



PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Everlasting BCE2020 20 Tray Blast Chiller

Model / SKU: BCE2020

KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au



Scan for the current KW product page

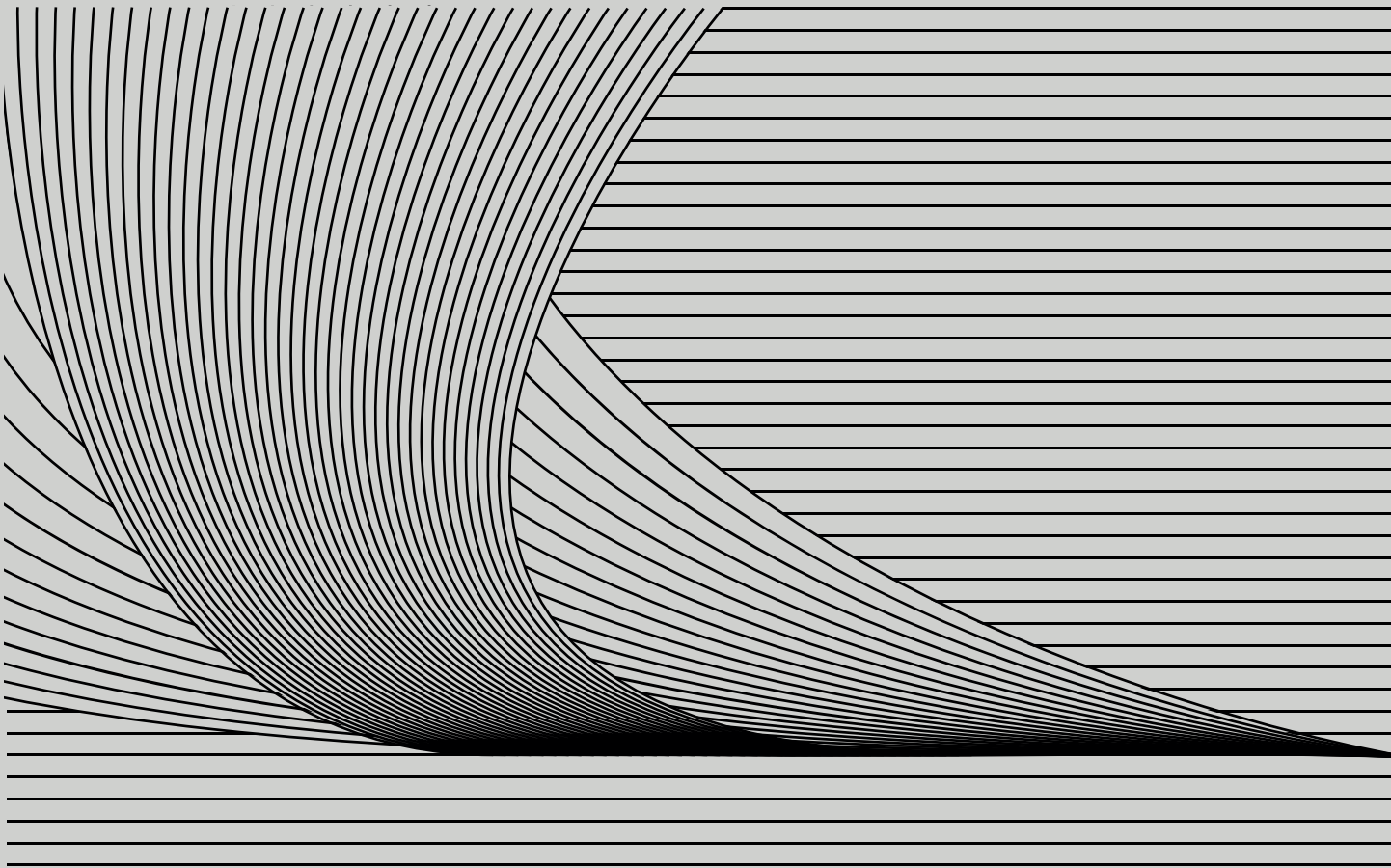
DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: /media/products/58977/documents/spec_sheet-ice-2026.pdf

Blast chillers
Shock freezers for trays

Abbattitori
Surgelatori a teglie



REF. 0920



Index

Indice

Basic Tray

blast chiller and shock freezer
abbattitore e surgelatore

10

Professional Tray

blast chiller and shock freezer
abbattitore e surgelatore

17

Blast chillers and freezers

What is a blast chiller / shock freezer?

A blast chiller is a machine that quickly lowers the temperature of food, either fresh or pre-cooked, keeping the bacteria proliferation under control and maintaining its characteristics throughout storage. The speed at which cooling or freezing takes place is crucial, as it determines the quality of products at the time of serving. Thanks to a powerful ventilation, the machine takes heat away from the products, allowing a quick achievement of a core temperature of -18°C (ex. for freezing program), avoiding the formation of ice macrocrystals that would compromise the quality, consistency and taste.

SOFT/HARD CHILLING from +90°C to + 3°C at the heart of the product in less than 90 minutes*

SOFT/HARD FREEZING up to -18°C at the heart of the product in less than 4 hours*

These results would not be possible using normal refrigerators as they do not have the power and ventilation necessary to quickly absorb the heat from the products. The time would be considerably higher and inadequate in order to maintain the quality and healthness of the products. A slow freezing, for example, would transform the water contained in the product into macrocrystals which, by expanding, would tear the structure of the food, worsening its quality.

*Based on products with 40 mm max of thickness.

Abbattitori e surgelatori

Cos'è un abbattitore / surgelatore?

