

201/304 Edelstahlkühlregal mit Füßen

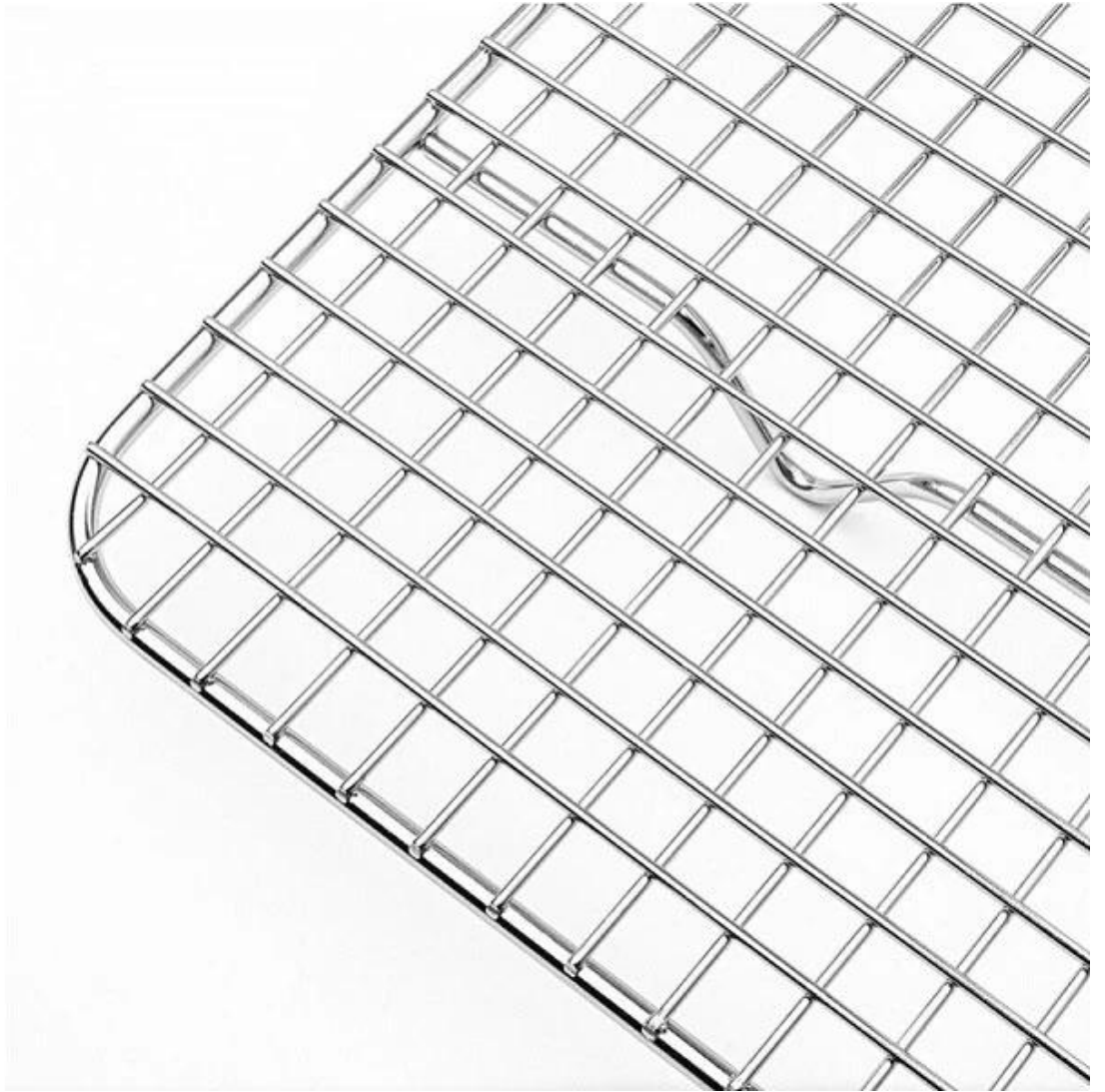
TSCR13, TSCR14, TSCR15, TSCR16, TSCR17, TSCR18

