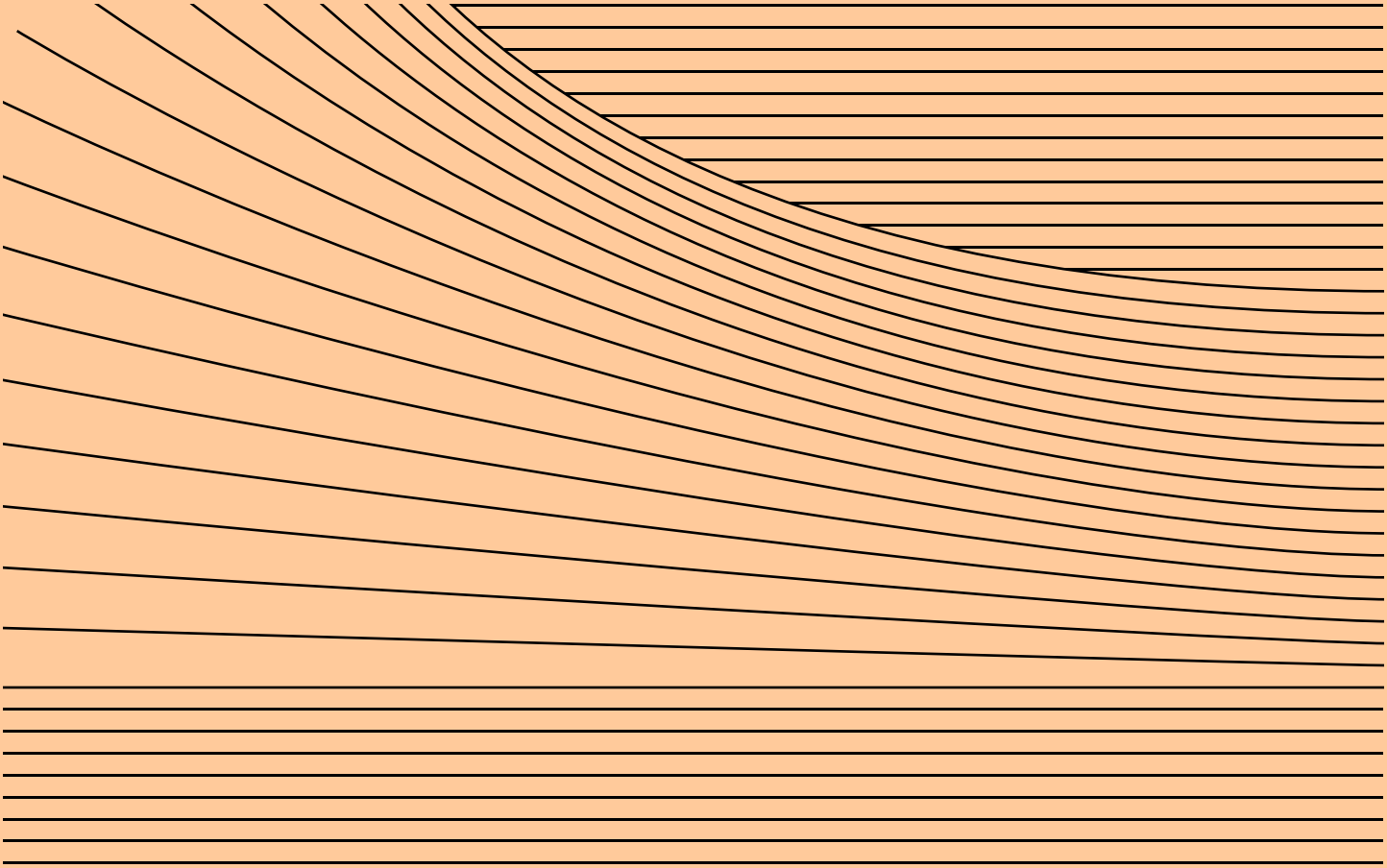
Refrigerated cabinets and tables for pastry & ice cream

