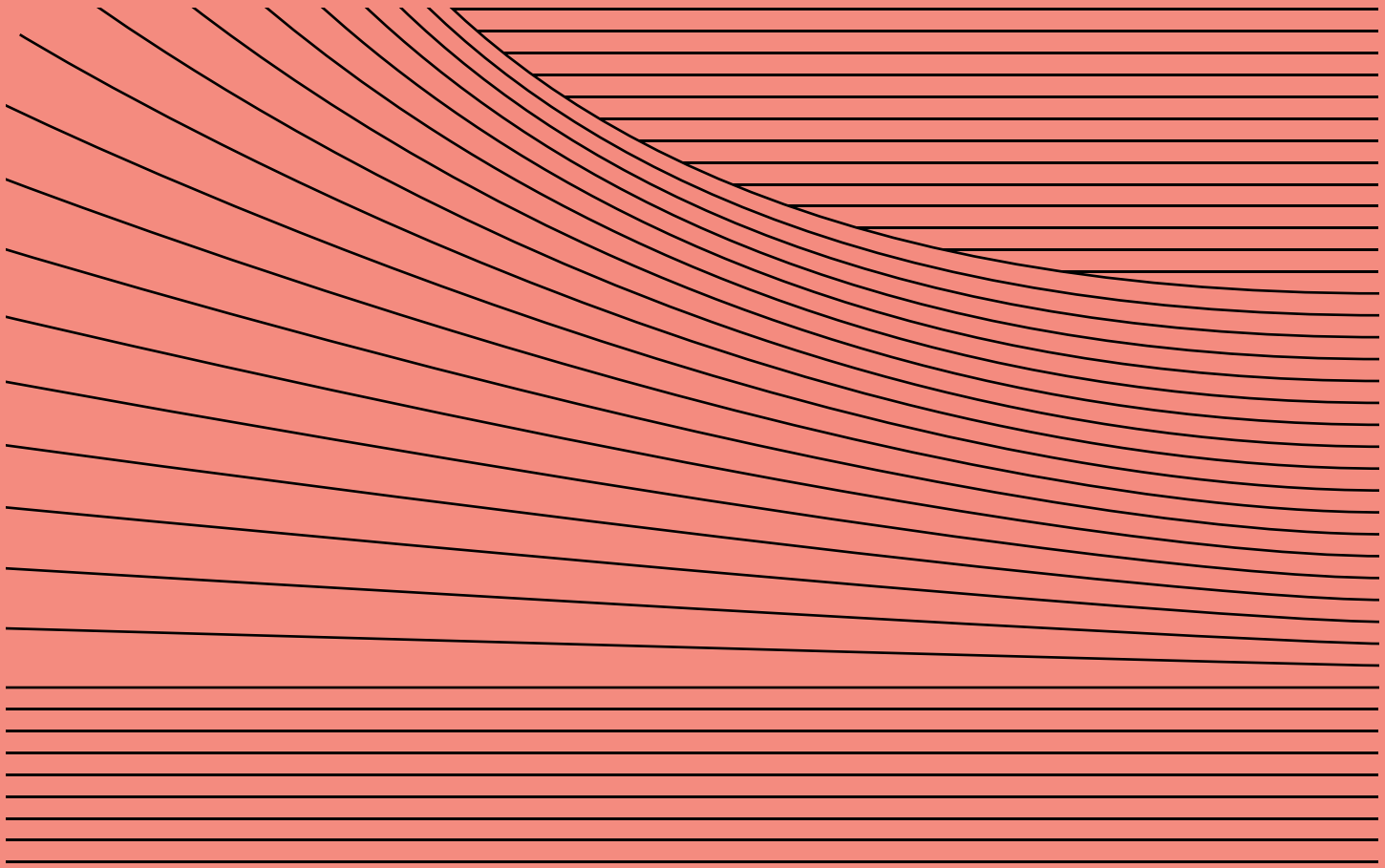
Refrigerated pizza benches and show-cases

Banchi e vetrine refrigerate per pizzeria



EVERLASTING

FIXWELL
www.fixwell.com.hk

REF. 0920

Index
Indice

Professional Pizza
bench
banco
4

Vetrina Pizza
showcase
vetrina
10

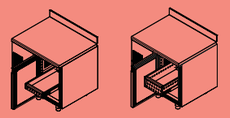
Professional Pizza

bench
banco

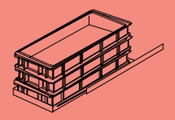
EN 60×40

Optional accessories
Accessori a richiesta

Internal drawers (h 75mm - 150mm)
Cassetti interni (h 75mm - 150mm)



Removable frame for pizza containers
Telaio estraibile per vaschette pizza



Plastic containers for pizza dough
Vaschette in plastica per impasto pizza

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

Evaporator with anticorrosive treatment
Evaporatore trattato con vernici anticorrosione

