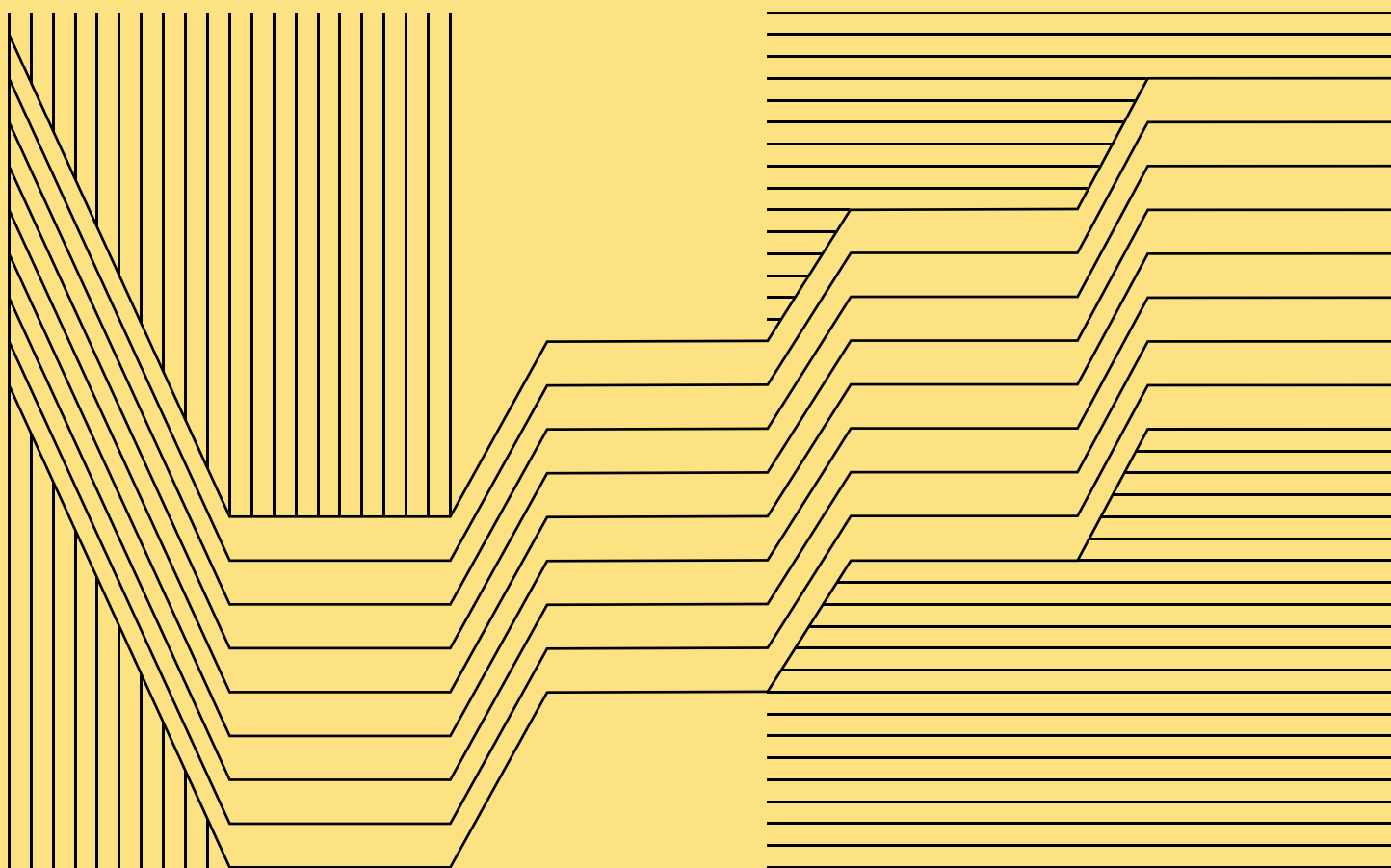


Cabinets and tables for leavening control

Armadi e tavoli fermalievitazione



REF. 0920

EVERLASTING

FIXWELL
www.fixwell.com.hk

Index

Indice

Baking Cab

cabinet
armadio

6

Baking Tab

table
tavolo

12

Cold systems for professional bakers

Sistemi del freddo per gli specialisti dell'arte bianca

The use of cold in modern bakery technology arises from new working needs, whose main objective is to avoid night and holiday work, to the benefit of artisan and industrial workshops, such as pastry shops and bakeries where leavened products are produced and sold, but also pizzerias, where a proper dough leavening is crucial in order to make a good pizza.

