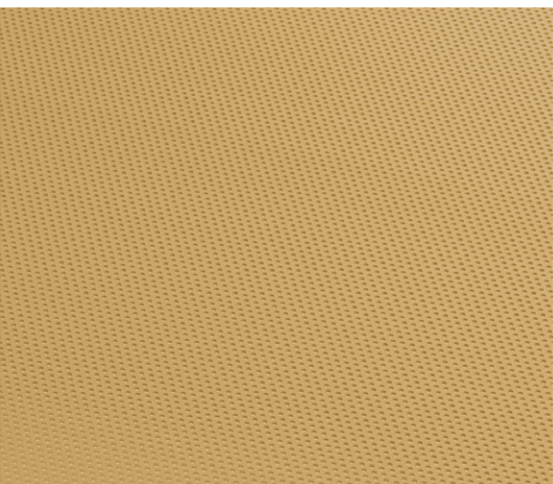




American Pan[®] EUROPE

Industrielle Backbleche & Antihafbeschichtungen

EINE BUNDY BAKING SOLUTION



Die Bundy Backlösungen CREED



 **American Pan®**
Industrielle Backbleche
& Antihafbeschichtungen
Brasilien | Deutschland | Irland
Rumänien | Spanien | VK | USA

 **Chicago Metallic**
Gewerbliche & Catering-Backartikel
Kanada | USA

 **DuraShield®**
Antihafbeschichtungen

 **Pan Glo®**
Reinigung & Neubeschichtung
von Formen & Blechen
Kanada | Kolumbien | Mexiko
VK | USA

 **Runex**
Backzubehör & Beschichtungen
Norwegen | Schweden

 **Synova**
Trennmittel

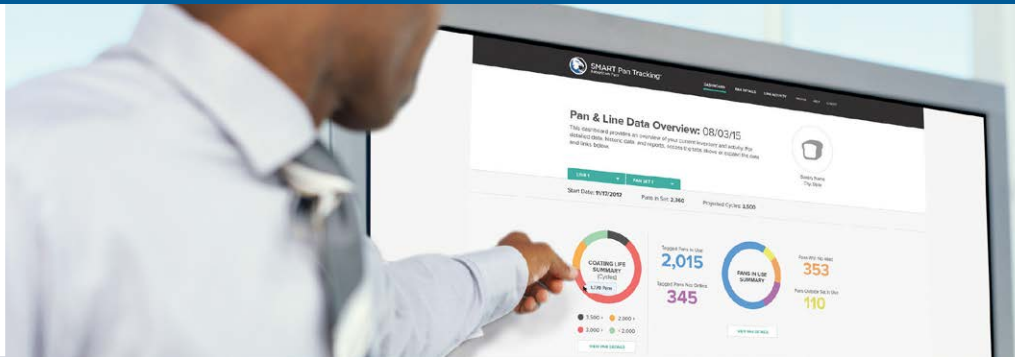
 **Turbel**
Baking Pans & Coatings

Es ist unsere Aufgabe, der vertrauenswürdigste Lieferant von grundlegenden Ausstattungen, Backformen, Beschichtungen und Dienstleistungen für Bäcker auf der ganzen Welt zu sein. Dies erreichen wir, indem wir unser CREED leben, eine Verpflichtung gegenüber uns selbst und den Branchen, die wir dienen.