Automatic defrost with heater
Sbrinamento automatico con resistenza

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

Description
Descrizione

PIZZA PROFESSIONAL benches originate from the need to optimize the spaces available in a pizzeria as well as in the kitchen, having all the ingredients comfortably available to prepare an excellent pizza.
Complete and optimal solution:
- granite top for preparation
- independent refrigerated showcase (+ 2°C + 10°C) for ingredients with different GN containers layout
- refrigerated table with built-in refrigerating unit or with remote unit (Green model excluded)

I banchi PIZZA PROFESSIONAL nascono dall'esigenza di ottimizzare gli spazi disponibili in pizzeria così come in cucina, avendo comodamente a disposizione tutti gli ingredienti per preparare un'ottima pizza.
Soluzione completa e funzionale:
- piano in granito per la preparazione
- vetrina refrigerata autonoma (+2°C +10°C) per ingredienti con diverse combinazioni di contenitori GN
- tavolo refrigerato con gruppo refrigerante incorporato o con unità remota (escluso modello Green)

Advantages
Vantaggi

High efficiency and low energy consumption thanks to high-density polyurethane insulation thickness and to R290 refrigerating Gas

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

High quality product and finishing.
Elegant and fine design.

Elevata qualità del prodotto e delle finiture. Design elegante e raffinato.

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.

A complete solution with many customizable options in order to meet the needs and requirements of the Pizza Chef.

Soluzione completa con ampia possibilità di personalizzazione della configurazione esterna per rispondere alle esigenze del moderno pizzaiolo.

Monoblock refrigerating unit easy to service and clean.

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

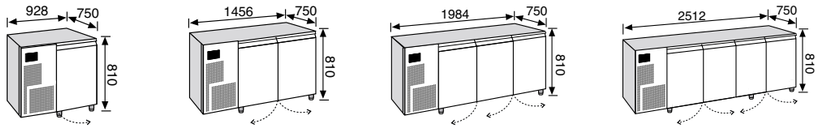
High internal capacity thanks to the external evaporator compartment.

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

Model range
Gamma modelli

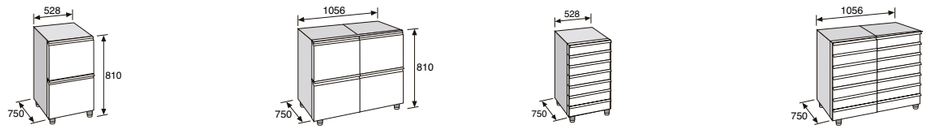
The Everlasting Pizza Bench is composed of 4 main components. Each one can be purchased separately.
Il Banco Pizza Everlasting è composto da 4 elementi principali. Ogni elemento è acquistabile anche separatamente.

1 Refrigerated pizza table
Tavolo pizza refrigerato



Pizza table also available for remote condensing unit (REM version).
Tavoli Pizza disponibili anche per unità condensatrice remota (versione REM).

2 Non-refrigerated drawers
Cassetti non refrigerati



2 drawers
capacity 8 pizza trays
40×60 h 7 cm
2 cassetti
capacità 8 vaschette pizza
40×60 h 7 cm

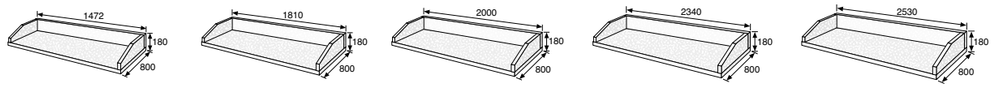
4 drawers
capacity 16 pizza trays
40×60 h 7 cm
4 cassetti
capacità 16 vaschette pizza
40×60 h 7 cm

7 drawers
capacity 7 pizza trays
40×60 h 7 cm
7 cassetti
capacità 7 vaschette pizza
40×60 h 7 cm

14 drawers
capacity 14 pizza trays
40×60 h 7 cm
14 cassetti
capacità 14 vaschette pizza
40×60 h 7 cm

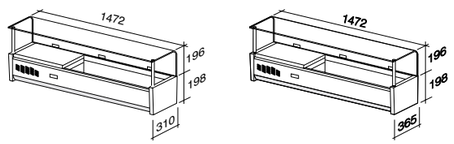
Each model can be set with neutral drawers placed aside the refrigerated section.
Ciascun modello può essere allestito anche con una cassettiera neutra a fianco della sezione refrigerata.

