PANEM
solutions de froids

NEGATIVE COLD STORAGE

LE STOCKAGE NEGATIF

SMALL CAPACITY SHOCK FREEZER & BLAST CHILLER
SURGÉLATION & REFROIDISSEMENT RAPIDE PETITE CAPACITÉ

SELLING POINTS
ARGUMENTAIRES

PANEM, COLD AND TRUSTED SOLUTION !
PANEM, UNE SOLUTION DE FROID ET DE CONFIANCE !

ERGONOMICS
ERGONOMIE

BH stainless steel angles to supports trays adjustable in height every 68 mm for supports 400 x 600 mm.
BH cornières supports grilles en inox, réglables en hauteur au pas de 68 mm pour supports 400 x 600 mm.

Can be delivered dismantled on demand in case of reduced access.
Livrable démonté à la demande pour accès réduit.

Compact range for a good capacity / space ratio.
Gamme compacte pour un bon rapport capacité / encombrement.

Reversible door.
Ferrage reversible.

BH Machine delivered ready to plug in. 230V 1 Ph 50Hz.
BH Equipement livré prêt à brancher. 230V MONO 50Hz.

HYGIENE
HYGIÈNE

Inside & outside all in stainless steel preventing any inner corrosion risk.
Intérieur et extérieur tout inox éliminant tout risque de corrosion.

BH removable interior layout without tools.
BH agencement intérieur démontable sans outils.

BH inside water-washable with bung hole.
BH Intérieur nettoyable à l'eau avec bonde écoulement.

BH10/16 reevaporation tank of defrosting waters.
BH10/16 bac de réévaporation des eaux de dégivrage.

BH10/16 casters with brakes to move easily the machine for cleaning.
BH10/16 appareil équipé de roulettes avec freins.

MAINTAINABILITY
MAINTENABILITÉ

Crimped stainless steel screws and nuts.
Visserie et écrou sertis inox généralisés.

External protection of doors with stainless-steel profile.
Protection externe des portes par profil inox.

Seal easily interchangeable without tool.
Joint facilement interchangeable sans outil.

Electrical wiring with connection identification for safe intervention.
Câblage électrique avec repérage des connexions permettant une intervention sécurisée.

Opening front of fan on pivot for easy access during maintenance.
Façade ventilateur ouvrable sur pivot pour faciliter l'accès lors des maintenances.

ENERGETIC PERFORMANCE
PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

Option for **BH22/ BJ20** & **36**
*Option pour **BH22 / BJ20 & 36***

Defrosting by hot gaz.
Dégivrage par gaz chaud.

Optimized door sealing. Locks durability (magnetic latch). Aluminum profile at door frame with incorporated heating cord.
Etanchéité des portes optimisée. Durabilité des fermetures éprouvée (loqueteau magnétique). Profil alu encadrement de porte avec cordon chauffant incorporé.

Optimum performance / capacity / investment ratio.
Rapport performance / capacité / investissement optimum.

High insulation coefficient : lambda 0.021W/m.K. Panels' thickness : 70 mm.
Haut coefficient d'isolation : lambda 0.021W/m.K. épaisseur des panneaux : 70 mm.

PROCESS QUALITY
QUALITÉ PROCESS

Automatic fan stop at door opening.
Arrêt ventilation à l'ouverture des portes.

Automatic switching into storage phase at the end of the freezing cycle.
Basculement automatique en phase de conservation en fin de cycle de surgélation.

Needle probe to better manage freezing times (compliance with veterinary standards).
Sonde à piquer pour gérer au mieux les temps de refroidissement / surgélation (respect des normes vétérinaires).

Possibility to control blowing temperature to preserve products quality.
Possibilité de contrôler la température de soufflage pour une meilleure préservation de la qualité des produits.

High exchange surface on protected copper / aluminum exchanger. Non-drying cold.
Echangeur cuivre / alu protégé, grande surface d'échange. Froid non desséchant.