L'impiego del freddo nella moderna tecnologia della panificazione nasce dalle nuove esigenze lavorative il cui principale obiettivo è quello di evitare il lavoro notturno e festivo.

A trarne beneficio sono tutti i laboratori artigianali ed industriali come pasticcerie e panetterie dove si producono prodotti lievitati, ma anche le pizzerie dove la corretta lievitazione dell'impasto è un aspetto cruciale per la buona riuscita di una pizza di qualità.

Advantages

Vantaggi



To eliminate night work
Eliminare il lavoro notturno



Less waste
Meno sprechi



To contain personnel costs
Contenere costi del personale



To optimize times and to improve work management
Ottimizzare i tempi e gestire meglio il lavoro

Fermalievita

Fermalievita

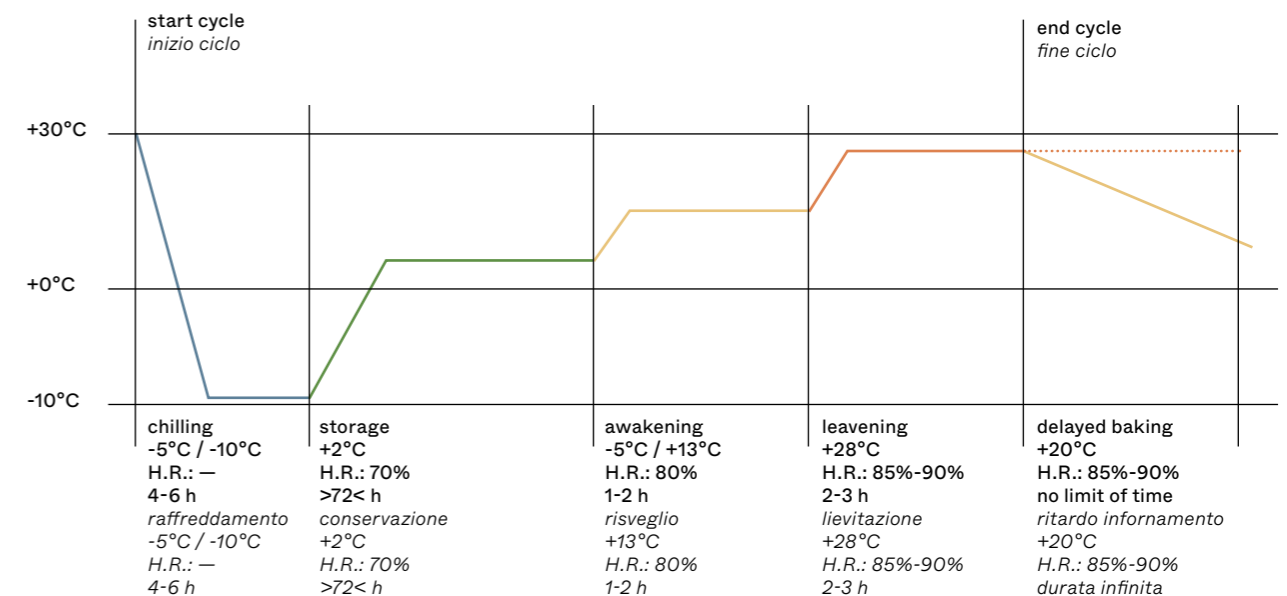
Controlled leavening is used for bread and pastry doughs through correct management of temperature, humidity and time parameters. Everlasting retarder proofer system controls the leavening activity of the dough by blocking it or slowing it down; then, it automatically starts the leavening phase set by the program.

Depending on the type of product, specific climatic conditions can be set for the leavening phase.

In this way, the product will be leavened naturally and ready to be baked at the desired time.

The complete Leavening cycle is composed of 5 phases: chilling, storage, awakening, leavening and delayed baking.

La lievitazione controllata viene utilizzata per gli impasti di pane e pasticceria attraverso una corretta gestione dei parametri di temperatura, umidità e tempo. I sistemi di fermalievitazione Everlasting controllano, bloccando o rallentando, l'attività di fermentazione degli impasti, per poi iniziare automaticamente la fase di lievitazione impostata dal programma. In funzione del tipo di prodotto possono essere impostate specifiche condizioni climatiche per la fase di lievitazione. In questo modo il prodotto sarà lievitato in modo naturale e pronto per essere infornato all'orario desiderato. Il ciclo completo di Lievitazione comprende 5 fasi: raffreddamento, conservazione, risveglio, lievitazione e ritardo o attesa.



Fermabiga

Fermabiga

The Fermabiga system differs from the Fermalievita in the absence of the humidifier, as it is a specific refrigerated cabinet to keep the dough (biga) at controlled temperature waiting to be processed.