3 Granite work top
Piano di lavoro in granito



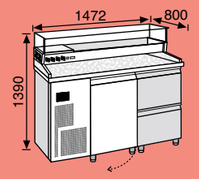
Splashback height 180 mm / Work top depth 800 mm / Work top thickness 30 mm
Altezza alzatina 180 mm / Profondità piano 800 mm / Spessore piano 30 mm

4 Refrigerated showcase
Vetrina refrigerata

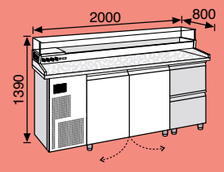


Upper protection with plain or curved glass
Available lengths: mm 1472 / 1810 / 2000 / 2340 / 2530
Different container kits are available (optional)
Protezione superiore con vetro curvo o piano
Lunghezze disponibili: mm 1472 / 1810 / 2000 / 2340 / 2530
Disponibili diversi kit con differenti combinazioni di vaschette (optional)

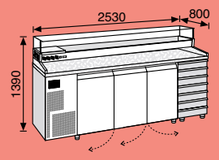
Some examples of Pizza Bench layout
Alcuni esempi di un Banco Pizza completo



PROFESSIONAL PIZZA 92
EN 60×40
Temp: -2°C + 10°C
Gas: R452A
/ R290 Green



PROFESSIONAL PIZZA 145
EN 60×40
Temp: -2°C + 10°C
Gas: R452A
/ R290 Green



PROFESSIONAL PIZZA 198
EN 60×40
Temp: -2°C + 10°C
Gas: R452A
/ R290 Green

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 14
Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) *vedi pag. 14*

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

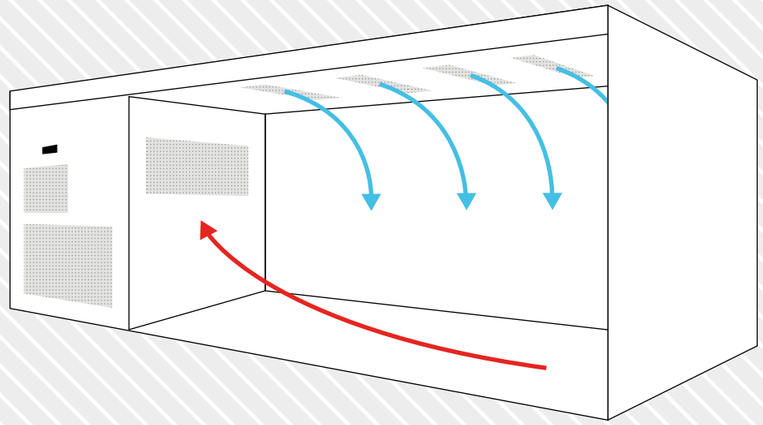
Standard equipment
Dotazioni standard

PROFESSIONAL PIZZA ⟶ Nr 4 pairs of stainless steel “L”-shaped slideways and nr 1 plastic-coated wire-shelf for each door
Nr 4 coppie di guide a “L” in acciaio inox e nr 1 griglia plastificata per ciascuna porta

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.



Vetrina Pizza

showcase
vetrina

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

Gas: R290 Green
Gas: R290 Green

Static refrigerating unit
Gruppo refrigerante statico

High-density environment-friendly polyurethane
Isolamento con poliuretano ecologico ad alta densità

Description
Descrizione

The refrigerated Pizza showcases allow you to have all the ingredients at your fingertips and safely stored at the right temperature. Designed to house several Gastronorm containers with different capacities, available as an optional kit with various combinations.

Le Vetrine Pizza refrigerate permettono di avere tutti gli ingredienti a portata di mano conservati in sicurezza alla giusta temperatura. Sono predisposte per l'alloggiamento di contenitori Gastronorm di diverse misure e capacità, disponibili come optional in kit di varie combinazioni.

Advantages
Vantaggi

All the ingredients are at hand and properly stored in a refrigerated compartment.

Gli ingredienti sono a portata di mano e perfettamente conservati all'interno del vano refrigerato.

Easy internal cleaning thanks to rounded-corners.

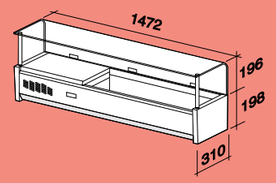
Facile pulizia interna grazie agli angoli arrotondati.

High efficiency and low energy consumption thanks to high-density polyurethane insulation thickness and to R290 refrigerating Gas

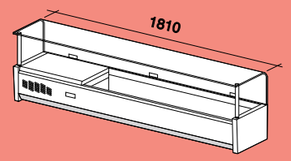
Elevata efficienza e bassi consumi grazie allo spessore di isolamento del poliuretano ad alta densità e al Gas refrigerante R290 Green.