- **Hingabe:** Unser größtes Ziel ist es, Produkte die unsere Kunden benötigen, in einer Qualität herzustellen, die sie verdienen. Wir wollen einen positiven Unterschied im Betrieb unserer Kunden erschaffen.
- **Respekt:** Wir respektieren unsere Kunden und sind dankbar für die uns gegebenen Möglichkeiten. Jeder Kunde ist anders und wir streben, ihre Unterstützung zu verdienen.
- **Familiärer Umfeld:** Wir sind ein Familienunternehmen und glauben an den Wert von Beziehungen. Wir bemühen uns sehr, unsere Kunden und ihre Herausforderungen zu kennen, damit wir als Team zusammenarbeiten können.
- **Exzellenz:** Wir sind bestrebt, uns ständig weiterzuentwickeln und jeden Tag nach Exzellenz zu handeln. Was unsere Kunden tun, ist wichtig, dies gilt auch für uns. Daher ist Perfektion unser größtes Ziel.
- **Persönliche Entwicklung:** Wir bilden unsere Mitarbeiter und entwickeln unsere Prozesse ständig weiter, um in dem, was wir tun, die Besten auf dem Markt zu sein und unseren Kunden die besten Produkte anzubieten.

Innovation & Tradition



Bundy Baking Solutions wurde als reiner Familienbetrieb tief in der Kornkammer Nordamerikas gegründet. Heute ist das Unternehmen branchenführend in der Bereitstellung von Backlösungen. Beliefert werden viele der größten, erfolgreichsten Bäckereien weltweit. Seit über einem halben Jahrhundert bedient und fördert Bundy Baking Solutions die Backwarenindustrie – mit Leidenschaft und unübertroffenen Engagement. Die Bundy-Firmenfamilie umfasst einige der international renommiertesten und leistungsstärksten Marken, so auch American Pan. Unser selbstgestecktes Ziel ist die Herstellung von Qualität, Innovation und Service, was sich in Formen und Blechen legendärer Leistungsstärke und Dauerhaftigkeit niederschlägt.

American Pan

Industrielle Backbleche und Antihaftbeschichtungen

American Pan ist ein weltweit führender Lieferant von Spezial- und Standardsortimenten bei Backformen/-blechen, Beschichtungen und Überholungsdiensten. Neben drei Produktionsstätten in den USA sind wir stolz darauf, eine starke Präsenz und eigene Niederlassungen in Brasilien, Deutschland, Irland, Norwegen, Rumänien, Spanien, Schweden, Türkei, und dem VK.

Spezielle Backformen/-Bleche

Seite 4-9

American Pan ist ein Design- und Fertigungsspezialist von Backzubehör, das genau auf Ihren Bedarf abgestimmt ist. Unsere Fachingenieure, unsere hochentwickelten Kapazitäten bei der Werkzeugbestückung und sieben modernste Fertigungswerke können maßgeschneiderte Lösungen für jede Bäckerei produzieren.

Standard-Backformen/-Bleche

QR-Code scannen

Unsere Kataloge umfassen Brotformen und Deckel, Baguettebleche, Backbleche, Lochbleche, Muffinbleche und mehr, alle in gängigen Größen für eine schnelle Lieferung, zur Erfüllung Ihrer Bedürfnisse. Alle Backformen werden mit der gleichen Präzision gefertigt und Know-how, wie unsere maßgefertigten Backbleche und sind naturbelassen oder mit einem unserer exklusiven Beschichtungen erhältlich.

Beschichtungen, Trennmittel, & Applikatoren

Seite 10

Unsere erstklassigen Beschichtungen und Trennmittel können den Einsatz von Öl erheblich reduzieren und die Lebensdauer von Backblechen verlängern und eignen sich für eine Vielzahl von Backwaren und Temperaturen. Darüber hinaus sind unsere Trennmittel-Applikatoren so entworfen, dass sie die Trennmittel möglichst genau aufsprühen. Mit einem hochqualifizierten Team, das enge Kundenbeziehungen pflegt, können wir die besten Beschichtungen, Trennmittel und Applikatoren für Ihre Bäckerei empfehlen.

Backform- und Backblechüberholung

Seite 11

Wir haben das Verfahren zum Reinigen und Neubeschichten von Backformen in fast 50 Jahren im Dienste einiger der größten und anspruchsvollsten Bäckereien der Welt perfektioniert. Unsere exklusive Methode verlängert die Nutzungsdauer von Formen und Blechen und stellt eine optimale Betriebsleistung wieder her. Zusätzlich zum Neubeschichten kann ein Begradigung der Form die Nutzungsdauer um 50 % verlängern.