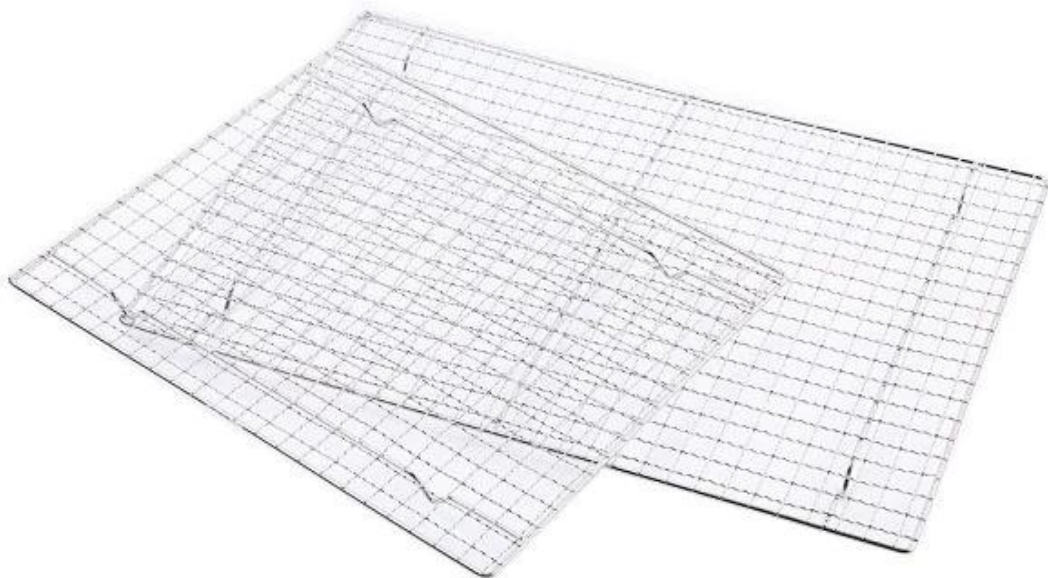
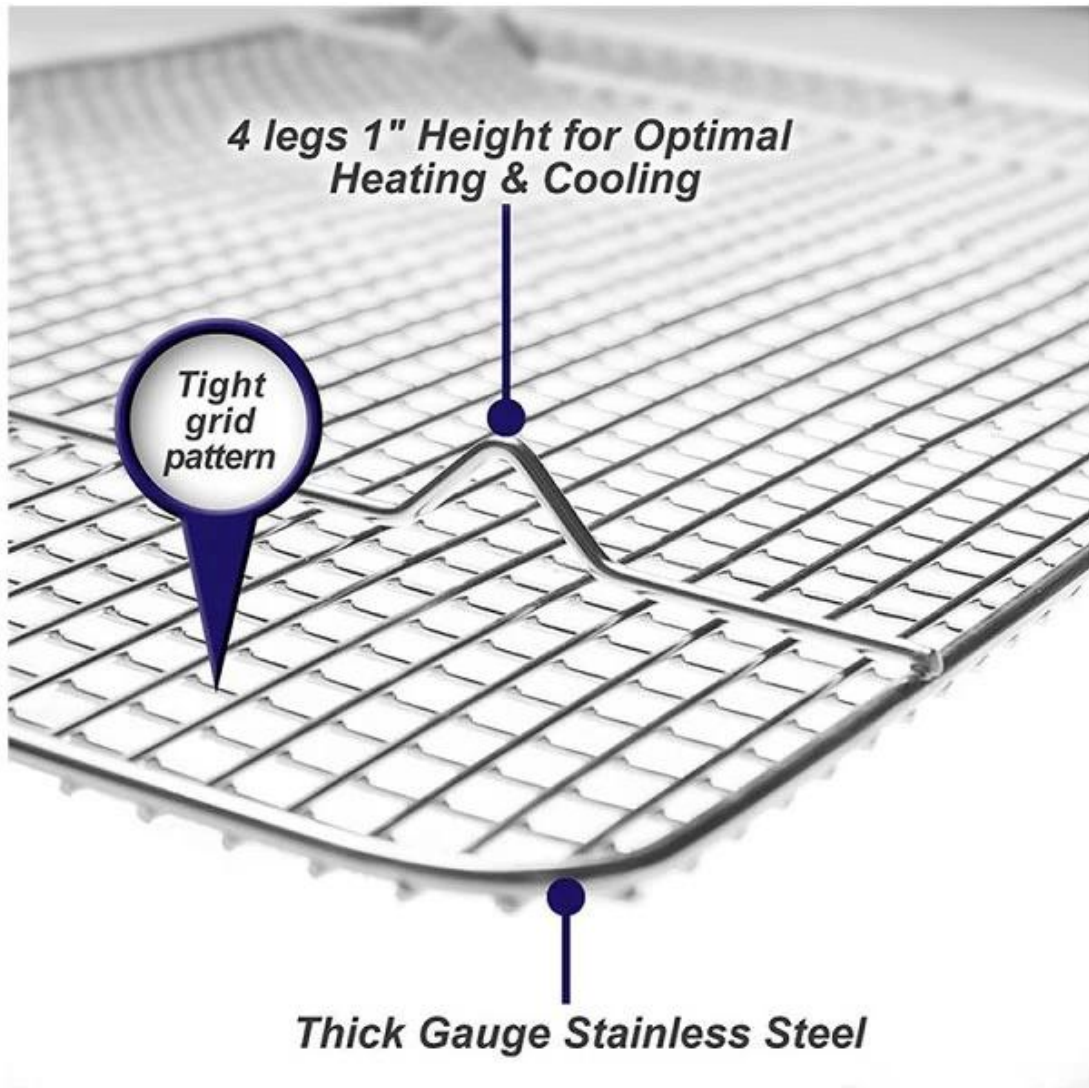
Hauptmerkmale des 201/304 Edelstahl-Kühlgestells mit Füßen TSCR13-TSCR18

