

BAKERY

| L'ECCELLENZA EVERLASTING AL SERVIZIO
DELLA PANIFICAZIONE |



EVERLASTING

Lo strumento ideale per la tua panetteria, **COSTRUITO PER DURARE.**

In **Everlasting** siamo specializzati in refrigerazione per uso professionale. Grazie al **confronto con specialisti del tuo settore** abbiamo progettato e costruito strumenti di lavoro per migliorare il lavoro di tutti i giorni, anche nella tua panetteria. Attrezzature pratiche, semplici da utilizzare e affidabili. **Sempre.**

ARMADI REFRIGERATI PER LA CONSERVAZIONE

CON FORMATI
EURONORM E
PRESTAZIONI
SPECIFICHE PER IL
SETTORE PASTICCERIA,
CON PORTE A VETRO O
PORTE CIECHE.

Professional Tray

Pastry Multi

Pastry

Pastry

Easy Tray

ABBATTITORI

AD ALTE
PERFORMANCE, CON
VARI ALLESTIMENTI
E FUNZIONALITÀ
EVOLUTE PER
PORTARE PRATICITÀ
E RAPIDITÀ NEL TUO
LABORATORIO.

TAVOLI FERMALIEVITAZIONE

DA 1 A 4 PORTE,
PER CONTROLLARE
INTERAMENTE IL CICLO
DI LIEVITAZIONE.

Bakery Tab

Bakery Tab



CELLE FERMALIEVITAZIONE

GRANDI FORMATI E ALTA
PERSONALIZZAZIONE, SE HAI
ESIGENZA DI GESTIRE IN MODO
OTTIMALE LA LIEVITAZIONE DI
GRANDI QUANTITÀ.

ROLL-IN FERMALIEVITAZIONE

LA COMODITÀ DEI CARRELLI
PER GESTIRE LA LIEVITAZIONE
DI MAGGIORI QUANTITÀ.

Bakery Cold Room

Bakery Roll-in

ARMADI FERMALIEVITAZIONE

PER CONTROLLARE
INTERAMENTE IL CICLO DI
LIEVITAZIONE E OTTIMIZZARE
LA TUA PRODUZIONE.
DISPONIBILI CON PORTE A
VETRO O PORTE CIECHE.

Bakery Cab

Bakery Cab



EVERLASTING PER LA PANIFICAZIONE

Cosa puoi fare in laboratorio CON EVERLASTING

1 LIEVITARE

Gestire i tempi di lievitazione in modo flessibile e programmato è la vera rivoluzione della panificazione degli ultimi anni. Un controllo completo che migliora lavoro e qualità del prodotto finito.

2 CONSERVARE

Stabilità e precisione nella conservazione alimentare sono molto importanti per garantire non solo sicurezza, ma anche qualità del prodotto, in particolare con preparazioni delicate come quelle dei prodotti lievitati.

4 SURGELARE

Surgelare rapidamente per **mantenere inalterata la qualità delle materie prime**: un processo possibile solo con attrezzature adeguate.

3 ABBATTERE

Sicurezza alimentare e maggiori praticità e rapidità nelle preparazioni: questi sono i vantaggi dell'uso quotidiano dell'abbattimento una volta inserito nei tuoi flussi di lavoro.

5 DECONGELARE

Riportare i preparati o le materie prime surgelate ad una temperatura idonea per procedere con la lavorazione è un processo delicato. Farlo in modo controllato, graduale e sicuro è la scelta ottimale, perché **evita shock termici, preserva gusto e qualità migliorando anche la sicurezza alimentare**.



