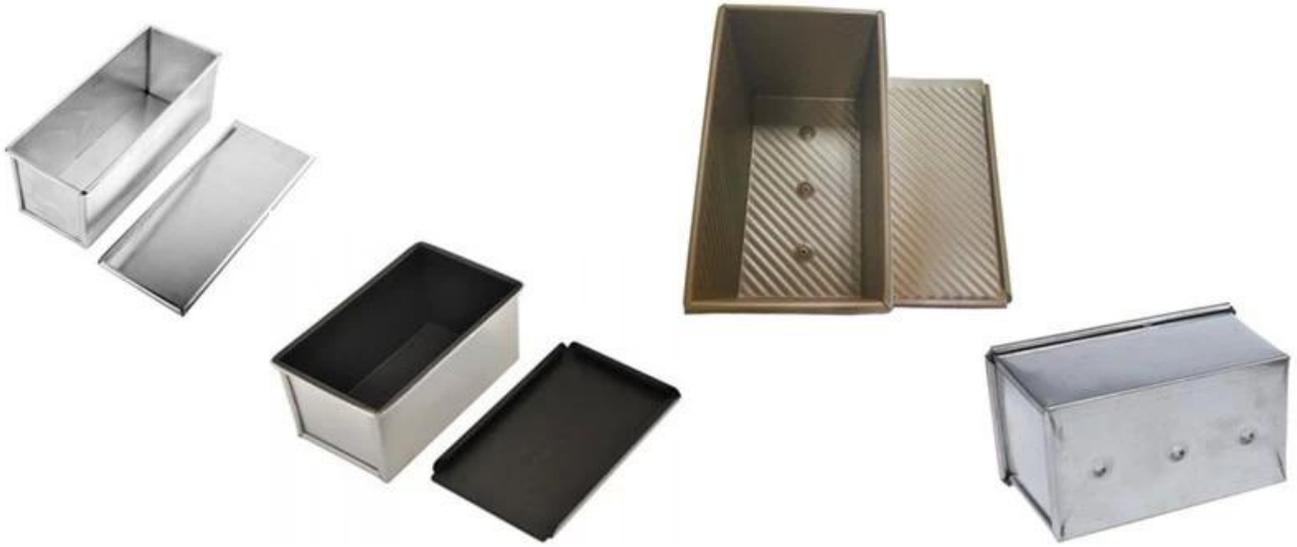


Aluminiumbrot-Laib Pan Wholesales China

Hauptmerkmale der China-Laibwanne

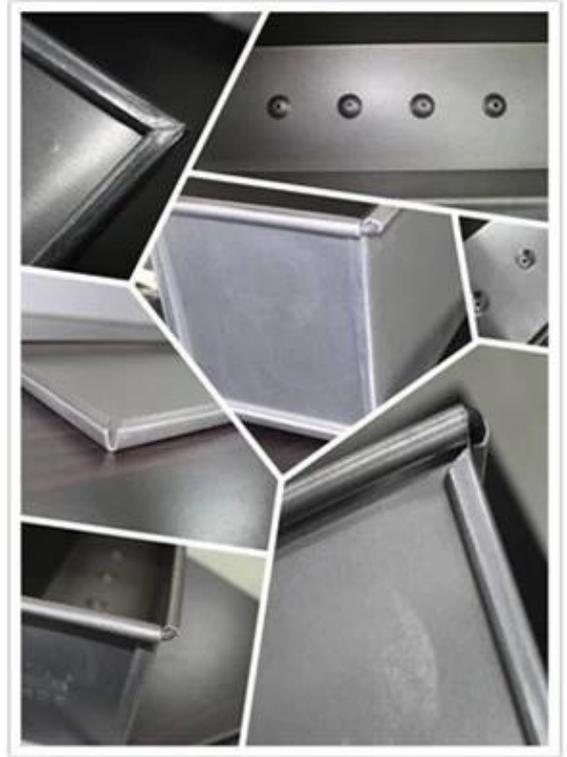
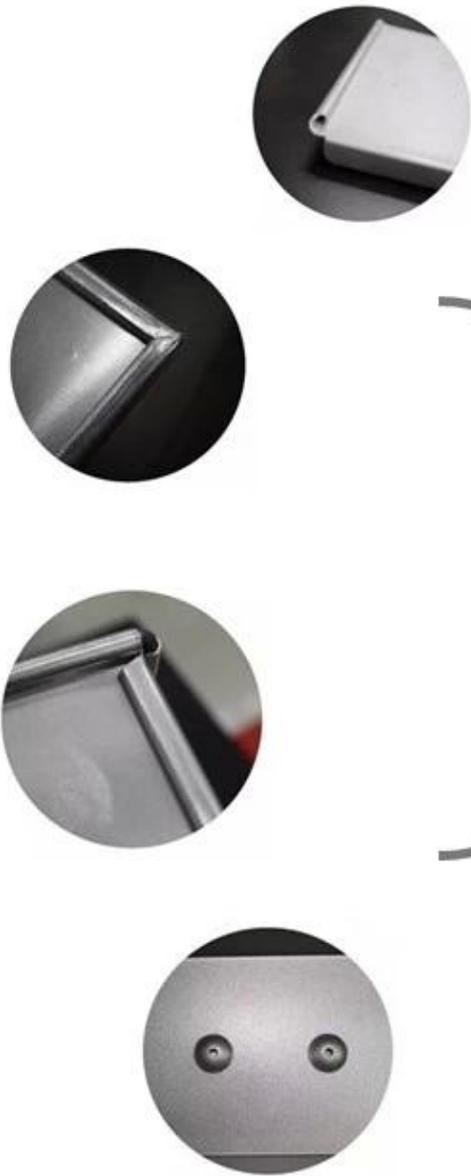
- 1 [China Laibpfanne](#) wenn für gewerbliche Zwecke
2. Der Lieferant von China-Laibpfannen baute ihn in gefalteter Konstruktion mit Verstärkungsdraht
3. Der Fallschutz hat einen verstärkten Rand, der das An- und Ausziehen erleichtert und die Haltbarkeit erhöht
4. Das einzigartige Design der gewellten Oberfläche erleichtert die Luftzirkulation für gleichmäßig gebackene Waren und die schnelle Freigabe, um das perfekte schnelle Brot, den einwandfreien Pfundkuchen, das superfeuchte Maisbrot oder den klassischen Hackbraten zu backen.
5. Pfanne vor dem ersten Gebrauch würzen; zum Reinigen abwischen; Bei Bedarf mit kaltem Wasser und milder Seife abwaschen und sofort trocknen

