

Conoce por qué
European
puede
CAMBIAR TU PANADERÍA

Conoce más ▶



Especialistas en equipos
para panificación.



La historia de European

- En **1944** inicia la actividad del Grupo Prat-Gouet, empresa Franco-Espanola en equipos para panificación artesanal e industrial.
- En **1992** se establece una subsidiaria en México con el nombre de **European**, para suministrar equipos y asesorar en proyectos de panaderías.
- En **1998** European **duplica sus instalaciones** al convertirse en el principal proveedor de equipos de panadería en las principales cadenas de autoservicio y panaderías tradicionales en México.





La historia de European

- ❑ En **2012** inicia operaciones en Brasil.
- ❑ En **2016** European es referente de calidad en México, alcanzando más de **20,000 equipos instalados**.
- ❑ En **2017** Laboratorio European inicia sus actividades recibiendo más de 1500 personas a lo largo de sus cursos.
- ❑ **Hoy EUROPAN es reconocida por:**
 - " La calidad en el diseño y la tecnología de sus equipos.
 - " Por su excelencia en el servicio post-venta.
 - " Por ser una empresa que marca tendencia en la industria.





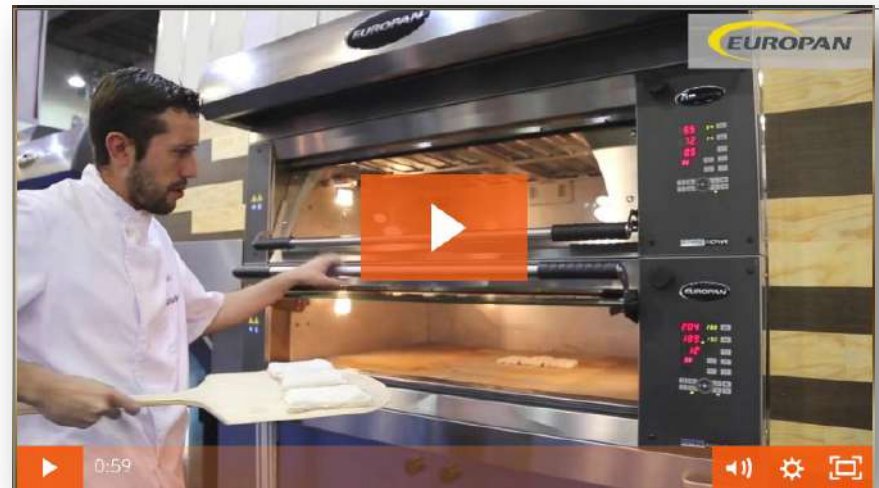
La misión de Europán

La misión de Europán es **ayudar a los panaderos mexicanos** a mejorar sus negocios todos los días.

¿Qué hace diferente a Europán?

