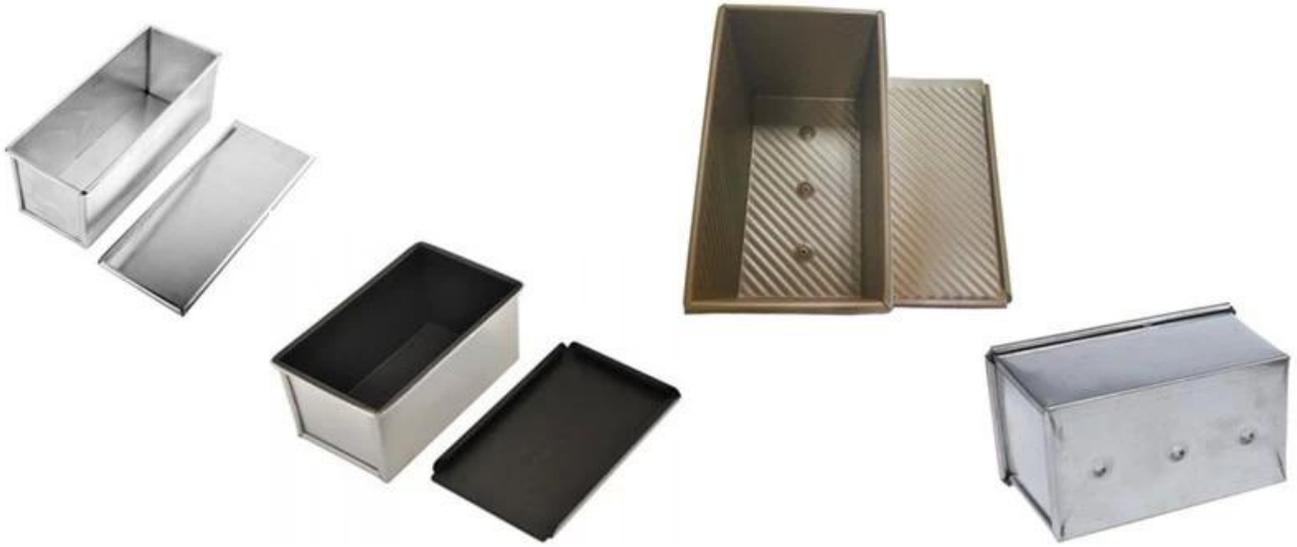


Moule à pain en aluminium en gros Chine

Caractéristiques principales du moule à pain chinois

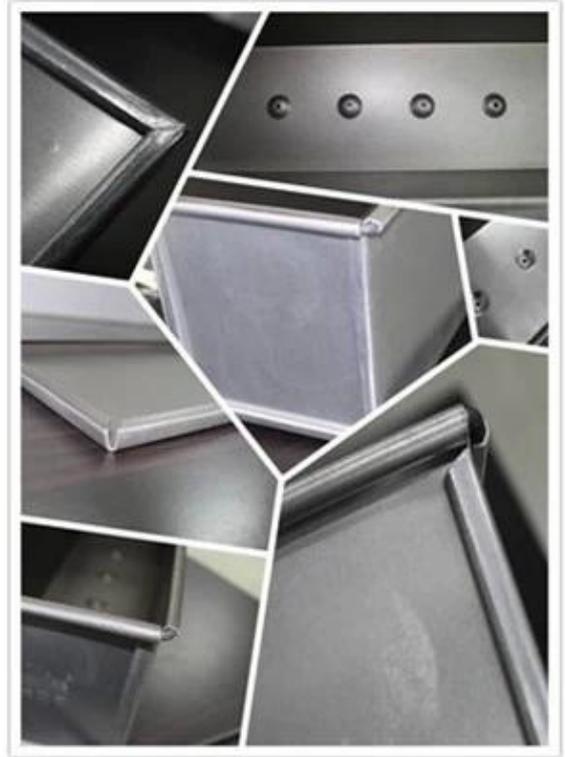
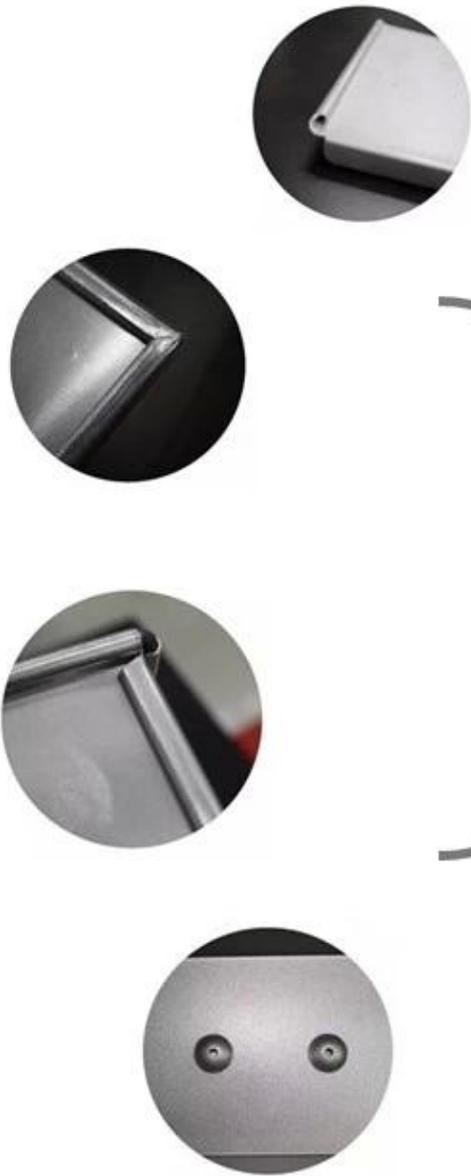
1. [Moule à pain en porcelaine](#) si pour un usage commercial
2. Le fournisseur de moule à pain de Chine l'a construit en construction pliée avec du fil de renforcement
3. La housse a un bord ourlé renforcé pour faciliter le glissement et la durabilité
4. La conception de surface ondulée unique facilite la circulation de l'air pour les produits cuits au four et la libération rapide pour cuire le pain parfait parfait, le gâteau quatre-quarts impeccable, le pain de maïs super moelleux ou le pain de viande classique.
5. Assaisonner le poêlon avant la première utilisation; essuyer pour nettoyer; si nécessaire, laver à l'eau froide, au savon doux et sécher immédiatement

