



*Lo Stagionatore*



EVERLASTING

# Una storia di famiglia che dura tutt'ora.

EVERLASTING

EVERLASTING

# A family history that still lasts.



Anno 1956 - Year 1956...

Everlasting è oggi una delle aziende leader in Italia nella produzione di elementi refrigerati per impianti di ristorazione collettiva. In particolare è specializzata nella produzione di frigoriferi, armadi frigoriferi, tavoli frigoriferi, vetrine pizza, fabbricatori di ghiaccio, celle frigorifere, abbattitori di temperatura e altre attrezzature per la refrigerazione professionale.

Protagonista su tutto il mercato nazionale, Everlasting è fortemente presente anche all'estero nei Paesi CEE, in Africa e in Medio ed Estremo Oriente. Questo solido posizionamento sul mercato è il risultato di più di sessant'anni di esperienza nel campo della refrigerazione professionale oltre che del costante impegno a proporre sul mercato soluzioni sempre innovative e di qualità, esclusivamente Made in Italy.

Qualità ed efficienza, infatti, sono le parole chiave che guidano tutta la nostra produzione la quale è finalizzata a proporre una gamma mirata di attrezzature affidabili e capaci di organizzare lo spazio nella maniera più funzionale. I prodotti possono essere suddivisi in cinque linee principali che corrispondono alle aree professionali a cui l'azienda si rivolge: linea Ristorante, linea Pasticceria-Gelateria-Cioccolato, linea Panificazione, linea Pizzeria e linea Food&Beverage. Una linea è inoltre interamente dedicata ad armadi stagionatori, ideali per la stagionatura di salumi e formaggi e frollatura della carne.

ESPERIENZA, TECNOLOGIA AVANZATA, PRECISIONE, EFFICIENZA, DESIGN ELEGANTE e RISPETTO PER L'AMBIENTE.

...Oggi - Today

Everlasting is one of the leading companies in Italy in the field of the production of refrigerated units for catering facilities. In particular, it is a specialist in the production of refrigerated cabinets, refrigerated working tables, showcases for pizza, ice makers, cold rooms, blast chillers and other equipment for professional refrigeration. Playing a leading role in the national market,

Everlasting is also strongly placed abroad, in the EC, Africa and in the Middle and Far East. This remarkable result has been achieved thanks to more than sixty years of professional experience in refrigeration, as well as to a constant commitment to providing the market with innovative and high-quality solutions, of course all Made in Italy.

Quality and efficiency are, in fact, the key words guiding our production, whose target is to offer a range of reliable equipment aimed at organizing the working space in the most functional way ever. Our products can be divided into five main lines, matching the professional areas to which the company addresses: Ristorante, Pastry-Chocolate-Ice Cream, Bakery, Pizzeria, Food & Beverage. An additional line of "Stagionatori" is entirely dedicated to salami seasoning, cheese ripening and meat aging.

EXPERIENCE, ADVANCED TECHNOLOGY, ACCURACY, EFFICIENCY, CHIC DESIGN AND ECOLOGY

# Lo Stagionatore

EVERLASTING

EVERLASTING

Armadi frigoriferi  
Refrigerated Cabinets

Una moderna cantina interamente prodotta da Everlasting  
A modern cellar entirely produced by Everlasting



AISI 304 | 75 mm. | +38°C | R404A | AUTO

Versione Salumi **S**: 3 coppie di guide con 9 barre e 36 ganci  
Salami Version **S**: 3 pairs of slideways with 9 rods and 36 hooks

Versione Carne e Formaggi **CF**: 5 coppie di guide con 5 griglie plasticificate.  
Meat and cheese Version **CF**: 5 pairs of slideways with 5 plastic-coated wire shelves.

STAGIONATORE 700  
Capacità - Capacity 100 Kg  
INOX 0°+30°C / 40% - 95% U.R.  
GLASS 0°+30°C / 40% - 95% U.R.  
VIP INOX GLASS 0°+30°C / 40% - 95% U.R.

STAGIONATORE 1500  
Capacità - Capacity 200 Kg  
INOX 0°+30°C / 40% - 95% U.R.  
GLASS 0°+30°C / 40% - 95% U.R.  
VIP INOX GLASS 0°+30°C / 40% - 95% U.R.

