



PANEM
solutions de froids

L'UNIVERS DU CHOCOLAT



AFNOR Cert. 14111



STOCKAGE
CHOCOLAT

TOUR GANACHE : UN PRODUIT UNIQUE



- **CAPACITÉ DE STOCKAGE OPTIMISÉE**
- Agencement variable



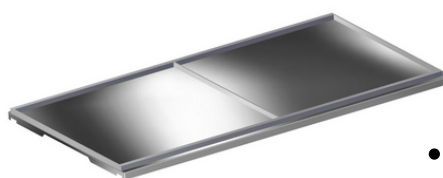
- Intérieur **TOUT INOX** éliminant le risque de corrosion



- Capacité maximum : 15 niveaux / 2 plaques 400x730mm par niveau
- Une plaque inox avec un cadre à 2 alvéoles 360x360mm (épaisseur de 8 à 10mm au choix)

**AVANTAGES
PANEM**

**STOCKAGE
GANACHE**



- **GESTION OPTIMISÉE**

- de la température : entre 15°C et 18°C
- de l'hygrométrie : entre 55% et 65%

- **RÉGULATION SPÉCIALE «CHOCOLAT»**
- **GAIN DE TEMPS** : les cadres sont directement stockés à la fin du coulage
- Uniformité de la température et de l'hygrométrie dans l'enceinte du tour

STOCKAGE
CHOCOLAT

STOCKAGE CHOCOLAT



- Plaques 400x600mm
- **AGENCEMENT VARIABLE**
20 OU 40 PLAQUES

**STOCKAGE
CHOCOLAT**

PODIUM



- Adaptés au stockage de produits finis ou semi finis
- Intérieur **INOX**, extérieur prélaqué
- **FROID VENTILÉ**

- Cloche en verre collé coulissante
- Cordon chauffant en périphérie sous la ceinture
- Eclairage LED blanc chaud

NOS RÉFÉRENCES ET DIMENSIONS EXTÉRIEURES

APPAREILS	SUPPORTS	RÉFÉRENCES	CAPACITÉS	L (mm)	P (mm)	H (mm)
TOUR	400 X 600 MM	BE2DBPVL-GAN	20 SUPPORTS	2120	790	910
ARMOIRE	400 X 600 MM	BE20V	20 SUPPORTS	575	905	2020
	400 X 600 MM	BE40V	40 SUPPORTS	1150	905	2060

APPAREILS	RÉFÉRENCES	CAPACITÉS	L (mm)	P (mm)	H (mm)
PODIUM DE PRÉSENTATION	CL2PF3POD-MIX	2 PLATEAUX	948	980	1097
	CL3PF3POD-MIX	3 PLATEAUX	1348	980	1097
	CL4PF3POD-MIX	4 PLATEAUX	1748	980	1097
	CL5PF3POD-MIX	5 PLATEAUX	2198	980	1097

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