Armadi e tavoli refrigerati per pasticceria e gelateria



EVERLASTING

FIXWELL
www.fixwell.com.hk

REF. 0920

Index
Indice

Pastry
cabinet
armadio
4

Pastry
table
tavolo
9

Multi Lab
cabinet
armadio
14

Ice
cabinet
armadio
18

Pastry

cabinet
armadio

EN 60×40 / 60×80

Optional accessories
Accessori a richiesta

Germicidal UVC lamp
Lampada UVC germicida

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

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

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

Description
Descrizione

Pastry is a complex art that uses delicate raw materials and very different processes; that is why it needs precise and efficient work tools. Thanks to a specifically designed air distribution system inside the cabinet, ventilation takes place in a gentle and homogeneous way on all levels without directly attacking the products.
In addition to the technical aspects, the Pastry cabinet has an elegant and refined look that makes it perfect to be placed in the sales area visible to the public (LED light, glass door and 8 different colors, in addition to S/S, for door and front panel).

La Pasticceria è un'arte complessa che utilizza materie prime delicate e lavorazioni molto diverse tra loro e per questo necessita di strumenti di lavoro precisi ed efficienti. Grazie ad un sistema appositamente studiato per la distribuzione dell'aria all'interno dell'armadio, la ventilazione avviene in modo omogeneo su tutti i livelli senza aggredire direttamente i prodotti. Oltre alla cura tecnica, l'armadio Pastry presenta un' estetica elegante e raffinata da renderlo perfetto per essere posizionato nell'area vendita visibile al pubblico (luce LED, porta a vetro e colori diversi, oltre all'acciaio inox, per porta e frontalino).

Advantages
Vantaggi

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 (solo versione TN).

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.

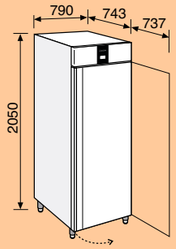
Internal ventilation system specifically designed for the best storage of pastry products.

Speciale ventilazione interna studiata per una conservazione ottimale dei prodotti di pasticceria.

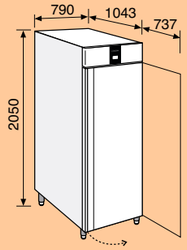
The GLASS version with LED light allows having both the perfect storage and the best elegant display opportunity for your products.

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

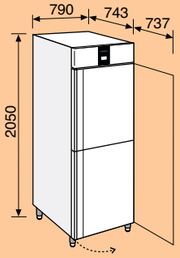
Model range
Gamma modelli



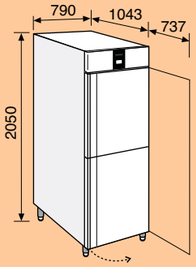
PASTRY 70
EN 60×40
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -25°C
Gas: R452A
/ R290 Green*
*(TNBV version only)
(solo versione TNBV)



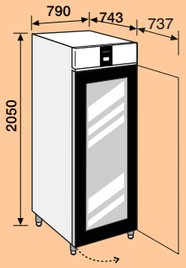
PASTRY 100
EN 60×80
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -25°C
Gas: R452A
/ R290 Green*
*(TNBV version only)
(solo versione TNBV)



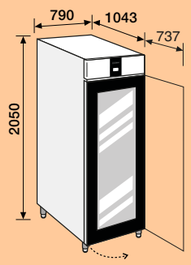
PASTRY 72
EN 60×40
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -25°C
Gas: R452A
/ R290 Green*
*(TNBV version only)
(solo versione TNBV)



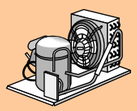
PASTRY 102
EN 60×80
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -25°C
Gas: R452A
/ R290 Green*
*(TNBV version only)
(solo versione TNBV)



PASTRY 70 GLASS
EN 60×40
TNV: 0°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A
/ R290 Green*
*(TNBV version only)
(solo versione TNBV)



PASTRY 100 GLASS
EN 60×80
TNBV: 0°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A
/ R290 Green*
*(TNBV version only)
(solo versione TNBV)



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.

The BTV version is available only with Gas R452A.
La versione BTV è disponibile solo con Gas R452A.

Glass door
Porta a vetro

The GLASS Model is equipped with a silkscreened full glass door and black anodized profiles. High thermal efficiency triple glazing (heated for the BT version).