La tua 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 Everlasting 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 choice of high-quality meat, the right selection of natural flavours and spices, mustn't be put at risk by unstable weather. Our range of "Stagionatori" cabinets enhances your product during the delicate process of seasoning, by controlling the temperature, humidity and ventilation levels. Our systems provide the ideal climate throughout the year.

# Lo Stagionatore Salumi - Cured meat

EVERLASTING

EVERLASTING

## STAGIONATURA

La Stagionatura di prodotti artigianali come il Salame, la Pancetta o il Prosciutto è un processo molto delicato e necessita di grande cura e attenzione per ottenere un prodotto di eccellenza.

Nella nostra provincia mantovana la tradizione norcina è antica. La norcineria è un'esperienza che si tramanda di generazione in generazione.

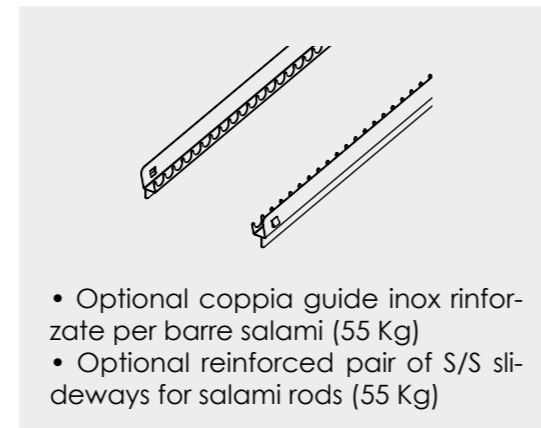
Oggi i moderni produttori norcini sentono la necessità di ricreare le stesse perfette condizioni di stagionatura utilizzando un tempo, al fine di ottenere la stessa qualità e genuinità di prodotto.

Gli armadi Stagionatori Everlasting permettono di controllare passo dopo passo tutte le fasi di stagionatura impostando i valori di TEMPERATURA, UMIDITA' e VENTILAZIONE a seconda delle diverse esigenze di prodotto.

## CONSERVAZIONE

Una volta stagionati i salumi meritano di essere conservati in un ambiente adatto a preservare nel tempo la bontà e il gusto del tuo prodotto.

Grazie alla regolazione della TEMPERATURA e dell'UMIDITA' è possibile ricreare un ambiente perfetto, fresco, ventilato e leggermente umido, a seconda del prodotto da conservare.



- Optional coppia guide inox rinforzate per barre salami (55 Kg)
- Optional reinforced pair of S/S slideways for salami rods (55 Kg)



## SEASONING

Seasoning of handicraft products such as salami, bacon or ham is a very delicate process and requires great care and attention in order to obtain a product of excellence.

In our province of Mantua, Norcia meat curing tradition is very ancient. Norcia meat curing technique is an experience that is handed down from generation to generation.

Today the modern salami producers feel the need to recreate the same perfect condition of seasoning used in ancient times, in order to obtain the same quality and genuineness of the product.

The Stagionatori Everlasting cabinets allow checking step by step all the seasoning phases by setting the values of TEMPERATURE, HUMIDITY and VENTILATION depending on the different requirements of the product.

## STORAGE

Once seasoned, your salami deserve to be stored in a suitable climate to maintain the goodness and taste of the product.

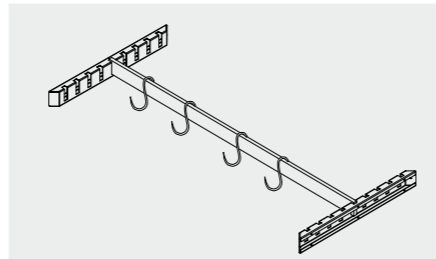
Thanks to the adjustment of the TEMPERATURE and HUMIDITY it is possible to recreate a perfect climate, fresh, ventilated and slightly wet, depending on the product to be preserved.



# Lo Stagionatore Carne - Meat

EVERLASTING

EVERLASTING



- Gancera optional per carni con portata 80 Kg
- Optional hook rail for meat 80 Kg



## FROLLATURA E DRY-AGING

I processi di frollatura e dry-aging conferiscono un gusto unico alla carne di qualità ammorbidendo ulteriormente il taglio delle carni.

