



Surgélateur rapide
4 à 8 plaques 40 x 60 / 80
Fast deep freezer
4 à 8 Trays 40 x 60 / 80



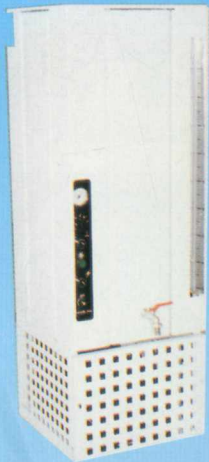
Type 40 x 60
Refrigeration - Cooler
Conservation - Freezer
Conservation / Surgelation
Freezer / Deep freezer



Type 60 x 80
Refrigeration - Cooler
Conservation - Freezer
Conservation / Surgelation
Freezer / Deep freezer



Chambre Froide positive
ou négative sur mesures
Roll in cooler or freezer
all dimensions



Refroidisseur d'eau
50 l, 90 l, 115 l
Water cooler
50 l, 90 l, 115 l



Refroidisseur d'eau 130 l et 360 l
Water cooler 130 l, 360 l



panimatic

ADRESSE ENREGISTRÉE

NOM :

NOM :

NOM : Diviseuse Ronde
ou carré
Round or square divider

DATE :



Façonneuse sur pieds
ou sur table
Moulder 3 types



Four ventilé à filets
baguettes 40 x 80
Posé sur pousse contrôlée
Convection ovens to trays 40 x 80
or croissants and viennesse 40 x 60
Stand on retarder proofer



Armoire de fermentation
20 grilles et couches
ou filets et couches auto.
Retarder proofer reach in cabinet
20 grids and 20 linen clothes



Clean brosse pour couches
automatique
Clean brush for automatics trays



Façonneuse
sur mini-balancelle
Moulder stand on chain conveyer

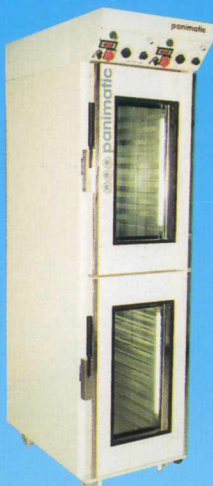
panimatic



Zone Industrielle des Judris - Route d'Egreville - 77460 SOUPES SUR LOING - MADE IN FRANCE

Téléphone : (1) 64 29 72 19 - Fax : (1) 64 29 68 49





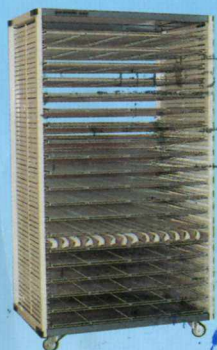
Armoire pâtissière tous modèles
Fermentation / Réfrigération / Etuve 1 ou 2 Cell
Retarder proofer for viennese
Breads or retarder or proofer 1 or 2



Echelles à Bacs - Bac à Sel / Support balance
Rack for tanks
Tank for salt with table and Drawer /
of structure Balance



Chambre de fermentation
ou Etuve à chariot tous modèles
Roll-in retarder proofer
All dimensions



Chariot special chambre
Tous modèles / All dimensions
Grids and linen clothes rack



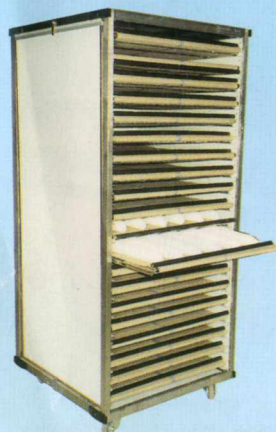
Parisiens fermés
With trays and linen clothes
8 - 10 - 18, Étages /
Floors / All dimensions



Vitrine réfrigérée / Neutre
Caisse
Shop window refrigerated if
Asked



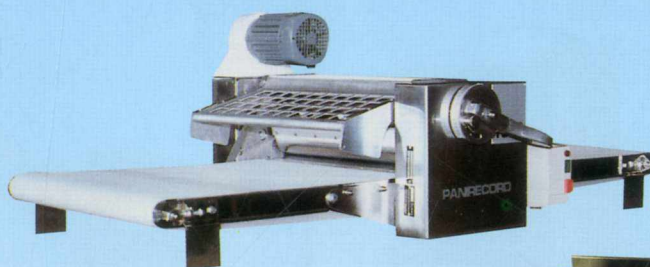
Panetière à partir de 2 mod
Bread bin start from 2 elements



Armoire mobile
P / couches automatique
Standard / Special
Rack with automatic Trays
All dimensions



Echelle inox de manutention
10 / 15 / 24 Floors
Standard / Sur mesure
Backs stainless steel
Standard / All dimension



Laminoin à tabliers à bandes
Dough sheeter with tables or
conveyor belts



Tour réfrigéré / Climatisé
Tout inox (opt : table granit)
Refrigerated or retarder proofer
Working surfaces (stainless steel)