MAIN DATA SMALL CAPACITY SHOCK FREEZER & BLAST CHILLER
CARACTERISTIQUES GÉNÉRALES DES CELLULES DE SURGÉLATION ET REFROIDISSEMENT RAPIDE

ISOTHERMIC CONSTRUCTION

PANELLING
Sandwich panels thickness 70mm made of polyurethan foam density 35Kgm³, high insulation coefficient: lambda 0,021W/m.K. 2 faces sheet coated : exterior and interior in stainless steel. Assembly of isothermic panels among themselves by gradual clamping hooks, thickness 5 mm enabling an adjusting preventing thermal bridges as well as quick assembly and reassembly.

BASEMENT
Mounting on adjustable screw-jacks for separate condensing unit / on casters for incorporated condensing unit except for BJ20 : expanded PVC sheet 10 mm with stainless steel sheet. Option for BJ references: insulated floor 60 mm.

DOOR FRAMES
Pivoting doors, right door hinge standard, (on the left if required). Exterior covering in stainless steel. Interior covering stainless steel. Side closing by pivots. Aluminium dissipater profile of heating cord combined with seal insuring maximum air tightness.

INTERIOR FITTING
Stainless steel trays supports. Space between trays : 68 mm
For trays 400 x 600 mm or GN1/1 530 x 325 mm
(confirm the size with order)

CONSTRUCTION ISOTHERMIQUE

PANNEAUTAGE
Panneaux sandwich épaisseur 70 mm, de plaques de mousse de polyuréthane densité 35 Kgm3, haut coefficient d'isolation : lambda 0.021W/m.K. Revêtues deux faces de tôles : Extérieur / Intérieur finition inox. Assemblage des panneaux isothermes entre eux par crochets inox ép. : 5 mm à serrage progressif permettant un ajustement évitant les ponts thermiques ainsi qu'un montage et démontage rapides.

SOCLE
Appareil sur roulettes en groupe logé / sur pieds réglables en groupe séparé sauf BJ20 : plaque PVC expansée 10 mm avec une tôle inox.
En option pour les références BJ: sol isolé 60 mm.

HUISSERIES
Portes pivotantes, ferrage droit en standard, (gauche sur demande). Habillage extérieur en tôle INOX. Habillage intérieur INOX. Ouverture/Fermeture assurées par pivots.
Profil aluminium dissipateur du cordon chauffant allié à un joint assurant une étanchéité maximum.

AGENCEMENT INTÉRIEUR
Échelettes en inox, fixes écart : 68mm. Pour plaques de 400 x 600 ou GN1/1 530x325 (préciser à la commande)

TECHNIC EQUIPMENT

REFRIGERATING
Hermetic condensing unit. Freon R452A.
Ventilated refrigerating battery always without frost thanks to its integrated defrosting system into evaporator.
For BH22SR anticipate oil separator.

DEFROSTING
By hot gas for BH10-SR & BH16-SR
Electrical defrosting for BH22-SR & BJ20-SR
Reevaporating tank for defrosting water is included on BH10-SR & BH16-SR.

ELECTRIC EQUIPMENT
Easy use electronic front control panel RXP5-S with needle. probe. Fan stop at door opening.

ELECTRIC SUPPLY
400V 3Ph + N + E 50 Hz.
230V 1 Ph + E 50 Hz (BH10-SR).

ÉQUIPEMENTS TECHNIQUES

FRIGORIFIQUE
Groupe frigorifique hermétique. Fréon R452A.
Batterie réfrigérante ventilée toujours exempte de givre grâce à son système de dégivrage intégré dans l'évaporateur.
Pour BH22SR, prévoir un séparateur d'huile.

DÉGIVRAGE
Par gaz chaud pour BH10-SR et BH16-SR.
Dégivrage électrique sur BH22-SR et BJ20-SR.
Sur BH10-SR & BH16-SR : bac de réévaporation des eaux de dégivrage inclus.

ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE
Tableau de contrôle électronique en façade, simple d'utilisation RXP5-S avec sonde à piquer. Arrêt ventilation à l'ouverture des portes.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
400V 3Ph + N + T 50 Hz.
230V 1 Ph + T 50 Hz (BH10-SR).

