

Plateau et poêle de séchage en tôle perforée en acier inoxydable de grande taille personnalisables

Principal fonctionnalités d'un grand plateau en tôle perforée et d'un bac de séchage

1. Construction haut de gamme et durable

Fabriqués en acier inoxydable de haute qualité de qualité alimentaire pour une durabilité exceptionnelle, une résistance à la corrosion et un nettoyage facile. Conçus pour résister aux rigueurs des cuisines professionnelles et à une utilisation intensive.

2. Conception perforée multifonctionnelle

Conçu avec des perforations précises pour servir un large éventail de fonctions culinaires :

Séchage et déshydratation : flux d'air optimal pour un séchage uniforme des fruits, légumes, herbes et viandes.

Égoutter et refroidir : parfait pour égoutter les aliments frits, refroidir les pâtisseries ou durcir les fromages.

Cuisson et rôtissage parfaits : favorise la circulation de l'air chaud pour des résultats croustillants et uniformes lors du rôtissage de légumes ou de la cuisson de croûtes de pizza.

Utilité polyvalente : idéal pour la levée, la cuisson à la vapeur (lorsqu'il est placé sur des casseroles) et l'organisation générale de la cuisine.

3. Grandes dimensions personnalisables

Offert dans une taille standard substantielle de 60 cm x 80 cm pour maximiser la capacité et la productivité du four.

Personnalisation complète disponible : nous fabriquons exactement selon la longueur, la largeur et la profondeur dont vous avez besoin. Aucun travail n'est trop grand ou trop petit.

4. Personnalisation complète de la conception

Perforation sur mesure : spécifiez le diamètre exact de votre trou, sa forme (ronde, carrée, etc.) et l'espacement des motifs pour contrôler le flux d'air et la fonctionnalité.

Profils de bord personnalisés : choisissez parmi des bords roulés pour une rigidité accrue, des lèvres droites ou des hauteurs spécifiques (par exemple, bord à lèvres) en fonction de votre application.

Détails personnalisés : options pour des poignées supplémentaires, des fonctionnalités anti-boucles ou des tampons de marque.

5. Expertise et service d'un fabricant professionnel

Expertise directe en usine : travaillez directement avec www.tsingbuy.com une équipe, un professionnel [fabricant de plateaux perforés en Chine](#) depuis 2006, pour donner vie à votre vision des ustensiles de pâtisserie personnalisés.

