



Retarder prover CABINETS *LES ARMOIRES de fermentation contrôlée*

- Stainless-steel inside
- Pre-enamelled outside
- Channelled air diffusion to prevent any crusting risk
- Stainless-steel door
- Variable configuration
- Magnetic door closer
- Machine positioning on screw jacks or pivoting casters
- Tropicalized incorporated cold unit
- Control of humidity by boiler

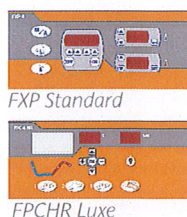
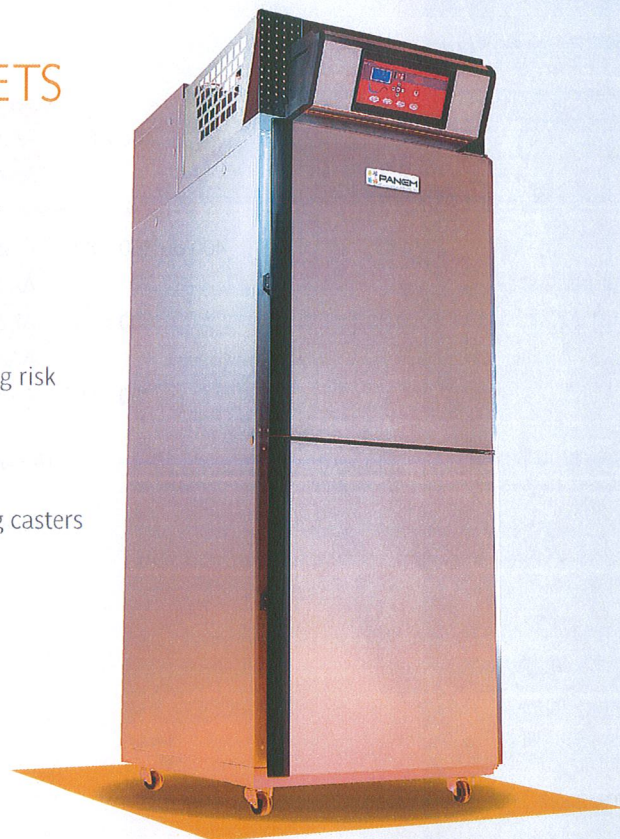
Options:

- Windows
- Lighting
- Rollers
- Defrosting

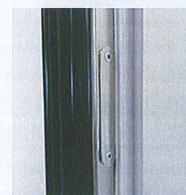
- Intérieur Inox
- Extérieur prélaqué
- Diffusion d'air canalisé éliminant tout risque de croûtage
- Porte tout Inox
- Agencement variable
- Loqueteau magnétique
- Appareils sur vérins ou roulettes
- Groupe logé tropicalisé
- Humidité par bouilleur

Options :

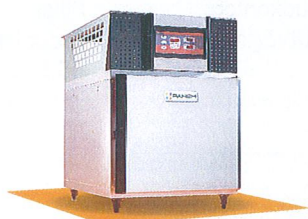
- Hublot de porte
- Eclairage
- Roulettes
- Dégivrage



Variable configuration
Agencement variable



Magnetic closing mechanism
Loqueteau magnétique



CONTROLLED PROVING
Le contrôle de fermentation

Retarder prover CABINETS LES ARMOIRES de fermentation contrôlée

		dimensions			capacity / capacité
		width largeur	depth profondeur	height hauteur	trays qty / nbre de plaques
danish / viennoiserie					
400 x 600	AA20V	575	905	2020	20
	AA25V	575	905	2250	25
bread / pain					
400 ou 460 x 800	AA24B	635	1200	2250	24
	AA24BDC	635	1200	2250	2 x 12
600 x 800	AP24B1	775	1200	2280	24 ⁽¹⁾
	AA24B1DC	775	1200	2250	2 x 12
750 x 900	AA24B4	975	1200	2250 / 2280	24

(1) Trays 600 x 800 or 600 x 900
Supports 600 x 800 ou 600 x 900

* Remote cold unit Groupe séparé



contact

NBT Nordisk Bageriteknik AB

Huvudkontor: Spjutvägen 5, Hus E 175 61 JÄRFÄLLA
Tel. 08-780 6650

Filial: Industrigatan 10 553 02 JÖNKÖPING
Tel. 036-18 77 82

PANEM international SAS - ZA. 34, allée des grands champs - 79260 LA CRÊCHE - France
T. +33 (0)5 49 25 50 04 - F. +33 (0)5 49 05 31 64 - www.panem.fr - panem@panem.fr

