities for temperature up to +38°C, silent and energy-saving.

Stagionatore 700



Stagionatore 1500



Everlasting s.r.l. si riserva il diritto di modificare le informazioni contenute in questo catalogo senza nessun avviso previo.
La riproduzione anche parziale dei contenuti di questo catalogo può avvenire solo con il consenso di Everlasting s.r.l.
Everlasting s.r.l. reserves itself the right to modify the information on this catalogue without any advance notice.
The reproduction of the contents of this catalogue, even if partial, can occur only with the consent of Everlasting s.r.l.