SMART Pan Tracking®

Fragen Sie nach weiteren Informationen

Das American Pan SMART Pan Tracking®-System liefert Bäckereien wertvolle Daten in Bezug auf die Überwachung der Nutzungsdauer der Beschichtung und Effizienz der Produktionslinie. Mit Hilfe einer Verriegelung werden die Markierungen dauerhaft an den Backblechen befestigt, die während des Transports über das Fördersystem der Bäckerei eingelesen werden. Diese Daten werden bei der Erstellung zweckmäßiger Berichte verwendet, wie z.B. die Anzahl der Kreisläufe/ Backvorgänge je Form/Blech und der Abstand zwischen den Formen/ Blechen. So wird die Effizienz und eine theoretische Produktausbeute ermittelt.

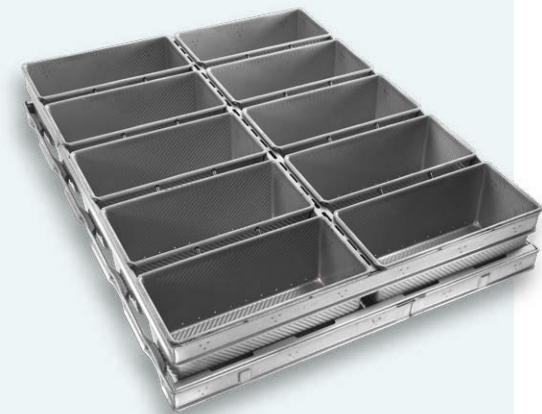


UNSER LAGER ANSEHEN
KATALOGE FÜR BACKFORMEN

Brotformen

Oben Offen | Pullman

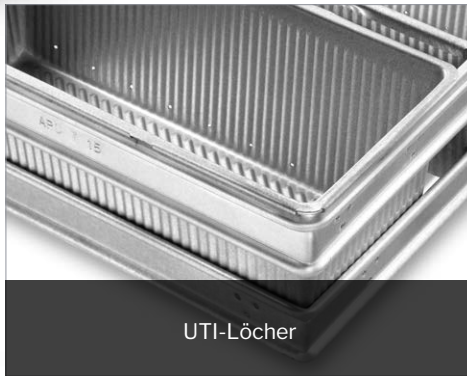
- Als Einzelform oder Kastenverbände beliebiger Konfigurationen und Befestigungsdesigns erhältlich
- Nahtlose oder gefaltete Brotformen mit gewellten, gelochten oder anderen für Ihren Bäckereibedarf adaptierten Optimierungen
- Runde, gewelte Sätze oder andere Spezialdesigns sind erhältlich



Kastenverbände



Pullman-Brotformen
& Deckel



UTI-Löcher



Untere und kundenspezifische
Formbefestigungen



Ineinandergelegt, mit Schweißnaht
oder ohne Naht gezogen



Flach, konvex, pyramiden- oder
kuppelförmige Pullman-Deckel



ePAN®-Brotbackformen

Unsere ePAN®-Designs sind die stärksten, leichtesten und energieeffizientesten Brotbackformen der Welt. Mit einer nahtlosen Konstruktion aus hochfestem aluminisiertem Stahl und mehreren Verbandoptionen wird Ihre Bäckerei keine stabilere, Form finden.

- **Energieeffizient:** Senkung des Gasverbrauchs im Ofen um fast 8 % jährlich*, Senkung der Backtemperatur um 29° C*, Reduzierung der Backzeit um 30 Sekunden* und der Abkühlzeit um bis zu 25 %.
- **Leichter für Ihre Bäckerei:** Bis zu 30 % leichtere Backformen für eine einfachere Handhabung.

*Ergebnisse aus echter Bäckereierfahrung. Die Ergebnisse können je nach den spezifischen Bäckereibedingungen variieren.



