

FORCE DE VENTE EN DEUX POINTS FONDAMENTAUX

QUALITÉ DU MATÉRIEL

L'expérience utilisateur parle d'elle-même. Le bouche à oreille positif est la plus authentique et précieuse des garanties économiques.

QUALITÉ DU SERVICE APRÈS-VENTE

Les pièces détachées sont disponibles sans délai, l'accompagnement et le suivi commercial sont au coeur du fonctionnement de l'entreprise Panimatic.

plus en
détail
la qualité



CHOIX DES MATÉRIAUX ET ROBUSTESSE

Les panneaux des cellules sont conçus avec des renforts pour un assemblage résistant à une utilisation intensive, assurant la longévité du matériel.

Deux parois en aluminium ou en acier laqués sont assemblées par injection de mousse polyuréthane. Elles constituent un panneau isolant pour une cellule. La mousse polyuréthane employée ne contient pas de chlorofluocarbure, elle fonctionne avec un agent d'expansion à base d'eau. L'injection est réalisée avec une densité de 45 kg/m³.

Les systèmes frigorifiques fonctionnent au gaz réfrigérant R452, produit recommandé pour limiter l'impact sur l'environnement. Les batteries sont traitées anti-acide pour les modèles en froid positif.

Tous le mobilier, parisiens, échelles et chariots sont construits en tube inox 304 de dimensions 30 x 30 et 30 x 40 et soudés avec des épaisseurs de tôle inox 304 d'épaisseur 1,2 mm et 1,5 mm. Ce matériel de haute résistance aux chocs ne nécessite jamais de service après-vente.

ISOLATION ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

L'isolation pour le froid négatif est garantie par des panneaux d'une épaisseur de 120 mm. Il y a rupture de pont thermique entre l'intérieur et l'extérieur de tous les meubles réfrigérés, ceux-ci pouvant être pourvus sur demande de planchers isolés.

L'étanchéité et la fermeture des portes sont assurées par un joint démontable en caoutchouc naturel en froid positif et un joint en mousse en froid négatif.

La disposition spatiale des chambres et leur conception sont étudiées en fonction de chaque fournil afin de minimiser les déperditions thermiques à l'ouverture des portes et d'éviter la formation de givre.

FACILITÉ D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Les tableaux de commandes sont conçus pour simplifier au maximum la programmation électronique des cellules. À l'installation du matériel, les artisans sont formés à l'utilisation.

La ventilation s'arrête automatiquement par contact magnétique à l'ouverture d'une porte. Une alarme sonore est installée sur les modèles en froid négatif.

Les angles arrondis à l'intérieur de la cellule et l'absence de rebords en bas des portes facilitent le nettoyage. Pour une hygiène parfaite, le sol est complètement lissé et la finition extérieure est blanche avec film alimentaire.



PERFORMANCE ET FIABILITÉ

La puissance des groupes frigorifiques et thermiques qui équipent les chambres de fermentation permettent de stopper la fermentation à - 8°C et de la différer à plus de 60 heures, sans aucun risque de croûtage ou de cloquage. Grâce à un système automatique d'humidification, elles peuvent également être utilisées en étuve rapide.

Grâce à son système de refroidissement d'air, les compresseurs peuvent fonctionner dans les conditions thermiques propres aux fournils et acquièrent ainsi une longévité maximale. Les groupes sont silencieux grâce à leur caisson insonorisé.

fabricant
de matériel
français

boulangerie
et pâtisserie
depuis 53 ans

panimatic

panimatic.fr
info@panimatic.com
77460 Souppes/Loing
France
Tél. 01 64 29 72 19

PME FAMILIALE FRANÇAISE

L'ensemble des locaux de la société Panimatic est situé en France, au Sud de la Seine et Marne. 2500 machines sortent de l'atelier chaque année, dont 70 % proviennent de la gamme de fermentation.