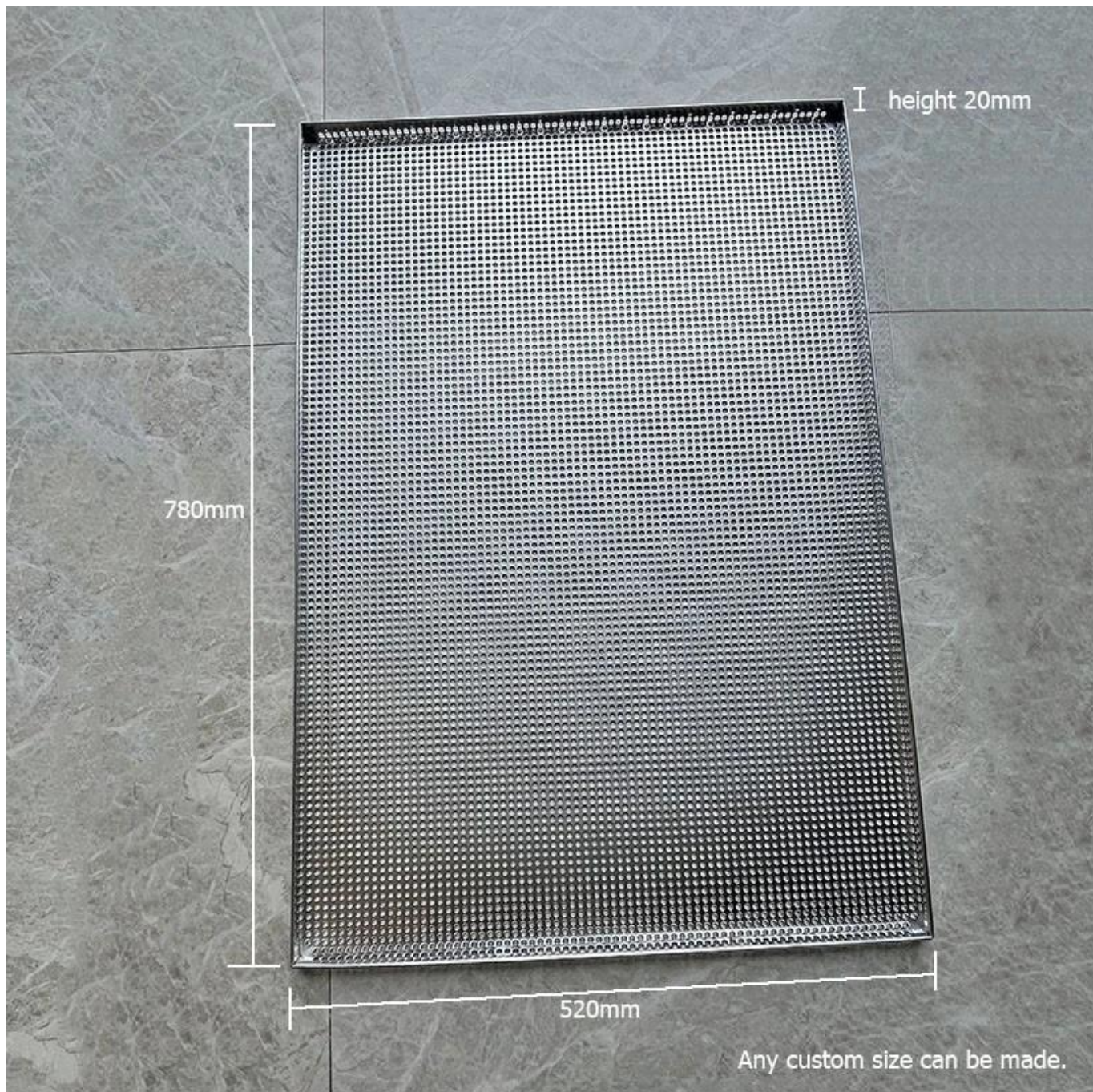
Service de bout en bout : nous vous guidons du concept initial jusqu'à la livraison finale.

Confirmation de l'échantillon : Nous produisons et approuvons un échantillon physique avec vous avant le début de toute production par lots, garantissant ainsi une satisfaction à 100 %.

Production par lots efficace : fabrication fiable et cohérente pour les petites ou grandes commandes.

Livraison rapide et fiable : la grande capacité de production garantit une livraison rapide, une expédition à temps vers les zones mondiales.