ENTDECKEN
SIE DIE
ERSPARNISSE

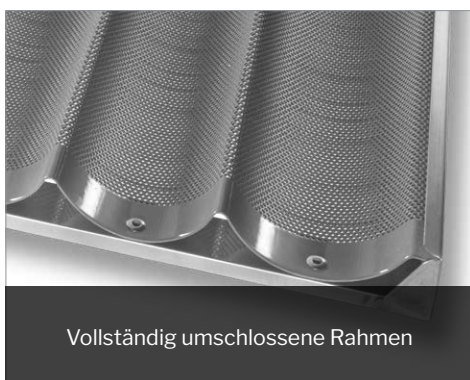
Baguette-/Gewellte Bleche und Inlays

Baguette | Laibbrot | Brötchen

- Extensives Blechsortiment, um ein breites Bedarfsspektrum zu bedienen, u.a. Bäckereibetriebe mit Stikkenöfen und automatisierte Großbäckereien
- Je nach Anwendung dimensioniert und aus Edelstahl, Aluminiumstahl oder Aluminium in beliebigen Rillengrößen mit oder ohne Lochung hergestellt



Stapelrahmen



Vollständig umschlossene Rahmen



Formgefertigte Vertiefungen für Artisan-Brötchen



Großformatige Bleche für Industrieanlagen



TabLock-Backblech

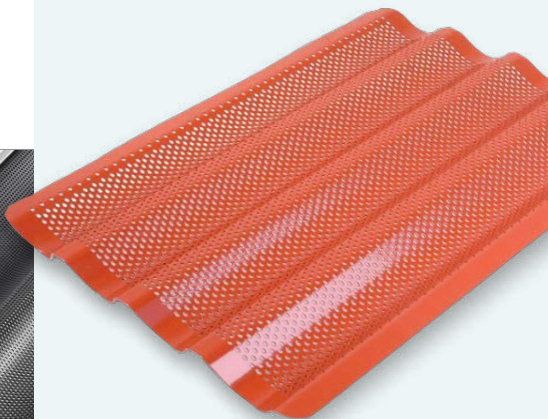
TabLock-Backbleche

TabLock-Backbleche bieten ein eigentumsrechtlich geschütztes Befestigungssystem, das jedes Auswechseln problemlos und wirtschaftlich macht. Hinzu kommt, dass der hochfeste Strahlrahmen mit einem ineinandergreifenden Rippendesign versehen ist, sodass Formen/Bleche gestapelt werden können und das Inlay gleichzeitig geschützt wird.

- **Hygienisches Design:** Keine Nieten, keine Bohrungen und keine Metallspäne.
- **Rasches, Problemloses Auswechseln:** Praktische Werkzeuge ermöglichen rasches, problemloses Auswechseln des Rosts. Das Hinzuziehen und Einschicken bei einer Kundendienststelle ist wegen Auswechslungsarbeiten nicht erforderlich.



VIDEO
ANSEHEN



Baguetteblech mit RilonElast
Silikon-Beschichtung

Brötchenformen

Hamburger | Hot Dog | Cream Roll | Hoagie
Ciabatta | Brechbrot

- In verschiedenen Konstruktionsoptionen erhältlich, u.a. standardmäßig, mit einer Rinne umgeben, invertierte und flache Bleche
- Dauerhaft mit formstärkenden Merkmalen, u.a. Seitenwand Ecken, Strukturrippen und unser exklusives ePAN® Design



Designs für spezielle
Ofensysteme



e²PAN®-Brötchenformen



Band- und Eckoptionen



Kundenspezifische Konfigurationen



Formverstärkende Optionen



Wärmeumlauf-Löcher



MEHR INFO

ePAN®- & e²PAN® Brötchenformen

ePAN®-Brötchenformen bestehen aus hochdehnfestem aluminisiertem Stahl, um Formen zu erhalten, die bis zu 50 % leichter und wesentlich stärker sind als herkömmliche Formen. Unser e²PAN®-Design mit patentierter Befestigung reduzieren das Eigengewicht der Form um bis zu 50 %.