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

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 22
Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) *vedi pag. 22*

RS485 serial port for connection to supervision systems (optional)
Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)

Energy Saving function
Funzione Energy Saving

Overcooling function
Funzione Overcooling raffreddamento rapido

High and low humidity setting
Impostazione alta e bassa umidità

Standard equipment
Dotazioni standard

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

Pastry

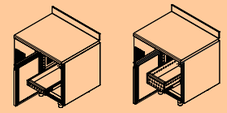
table
tavolo

EN 60×40

Optional accessories
Accessori a richiesta

Germicidal UVC lamp
Lampada UVC germicida

Internal drawers on slideways (h 75 mm - h 150 mm)
Cassetti interni su guide (h 75 mm - h 150 mm)



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

Gas R452A / R290 Green
Gas R452A / R290 Green

Evaporator with anticorrosive treatment
Evaporatore trattato con vernici anticorrosione

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 60×40 trays or wire-shelves
Allestimento interno per griglie o teglie Euronorm 60×40

Description
Descrizione

The Pastry table is equipped with a solid and practical working top combined with a large underlying storage compartment for all the pastry products. Thanks to a specifically designed air distribution system inside the table, ventilation takes place in a gentle and homogeneous way.

Il tavolo Pastry è dotato di un robusto e comodo piano di lavoro al quale si accompagna un capiente vano sottostante per la conservazione dei prodotti di pasticceria. Grazie ad uno specifico sistema appositamente studiato per la distribuzione dell'aria all'interno del tavolo, la ventilazione avviene in modo delicato ed omogeneo.

Advantages
Vantaggi

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.

High internal capacity thanks to the external evaporator compartment.

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

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.

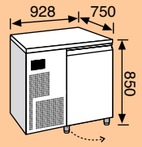
Facile pulizia interna grazie agli angoli arrotondati e cremagliere rimovibili senza la necessità di particolari utensili.

Standard equipment
Dotazioni standard

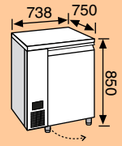
PASTRY → Nr 4 pairs of stainless steel "L" shaped slideways and nr 1 plastic-coated wire-shelf per door

Nr 4 coppie di guide inox a "L" e nr 1 griglia plastificata per ciascuna porta

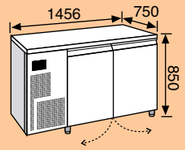
Model range
Gamma modelli



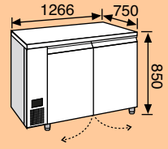
PASTRY 92
EN 60×40
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A
/ R290 Green



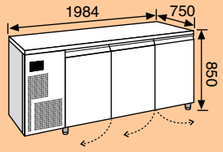
PASTRY 73 REM
EN 60×40
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A



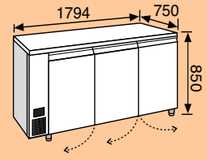
PASTRY 145
EN 60×40
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A
/ R290 Green



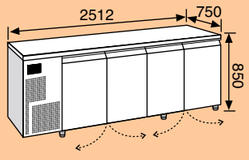
PASTRY 126 REM
EN 60×40
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A



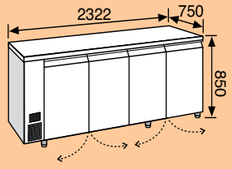
PASTRY 198
EN 60×40
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A
/ R290 Green



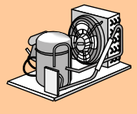
PASTRY 179 REM
EN 60×40
TNBV: -2°C +10°C
BTV: -10°C -20°C
Gas: R452A



PASTRY 251
EN 60×40
TNBV: -2°C + 10°C
Gas: R452A
/ R290 Green



PASTRY 232 REM
EN 60×40
TNBV: -2°C + 10°C
Gas: R452A



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 modelli Green con Gas R290.

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*

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 22
Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) *vedi pag. 22*

RS485 serial port for connection to supervision systems (optional)
Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)