Images du produit d'un grand plateau en tôle perforée et d'un bac de séchage

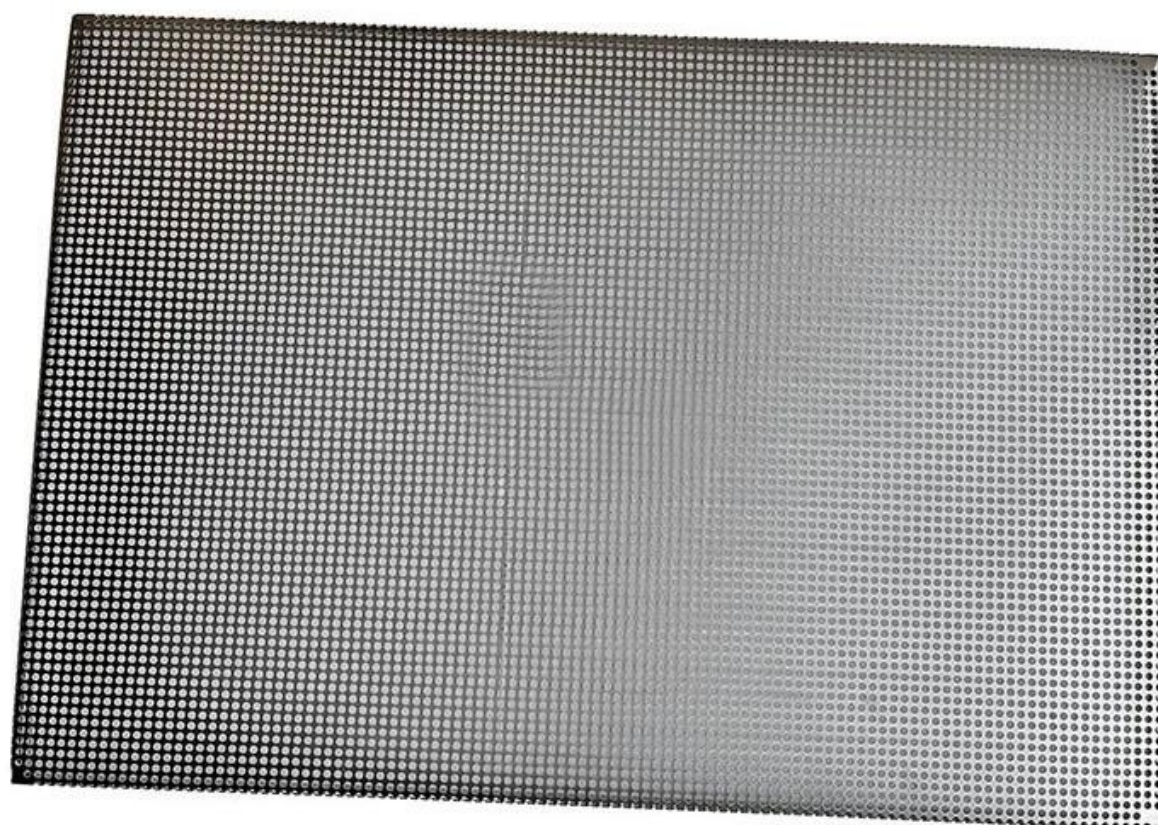


780mm

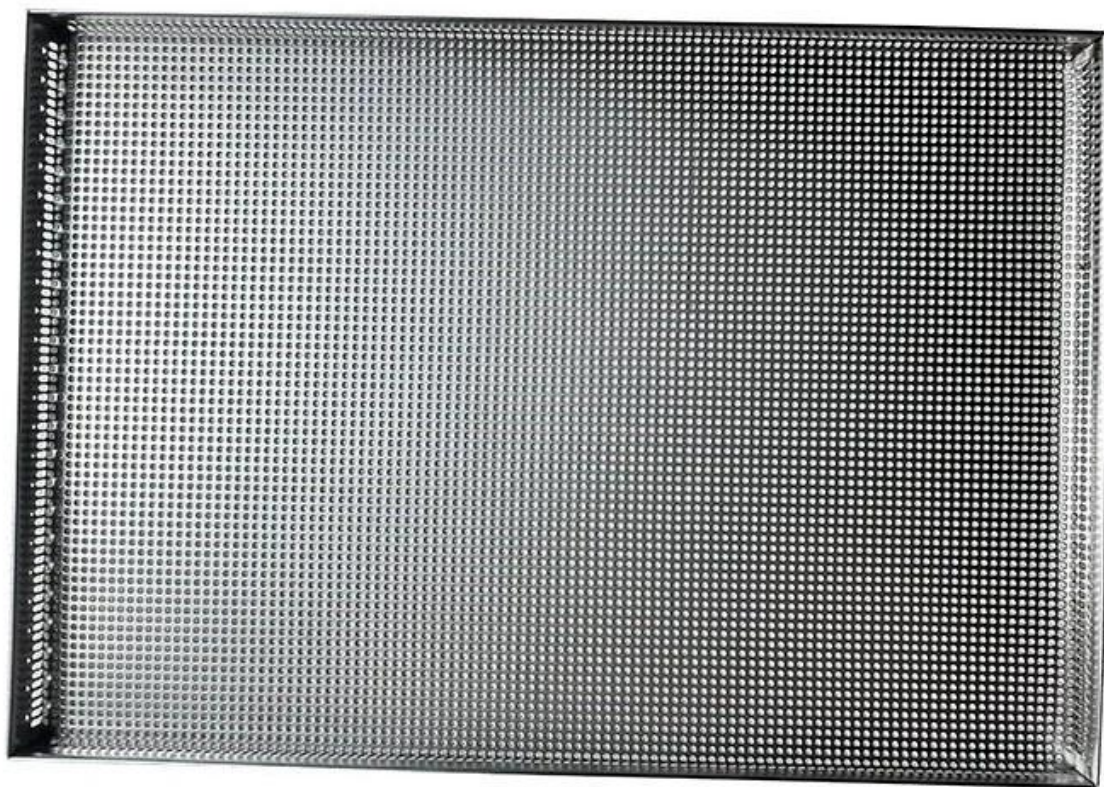
I height 20mm

520mm

Any custom size can be made.