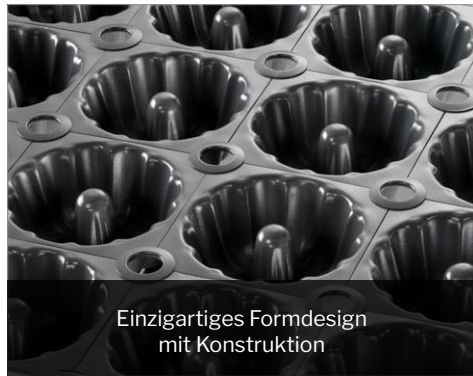
- **Energieeffizient:** Die Backtemperatur wurde um 21° C* gesenkt, die Backzeit um 45 Sekunden* verkürzt und die Abkühlzeit um bis zu 25 % reduziert.
- **Leichter für Ihre Bäckerei:** Bis zu 50 % leichtere Backformen für eine einfachere Handhabung.

*Ergebnisse aus echter Bäckereierfahrung. Die Ergebnisse können je nach den spezifischen Bäckereibedingungen variieren.

Muffin- und Kuchenformen

Muffin | Cupcake | Snack-Kuchen | Tortenboden Blechkuchen | Spezial-Kuchenformen

- Breites Ausführungsangebot, das für einen vielseitigen Bäckereibetrieb und Backwaren vieler Art geeignet ist, u.a. Etagen- oder Stikkenöfen sowie Großbäckereianlagen mit Sonderzubehörbedarf
- Einfache Bleche, Ausführungen mit Rinneneinfassung oder fixierten Backsätzen



Einzigartiges Formdesign
mit Konstruktion



Formen für den Stikkenofen



Auto-Bake-Bleche mit Stapelfunktion



Fixierte Sätze



Backformen mit
Rinneneinfassung

Auto-Bake ePAN®-Design

Mit dem Auto-Bake ePAN®-Blech wird das Gewicht um bis zu 45 % gegenüber herkömmlichen Backblechkonstruktionen reduziert, wodurch entscheidende Energie- und Kosteneinsparungen realisiert werden können.

- **Nahtlos, Stark & Hygienisch:** Mit dem ineinandergreifenden Fixierungsdesign wird der Rahmen dauerhaft, ohne Schweißnähte oder Befestigungselemente mit dem Rahmenteil verbunden, wodurch die hygienischen und dauerhaften Eigenschaften des Blechs verbessert werden.
- **Problemloses Stapeln:** Das einmalige Verschachtelungskonzept ermöglicht rasches, effizientes Abtropfen noch in der Backlinie und sicheres Aufeinanderstapeln und Lagern der Bleche nach der Verwendung.



Kuchenverbände mit
TurboFlon®-Beschichtung

Pizza- und Brotstangenformen

Dünne Kruste | Tiefe Kruste | Brotstangen
Quadratische oder Rechteckige
Ein-Personen-Größe

- Für jede Art von Backbetrieb oder Pizza-Stil
- Maßgefertigt in Bezug auf Form, Größe und Tiefe und mit einer Konstruktion, die beispiellose Stapel- und Trenneigenschaften bietet



Rechteckige Pizzableche



Brotstangenbleche



Kundenspezifische Konfigurationen
und anodisierte Backformen



Formen und Größen nach Maß



Brotstangenbleche mit denselben
Eigenschaften wie Brötchenformen
(siehe Seite 6)



Individuelle Pizzaformen in jeder Größe

Wollen Sie weniger Öl verwenden, ohne Ankleben in Kauf nehmen zu müssen?

Sämtliche Pizzaformen und -bleche können mit einer unserer eigentumsrechtlich geschützten Beschichtungen versehen werden, um hervorragende Trenneigenschaften zu sichern. Weitere Informationen zu unseren erstklassigen Blechbeschichtungen finden Sie auf Seite 10.

