



American Pan® EUROPE

Moules Industriels et Revêtements
UNE BUNDY BAKING SOLUTION

Moules à Petits Pains ePAN®

Sonia Parra

+34 699 56 23 07

s.parra@americanpan.eu



e PAN

e² PAN

Les moules ePAN® d'American Pan sont les moules à petits pains les plus robustes, les plus légers et les plus économes en énergie disponibles dans le monde. Du moule ePAN d'origine, fabriqués en acier aluminé hautement résistant à la traction, au moule e²PAN® utilisant une conception de bande exclusive*, votre boulangerie ne trouvera pas de moules à valeur ajoutée plus durables.

Efficacité Énergétique

Les moules ePAN chauffent et se refroidissent plus vite, ce qui réduit les coûts énergétiques des fours tout en améliorant le contrôle de température des étuves de fermentation et en réduisant l'espace nécessaire au refroidissement des moules. En fait, le fond du moule ePAN refroidit 17 % plus vite et la bande périmétrique du moule e²PAN refroidit 25 % plus vite.

Plus Facile pour Votre Boulangerie

Les moules ePAN éliminent des milliers de kilos du cycle moyen d'une boulangerie et réduisent l'usure des transporteurs, empileurs et autres équipements de manutention de moules. Les moules peuvent également être empilés plus haut, ce qui nécessite moins d'espace de stockage.

Étendre la Durée de Vie des Plats

L'utilisation d'un acier aluminé hautement résistant à la traction permet de fabriquer un moule plus robuste et réduit l'endommagement potentiel des moules.

Sensible à L'environnement

La conception unique des moules ePAN nécessite moins de matières premières, ce qui entraîne une moindre consommation de ressources.

Ergonomiquement Correct

Le moindre poids des moules ePAN (jusqu'à 50 % plus légers que les moules traditionnels) permet aux employés de manipuler les moules plus facilement.

*Brevet U.S. n° 8,348,089

Moules à Petits Pains Standard 4 x 6 - 4 po

Dimensions totales 19 po 13/16 x 29 po 1/16 (50,32 cm x 73,82 cm), Taille de la bande 5/8 po (0,79 cm)

Type de Moule	Poids du Moule	Réduction de Poids (2 500 Pièces)	Refroidissement du Fond	Refroidissement du Bord du Moule
Standard	10 lb (4,5 kg)	—	—	—
ePAN®	7,5 lb (3,4 kg)	6 250 lbs (2 835 kg)	Jusqu'à 17 %	—
e ² PAN®	5,7 lb (2,6 kg)	10 750 lbs (4 876 kg)	Jusqu'à 17 %	Jusqu'à 25 %

Suite au verso.

BUNDY BAKING SOLUTIONS:



Plats de Cuisson



Revêtements de Moules



Agents de Démoulage et Applicateurs



Services de Renouvellement

Enduits Haut de Gamme

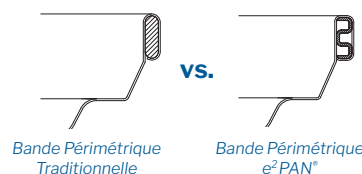
American Pan peut fournir des ePANs revêtus de nos revêtements exclusifs à base de silicone ou de fluoropolymère pour garantir des centaines, voire des milliers, de démoulages sans problème.

Conception de Bande Exclusive

La bande périmétrique du moule e²PAN® possède un canal en acier aluminé breveté.*

