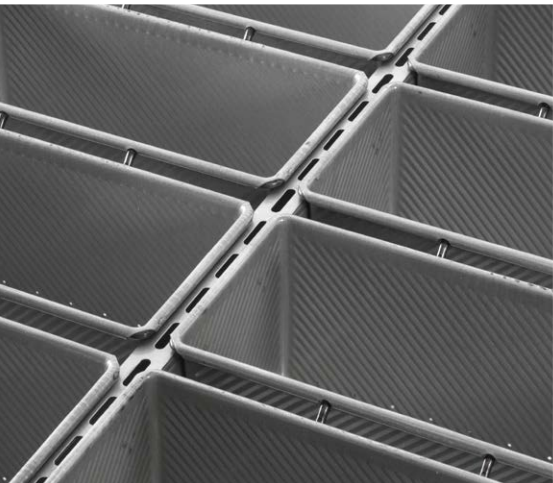




American Pan® EUROPE

Moules Industriels et Revêtements

UNE BUNDU BAKING SOLUTION



CREED (CREDO) de Bundy Baking Solutions



Notre mission est d'être le fournisseur d'équipements essentiels, d'ustensiles de cuisson, de revêtements et de services le plus fiable du monde pour le secteur de la Boulangerie. Nous y parviendrons en vivant notre CREED, un engagement envers nous-mêmes et envers les industries que nous servons.

 **American Pan**[®]
Moules Industriels et Revêtements
Brésil | Allemagne | Roumanie
Espagne | Royaume-Uni | États-Unis

 **Chicago Metallic**
Supports de Cuisson Commerciaux et pour Restauration
Canada | États-Unis

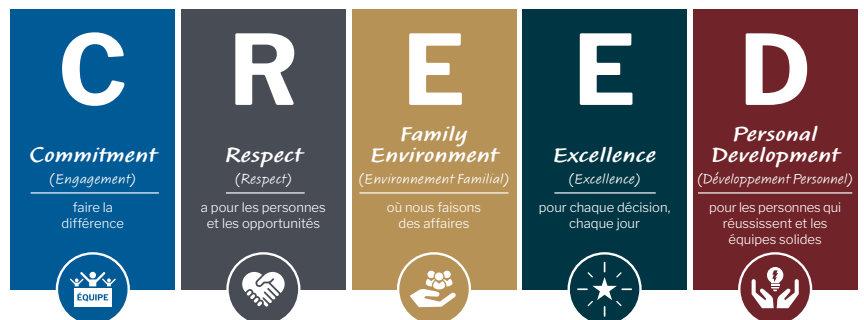
 **DuraShield**[®]
Revêtements Antiadhérents
États-Unis

 **Pan Glo**[®]
Nettoyage et Revêtement de Moules
Canada | Colombie | Mexique
Royaume-Uni | États-Unis

 **Runex**
Matériel de Cuisson et Revêtements
Suède

 **Synova**
Agents de Démoulage
États-Unis

 **Turbel**
Moules de Cuisson et Revêtements
Turquie



- **Engagement** : Nous nous engageons à fabriquer les produits dont nos clients ont besoin avec la qualité qu'ils méritent. Nous voulons faire une différence positive dans les opérations de nos clients.
- **Respect** : Nous respectons nos clients et sommes reconnaissants des opportunités qui nous sont offertes. Chaque client est différent et nous travaillons pour gagner leur soutien.
- **Environnement Familial** : Nous sommes une entreprise familiale et croyons en la valeur des relations. Nous nous efforçons sincèrement de connaître nos clients et les défis auxquels ils sont confrontés afin de pouvoir nous unir en équipe.
- **Excellence** : Nous sommes déterminés à aller constamment en avant et à rechercher l'excellence au quotidien. Nous pensons que ce que font nos clients est important et ce que nous faisons est de même important ; par conséquent, il est important de le faire toujours correctement.
- **Développement Personnel** : Nous développons constamment notre personnel et nos processus pour être les meilleurs dans ce que nous faisons et fournir les meilleurs produits à nos clients.

Innovation et Tradition



Fondée comme une affaire de famille au cœur du grenier des États-Unis, Bundy Baking Solutions est devenue un leader industriel mondial, fournisseur des boulangeries les plus grandes et les plus exigeantes au monde. Depuis plus de 60 ans, Bundy Baking Solutions est au service du secteur de la boulangerie et l'a fait progresser avec une passion et un dévouement incomparables. La famille des sociétés Bundy comprend certaines des marques les plus connues et les plus performantes au monde, notamment American Pan. Notre engagement envers la qualité, l'innovation et le service, permet d'offrir des moules avec des performances et durabilité légendaires.