SICUREZZA



VELOCITÀ



ORGANIZZAZIONE

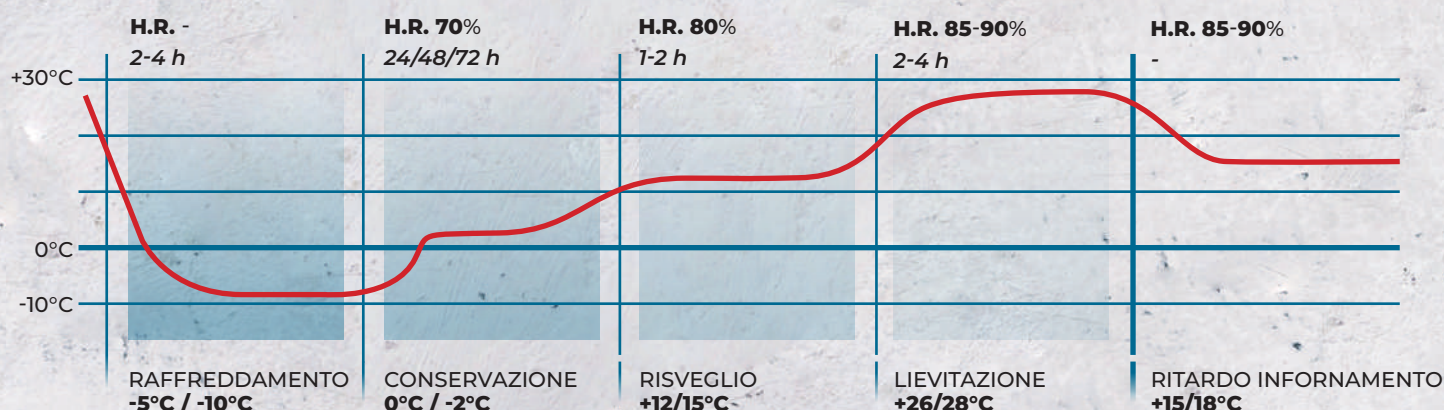


OPPORTUNITÀ

Il processo di fermalievitazione

Scegli la ricetta più adatta al prodotto che stai realizzando. Hai a disposizione oltre **20 ricette preimpostate** (pane comune, brioches, grandi lievitati ecc.). Puoi anche **creare ricette personalizzate**, adatte ai tuoi prodotti, e salvarle per utilizzarle ogni volta che vuoi. Gestisci ogni fase del ciclo **controllando in modo preciso tempo, temperatura e umidità per un risultato sempre perfetto**.

Nello schema viene mostrato un **esempio di ricetta**, composta da **4 fasi**, in cui variano **tempi, grado di umidità e temperature, dal raffreddamento alla lievitazione**. In base al momento deciso per l'infornamento è possibile scegliere la **ricetta migliore**, per avere il prodotto pronto quando vuoi tu.



Everlasting ti aiuta a gestire il lavoro seguendo le tue necessità.



L'utilizzo combinato di Fermalievita e Abbattitore Everlasting ti permette di ottimizzare l'intero processo, programmare e organizzare le preparazioni in anticipo e gestire al meglio tempi e attività in laboratorio.



Puoi utilizzare Fermalievita secondo le ricette preimpostate ma anche in modalità diretta, facendo lievitazione controllata.



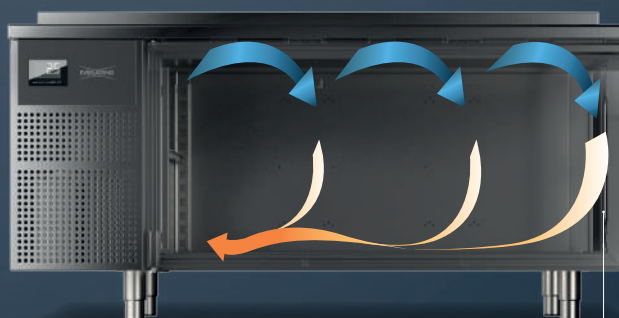
TECNOLOGIA SU CUI CONTARE

Scegliendo EVERLASTING, scegli soprattutto UN ALLEATO INSTANCABILE.

Everlasting è un partner di primo piano per i professionisti del settore alimentare. Questo è possibile perché siamo sempre stati **in ascolto delle esigenze dei clienti e del mercato**.

Ad esempio, l'analisi dei cicli di lavoro specifici di un laboratorio di panificazione ci ha permesso di sviluppare una serie di **prodotti che ne migliorano l'organizzazione professionale, rendendola più flessibile e precisa**.

