



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



Modello	Produzione fino a	Capacità contenitore	Entrata acqua	Scarico acqua	Peso netto	Peso lordo	Tensione	Refrigerante	Dimensioni	Potenza assorbita	Consumo
Model	Production up to	Bin capacity	Water inlet	Water drain	Net weight	Gross weight	Voltage	Refrigerant	Dimensions	Absorbed power	Consumption
Modele	Production maximale	Capacité du stockage	Arrivée d'eau	Evacuation d'eau	Poids net	Poids brut	Voltage	Réfrigerant	Dimensions	Puissance absorbée	Consommation
Modell	Produktionsleistung bis	Fassungsvermögen Behälter	Wasserzulauf	Wasserauslauf	Netto-gewicht	Brutto-gewicht	Netzspannung	Kühlmittel	Abmessungen	Absorptionsleistung	Verbrauch

Kg/24h **Kg** **ø mm** **ø mm** **Kg** **Kg** **V/Ph/Hz** **Gas** **L x P x H mm** **Watt** **Air / Water**

Sistema a spruzzo - Spraying system - Système a jet - Spritzsystem

DOMINO 21 S	21	4	3/4 gas	24	27,5	34	220/240V - 50 Hz	R404A	355 x 404 x 590	320	A 4,5 W 20
DOMINO 24 S	24	6	3/4 gas	24	35	41	220/240V - 50 Hz	R404A	390 x 460 x 610	350	A 5,1 W 14
DOMINO 28 S	28	9	3/4 gas	24	37	44	220/240V - 50 Hz	R404A	390 x 460 x 690	370	A 5,1 W 14
DOMINO 32 S	33	16	3/4 gas	24	48	56	220/240V - 50 Hz	R404A	500 x 580 x 690	370	A 3,3 W 13
DOMINO 42 S	42	16	3/4 gas	24	52	60	220/240V - 50 Hz	R404A	500 x 580 x 690	450	A 4 W 15
DOMINO 46 S	46	25	3/4 gas	24	56	64	220/240V - 50 Hz	R404A	500 x 580 x 800	500	A 4 W 14
DOMINO 65 S	65	40	3/4 gas	24	77	89	220/240V - 50 Hz	R404A	738 x 600 x 920	650	A 2,8 W 12,8
DOMINO 80 S	80	40	3/4 gas	24	86	98	220/240V - 50 Hz	R404A	738 x 600 x 920	800	A 2,6 W 14,4
DOMINO 90 S	90	55	3/4 gas	24	89	102	220/240V - 50 Hz	R404A	738 x 600 x 1020	850	A 2,5 W 14,2
DOMINO 130 S	130	65	3/4 gas	24	113	133	220/240V - 50 Hz	R404A	840 x 740 x 1075	1050	A 2,8 W 15,3
DOMINO 155 S	155	65	3/4 gas	24	118	138	220/240V - 50 Hz	R404A	840 x 740 x 1075	1400	A 2,6 W 13

Sistema a palette - Flag system - Système à palette - Schaufelsystem

DOMINO 28 P	25	8	3/4 gas	24	38	45	220/240V - 50 Hz	R404A	390 x 460 x 690	310	A 4,5 W 15,5
DOMINO 32 P	32	15	3/4 gas	24	47	55	220/240V - 50 Hz	R404A	500 x 580 x 690	310	A 4,4 W 13,3
DOMINO 45 P	45	20	3/4 gas	24	54	62	220/240V - 50 Hz	R404A	500 x 580 x 800	420	A 3,3 W 10,5
DOMINO 75 P	75	30	3/4 gas	24	75	87	220/240V - 50 Hz	R404A	738 x 600 x 920	480	A 3,3 W 10,5

Sistema a scaglie - Flake system - Système à paillettes - Eissplittersystem

DOMINO 90 SC	90	20	3/4 gas	24	59	67	220/240V - 50 Hz	R404A	500 x 660 x 690	1050	A 1 W 6,3
DOMINO 150 SC	150	40	3/4 gas	24	85	95	220/240V - 50 Hz	R404A	738 x 690 x 920	1200	A 1 W 6,4
DOMINO 160 G	160	-	3/4 gas	24	67	74	220/240V - 50 Hz	R404A	560 x 569 x 600	650	A 1 W 5,5
DOMINO 280 G	280	-	3/4 gas	24	83	93	220/240V - 50 Hz	R404A	560 x 569 x 695	1050	A 1 W 5,2
DOMINO 510 G	510	-	3/4 gas	24	102	113	220/240V - 50 Hz	R404A	560 x 569 x 695	1700	A 1 W 5,8
DOMINO 1000 G	1000	-	3/4 gas	24	172	195	400/415V 3N - 50 Hz	R404A	934 x 684 x 700	3200	A 1 W 5,3
CONTAINER 200	-	200	-	-	-	-	-	-	870 x 790 x 1000	-	-
CONTAINER 350	-	350	-	-	-	-	-	-	1250 x 790 x 1000	-	-