Tour sec modulable
Tout inox
Modular working table
Stainless steel

Téléphone : (1) 64 29 72 19 - Fax : (1) 64 29 68 49

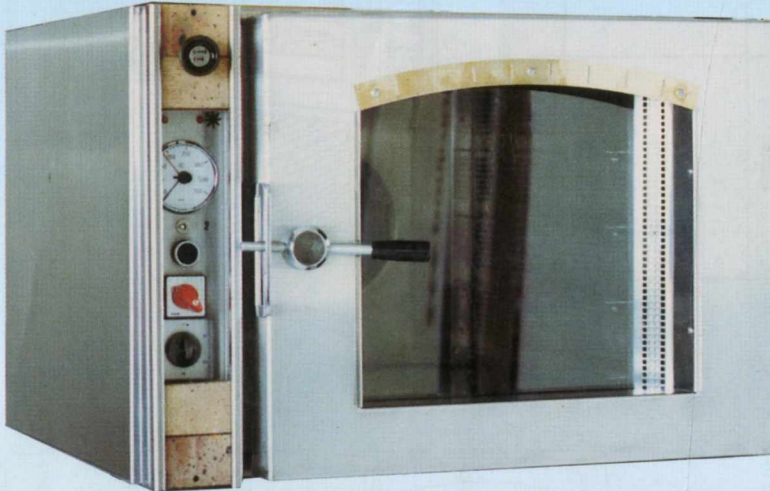
FOURS ELECTRIQUES

ELECTRIC OVEN

FOUR 4 ETAGES
FOUR 8/9 ETAGES

SIMPLICITE
ROBUSTESSE

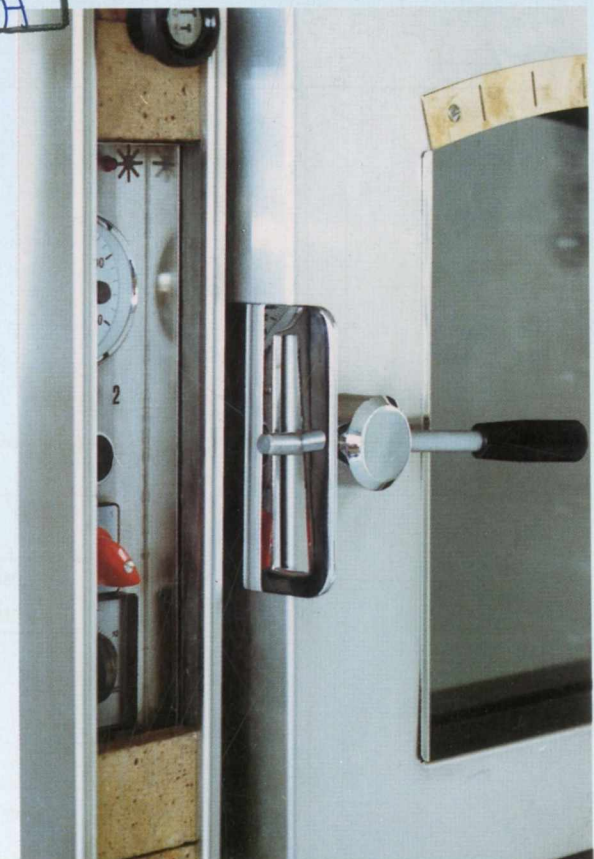
BOULANGERIE
BAKERY
VIENNOISERIE
VIENNESE



