

características:

1. Grado comercial
2. Construcción plegada con refuerzo de alambre.
3. La cubierta contra caídas tiene un borde con dobladillo reforzado para facilitar el deslizamiento de encendido / apagado y una mayor durabilidad
4. El diseño único de superficie corrugada facilita la circulación de aire para productos horneados uniformemente y liberación rápida

para hornear el pan rápido perfecto, el bizcocho impecable, el pan de maíz súper húmedo o el clásico pastel de carne.

5. Season pan antes del primer uso; limpie para limpiar Si es necesario, lavar con agua fría, jabón suave y secar inmediatamente.

Fotos de productos:

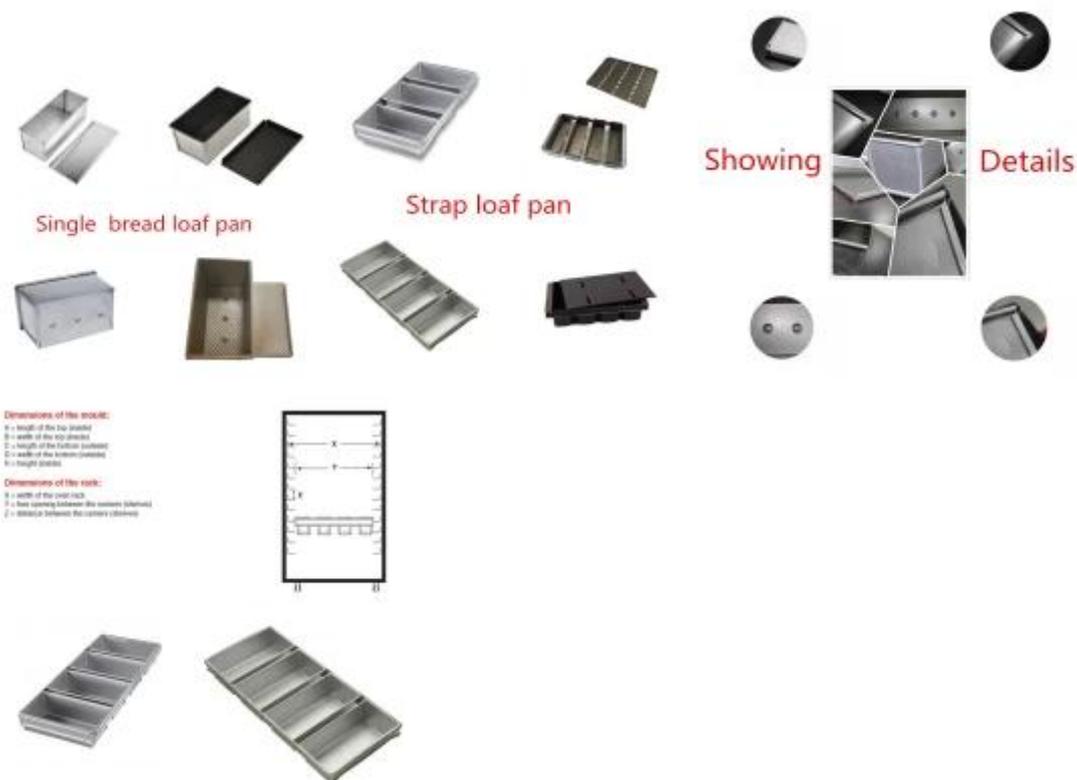


Loaf Pan (Aluminum, Non-stick)

Model	Dough Weight	Size			Thickness
		Upper	Bottom	Weight	
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



Productos que muestran:



Cuidados de teflon recubiertos.

Mantenimiento básico (solo uso por primera vez):

- 1. Limpie las bandejas (asegúrese de no utilizar una herramienta afilada, ya que dañará el revestimiento de teflón)
- 2. Cepille el aceite con la bandeja (en el área de recubrimiento de teflón)

- 3. Ponga el horno a 180 grados
- 4. Coloque las bandejas dentro del horno y manténgalas en el horno a 180 grados durante 10 minutos

Otras sugerencias de mantenimiento:

1. La temperatura de horneado necesita menos 250 grados y luego puede ampliar la vida útil.
2. Evitar calores desiguales.
3. No vaciar para quemar.
4. No use la cocción al vapor a alta temperatura durante mucho tiempo, ya que es fácil hacer que el teflón se quite.

Instrucciones de uso diario de teflón.

- 1. Limpiar con un paño suave y secar la bandeja antes de usarla.
- 2. Use un paño suave o un raspador de plástico para limpiar los residuos de las bandejas interiores después de terminar de hornear.
- 3. Es mejor agregar un poco de detergente neutro en agua a temperatura para limpiar los residuos completamente con un paño suave después de usarlos varias veces.
- 4. Cepille un poco de aceite para mejorar la eficiencia del recubrimiento mientras hornea productos con alto contenido de azúcar (recomiende la mantequilla, el aceite de la bandeja para hornear o el aceite de manteca de cerdo. No use aceite para ensaladas)

Habilidad para personalizar

Descripción del Artículo	Pan Pan Único	Pan Pan Pan Correa	Pan de pan estriado
Código del objeto	TSTP01	TSTP02	TSTP03
Material	Aluminio / Acero Aluminizado	Aluminio / Acero Aluminizado	Aluminio / Acero Aluminizado
tamaño	Cualquier tamaño	Cualquier tamaño	Cualquier tamaño
Espesor	0.8 / 1.0mm / 1.2mm / 1.5mm	1.0 / 1.2 / 1.5mm	1.0 / 1.2 / 1.5mm
Mango de superficie	Sin recubrimiento / Teflón / Silicona	Sin recubrimiento / Teflón / Silicona	Sin recubrimiento / Teflón / Silicona
Obra	Sello doblado / maquina	Doblada	Sello doblado / maquina
MOQ	50 pcs	30sets	50 pcs
Embalaje	20 unids / cartón	5set / cartón	10 unids / cartón

Tours de Fábrica

- PRODUCT DISPLAY -









Customer Visiting



Sobre nosotros

Fabricante líder de artículos para hornear industriales y personalizados en China

❌ Tsingbuy Industry Limited se ha convertido en uno de los principales fabricantes de la industria de productos para hornear comerciales y para el hogar en China. Llevamos más de 10 años trabajando en la investigación, desarrollo y fabricación de productos para hornear, nuestros productos principalmente cubren bandejas, moldes de moldes múltiples, molduras, molduras. Bandeja, molde para pasteles, molde para pan industrial, molde para pizza y otros utensilios para hornear.

❌

❌