American Pan

Moules Industriels et Revêtements

American Pan est le fournisseur mondial leader de moules sur mesure et standard, de revêtements de moules et de services de renouvellement de moules. En plus de 3 usines de fabrication aux États-Unis, nous sommes fiers de maintenir une forte présence et des installations au Brésil, en Allemagne, en Roumanie, en Espagne, en Suède, en Turquie, et en Royaume-Uni.

Plaques de Cuisson sur Mesure

Pages 4 à 9

American Pan est spécialisée dans le design et la fabrication de matériel de cuisson pour satisfaire vos besoins les plus exigeants. L'expertise technique, la fabrication de pointe dans ses usines et l'outillage perfectionné permettent à American Pan de fabriquer des moules sur mesure convenant à toutes les boulangeries.

Supports de Cuisson Standard

Scanner le code QR

Nos catalogues de supports de cuisson standard comprennent des moules à pain et leurs couvercles, des plaques à baguettes, des supports de cuisson avec et sans perforations, des plaques à muffins, et bien plus encore, toutes disponibles dans des tailles courantes pour une livraison rapide afin de répondre à vos besoins. Toutes les plaques sont fabriquées avec la même précision et expertise que nos plaques personnalisées et sont disponibles sans ou avec un de nos revêtements exclusifs.

Revêtements de Moules

Page 10

Nos revêtements de qualité supérieure peuvent considérablement réduire l'utilisation d'huile et prolonger la durée de vie du démoulage des moules, en s'adaptant à une large gamme de produits de boulangerie et de températures. Avec une équipe hautement qualifiée qui entretient des relations étroites avec nos clients, nous pouvons recommander les meilleurs revêtements pour votre boulangerie.

Rénovation des Moules

Page 11

Nous avons perfectionné le processus de nettoyage et de revêtement des plaques de cuisson au cours de nos 50 ans de service à certaines des boulangeries les plus grandes et les plus exigeantes du monde. Notre méthodologie exclusive prolonge la durée de vie des plaques et restaure leurs performances optimales. Outre la rénovation du revêtement, le redressement des plaques peut en augmenter leur vie de plus de 50 %.

SMART Pan Tracking® (Suivi des Plaques SMART)

Demandez un complément d'information

Le système SMART Pan Tracking® d'American Pan fournit aux boulangeries des données précieuses et précises pour surveiller la durée de vie des revêtements de moules et l'efficacité des lignes, permettant ainsi une maintenance proactive. Des étiquettes avec un code unique sont appliquées sur les moules, qui sont scannées lorsqu'elles circulent sur le système de convoyeur de la boulangerie. Ces données sont utilisées pour fournir des informations importantes tel que le nombre de cycles/cuisson par plaque, l'espacement des plaques pour le rendement et production théorique.

Ce catalogue contient des produits protégés par des brevets aux États-Unis et ailleurs. Pour plus d'informations, visitez patents.americanpan.com.

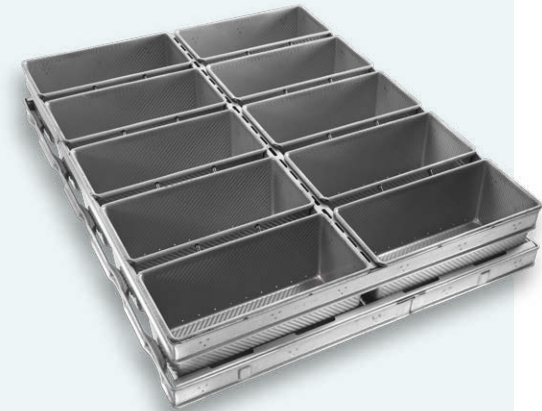


**CONSULTEZ NOS CATALOGUES
DE MOULES STANDARD**

Moules à Pain

Ouvert | Pullman

- Disponibles comme moule individuel ou attelages de n'importe quelle configuration et concept
- Moules à pain pliés ou emboutis avec ondulation, perforation ou toute amélioration dont vous avez besoin dans votre boulangerie
- Jeux ovales/pliés ou autres concepts spéciaux disponibles



Attelages



Attelages Pullman et Couvercles



Trous UTI



Partie inférieure et personnalisée des moules



Plié soudé ou embouti



Couvercles pullman plats, convexes, pyramidal ou en dôme



Moules ePAN®

Nos options de moules ePAN® ont une plus faible consommation énergétique et sont les plus robustes et les plus légers au monde. Avec une construction sans soudures en acier aluminisé à haute résistance et multiples options de configuration, votre boulangerie ne trouvera pas de moule à valeur ajoutée plus durable.

