PANEM
solutions de froids

PROOFING

L'ÉTUVAGE

CABINET
ARMOIRE

SELLING POINTS
ARGUMENTAIRES

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

HYGIENE
HYGIÈNE

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

Inside water-washable with bung hole (hygiene).
Intérieur nettoyable à l'eau avec bonde écoulement (hygiène).

Unit fitted out with casters with locking screw-jacks (standard or option).
Appareil équipé de roulettes avec vérins de blocage (standard ou option).

ERGONOMICS
ERGONOMIE

Can be delivered dismantled on demand in case of reduced access. Several references enabling to suit to any bakerooms types.
Livrable démonté à la demande pour accès réduit. Nombreux types d'appareils permettant une adaptation pour tous types de fournils.

Stainless steel angles to supports trays adjustable at different heights.
Cornières supports grilles en inox, réglables à différents pas.

Slipper-guides tool-less removable, can be adjusted to match different widths of supports.
Echelettes démontables sans outil et réglables en écartement pour s'adapter à différentes largeurs de supports.

Door hinges on left or right side easily changeable even after starting-up without specialist intervening.
Porte ferrage à gauche ou à droite facilement modifiable même après la mise en service, sans intervention d'un spécialiste.

ENERGETIC PERFORMANCE
PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

High insulation coefficient LAMBDA 0,021W/m.K.
Haut coefficient d'isolation lambda 0.021W/m.K.

Optimized door sealing. Locks durability : magnetic latch + alveolar seal (PANEM SPECIFIC).
Étanchéité des portes optimisée. Durabilité des fermetures épaisseurrouvée : loqueteau magnétique + joint clipsable alvéolaire (SPÉCIFIQUE PANEM).

PROCESS QUALITY
QUALITÉ PROCESS

Adjustable heating speed (ON/OFF switch).
Vitesse de chauffe réglable (Marche ON/OFF).

Humidity regulation with hygrostat.
Gestion de l'humidité par hygrostat.

Channelled air diffusion enabling an even proving preventing crusting risk. Products are sheltered from air movement.
Diffusion d'air canalisé (suivant les modèles) assurant une régularité de pousse, éliminant le risque de croûtage. Les produits sont à l'abri du mouvement d'air.

MAINTAINABILITY
MAINTENABILITÉ

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

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

Incoloy 825 stainless steel blades heaters with 304 stainless steel fins.
Résistance de chauffe en inox incoloy 825 avec ailettes inox 304.

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

GENERAL DATA FOR CABINETS
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES ARMOIRES

ISOTHERMIC CONSTRUCTION

PANELLING
Sandwich panels thickness 50 mm made of polyurethan foam, density 35 Kg/m³, high insulation coefficient LAMBDA 0,021W/m.K. 2 faces sheet coated : Exterior covered with aluminium grey pre-enamelled sheet thickness 75/100. Interior, door and front panel covered with stainless steel, thickness 60/100. Bi-component polyurethan glueing. Assembly of isothermic panels among themselves by gradual clamping hooks thickness 5mm enabling quick disassembly and reassembly.

DOOR FRAMES
Superimposed pivoting doors, polyvalent right or left door hinge. Steel sheet covering with stainless steel before foaming. Interior covered with stainless steel. Polyurethan foam insulation. Magnetic door closer. Ergonomic door handle.

INTERIOR FITTING
Slipper-guides to support stainless steel trays adjustable in height and in width every 10mm.

EXTERIOR FITTING
Unit fitted out with adjustable screw-jacks 100 mm for a perfect levelling.

OVERALL SIZE
Control board offset in front.

TECHNIC EQUIPMENT

CALORIFIC
Incoloy 825 blades heater.

HUMIDITY
Stainless-steel boiler 400 Watts.

ELECTRIC
Easy use control panel placed on front part including:
"STANDARD" :an electronic thermostameter and a mechanic hygrostat
"LUXE" :a tactile control board PGDX

ELECTRIC SUPPLY
230V 1 Ph +E 50 Hz.

NOTA
All the cabinets are delivered without tray, neither grate, nor net, except indication of the price.

CONSTRUCTION ISOTHERMIQUE

PANNEAUTAGE
Panneaux sandwich épaisseur 50 mm composés de plaques de mousse de polyuréthane densité 35 Kg/m³, haut coefficient d'isolation lambda 0.021W/m.K. Plaques revêtues de deux faces de tôle: Extérieur : tôle prélaquée électrozinguée couleur gris aluminium épaisseur : 75/100ème.
Intérieur et façade : tôle inox épaisseur : 60/100ème. Collage polyuréthane bi-composants. Assemblage des panneaux isothermes entre eux par crochets acier galvanisé épaisseur : 5 mm à serrage progressif permettant un montage et démontage rapides.