Il sistema Fermabiga si distingue dal Fermalievita per la mancanza dell'umidificatore in quanto è un armadio refrigerato specifico per mantenere l'impasto base (biga) a temperatura controllata in attesa di lavorazione.

Baking Cab

EN 60×40 / 60×80

cabinet

armadio



Optional accessories

Accessori a richiesta

Germicidal UVC lamp
Lampada UVC germicida

Wheels
Ruote

Rack adapter for different wire-shelf standard: GN2/1 / 457×762 / 450×730 / 406×730
Adattatore di cremagliere per diversi standard: GN2/1 / 457×762 / 450×730 / 406×730

Front panel and door available in 8 colors
Porta e frontale disponibili in 8 colori



Stainless steel AISI 304. Technical compartment, external back, external base in hot-dip galvanized metal sheet
Acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, schiena esterna, fondo esterno in lamiera zincata a caldo



Tropicalized monoblock unit
Unità tropicalizzata monoblocco a tampone



Gas R452A / R290 Green
Gas R452A / R290 Green



Evaporator with anticorrosive treatment
Evaporatore trattato con vernici anticorrosione



Internal setup for Euronorm 60×40 or 60×80 trays and wire-shelves
Allestimento interno per teglie o griglie Euronorm 60×40 o 60×80



Automatic defrost with electrical heater
Sbrinamento automatico con resistenza elettrica



60 mm insulation thickness with environment-friendly high-density polyurethane
Spessore isolamento 60 mm poliuretano ecologico ad alta densità



Built-in humidification system with water supply connection
Sistema di umidificazione incorporato previo allacciamento idrico

Description

Descrizione

Everlasting retarder-proofer cabinets allow you to easily program an entire leavening cycle by setting the exact time when you need your products to be ready for baking. In this way the bakery work organization is sensibly simplified. By scheduling the retarder-proofer to get products ready early in the morning at opening time, you can forget the night shifts. You can also easily manage closings by delaying the leavening process and keeping the product stored at an optimal temperature.

Inside our Baking Cab cabinets leavening takes place in a natural and homogeneous way, in order to have products ready to be baked and offered to customers freshly made every day.

Gli armadi fermalievitazione Everlasting permettono di programmare facilmente un intero ciclo di lievitazione impostando l'ora esatta in cui avere i prodotti lievitati e pronti per essere infornati. In questo modo il lavoro del panettiere è notevolmente semplificato. Grazie al fermalievita è possibile infatti eliminare il lavoro notturno ritardando la lievitazione dei prodotti così che siano pronti all'orario di apertura. Si possono inoltre facilmente gestire i giorni di chiusura ritardando il processo di lievitazione e conservando nel frattempo il prodotto ad una temperatura ottimale. All'interno degli armadi Baking Cab la lievitazione avviene in modo naturale ed omogeneo, così da avere ogni giorno un prodotto fresco pronto per essere infornato e venduto alla propria clientela.

Advantages

Vantaggi



Ease-of-use, flexibility and high automation to meet any modern bakery and pizzeria needs.

Facilità d'uso, flessibilità ed elevata automazione per rispondere alle esigenze della moderna panetteria e pizzeria.



High efficiency and low energy consumption thanks to high density polyurethane insulation thickness and to R290 refrigerating Gas (Green version).

Elevata efficienza e bassi consumi grazie allo spessore di isolamento del poliuretano ad alta densità e al gas refrigerante R290 nella versione Green.



The Glass version with LED light allows having both the perfect storage and the best elegant display opportunity for your products.

La versione Glass con porte a vetro e luce a LED permette, oltre che una perfetta conservazione, anche una elegante esposizione dei tuoi prodotti.



Easy internal cleaning thanks to rounded corners and removable racks without the need of specific tools.

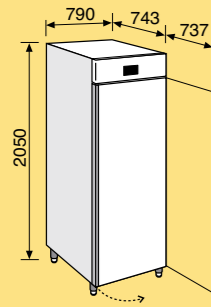
Facile pulizia interna grazie agli angoli arrotondati e cremagliere rimovibili senza la necessità di particolari utensili.



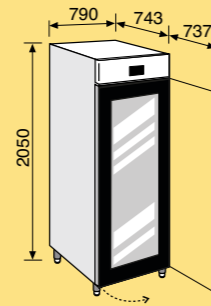
Monoblock refrigerating unit easy to service and clean.

Facile manutenzione e pulizia dell'unità refrigerante di tipo monoblocco.