Model range
Gamma modelli

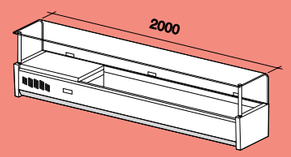
Depth 310 mm
Profondità 310 mm



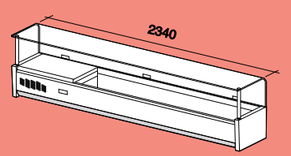
VTR GREEN 1
Temp: +2°C + 10°C
Gas: R290 Green



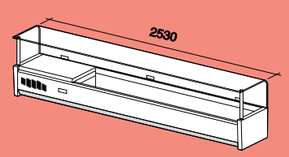
VTR GREEN 2
Temp: +2°C + 10°C
Gas: R290 Green



VTR GREEN 3
Temp: +2°C + 10°C
Gas: R290 Green

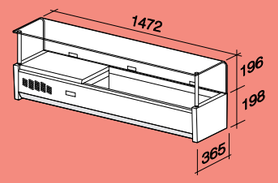


VTR GREEN 4
Temp: +2°C + 10°C
Gas: R290 Green

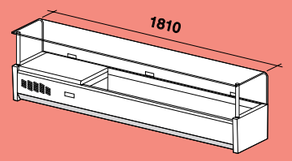


VTR GREEN 5
Temp: +2°C + 10°C
Gas: R290 Green

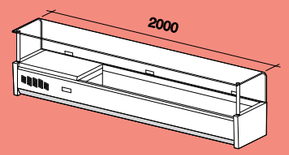
Depth 365 mm
Profondità 365 mm



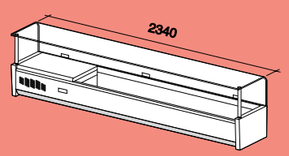
VTR GREEN 6
Temp: +2°C + 10°C
Gas: R290 Green



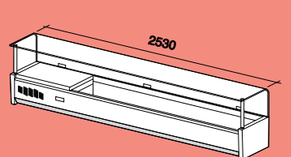
VTR GREEN 7
Temp: +2°C + 10°C
Gas: R290 Green



VTR GREEN 8
Temp: +2°C + 10°C
Gas: R290 Green

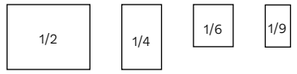


VTR GREEN 9
Temp: +2°C + 10°C
Gas: R290 Green



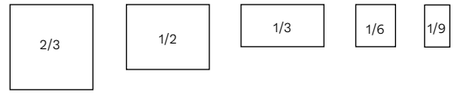
VTR GREEN 10
Temp: +2°C + 10°C
Gas: R290 Green

Depth 310 mm
Profondità 310 mm



1/2 - 1/4 - 1/6 - 1/9 containers
Vaschette da 1/2 - 1/4 - 1/6 - 1/9

Depth 365 mm
Profondità 365 mm



2/3 - 1/2 - 1/3 - 1/6 - 1/9 containers
Vaschette da 2/3 - 1/2 - 1/3 - 1/6 - 1/9

Models available with curved glass, flat glass or without glass.
Modelli disponibili con vetro curvo, piano o senza vetro.

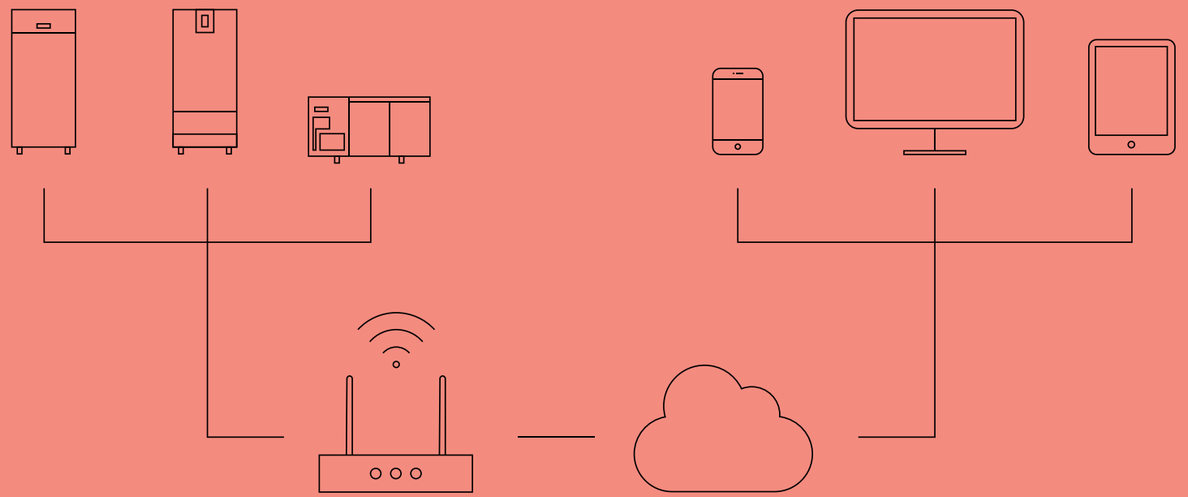
Control panel
Pannello di controllo

HACCP alarm
Allarmi HACCP

Easy to use
Facilità d'uso

Great visibility of the touch screen
Ottima visibilità del display touch

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 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.

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

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