Abbiamo messo al primo posto la praticità, la semplicità d'uso e l'affidabilità che da sempre contraddistinguono ogni soluzione **Everlasting**. Prodotti nati da una progettazione e una costruzione solide, per garantire **performance costanti e affidabili anno dopo anno. 24 ore su 24**. Prodotti in cui grande cura è riservata alla sostenibilità e alla riduzione dei consumi, per offrirti **una scelta competitiva sia in termini energetici sia per i costi di manutenzione estremamente ridotti**.



LA CANALIZZAZIONE DELL'ARIA ALL'INTERNO DI UN TAVOLO REFRIGERATO È PROGETTATA PER INTERESSARE TUTTI I PRODOTTI ALL'INTERNO IN MODO OMOGENEO E DELICATO.

APP EVERLASTING: controllo remoto di serie

Controlla i tuoi prodotti ovunque tu sia. Grazie all'**app dedicata**, puoi controllare lo stato della ricetta, verificare i parametri e monitorare la fine di ogni ciclo. Inoltre, **MAESTRO**, il nostro **assistente IA** ti darà tutte le risposte di cui hai bisogno: scrivi, parla e carica immagini.

**USA DA SUBITO LE 22 RICETTE
GIÀ PREIMPOSTATE,
PUOI INSERIRNE FINO A 100
PERSONALIZZATE, PER GESTIRE
OGNI TIPO DI LIEVITATO.**



BAKERY ROLL-IN

CENTRALINA DI CONTROLLO

PANNELLO COMANDI DA 7" TOUCH A FILO PORTA.



NUOVA MANIGLIA ERGONOMICA IN ACCIAIO INOX AISI 304 LUCIDO

GAS REFRIGERANTE R290

L'INTERA GAMMA EVERLASTING È CONFORME ALLE NORMATIVE AMBIENTALI.
IL GAS PROPANO ASSICURA ABBATTIMENTI PIÙ RAPIDI CON IMPATTO AMBIENTALE QUASI NULLO: MAGGIORE POTENZA, MINORE INQUINAMENTO.

BUMPER PERIMETRALI INTERNI

IN ACCIAIO INOX

PORTA

DISPONIBILE IN VERSIONE CIECA O CON PORTE A VETRO.

ILLUMINAZIONE A LED

6500 KELVIN



80 MM

PARETI AD ALTO SPESSORE PER UN ISOLAMENTO TERMICO EFFICACE

INTERNO: RIVESTIMENTO ACCIAIO AISI 304 2B

POLIURETANO ESPANSO AD ACQUA ECOLOGICO

ESTERNO: RIVESTIMENTO ACCIAIO AISI 304 CON FINITURA S.BRITE

COLD BEYOND TIME

Everlasting è un'azienda italiana specializzata nella progettazione e nella produzione di attrezzature per la refrigerazione professionale dal **1956**.

La nostra mission, ormai da tre generazioni, è quella di creare un prodotto che non è solo un frigorifero, ma un alleato affidabile, che accompagna i professionisti del tuo settore nel loro lavoro per anni. Grazie ad un'esperienza di quasi 70 anni nella loro progettazione, i nostri prodotti sono fatti per durare nel tempo e per lavorare senza sosta nelle migliori cucine e laboratori di tutto il mondo.

1956

Giovanni Guidetti fonda a Suzzara l'azienda Everlasting, inizialmente dedicata alla riparazione di elettrodomestici.

1960 – 1980

Dagli anni '60 **Everlasting** avvia la produzione dei primi frigoriferi in legno e banchi refrigerati. Negli anni '80, con l'ingresso in azienda dei figli, **l'attività si consolida e si concentra esclusivamente sulla realizzazione di frigoriferi industriali**.

2001

Viene inaugurata **Cold Mark**, il nuovo polo produttivo dedicato alle celle frigorifere.

2007

Nasce **Evermed**, la divisione specializzata nella produzione di attrezzature refrigerate per il settore medicale.

2009

Viene lanciato il **primo modello** di quella che, negli anni successivi, diventerà la **linea Meatico**: attrezzature professionali dedicate alla maturazione e frollatura di prodotti artigianali.

2024

Viene inaugurata **SMD**, il nuovo **plant all'avanguardia** dedicato interamente al processo di lamieratura.

2025

Everlasting ottiene la **certificazione ETL/NSF**, che apre le porte all'esportazione nei mercati di USA e Canada.