L'abbattitore è uno strumento che abbassa velocemente la temperatura dei cibi introdotti che siano essi freschi o preventivamente cotti, mantenendo sotto controllo la proliferazione batterica e preservandone le caratteristiche organolettiche durante la conservazione. La velocità con cui avviene il raffreddamento o surgelazione è fondamentale in quanto da essa dipende l'esito della qualità dei prodotti al momento del servizio. Grazie ad una potente ventilazione, l'abbattitore sottrae calore ai prodotti, consentendone, ad esempio nella funzione di surgelazione, un rapido raggiungimento della temperatura di -18°C al cuore evitando pertanto la formazione di macrocristalli di ghiaccio che ne comprometterebbero la qualità, la consistenza e il gusto.

ABBATTIMENTO RAPIDO POSITIVO da +90°C a + 3°C al cuore del prodotto in meno di 90 minuti*

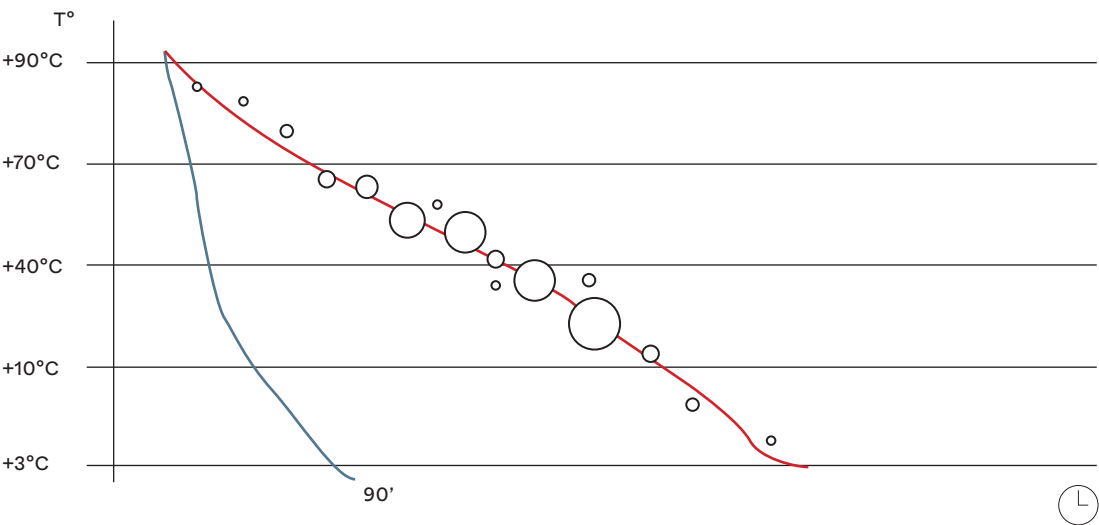
ABBATTIMENTO RAPIDO NEGATIVO fino a -18°C al cuore del prodotto in meno di 4 ore*

Questi risultati non sarebbero possibili utilizzando i normali frigoriferi in quanto non possiedono la potenza e la ventilazione necessaria per assorbire rapidamente il calore dei prodotti. Il tempo necessario sarebbe notevolmente più alto e con risultati inadeguati al mantenimento della qualità del prodotto. Un congelamento lento ad esempio trasformerebbe l'acqua contenuta nel prodotto in macrocristalli che lacererebbero la struttura cellulare dell'alimento, peggiorandone le caratteristiche organolettiche.

*Dati validi per prodotti con spessore inferiore a 40 mm.

Blast chilling (+90°C +3°C)

Abbattimento rapido (+90°C +3°C)



— With blast chiller
Con abbattitore

— Without blast chiller
Senza abbattitore

○ Bacteria
Batteri

SOFT CHILLING +90°C +3°C

RAFFREDDAMENTO SOFT +90°C +3°C

Ideal for delicate, thin or small products. The air temperature inside the room never goes below -2°C and the products are quickly chilled but in a delicate way without damaging the surface, until the temperature at the products core reaches +3 °C.

Ideale per prodotti delicati, sottili o di piccola pezzatura. La temperatura dell'aria in cella non scende mai sotto i -2°C e i prodotti all'interno vengono raffreddati velocemente ma in modo delicato, così da non danneggiare le superfici, fino al raggiungimento dei +3°C al cuore.