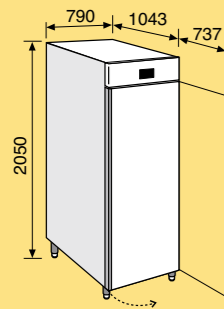
Model range Gamma modelli



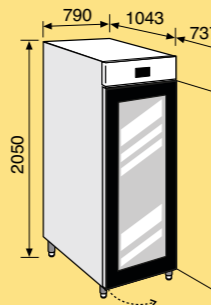
BAKING CAB 70
FERMALIEVITA
EN 60X40
Temp: -10°C +40°C
H.R.:55% - 95%
Gas: R452A
/ R290 Green



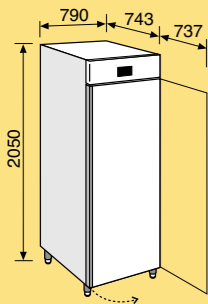
BAKING CAB 70 GLASS
FERMALIEVITA
EN 60X40
Temp: -10°C +40°C
H.R.:55% - 95%
Gas: R452A
/ R290 Green



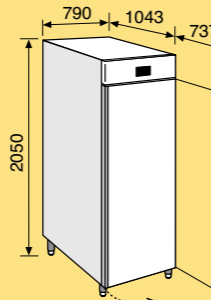
BAKING CAB 100
FERMALIEVITA
EN 60X40 / 60X80
Temp: -10°C +40°C
H.R.:55% - 95%
Gas: R452A
/ R290 Green



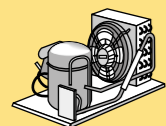
BAKING CAB 100 GLASS
FERMALIEVITA
EN 60X40 / 60X80
Temp: -10°C +40°C
H.R.:55% - 95%
Gas: R452A
/ R290 Green



BAKING CAB 70
FERMABIGA
EN 60X40
Temp: -10°C +40°C
Gas: R452A
/ R290 Green



BAKING CAB 100
FERMABIGA
EN 60X40 / 60X80
Temp: -10°C +40°C
Gas: R452A
/ R290 Green

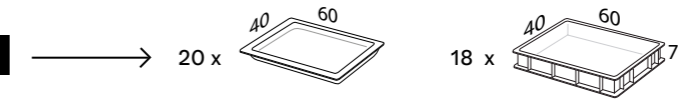


Remote version (REM) without refrigerating unit is also available for all models.
The remote unit is available on demand. REM version is not available for Green models with Gas R290.
Modelli disponibili anche nella versione remota (REM) non provvisti di unità refrigerante.
Unità remota disponibile su richiesta. Versione REM non disponibile per i modelli Green con Gas R290.

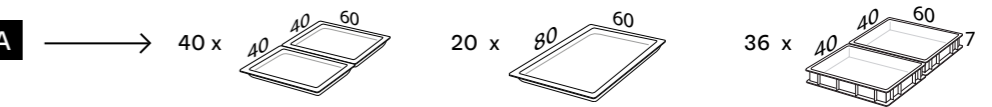
Capacity

Capacità

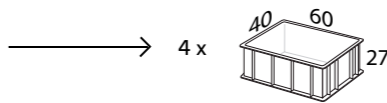
BAKING CAB 70 FERMALIEVITA



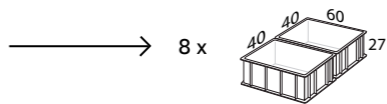
BAKING CAB 100 FERMALIEVITA



BAKING CAB 70 FERMABIGA



BAKING CAB 100 FERMABIGA



Trays and containers not included
Teglie e contenitori non inclusi

Control panel

Pannello di controllo

HACCP alarm log

Registro allarmi HACCP

Alarm management (temperature, power failure and dirty condenser)

Gestione allarmi (temperatura, mancanza tensione e condensatore sporco)

WI-FI connection module for remote management (optional) see page 18

Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) vedi pag. 18

RS485 serial port for connection to supervision systems

Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione

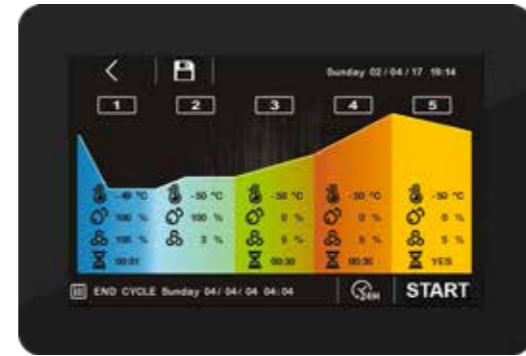
Automatic or manual working programs

Possibilità di selezionare programmi automatici o manuali

Active humidity adjustment up to 95% (FL version only).