Single Bread Loaf Pan



Strap Loaf Pan



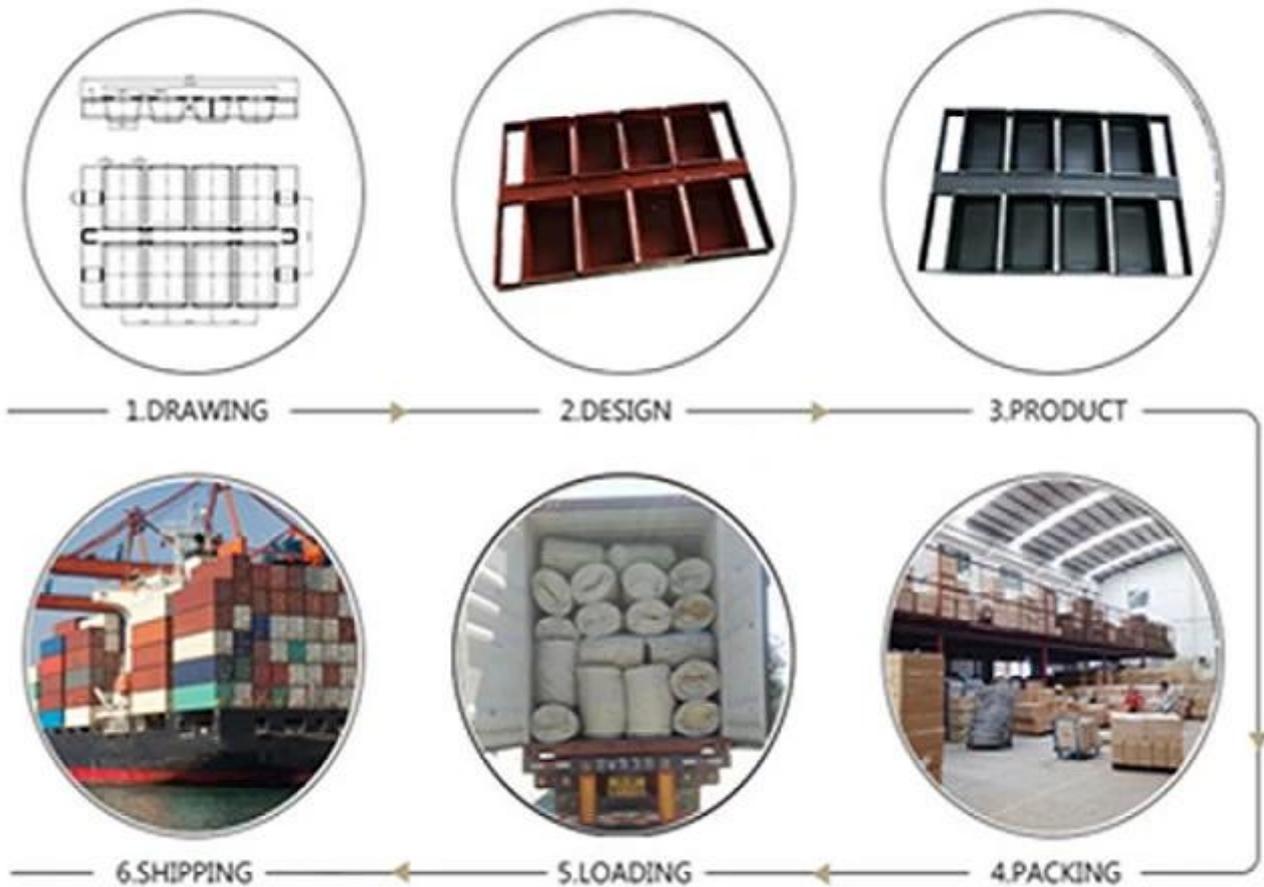


Loaf Pan (Aluminum, Non-stick)

Model	Dough Weight	Size		Weight	Thickness
		Upper	Bottom		
TSTP036	250g	164x94 mm	158x87 mm	77 mm	1.0 mm
TSTP037	300g	175x100 mm	173x98 mm	100 mm	1.0 mm
TSTP038	385g	217x94 mm	211x88 mm	77 mm	1.0 mm
TSTP039	450g	197x106 mm	186x101 mm	110 mm	1.0 mm
TSTP040	600g	309x91 mm	300x84 mm	107 mm	1.0 mm
TSTP041	750g	316x100 mm	305x93 mm	116 mm	1.0 mm
TSTP042	900g	327x106 mm	316x100 mm	122 mm	1.0 mm
TSTP043	1000g	327x121 mm	312x119 mm	120 mm	1.0 mm
TSTP044	1200g	370x120 mm	361x116 mm	125 mm	1.0 mm
TSTP045	1500g	450x123 mm	447x120 mm	130 mm	1.0 mm



TECHNOLOGICAL PROCESS



Pflege der Laibpfanne mit Teflonbeschichtung

Wenn Sie die China-Laibwanne zum ersten Mal verwenden, können Sie folgende Wartungsarbeiten ausführen:

1. Reinigen Sie die Fächer (stellen Sie sicher, dass Sie kein scharfes Werkzeug verwenden, da sonst die Teflonbeschichtung beschädigt wird.)
2. Pinselöl mit der Schale (im Bereich Teflonbeschichtung)
3. Stellen Sie den Ofen auf 180 Grad
4. Legen Sie die Fächer in den Ofen und halten Sie sie 10 Minuten lang bei 180 Grad.

Andere Wartungsvorschläge:

1. Die Backtemperatur muss weniger als 250 Grad betragen und kann dann die Lebensdauer verlängern.

2. Ungleichmäßige Erwärmung vermeiden.

3. Nicht leer zum brennen

4. Verwenden Sie das Hochtemperatur-Dampfgaren nicht für längere Zeit, da der Teflon leicht abnehmen kann.

Anweisungen von Teflon täglich verwenden

1. Reinigen Sie das Tablett vor dem Gebrauch mit einem weichen Tuch und trocknen Sie es ab.

2. Reinigen Sie nach dem Backen die Rückstände der Innenschalen mit einem weichen Tuch oder Plastikschaaber.

3. Besser etwas Neutralreiniger in Temperaturwasser geben, um die Rückstände nach mehrmaligem Gebrauch vollständig mit einem weichen Tuch zu reinigen.