CONDIZIONI:

+21 °C +15 °C
CUBETTO STANDARD 18 g

CONDITIONS:

+21 °C +15 °C
STANDARD CUBE 18 g

CONDITIONS:

+21 °C +15 °C
GLAÇON STANDARD 18 g

KONDITIONEN:

+21 °C +15 °C
STANDARD EISWÜRFEL 18 g



Domino

Produttori di ghiaccio
Ice-makers
Machines à glaçons
Eismaschinen



La ditta fornitrice si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche tecniche e stilistiche che riterrà necessarie o utili senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. •Should it be necessary or useful without undermining any model essential features, technical and stylistic characteristics are subject to be changed without manufacturer's previous notice. •La Maison constructrice se réserve le droit d'opérer sans préavis toutes modifications techniques et stylistiques qu'elle considérera nécessaires ou utiles sans compromettre les caractéristiques essentielles des produits. •Der Hersteller behält sich das Recht vor, alle technischen und das Aussehen betreffenden Änderungen vorzunehmen, die er für nützlich oder nötig hält, ohne die wesentlichen Merkmale der Erzeugnisse zu ändern.

Bar and Restaurant

Domino

Ghiaccio a cubetti con sistema a spruzzo: Il principale vantaggio del sistema a spruzzo è quello di ottenere un cubetto oltre che perfettamente cristallino, puro ed igienico, anche molto consistente. Cosa molto importante perché il suo utilizzo è quello di raffreddare, ma senza annacquare. Il ghiaccio viene prodotto spruzzando acqua in circuito chiuso su un evaporatore formato da bicchierini di rame raffreddati dove assume la forma del cubetto, automaticamente si stacca e cade nel contenitore di raccolta. I bicchierini di rame sono completamente stagnati per garantirne l'igiene. La pompa di circolazione dell'acqua è dotata di cuscinetti a sfere in acciaio con anelli di tenuta ceramici e pertanto non richiede manutenzione.

Ghiaccio a cubetti con sistema a palette: Questa serie di fabbricatori automatici di ghiaccio è stata realizzata per soddisfare la richiesta di alcuni clienti abituati ad utilizzare le loro macchine con qualsiasi tipo di acqua, anche la più calcarea. Nel realizzare questa serie abbiamo applicato delle nuove soluzioni con controlli automatici brevettati per ovviare a tutti quegli inconvenienti che caratterizzano questo sistema di produrre ghiaccio. Il risultato è la produzione di cubetti di ghiaccio a forma cilindrica.



Ghiaccio in scaglie: Il ghiaccio prodotto in forma granulare è adatto per pescherie, per bar e gelaterie, per ristoranti in cui servono pesci e crostacei, per cliniche e laboratori, ecc. Il ghiaccio viene prodotto all'interno di un cilindro verticale e spinto, tramite una vite senza fine, nel contenitore di raccolta. I modelli 250 e 500 sono privi di contenitore di raccolta che può essere fornito a parte.

Caratteristiche costruttive: •Mobile in acciaio inox 18/10 satinato. •Isolamento ottenuto mediante iniezione di poliuretano ad alta densità. •Sportello in materiale isolante a scomparsa completa quando aperto. •Tutte le macchine sono disponibili in due versioni di condensazione a scelta: ad aria o ad acqua.

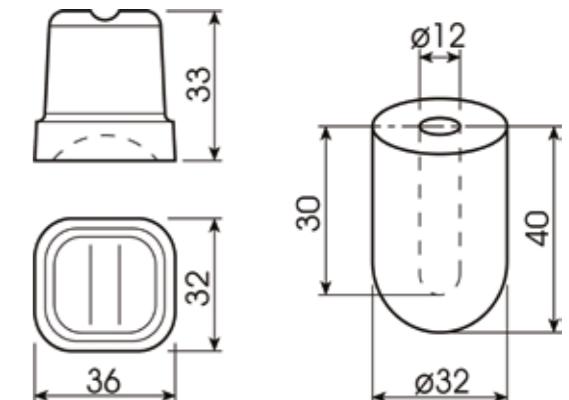


Ice cubes by spray system: Spraying system main advantage is that very compact, besides that perfectly crystal-clear and pure ice cubes can be obtained. This is very important because the ice cube purpose is to chill without diluting. Ice is produced by spraying water in close circuit onto an evaporator formed by chilled copper little cups where water takes the cube shape, from which automatically it falls into the collecting bin. The spoon-shaped copper containers are fully tinned in order to grant complete hygiene. Water circulation pump is supplied with steel roller bearings with tiled sealing rings, therefore no maintenance is required.

Ice cubes by paddle system: This automatic ice cube maker range has been built to satisfy some customers request for machines operating with any kinds of water, even the most calcareous. While projecting this range, we have given efficient patented solutions for automatic control in order to avoid every inconvenience to this ice making system. The final result is the pruduction of perfectly cylindric ice cubes.