Water supply connection needed

Regolazione attiva dell'umidità fino al 95% (solo versione FL). Necessaria la connessione idrica



Standard equipment

Dotazioni standard

FERMALIEVITA → Nr 20 pairs of stainless steel “L” shaped slideways
Nr 20 coppie di guide a “L” in acciaio inox

FERMABIGA → Nr 4 pairs of stainless steel “L” shaped slideways with plastic-coated wire shelves
Nr 4 coppie di guide a “L” in acciaio inox con griglie plastificate



Glass door

Porta a vetro

The GLASS Model is equipped with a silkscreened full glass door and black anodized profiles. High thermal efficiency heated triple glazing.

La versione GLASS è dotata di una porta full glass con vetro serigrafato e profili anodizzati di colore nero. Triplo vetro riscaldato ad alta efficienza termica.

Baking Tab

EN 60x40

table

tavolo



Optional accessories

Accessori a richiesta

Germicidal UVC lamp
Lampada UVC germicida

Wheels
Ruote

Description

Descrizione

The Baking Tab retarder-proofer counter is a comprehensive work station that allows you to comfortably prepare the dough on the Aisi 304 stainless steel worktop and then insert the product into the refrigerated compartment below to start the leavening cycle.

The leavening takes place in a natural and homogeneous way respecting at the same time the baker's needs, in order to have products ready to be baked and offered to customers freshly made every day.

Il tavolo fermalievitazione Baking Tab è una soluzione completa che permette di preparare comodamente gli impasti sul piano di lavoro in acciaio inox Aisi 304 e di inserire poi il prodotto nel vano refrigerato sottostante per avviare il ciclo di lievitazione. La lievitazione avviene in modo naturale ed omogeneo rispettando allo stesso tempo le esigenze del panettiere che può offrire ogni giorno alla propria clientela un prodotto fresco e di alta qualità.

Advantages

Vantaggi



Ease-of-use, flexibility and high automation to meet any modern bakery and pizzeria needs.

Facilità d'uso, flessibilità ed elevata automazione per rispondere alle esigenze della moderna panetteria e pizzeria.



High efficiency and low energy consumption thanks to high-density polyurethane insulation thickness and to R290 refrigerating Gas (Green version).

Elevata efficienza e bassi consumi grazie allo spessore di isolamento del poliuretano ad alta densità e al gas refrigerante R290 nella versione Green.



Monoblock refrigerating unit easy to service and clean.

Facile manutenzione e pulizia dell'unità refrigerante di tipo monoblocco.



Easy internal cleaning thanks to rounded-corners and removable racks without the need of specific tools.

Facile pulizia interna grazie agli angoli arrotondati e cremagliere rimovibili senza la necessità di particolari utensili.



High internal capacity thanks to the external evaporator compartment.

Elevata capacità interna di stoccaggio grazie all'assenza dell'evaporatore in camera.



Stainless steel AISI 304. Technical compartment, external base in hot-dip galvanized metal sheet. External back in Aisi 304 stainless steel

Acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, fondo esterno in lamiera zincata a caldo. Schiena esterna in Acciaio inox Aisi 304



Tropicalized monoblock unit
Unità tropicalizzata monoblocco a tampone



Gas R452A / R290 Green
Gas R452A / R290 Green



Built-in humidification system with water supply connection
Sistema di umidificazione incorporato previo allacciamento idrico



Automatic defrost with electrical heater
Sbrinamento automatico con resistenza elettrica



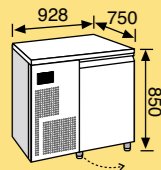
50 mm insulation thickness with environment-friendly high-density polyurethane
Spessore isolamento 50 mm poliuretano ecologico ad alta densità



Internal setup for Euronorm 60x40 trays and wire-shelves
Allestimento interno per teglie o griglie Euronorm 60x40

Model range

Gamma modelli



BAKING TAB 92

FERMALIEVITA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
H.R.:55% - 95%
Gas: R452A
Gas: R290 Green

BAKING TAB 92 REM

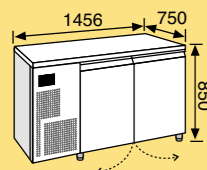
FERMALIEVITA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
H.R.:55% - 95%
Gas: R452A

BAKING TAB 92

FERMABIGA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
Gas: R452A
Gas: R290 Green

BAKING TAB 92 REM

FERMABIGA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
Gas: R452A



BAKING TAB 145

FERMALIEVITA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
H.R.:55% - 95%
Gas: R452A
Gas: R290 Green