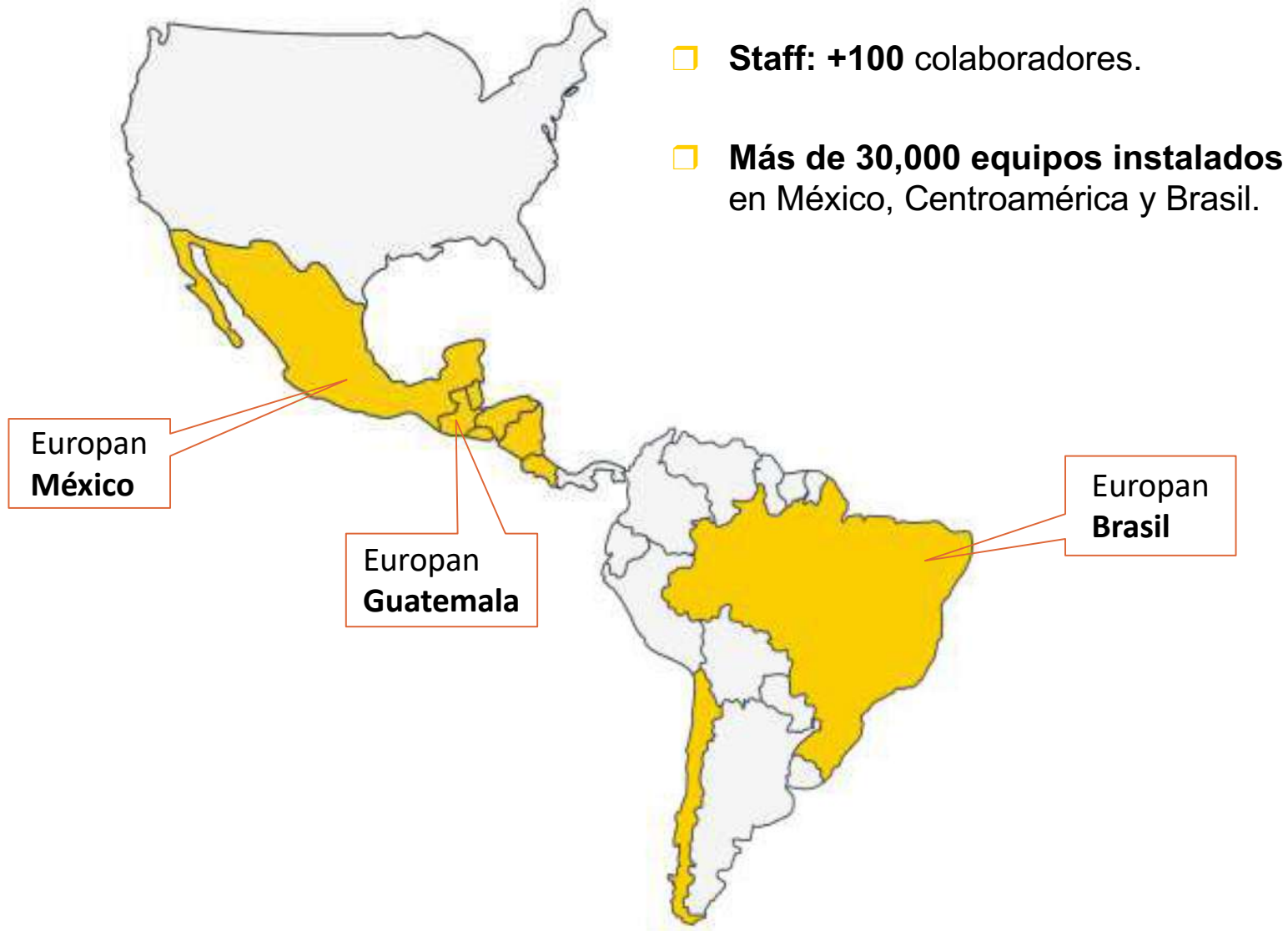
Valores

- ❑ Seriedad con los clientes.
- ❑ Conseguir la máxima calidad.
- ❑ Generar innovación y mejora continua.





Datos sobre la empresa





Nuestra producción

Los equipos European son fabricados en las instalaciones de nuestros socios **bajo estrictas normas de calidad**, obteniendo certificaciones reconocidas a nivel mundial:

CE

(Certificación Europea de productos)



ETV

Environment Technology Certification



INPAME

Prevenção de acidentes en máquinas – Brasil



Junto a nuestras principales alianzas contamos con:

- ❑ **1,250 de personas de Staff** involucradas en la fabricación de nuestros equipos.
- ❑ **Producimos 57,800 Kw/h de energía limpia** a través de celdas fotovoltaicas para la fabricación de nuestros hornos.
- ❑ Producción en Europa, América y Asia.



Instalaciones European en Ciudad de México



Plataforma logística 1,000 m²



Instalaciones European en Ciudad de México



Almacén de Refacciones



Instalaciones European en Ciudad de México



Laboratorio





Algunos de nuestros clientes en México

PANADERIA



SUPERMERCADO



FOOD SERVICE





¿Por qué nos recomiendan?

- ❑ Stock para entrega inmediata.
- ❑ Respeto de tiempos de entrega.
- ❑ Amplio rango de opciones de equipos.
- ❑ Equipos con calidad y tecnología europea que ahorran energía y mejoran el proceso de producción.





¿Por qué nos recomiendan?

- ❑ Brindamos asesoría a cualquier tipo de panadero.
- ❑ Rápida atención en el servicio técnico post-venta.
- ❑ Disponibilidad total de refacciones.
- ❑ Pólizas de Mantenimiento Preventivo.

Conoce más sobre nuestro servicio técnico





Diferenciación

A través de las demos que realizamos logramos que nuestros prospecto/clientes conozcan mejor nuestros equipos, su funcionamiento y sus beneficios.

En estas demostraciones sin costo los invitados pueden:

- ❑ **Observar el funcionamiento** de hornos y maquinaria.
- ❑ **Hornear pan** con ayuda de nuestros chefs.
- ❑ **Elegir los equipos** ideales para su panadería.

Mira como funcionan nuestras Demos





Demostraciones de equipos



Inscríbete y conoce los beneficios de asistir a una **DEMO**



PRÓXIMAS DEMOS

15 marzo - Demo de equipo para panadería

5 abril - Demo de equipo para panadería

Todas nuestras demos se realizan en nuestras instalaciones:

Lago Wenner 25, Col. Pensil,
Del. Miguel Hidalgo, CDMX.