- **Rendement Énergétique :** Réduction de la consommation de gaz du four de près de 8 % d'une année sur l'autre*, diminution de la température de cuisson de 29 °C*, diminution du temps de cuisson de 30 secondes* et du temps de refroidissement jusqu'à 25 %.
- **Une Aide pour Votre Boulangerie :** Moules jusqu'à 25 % plus légers pour une manipulation plus facile.

*Résultats d'une véritable expérience de boulangerie. Les résultats peuvent varier en fonction des conditions spécifiques de la boulangerie.



EXPLOREZ
LES
ÉCONOMIES

Plaques pour Baguette/Plaques Cannelées/Filets

Baguette | Miche Artisanale | Petit Pain Artisanal

- Vaste gamme de plaques pour satisfaire un large éventail de besoins, du boulanger avec four à râtelier aux boulangeries industrielles avec un système important de cuisson automatique
- Dimensionnées suivant le besoin et fabriquées en acier inox, acier aluminisé, ou en aluminium dans n'importe quelle dimension de flûte, avec ou sans perforations



Cadres empilables



Cadres complètement fermés



Moules profilés pour petit pain artisanal



Plaques de grande dimension pour systèmes industriels

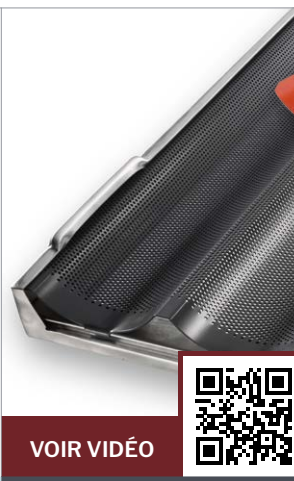


Écran de Cuisson TabLock avec Cadre D'Empilage

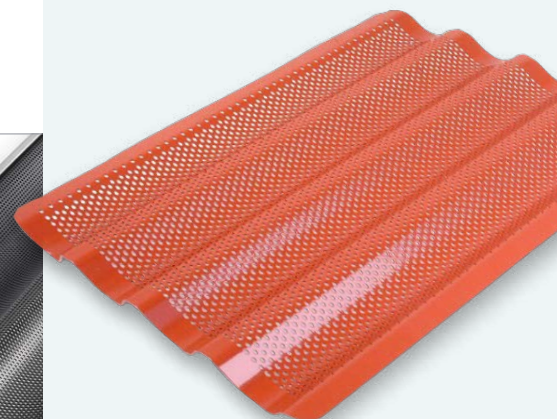
Écrans TabLock

Les écrans de cuisson TabLock offrent un système breveté de fixation qui rend le remplacement facile et économique, et le cadre d'acier à haute résistance est équipé d'un système d'arêtes d'emboîtement qui permet un empilage des plaques tout en protégeant l'écran de cuisson.

- **Concept Sain** : Pas de rivets, pas de forage, et pas de copeaux.
- **Remplacement Rapide et Facile** : Des outils pratiques permettent un remplacement rapide et facile de l'écran sans avoir besoin de le renvoyer à un atelier pour remplacement.



VOIR VIDÉO



Plaque à Baguettes avec Revêtement RilonElast

Plaques pour Petits Pains

Hamburger | Hot Dog | Petit Pain Fourré
Baguette | Ciabatta | Cluster | Croissant

- Disponibles en plusieurs options de fabrication, y compris plateaux standard, inversés et plats
- Durables, avec des caractéristiques de renforcement telles que goussets latéraux, nervures structurelles, et notre concept exclusif ePAN®



Conceptions pour Systèmes
de Four Spécifiques



Plaques à Croissants



Options pour les bords et les coins



Configurations personnalisées



Options de renforcement des plaques



Trous de circulation de chaleur



EN SAVOIR
PLUS

Plaques pour Petits Pains ePAN® et e²PAN®

Les plaques ePAN® pour petits pains sont fabriquées en acier aluminisé de haute résistance et sont jusqu'à 50 % plus légères et notamment plus résistantes que les plaques traditionnelles. Notre design e²PAN®, avec bande brevetée, réduit le poids des moules jusqu'à 50 %, ce qui le rend idéal pour les lignes manuelles.

