



PANEM
solutions de froids

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE



AFNOR Cert. 14111

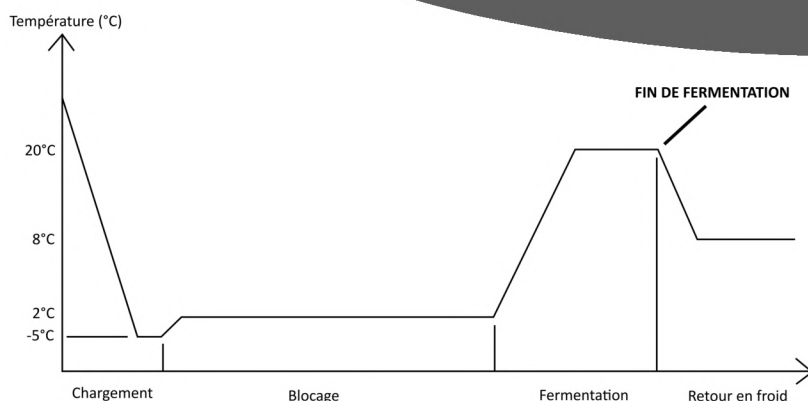


FERMENTATION
CONTRÔLÉE

LES PROCESS DE FERMENTATION

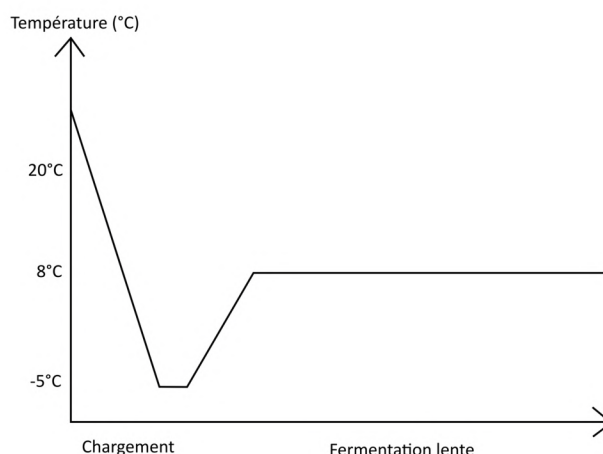
FERMENTATION DIFFÉRÉE

Un appareil de fermentation différée permet de bloquer ou ralentir la fermentation pendant une durée prédéfinie, puis laisse la pâte fermenter à une température précise. Le cycle complet comprend plusieurs étapes : le chargement de la pâte, la phase de blocage, la fermentation, et un retour au froid (Stop Pousse). Ces étapes s'ajustent automatiquement en fonction de l'heure de fin souhaitée et des durées programmées pour les phases de chargement et de fermentation.



FERMENTATION LENTE

Le cycle comprend deux étapes : le chargement puis la fermentation. Elles se succèdent sans notion de durée.



FERMENTATION
CONTRÔLÉE

LES ATOUTS PANEM



AFNOR Cert. 14111



- **ADAPTÉ POUR TOUS TYPES DE FOURNIL**

- Ferrage réversible
- Sol en résine imputrescible



- Groupe **TROPICALISÉ** de série
- **ÉTANCHÉITÉ** renforcée
- **DURABILITÉ** des fermetures



- Intérieur **TOUT INOX** éliminant le risque de corrosion



- Possibilité de **RETOUR EN FROID** (Stop Pousse)
- **DIFFUSION D'AIR CANALISÉ** assurant une régularité de pousse et évitant le risque de croûtage
- Gestion de l'humidité possible **SANS APPORT D'EAU EXTERNE**



NOS RÉFÉRENCES ET DIMENSIONS EXTÉRIEURES

SUPPORTS	RÉFÉRENCES	DIMENSIONS DES CHARIOTS (mm)	SENS D'ENTRÉE (mm)
400 x 600 mm	VERSION M	430 x 670 x 1920	430
	VERSION N	430 x 670 x 1920	670
460 x 800 mm	VERSION A	520 x 820 x 1920	520
	VERSION B	520 x 820 x 1920	820
600 x 800 mm	VERSION C	670 x 810 x 1920	670
	VERSION D	670 x 810 x 1920	810
750 x 900 mm	VERSION F	820 x 910 x 1920	820
	VERSION G	820 x 910 x 1920	910
800 x 1214 mm	VERSION H	820 x 1284 x 1920	820

PANEM INTERNATIONAL SAS
ZA - 34 Allée des Grands Champs
79260 LA CRECHE
00 33 5 49 25 50 04
www.panem.fr
panem@panem.fr