Back- und Flachbleche

Brot | Croissants | Brötchen
Kleingebäck | Kuchen

- Als einzelnes Blech oder ein in mehrere Abschnitte aufgeteiltes Blech erhältlich
- Herstellung mit einem Kantendraht oder -band, mit offenen Kanten oder ineinandergreifenden Rippen für einfaches Stapeln
- Mit massiver oder gelochter Backfläche erhältlich



Massiv oder gelochtes Material



3- oder 4-seitige Bleche mit
ausgestellten oder geraden Seiten



Ineinandergreifendes Rippendesign
als Stapelhilfe



TabLock-Design für Bleche
(Siehe Seite 5)



4-Seitiges, Gelochtes
Backblech

StayFlat®-Blechtechnologie

Unsere StayFlat®-Blechtechnologie erhöht die Stärke und Dauerhaftigkeit von Blechen. Sie kann bei verschiedenen Blechkonfigurationen zum Einsatz kommen und ist auch in NSF-genehmigten Designs verfügbar.

- **Seitenverstärkung:** StayFlat®-Bleche bieten durchgehend verstärkte Seitenwände als Vorbeugung gegen Aufweiten und zur Stärkung der Seitenwände um bis zu 30%.
- **Konkaver Boden:** Das StayFlat®-Blech hat eine leicht konkave Unterseite, die sich beim Erhitzen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und bessere Widerstandsfähigkeit gegen Verbeulen flachlegt.



Garbretter zum
Aufgehenlassen des Teigs

Beschichtungen, Trennmittel, und Applikatoren



Unsere Beschichtungen und Trennmittel sind die besten in ihrer Klasse. So können Sie als Kunde die benötigte Ölmenge entscheidend verringern und die Dauerhaftigkeit der funktionellen form- und blecheigenen Trenneigenschaften verbessern. Sämtliche Formen und Bleche eignen sich für ein breites Sortiment von Backwaren und -temperaturen. Haben Sie Fragen bei der Wahl einer Beschichtung oder eines Trennmittels? Wir pflegen enge Beziehungen zu Bäckereileitern und -ingenieuren, um sicherzustellen, dass wir die am besten geeigneten Beschichtungen, Trennmittel, Applikatoren und Überholungspläne für Ihre Bäckerei empfehlen.

Form- und Blechbeschichtungen

Nachfolgend finden Sie eine Tabelle mit den Eigenschaften unserer Standardblechbeschichtungen. Bitte beachten Sie, dass alle unsere Bleche ohne Beschichtung auf Lager sind und auf Bestellung beschichtet werden. Die vollständigen Pflegehinweise für unserer beschichteten Produkte finden Sie unter americanpan.com/coatings.

Blechbeschichtung	Typ	Standardfarbe	Ungefähre Anz. von Herauslösungen*	Neubeschichtung Möglich
AMERICOAT®	Silikon-Glasur	Klar	300 - 600	Brasilien, Kanada, Kolumbien, Mexiko, VK, und USA
RilonHard	Silikon-Harz	Grau	600 - 1500	Schweden und VK
TurboSilk®		Klar	900 - 1000	Deutschland und Türkei
FlexiCoat	Silicon-Kautschuk	Grau	800 - 2000	Brasilien und Spanien
RilonElast		Rot	700 - 2000	Schweden und VK
OptiShield®	Spezialisierte Fluorpolymer	Grau/Schwarz	1500 - 3500	Brasilien, Mexiko, Rumänien, Spanien, VK, und USA
TurboFlon®		Schwarz/Blau/Grün	2500 - 3500	Deutschland und Türkei
DuraShield®	Hochwertiges Fluorpolymer	Dunkelgrün/Schwarz	2500 - 5000	Brasilien, Mexiko, Rumänien, Spanien, VK, und USA

*Beachten Sie, dass dies eine ungefähre Anzahl ist und möglicherweise nicht die genaue Anzahl der erreichten Backzyklen.

