

OptiShield®-Beschichtungen



Unsere OptiShield®-Fluorpolymerbeschichtungen wurden entwickelt, um eine dauerhafte Lösung für Bedingungen zu bieten, bei denen eine Standardbeschichtung nicht ausreicht. Egal ob Sie einen extrem klebrigen Teig oder extreme Temperaturen haben, wir haben eine Beschichtungsformel, die für Ihren Betrieb geeignet ist.

Die Qualität von OptiShield

- **Konsistenz:** Unser hochmodernes Robotersystem sorgt für absolute Beschichtungskonsistenz.
- **Qualitätskontrolle:** Ein Chemieingenieur vor Ort, sowie Qualitätskontroll- und Prozessexperten führen ein 100 % iges Prüfverfahren durch, das eine optimale Konsistenz während des gesamten Beschichtungsprozesses sicherstellt.
- **Langlebigkeit:** OptiShield liefert eine Oberfläche, die deutlich haltbarer ist als andere Antihafbeschichtungen.

Die Vorteile von OptiShield

- **Überlegene Produktqualität:** OptiShield sorgt für einen exzellenten Teigfluss, der ein schön gebräuntes, perfekt gebackenes Produkt ergibt.
- **Erhöhter Ertrag:** Produkte, die auf OptiShield beschichteten Blechen gebacken werden, lösen sich mühelos, sogar unter den extremsten Bedingungen, was Abfall und beschädigte Produkte deutlich reduziert.

Der Wert von OptiShield

- **Verlängerte Lebensdauer:** Die OptiShield-Formeln werden fachmännisch für das jeweilige Produkt formuliert, um die längste Lebensdauer für das jeweilige Produkt zu gewährleisten.
- **Kosteneffektiv:** In vielen Betrieben mit hohem Volumen kann sich die OptiShield-Beschichtung in weniger als einem Jahr auszahlen.
- **Verbesserte Hygiene:** Antihafmittel und Öle, die üblicherweise zur Verbesserung der Herauslösung verwendet werden, sind überflüssig.

Fortsetzung auf der Rückseite.

BUNDY BAKING SOLUTIONS:



Backformen



Backbleche und -formen
Beschichtungen



Trennmittel und Applikatoren



Überholungsdienstleistungen

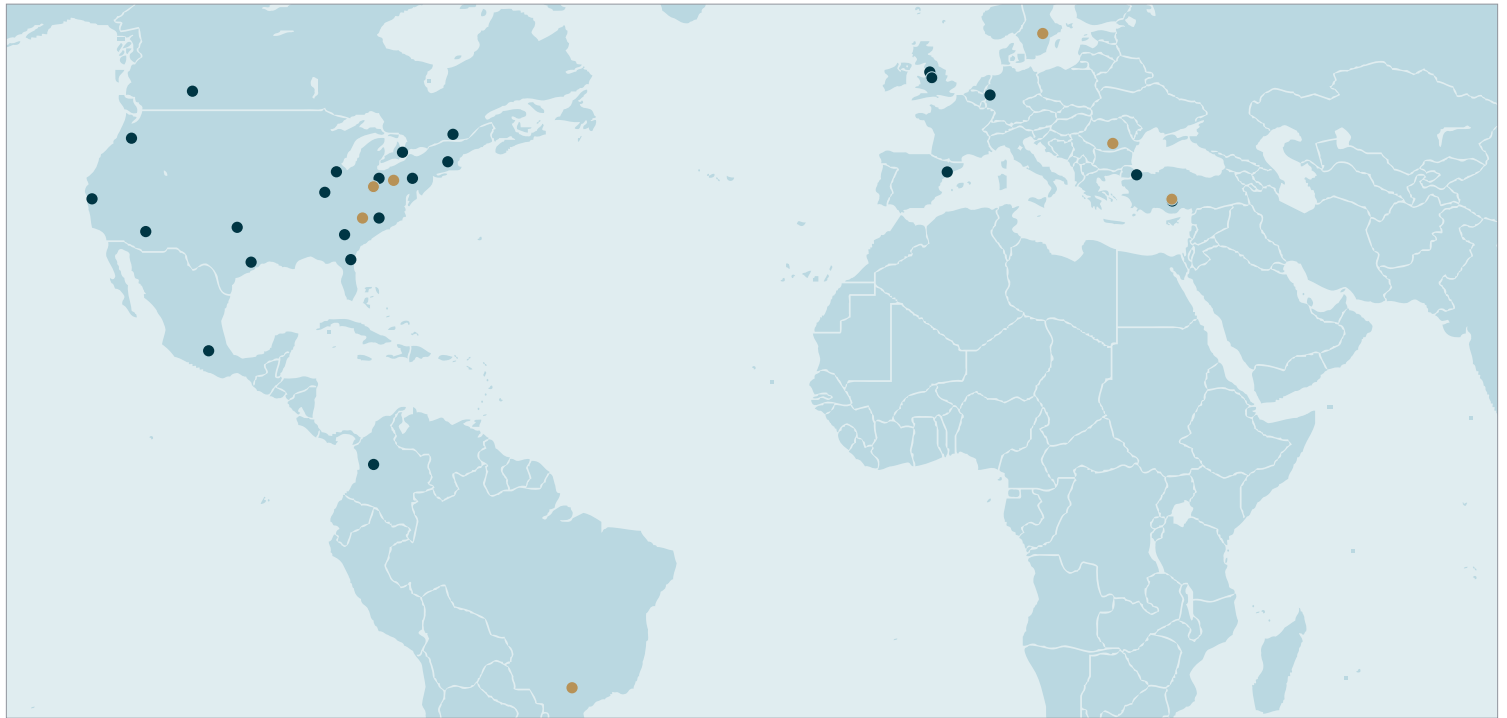
OptiShield®-Formeln

- **OptiShield® Plus** - Brötchen, Brot, Kuchen und Muffins
- **OptiShield® SC** - Flache und geriffelte Raster, Waffeleisen und andere komplexe Formen
- **OptiShield® SD** - Brezeln, Kuchen und andere sehr klebrige Teige
- **OptiShield® EM** - English Muffin und Waffeleisen, die mit hohen Temperaturen backen
- **OptiShield® EZ** - Pizza und andere Produkte mit hohem Ölgehalt, die gereinigt werden müssen
- **OptiShield® CR** - Hefengebäck-Backlinien



Globale Innovation + lokale Kompetenz

American Pan ist der weltweit führende Anbieter von Backformen in Standard- und Sondergrößen sowie von Beschichtungen und Dienstleistungen zur Aufarbeitung von Backformen. Wir sind stolz auf unsere starke Präsenz und unsere engagierten Produktions- und Serviceeinrichtungen in Brasilien, Kanada, Kolumbien, Deutschland, Mexiko, Rumänien, Spanien, Schweden, der Türkei, VK und den VS. Dank unserer globalen Reichweite in Kombination mit lokalem Fachwissen sind wir in der Lage, innovative Lösungen für die größten Herausforderungen in Ihrer Bäckerei anzubieten.



● Produktionsstandorte | ● Servicestandorte

