

RETARDER-PROVER CABINETS







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









ERGONOMIE

ERGONOMICS

Échelettes DÉMONTABLES sans outil et réglables en écartement pour s'adapter à différentes largeurs de supports.

REMOVABLE tool-less slipper-guides, can be adjusted to match different widths of supports.

Livrable démonté à la demande pour accès réduit.

Can be delivered dismantled on demand in case of reduced access.

PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

ENERGETIC PERFORMANCE

Groupe TROPICALISÉ de série.

Serial TROPICALIZED condensing unit.

ÉTANCHÉITÉ des portes optimisée. DURABILITÉ des fermetures éprouvée.

Optimized door SEALING. Locks DURABILITY. (PANEM SPECIFICITY)

QUALITÉ PROCESS

PROCESS QUALITY

Gestion de l'humidité par hygrostat.

Humidity regulation by hygrostat.

Échangeur cuivre/alu protégé, grande surface d'échange. Froid non desséchant.

High exchange surface on protected copper/aluminium exchanger. Non-drying cold.

Possibilité de «stop-pousse» permettant un étalement de la cuisson sur plusieurs heures.

Possibility of «cold reset» allowing to space the cooking for several hours.

Diffusion d'air canalisé assurant une régularité de pousse, éliminant le risque de croûtage. Les produits sont à l'abri du mouvement de l'air.

Channelled air diffusion enabling an even proving preventing crusting risk. Products are sheltered from air movement.

HYGIÈNE

HYGIENE

Intérieur TOUT INOX éliminant tout risque de corrosion.

Inside ALL IN STAINLESS STEEL preventing any corrosion risk.

Nombreux types d'appareils permettant une adaptation pour tous types de fournils

Several references enabling to suit to any bakerooms types









«Depuis not re création en 2017, nous faisons entièrement confiance à la marque PANEM, autant en Boulangerie que Pâtisserie. PANEM, un gage de qualité qui a participé aux nombreuses victoires de l'équipe, 1ère place au concours du croissant au beurre Île et Vilaine, Bretagne et National, organisé par la Fédération de la Boulangerie 35.»

«Since our creation in 2017, we have placed our full trust in the PANEM brand, both in Bakery and Pastry. PANEM, a guarantee of quality that has participated in the many team's victories: 1st place in the Île et Vilaine, Bretagne and National butter croissant competition, organised by the Fédération de la Boulangerie 35»

A.FRAUDIN - BOULANGER