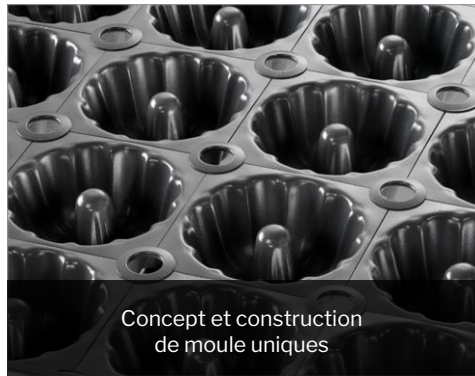
- **Rendement Énergétique** : Diminution de la température de cuisson de 21 °C*, diminution du temps de cuisson de 45 secondes* et du temps de refroidissement jusqu'à 25 %.
- **Une Aide pour Votre Boulangerie** : Moules jusqu'à 50 % plus légers pour une manipulation plus facile.

*Résultats d'une véritable expérience de boulangerie. Les résultats peuvent varier en fonction des conditions spécifiques de la boulangerie.

Plaques pour Muffins et Petits Gâteaux

Muffin | Cupcake | Petit Gâteau | Gâteau à Étage
Galette | Gâteau Spécialisé

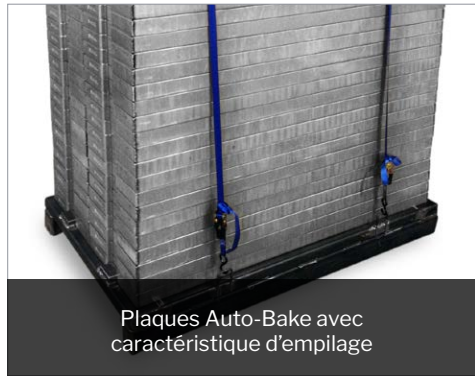
- Vaste gamme de styles adaptés à diverses opérations de boulangerie et de produits, y compris moules ou charriots et systèmes industriels avec exigences particulières de montage
- Plaques individuelles, avec cadre de renforcement ou attelages



Concept et construction de moule uniques



Plaques pour charriots



Plaques Auto-Bake avec caractéristique d'empilage



Attelages



Plaques à Petits Gâteaux avec Cadre de Renforcement

Concept Auto-Bake ePAN®

La plaque Auto-Bake ePAN® peut offrir une réduction de poids de jusque 45 % en comparaison aux plaques de construction traditionnelle offrant ainsi un rendement énergétique et des économies importantes.

- **Emboutis, Robustes et Hygiéniques :** Ce design avec les empreintes reliées entre elles, fait que le cadre s'adapte parfaitement sur le panneau sans besoin de soudures, améliore l'hygiène et prolonge la durée de vie de la plaque.
- **Facile à Empiler :** Le cadre est conçu pour se vider rapidement et efficacement lorsqu'il est en ligne et permet un empilage et un rangement sûrs lorsqu'ils ne sont pas utilisés.



Attelages à Gâteaux avec Revêtement TurboCoat®

Plaques de Cuisson pour Pizza et Gressin

Croûte Mince | Profonde | Gressin | Carré ou Rectangulaire | Dimension Personnalisée

- Fabrication adaptée à n'importe quelle opération ou style de pizza
- Forme, dimension et profondeur personnalisées et conçues pour assurer des capacités d'empilage et de démoulage incomparables



Moules à Pizza Rectangulaires



Moules à Gressin



Moules anodisées avec des configurations personnalisées



Formes et dimensions personnalisées



Moules à gressin présentant les mêmes caractéristiques que les plaques pour petits pains (voir page 6)



Moules pour pizza individuels de n'importe quelle dimension

Vous voulez réduire votre consommation d'huile sans vous préoccuper qu'elle ne colle?

Tous les moules à pizza peuvent être revêtus d'un de nos revêtements breveté pour un démoulage exceptionnel. Pour plus d'informations sur nos revêtements de moules de classe mondiale, voir page 10.

