caracteristicas:

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:

Tamaño de los productos:

3 Strap Loaf Pan

Model	TSTP048
External Size	400x275x115mm
Internal Size	Upper 250x110mm
	Bottom 245x105mm
	Height 110 mm
Frame Thickness	2.0mm
Internal Thickness	1.0mm

7 Strap Loaf Pan (Aluminized Steel)

Model	TSTP050
External Size	580X380X60 mm
Internal Size	370X70X55 mm
Internal Thickness	0.7 mm
Cover Thickness	2.0mm
Surface Finish	Teflon Coating

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.

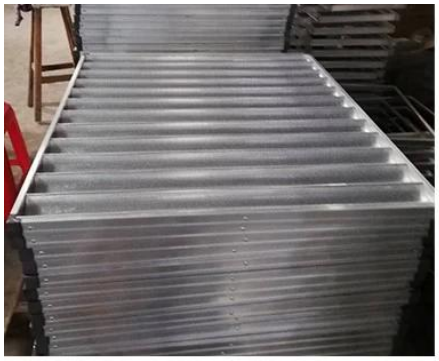
- 4. Cepille un poco de aceite para mejorar la eficiencia del recubrimiento mientras hornea productos con alto contenido de azúcar (recomiende la mantequilla, el aceite de la bandeja para hornear o el aceite de manteca de cerdo. No use aceite para ensaladas)

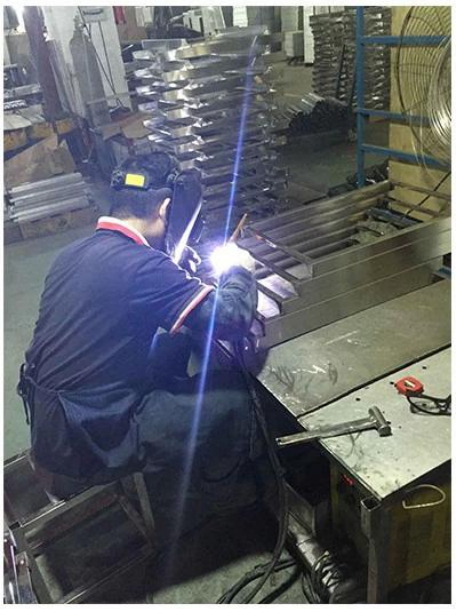
Habilidad para personalizar

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

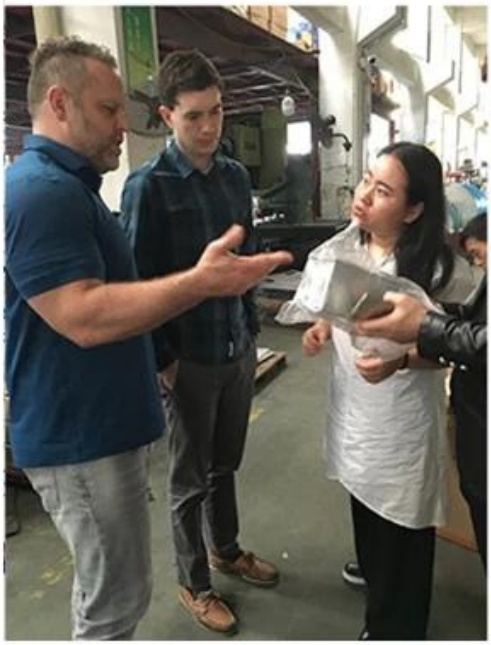
- PRODUCT DISPLAY -





加油
前

Customer Visiting

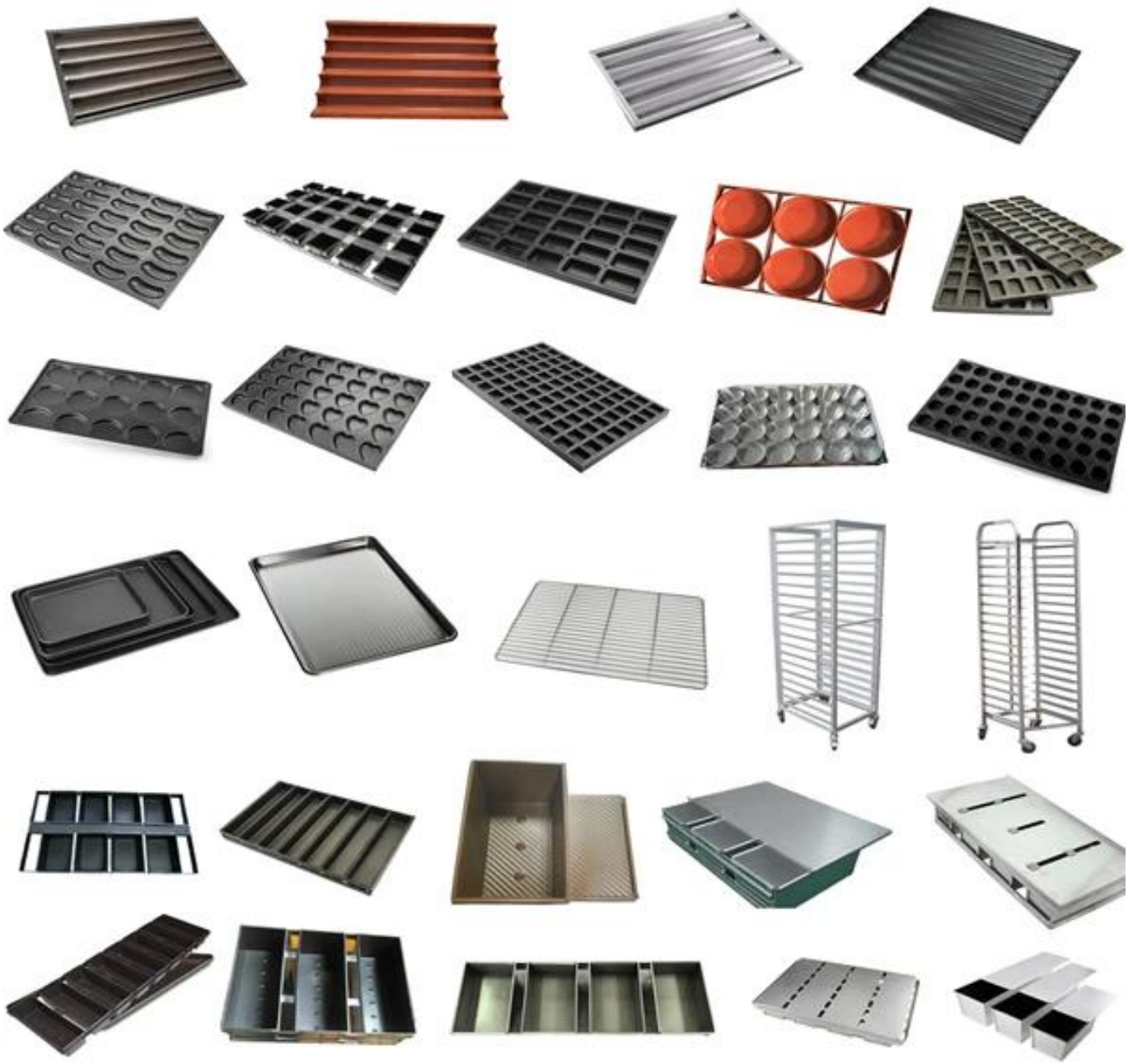


Sobre nosotros

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.

Productos relacionados



Contáctenos

Contact Person: **Jessica Lee**

Email: **sales3@tsingbuy.com**

Skype: **Sales3tsingbuy**

Whatsapp: **+86 13316402682**