

RETARDER-PROVING
FOR FRESH DOUGH

*LA FERMENTATION
CONTRÔLÉE
DE LA PÂTE
FRAÎCHE*



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



ERGONOMICS ERGONOMIE

Modular structure assembled by hooks (SPECIFIC PANEM) - Several references enabling to suit to any bakerooms types.

Corps de cellule modulable assemblé par boîtiers crochets (SPÉCIFIQUE PANEM)

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

Basement in imputrescible resin for easy assembly and secure cell geometry (factory pre-drilled floor). «LUXE range».

Sol en résine imputrescible qui facilite le montage et sécurise la géométrie de la cellule (sol préperçé en usine) «Version LUXE».

Reversible door hinges.
Ferrage de porte réversible.



HYGIENE HYGIÈNE

Door frame, door & inside in stainless steel preventing any inner corrosion risk.
Encadrement de porte, porte & intérieur en inox éliminant tout risque de corrosion.

Panels assembled on a PVC belt preventing water drop "phenomenon" : removes any capillarity rise.

Panneaux assemblés sur une ceinture en PVC évitant le phénomène de la «goutte d'eau» : supprime toute remontée par capillarité.



ENERGETIC PERFORMANCE PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

High insulation coefficient LAMBDA
0,021W/m.K.

Haut coefficient d'isolation lambda
0.021W/m.K.

Door opening / closing ensured by pivot bearing on ground (better durability). Clip seal and hydraulic door closers ensuring tightness.

Ouverture/fermeture porte assurées par pivot en appui sur sol (meilleure longévité). Joint clipsable et vérins hydrauliques assurant l'étanchéité.

Tropical condensing unit
Groupe tropicalisé de série



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.

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

Possibility of «COLD RESET» allowing to space the cooking for several hours.
Possibilité «STOP POUSSÉ» permettant un étalement de la cuisson sur plusieurs heures.

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

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 CELLS CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES CHAMBRES

ISOTHERMIC CONSTRUCTION

FRAME

Grey-anthracite structured PVC profile of 52 x 52 mm. Assembly by screwed glued PVC ends with obturators concealing the connection holes. PVC reinforcements.

PANELLING

Sandwich panels thickness 50 mm made of polyurethan foam, density 35Kg/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.

BASEMENT

«LUXE» range composed of cross-lined non-skid phenolic resin, thickness 8 mm with access edge to the door frame. Fastening of basement by screws.

DOOR FRAME

Single pivoting door, polyvalent right or left door hinge. Exterior coating in stainless steel sheet, interior coating in stainless steel sheet, insulation in polyurethan foam. Ergonomic door handle. Door protection reinforced. Closing DICTATOR. Opening/closing ensured by pivots. Air seal ensured by door seal easily cleanable.

INTERIOR FITTING

Guide-racks and stops in stainless steel. On door inside : protection in stainless steel.

CONSTRUCTION ISOTHERMIQUE

OSSATURE

Profilé structuré en PVC gris anthracite section 52 x 52 mm. Assemblage par embouts PVC collés vissés, avec obturateurs dissimulant les perçages de raccordement. Renforts en PVC.

PANNEAUTAGE

Panneaux sandwich épaisseur 50 mm, composés de plaques de mousse de polyuréthane densité 35Kg/m³, haut coefficient d'isolation : lambda 0.021W/m.K. Revêtu deux faces de tôle, en extérieur : tôle prélaquée électrozinguée couleur gris aluminium épaisseur : 75/100ème, en 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.

SOCLE

Série "LUXE" composé de panneaux de résine phénolique quadrillés antidérapant épaisseur : 8 mm avec rampe d'accès au niveau de l'hubriserie. Fixation par vis des ceintures sur le sol.

HUISSERIES

Porte pivotante un battant ferrage polyvalent droit ou gauche. Habillages extérieur et intérieur en tôle inox. Isolation en mousse de polyuréthane. Poteaux de façade revêtus en inox. Protection de porte en tube inox. Poignée de porte ergonomique. Protections de porte renforcées. Fermeture par DICTATOR . Ouverture/fermeture assurées par pivots. Joint d'étanchéité assuré par joint clipsable sur la porte. Facilement nettoyable.

AGENCEMENT INTÉRIEUR

Butées et guides chariots en profil inox. Sur intérieur de porte : profil inox de protection.

TECHNIC EQUIPMENT

REFRIGERATING

Separate hermetic condensing unit, Fluid R452A. High exchange surface aluminium cold battery, copper tube, expansion by thermostatic expansion valve. Cold power at -10/+32°C.

CALORIFIC

Incoloy 825 blades heaters 25 x 50 mm.

HUMIDITY

Stainless steel boiler 800 Watts.

VENTILATION - DIFFUSION - AIR CHANELLING:

«STANDARD» : Sheathed air circuit simple.
«LUXE» : Channeled and sheathed air circuit around racks done in lateral walls and ceiling. Dismontable and reinforced channel air diffusion.

ELECTRIC

Front control panel including following control devices :
«STANDARD» : one electronic control panel FXP
«LUXE» : one electronic control panel FPC HR with cold-reset.

ELECTRIC SUPPLY

400V 3Ph + N + E 50Hz

NOTA

For overall size electronic control board : +73 mm depth et +155 mm height

ÉQUIPEMENTS TECHNIQUES

FRIGORIFIQUE

Groupe frigorifique hermétique séparé. Fluide R452A. Batterie froide grande surface d'échange à ailettes aluminium, tube cuivre, détente par détendeur thermostatique. Puissance frigorifique à -10/+32°C.

CALORIFIQUE

Résistances à ailettes 25 x 50 mm en incoloy 825.