BAKING TAB 145 REM

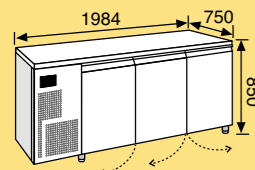
FERMALIEVITA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
H.R.:55% - 95%
Gas: R452A

BAKING TAB 145

FERMABIGA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
Gas: R452A
Gas: R290 Green

BAKING TAB 145 REM

FERMABIGA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
Gas: R452A



BAKING TAB 198

FERMALIEVITA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
H.R.:55% - 95%
Gas: R452A
Gas: R290 Green

BAKING TAB 198 REM

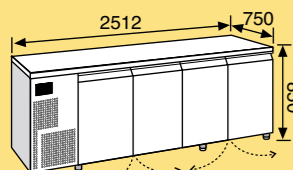
FERMALIEVITA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
H.R.:55% - 95%
Gas: R452A

BAKING TAB 198

FERMABIGA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
Gas: R452A
Gas: R290 Green

BAKING TAB 198 REM

FERMABIGA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
Gas: R452A



BAKING TAB 251

FERMALIEVITA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
H.R.:55% - 95%
Gas: R452A
Gas: R290 Green

BAKING TAB 251 REM

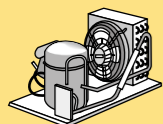
FERMALIEVITA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
H.R.:55% - 95%
Gas: R452A

BAKING TAB 251

FERMABIGA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
Gas: R452A
Gas: R290 Green

BAKING TAB 251 REM

FERMABIGA
EN 60X40
Temp: -5°C +40°C
Gas: R452A



Remote version (REM) without refrigeratng unit is also available for all models.
The remote unit is available on demand. REM version is not available for Green models with Gas R290.
Modelli disponibili anche nella versione remota (REM) non provvisti di unità refrigerante.
Unità remota disponibile su richiesta. Versione REM non disponibile per i modelli Green con Gas R290.

Control panel

Pannello di controllo

HACCP alarm log

Registro allarmi HACCP

Alarm management (temperature, power failure and dirty condenser)

Gestione allarmi (temperatura, mancanza tensione e condensatore sporco)

WI-FI connection module for remote management (optional)

Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) vedi pag. 18

RS485 serial port for connection to supervision systems

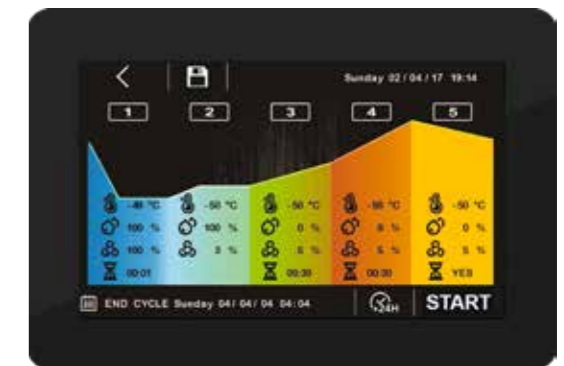
Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione

Automatic or manual working programs

Possibilità di selezionare programmi automatici o manuali

Active humidity adjustment up to 95% (FL version only).

Water supply connection needed
Regolazione attiva dell'umidità fino al 95% (solo versione FL). Necessaria la connessione idrica



Standard equipment

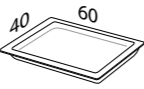
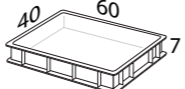
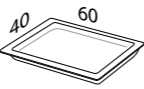
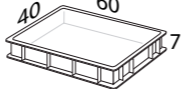
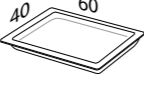
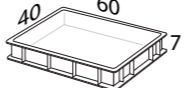
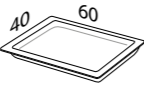
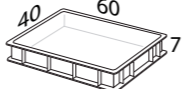
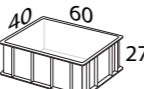
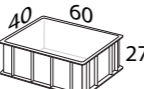
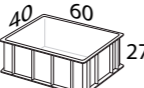
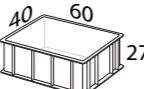
Dotazioni standard

FERMALIEVITA —————> Nr 6 pairs of stainless steel "L" shaped slideways for each door
Nr 6 coppie di guide a "L" in acciaio inox per ciascuna porta

FERMABIGA —————> Nr 1 pair of stainless steel "L" shaped slideways with plastic-coated wire shelf for each door
Nr 1 coppia di guide a "L" in acciaio inox con griglia plastificata per ciascuna porta

