

CELLULES DE  
FERMENTATION  
CONTRÔLÉE

*ROLL-IN RACKS  
RETARDER-PROVER  
CELLS*



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)



AFNOR Cert. 1411



## Plusieurs régulations pour s'adapter à votre process Several regulations to match your process

FXP



Fermentations avec ou sans apport d'eau.  
*Proving with or without water supply.*

FPC



Fermentations avec ou sans apport d'eau +  
Gestion de plusieurs recettes + Stop pousse.  
*Proving with or without water supply + Available recipes + COLD RESET.*

FPC HR



Fermentations avec gestion électronique de  
l'humidité + Gestion de plusieurs recettes +  
Stop pousse.  
*Proving with electronic management of humidity + Available recipes + COLD RESET.*

HIGH TOUCH



Mêmes fonctionnalités que FPC4HR  
+ Gestion à distance  
+ Traçabilité et historique des données  
  
Same features as FPC4HR  
+ Remote management  
+ MONITORING and data history

## OPTIONS OPTIONS

- ▶ Sol en résine imputrescible qui facilite le montage et sécurise la géométrie de la cellule. (Sol prépercé en usine).  
*Basement in imputrescible resin. It facilitates assembly and secures geometry. (The floor is pre-drilled in factory).*
- ▶ Sol isolé pour éviter toute condensation.  
*Insulated floor to prevent condensation.*



## HYGIÈNE HYGIENE

- ▶ Encadrement de porte, PORTE & INTÉRIEUR EN INOX, éliminant tout risque de corrosion.  
*Door frame, DOOR & INSIDE IN STAINLESS STEEL preventing any corrosion risk.*

## ERGONOMIE ERGONOMICS

- ▶ Ferrage de PORTE RÉVERSIBLE.  
*REVERSIBLE DOOR hinges.*

## 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.*
- ▶ Diffusion d'air canalisé assurant une RÉGULARITÉ DE POUSSE, éliminant le risque de croûtage. Les produits sont à l'abri du mouvement de l'air.  
*Channelled air diffusion enabling an EVEN PROVING preventing crusting risk. Products are sheltered from air movement.*



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

« J'aime la flexibilité qu'offrent les équipements PANEM : les nombreuses références au catalogue m'ont permis de choisir celle qui s'est adaptée à mon fournil. J'ai pris l'option «stop-pousse» pour étaler la cuisson sur plusieurs heures. Le matériel est robuste. Rien à redire. »

« I like the flexibility offered by PANEM equipment : the numerous references in the catalogue allowed me to choose the one that suited to my bakery. I selected the «cold reset» option allowing to space the cooking for several hours. The material is sturdy. Nothing to complain about. »

HERVE D. BOULANGER