Energy Saving function
Funzione Energy Saving

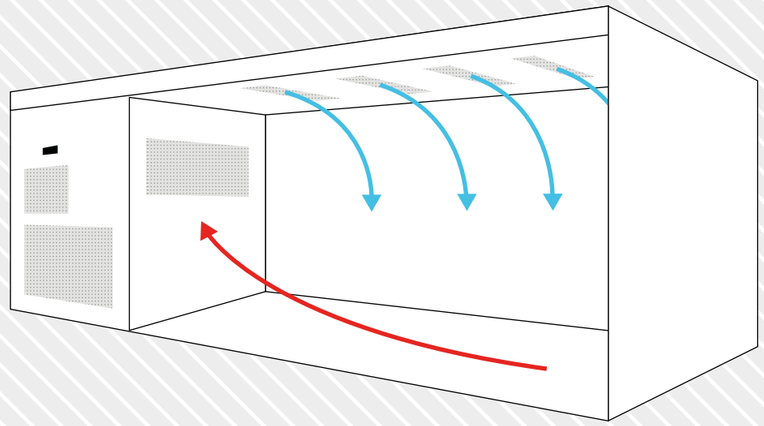
Overcooling function
Funzione Overcooling raffreddamento rapido

High and low humidity setting
Impostazione alta e bassa umidità

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.



Multi Lab

cabinet
armadio

EN 60×40 / EN 60×80

Optional accessories
Accessori a richiesta

Germicidal UVC lamp
Lampada UVC germicida

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
Gas R452A

Evaporator with anticorrosive treatment
Evaporatore trattato con vernici anticorrosione

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

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

Description
Descrizione

MULTI-LAB is a multifunction refrigerator designed to handle every need in the confectionery sector.
Thanks to a high cooling capacity, it is able to control positive or negative storage processes with temperatures from + 18°C to -25°C and relative humidity from 40% to 60%.
The user can constantly monitor these two parameters so as to have total control over stored products.
POSITIVE STORAGE: 0C° + 18C ° - R.H. 40% -60%
NEGATIVE STORAGE: up to -25C °
CHOCOLATE STORAGE: + 14 / 15C ° - R.H. 40% -60%

MULTI-LAB è un frigorifero multifunzione studiato per gestire ogni esigenza del settore pasticceria. Grazie ad una elevata potenza frigorifera è in grado di controllare processi di conservazione positiva o negativa con temperature da +18°C a -25°C o di impostare un'umidità relativa dal 40% al 60%. L'utilizzatore è in grado di monitorare costantemente questi due parametri così da avere il totale controllo sulla conservazione dei propri prodotti.
CONSERVAZIONE POSITIVA: 0C° +18°C - U.R. 40%-60%
CONSERVAZIONE NEGATIVA: fino a -25°C
CONSERVAZIONE CIOCCOLATO: +14 / 15°C- U.R. 40%-60%

Advantages
Vantaggi

Maximum storage flexibility, can meet the needs of many different products (fresh or processed products, frozen products, chocolate).
Massima flessibilità d'uso (ideale conservazione di prodotti freschi, surgelati e cioccolato).

The GLASS version allows having both the perfect storage and the best elegant display opportunity for your products.
La versione GLASS con porte a vetro permette, oltre che una perfetta conservazione, anche una elegante esposizione dei tuoi prodotti.

Monoblock refrigerating unit easy to service and clean.
Facile manutenzione e pulizia dell'unità refrigerante di tipo monoblocco.

Internal ventilation system specifically designed for the best storage of pastry products.
Speciale ventilazione interna studiata per una conservazione ottimale dei prodotti di pasticceria.

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 efficiency and low energy consumption thanks to high-density polyurethane insulation thickness.
Elevata efficienza e bassi consumi grazie allo spessore di isolamento del poliuretano ad alta densità.

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 22
Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) *vedi pag. 22*

RS485 serial port for connection to supervision systems (optional)
Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)

Energy Saving function
Funzione Energy Saving

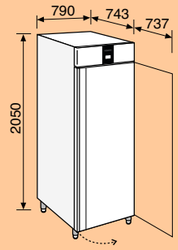
Overcooling function
Funzione Overcooling raffreddamento rapido

Humidity control with sensor
Controllo umidità con sensore

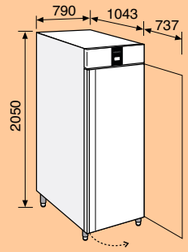
Standard equipment
Dotazioni standard

MULTI-LAB ⟶ Nr 20 pairs of stainless steel “L” shaped slideways
Nr 20 coppie di guide guide a “L” in acciaio inox