THIS MACHINE ENABLES A USE EITHER
A QUICK COOLING ROOM
(CATERER)
A DEEP-FREEZING ROOM
(BAKERY/PASTRY)

CET APPAREIL PERMET UNE UTILISATION SOIT :
EN CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE
(TRAITEUR)
EN CELLULE DE SURGÉLATION
(BOULANGERIE/PÂTISSERIE)

RELEVANT INFORMATION
INFORMATIONS UTILES

FRENCH STANDARD REGULATION

Reminders of regulations regarding the preparation of precooked dishes.
- Extract of Official Journal, 16/7/74 no. 74-163.
- EDITION A.F.F. July 1983 of the specifications (French Association of refrigeration)

ARTICLE 24
Precooked dishes intended to be preserved before consumption by a refrigeration, freezing or deep-freezing process, must be packaged, immediately after cooking, in individual units or not, so that their sizes do not prevent compliance with the requirements set out in article 26 below. Any transfer is prohibited except within a duration of two hours prior to consumption.

ARTICLE 25
Packaged precooked dishes must be cooled in an isolated equipment complying with the sanitary standards in force.

ARTICLE 26
The duration of cooling between the end of the cooking and the core temperature of +10°C must be less or equal to two hours.

ARTICLE 30
The freezing of precooked dishes meant to be frozen or deep-frozen must immediately follow the cooling. The storage temperature of frozen or deep-frozen dishes must be less or equal to-18°C.
Shock freezers must lower the temperature from the nominal charge of +65°C to -18°C at heart in less or equal to a 4h30 duration. To take account of packaging operations more or less long depending on the load, shock freezers and blast chillers must cool from +65°C to +10°C in a duration less or equal to :
- 110 mn for machines in category A (nominal load less or equal to 50Kg)
- 90 mn for machines in category B (nominal load upper or equal to 50Kg)

RÉGLEMENTATIONS

** Rappels des réglementations concernant la préparation des plats cuisinés à l'avance.*
- Extraits du J.O. du 16/7/74 n° 74-163.
- EDITION A.F.F. de Juillet 1983 du cahier des charges (Association Française du Froid).

ARTICLE 24
Les plats cuisinés à l'avance destinés à être conservés avant leur consommation par un procédé de réfrigération, de congélation ou de surgélation,doivent être conditionnés, immédiatement après leur cuisson, en unités individuelles ou non, de telle manière que leurs dimensions ne fassent pas obstacle au respect des prescriptions énoncées à l'article 26 ci-dessous. Tout transvasement est interdit, sauf dans un délai de deux heures précédant la mise en consommation.

ARTICLE 25
Les plats cuisinés à l'avance conditionnés doivent subir un refroidissement rapide dans une enceinte isolée conforme aux normes hygiéniques en vigueur.

ARTICLE 26
La durée de refroidissement entre la fin de la cuisson et l'obtention d'une température à cœur de + 10°C doit être inférieure ou égale à deux heures.

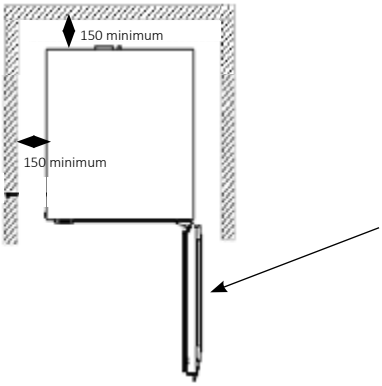
ARTICLE 30
La mise en congélation des plats cuisinés à l'avance destinés à être congelés ou surgelés doit suivre immédiatement le refroidissement. La température d'entreposage des plats cuisinés congelés ou surgelés doit être inférieure ou égale à -18°C.
Les cellules de congélation doivent abaisser la température de toutes les barquettes de la charge nominale de +65°C à -18°C à cœur en un temps inférieur ou égal à 4h30. Pour tenir compte des opérations de conditionnement plus ou moins longues selon la charge, les cellules de refroidissement rapide et les cellules de congélation doivent refroidir toutes les barquettes de la charge nominale de + 65°C à + 10°C en un temps inférieur ou égal à :
- 110 mn pour les cellules de catégorie A (charge nominale < ou = à 50 Kg)
- 90 mn pour les cellules de catégorie B (charge nominale > ou = à 50 Kg)