Trennmittel und Applikatoren

Synova-Trennmittel bieten mehr Wert und Stabilität als jedes andere Trennmittel. Synova-Applikatoren bieten eine unübertroffene Sprühpräzision. Reduzieren Sie den Ölverbrauch, optimieren Sie Ihren Überholungsplan und verlängern Sie die Lebensdauer Ihrer Backbleche mit Hilfe unserer fachkundigen Trennmittelformeln, präzisen Applikatoren, dem präzisen Produktionsprozess und dem kooperativen Vertriebsteam.

- **Trennmittel:** Sie können sich darauf verlassen, dass sich Ihr Produkt immer wieder löst - mit Trennmitteln, die aus hochwertigen Inhaltsstoffen bestehen und von führenden Wissenschaftlern entwickelt wurden.
- **Applikatoren:** Erzielen Sie die genaueste Zerstäubung von Trennmitteln mit rezeptgesteuerter Programmierung und präziser Kontrolle über Volumen, Rate und Muster der Anwendung.



ENTDECKEN SIE
SYNOVA-PRODUKTE

Backform- und Backblechüberholung



Seit 50 Jahren dienen wir einige der größten, anspruchsvollsten Bäckereien und konnten in dieser Zeit unsere Prozesse perfektionieren. Unsere exklusiven Methoden und Beschichtungen verlängern die Nutzungsdauer von Backformen und -blechen und dienen der Wiederherstellung einer optimalen Leistungsfähigkeit.

Neues Leben für alte Formen und Bleche

Neben der Erneuerung der Beschichtung kann ein Geradeziehen von Formen und Blechen die Nutzungsdauer um bis zu 50 % verlängern. In der modernen hochautomatisierten Bäckereiwelt sind Präzision und Konsistenz entscheidend. Ein Begradigen von Formen und Blechen kann Ausfälle wegen Form- und Blechhandhabungsfehlern reduzieren und gegen Schäden an den Geräten, Formen, Blechen und Beschichtungen vorbeugen.

Vorteile

- **Kosteneinsparungen:** Backwerke und Geräte länger nutzen, die Verwendung von sekundären Trennmitteln wie u.a. Öl, Silikonmatten und Papier, reduzieren oder eliminieren.
- **Kürzere Reinigungszeiten:** Minimaler Wartungs- und Reinigungsaufwand.
- **Bessere Effizienz:** Weniger Arbeitsausfälle und Handhabungsfehler bei begradigten Formen und Blechen.
- **Produktivitätsanstieg:** Ausbeuten verbessern und weniger Abfälle bei der Entnahme aus der Form oder vom Blech.
- **Bessere Produktqualität:** Mithilfe von besseren Teigströmungs- und Trenneigenschaften eine durchweg einheitliche Produktqualität sicherstellen.
- **Mehr Sicherheit & Sauberkeit:** Mehr Sicherheit in der Backumgebung, eine geringere Brandgefahr, weil die Verwendung von Ölen und Fetten reduziert oder eliminiert wurde.
- **Bessere Nachhaltigkeit:** Begrenzung der Umweltbelastung durch Reduzierung von Ausschussmengen, wodurch der Ölverbrauch reduziert und die Nutzungsdauer von Formen und Blechen verlängert wird.

Life Cycle Management-Programm

Unser Life Cycle Management-Programm wurde speziell für unsere Kunden entwickelt, um eine turnusmäßige Versorgung mit hochleistungsfähigen Backblechen und Beschichtungen zu bieten, die zu einer optimalen Betriebseffizienz und Produktqualität führen.

Unsere Standorte

Wir verfügen über 29 Standorte weltweit und können so Ihren Bedarf beim Geradeziehen, Reinigen und Beschichten von Formen und Blechen besser bedienen.