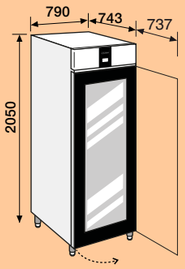
Model range
Gamma modelli



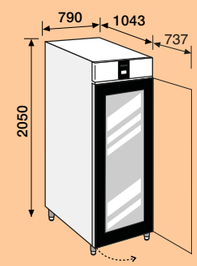
MULTI-LAB 70
EN 60×40
Temp: +18°C -25°C
H.R.: 40% - 60%
Gas: R452A



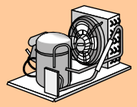
MULTI-LAB 100
EN 60×80
Temp: +18°C -25°C
H.R.: 40% - 60%
Gas: R452A



MULTI-LAB 70 GLASS
EN 60×40
Temp: +18°C -25°C
H.R.: 40% - 60%
Gas: R452A



MULTI-LAB 100 GLASS
EN 60×80
Temp: -+18°C -25°C
H.R.: 40% - 60%
Gas: R452A



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 modelli Green con Gas R290.

Ice

cabinet
armadio

EN 60×52 / EN 60×80

Optional accessories
Accessori a richiesta

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

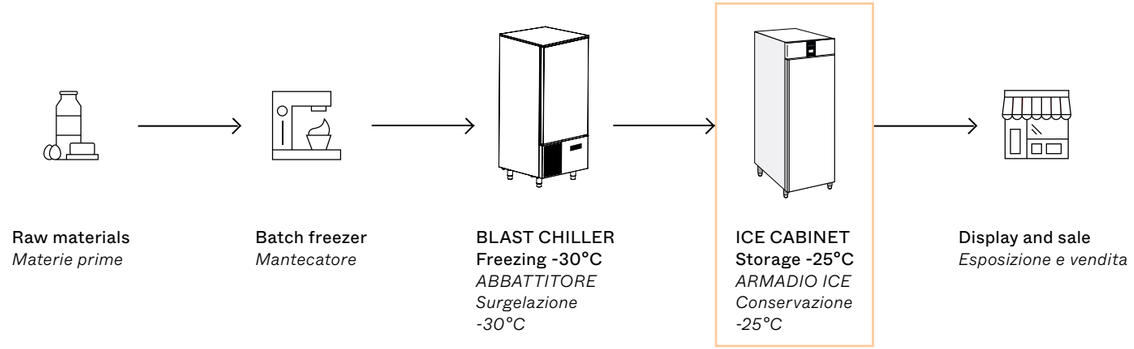
60 mm insulation thickness with environment-friendly high-density polyurethane
Spessore isolamento 60 mm poliuretano ecologico ad alta densità

Gas 452A
Gas 452A

Evaporator with anticorrosive treatment
Evaporatore trattato con vernici anticorrosione

Automatic defrost with electrical heater (Ice BTV) Off-cycle defrost (Ice BTST)
Sbrinamento automatico con resistenza elettrica (Ice BTV) Sbrinamento per fermata (Ice BTST)

Cold-chain
Catena del freddo



Ice cabinet represents an important element of ice-cream-shop cold chain.
After the batch freezer and the blast chiller, before or after displaying, it is necessary to maintain the ice cream at the right temperature. Practical and capacious, Ice cabinet can store up to 54 × 5 litres ice-cream containers. Moreover, it is useful to properly storage ice-cream containers during the night.

L'armadio Ice è uno strumento fondamentale per completare la catena del freddo in gelateria. Dopo il mantecatore, l'abbattitore e prima o dopo l'esposizione è necessario conservare il gelato alla giusta temperatura. L'armadio Ice è pratico e capiente, in grado di contenere fino a 54 vaschette da 5 litri cad. Utile per la conservazione notturna delle vaschette gelato.

Advantages
Vantaggi

High efficiency and low energy consumption thanks to high-density polyurethane insulation thickness.
Elevata efficienza e bassi consumi grazie allo spessore di isolamento del poliuretano ad alta densità.

High storage capacity and space optimization.
Elevata capacità di stoccaggio e ottimizzazione dello spazio.

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.