Single Bread Loaf Pan



Strap Loaf Pan



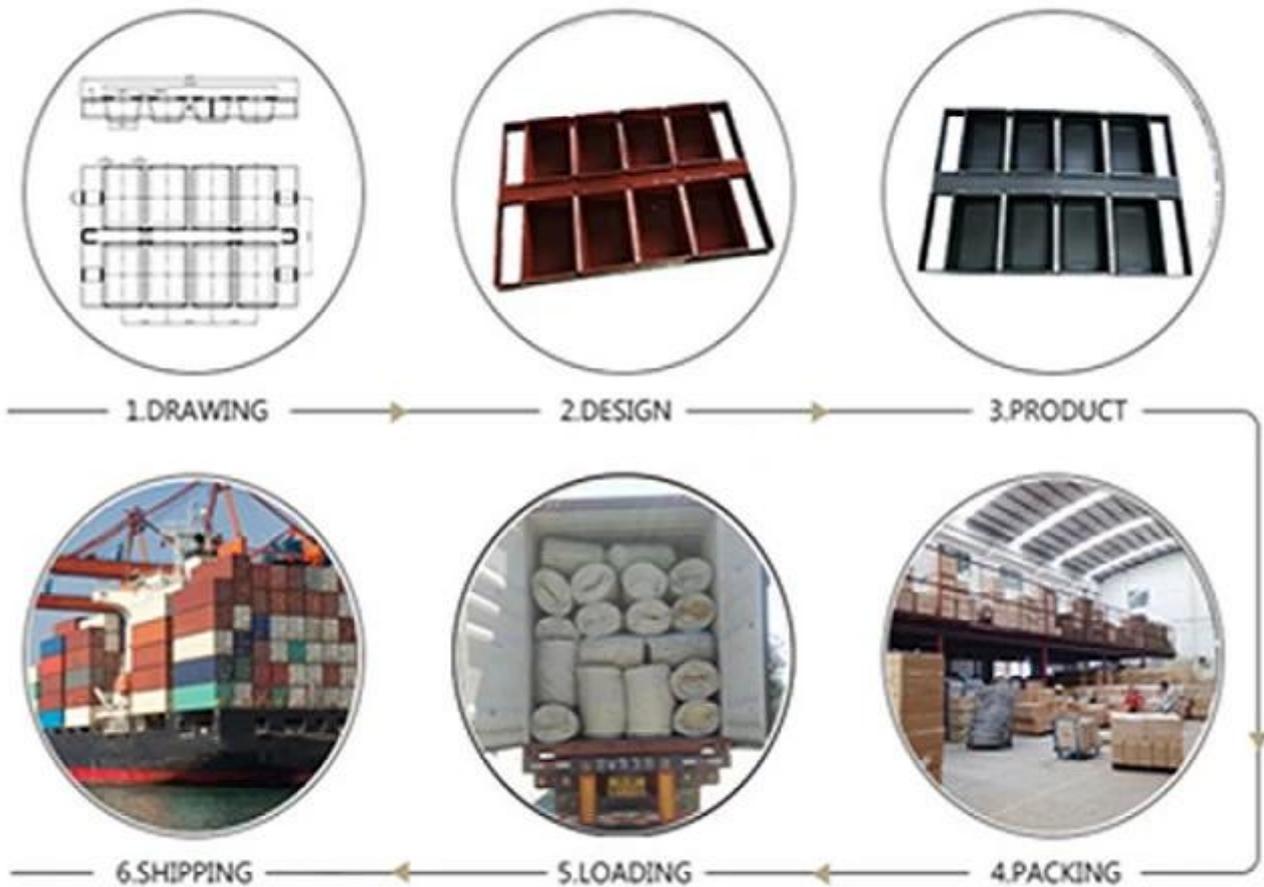


Loaf Pan (Aluminum, Non-stick)

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



Entretien du moule à pain avec revêtement en téflon

Lorsque vous utilisez le moule à pain chinois pour la première fois, vous pouvez effectuer les opérations de maintenance suivantes:

1. Nettoyez les plateaux (assurez-vous de ne pas utiliser d'outil tranchant, sinon cela endommagerait le revêtement de téflon)
2. Badigeonner l'huile avec le plateau (dans la zone de revêtement en téflon)
3. Réglez le four à 180 degrés
4. Placez les plateaux dans le four et laissez au four à 180 degrés pendant 10 minutes.

Autres suggestions de maintenance:

1. La température de cuisson doit être inférieure à 250 degrés et peut ensuite prolonger la durée de vie.

2. Pour éviter les chaleurs inégales.

3. Ne pas vider pour brûler.

4. Ne faites pas cuire à la vapeur à haute température pendant une longue période, car il est facile de faire décoller le téflon.

Instructions de téflon quotidiennement à l'aide

1. Nettoyage avec un chiffon doux et séchage du plateau avant utilisation.

2. Utilisez un chiffon doux ou un grattoir en plastique pour nettoyer les résidus des plateaux intérieurs après la cuisson.

