



Stagionatore

La stagionatura perfetta come vuoi tu.
The perfect seasoning like you want.



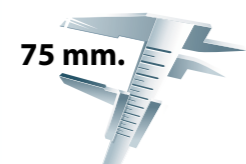
Stagionatore

Armadi / Refrigerated Cabinets

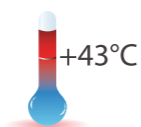
La vostra esperienza nella cura e preparazione di prodotti artigianali, l'utilizzo di carni di alta qualità, la sapiente scelta di spezie e aromi naturali non devono essere messe a rischio dall'imprevedibilità del nostro clima. La gamma di stagionatori valorizza al meglio il tuo prodotto artigianale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

Your experience, the high quality selected meat, the right selection of natural flavors and spices, should not be putted at risk by the unpredictable weather. Our range of "Stagionatori" enhances your product during the delicate process of seasoning controlling the right temperature, humidity and ventilation. Our systems provide the ideal climate throughout the year.

INOX 304 18/10

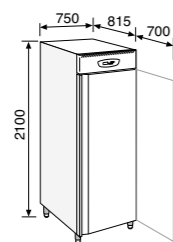


75 mm.



+43°C

Ideale anche per la stagionatura di formaggi
Also ideal for the Seasoning of cheese



STAGIONATORE 700

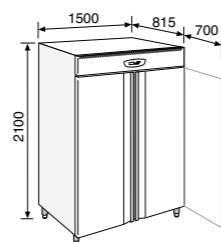
Capacità - Capacity 100 Kg

+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.

Prodotto in Italia

Voltaggio - Voltage 230/1/50 Hz



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 choose an Everlasting seasoner?

- Reliable
- Efficient, your "salami" are ready in 30 days.
- Easy to use, no experience necessary (automatic control of temperature and humidity).
- Accurate, an ideal climate for seasoning all the time of the year.
- Easy installation and maintenance.
- Flexible, operative as seasoner and refrigerator or for specific cycle "Dry aging beef"
- Durable, entirely built in stainless steel AISI 304 both internally and externally.



Carne - Meat

Salumi - Meats

Formaggi - Cheese



Stagionatore

Armadi / Refrigerated Cabinets

Frollatura carne
Dry aging beef



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

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 seasoner is not a simple refrigerator but an essential tool able to guaranteed profits. You can control the climate so the time of maturation will be exactly the one necessary to your product without delays due to the climatic variability.



Standard (Serie)

- Pannello di controllo con 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

- Electronic control panel with alphanumeric and backlit LCD, available menu in 5 languages of choice
- constant visualization of the state of process
- 20 programmable cycles with 2 already pre-set ones in factory
- every cycle has the possibility of management of 6 separate phases
- temperature alarm management and dirty condenser alarm with buzzer
- HACCP function with memorization of all events



Advanced (Optional)

- 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

- 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 has the possibility of management of 21 separate phases
- Devices: USB 2.0 and microSD

Ciclo specifico per la frollatura carne.

Indispensabile per ottenere il massimo della morbidezza e gusto dalla carne per bistecche.

Mantenere la carne ad una temperatura tra 0 e 3°C con una umidità controllata attorno al 90%, consente (in un tempo medio di 15/30 gg, dipende dal tipo di carne,) di ottenere un prodotto tenero e succoso che esalterà il massimo del gusto con una appropriata cottura.

Cycle for dry aging meat.

Essential to obtain maximum tenderness and flavor of the meat for steaks.

Keeping the meat to a temperature between 0 and 3°C with a humidity controlled at around 90%, allows (in an average time of 15/30 dd, depends on the type of meat,) to obtain a product that will enhance the tender and juicy maximum taste with proper cooking.

Un solo frigorifero **molteplici usi**
A refrigerator only **multiple uses**





Caratteristiche costruttive

• spessore di isolamento 75 mm • acciaio inox AISI 304 • interno con spigoli arrotondati • supporti per barre portasalumi facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi • gruppo refrigerante ventilato di tipo monoblocco facilmente estraibile e sostituibile in utenza • pannello comandi elettronico con cicli di lavoro facilmente programmabili e personalizzabili • vaschetta esterna di raccolta condensa • umidificatore incorporato • estrattore automatico per ricambio aria • sbrinamento automatico • porte autochiudenti • illuminazione interna a led • chiusura con chiave

Technical specifications

• 75 mm insulation thickness • stainless steel AISI 304 • internal rounded corners • supports bars for hanging salamis easily removable without specific tools • external condensate drain pan • built-in humidifier • automatic suction fan for air exchange • air-cooled easily extractable mono-block refrigerating unit • electronic control panel • automatic defrost • self-closing doors • internal led light • key-lock

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 have a regular distribution of air allowing a perfect seasoning.

R404A Gas
eco



Facile Manutenzione:

Sistema refrigerante a monoblocco di nostra produzione, tropicalizzato per temperatura ambiente fino a +43°C, silenzioso e a ridotti consumi energetici

Easy Maintenance

refrigerant mono-block system of our production, tropicalized for temperature up to +43°C, it is silent energy-saving.

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



• 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.



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