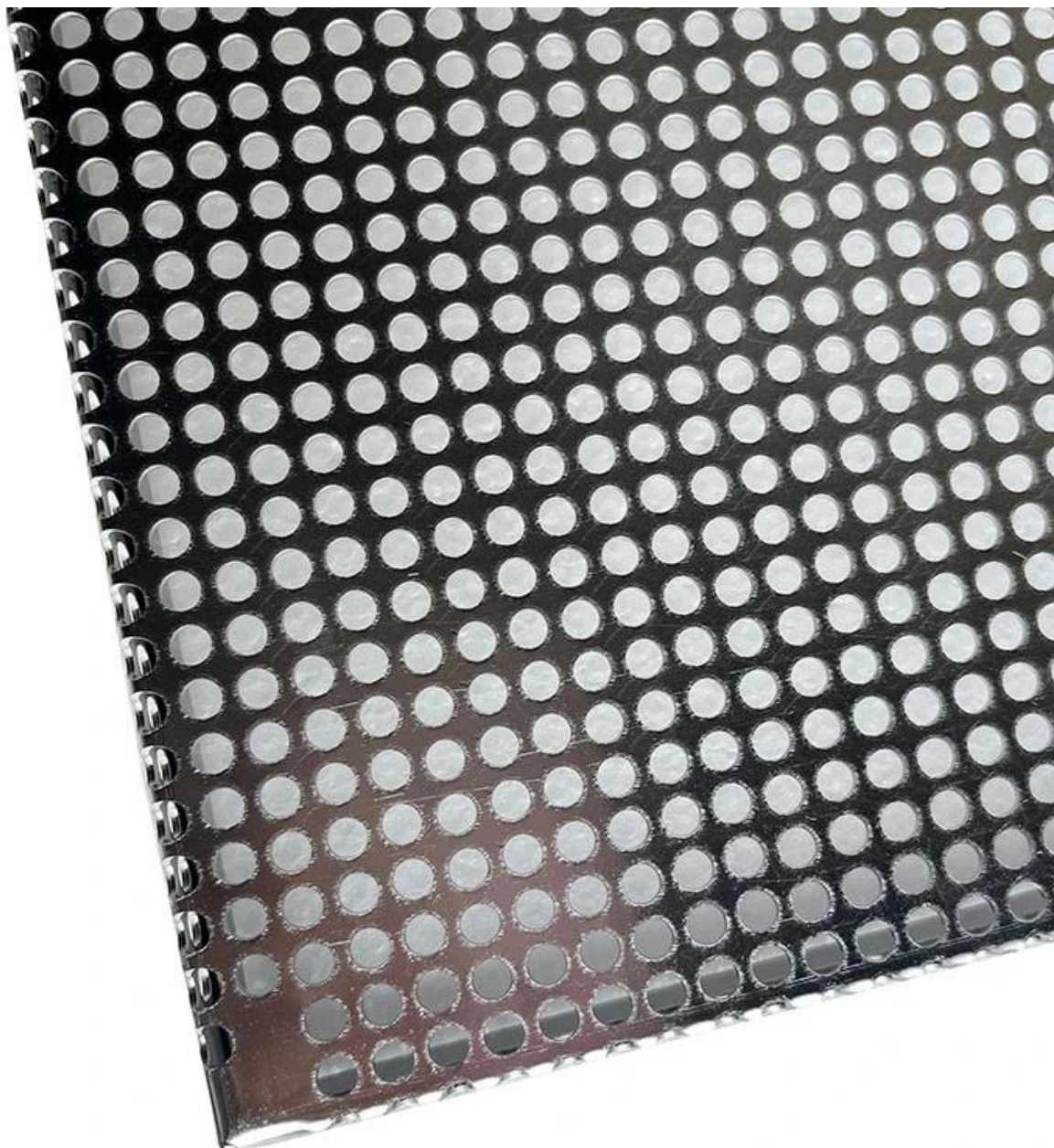


back side

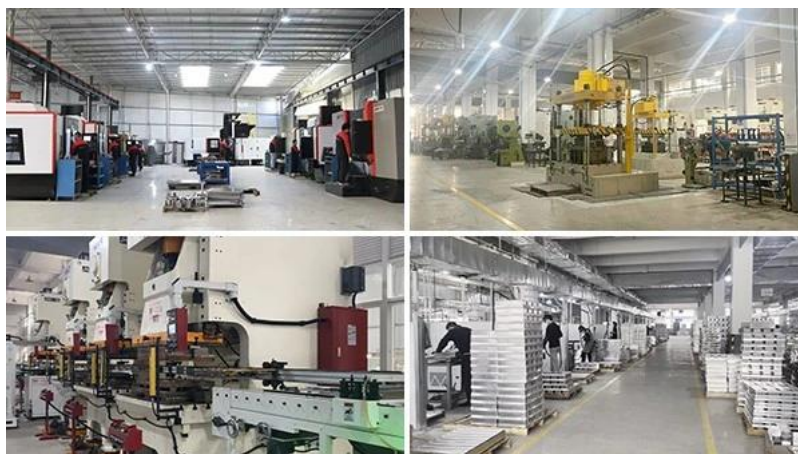


front side





Profil de l'entreprise



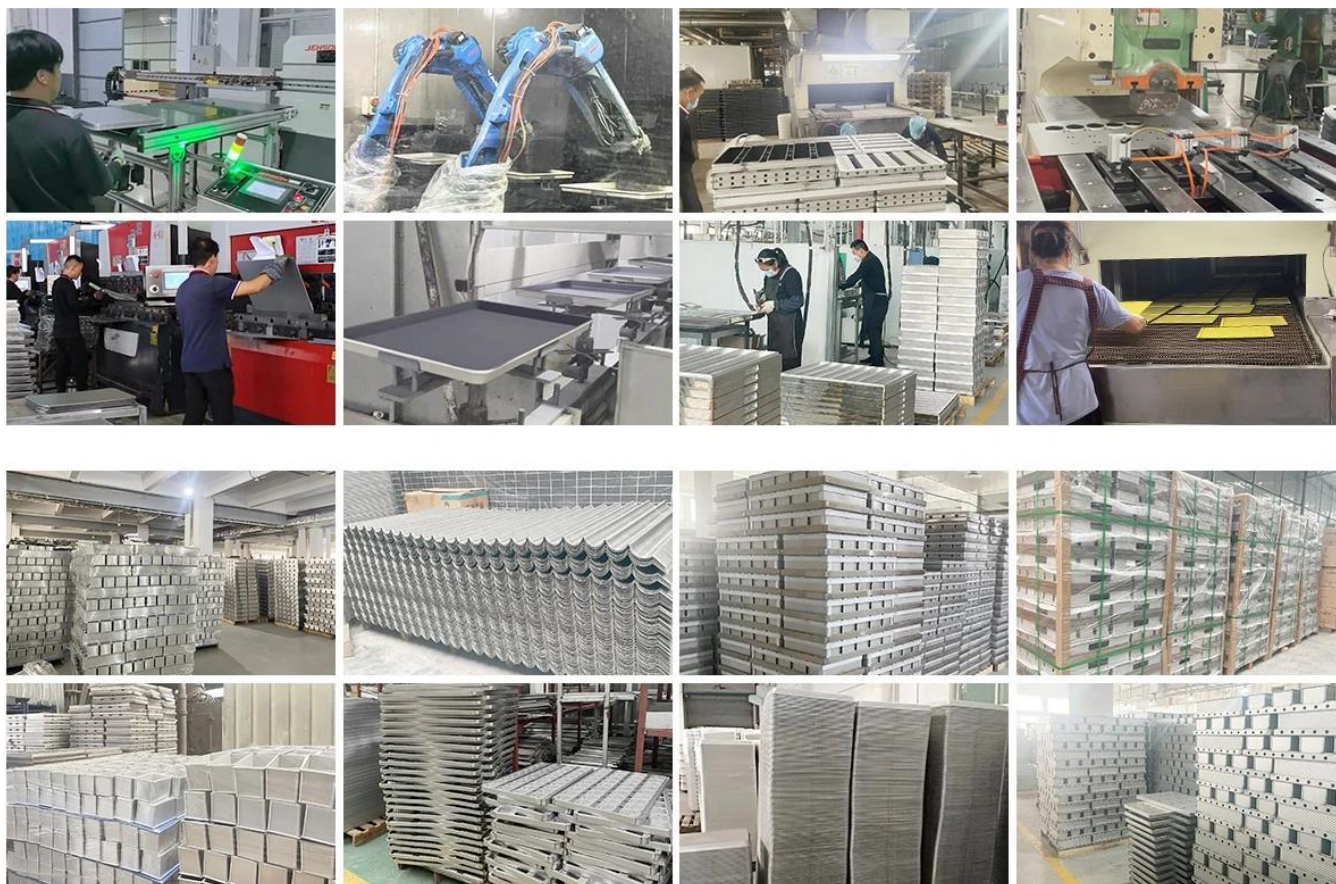
Fondée en 2006, Tsingbuy Industry Co., Ltd. est un leader [Usine de plateaux en acier inoxydable en Chine](#) dont le siège est à Guangdong, en Chine. Avec près de deux décennies d'expertise industrielle, Tsingbuy s'est bâti une solide réputation dans la production de moules à pâtisserie, de moules à pain, de plateaux à baguette, de plateaux industriels multi-moules, de moules à gâteaux, de moules à pizza, de grilles de refroidissement et de chariots de boulangerie de qualité commerciale. Tous les produits de cuisson Tsingbuy répondent aux normes internationales de sécurité en contact avec les aliments, y compris SGS., LFGB certification.

