

ARMOIRES DE  
BLOCAGE DE  
PÂTES EN BAC

*BLOCKING  
CABINETS FOR  
SOURDOUGH  
PROVING*



  
**PANEM**  
solutions de froids

PANEM INTERNATIONAL SAS  
ZA - 34, Allée des Grands Champs  
79260 LA CRÈCHE  
00 33 5 49 25 50 04  
[www.panem.fr](http://www.panem.fr)  
[panem@panem.fr](mailto:panem@panem.fr)

  
**PANEM**  
solutions de froids





## ERGONOMIE ERGONOMICS

- ▶ Livrable **DÉMONTÉ** à la demande pour accès réduit. Nombreux types d'appareils permettant une adaptation pour tous types de fournils.  
*Can be delivered **DISMANTLED** on demand in case of reduced access. Several references enabling to suit to any bakerooms types.*
- ▶ Échelettes démontables sans outil et réglables en écartement pour s'adapter à **DIFFÉRENTES LARGEURS DE SUPPORTS**.  
*Tool-less removable slipper-guides, can be adjusted to match **DIFFERENT WIDTHS OF SUPPORTS**.*



- ▶ Cornières spéciales intégrées de série.  
*Standard integrated special angles.*

## PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE ENERGETIC PERFORMANCE

- ▶ Groupe **TROPICALISÉ** de série.  
*Serial **TROPICALIZED** condensing unit.*

## QUALITÉ PROCESS PROCESS QUALITY

- ▶ Échangeur cuivre/alu protégé, grande surface d'échange.  
**FROID NON DESSÉCHANT.**  
*High exchange surface on protected copper/aluminium exchanger. **NON-DRYING COLD.***
- ▶ Le blocage de la pâte est **UNIFORME** grâce à un flux d'air contrôlé.  
*The blocking of the dough is **UNIFORM** thanks to a controlled air flow.*
- ▶ Possibilité d'utilisation en **FERMENTATION** avec gestion de l'humidité.  
*Possibility of use in **PROVING** process with moisture management.*



## CAPACITÉS CAPACITIES

9,13 OU 20 BACS RECTANGULAIRES  
*9,13 OR 20 RECTANGULAR TANKS*

16,28 OU 36 BACS RECTANGULAIRES  
*16,28 OR 36 RECTANGULAR TANKS*



## HYGIÈNE HYGIENE

- ▶ Intérieur **TOUT INOX** éliminant tout risque de corrosion.  
*Inside **ALL IN STAINLESS STEEL** preventing any corrosion risk.*

*L'avis du pro*  
**The professional's advice**

«Je suis satisfait : mon appareil a les caractéristiques requises qui m'apportent longévité, robustesse et facilité d'utilisation. La qualité du froid m'assure un bon stockage de ma pâte. Autre atout : l'appareil est polyvalent car je peux m'en servir en fermentation.»

«I am satisfied : my equipment has the technical specifications I need, which gives longevity, robustness and ease of use. The quality of the cold technology ensures a good storage of my dough. Another advantage: the device is multi-purpose because I can use it in proving process.»

DAMIEN H. BOULANGER