HARD CHILLING +90°C +3°C

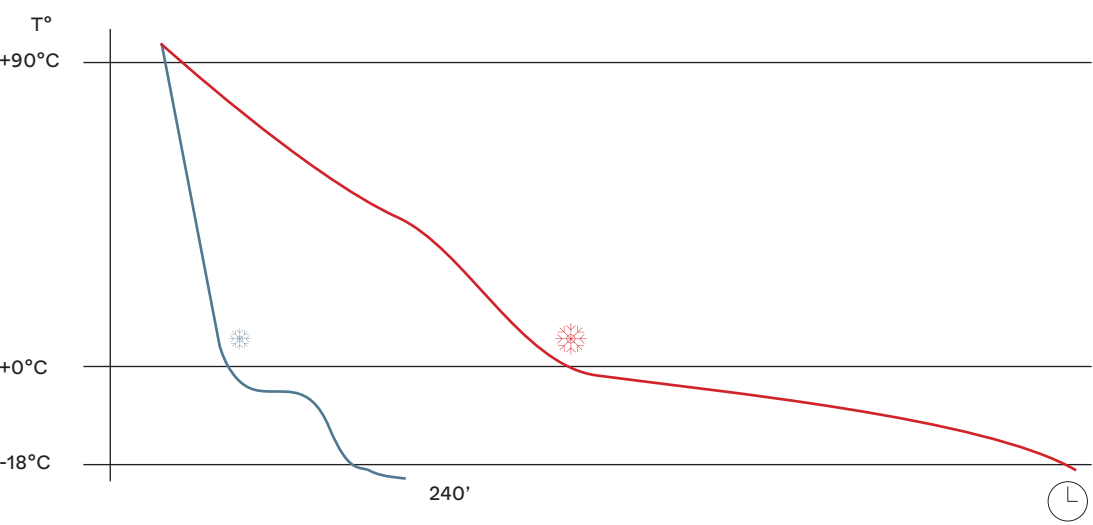
RAFFREDDAMENTO HARD +90°C +3°C

Ideal for dense, fat, big size or packed products. The Hard chilling cycle is divided into two different phases: during the first phase, the air temperature inside the room goes down to -20°C until the products core temperature reaches +15°C; in the second phase, the air goes to -2°C until the products core temperature reaches +3°C.

Ideale per prodotti densi, grassi, di grossa pezzatura o confezionati. L'abbattimento Hard si contraddistingue per due fasi: nella prima fase, l'aria all'interno della cella raggiunge i -20°C fino al rilevamento di +15°C al cuore del prodotto, nella seconda fase, l'aria si porta a -2°C fino a che non viene raggiunta la temperatura di +3°C al cuore del prodotto.

Shock freezing (+90°C -18°C)

Surgelazione rapida (+90°C -18°C)



❄ Micro-crystals with blast chiller
Micro cristalli con abbattitore

❄ Macro-crystals without blast chiller
Macro cristalli senza abbattitore

SOFT FREEZING +90°C -18°C

SURGELAZIONE SOFT +90°C -18°C

Ideal for delicate, thin or small products that need to be frozen in order to be stored for many weeks or months, but in a gradual and not aggressive way. The air temperature inside the room never goes below 0°C until the temperature of 3°C is measured during the first phase, and reaches up to -40°C during the second phase to complete the freezing process reaching the core temperature of -18°C.

Ideale per prodotti delicati, di piccola pezzatura che, pur necessitando di un processo di surgelazione al fine di essere conservati per un lungo periodo, non devono essere trattati con aria troppo aggressiva che provocherebbe uno shock termico e quindi un danneggiamento del prodotto stesso. Nella prima fase, infatti, l'aria all'interno della cella non scende sotto gli 0°C fino al raggiungimento di 3°C, mentre nella seconda fase l'aria arriva fino a -40°C in modo da completare la surgelazione raggiungendo la temperatura di -18°C al cuore del prodotto.

HARD FREEZING +90°C -18°C

SURGELAZIONE HARD +90°C -18°C

Ideal for dense, fat, big size or packed products. The process reaches the core temperature required of -18°C as soon as possible. The air inside the room can go down until -40°C.

Ciclo specifico per prodotti di grossa pezzatura, particolarmente grassi o confezionati. Il processo raggiunge il più presto possibile la temperatura desiderata di -18°C al cuore con un'aria all'interno della cella che può arrivare fino a -40°C.

Work cycle by probe

Ciclo di lavoro con sonda



The unit works in order to reach the desired temperature measured by the probe at the product’s core. Once the temperature is reached, the system automatically switches to storage mode. The probe is supplied as standard on all models.

Il ciclo di lavoro è gestito dalla sonda la quale rileva in modo accurato la temperatura al cuore del prodotto. Una volta raggiunta la temperatura desiderata il ciclo termina e il sistema passa automaticamente in conservazione. La sonda viene fornita come allestimento standard in ogni modello di Abbattitore.

Work cycle by time

Ciclo di lavoro a tempo



Each cycle has a defined fixed time:

- Blast chilling (+90°C / +3°C) 90 min
- Shock freezing (+90°C / -18°C) 240 min

Automatic activation of positive (+2°C) or negative (-20°C) storage mode at the end of each cycle.

Ogni ciclo di lavoro ha una durata definita:

- *Abbattimento rapido* (+90°C / +3°C) 90 min
- *Surgelazione rapida* (+90°C / -18°C) 240 min

Attivazione automatica della fase di conservazione positiva (+2°C) o negativa (-20°C) a fine ciclo.

Advantages

Vantaggi



Optimizing the kitchen organization means less pressure on the kitchen staff and flawless services, with both results: good workplace atmosphere and higher economic return and profit.

Una migliore gestione del lavoro in cucina e un servizio più efficiente permettono di aumentare il ritorno economico e i margini di guadagno.



Blast chilling and shock freezing allow a longer products shelf life, reducing wastage and giving the opportunity to organize in the best way the kitchen job.

L'abbattitore permette di conservare gli alimenti più a lungo riducendo così gli scarti e organizzando in modo ottimale il lavoro in cucina.



When the food products are chilled or frozen with the blast chiller, they are healthy and keep their nutritional content and organoleptic properties.

Gli alimenti trattati con l'abbattitore sono salubri e mantengono intatte le loro proprietà nutritive ed organolettiche.



The color touch screen have a user-friendly graphical interface, and it is a powerful tool for the full control of the unit.

Facilità d'uso grazie all'interfaccia touch user-friendly.



High efficiency and low energy consumption thanks to the high density polyurethane insulation thickness and to the optimization of working cycle.

Elevata efficienza e bassi consumi grazie all'elevato spessore di isolamento del poliuretano ad alta densità e all'ottimizzazione dei tempi di lavorazione.