INSTALLATION CAUTION - ONLY IF INCORPORATED CONDENSING UNIT

PRÉCAUTION D'INSTALLATION - POUR CONFIGURATION EN GROUPE LOGÉ UNIQUEMENT

Range of products : **BH10-SR & BH16-SR**
If the machine is placed between 2 walls or 2 other machines, provide at least 150 mm clearance all around for condensing unit optimal aeration.

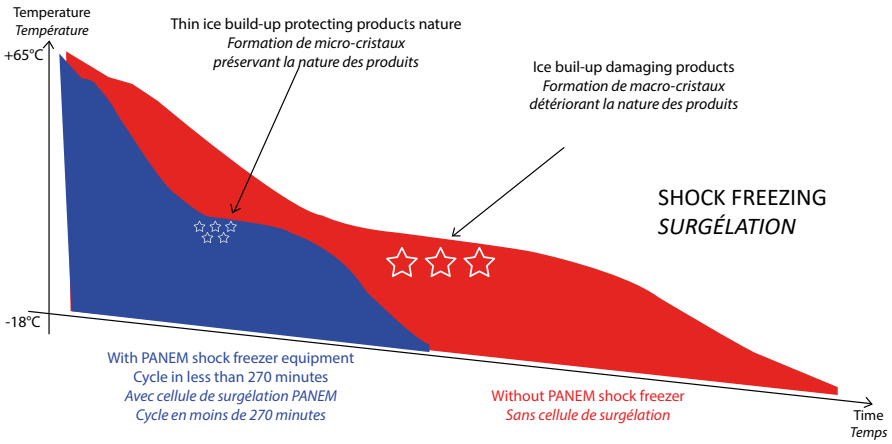
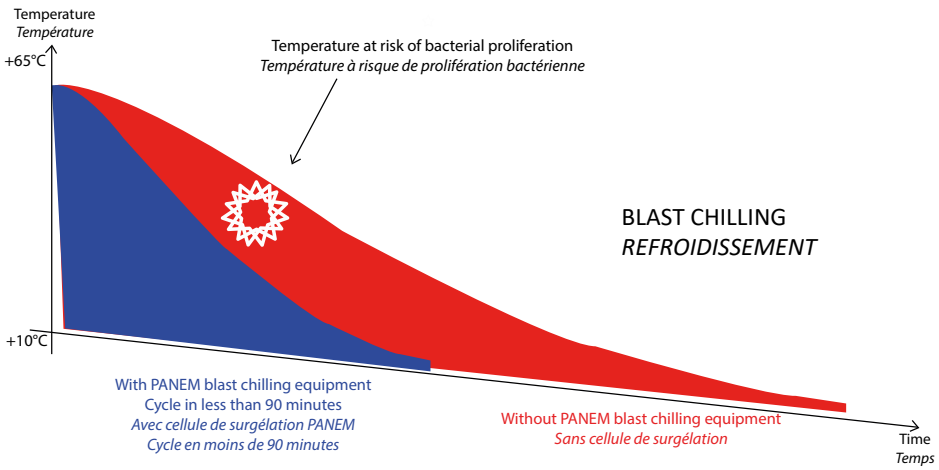
Références concernées : BH10-SR & BH16-SR
Si l'appareil est installé entre 2 murs ou 2 autres appareils, laisser au minimum 150 mm d'espace de chaque côté pour une bonne aération du compresseur.



When the door is opened at 90° A -> 40 mm
Lorsque la porte est ouverte à 90° A -> 40 mm

RELEVANT INFORMATION
INFORMATIONS UTILES

SHOCK FREEZING CYCLE / *CYCLE DE SURGÉLATION*



BLAST-CHILLING CYCLE / *CYCLE DE REFROIDISSEMENT*