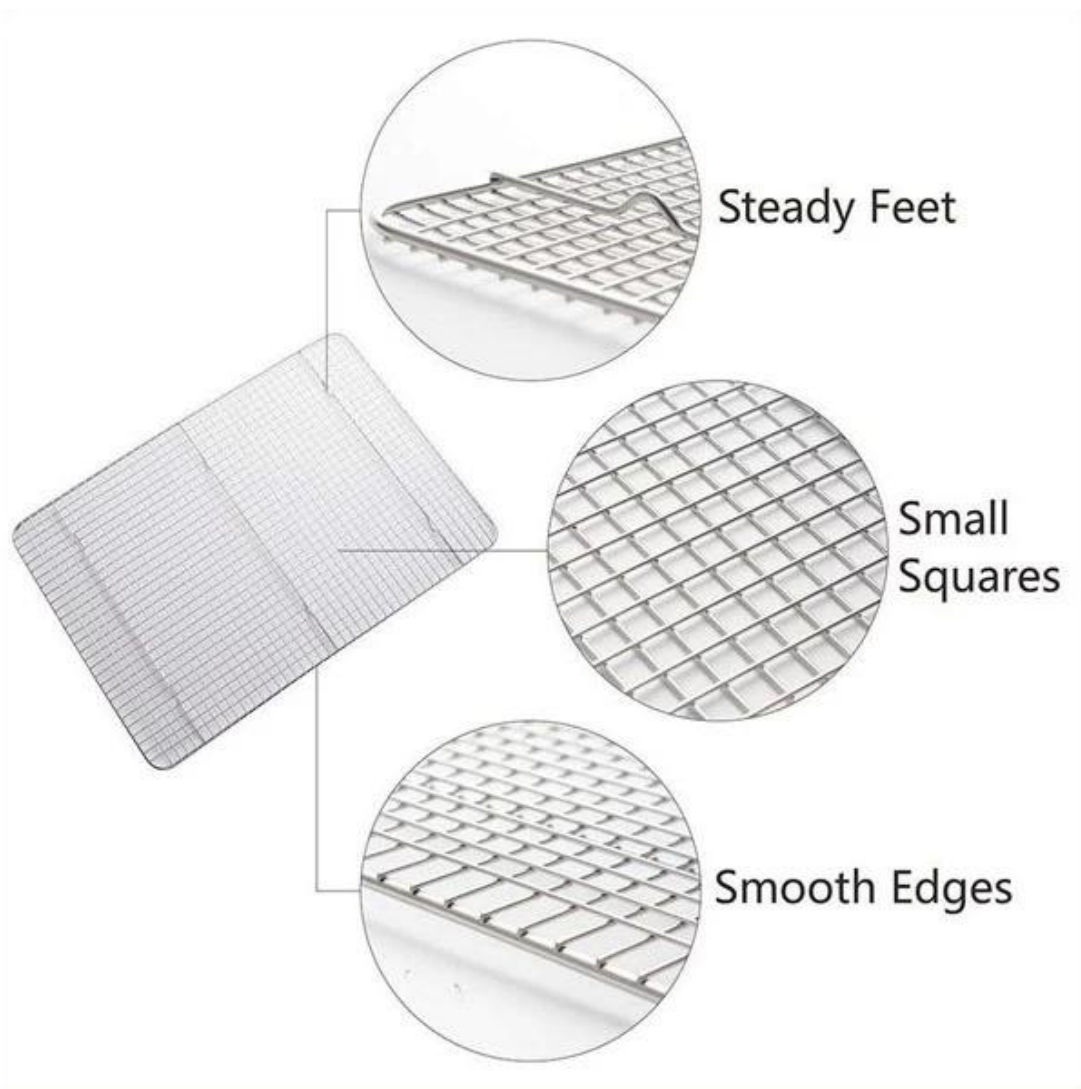
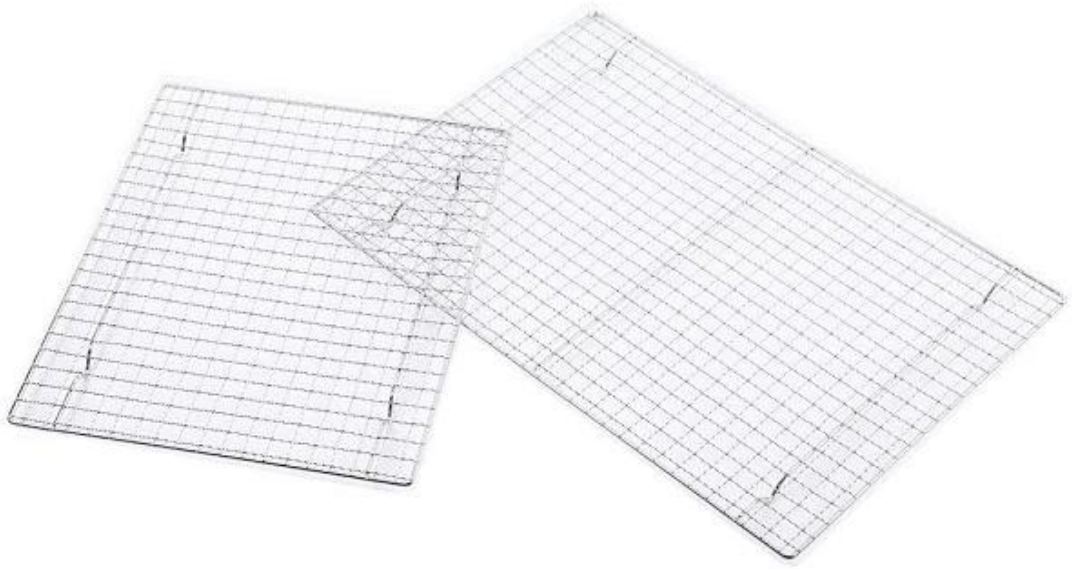
1. lebensmittelqualität, hochwertigem edelstahl material, korrosionsbeständig, hochtemperaturbeständig und lange lebensdauer.
2. Die Details des Arbeitsverhältnisses werden von perfekt verarbeitet [Kühlregal Fabrik](#) und wird deine Hand nicht verletzen.
3. Hohe Entwässerungseffizienz, spart Energie und Zeit.
4. Kühlnetz Lieferant hat ausgereifte Technologie. Das im Handel erhältliche Drahtkühlregal wurde gut geschweißt und poliert.
5. Pfanne vor dem ersten Gebrauch würzen; zum Reinigen abwischen; Bei Bedarf mit kaltem Wasser und milder Seife waschen und sofort trocknen
6. Kühlgestellgröße: 6 Größen für Ihre Auswahl und kundengebundene Größen und Entwürfe des Edelstahlkühlnetzes sind vorhanden, Soem-Aufträge werden begrüßt