Basic Tray

GN 1/1 / EN 60×40



Aisi 304 stainless steel, internal / external
Acciaio inox Aisi 304, interno /esterno



Tropicalized condensing unit
Unità condensatrice tropicalizzata



Forced-ventilation manual defrosting
Sbrinamento manuale a ventilazione forzata



Gas R452A. Gas R290 Green for MINI model.
Gas R452A. Gas R290 Green per modello MINI.



High efficiency fans. Evaporator treated with anti-corrosion paint
Ventilatori ad alta efficienza. Evaporatore trattato con vernice anti-corrosione



Remote versions (REM) without condensing unit with thermostatic valve. Only for 05 - 07 - 10 -15 models
Versione remota (REM) senza unità condensatrice con valvola termostatica. Solo per modelli 05 - 07 - 10 - 15



Insulation by high-density environment-friendly polyurethane
Isolamento in poliuretano ecologico ad alta densità



Reinforced top for all models
Top rinforzato su tutti i modelli

Description

Descrizione

The Basic Tray range, with an elegant and essential design and high energy saving, performs both the blast chilling and the freezing functions. Its simplicity and practicality of use make it particularly suitable to be inserted in any type of kitchen.

La gamma Basic Tray, dal design elegante ed essenziale e ad alto risparmio energetico, svolge sia le funzioni di abbattimento che quelle di surgelazione. La sua semplicità e praticità di utilizzo la rende particolarmente indicata per essere inserita in qualunque tipologia di cucina.

Control panel

Pannello di controllo

HACCP alarms log

Registro allarmi HACCP

Quick blast chilling from +90°C to +3°C

by time or by core probe

Abbattimento rapido da +90°C a +3°C

con sonda al cuore o a tempo

Quick freezing from +90°C to -18°C

by time or by core probe

Surgelazione rapida da +90°C a -18°C con sonda

al cuore o a tempo

Automatic storage mode at the end of the cycle

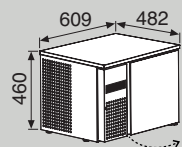
Fase automatica di conservazione a fine ciclo

HARD and SOFT cycles option for both chilling and freezing

Scelta tra cicli HARD e SOFT in abbattimento e in surgelazione

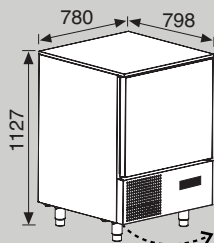


Models range
Gamma modelli



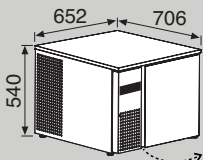
BASIC TRAY MINI

GN 2/3
Gas: R290 Green
Chilling/Abbattimento: 7kg
Freezing/Surgelazione: 5kg



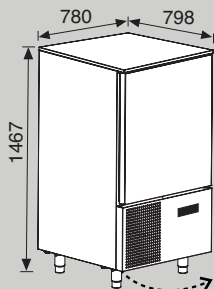
BASIC TRAY 07

GN 1/1 / EN 60×40
Gas: R452A
Chilling/Abbattimento: 24kg
Freezing/Surgelazione: 16kg



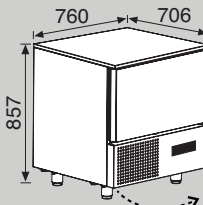
BASIC TRAY 04

GN 1/1
Gas: R452A
Chilling/Abbattimento: 10kg
Freezing/Surgelazione: 7kg



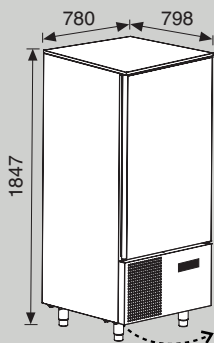
BASIC TRAY 10

GN 1/1 / EN 60×40
Gas: R452A
Chilling/Abbattimento: 33kg
Freezing/Surgelazione: 23kg



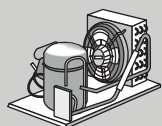
BASIC TRAY 05

GN 1/1 / EN 60×40
Gas: R452A
Chilling/Abbattimento: 16kg
Freezing/Surgelazione: 12kg



BASIC TRAY 15

GN 1/1 / EN 60×40
Gas: R452A
Chilling/Abbattimento: 50kg
Freezing/Surgelazione: 35kg



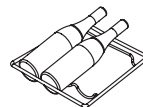
Remote version (REM) without refrigeration unit is also available for all models.
The remote unit is available on demand. REM version is not available for MINI and BASIC TRAY 04 models.
Modelli disponibili anche nella versione remota (REM) non provvisti di unità refrigerante.
Unità remota disponibile su richiesta. Versione REM non disponibile per i modelli MINI e BASIC TRAY 04.

Optional accessories

Accessori a richiesta

Bottle racks

Griglie porta bottiglie



Basic Tray MINI

Basic Tray MINI

Internal Aisi 304 stainless steel, external plastified black metal sheet. Essential and compact, designed to be placed on the counter or working table.

Interno acciaio inox Aisi 304, esterno lamiera di acciaio plastificata nera. Compatto ed essenziale, adatto per essere collocato su tavolo o piano di lavoro.

