

TOUR GANACHE

*CHOCOLATE
WORKSTATION*




PANEM
solutions de froids

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


PANEM
solutions de froids





PANEM
solutions de froids

Le premier tour ganache du marché qui fait gagner du temps The first workstation for ganache storage that saves time



CARACTÉRISTIQUES DU STOCKAGE FROID DATA OF COLD STORAGE

Gestion optimisée / Optimal management

- ▶ de la température : entre 15°C et 18°C.
Temperature : between 15°C and 18°C.
- ▶ de l'hygrométrie : entre 55% et 65%.
Hygrometry : between 55% and 65%.

CAPACITÉS CAPACITIES

- CAPACITÉ MAXIMUM : 15 niveaux / 2 plaques 400x730 mm par niveau.
MAXIMUM CAPACITY : 15 levels / 2 trays 400x730 mm per level.
- Une plaque inox avec 1 cadre à 2 alvéoles 360x360 mm (épaisseur de 8 à 10 mm au choix).
A stainless steel tray with 1 frame with 2 squares 360x360 mm (thickness from 8 to 10 mm).

Tout inox All in stainless steel

- ▶ Capacité de STOCKAGE OPTIMISÉE.
OPTIMIZED STORAGE capacity.
- ▶ Agencement VARIABLE.
VARIABLE layout.

LES AVANTAGES PANEM THE PANEM'S BENEFITS

- ▶ RÉGULATION SPÉCIALE « CHOCOLAT ».
SPECIAL REGULATION FOR CHOCOLATE.
- ▶ GAIN DE TEMPS : les cadres sont directement stockés à la fin du coulage.
TIME SAVING : frames are directly stored after pouring.
- ▶ UNIFORMITÉ de la température et de l'hygrométrie dans l'enceinte du tour.
UNIFORMITY of temperature and hygrometry into the cabinet.

*L'avis du pro
The professional's advice*

« Les plaques à cadre amovibles me permettent de travailler le chocolat sur le plan de travail du meuble puis de procéder au transfert direct de la préparation dans le stockage froid inox (d'une capacité de 60 kg). Gain de temps, précision du geste et facilité d'entretien sont les premiers bénéfices de cet équipement. »

«The removable frame trays allow me to work the chocolate on the work surface of the cabinet and then to transfer the preparation directly into the stainless steel cold storage (with a capacity of 60 kg). The first benefits of this equipment are time saving, precise gestures and easy maintenance.»

SEBASTIEN L. CHOCOLATIER/CONFISEUR



AFNOR Cert.14111