

CHAMBRES DE FERMENTATION

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



Les **+ paniclima**

Souplesse, adaptabilité
& qualité de conservation



*Photo non contractuelle :
chambres de fermentation Paniclima
avec option Protection présentée
au catalogue 2017*

Toutes nos chambres de fermentation sont entièrement
conçues et fabriquées dans nos ateliers afin de vous proposer
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

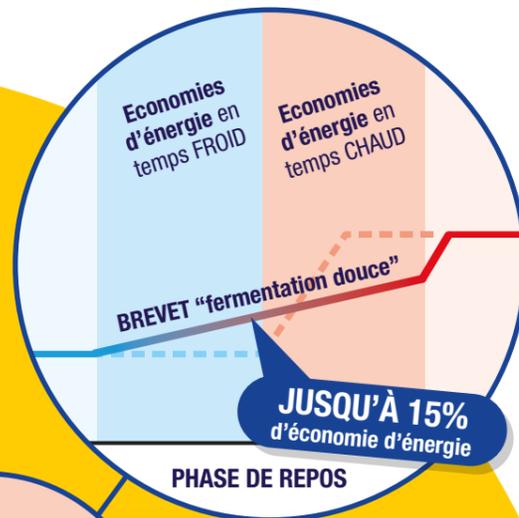
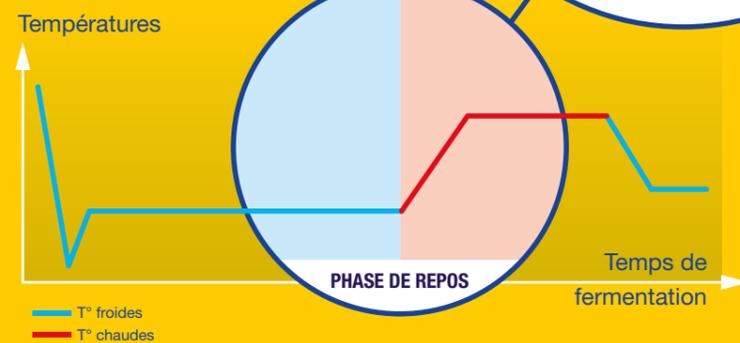


CHAMBRES DE FERMENTATION

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



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



Devenez utilisateur d'une chambre 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 chambre 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 la chambre, 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.



Photo non contractuelle :
chambres de fermentation Paniclima
avec option Protection présentée
au catalogue 2017



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

CONDITIONS DE POUSSE PARFAITEMENT MAÎTRISÉES

- > Température, hygrométrie et diffusion
- > Apport d'eau claire régulé par sonde hygrométrique électronique
- > Gaine technique : dégivrage électrique standard / revêtement évaporateur : Peinture cuite au four / groupe frigo "Haute Température" en standard (+43°C)
- > Canal de ventilation : flux d'air autour des chariots
- > Fermentation contrôlée ou pousse lente de pâtes fraîches ou surgelées, notre gamme s'adapte à tous les usages

NOUVEAU DESIGN FONCTIONNEL

- > Compacité et encombrement réduit
- > Fermeture porte avec amorti
- > Angles arrondis
- > Panneaux épaisseur 60 mm
- > Revêtement PVC plaqué sur tôle galva

NOMBREUSES OPTIONS

- > Intérieur et/ou extérieur inox / Porte double battant / Porte supplémentaire / Hublot / Lumière / Sol résine

USAGE SIMPLE ET MATÉRIEL ROBUSTE

- > Chaque composant est réalisé par des spécialistes dans leur domaine, selon notre cahier des charges des plus exigeants

RÉGULATION ÉLECTRONIQUE INTUITIVE

- > Fonctionnement simplifié