Standard equipment (pitch 70 mm)

Dotazioni standard (passo 70 mm)

- BASIC TRAY MINI

→

Nr 1 stainless steel wire-shelves GN 2/3
Nr 1 griglia inox GN 2/3
- BASIC TRAY 04

→

Nr 4 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 trays)
Nr 4 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1)
- BASIC TRAY 05

→

Nr 5 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
Nr 5 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1 e EN 60×40)
- BASIC TRAY 07

→

Nr 7 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
Nr 7 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1 e EN 60×40)
- BASIC TRAY 10

→

Nr 10 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
Nr 10 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1 e EN 60×40)
- BASIC TRAY 15

→

Nr 15 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
Nr 15 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1 e EN 60×40)

Baking pan and wire-shelf not included
Teglie e griglie non incluse



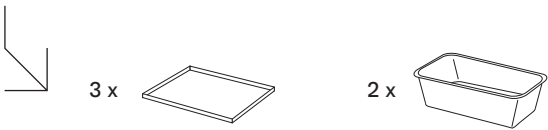
Basic Tray 05
Basic Tray 05

Internal/external AISI 304 stainless steel, front control panel made of plastified black metal sheet. Standard professional working top height, suitable for oven overlapping.

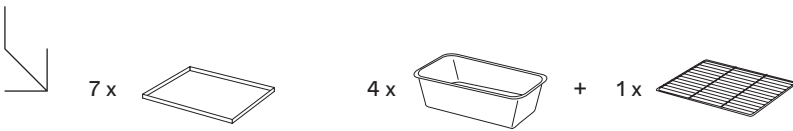
Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304, pannello comandi frontale in lamiera di acciaio plastificata nera. Altezza standard tavoli da lavoro professionali, adatto per sovrapposizione forno.

Maximum capacity (pitch 35 mm)
Capacità massima (passo 35 mm)

BASIC TRAY MINI



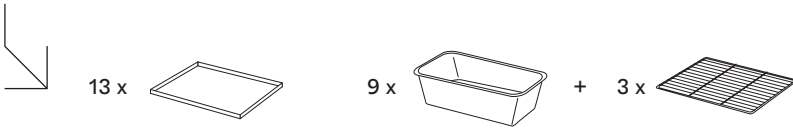
BASIC TRAY 04



BASIC TRAY 05



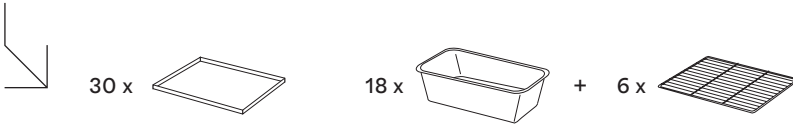
BASIC TRAY 07



BASIC TRAY 10



BASIC TRAY 15



Tray or baking pan GN 2/3 (ABF MINI) - GN 1/1 - EN 60×40
Vassoio o teglia GN 2/3 (ABF MINI) - GN 1/1 - EN 60×40

5L ice-cream container (360×165x120 mm)
Vaschetta inox gelato 5L (360×165x120 mm)

Wire-shelf GN 1/1 - EN 60×40
Griglia GN 1/1 - EN 60×40

Professional Tray

GN 1/1 / EN 60×40



blast chiller and shock freezer
abbattitore e surgelatore

Optional accessories

Accessori a richiesta

Germicidal UVC lamp
Lampada UVC germicida

WI-FI connection module for
remote management
Modulo di collegamento
WI-FI per telegestione

MULTI version with advanced
function: leavening, slow
cooking, thawing etc.
Versione MULTI con funzioni
avanzate: lievitazione, lenta
cottura, scongelamento etc.



Aisi 304
stainless steel,
internal / external
Acciaio inox
Aisi 304,
interno /esterno



Tropicalized unit
Unità condensatrice
tropicalizzata



Gas R452A
Gas R452A



Steam humidifier
Umidificatore a
vapore



Hot gas defrosting.
Forced-ventilation
manual defrosting
for REM versions
Sbrinamento
automatico a gas
caldo.
Sbrinamento
manuale a
ventilazione forzata
per versioni REM



60 mm insulation
by high-density
environment-
friendly
polyurethane
Spessore isolamento
60 mm poliuretano
ecologico alta
densità



Versione remota
(REM) con valvola
termostatica
inclusa, senza unità
remota
Remote version
(REM) with
thermostatic valve
included, without
condensing unit



High efficiency fans.
Evaporator treated
with anti-corrosion
paint
Ventilatori ad alta
efficienza.
Evaporatore trattato
con vernice
anti-corrosione

Description

Descrizione

The Professional Tray range, finely designed with the maximum care down to the smallest detail, offers the most advanced technologies and perfectly matches the catering evolution. Its blast chillers, in fact, with particular attention to energy saving, are fully equipped in order to have the largest number of functions in each single unit: not just chilling and freezing, but also fish sanitization, dough leavening, slow cooking, ice cream hardening and much more.

Gli abbattitori Professional Tray sono progettati con un'attenzione particolare al risparmio energetico e sono sviluppati in modo che un unico prodotto sia in grado di svolgere diverse funzioni: non solo abbattimento e surgelazione ma anche sanificazione del pesce fermalievitazione, lenta cottura, indurimento gelato e molto altro.

Control panel

Pannello di controllo

HACCP alarms log

Registro allarmi HACCP

Quick blast chilling from +90°C to +3°C
by time or by core probe

*Abbattimento rapido da +90°C a +3°C
con sonda al cuore o a tempo*

Quick freezing from +90°C to -18°C
by time or by core probe

*Surgelazione rapida da +90°C a -18°C
con sonda al cuore o a tempo*

Automatic storage phase at the end of the cycle

Fase automatica di conservazione a fine ciclo

Choice between HARD and SOFT cycles
in chilling and freezing mode

*Scelta tra cicli HARD e SOFT in abbattimento
e in surgelazione*

RS485 serial port for connection to supervision
systems

*Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi
di supervisione*

Custom cycles insertion

Inserimento cicli personalizzati

Easy and intuitive touch screen

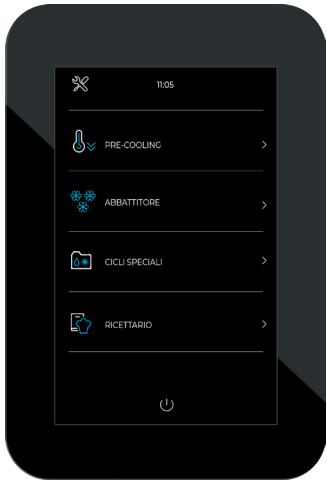
Touch screen facile e intuitivo

WI-FI connection module for remote management
(optional) see page 26

*Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota
(optional) vedi pag. 26*

