



E9

## Etuve non ventilée. Static proofer reach-in cabinet.

# Panimatic



1. Cette étuve est silencieuse car elle ne comporte pas de ventilateur. La régularité de la pousse n'en est pas affectée.
2. Ses coûts à l'achat et à l'entretien sont peu élevés.
3. Sa robustesse lui permet de supporter le poids d'un four **panimatic** F9 surmonté d'une hotte.
4. La porte s'ouvre à plus de 180°.
5. L'écartement des glissières emboîtables permet de recevoir des plaques de 2 dimensions.
6. Le bac à eau et les échelles intérieures sont amovibles sans outillage, l'entretien est donc plus facile.
7. Une tablette coulissante offre une surface de préparation ou de défournement des plaques.
8. Construction tout inox.



1. No fan is used; the machine is noiseless and the proofing quality is not affected.
2. Low purchase and maintenance costs.
3. The heavy duty construction allows to charge it with a F9 **panimatic** oven plus a hood.
4. The door can be opened more than 180°.
5. The sliders can be moved so as to accommodate 2 standard sizes of sheet pan.
6. The water tank and the interior ladders can be removed without any tool, making cleaning easier.
7. Extra working surface over the door offered by 2 sliding bars.
8. All stainless steel built-in.

## Panimatic

Z. I. des judris  
Route d'Egreville  
77460 SOUPPES S/LOING  
France - EUROPE

Tél: 33 (0)1 64 29 72 19.

Fax: 33 (0)1 64 29 68 49.

Email: [panimatic@libertysurf.fr](mailto:panimatic@libertysurf.fr)

WEB : <http://www.panimatic.fr>

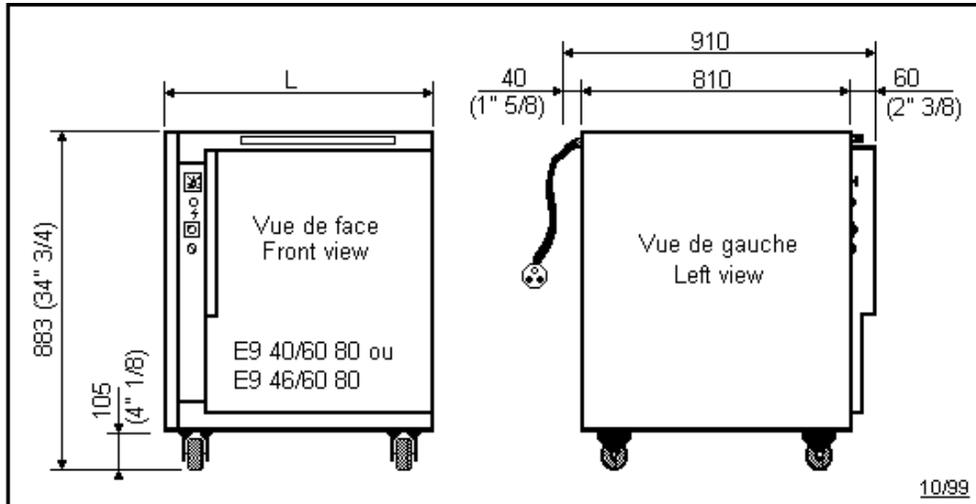


Toutes les informations et photos non contractuelles de ce document peuvent être modifiées sans préavis.  
Specifications and non contractual photos are subject to change without prior notice.

# Panimatic

E9 40/60 80

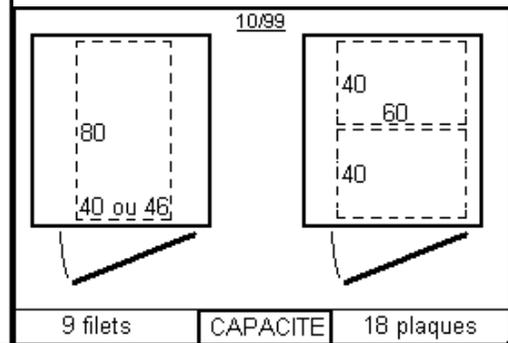
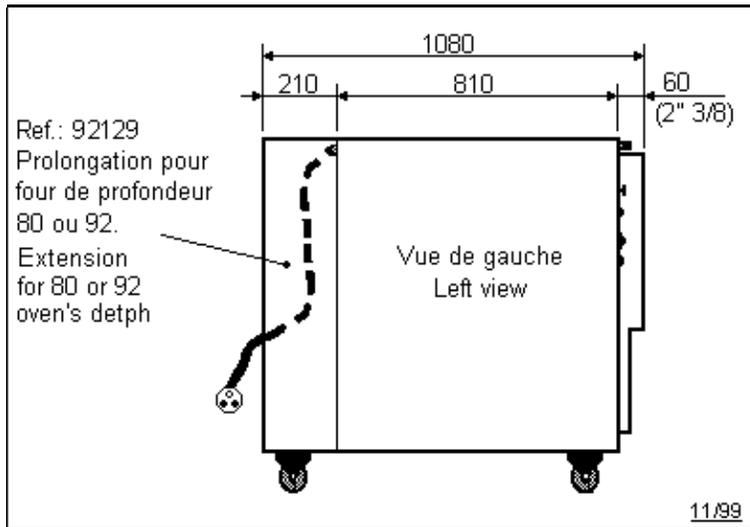
E9 46/60 80



Ref.	Modèle Model	L		Prof. porte ouv.		Masse	
		mm	inch	mm	inch	Kg	lb
92120	E9 40/60 80	773	30.5	1515	59.6	62	136.7
92124	E9 46/60 80	833	32.8	1575	62	66	145.5

Tableau de contrôle à régulation électromécanique.  
 Température de régulation ..... : +10 à +40°C.  
 Ecart entre les glissières ..... : 70 mm.  
 Tension d'alimentation ..... : 230V + Terre - 50 Hz.  
 Puissance maximal ..... : 1500 W.  
 Intensité maximale ..... : 6,5 A.  
 Longueur câble d'alimentation .... : 2 m. avec prise mâle monophasée.  
 Humidité ..... : Remplissage manuel d'un plateau d'évaporation.  
 Niveau sonore à 1 m ..... : 0 db.

Electromechanical regulation control panel.  
 Temperature regulation ..... : from 50° to 100°F.  
 Vertical space between sliders : 2,8".  
 Supply voltage ..... : 208V+Terre - 60 Hz.  
 Maximum power ..... : 1500 W.  
 Maximum current ..... : 6,5 A.  
 Supply cord length ..... : 12' with plug.  
 Humidity ..... Manual feeding of a water tank.  
 Level of noise at 3 ' ..... : 0 db.



si le four supporté est de profondeur 80 ou 92 cm,  
 2 panneaux prolongateurs arrières sont nécessaires.  
 If the holden oven is 80 or 92 cm depth,  
 2 rear panels are needed.

Vues de dessus du positionnement des supports.  
 Top view of the sheet pans.

L'orientation des plaques en travers permet de doubler la capacité de remplissage de l'étuve.  
 The tray orientation offers 2 capacities.

Matériel entièrement fabriqué dans nos ateliers de Souppes sur Loing.

Equipment all made in our factory.

Ces donnée peuvent être modifiées sans préavis  
 Any information may change without notice.