

ARMOIRES DE FERMENTATION

Température, hygrométrie, flux d'air,
une fiabilité de haute précision



ARMOIRES DE FERMENTATION

Référence	TS46	T46	T48	T68
Nombre de niveaux (esp. 60mm)	20	27	27	27
Profondeur intérieure (mm)	600	600	600	800
Largeur (mm)	750	750	950	950
Hauteur (mm)	1950	2375	2375	2375

Une gamme complète pour répondre à tous vos besoins



Paniclima une marque SIMPLEX FROID
380, chemin du Dérontet 01360 Béligneux
Tél. +33(0)9 81 21 59 95 - Fax +33(0)4 72 88 59 95
www.paniclima.com



Le + paniclima
Un BREVET PANICLIMA
"fermentation douce"



www.paniclima.com



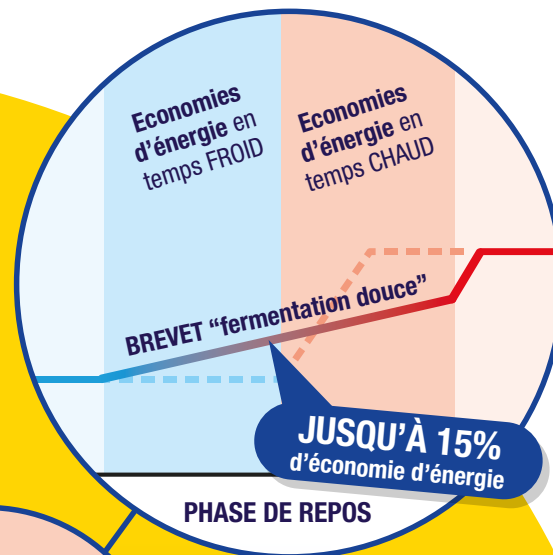
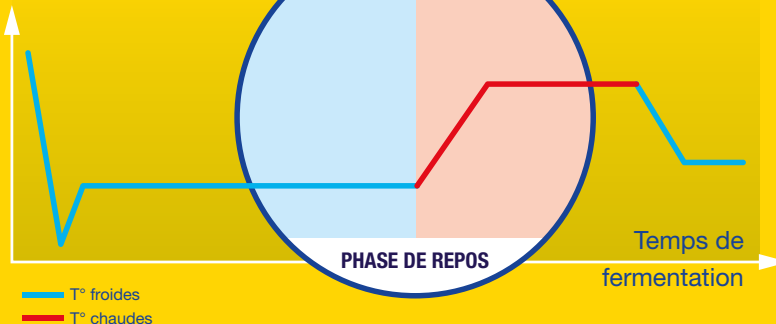
ARMOIRES DE FERMENTATION

Température, hygrométrie, flux d'air,
une fiabilité de haute précision

Le **paniclima**
Un BREVET PANICLIMA
"fermentation douce"



Températures



Devenez utilisateur d'une armoire fermentation douce brevetée : LES 5 ATOUTS

1

UNE INNOVATION FRANÇAISE RÉCOMPENSÉE

du prix ARTINOV 2013 par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat pour une utilisation en fermentation contrôlée ou pousse lente de pâtes fraîches.

> Conçue et fabriquée en France, votre future armoire utilise un procédé qui **S'ADAPTE À TOUTES LES RECETTES ET VIENT COMPLÉTER VOTRE PROFESSIONNALISME.**

> **VOUS N'ADAPTEZ PAS VOTRE TRAVAIL À LA MACHINE, C'EST ELLE QUI SUIT VOTRE SAVOIR-FAIRE.**

2

LA FERMENTATION DOUCE PANICLIMA, limite fortement la condensation sur les pâtons et les couches en début de chauffe.

> **LES PÂTONS GARDENT TOUTE LEUR FORCE ET NE COLLENT PAS**, la qualité est excellente.

3

Dans l'armoire, il se crée **PEU DE CONDENSATION SUR LES PAROIS FROIDES** de l'enceinte pendant la chauffe.

> **Un RENDEMENT DU MOTEUR OPTIMISÉ**, un matériel avec une meilleure longévité.

4

RÉGULATION ÉLECTRONIQUE FACILE D'EMPLOI.

> **FONCTIONNEMENT PARFAIT.**

5

SYSTÈME ASSURANT DE 10 À 15% D'ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

> **15% = 1 JOURNÉE D'ÉCONOMIE** par semaine de 6 jours de travail.



VENTILATEUR CYCLIQUE POUR RÉGULER L'AMBIANCE et CONTRÔLE DE L'HYGROMÉTRIE pendant la phase de ventilation

- > La température est **HOMOGÈNE**, la fermentation produit un **RÉSULTAT PARFAITEMENT HOMOGÈNE SANS CROÛTAGE** possible.
- > Ventilation par flux d'air autour des grilles

CAPACITÉ DE 27 NIVEAUX AU PAS DE 60 MM MODIFIABLES À VOLONTÉ TOUTS LES 15 MM

- > Véritable gain de place
- > Organisation rationalisée

NOUVEAU DESIGN FONCTIONNEL

- > Compacité et encombrement réduit

FINITIONS INTÉRIEURES SOIGNÉES EN ALUMINIUM ET INOX

- > Entretien facilité et longévité augmentée

RÉGULATION ÉLECTRONIQUE INTUITIVE

- > Fonctionnement simplifié
- > Froid continu
- > Fermentation contrôlée classique 24 h, 48 h ou plus
- > Fermentation douce

RECOMMANDÉ PAR JEAN (69).
"Avec la fermentation douce de Paniclima, j'optimise ma fabrication et je réalise de sérieuses économies"