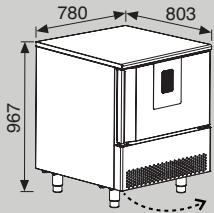
Humidity adjustable from 40% to 95%

Umidità regolabile da 40% a 95%



Models range

Gamma modelli



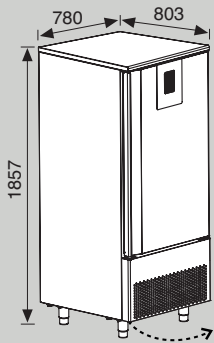
PROFESSIONAL TRAY 05

GN 1/1 / EN 60×40

Chilling/Abbattimento: 20kg

Freezing/Surgelazione: 14kg

Gas: R452A



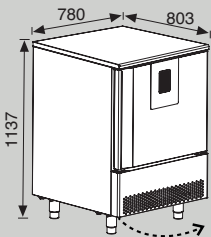
PROFESSIONAL TRAY 15

GN 1/1 / EN 60×40

Chilling/Abbattimento: 55Kg

Freezing/Surgelazione: 40Kg

Gas: R452A



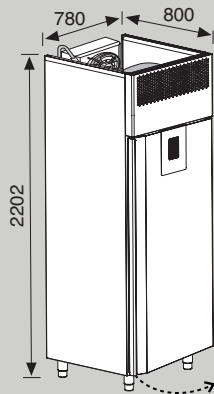
PROFESSIONAL TRAY 07

GN 1/1 / EN 60×40

Chilling/Abbattimento: 25Kg

Freezing/Surgelazione: 18Kg

Gas: R452A



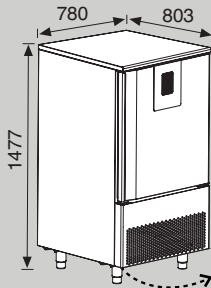
PROFESSIONAL TRAY 20

GN 1/1 / EN 60×40

Chilling/Abbattimento: 75Kg

Freezing/Surgelazione: 55Kg

Gas: R452A



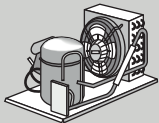
PROFESSIONAL TRAY 10

GN 1/1 / EN 60×40

Chilling/Abbattimento: 35Kg

Freezing/Surgelazione: 25Kg

Gas: R452A



Remote version (REM) without refrigeration unit is also available for all models.

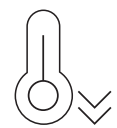
The remote unit is available on demand.

Modelli disponibili anche nella versione remota (REM) non provvisti di unità refrigerante.

Unità remota disponibile su richiesta.

Standard cycles

Cicli base



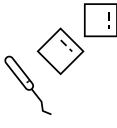
Pre cooling.
Pre raffreddamento.



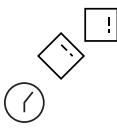
Hard/soft chilling by temperature with core probe and automatic storage (from +90°C to +3°C).
Abbattimento hard/soft a temperatura con sonda al cuore e conservazione automatica (da +90°C a +3°C).



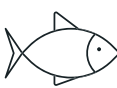
Hard/soft chilling by time and automatic storage (from +90°C to +3°C).
Abbattimento hard/soft a tempo e conservazione (da +90°C a +3°C).



Hard/soft freezing by temperature with core probe and automatic storage (from +90°C to -18°C).
Surgelazione hard/soft a temperatura con sonda al cuore e conservazione automatica (da +90°C a -18°C).



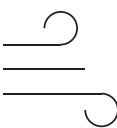
Hard/Soft freezing by time and automatic storage (from +90°C to -18°C).
Surgelazione hard/soft a tempo e conservazione (da +90°C a -18°C).



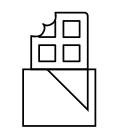
Fish sanitization: process of freezing fresh fish not previously treated, keeping it at low temperature for a certain period in order to kill all parasites potentially dangerous for the health of the consumer (Ex. Anisakis) .
Sanificazione pesce: congelamento del pesce fresco non precedentemente trattato e relativo mantenimento per un tempo stabilito al fine di eliminare eventuali parassiti quali l'Anisakis, potenzialmente pericolosi per il consumatore.



Ice cream: timed freezing cycle for ice cream hardening.
Gelato: ciclo di surgelazione a tempo per indurimento gelato.



Internal chamber drying: forced ventilation cycle that can be activated with the door closed.
Asciugatura camera interna: ciclo di ventilazione forzata attivabile con porta chiusa.



Chocolate: chocolate safe and delicate cooling avoiding the crystallization of sugars or fat on the surface.
Cioccolato: raffreddamento del cioccolato in tutta sicurezza evitando la cristallizzazione degli zuccheri o dei grassi in superficie.

Multifunction version cycles (optional)

Cicli versione multifunzione (optional)

Water supply needed for the multifunction version
La versione multifunzione necessita del collegamento alla rete idrica



Slow cooking: gently cooks the products at controlled temperature and, if needed, with steam. This process enhances the flavor of foods and guarantees exceptional tenderness.
Lenta cottura: cuoce delicatamente gli alimenti a temperatura controllata con apporto di vapore se necessario. Questo processo esalta il sapore dei cibi e garantisce un'eccezionale tenerezza.