Plaques Plates et Plateaux

Pain | Croissant | Petit Pain | Petit Déjeuner | Gâteau

- Disponible en plaque plate simple ou plusieurs plaques par moule
- Fabriqué avec fil ou bande dans l'arête, arête ouverte ou rainures qui s'emboîtent pour la facilité d'empilage
- Disponible avec surface de cuisson perforée ou non-perforée



Matériel robuste et perforé



Plaque de cuisson de 3 ou 4 bords



Design avec nervure pour un facile empilage



Design Tablock pour plaques (voir p. 5)



Plaque Perforée 4 Côtés

Technologie StayFlat® pour Plaques

Notre technologie StayFlat® fait augmenter la robustesse et durée de vie de vos plaques. Il peut être utilisé pour différentes configurations de supports de cuisson.

- **Bords Renforcés** : Les plaques StayFlat® ont des bords renforcés qui préviennent l'élargissement de la plaque et augmentent la résistance des côtés jusqu'à un 30 %.
- **Base Convexe** : Les plaques StayFlat® ont une base légèrement convexe qui s'aplanie pendant le chauffage pour une distribution uniforme de la chaleur et une plus grande résistance aux déformations.



Plaques pour la Fermentation

Revêtements de Moules



Nos revêtements de qualité supérieure peuvent considérablement réduire l'utilisation d'huile et prolonger la durée de vie du démoulage de vos moules. Tous peuvent être appliqués pour s'adapter à une large gamme de produits de boulangerie et de températures. Vous ne savez pas quel revêtement choisir? Nous entretenons des relations étroites avec les responsables et ingénieurs de boulangeries, afin de garantir les revêtements les plus appropriés et un planning de rénovation adapté à votre boulangerie.

Revêtements de Moules

Le tableau ci-dessous montre les caractéristiques de nos revêtements de plaques standards. Veuillez bien noter que tous nos moules sont stockés au naturel et que le revêtement est appliqué dès la commande. Pour obtenir des indications complètes sur les procédures de manipulation de nos moules revêtus, veuillez visiter notre site americanpan.com/coatings.

Revêtements de Moules	Taper	Couleur Standard	Nombre Approximatif de Démoulages*	Revêtement Disponible
Formules Sans PFAS**				
AMERICOAT®	Vernis de Silicone	Clair	300 - 600	Brésil, Canada, Colombie, Mexique, Royaume-Uni et États-Unis
TurboSilk®	Résine de Silicone	Clair	900 - 1 000	Brésil, Allemagne et Turquie
RilonElast	Caoutchouc de Silicone	Rouge	700 - 2 000	Suède et Royaume-Uni
FlexiCoat		Gris/Noir	800 - 2 000	Brésil et Espagne
TurboCoat®	Silicone Spécialisé	Vert Clair	1 500 - 2 000	Allemagne et Turquie
Formules de Fluoropolymères				
OptiShield®	Fluoropolymère Spécialisé	Gris/Noir	1 500 - 3 500	Brésil, Allemagne, Mexique, Roumanie, Espagne, Turquie, Royaume-Uni et États-Unis
TurboFlon®		Noir/Vert/ Gris Foncé	2 500 - 3 500	Allemagne et Turquie
DuraShield®	Fluoropolymère Premium	Vert Foncé/ Noir	2 500 - 5 000	Brésil, Allemagne, Mexique, Roumanie, Espagne, Turquie et Royaume-Uni

*Notez qu'il s'agit d'un nombre approximatif et peut ne pas correspondre au nombre exact de démoulages réalisés.

**Nos revêtements antiadhésifs à base de silicone sont formulés sans PFAS.



EXPLOREZ NOS OPTIONS
DE REVÊTEMENT

Rénovation des Moules



Nous avons perfectionné le processus de nettoyage et de renouvellement de revêtement depuis près de 50 ans de service aux plus grandes et exigeantes boulangeries du monde. Nos revêtements et notre méthode exclusive prolonge la durée de vie des moules et leurs assurent des performances optimum.

Une Nouvelle Vie pour Vos Vieux Moules

En plus du revêtement, redresser les moules peut augmenter leur vie de plus de 50 %. Dans les boulangeries d'aujourd'hui, très automatisées, la précision et l'uniformité sont essentielles. Le redressement des moules peut réduire les arrêts de production causés par les erreurs de manutention des moules et éviter des dégâts aux équipements, aux moules et à leur revêtement.

