

TOURS SALADETTE
AVEC OPTIONS
RANGEMENTS GN

*REFRIGERATED
SNACKING
WORKSTATIONS*



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



AFNOR Cert. 1411



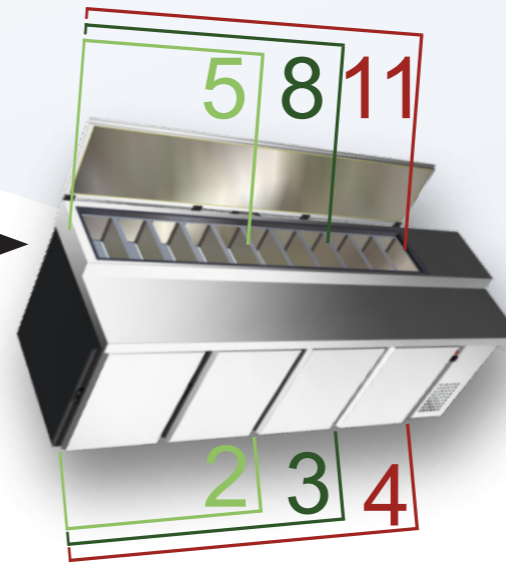
PANEM
solutions de froids

CAPACITÉS CAPACITIES

Tour avec bacs GN 1/3
Prof. : 150 mm.
Bench-in refrigerator GN 1/3 containers
Depth : 150 mm.

Bacs / Containers

Portes / Doors



**Robustesse
Toughness**

Tout inox

All in stainless steel



Option 1

1 bloc de 2 tiroirs de rangement des bacs GN
Profondeur 200 mm.
1 block of 2 drawers for storage of GN containers
Depth : 200 mm.

Option 2

1 bloc de 3 tiroirs de rangement des bacs GN
Profondeur 150 mm.
1 block of 3 drawers for storage of GN containers
Depth : 150 mm.



Option 3

Cornières polyvalentes pour supports GN.
Multifunctional angles for GN supports.

CARACTÉRISTIQUES SPECIFIC FEATURES



Le dessus est agencé pour recevoir des bacs gastro GN 1/3.

La température des bacs est contrôlée par une VENTILATION RÉGULÉE INDÉPENDANTE du reste du tour.

L'aménagement de base est POLYVALENT et adaptable à quasiment tous les formats.

The top is arranged to receive GN 1/3 gourmet containers.

The temperature of the containers is controlled by an INDEPENDENT REGULATED VENTILATION.

The basic layout is VERSATILE and adaptable to almost all formats.

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

«La qualité est au rendez-vous : on a l'air brassé qui permet d'équilibrer les températures. Je laisse mes ingrédients dans les bacs la nuit sans qu'ils soient détériorés le lendemain. Il est pratique à l'usage !»

«Quality is ever present, that is for sure : we have the mixed air that allows to balance the temperatures. I leave my ingredients in the containers all over the night and I find them well preserved the day after. It is convenient to use!»

GAEL S. BOULANGER



AFNOR Cert. 14111