MANTENERE LA CARNE AD UNA TEMPERATURA TRA I 0°C E 3°C CON UN'UMIDITÀ CONTROLLATA ATTORNO AL 90%, CONSENTE DI OTTENERE UN PRODOTTO TENERO E SUCCOSO CHE ESALTERÀ IL MASSIMO DEL GUSTO CON UN'APPROPRIATA COTTURA.

Frollatura e Dry-aging fatta in un armadio frigorifero:

### VANTAGGI?

- MIGLIOR SAPORE: La carne viene lasciata maturare in osso.
- MAGGIOR RENDIMENTO: Gli armadi frigoriferi a temperatura e umidità controllata garantiscono un perfetto ambiente di maturazione
- MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ'-PREZZO: Risparmio di denaro e massimo rendimento dalla tua carne.
- TOTALE SICUREZZA: Il processo di maturazione viene controllato personalmente da te in ogni sua fase, controllando il prodotto giorno dopo giorno

## AGING AND DRY-AGING

The aging and dry-aging processes give a unique taste to the quality meat by further softening meat cuts.

BY KEEPING THE MEAT AT A TEMPERATURE BETWEEN 0°C and 3°C WITH A CONTROLLED HUMIDITY AROUND 90%, YOU CAN OBTAIN A TENDER AND JUICY PRODUCT WHICH WILL EXALT THE MAXIMUM FLAVOUR OF THE PRODUCT IF COOKED APPROPRIATELY.

Aging and Dry-aging in a refrigerated cabinet:

### BENEFITS?

- BETTER FLAVOUR: The meat is left to age with the bone in.
- GREATER EFFICIENCY: Refrigerator cabinets with controlled temperature and humidity ensure a perfect climate for aging
- BEST VALUE FOR MONEY: Saving money while achieving maximum output from your meat.
- TOTAL SAFETY: The aging process is controlled by you personally in every step, by controlling the product day after day.

# Lo Stagionatore Formaggi - Cheese

EVERLASTING

EVERLASTING



## STAGIONATURA FORMAGGI

L'armadio Stagionatore Everlasting è adatto anche alla stagionatura di formaggi e prodotti caseari. Grazie al sistema di TEMPERATURA e UMI-DITA' CONTROLLATI è possibile stagionare al meglio diversi tipi di formaggi creando un ambiente ideale che ne determina il gusto e l'aroma tipici di un formaggio artigianale di qualità. Il tuo formaggio si distinguerà da tutti gli altri.

Durante questa fase avvengono complesse trasformazioni chimico-enzimatiche a carico di zuccheri, proteine, grassi e acido lattico che iniziano in caldaia per concludersi con la stagionatura. Queste modificazioni sono condizionate dalla quantità di acqua e sale, dal grado di acidità della pasta casearia, dalla forma e dalle dimensioni del formaggio ma soprattutto dalla TEMPERATURA e dall'UMI-DITA'.

Ambienti poco adatti possono dare luogo a cattivi risultati anche se la materia prima e la lavorazione sono di qualità eccellente.

L'eccessivo essiccamento e gli sbalzi termici sono fattori negativi per la buona riuscita della maggior parte dei formaggi. Grazie all'armadio Stagionatore avrai la possibilità di controllare in ogni stagione sia la temperatura che l'umidità.

## CHEESE RIPENING

The Stagionatore Everlasting cabinet is also suitable for ripening cheese and cheese products. Thanks to the CONTROLLED TEMPERATURE and HUMIDITY system you can best ripen different types of cheeses by creating an ideal climate that determines the taste and the flavour typical of the cheese, and make it stand out from the others.

Complex chemical-enzymatic reactions take place during this phase, that involve the sugars, the proteins, the fats and the lactic acid that begin in a boiler and end with seasoning. These changes are influenced by the amount of water and salt, by the degree of acidity of the cheese paste, the shape and the size of the cheese but, above all, by TEMPERATURE and HUMIDITY.

Unsuitable climate may give rise to bad results even if the raw material and the processing technique are of excellent quality.

Excessive drying and sudden changes in temperature are negative factors that compromise the success of most of the cheeses; with the Stagionatore cabinet, you can check both the temperature and the humidity in every season.



## VANTAGGI - ADVANTAGES

Perché scegliere uno stagionatore Everlasting?

- Affidabile
- Efficiente, i tuoi 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 choosing our refrigerated cabinet Stagionatore?