4. Etwas Öl einbürsten, um die Wirksamkeit der Beschichtung beim Backen von Produkten mit hohem Zuckergehalt zu verbessern (empfehlen Sie Butter, Backblechöl oder Schmalzöl. Verwenden Sie kein Salatöl.)

Hersteller von Brotlaibpfannen Fähigkeit zum Anpassen

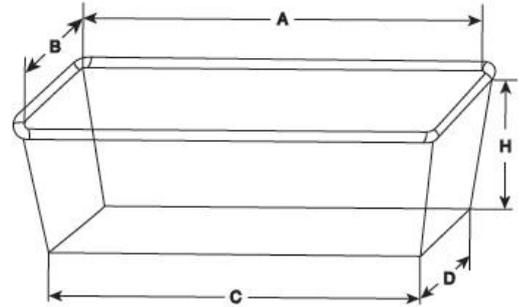
Artikelbeschreibung	Einzelne Brotlaibform	Brot Laib Pan Strap	Geriffelte Brotlaibform
Produktcode	TSTP	TSTP	TSTP
Material	Aluminium / aluminisierter Stahl	Aluminium / aluminisierter Stahl	Aluminium / aluminisierter Stahl
Größe	Alle Größen	Alle Größen	Alle Größen
Dicke	0,8 / 1,0 mm / 1,2 mm / 1,5 mm	1,0 / 1,2 / 1,5 mm	1,0 / 1,2 / 1,5 mm
Oberflächengriff	Nicht-Beschichtung / Teflon / Silikon	Nicht-Beschichtung / Teflon / Silikon	Nicht-Beschichtung / Teflon / Silikon
Verarbeitung	Gefaltet / Maschinenstempel	Gefaltet	Gefaltet / Maschinenstempel
MOQ	50 Stück	30sets	50 Stück
Verpackung	20 stück / karton	5set / Karton	10 stück / karton

COATINGS

FOR ORDERING TIN SETS

PLEASE NOTE:

1. The dimensions of a single mould (A, B, C, D, H)
2. The number of moulds in a tin set
3. Type of the frame - Projecting (with handles) or Closed (adjacent) frame
4. Outside dimensions of the frame
5. Oven rack dimensions: (X, Y, Z)
6. Runner (shelve) size in mm
7. Type of coating: no coating, PFA, FEP, Silicone, blackened outside

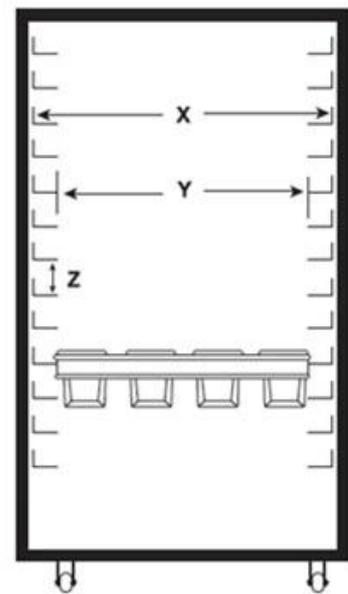


Dimensions of the mould:

- A = length of the top (inside)
- B = width of the top (inside)
- C = length of the bottom (outside)
- D = width of the bottom (outside)
- H = height (inside)

Dimensions of the rack:

- X = width of the oven rack
- Y = free opening between the runners (shelves)
- Z = distance between the runners (shelves)