HUISSERIES
Portes pivotantes superposées, ferrage polyvalent droit ou gauche. Habillage extérieur et intérieur en tôle inox. Isolation en mousse de polyuréthane. Fermeture magnétique. Poignée de porte ergonomique.

AGENCEMENT INTÉRIEUR
Échelettes avec glissières supports plaques en inox réglables en hauteur et réglables en largeur par pas de 10 mm. Démontables sans outillage.

AGENCEMENT EXTÉRIEUR
Appareil équipé de pieds réglables 100 mm pour une mise à niveau parfaite.

DIMENSIONS HORS TOUT
Déport tableau en façade.

ÉQUIPEMENTS TECHNIQUES

CALORIFIQUE
Résistance à ailettes en incoloy 825.

HUMIDITÉ
Bac bouilleur inox 400 Watts.

ÉLECTRIQUE
Tableau de contrôle en fronton, simple d'utilisation comprenant
"STANDARD" :un thermostamètre électronique et un hygrostat mécanique
"LUXE" : une platine tactile et communicante PGDX

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
230V 1 Ph +T 50 Hz.

NOTA
Tous les appareils sont livrés sans plaques, ni grilles, ni filets sauf indication dans la page tarif.

RELEVANT INFORMATION
INFORMATIONS UTILES

CAUTION

Bread capacity of equipments is given following a French national average.
Depending areas, it is possible to load less or more units per supports.

SUPPORTS 600 x 800 mm - Inlet 600 mm

	Levels Numbers	Nb. products/ support	Total of products	Kg of dough	Kg of flour	Litres of pouring
Product of 300 gr	24	13	312	93,6	58,6	35
Product of 400 gr	18	9	162	89	55,5	33,5

SUPPORTS 600 x 800 mm - Inlet 800 mm

	Levels Numbers	Nb. products/ support	Total of products	Kg of dough	Kg of flour	Litres of pouring
Product of 300 gr	24	11	264	79	49	30
Product of 400 gr	18	7	126	69,3	43,5	26

SUPPORTS 600 x 900 mm - Inlet 600 mm

	Levels Numbers	Nb. products/ support	Total of products	Kg of dough	Kg of flour	Litres of pouring
Product of 300 gr	24	15	360	108	67,5	40,5
Product of 400 gr	18	10	180	99	62	37

SUPPORTS 750 x 900 mm - Inlet 750 mm

	Levels Numbers	Nb. products/ support	Total of products	Kg of dough	Kg of flour	Litres of pouring
Product of 300 gr	24	15	360	108	67,5	40,5
Product of 400 gr	18	10	180	99	62	37

RELEVANT INFORMATION
INFORMATIONS UTILES

ATTENTION

La capacité en baguettes ou pains des appareils est indiquée par rapport à une moyenne nationale.

Selon les régions, il est possible que vous puissiez mettre plus ou moins de pièces par support.

SUPPORTS 600 x 800 mm Arrêtoir de couche dans les 600 mm

	Nombre d'étages	*Nb. de produits / support*	*Total de produits*	*Kg de pâte*	*Kg de farine*	*Litres de coulage*
Produit de 300 gr	*24*	*13*	*312*	*93,6*	*58,6*	*35*
Produit de 400 gr	*18*	*9*	*162*	*89*	*55,5*	*33,5*

SUPPORTS 600 x 800 mm Arrêtoir de couche dans les 800 mm

	Nombre d'étages	*Nb. de produits / support*	*Total de produits*	*Kg de pâte*	*Kg de farine*	*Litres de coulage*
Produit de 300 gr	*24*	*11*	*264*	*79*	*49*	*30*
Produit de 400 gr	*18*	*7*	*126*	*69,3*	*43,5*	*26*

SUPPORTS 600 x 900 mm Arrêtoir de couche dans les 600 mm

	Nombre d'étages	*Nb. de produits / support*	*Total de produits*	*Kg de pâte*	*Kg de farine*	*Litres de coulage*
Produit de 300 gr	*24*	*15*	*360*	*108*	*67,5*	*40,5*
Produit de 400 gr	*18*	*10*	*180*	*99*	*62*	*37*

SUPPORTS 750 x 900 mm Arrêtoir de couche dans les 750 mm

	Nombre d'étages	*Nb. de produits / support*	*Total de produits*	*Kg de pâte*	*Kg de farine*	*Litres de coulage*
Produit de 300 gr	*24*	*15*	*360*	*108*	*67,5*	*40,5*
Produit de 400 gr	*18*	*10*	*180*	*99*	*62*	*37*