- Reliable
- Efficient, your cold cuts will be ready in 30 days
- Easy to use, no previous experience needed (automatic temperature and humidity control)
- Precise, providing the ideal climate for seasoning all year long
- Easy installation and maintenance
- Flexible, it can be used as seasoner, storage container, or for the specific "meat dry-aging" cycle
- Durable, entirely built in AISI 304 stainless steel, both internally and externally.

# Lo Stagionatore VIP

EVERLASTING

Rendi i tuoi prodotti i veri protagonisti  
Make your products the real players



EVERLASTING

Lo Stagionatore Vip nasce dal desiderio di coniugare estetica e funzionalità in un solo modello. Il design elegante e deciso della porta a vetro in acciaio inox, lo rende perfetto per esibire i tuoi prodotti dandogli la giusta importanza. Lo Stagionatore VIP racchiude la tecnologia più avanzata presente sul mercato nel pieno rispetto delle antiche tradizioni.

The Stagionatore Vip comes from the desire to combine aesthetics and functionality in a single model. The elegant and solid design of the stainless steel glass door, making it perfect for exhibiting your products giving due importance to them. The Stagionatore Vip holds the most advanced technology on the market in the full respect of the ancient traditions.

## FUNZIONALITA' & DESIGN FUNCTIONALITY & DESIGN

Grazie al suo design elegante Lo Stagionatore VIP è uno strumento ideale per la stagionatura e la frollatura, ma anche una perfetta vetrina per dare risalto ai tuoi prodotti.

Thanks to its refined design Lo Stagionatore VIP is the ideal instrument for seasoning and aging, but also a perfect showcase to exhibit your products.

## MAGGIORE RESISTENZA MORE ENDURANCE

La cornice in acciaio inox rende lo Stagionatore VIP estremamente solido e resistente. Un prodotto sofisticato e potente allo stesso tempo.

The S\S glass door makes the cabinet extremely solid and resistant. Sophisticated and powerful at the same time.

## PRESTAZIONI ELEVATE HIGH PERFORMANCES

La porta a vetro in acciaio inox con 50 mm di spessore di isolamento garantisce una maggiore coibentazione rispetto ad una normale porta a vetro.

The S\S glass door has 50 mm thickness that guarantees a better insulation compared to a standard glass door.



# Personalizza il tuo Stagionatore

EVERLASTING

## Step 1: SIZE

DECIDI LA DIMENSIONE  
PICK THE SIZE

- 1 porta\1 door **STG 700**
- 2 porte\ 2 doors **STG 1500**

## Step 2: DOOR

SCEGLI LA PORTA  
SELECT THE DOOR

- Porta cieca\Standard door **INOX**
- Porta vetrata\Glass door **GLASS**
- Porta vetrata VIP\VIP Glass door **VIP INOX GLASS**

## Step 3: PANEL

SCEGLI IL PANNELLO DI CONTROLLO  
DECIDE YOUR CONTROL PANEL

- LCD
- Touch screen ADV

## Step 4: EQUIPMENT

PERSONALIZZA L'ALLESTIMENTO INTERNO  
PERSONALIZE THE INTERNAL EQUIPMENT

- Salumi\Salami **S**
- Carne e formaggi\Meat and cheese **CF**

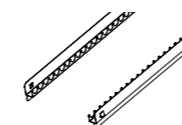


EVERLASTING

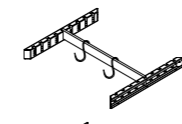
# Personalize your Stagionatore

## Step 5: ACCESSORIES

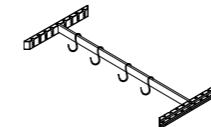
AGGIUNGI DEGLI OPTIONAL  
ADD FEW ACCESSORIES



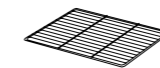
Coppia guide inox rinforzate per barre salami (55 Kg)  
Reinforced pair of S/S slideways for salami rods (55 Kg)



Gancera per carne 80 kg (inclusi 2 ganci per barra)  
Hook rail for meat 80 kg (Including 2 hooks rod)  
STG 700



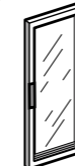
Gancera per carne 80 kg (inclusi 4 ganci per barra)  
Hook rail for meat 80 kg (Including 4 hooks rod)  
STG 1500