La base de production de Tsingbuy est située à Guangzhou, couvrant 39,8 acres avec plus de 40 000 mètres carrés d'espace d'usine moderne et plus de 500 employés qualifiés. Nous exploitons une suite complète de plus de 200 machines de production avancées, y compris des machines CNC, des machines de découpe laser, des cintreuses CNC, des robots de soudage et des lignes de revêtement entièrement automatisées. usines alimentaires de moyenne et grande échelle, boulangeries commerciales, lignes de production automatisées, entreprises de marque d'ustensiles de cuisson, sociétés commerciales internationales, distributeurs et grossistes, etc.

Salon d'usine



Production



Grâce au soutien continu de clients du monde entier, Tsingbuy [fournisseur de poêles à sécher en Chine](#) est devenu l'un des fabricants d'ustensiles de cuisson les plus professionnels et les plus fiables de Chine. Nos produits sont maintenant exportés vers **plus de 150 pays**, où les clients apprécient le succès de leur pâtisserie, la croissance de leur entreprise et une coopération durable, tout comme l'arôme chaleureux du pain fraîchement sorti du four.

Notre principale série d'ustensiles de cuisson commerciaux : Plaques de cuisson / Moules à baguettes / Moules à pain (moules simples et moules à sangles industrielles) / Plaques de cuisson multi-moules (cupcake, muffin, pain burger, beignet, madeleine...) / Moules à gâteaux / Moules à pizza / Grilles de refroidissement / Chariots de boulangerie.

