



STAND 4D12

PANEM INTERNATIONAL SAS

ZA34 ALLEE DES GRANDS CHAMPS79260 LA CRECHEFRANCE +33 549255004 +33 549053164

PRÉSENTATION

Tour pâtissier - Panem International

Panem International, qui concourt aux Collections Intersuc et aux Trophées [Europain](#) Innovation – du 5 au 9 février prochain à Paris Nord Villepinte –, pour l'aménagement de la boutique, présente un tour pâtissier à température et hygrométrie contrôlées pourvu de plaques amovibles, spécialement développé pour la préparation et le stockage des ganaches. La plaque à ganache peut être directement déposée sur le plan de travail pour le coulage de la préparation et son transfert immédiat dans le stockage froid.

Côté Technique :

De 7 à 10 plaques, 4 cadres à ganache par plaques amovibles (330x330mm de large et 10mm d'épaisseur).

Capacité maximum de stockage : 60 KG de ganache.

Température entre 15°C et 18°C. Hygrométrie entre 55% et 65%.

En complément, Panem International présente également un dessus de tour saladette à la ventilation autonome régulée, adaptable sur un tour réfrigéré statique standard de la marque Panem et une armoire de maintien en croustillance et en chaleur des pains jusqu'à 4 heures après leur sortie du four. Plus largement sur [Europain](#) c'est l'ensemble de la gamme Panem International qui sera exposée. Engagé en faveur d'une fabrication française de qualité, Panem International propose des équipements en inox respectant un haut niveau de finition. Conçus et fabriqués dans les ateliers de la Crèche (Deux-Sèvres), tous les équipements de la marque Panem sont certifiés Origine France Garantie (AFNOR Certifications).