Griglia acciaio inox 650x 530  
S/S wire shelf 650x 530



Lampade U.V.  
U.V. Lamps



Vetro antisfondamento  
Shatterproof glass



Tensione 60 Hz  
Voltage 60 Hz



Applicazione ruote  
Wheels



Sonda prodotto spillone  
Pin product probe



Sonda misurazione PH  
PH probe measuring



Strumento misurazione PH portatile  
Portable PH instrument



Trasformatore 115/120V - 220V  
Transformer 115 / 120V - 220V

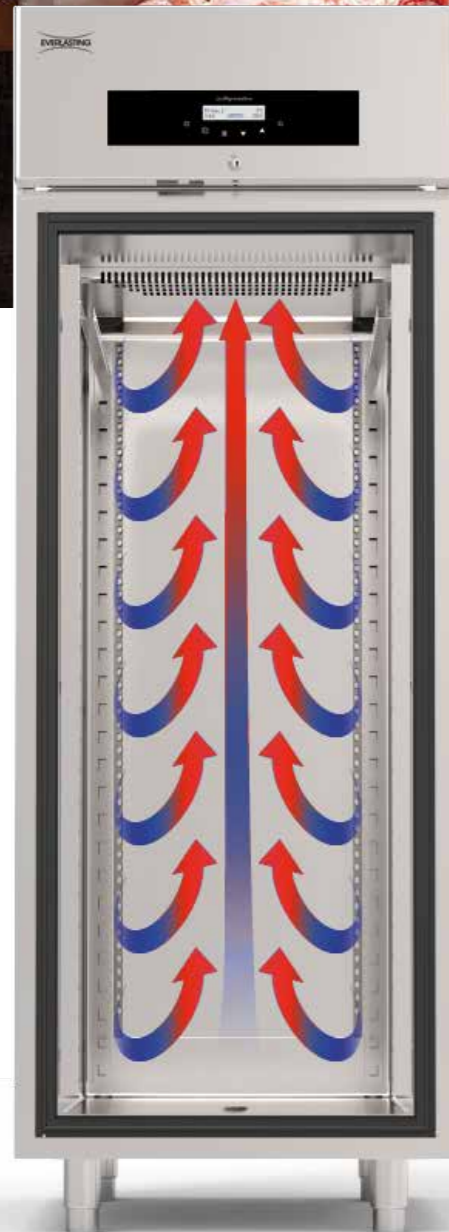




# Lo Stagionatore

EVERLASTING

EVERLASTING



Lo Stagionatore Everlasting è dotato di serie di un efficace umidificatore da collegarsi direttamente alla rete idrica permettendo così un'efficiente gestione dell'umidità in camera.



The standard equipment of the Stagionatore Everlasting includes an effective humidifier to connect directly to the water mains thus allowing efficient management of the humidity in the room.

Grazie ad un collaudato sistema di canali di aereazione i tuoi 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 benefit from a regular distribution of air, allowing for a perfect seasoning.

Lo stagionatore Everlasting non è un semplice frigorifero ma uno strumento indispensabile in grado di garantirvi profitti assicurati. Sarai tu a controllare il clima e quindi il tempo di maturazione sarà esattamente quello necessario al tuo prodotto senza ritardi dovuti alla variabilità climatica.

Everlasting Stagionatore is not a simple refrigerator, but an essential tool capable of guaranteeing profit. You will be able to manage the climate conditions, and therefore the time of seasoning will be exactly the one your product needs, without any delays due to climatic instability.

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



Pannello di controllo LCD:

- 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 4 già preimpostati
- 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

LCD Electronic control panel:

- Alphanumeric and backlit LCD, menu available in 5 different languages
- constant visualization of the status of operation
- 20 programmable cycles with 2 already pre-set ones in factory
- every cycle gives you the possibility of managing 6 different phases
- temperature alarm management and dirty condenser alarm with buzzer
- HACCP function with memorization of all events



Pannello di controllo ADV:

- 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 4 già preimpostati in fabbrica
- gestione fino a 21 fasi distinte per ogni ciclo
- porte USB e Micro SD incluse

ADV Electronic control panel:

- 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 gives you the possibility of managing 21 different phases
- Devices: USB 2.0 and microSD

