

THE LINDE GROUP

PanGas

PANFRESH®.

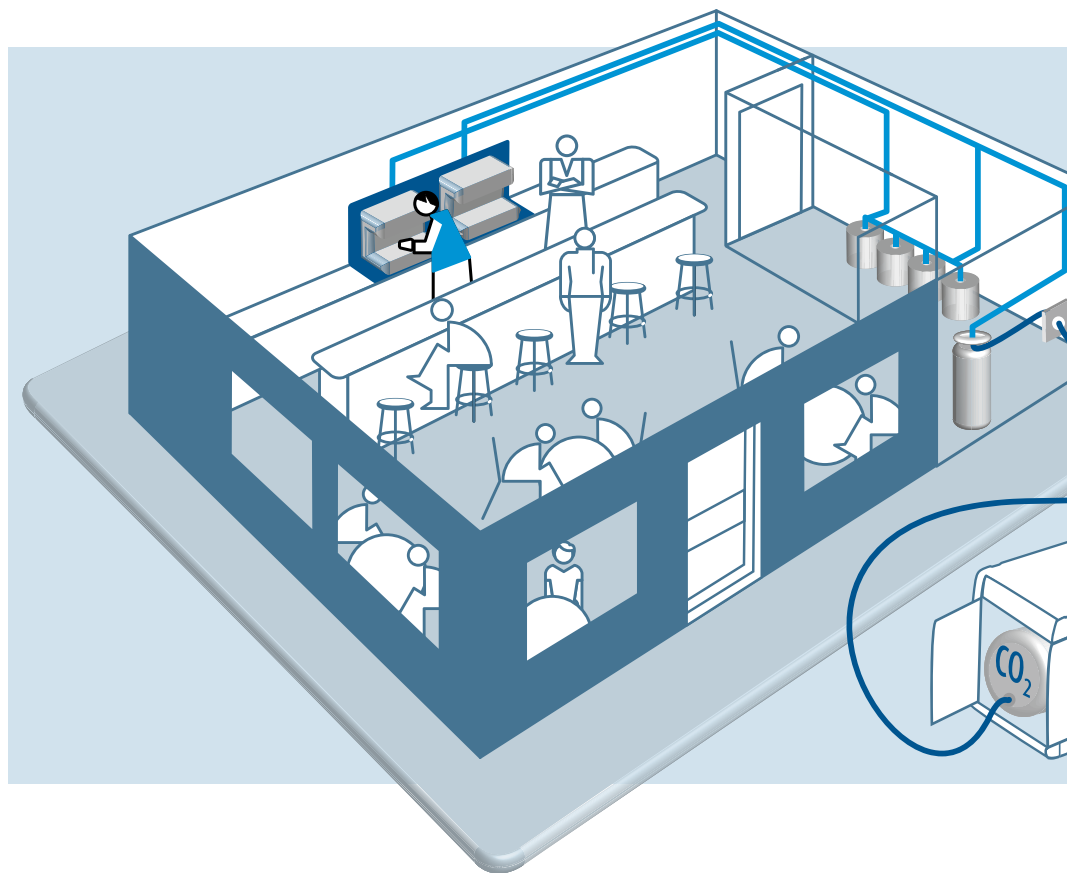
La nouvelle façon d'étancher sa soif.



PANFRESH®.

Êtes-vous équipés de distributeurs de boissons gazeuses?

PANFRESH® est la solution idéale d'approvisionnement en gaz pour les entreprises dès 600 kg de consommation annuelle de dioxyde de carbone. Le système est utilisé pour la distribution de bière, d'eau minérale ou de boissons sucrées.





PANFRESH® de PanGas approvisionne en dioxyde de carbone l'ensemble des succursales McDonald's, en Suisse de manière avantageuse et performante.

PANFRESH® – Schéma de fonctionnement:

- Remplissage de la citerne PANFRESH® avec du dioxyde de carbone depuis l'extérieur
- Stockage et distribution centralisés du dioxyde de carbone



PANFRESH®.

Le principe.

PANFRESH® est un système d'approvisionnement centralisé en dioxyde de carbone requérant l'installation d'une citerne d'une capacité de 180 kg de dioxyde de carbone. Cette citerne fixe installée dans votre exploitation alimente l'ensemble des prises de soutirage de vos distributeurs de boissons gazeuses (par exemple, bière, premix et postmix). Le remplissage de la citerne peut s'effectuer sans problème à toute heure du jour ou de la nuit. Et ce grâce à l'installation à l'extérieur du bâtiment et accessible aux véhicules de une borne de remplissage PanGas.

PANFRESH®.

Les avantages.

- peut s'intégrer aux installations existantes
- garantit une qualité constante des boissons et du dioxyde de carbone
- atteint sa rentabilité optimale dès 600 kg de consommation annuelle de dioxyde de carbone (environ 20 grandes bouteilles de gaz)
- abaisse la consommation de dioxyde de carbone, en mettant fin à la restitution de bouteilles en acier contenant une quantité résiduelle
- soulage les collaborateurs en rendant superflus les fastidieux changements de bouteilles
- réduit les risques d'accident en supprimant toute manipulation de bouteilles de gaz
- est peu encombrant
- est déjà utilisé avec succès dans plus de 400 entreprises
- idéal également en cas de soutirage des réservoirs et de la mise en bouteille
- idéal pour les petites brasseries

PANFRESH®.

L'installation.

- PanGas se charge de l'installation, de la mise en service et de la validation de l'utilisation de PANFRESH® (à ses propres frais). Le système est généralement prêt à l'emploi en un jour. Pendant l'installation, l'alimentation en dioxyde de carbone n'est interrompue que quelques minutes.
- PANFRESH® reste la propriété de PanGas, qui se charge de l'entretien et veille au bon fonctionnement.

Les services.

- Le client contrôle quotidiennement le niveau de remplissage de la citerne.
- Si besoin est, le client commande du CO₂.
- La livraison de CO₂ est assurée sans délai.

Etes-vous intéressés?

Nos spécialistes PANFRESH® seront ravis de votre appel.

Téléphone 0844 800 300, fax 0844 800 301

contact@pangas.ch, www.pangas.ch



PANFRESH®.

Les composants principaux.



Citerne PANFRESH®

Coffret encastré

Coffret apparent

Caractéristiques techniques de la citerne

Dimensions et poids	Diamètre	510 mm
	Hauteur	1840 mm
	Poids à vide	136 kg
Contenance	Volume	196 l
	Contenance (dioxyde de carbone)	177 kg
Performance	Taux d'évaporation	1,2 kg/jour
	Débit de dioxyde de carbone/en continu	2,5 kg/h
Construction	Intérieur de la citerne	Acier inoxydable
	Extérieur de la citerne	Acier inoxydable
	Sonde de niveau	Indicateur de pression différentielle

PanGas AG

Siège principal, Industriepark 10, CH-6252 Dagmersellen
Téléphone 0844 800 300, Fax 0844 800 301, www.pangas.ch