

ARMARIOS REFRIGERADORES Y CONGELADORES



modelo: **Fast 1502 TNV**
 1.440 x 800 x 2070 (a x f x h)
 > Capacidad de 1.365 litros
 > Temperatura 0° + 10°
 > 230 v 1.233 w

modelo: **Fast 1502 BTV**
 Mismas dimensiones y capacidad
 > Temperatura -10° - 22°
 > 230 v 1.200 w.



modelo: **Fast 701 TNV**
 720 x 800 x 2070 (a x f x h)
 > Capacidad de 625 litros
 > Temperatura 0° + 10°
 > 230 v. 802 w.

modelo: **Fast 701 BTV**
 Mismas dimensiones y capacidad
 > Temperatura -10° - 22°
 > 230 v 695 w.

amplia la información en www.proyecto51.com/everlasting

La serie **Fast de Everlasting** está construida enteramente en acero inoxidable AISI304 18/10. Los 60 mm. de grosor proporcionan un perfecto aislamiento. Dotado con un sistema de refrigeración monoblock que permite intercambiar fácilmente el sistema en caso de avería.

Panel electrónico, desescarche automático, evaporación automática del agua de condensación, puertas autocerrables y patas regulables en altura.

3 rejillas plásticas de 2/1 GN como dotación por puerta.

MESAS REFRIGERADAS



modelo: **EASY TRPE GNI 130 A TNV**

1306 x 700 x 850 (a x f x h)

> Capacidad de 279 litros
> 2 puertas

> Temperatura 0° + 10°
> 230 v 812 w.

> Ruedas en vez de patas y cerradura
opcionales

modelo: **EASY TRPE GNI 130 B TNV**

> Exactamente igual pero con una
puerta y un bastidor de dos cajones.

> Ruedas en vez de patas y cerradura

modelo: **EASY TRPE GNI 175 A TNV**

1.759 x 700 x 850 (a x f x h)

> 3 puertas

> Capacidad de 431 litros.

> Temperatura 0° + 10°

> 230 v 1.102 w.

> Ruedas en vez de patas y cerradura opcionales

modelo: **EASY TRPE GNI 175 B TNV**

> Exactamente igual pero con dos puertas y un
bastidor de dos cajones.



amplia la información en www.proyecto51.com/everlasting



Las **mesas refrigeradas** de tamaño GN 1/1 están diseñadas para ofrecer las máximas prestaciones. Están disponibles en configuraciones de 2 y 3 puertas con compresor incluido. Una de estas puertas puede ser sustituida por un bastidor con dos cajones. Existen también modelos de cuatro puertas y todos ellos pueden tener el compresor remoto. Estos modelos se ofrecen con tres acabados superiores, sin tapa superior, con tapa superior y con tapa superior con borde trasero.

MESAS PARA PIZZA


modelo: PZI45 VTR 8

La gama de **mesas para pizzas** consiste en tres diferentes modelos, dependiendo de las dimensiones. Todas tienen puertas refrigeradas y un bastidor de cajones no refrigerado. En la parte superior tiene una vitrina para disponer los ingredientes en diferentes configuraciones de bandejas GN. Construidas en acero inoxidable 304 18/10 tiene desescarche automático. La parte frontal superior es de mármol para poder trabajar la masa y los ingredientes con facilidad.

Modelo	Mm	I.	°C	V	W	Configuración
PZ92VTR 6	1472 x 800 x 1390	165	-2°+10°	230	648	1 pta. + cajones
PZI45 VTR 8	2000 x 800 x 1390	358	-2°+10°	230	812	2 ptas. + cajones
PZI98 VTR 10	2530 x 800 x 1390	551	-2°+10°	230	1102	3 ptas. + cajones

amplia la información en www.proyecto51.com/everlasting

ABATIDORES DE TEMPERATURA

modelo: King ABF 05 C

760 x 700 x 850 (a x f x h)

> Capacidad 5 bandejas I/I GN

> +90° / 3° 20Kg.

> +90 / -18 12 kg.

>230 v 1.2 kw.



modelo: King ABF 03 C

640 x 700 x 530 (a x f x h)

> Capacidad 3 bandejas I/I GN

> +90° / 3° 10Kg.

>+90 / -18 5 kg.

> 230 v 0.9 kw.



amplia la información en www.proyecto51.com/everlasting



Los abatidores mixtos de **Everlasting** son la respuesta a sus necesidades.

Lleve en un máximo de 90 minutos la temperatura de 90° a 3°. Mantendrá toda la calidad de su cocina y de sus productos alargando la vida útil de estos. Si lo prefiere, y siempre en el mismo equipo, podrá llevar su producto recién cocinado a una temperatura de -18°, en menos de 240 minutos. Almacénelo después en su armario congelador Everlasting.

ABATIDORES DE TEMPERATURA



modelo: **King ABF 15 P**
780 x 800 x 1840 (a x f x h)

- > Capacidad 15 bandejas
I/I GN
- > +90° / 3° 50Kg.
- > +90 / -18 30 kg.
- > 400v/ 3 fases 3.3 kw.



modelo: **King ABF 10 P**
780 x 800 x 1460 (a x f x h)

- > Capacidad 10 bandejas
I/I GN
- > +90° / 3° 30Kg.
- > +90 / -18 20 kg.
- > 400v/ 3 fases 2 kw.

amplia la información en www.proyecto51.com/everlasting

Cumpla con todas las normas HCCP y ahorre, ya que usted podrá elegir el modo de abatir sus alimentos, hasta 3° ó hasta -18° y todo con el mismo equipo.

Con la impresora integrada opcional, podrá mantener un registro de todas las temperaturas y tiempos.