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)

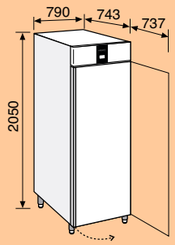
WI-FI connection module for remote management (optional) see page 22
Modulo di collegamento WIFI per gestione remota (optional) *vedi pag. 22*

RS485 serial port for connection to supervision systems (optional)
Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione (optional)

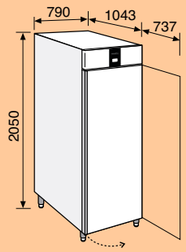
Energy Saving function
Funzione Energy Saving

Overcooling function
Funzione Overcooling raffreddamento rapido

Model range
Gamma modelli



ICE 70
EN 60×52
BTV: -12°C -25°C
BTST: -12°C -25°C
Gas: R452A



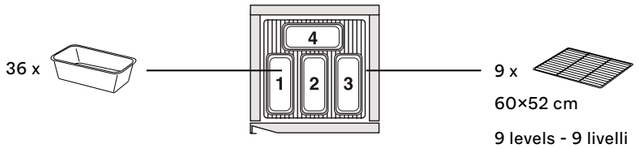
ICE 100
EN 60×80
BTV: -12°C -25°C
BTST: -12°C -25°C
Gas: R452A

BTV: air-cooled refrigeration
BTV: refrigerazione ventilata

BTST: static refrigeration with air stirrer
BTST: refrigerazione statica con agitatore d'aria

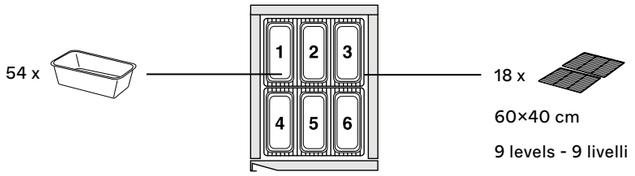
Capacity
Capacità

ICE 70



60×52 cm
9 levels - 9 livelli

ICE 100



60×40 cm
9 levels - 9 livelli

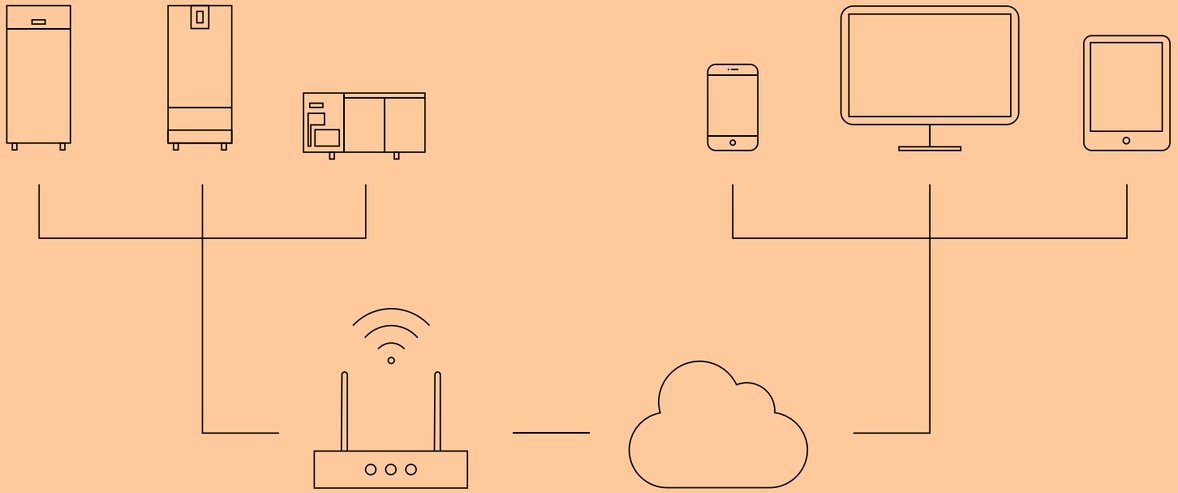
5L stainless steel ice-cream container (360×165xh120mm)
Vaschette inox gelato 5L (360×165xh120mm)

Standard equipment
Dotazioni standard

ICE 70 → Nr 5 stainless steel slideways and nr 5 60×52 plastic-coated wire-shelves (ice-cream containers not included)
Nr 5 coppie di guide in acciaio inox e nr 5 griglie plastificate 60×52 (vaschette gelato non incluse)

ICE 100 → Nr 5 stainless steel slideways and nr 10 60×40 plastic-coated wire-shelves (ice-cream containers not included)
Nr 5 coppie di guide in acciaio inox e nr 10 griglie plastificate 60×40 (vaschette gelato non incluse)

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 a 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 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.

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