APPLICATION



Customer Visiting

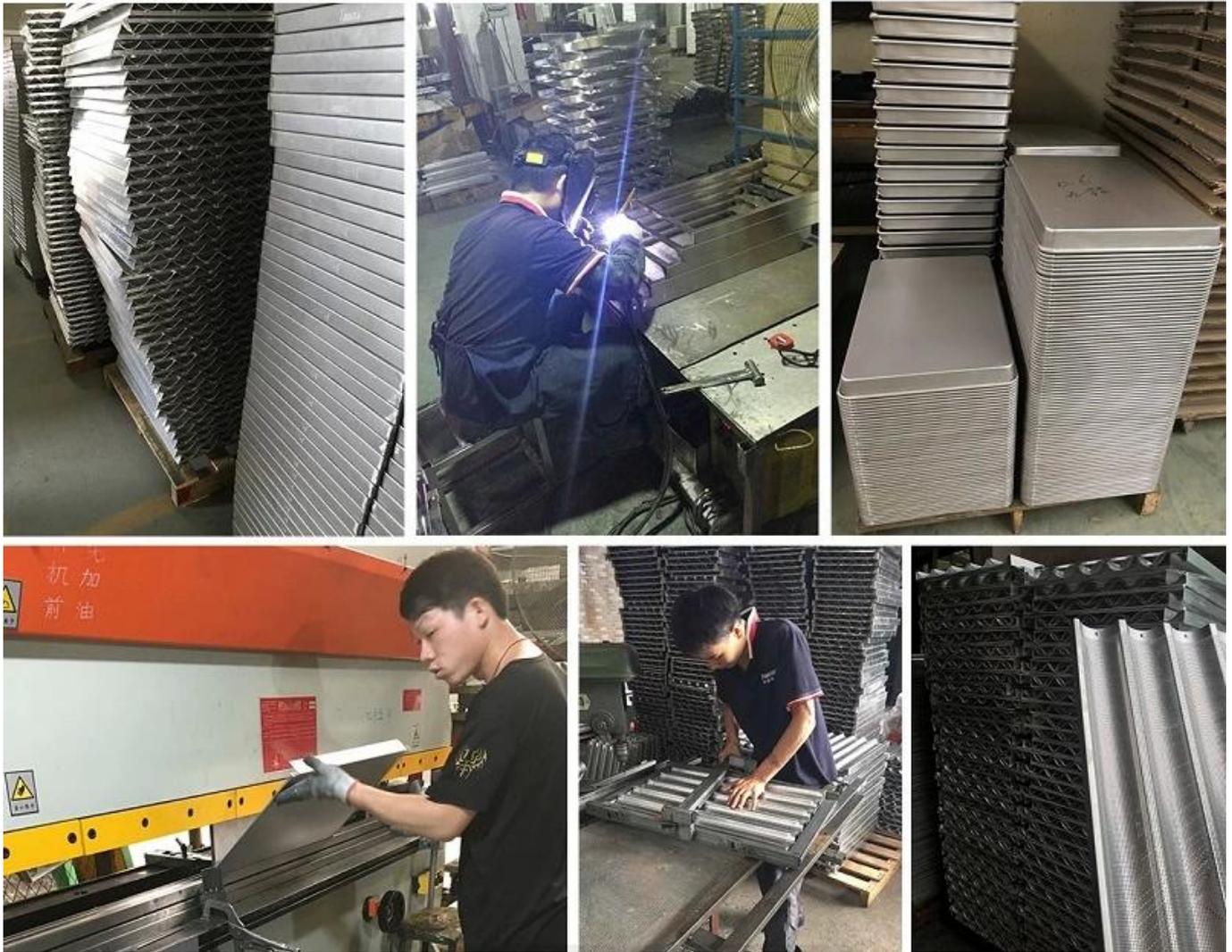


Factory Tours

- PRODUCT DISPLAY -







Über uns

Tsingbuy Industry Limited hat sich zu einem der führenden Unternehmen entwickelt [China Backwarenhersteller](#) in der gewerblichen und Backwarenindustrie. Wir haben mehr als 12 Jahre Erfahrung auf dem Gebiet der Forschung, Entwicklung und Herstellung von Backformen, Backblech, Mehrformform, Laibform / Toastform, Baguetteform, Kuchenform, OEM-Industrieschalen, Pizzaform und anderen Backwerkzeugen.

• OUR SERVICE •

With more than 10 years focusing on research, development and manufacturer of bakeware, Tsingbuy Industry limited has been becoming one of the leading manufacturers in commercial and home bakerware industry in China. Our products mainly cover sheet pan, multi-mould pan, baguette tray, cake tin, Pullman pan, Pizza series, Banneton and other bakeware

In order to meet different customer requirements, customized mould-open baking tray is becoming one of our best-selling pointing. Our products have been exported to Europe, American, Australia/New Zealand, the Middle East, Asia, Africa and other areas. We look forward to joining hands with more and more customers in the world to enjoy the charm of qualified bakeware



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

Verwandte Produkte