Modell-Nr	Größe (Zoll)	Größe (mm)	Rahmendraht Durchmesser	Gitterdraht Durchmesser	Material
TSCR13	6,1 * 8,85 Zoll	155 * 225 mm	4mm	1,5 mm	201 und 304 Edelstahl für Selektionen
TSCR14	7 * 9,84 Zoll	178 * 250 mm	4mm	1,5 mm	
TSCR15	8,5 * 12 Zoll	216 * 305 mm	4mm	1,5 mm	
TSCR16	10 * 15inch	254 * 381 mm	4mm	1,5 mm	
TSCR17	11,5 * 16,5 Zoll	292 * 419 mm	4mm	1,5 mm	
TSCR18	12 * 17inch	305 * 432 mm	4mm	1,5 mm	

Bilder von 201/304 Edelstahl-Kühlregal mit Füßen TSCR13-TSCR18









Das im Handel erhältliche Edelstahldrahtkühlregal hat verschiedene Verwendungsmöglichkeiten

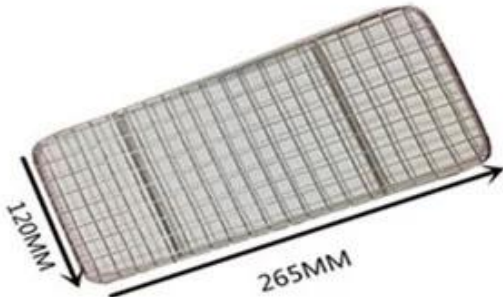
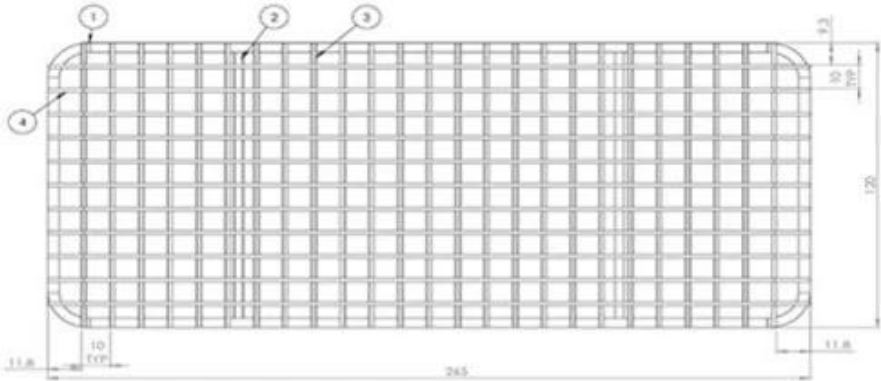
1. COOL Kekse, Kuchen, Brot & rollt perfekt
2. CRISP gebackenen Speck auf dem Ofen machen
3. Backen Sie saftige Hähnchenflügel, Schnitzel, Pommes mit weniger Fett
4. Gebratenes Gemüse, Rindfleisch, Pute, Lamm oder saftiges Schweinekotelett
5. Geflügel kochen & Fleisch aller Art
6. GRILLEN Sie gesundes Gemüse oder Fisch
7. RAUCHEN Sie Lachs oder andere Arten von Fisch in Ihrem Raucher
8. BBQ zarte Fall-off-the-Bone-Rippen, Rindfleisch
9. TROCKENE BRINE-Steaks
10. Frittiertes abtropfen lassen und überschüssiges Fett abtropfen lassen
11. Trockenfleisch vom Rind, Beeren, Obst, Gemüse oder Kräutern in einem Ofen mit niedriger Temperatur DEHYDRATE
12. VERWENDEN SIE ALS TRIVET, um Ihre Arbeitsplatte vor heißen Töpfen und Geschirr zu schützen
13. SPÜLEN & TROCKENE Beeren und Gemüse über der Wanne säubern





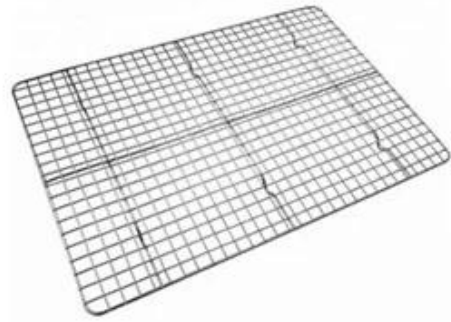
Kundenspezifischer Edelstahl-Kühlnetzservice

OEM&ODM Service





Multi-type stainless steel rack



Customized Size
Meet Wholesaler's needs

Customized Package
Meet Amazon Customer



Kühlregal fabrik bild



Über uns

Tsingbuy ist Kühlnetzlieferant in China. Nach mehr als 10 Jahren Betreuung und Unterstützung durch unsere Kunden hat sich Tsingbuy Industry Limited zu einem professionellen Unternehmen entwickelt [China Backformen Hersteller](#), produzierend [Blechpfannen](#) Brotwannen / Toastdosen, Baguetteschalen, [OEM Industrie Cup Tray](#), Backwagen, Kühlnetz und Backbleche sowie viele weitere Produktserien von Backwerkzeugen. Heute verwenden Kunden und Freunde aus mehr als 50 Ländern unsere Produkte. Wir genießen das Glück des Backens, der Freundschaft und des Geschäftserfolgs, genauso wie den verlockenden Geschmack des Brotes.

Kontaktiere uns



Zoe Lee

TSINGBUY INDUSTRY LIMITED FACTORY PLANET
OEM & ODM - Bakeware and Customization



Tel

+86 186 1186 6087

+86 0755-85234769



Email

marketing@tsingbuy.com



Skype

+86 186 1186 6087



Whatsapp

+86 186 1186 6087



Web

www.chinabakeware.com



ADD

2 Floor B1 Building, No 22 Dafu Industry
park, Guanlan, Longhua District, Shenzhen, China 518110

Unsere Produktlinie