Nombre*

Apellido*

Email*

mh6@gmail.com

Teléfono*

Tipo de Negocio

- Selecciona -

No. Bultos

Estado*

- Selecciona -

Fecha de la demostración*

15 de marzo - Demo general en Laboratorio Europan

[Inscríbete aquí >](#)

*Datos Obligatorios

- **Demos generales**
+ 2000 personas
- **Demos presonalizadas empresas**
+ 70 empresas



Masterclasses 2019



ABEL SIERRA
JOSEP PASCUAL
ENZIO MARINATO





Presencia en ferias y expos





Nuestros principales equipos

HORNOS



Rotativos:

Productividad y Calidad

Un carro de charolas de varios pisos que gira al interior para asegurar una cocción uniforme del pan. **Producción hasta 2,000 piezas por hora.**



Aceite Térmico:

Eficiencia Industrial y Calidad Artesanal

El sistema de calentamiento es a través de aceite térmico que circula por los radiadores en cada piso del horno. **Producción hasta 1,700 piezas por hora.**



De Pisos:

Flexibilidad y Calidad

Diseñados para tener varias cámaras de cocción independientes. La cocción se realiza por transmisión directa de calor del piso refractario. **Producción hasta 810 piezas por hora.**



Nuestros principales equipos

MAQUINARIA



Amasadoras

Amasa y refina harina, agua, sal, levadura e incluso masa madre de una forma rápida y eficaz.

Capacidad para hasta 120 kilos de masa.



Laminadoras

Laminan todo tipo de masas mediante rodillos que ejercen presión para garantizar una excelente calidad y grosor homogéneo de la masa. **Capacidad para paños de hasta 10 kg.**



Batidoras

Bate y Mezcla especialmente líquidos y masa de poca densidad a través de un movimiento rotativo planetario. **Capacidad para hasta 80 litros.**



Nuestros principales equipos

HORNOS DE CONVECCIÓN Y CÁMARA DE FERMENTACIÓN



Horno Pluma

Este horno opera por circulación de aire caliente expulsado por un ventilador y es ideal para las pequeñas panaderías y el punto de venta. **Producción hasta 360 piezas por hora.**



Horno European By MIWE

Este horno opera por circulación de aire caliente expulsado por un ventilador que puede cambiar su velocidad para controlar la cocción. Ideal para productos congelados, precocidos y/o crudos. **Producción hasta 360 piezas por hora.**



Cámara de Fermentación ISOPAN

Permiten controlar la temperatura y humedad para garantizar la fermentación homogénea del producto. Cuenta con un Panel de control digital, control de tiempo, temperatura y humedad.



Equipos para pan artesanal



Divisora Boleadora

Esta divisora boleadora permite cortar y redondear trozos de masa cruda de 30 a 90 gramos de manera uniforme.

Producción hasta 2,700 piezas por hora.



Formadora de Baguettes

Forma piezas de masa en forma de baguette para estandarizar y aumentar la producción siempre con la misma calidad.

Producción hasta 2,000 piezas por hora.



Divisora Hidráulica

Corta un trozo de masa cruda en varias partes de igual forma y peso para la agilización y uniformidad del proceso ahorrando tiempo y mermas.

Producción hasta 3,400 piezas por hora.

NOTA: Para la preparación de pan artesanal o de tradición europeo se necesitan más equipos , entre otros se recomienda utilizar el **Horno de pisos**

Soluciones de Automatización

LÍNEAS

de Producción

Regularidad del producto final, calidad y ahorros de mano de obra

Para Pan Blanco

- ▶ Línea de producción automática para pan blanco como bolillo, barrita, baguette, telera, micha, hot-dog, hamburguesa, etc.
- ▶ División, boleado y formado automáticos
- ▶ Permite una producción desde 1,500 hasta 14,000 piezas por hora

Bolillo



Ciabatta



Para Pan Artesanal

- ▶ Línea de producción automática para pan artesanal y masas hidratadas (baguette y barra tradicional, ciabatta, variedad de panes artesanales de alta calidad, etc.)
- ▶ División, formado y corte automáticos

Para Masas Laminadas

- ▶ Línea de producción automática para una gran variedad de productos, con relleno o no, como croissant, chocolatín, empanadas, orejas, banderillas, etc.
- ▶ División, dosificado del relleno, formado y corte final automáticos
- ▶ Permite una producción desde 1,500 hasta 12,000 piezas por hora



Masas laminadas



Galletas

Para Galletas y Batidos

- ▶ Máquina muy versátil para la producción de galletas (duyas y cortes de alambre) y la dosificación de batidos (muffins, panqués, planchas, etc.)
- ▶ Producción desde 200 Kg hasta 600 Kg por hora, según el producto





Socios Estratégicos

EQUIPOS DE INNOVACIÓN Y TECNOLOGIA



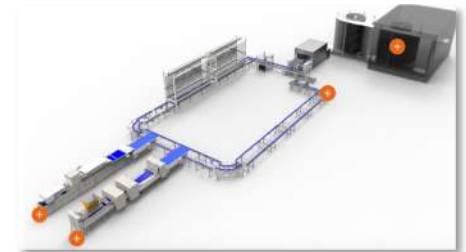
Europan By RATIONAL



Europan By MIWE



Europan By VMI



Europan By BEOR





Acércate a European

Contacta a uno de nuestros asesores
disponibles en toda la República Mexicana



+52 (01) 55 55 45 62 72

+52 (01) 55 55 45 03 81



info@europan.mx

¡Será un placer formar parte de tu proyecto!