



**PANEM**  
solutions de froids

ROLL-IN RACKS retarder provers

LES CELLULES de fermentation  
contrôlée



LUXE

- Air sheathing all around the length
- Phenolic resin basement
- FPCHR control board with defrosting and "cold reset"
- Electronic hygrostat
- Boiler 800w
- Lighting
- Stainless-steel inside / Pre enamelled outside
- Stainless-steel door and front part
- Power supply : 400V TRI + N + Ground

- Gainage d'air sur toute la longueur de la cellule
- Sol isolé
- Tableau FPCHR avec dégivrage et "stop-pousse"
- Hygrostat électronique
- Bouilleur 800W
- Avec éclairage
- Intérieur Inox, extérieur en tôle prélaquée
- Porte et façade Inox
- Alimentation 400V TRI + N + Terre

STANDARD

- Air sheathing simple
- Without basement
- FXP control board with defrosting
- Mechanic hygrostat
- Boiler 800W
- Stainless-steel inside/ Pre enamelled outside
- Stainless-steel door and front part
- Power supply : 400V TRI + N + Ground

- Gainage d'air uniquement au niveau des évaporateurs
- Sans sol
- Tableau FXP avec dégivrage
- Hygrostat mécanique
- Bouilleur 800W
- Intérieur Inox, extérieur en tôle prélaquée
- Porte et façade Inox
- Alimentation 400V TRI + N + Terre



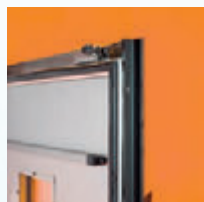
**FPCHR**  
To stock the product ready to bake during 6 hours  
Avec "stop-pousse", permettant le maintien du produit prêt à cuire pendant 6 heures



Option :  
Remote control (with FPCHR)  
Télécommande (avec FPCHR)



**FXP**



Inner door with a seal with a clip  
Door without a strike plate  
Contre-porte avec joint clipsé  
Fermeture sans gâche



Door protection  
Protection porte



Easily removable air sheathing  
Diffusion facilement amovible

Options :

- Window per door
- Double doors
- Tunnel door
- Outside stainless-steel

Options :

- Hublot de porte
- Portes double battant
- Portes Tunnel
- Extérieur inox

CONTROLLED PROVING  
Le contrôle de fermentation

## ROLL-IN RACKS retarder provers

### LES CELLULES de fermentation contrôlée

		trays size (width x depth) / Dimensions des grilles ou filets (largeur x profondeur)					
		460 x 800	800 x 460	600 x 800	800 x 600	750 x 900	800 x 1214
version		version A	version B	version C	version D	version F	version H
inlet into / Entrée dans les		460	800	600	800	750	800
Compartment size (width x depth) / Dimensions des cellules de fermentation (largeur x profondeur)	<b>Unigroup</b>						
	1 x 1	855 x 1097	1155 x 1097	1005 x 1097	1155 x 1097	1155 x 1397	1305 x 1697
	1 x 1G	1305 x 1247*					
	1 x 2	855 x 1997	1155 x 1397	1005 x 1997	1155 x 1697	1155 x 2297	1305 x 2897
	1 x 2GL	2205 x 1247*					
	1 x 2L	1605 x 1247	1905 x 947	1605 x 1247	1905 x 1097	1905 x 1397	1905 x 1697
	1 x 3			1005 x 2897	1155 x 2297	1155 x 3197	1305 x 4397
	1 x 3L	1905 x 1247	2805 x 947	2505 x 1247	2805 x 1097	2805 x 1397	2805 x 1697
	1 x 4			1005 x 3647	1155 x 3047	1155 x 4097	1305 x 5597
	1 x 4L			3105 x 1247	3705 x 1097	3705 x 1397	3705 x 1697
	1 x 4C			1905 x 1997	1905 x 1997	2205 x 2297	2205 x 2897
	1 x 5			1005 x 4397	1155 x 3797	1155 x 4997	1305 x 6797
	1 x 5L			3705 x 1247	4455 x 1097	4605 x 1397	4454 x 1697
	1 x 6CL			2505 x 2297	2805 x 1997	2805 x 2297	3105 x 3197
	1 x 6CP			1905 x 2897	2205 x 2297	2205 x 3197	2205 x 4397
<b>Multigroup</b>							
2 x 1	1660 x 1097	2260 x 1097	1960 x 1097	2260 x 1097	2260 x 1397	2560 x 1697	
2 x 2	1660 x 1997	2260 x 1397	1960 x 1997	2260 x 1697	2260 x 2297	2560 x 2897	
2 x 3			1960 x 2897	2260 x 2297	2260 x 3197	2560 x 4397	
2 x 4			1960 x 3647	2260 x 3047	2260 x 4097	2560 x 5597	
3 x 1	2460 x 1097	3360 x 1097	2910 x 1097	3360 x 1097	3360 x 1397	3810 x 1697	
3 x 2	2460 x 1997	3360 x 1397	2910 x 1997	3360 x 1697	3360 x 2297	3810 x 2897	
3 x 3			2910 x 2897	3360 x 2297	3360 x 3197	3810 x 4397	
3 x 4			2910 x 3647	3360 x 3047	3360 x 4097	3810 x 5597	

\* Inlet into 900 / Entrée dans les 900

#### Unigroup version

- One compartment
- One cold unit compressor
- One control board

#### Multigroup version

- Several compartments
- One cold unit compressor per compartment
- One control board per compartment

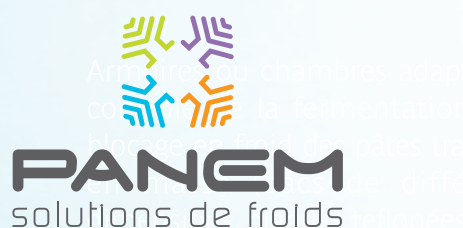
#### Version Unigroup

- Un seul compartiment
- Un groupe
- Un tableau de commande

#### Version Multigroup

- Plusieurs compartiments (indépendants)
- Un groupe par compartiment
- Un tableau de commande par compartiment

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](http://www.panem.fr) - [panem@panem.fr](mailto:panem@panem.fr)