HUMIDITÉ

Bac bouilleur inox 800 Watts.

VENTILATION - DISTRIBUTION - CANALISATION DE L'AIR

"STANDARD" : Circuit d'air simplifié.
"LUXE" : Circuit d'air autour des chariots gainé et canalisé, réalisé en paroi latérale et en plafond. Gainage démontable et renforcé.

ÉLECTRIQUE

Tableau de contrôle en fronton de la cellule, comportant :
"STANDARD" : un tableau électronique FXP
"LUXE" : un tableau électronique FPC HR avec stop-pousse.

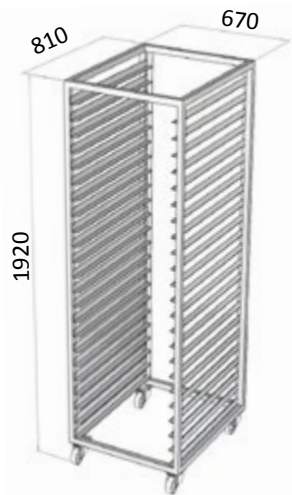
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

400V 3Ph + N + T 50 Hz

NOTA

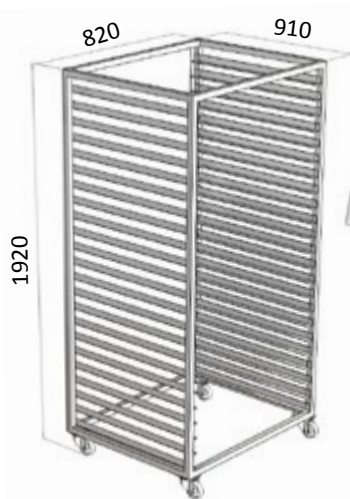
Pour dimensions hors tout départ tableau : + 73 mm en profondeur et +155 mm en hauteur

RELEVANT INFORMATION
INFORMATIONS UTILES



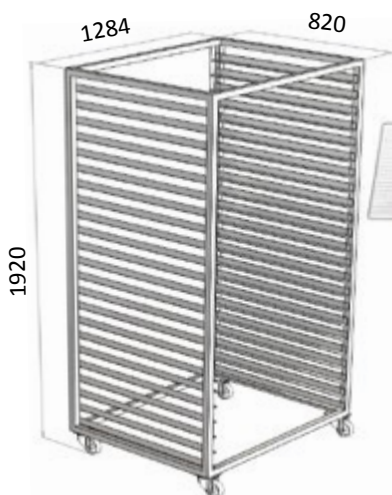
RACKS W 670 x D 810 x H 1920 mm SUPPORTS 600 x 800 mm
Inlet 600 mm

	Level Numbers	Nb. products / support	Total 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



RACKS W 820 x D 910 x H 1920 mm SUPPORTS 750 x 900 mm
Inlet 750 mm

	Level Numbers	Nb. products / support	Total 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

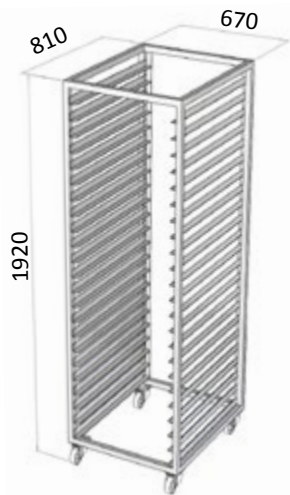


RACKS W 1284x D 820 x H 1920 mm SUPPORTS 800 x 1214 mm
Inlet 800 mm

	Level Numbers	Nb. products / support	Total products	Kg of dough	Kg of flour	Litres of pouring
Product of 300 gr	24	20	480	144	90	53,8
Product of 400 gr	18	13	234	70	44	26,2

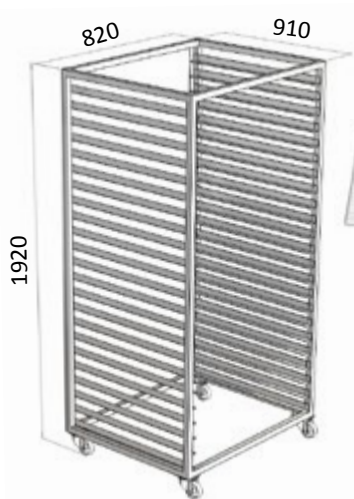


RELEVANT INFORMATION
INFORMATIONS UTILES



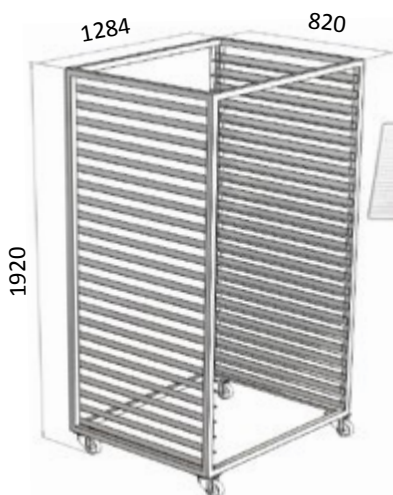
CHARIOTS L 670 x P 810 x H 1920 mm SUPPORTS de 600 x 800 mm
Arrêteoir de couche dans les 600 mm

	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



CHARIOTS L 820 x P 910 x H 1920 mm SUPPORTS de 750 x 900 mm
Arrêteoir 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



CHARIOTS L 1284x P 820 x H 1920 mm SUPPORTS de 800 x 1214 mm
Arrêteoir 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	20	480	144	90	53,8
Produit de 400 gr	18	13	234	70	44	26,2