

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

AFNOR Cert. 14111




PANEM
solutions de froids

PANEM INTERNATIONAL SAS
ZA - 34, Allée des Grands Champs
79260 LA CRÈCHE

LES CELLULES DE FERMENTATION
CONTRÔLÉE*

 +33 (0)5 49 25 50 04 - Web : www.panem.fr - Email : panem@panem.fr

* ROLL-IN RACKS RETARDER-PROVERS

 **PANEM**
solutions de froids

Plusieurs régulations pour s'adapter à votre process
Several regulations to match your process

FXP



Fermentations avec ou sans apport d'eau.
Proving with or without water supply.

FPC4



Fermentations avec ou sans apport d'eau + Gestion de plusieurs recettes + **Stop pousse.**
Proving with or without water supply + Available recipes + **Cold Reset.**

FPC4HR



Fermentations avec gestion électronique de l'humidité + Gestion de plusieurs recettes + **Stop pousse.**
Proving with electronic management of humidity + Available recipes + **Cold Reset.**

HIGH TOUCH 3



Mêmes fonctionnalités que FPC4HR
+ Gestion à distance
+ **Traçabilité** et historique des données

Same features as FPC4HR
+ Remote management
+ **Monitoring** and data history

ERGONOMIE ERGONOMICS

- Ferrage de **porte réversible.**
Reversible door hinges.

HYGIÈNE HYGIENE

- Encadrement de porte, **porte & intérieur en inox,** éliminant tout risque de corrosion.
Door frame, door & inside in stainless steel preventing any corrosion risk.

Options

QUALITÉ PROCESS PROCESS QUALITY

- Sol en résine imputrescible qui facilite le montage et sécurise la géométrie de la cellule. (Sol prépercé en usine).
Basement in imputrescible resin. It facilitates assembly and secures geometry. (The floor is pre-drilled in factory).
- Sol isolé pour éviter toute condensation.
Insulated floor to prevent condensation.
- Échangeur cuivre/alu protégé, grande surface d'échange. Froid non desséchant.
High exchange surface on protected copper/aluminium exchanger. Non-drying cold.
- Diffusion d'air canalisé assurant une **régularité de pousse,** éliminant le risque de croûtage. Les produits sont à l'abri du mouvement de l'air.
Channelled air diffusion enabling an **even proving** preventing crusting risk. Products are sheltered from air movement.



L'avis du pro The professional's advice

«J'aime la flexibilité qu'offrent les équipements PANEM : les nombreuses références au catalogue m'ont permis de choisir celle qui s'est adaptée à mon fournil. J'ai pris l'option «stop-pousse» pour étaler la cuisson sur plusieurs heures. Le matériel est robuste. Rien à redire.»

«I like the flexibility offered by PANEM equipment : the numerous references in the catalogue allowed me to choose the one that suited to my bakery. I selected the «cold reset» option allowing to space the cooking for several hours. The material is sturdy. Nothing to complain about.»

Hervé D - Boulanger



AFNOR Cert. 14111