AVEC OU SANS **ABUSE ENREGISTRÉE**



NOM : *PLS*
NOM : *panimatic*
NOM :
DATE : *20/05/97*



panimatic



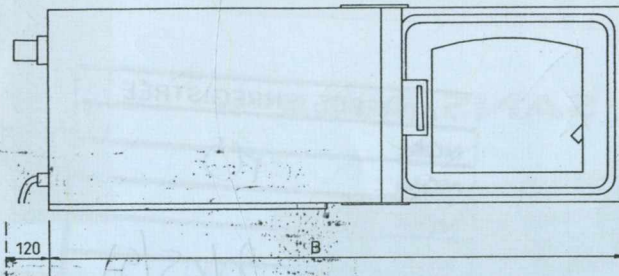
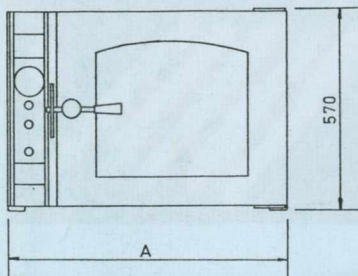
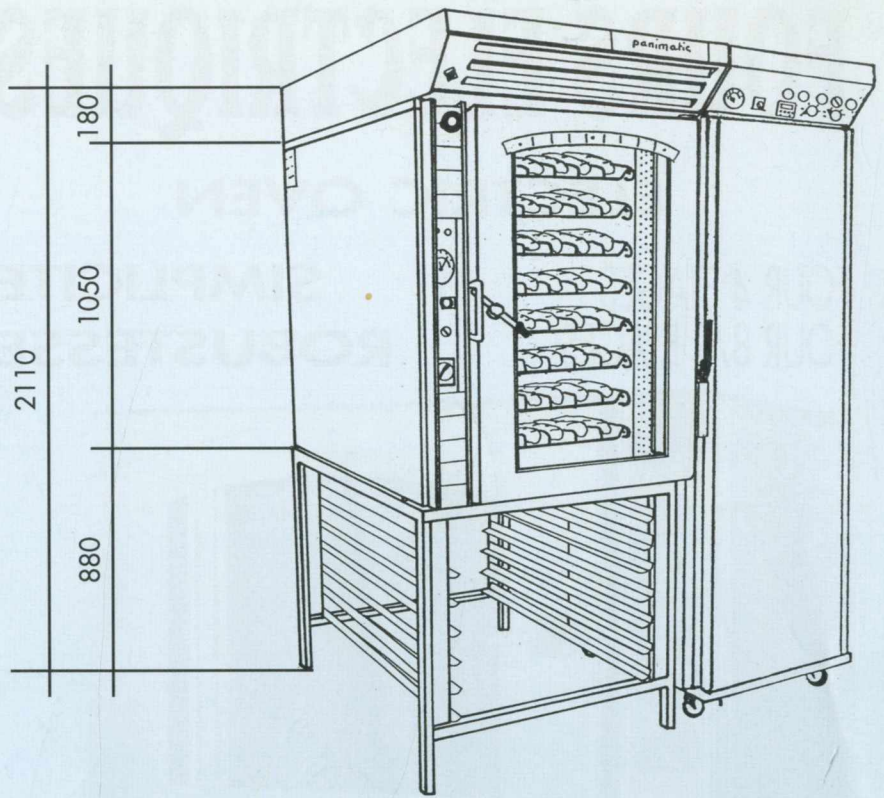
PHONE : (1) 64 29 72 19 - FAX : (1) 64 29 68 49

Z.I. route d'Egreville F - 77460 SOUPPES-SUR-LOING - FRANCE

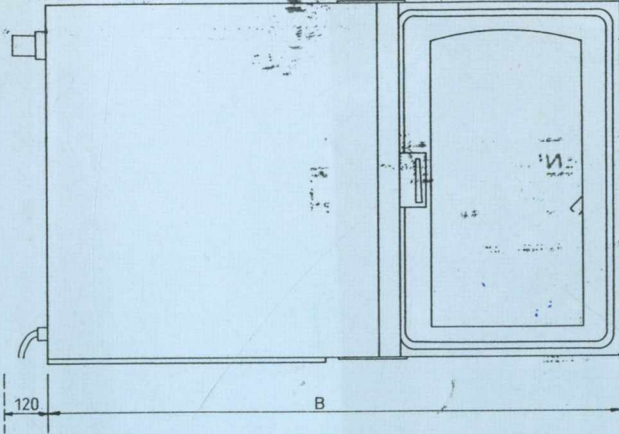
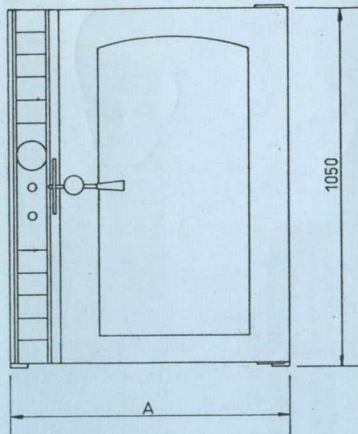




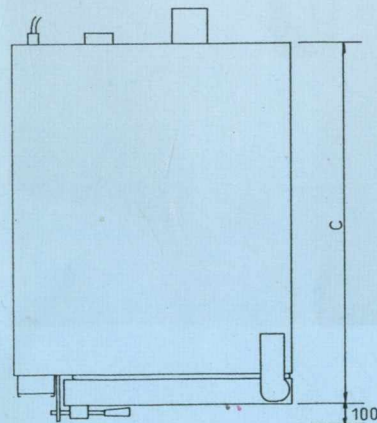
panimatic



FOUR 4 PLAQUES
ESPACES DE 94 MM.
OVEN 4 TRAYS SPACED
OF 3" 11/16 INCH



FOUR 8 ETAGES
ESPACES DE 105 MM.
FOUR 9 ETAGES
ESPACES DE 94 MM.
OVEN 8 TRAYS SPACED
OF 4" 1/8 INCH
OVEN 9 TRAYS SPACED
OF 3" 11/16 INCH



Dimensions des étages en mm. Dimensions of trays in inch.	400 x 600 16" x 24"	400 x 800 16" x 31"	460 x 800 18" x 31"
A	780 31"	780 31"	840 33"
B	1600 63"	1800 71"	1800 71"
C	990 39"	1190 47"	1190 47"
Tension / Voltage	3 x 380 V	3 x 380 V	3 x 380 V ou 3 x 208 V
Courant / Current	4/8 Etages / Trays 16 / 32 A	16 / 32 A	16/32A / 26/52A
Poids / Weight kg	4 Etages / Trays 114	128	162
Poids / Weight kg	8 Etages / Trays 173	195	247