Avantages

- **Réduction des Coûts :** Utilisez le matériel de cuisson et les équipements plus longtemps et réduisez ou éliminez les agents de démoulage secondaires tels que l'huile, la feuille de silicone et le papier.
- **Diminuez le Temps de Nettoyage :** Profitez d'un temps minimum de nettoyage et d'entretien.
- **Augmentez le Rendement :** Avec vos moules redressés, profitez d'une diminution d'arrêts de production et d'erreurs de manutention.
- **Augmentez la Productivité :** Augmentez votre production et diminuez les pertes dues aux problèmes de démoulage.
- **Améliorez la Qualité de Vos Produits :** Assurez-vous de l'uniformité du produit grâce à l'amélioration de la cuisson et du démoulage.
- **Augmentez la Sécurité et la Propreté :** Par la création d'un environnement sûr vous allez réduire les risques d'incendie grâce à la diminution ou l'élimination des huiles et de la graisse.
- **Améliorez la Durabilité :** Limitez l'impact sur l'environnement en réduisant les déchets, la consommation d'huile et en augmentant la durée de vie de vos moules.

Programme de Gestion du Cycle de Vie

Notre programme de gestion du cycle de vie a été établi afin de fournir aux clients un approvisionnement tournant en ustensiles de cuisson et enduits hautement performants offrant une efficacité opérationnelle et une qualité de produits optimales.

Nos Établissements

Nous avons 29 établissements de par le monde pour vous assurer le service optimum pour le redressement, le nettoyage et le revêtement de vos moules.

Pour un complément d'informations, et pour voir les capacités de chacun de nos établissements de rénovation de moules, visitez notre site web americanpan.com.

Amérique du Nord

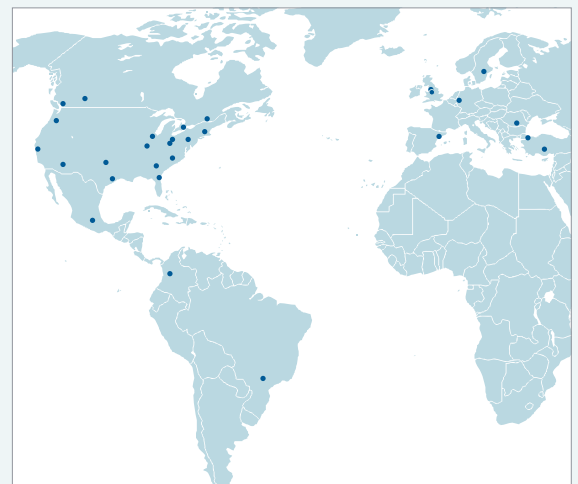
- **États-Unis :**
14 établissements
- **Canada :**
4 établissements
- **Mexique :**
1 établissement

Amérique Centrale et du Sud

- **Colombie :**
1 établissement
- **Brésil :**
1 établissement

Angleterre et Europe

- **Royaume-Uni :**
2 établissements
- **Allemagne :**
1 établissement
- **Roumanie :**
1 établissement
- **Espagne :**
1 établissement
- **Suède :**
1 établissement
- **Turquie :**
2 établissements





American Pan® EUROPE

Moules Industriels et Revêtements

UNE BUNDY BAKING SOLUTION

SITES DE PRODUCTION

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

Tél : +1.937.652.2151

E-mail : info@americanpan.com

Bauru, Brésil

Tél : +55 14 2108-4860

E-mail : apcainco@americanpan.com

Alexandria, Roumanie

Tél : +40 374 664 600

E-mail : apeu@americanpan.com

Finspång, Suède

Tél : +46 122 249 90

E-mail : info@runex.com

Karaman, Turquie

Tél : +90 338 202 07 70

E-mail : aliriza@forzapan.com.tr

LIEUX DE SERVICE

**Irlam, Angleterre
Skelmersdale, Angleterre**

Tél : +44 (0) 161 504 0771

E-mail : apuk@americanpan.com

Wassenberg, Allemagne

Tél : +49 (0) 2433 458 13 41

E-mail : apde@americanpan.com

Barcelona, Espagne

Tél : +34 93 781 4600

E-mail : apse@americanpan.com

Istanbul, Turquie

Karaman, Turquie

Tél : +90 212 883 68 64-65

E-mail : info@turbelco.com.tr



**TROUVEZ VOTRE
REPRÉSENTANT LOCAL**

POUR TOUTES LES DEMANDES

Tél : +40 374 664 600

E-mail : info@americanpan.com