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

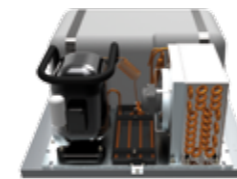
	Base	Advanced
<b>Armadi - Cabinets</b>		
Costruzione interamente in acciaio inox aisi 304 Construction completely in aisi 304 stainless steel	•	•
Interno con spigoli arrotondati Inside with rounded corners	•	•
Fondo stampato Moulded bottom	•	•
Isolamento mm. Insulation mm.	75	75
Poliuretano ecologico espanso ad acqua Environmental-friendly water-expanded polyurethane	•	•
Vasca interna di sgocciolamento in acciaio inox asportabile Removable internal dripping basin in stainless steel	•	•
Gruppo refrigerante ventilato Air-cooled refrigerating unit	•	•
Pannello comandi elettronico con display lcd alfa numerico Electronic control panel with alphanumeric lcd display	•	-
Display 7" touch screen capacitivo Capacitive touch screen 7" display	-	•
Ambiente di lavoro temperatura max Working ambient temperature max	+38°C	+38°C
Temperatura di esercizio da 0° a +30° c Internal working temperature from 0° to +30°c	•	•
Regolazione attiva dell'umidità dal 40% al 95% Active humidity control from 40% to 95%	•	•
Gas refrigerante Refrigerating gas	R404A	R404A
Registro allarmi Alarm record	•	•
Allarmi di temperatura e condensatore sporco Temperature alarm and dirty condenser alarm	•	•
Raccolta della condensa con vaschetta estraibile Condensate water collection with extractable drip tray	•	•
Illuminazione interna Internal light	•	•
Illuminazione interna LED Internal LED light	•	•
Chiusura con chiave Key-lock	•	•
Sbrinamento automatico Automatic defrosting	•	•
Evaporazione automatica della condensa Automatic evaporation of condensate water	•	•

- Di serie / Included
- Non disponibile / Not available

	Base	Advanced
<b>Armadi - Cabinets</b>		
Evaporazione automatica della condensa Automatic evaporation of condensate water	•	•
Sonda PH PH Probe	-	Opt.
Sonda prodotto Product Probe	-	Opt.
Lampade U.V. U.V. Lamps	Opt.	Opt.
Porte autochiudenti Self-closing doors	•	•
Guarnizioni magnetiche sostituibili Replaceable magnetic gaskets	•	•
Piedini in acciaio inox regolabili in altezza Stainless steel feet, adjustable in height	•	•

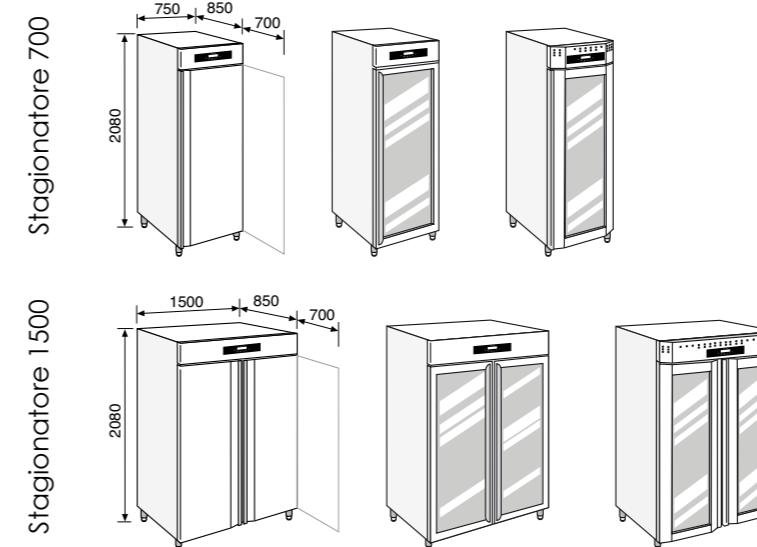
Versione Salumi: 3 coppie di guide con 9 barre e 36 ganci  
Salami Version: 3 pairs of slideways with 9 rods and 36 hooks

Versione Carne e Formaggi: 5 coppie di guide con 5 griglie plastificate.  
Meat and cheese Version: 5 pairs of slideways with 5 plastic-coated wire shelves.



Facile Manutenzione: Sistema refrigerante a monoblocco di nostra produzione per temperatura ambiente fino a +38°C, silenzioso e a ridotti consumi energetici

Easy Maintenance: Refrigerant monoblock system manufactured in our facilities for temperature up to +38°C, silent and energy-saving.



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

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](mailto:everlasting@everlasting.it)