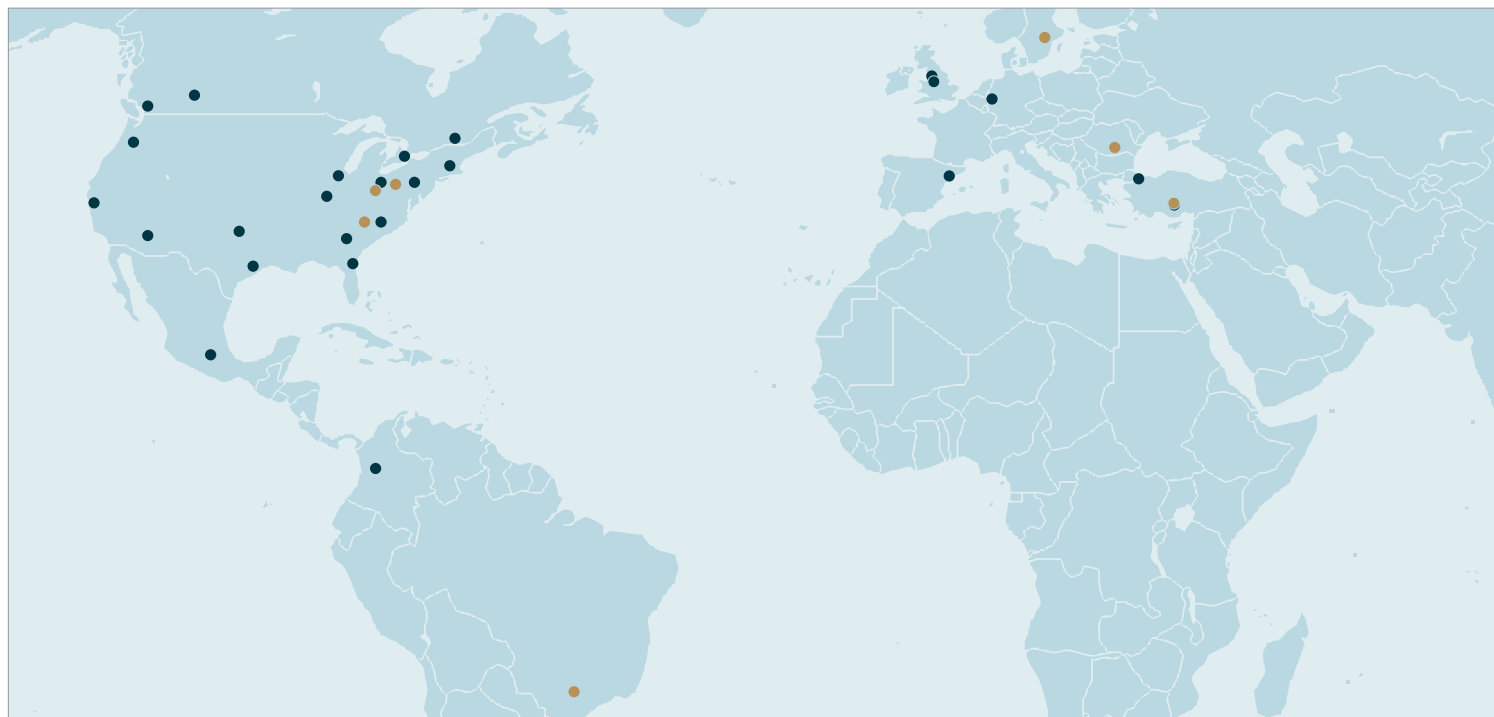
*e²PAN® Brevet U.S. n° 8,348,089 et Brevet U.E. n° EP2566337

REFROIDIT JUS QU'À 25 % PLUS VITE



Innovation Mondiale + Expertise Locale

American Pan est le fournisseur leader de supports de cuisson sur mesure et en stock, de revêtements et de services de renouvellement de moules. Nous sommes fiers de maintenir une forte présence et des installations de fabrication et de service dédiées au Brésil, au Canada, en Colombie, en Allemagne, au Mexique, en Roumanie, en Espagne, en Suède, en Turquie, au Royaume-Uni et aux États-Unis. Notre portée mondiale combinée à une expertise locale nous permet de fournir des solutions innovantes pour les plus grands défis de votre boulangerie.



● Sites de Production | ● Lieux de Service