Leavening: creation of the ideal climate for rising by controlling temperature and humidity (water supply needed).
A specific program for sweet or savory bakery products proofing, which occurs naturally with an homogeneous result.
*Lievitazione: specifico programma per la lievitazione di prodotti da forno controllando temperatura e umidità (necessario collegamento rete idrica).
La lievitazione di prodotti, dolci o salati, avviene in modo naturale con un risultato omogeneo.*



Thawing: food defrost, bringing it back to 3°C in total safety in the shortest possible time while keeping the taste, quality and organoleptic properties of the products (also available as single optional).
Scongelamento: scongela gli alimenti riportandoli in totale sicurezza alla temperatura di 3°C nel più breve tempo possibile mantenendo intatto il gusto, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti (disponibile anche come singolo optional).

Standard equipment (pitch 70 mm)

Dotazioni standard (pitch 70 mm)

- PROFESSIONAL TRAY 05

→

Nr 5 pairs of stainless steel slideways
(for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
*Nr 5 coppie di guide in acciaio inox
(per teglie GN1/1 e EN60×40)*
- PROFESSIONAL TRAY 07

→

Nr 7 pairs of stainless steel slideways
(for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
*Nr 7 coppie di guide in acciaio inox
(per teglie GN1/1 e EN60×40)*
- PROFESSIONAL TRAY 10

→

Nr 10 pairs of stainless steel slideways
(for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
*Nr 10 coppie di guide in acciaio inox
(per teglie GN1/1 e EN60×40)*
- PROFESSIONAL TRAY 15

→

Nr 15 pairs of stainless steel slideways
(for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
*Nr 15 coppie di guide in acciaio inox
(per teglie GN1/1 e EN60×40)*
- PROFESSIONAL TRAY 20

→

Nr 20 pairs of stainless steel slideways
(for GN 1/1 and EN 60×40 trays)
*Nr 20 coppie di guide in acciaio inox
(per teglie GN1/1 e EN60×40)*

Baking pan and wire-shelf not included
Teglie e griglie non incluse



Professional Tray 10
Professional Tray 10

Internal/external Aisi 304 stainless steel.
Capacity 10 trays, the most versatile in the kitchen.

Interno/esterno acciaio inox Aisi 304. Capacità 10 teglie, il più versatile in cucina.

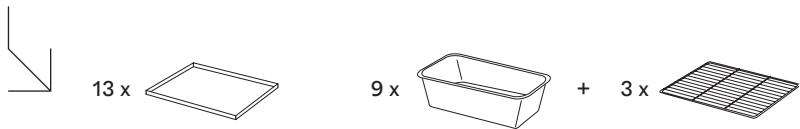
Maximum capacity (pitch 35 mm)

Capacità massima (passo 35 mm)

PROFESSIONAL TRAY 05



PROFESSIONAL TRAY 07



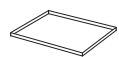
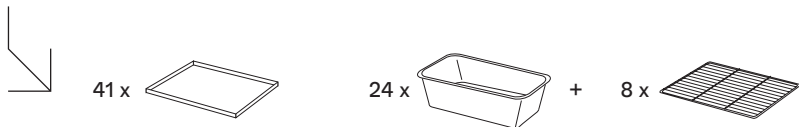
PROFESSIONAL TRAY 10



PROFESSIONAL TRAY 15



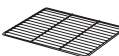
PROFESSIONAL TRAY 20



Tray or baking pan GN 1/1 - EN 60×40
Vassoio o teglia GN 1/1 - EN 60×40



5L ice-cream container (360×165xh120 mm)
Vaschetta inox gelato 5L (360×165xh120 mm)