Capacity

Capacità

BAKING TAB 92 FERMALIEVITA	→ 6 x		6 x	
BAKING TAB 145 FERMALIEVITA	→ 12 x		12 x	
BAKING TAB 198 FERMALIEVITA	→ 18 x		18 x	
BAKING TAB 251 FERMALIEVITA	→ 24 x		24 x	
BAKING TAB 92 FERMABIGA	→ 2 x			
BAKING TAB 145 FERMABIGA	→ 4 x			
BAKING TAB 198 FERMABIGA	→ 6 x			
BAKING TAB 251 FERMABIGA	→ 8 x			

Trays and containers not included
Teglie e contenitori non inclusi

Top finish

Finitura piano

Available for all models:

- with stainless steel top
- without top
- with stainless steel top and splashback (h tot 950 mm)
- 30 mm thick granite top

Disponibile per tutti i modelli:

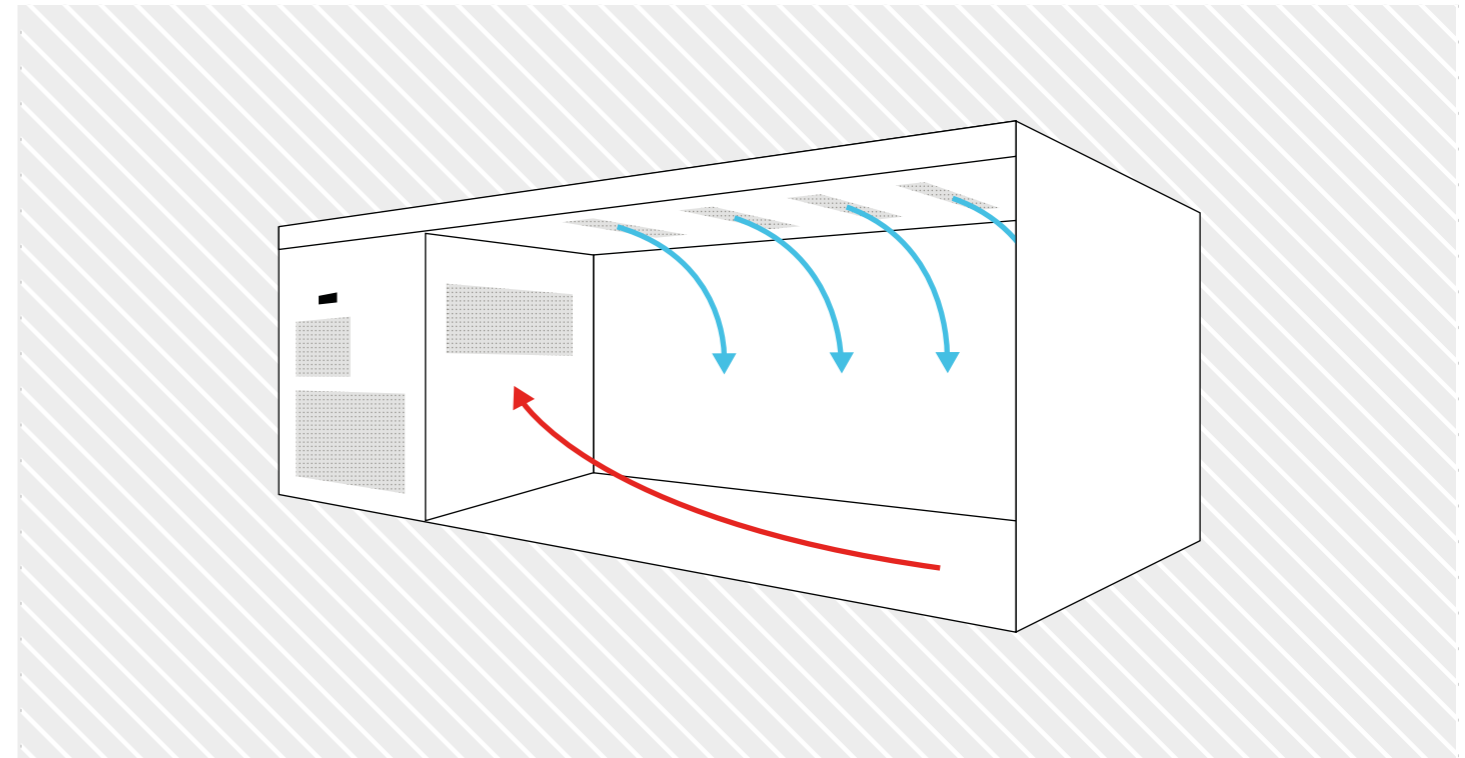
- con piano in acciaio inox
- senza piano
- con piano e alzatina in acciaio inox (h tot 950 mm)
- piano in granito spessore 30 mm

