



PANEM
solutions de froids

ARMOIRES À CHARIOT



AFNOR Cert. 14111

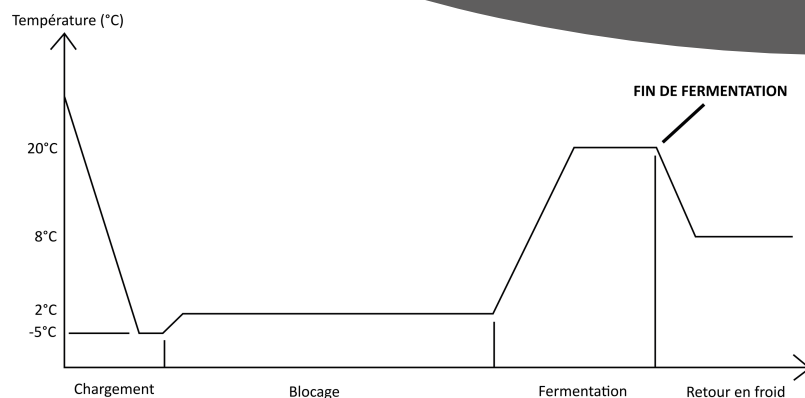


FERMENTATION
CONTRÔLÉE

LES PROCESS DE FERMENTATION

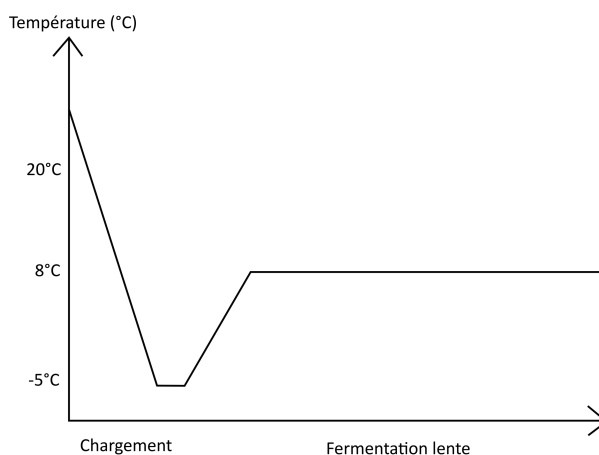
FERMENTATION DIFFÉRÉE

Un appareil de fermentation différée permet de bloquer ou ralentir la fermentation pendant une durée prédéfinie, puis laisse la pâte fermenter à une température précise. Le cycle complet comprend plusieurs étapes : le chargement de la pâte, la phase de blocage, la fermentation, et un retour au froid (Stop Pousse). Ces étapes s'ajustent automatiquement en fonction de l'heure de fin souhaitée et des durées programmées pour les phases de chargement et de fermentation.



FERMENTATION LENTE

Le cycle comprend deux étapes : le chargement puis la fermentation. Elles se succèdent sans notion de durée.



FERMENTATION
CONTRÔLÉE

LES ATOUTS PANEM



UNE INNOVATION PANEM

N°FR1913483

inpi



- **378 BAGUETTES : MEILLEURE CAPACITÉ DU MARCHÉ**
- 1 chariot pour grilles 600x800/900mm
- 21 grilles avec écartement de 60mm



- Groupe **TROPICALISÉ** de série
- **ÉTANCHÉITÉ** renforcée



- Intérieur **TOUT INOX** éliminant le risque de corrosion



- Possibilité de **RETOUR EN FROID** (Stop Pousse)
- **CHARIOT GAINÉ** assurant une régularité de pousse et évitant le risque de croûtage



NOS RÉFÉRENCES ET DIMENSIONS EXTÉRIEURES

SUPPORTS	RÉFÉRENCES	CAPACITÉS	L (mm)	P (mm)	H (mm)	SENS D'ENTRÉE (mm)
600 x 800 mm	AP1X1B1	1 chariot de 21 supports	775	1200	2160	600
	AP1X1B1PAN	1 chariot de 21 supports	775	1200	2160	600

PANEM INTERNATIONAL SAS
ZA - 34 Allée des Grands Champs
79260 LA CRECHE
00 33 5 49 25 50 04
www.panem.fr
panem@panem.fr