3. Il est préférable d'ajouter du détergent neutre dans de l'eau pour nettoyer les résidus avec un chiffon doux après plusieurs utilisations.

4. Badigeonnez un peu d'huile pour améliorer l'efficacité du revêtement lors de la cuisson de produits à haute teneur en sucre (utilisez du beurre, de l'agoutière ou du saindoux. Ne pas utiliser d'huile de salade).

Fabricant de moules à pain capacité à personnaliser

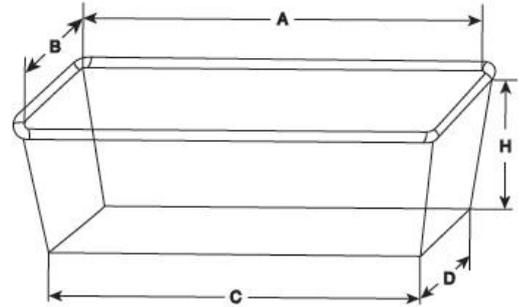
Description de l'article	Moule à pain simple	Sangle À Pain De Pain	Moule à pain cannelé
Code de l'article	TSTP	TSTP	TSTP
Matériel	Aluminium / Acier aluminisé	Aluminium / Acier aluminisé	Aluminium / Acier aluminisé
Taille	N'importe quelle taille	N'importe quelle taille	N'importe quelle taille
Épaisseur	0.8 / 1.0mm / 1.2mm / 1.5mm	1.0 / 1.2 / 1.5mm	1.0 / 1.2 / 1.5mm
Poignée de surface	Non-revêtement / Teflon / Silicone	Non-revêtement / Teflon / Silicone	Non-revêtement / Teflon / Silicone
La finition	Timbre plié / machine	Plié	Timbre plié / machine
MOQ	50pcs	30 ensembles	50pcs
Emballage	20pcs / carton	5set / carton	10pcs / carton

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

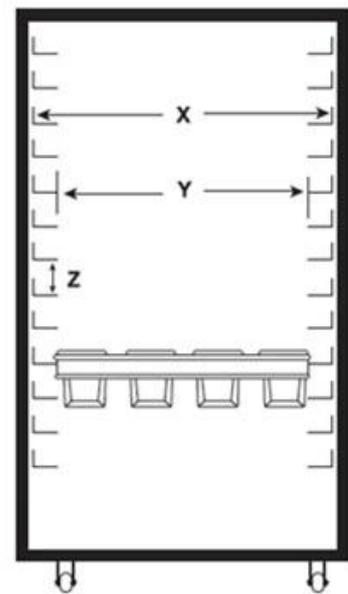


Dimensions of the mould:

