



PANEM
solutions de froids

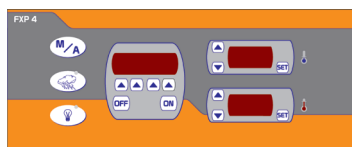
RETARDER PROVER Sets *Kits FERMENTATION CONTRÔLÉE*

Inside the set :

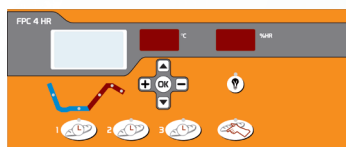
- Complete evaporator tank (cold battery, fans, heaters)
- Boilers
- Simple stainless-steel air sheathing
- Solenoid valve for water
- Hygostat

Le kit comprend :

- Caisson évaporateur complet (évapo., ventilateurs, résistances)
- Bac bouilleur
- Gainage INOX simplifié
- Électrovanne eau
- Hygostat



STANDARD : FXP4
+ mechanic hygostat (inside)



LUXE : FPC4HR



RETARDER PROVER Sets

Kits FERMENTATION CONTRÔLÉE

Capacity : racks 670x810 : around 46 Kg dough for rotary ovens
Capacité : chariots 670x810 : environ 46 Kg de pâte pour fours rotatifs

FROZEN DOUGH SET - KIT POUR PÂTE SURGELÉE

Racks qty Nets 600x800 Nbre chariots Filets 600x800	Evaporator Evaporateur	Cold Power Puiss. Froid -10°C +32°C	Fan qty Nbre ventil.	Heating power Puiss. Chaud	Boiler Bac Bouilleur
2	380	820 Watts	1	1500 Watts	800 Watts
3	530	972 Watts	2	2250 Watts	800 Watts
4	640	1292 Watts	2	3000 Watts	800 Watts

FRESH DOUGH SET - KIT POUR PÂTE FRAÎCHE

Racks qty Nets 600x800 Nbre chariots Filets 600x800	Evaporator Evaporateur	Cold Power Puiss. Froid -10°C +32°C	Fan qty Nbre ventil.	Heating power Puiss. Chaud	Boiler Bac Bouilleur
2	640	1292 Watts	2	1500 Watts	800 Watts
3	915	1758 Watts	3	3000 Watts	800 Watts
4	530 x 2	2166 Watts	2 x 2	4500 Watts	800 Watts x 2

Required supply :
Cold unit - Solenoid valve for freon - Pipes for connection

Fourniture à prévoir :
Groupe - Electrovanne fréon - Accessoires de raccordement

contact



PANEM international SAS - Z.A. 34, allée des grands champs - 79260 LA CRÈCHE - France
T. +33 (0)5 49 25 50 04 - F. +33 (0)5 49 05 31 64 - www.panem.fr - panem@panem.fr