Ice flakes: This kind of granular ice is suitable for fish-shops, bars and ice-cream shops, and for restaurants where fish and crustaceans are served, for clinics and laboratories, etc.. Ice is produced into a verticale cylinder and pushed into the collecting bin by an endless screw. 250 and 500 models are supplied with an optional collecting bin.

Building characteristics: •Brushed stainless steel 18/10 cabinet. •Insulation by high density polyurethane foam injection. •Door in insulated material completely rolled up when open. •All the machines are available in two different condensing system versions: by air or by water.



cubetto sistema a spruzzo
ice cube spraying system
cubes système à projection
Eiswürfel Sprühsystem

cubetto sistema a palette
ice cube paddle system
cubes système à palette
Eiswürfel Schaufelsystem

Eiswürfel mit dem Sprühsystem: Das Sprühsystem ist nicht nur in hygienischer Hinsicht besonders vorteilhaft, sondern liefert auch kristallklares Würfeleis mit großer Festigkeit. Dies ist äußerst wichtig, da das System zwar kühlen soll, jedoch ohne zu verwässern. Das Eis wird erzeugt, indem Wasser in einem geschlossenen Kreislauf auf einen Verdampfer gesprührt wird, der aus kleinen, gekühlten Kupferbechern besteht, die dem Eis die Form des Würfels verleihen. Die Würfel lösen sich automatisch und fallen in den Sammelbehälter. Die Kupferbecher sind vollkommen verzinkt, um einwandfreie hygienische Bedingungen zu gewährleisten. Die Umlaufpumpe für das Wasser verfügt über Stahlkugellager mit keramischen Dichtungsringen und bedarf daher keiner Wartung.

Eiswürfel mit dem Schaufelsystem: Diese Serie von Würfeleis-Maschinen wurde produziert, um die Nachfrage von einigen Kunden zu befriedigen, die daran gewöhnt sind, ihre Maschinen mit jedem Wassertyp zu speisen, d.h. auch mit Wasser mit sehr hohem Kalkgehalt. Bei der Verwirklichung dieser Serie haben wir neue Lösungen mit patentierten automatischen Überwachungseinrichtungen zur Anwendung gebracht, um alle den Unannehmlichkeiten vorzubeugen, die dieses System zur Würfeleiserzeugung gewöhnlich gekennzeichnen. Das Ergebnis ist Würfeleis in zylindrischer Form.

Eissplitter: Das in Form von Splittern erzeugte Eis eignet sich besonders für Fischhandlungen, für Bars und Eisdiele, für Restaurants, in denen Fische und Krustentiere serviert werden, für Kliniken und Laboratorien, usw.. Das Eis wird im Innern eines senkrechten Zylinders erzeugt und mittels einer endlose Schraube in den Sammelbehälter befördert. Die Modelle 250 und 500 haben keinen Sammelbehälter. Dieser kann extra geliefert werden.

Konstruktionsmerkmale: •Gehäuse aus satiniertem Edelstahl 18/10. Isolierung mittels Einspritzung von Pur-Schaum von hoher Dichte. •Versenkbare Gehäusetür aus Isolierstoff. •Alle Maschinen sind je nach Wunsch entweder mit Luft oder mit Wasserkondensierung lieferbar.

Glace en cubes avec système de projection d'eau: L'avantage principal du système à projection d'eau est d'obtenir un glaçon parfaitement cristallin, pur, hygiénique et très compact. Cela est très important, lorsqu'il vient utilisé pour refroidir sans couper les boissons. La glace est produite par pulvérisation de l'eau en circuit fermé sur un évaporateur fait par de petits cloches en cuivre refroidies, dans lesquelles les glaçons se forment et automatiquement se détachent pour tomber dans le récipient de stockage. Les cloches en cuivre sont complètement étamées pour assurer l'hygiène demandée. La pompe de l'eau est dotée de coussinets sphériques en acier avec des joints à anneau en céramiques et, par conséquent, l'entretien n'est pas demandé.

Glace en cubes avec système à palette: Cette-série de machines à glaçons a été étudiée pour satisfer les demandes de certains clients habitués à machines qui fonctionnent avec n'importe quel type d'eau, même avec la plus calcaire. En réalisant cette série, nous avons utilisé les dernières solutions de contrôle automatique brevetées pour obvier à tous les inconvénients de ce système. Le résultat est la production de cubes de glace en forme cylindrique.

Glace en écailles: La glace de forme granulaire est indiquée pour poissonneries, pour bars et cafés-glacières, pour restaurants qui servent poisson et crustacés, pour cliniques et laboratoires, etc. La glace se forme dans un cylindre vertical et vient poussée, au moyen d'une vis sans fin, dans le récipient de stockage. Les modèles 250 et 500 sont sans récipient de stockage qui peut être fourni séparément.

Données de construction: •Meuble en acier inox 18/10 satiné. •Isolation obtenue par injection de polyuréthane à haute densité. •Portillon en matière isolante, complètement escamotable quand il est ouvert. •Toutes les machines sont disponibles en deux versions de condensation de l'eau: à air ou à eau.