Wire-shelf GN 1/1 - EN 60×40
Griglia GN 1/1 - EN 60×40



Professional Tray 20

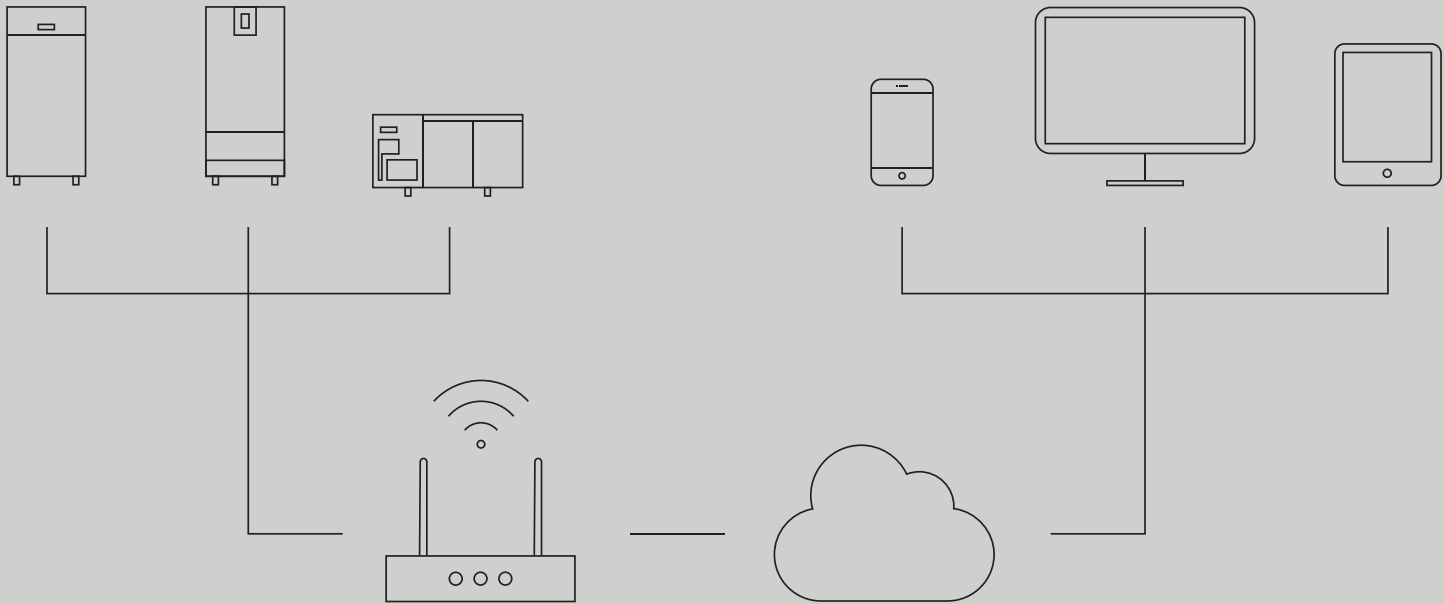
Professional Tray 20

Internal/external Aisi 304 stainless steel.
Technical compartment and refrigerant unit placed on top.

Interno/esterno acciaio inox Aisi 304.
Unità refrigerante posizionata in alto.

Remote connection system via wi-fi

Sistema di connessione remota tramite wi-fi



THE ADVANTAGE TO HAVE YOUR EQUIPMENT UNDER CONTROL ALL THE TIME

IL VANTAGGIO DI AVERE SOTTO CONTROLLO LA TUA ATTREZZATURA IN OGNI MOMENTO

Everlasting products are equipped with an efficient remote monitoring system that allows you to have all your equipment situation under control anytime. Thanks to a simple wireless Internet connection, in fact, the control unit connects to the Cloud platform allowing the remote management of the units from different mobile devices through a special dedicated App. The App can be downloaded on PC, tablet or smartphone.

This system, in addition to guarantee a “ready-to-use” solution, easily accessible and with intuitive interfaces, offers the possibility to connect different machines in the kitchen (Blast Chiller - Professional Storage Cabinet - Retarder proover etc) allowing for coordinated and functional management.

I prodotti Everlasting sono dotati di un efficiente sistema di monitoraggio da remoto che permette di avere sotto controllo la tua attrezzatura in ogni momento. Grazie ad una semplice connessione wi-fi, infatti, la centralina si connette alla piattaforma Cloud consentendo la gestione remota delle macchine da diversi dispositivi mobili tramite una speciale App dedicata, scaricabile su Pc, tablet o smartphone.

Questo sistema, oltre a garantire una soluzione “pronta all'uso”, facilmente accessibile e con interfacce intuitive, offre la possibilità di connettere tra loro diverse macchine presenti in cucina (Abbattitore - Armadio Conservatore Professional - Fermalievita etc) permettendone una gestione coordinata a funzionale.

Advantages

Vantaggi

- 

It is possible to check and see in real time if the units are working properly.

In ogni momento è possibile controllare il buon funzionamento degli apparecchi visualizzandone i parametri.
- 

Real time warning for any anomaly.

Avviso in tempo reale di eventuali anomalie.

- 

HACCP management and control.

Gestione e controllo registro HACCP.
- 

Easy service and maintenance operations management from remote.

Facile gestione delle operazioni di service e manutenzione da remoto.

Green

High energy-saving solutions.

Soluzioni ad elevato risparmio energetico.



Use of Gas R452 and R290 free of CFC and HCFC.

Utilizzo di gas Gas R452 ed R290 privo di CFC e HCFC.



Use of low-emissions / low-impact components.

Utilizzo di componenti a basso impatto energetico.



The high thickness of ecological high density polyurethane insulation makes our products highly efficient in terms of cold retention. No heat loss.

L'elevato spessore di isolamento a poliuretano ecologico ad alta densità rende i nostri prodotti altamente efficienti. Elevata tenuta del freddo senza dispersione termica.



Each one of our products (no sample test) is tested in our plant after production, in order to achieve the perfect fulfilment of technical requirements.

Ogni prodotto prima di essere spedito viene sottoposto a rigorosi test tecnico-funzionali (no test a campione).



Our products and the packaging we use to protect them are 99% recyclable.

I nostri prodotti sono riciclabili al 99%, così come il materiale utilizzato per l'imballaggio.



Most of our products are available in Green version, with Gas R290 Propane. Propane is a high efficiency natural gas, highly valuable in terms of performance and energy consumption, and totally harmless for the environment.

La maggior parte dei nostri prodotti è disponibile anche nella versione Green a Gas Propano. Il Gas Propano R290 è un gas naturale ad elevata efficienza, vantaggioso in termini di prestazioni e consumi, oltre che innocuo per il pianeta.



We use high quality and efficient materials and components, sourced from selected suppliers.

Utilizziamo materiali e componenti di alta qualità ed elevata efficienza che acquistiamo da fornitori selezionati.

We keep up with innovation by combining high performances, sustainability and energy saving solutions.

Innovazione per noi significa saper coniugare al meglio all'interno di un prodotto elevate prestazioni, sostenibilità e massimo risparmio energetico.

Everlasting s.r.l.

Strada Nazionale Cisa km. 161
46029 Suzzara, Mantova — Italy
T +39 0376 521 800
everlasting@everlasting.it
everlasting.it