Weitere Hinweise und Informationen zu den Kapazitäten jeder unserer Überholungsstandorte für Backformen und -bleche können auf unserer Website americanpan.com eingesehen werden.

Nordamerika

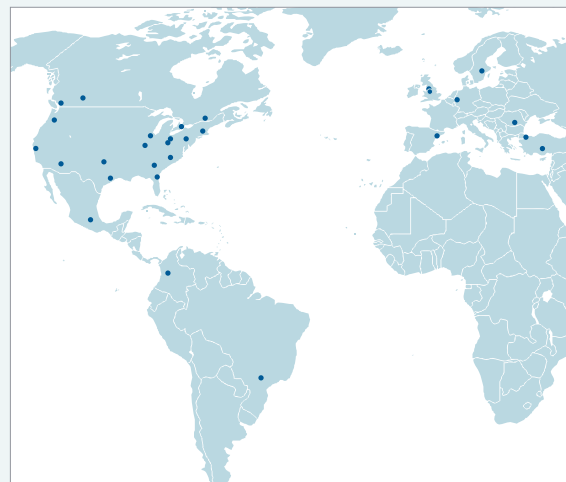
- **USA:** 14 Standorte
- **Kanada:** 4 Standorte
- **Mexiko:** 1 Standort

Mittel- und Süd- Amerika

- **Kolumbien:** 1 Standort
- **Brasilien:** 1 Standort

VK und Europa

- **VK:** 2 Standorte
- **Deutschland:** 1 Standort
- **Rumänien:** 1 Standort
- **Spanien:** 1 Standort
- **Schweden:** 1 Standort
- **Türkei:** 2 Standorte





American Pan® EUROPE

Industrielle Backbleche & Antihafbeschichtungen

EINE BUNDT BAKING SOLUTION

PRODUKTIONSSTANDORTE

**Urbana, OH | Crescent, PA
Humboldt, TN**

Tel: +1.937.652.2151

Email: info@americanpan.com

Bauru, Brasilien

Tel: +55 14 2108-4860

Email: apcainco@americanpan.com

Alexandria, Rumänien

Tel: +40 374 664 600

Email: apeu@americanpan.com

Finspång, Schweden

Tel: +46 122 249 90

Email: info@runex.com

Karaman, Türkei

Tel: +90 338 202 07 70

Email: aliriza@forzapan.com.tr

VERKAUFSBÜROS

Malling, Dänemark

Tel: +45 23 68 51 85

Email: jalbertsen@americanpan.com

Irlam, Vereinigtes Königreich

Tel: +44 (0) 754 578 7968

Email: seaton@americanpan.com

Skelmersdale, Vereinigtes Königreich

Tel: +44 (0) 750 004 6724

Email: jhughes@americanpan.com

Wassenberg, Deutschland

Tel: +49 159 01793507

Email: jzabel@americanpan.com

Waterford, Irland

Tel: +353 (86) 663 7103

Email: apie@americanpan.com

Mailand, Italien

Tel: +34 699 97 42 40

Email: dario@americanpan.eu

Almelo, Niederlande

Tel: +31 6241 08202

Email: ngelici@americanpan.com

Mjøndalen, Norwegen

Trondheim, Norwegen

Tel: +47 62 81 33 55

Email: info@runex.com

Cluj Napoca, Rumänien

Tel: +40 726 757 849

Email: zsimon@americanpan.com

SERVICESTANDORTE

Irlam, Vereinigtes Königreich

Skelmersdale, Vereinigtes Königreich

Tel: +44 (0) 161 504 0771

Email: apuk@americanpan.com

Wassenberg, Deutschland

Tel: +49 (0) 2433 458 13 41

Email: apde@americanpan.com

Barcelona, Spanien

Tel: +34 93 781 4600

Email: apse@americanpan.com

Istanbul, Türkei

Karaman, Türkei

Tel: +90 212 883 68 64-65

Email: info@turbelco.com.tr