ENGAGEMENT POUR LA QUALITÉ

L'éthique basée sur la robustesse et la pérennité des machines est la clé de l'ancienneté et de la réussite de la marque Panimatic chez les artisans boulangers-pâtisseries, ainsi qu'en grande distribution, puis à l'export.

CONFIANCE

Panimatic est à l'écoute des besoins spécifiques des artisans et peut concevoir les équipements sur-mesure selon l'espace et les méthodes de travail de chacun. Ceux qui travaillent avec le matériel Panimatic récompensent la marque de leurs témoignages d'efficacité. Les produits obtenus sont d'une qualité supérieure de par leur saveur, leur présentation et leur conservation.

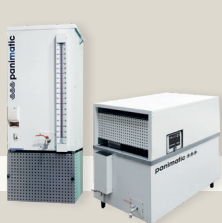
gamme de matériel
complète

Avec une conception et une fabrication exclusivement française, l'entreprise Panimatic a une forte réactivité. Il est possible de réaliser du matériel sur-mesure, d'en assurer sa fiabilité à tous les niveaux de réalisation et de proposer un service après-vente efficace, les pièces détachées étant toujours disponibles. Panimatic collabore avec des revendeurs frigoristes indépendants, en France et à l'international.

de 1968
à aujourd'hui
histoire familiale

Panimatic est depuis toujours une entreprise familiale. La société mère collabore avec une cinquantaine de personnes au sein d'un atelier d'expérimentation, de fabrication et de montage, d'un service commercial et d'une équipe d'installateurs-dépanneurs. Une partie de la production est assurée par de petites unités familiales indépendantes situées à proximité.

TRAVAIL DE LA PÂTE



REFROIDISSEURS D'EAU



MINI-BALANCELLES
ET FAÇONNEUSES

FERMENTATION
CONTRÔLÉE



CHAMBRES DE FERMENTATION SUR MESURE POUR CHARIOTS



ARMOIRES CLIMATISÉES ET ÉTUVES



TOURS ET SUPPORTS DE FOUR CLIMATISÉS

CONSERVATION
POSITIVE
ET CHOCOLAT



ARMOIRES ET CHAMBRES POUR BACS À PÂTES



ARMOIRES POUR PLAQUES



CHAMBRES FROIDES SUR MESURE



TOURS RÉFRIGÉRÉS

CONSERVATION
NÉGATIVE



CELLULES ET CHAMBRES DE SURGÉLATION



CHAMBRES DE CONSERVATION
SUR MESURE



TOURS DE CONSERVATION



SURGÉLATEURS-CONSERVATEURS 400 X 600 ET 600 X 800

CUISSON



FOURS VENTILÉS ÉLECTRIQUES
SUR ÉTUVES OU SUPPORTS INOX



FOURS COMPAGNON

ORGANISATION
DU FOURNIL



BACS À SEL ET TOURS SECS



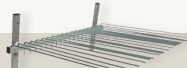
ARMOIRES DE
COUCHES AUTOMATIQUES



ÉCHELLES POUR PLAQUES ET FILETS
ET ÉCHELLES À BACS



CLEAN BROsse



SÈCHE-COUCHES



PARISIENS FERMÉS, REPOSE-PÂTONS
ET CHARIOTS SPÉCIAL CHAMBRES

1968

Naissance d'un atelier d'expérimentation avec un frère boulanger. L'objectif est de réduire le travail de nuit et d'économiser la gestuelle autour de la manutention de la pâte.

1972

Création de la société Panimatic. Commercialisation des premières couches automatiques, outils précieux pour le gain de temps à la mise au four.

1973

Dépôts des premiers brevets sur le système de fermentation avec évaporateurs, pour la régularité de pousse parfaite des produits. Lancement des premières armoires climatisées.

1990

Développement de la gamme de froid positif et de froid négatif à destination des pâtisseries. Lancement des surgélateurs, conservateurs et cellules de refroidissement rapide. Fabrication du matériel pour la manutention et le travail de la pâte.

2008

Conception et fabrication des fours à soles Compagnon.

2016

Création de la façonneuse F14.