- 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

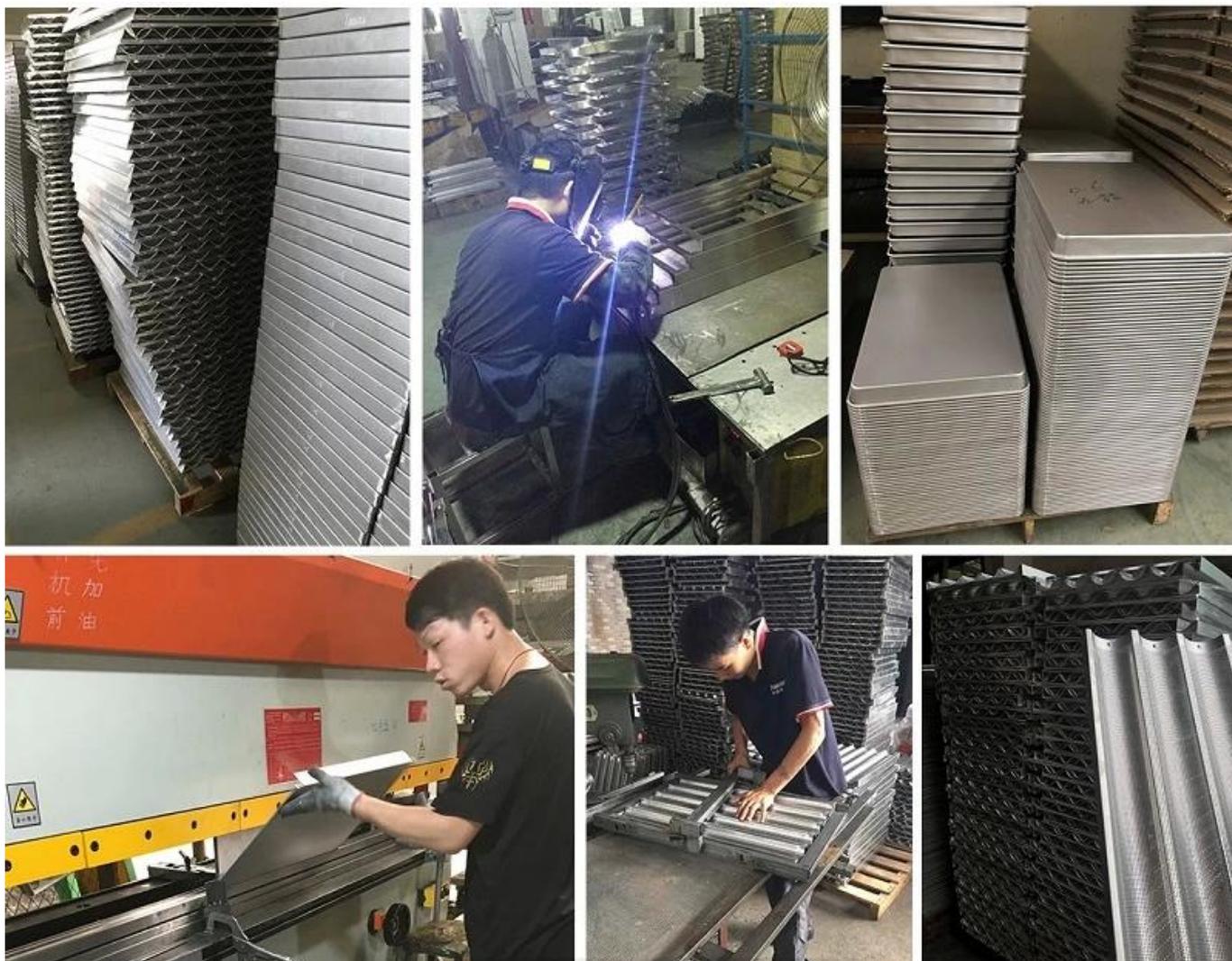


Factory Tours

- PRODUCT DISPLAY -







À propos de nous

Tsingbuy Industry Limited est en train de devenir l'un des principaux [Chine fabricant de plats de cuisson](#) dans le secteur de la boulangerie commerciale et domestique. Nous avons plus de 12 ans d'expérience dans la recherche, le développement et la production d'ustensiles de cuisson, plaques multi-moisissures, moules à pain et à pain, plateau à baguette, plateau à gâteaux, plateau à gobelets industriel OEM, plateau à pizza et autres outils de cuisson.

• 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 bakeware 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



Contactez nous



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

Produits connexes