Ventilation system

Sistema di ventilazione

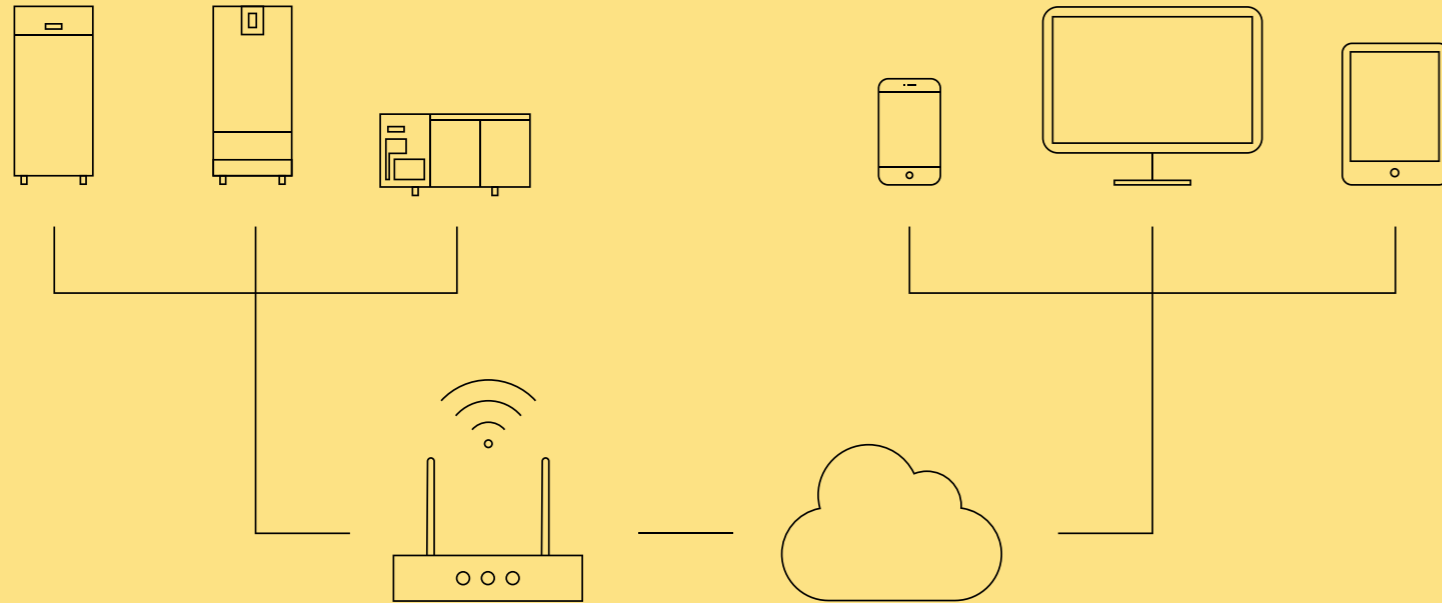
The monoblock refrigeration system connected to a ceiling ventilation channel located under the worktop allows a uniform and homogeneous distribution of cold air.

Il sistema di refrigerazione di tipo monoblocco collegato ad un canale di ventilazione a soffitto posto sotto il piano di lavoro permette una distribuzione uniforme ed omogenea dell'aria fredda.



Remote connection system via wi-fi

Sistema di connessione remota tramite wi-fi



THE ADVANTAGE TO HAVING 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, the control unit connects to the Cloud platform allowing the remote management of the appliances from different mobile devices through a special dedicated App. The App can be downloaded on tablet or smartphone.

In addition to ensuring a ready-for-use, easily accessible solution with intuitive interfaces, this system offers the possibility to connect different appliances in the kitchen (Blast Chiller - Professional Storage Cabinet - Retarder proofer, 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 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 e funzionale.

Advantages

Vantaggi



It is possible to control appliance operation at any time by visualizing its parameters.

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 remote management of service and maintenance operations.

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 fulfillment 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.



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.



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 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.

Hong Kong Distributor:



FIXWELL DISPLAY SYSTEM CO, LTD

Unit 1401, Westlands Centre,
20 Westlands Road, Quarry Bay, Hong Kong.
tel.: +852 2811 9381 | fax: +852 2565 7094
e-mail: sales@fixwell.com.hk
website: www.fixwell.com.hk

Everlasting s.r.l.

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

