

# TOURS NÉGATIFS FROID VENTILÉ

*VENTILATED &  
NEGATIVE  
COLD WORKSTATION*



  
**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





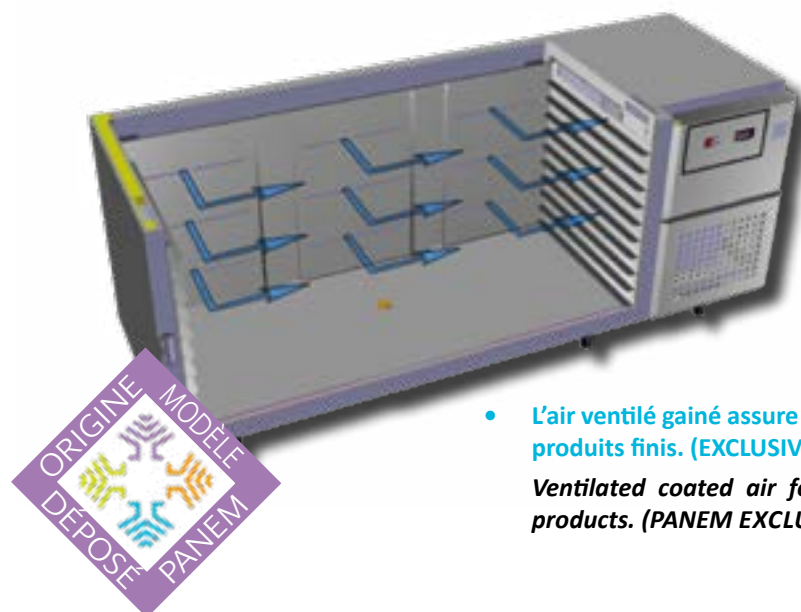
## ERGONOMIE ERGONOMICS

- **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.*
- **PLUS GRANDE CAPACITÉ DU MARCHÉ** : 10 niveaux de plaques par portillon.  
*THE MARKET'S HIGHEST CAPACITY : 10 trays per door.*



## QUALITÉ PROCESS PROCESS QUALITY

- Échangeur cuivre/alu protégé, grande surface d'échange, positionné en-dehors de l'espace de stockage. **FROID NON DESSÉCHANT.** (EXCLUSIVITÉ PANEM).  
*High exchange surface on protected copper / aluminum exchanger, positioned outside the storage space. NON-DRYING COLD (PANEM EXCLUSIVITY).*



## Air ventilé gainé Ventilated coated air

- L'air ventilé gainé assure une homogénéité des températures et une meilleure protection des produits finis. (EXCLUSIVITÉ PANEM).  
*Ventilated coated air for homogeneous temperatures and better protection of finished products. (PANEM EXCLUSIVITY).*

## Le véritable tour ventilé négatif du marché The real ventilated negative bench-in refrigerator of the market

## HYGIÈNE HYGIENE

- **INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR TOUT INOX** éliminant tout risque de corrosion.

*INSIDE & OUTSIDE IN STAINLESS STEEL preventing any corrosion risk.*

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

«C'est un tour de qualité permettant un stockage parfait de mes produits et une polyvalence dans mon travail. En ventilation continue, je peux mettre des viennoiseries pâte crue sans avoir aucun croûtage. En ventilation automatique, je peux stocker des gâteaux finis sans risque de dégrader leur aspect.»

«A quality ventilated bench-in refrigerator allowing perfect storage of my products and versatility in my work. In continuous ventilation, I can put raw pastries dough without any crusting. In automatic ventilation, I can store finished cakes without the risk of degradation of their appearance.»

LAURA B.. BOULANGÈRE