Why Choose Tsingbuy ?

Complete Production Line  Fully equipped with CNC machinery, laser cutting, bending, mold-making, welding robots, and automated spraying systems.	Strong Technical & Sales Teams  Experienced engineers ensure product quality, while our sales team communicates efficiently and understands global customer requirements precisely.		Large-Scale Production Capacity  40,000+ sqm factory, 500+ employees, and 200+ advanced machines enable efficient production and reliable supply capability.	Competitive Factory Prices  As a direct manufacturer, we provide cost-effective pricing without compromising quality.
Nearly 20 Years of Expertise  Professional ODM & OEM manufacturing since 2006, serving global commercial bakeries and food factories.		Exquisite Workmanship  We implement strict quality control from raw materials to finished products, ensuring every bakeware item meets high commercial standards.		Fast Delivery  Strong production capacity and optimized manufacturing processes enable prompt and on-time shipping.

Capacités personnalisées

Notre plus grande capacité réside dans **personnalisation professionnelle**-en particulier pour les boulangeries commerciales de moyenne à grande taille et les fabricants industriels de produits alimentaires. Les moules à pâtisserie sur mesure les plus vendus comprennent des moules à pain en forme de sangle et des plaques de cuisson multi-moules

adaptées aux muffins, cupcakes, pains à hamburger, beignets, madeleines et plus encore. Avec près de 20 ans d'expérience en fabrication, nos équipes d'ingénierie et de conception excellent dans le développement **ustensiles de cuisson sur mesure** qui répond aux exigences spécifiques du produit, aux besoins d'automatisation, aux spécifications du four ou aux normes de la ligne de production.

Nous sommes fiers d'offrir de bout en bout **Services ODM et OEM** pour les boulangeries, les usines alimentaires, les chaînes de restaurants, les grossistes, les distributeurs et les sociétés de commerce international.

Custom Capabilities



01

➤ Style Design

Custom design to meet special recipes



02

➤ Material

Aluminum/Alusteel/
Stainless steel and material thickness



03

➤ Dimension

External tray size
Internal mold size
Length, Width, Height



04

➤ Non-stick

PTFE coating
Silicone coating
Colors of coating



05

➤ Packaging

Economical packing
Premium packing
Brand-oriented packing...



06

➤ Brand LOGO

Vrious types of LOGO
Enhancing brand image and value



07

➤ For Automated Production Lines

Integrate seamlessly with commercial machinery and industrial baking systems—supporting smooth operation, no jamming, stable conveyance, and high efficiency for automated production.

Exposition

En tant que leader dans l'industrie des ustensiles de pâtisserie depuis 2006, www.tsingbuy.com Industry Co., Ltd. apporte constamment ses **des solutions innovantes et de qualité commerciale** sur la scène mondiale grâce à une participation active à des expositions internationales clés. Notre présence à ces salons professionnels de premier plan constitue une plate-forme stratégique pour présenter notre vaste gamme de produits, depuis les moules de cuisson commerciaux et les plateaux à baguette jusqu'aux plateaux industriels personnalisés et aux chariots de boulangerie automatisés, tous fabriqués pour répondre aux normes internationales strictes de sécurité en matière de contact alimentaire. Ces expositions nous permettent d'entrer en contact directement avec des clients mondiaux, des usines alimentaires à grande échelle aux marques renommées d'ustensiles de cuisson, démontrant la force de nos opérations intégrées - depuis une installation moderne de 39,8 acres à Guangzhou équipée de plus de 200 machines avancées, jusqu'à notre R&D dédiée et nos lignes de revêtement entièrement automatisées. En exposant à l'international, www.tsingbuy.com met non seulement en valeur ses près de deux décennies d'expertise en fabrication, mais renforce également son engagement à fournir des produits complets, efficaces et **solutions de cuisson sur mesure** à des partenaires du monde entier.



Emballage et expédition

L'installation ultramoderne de Tsingbuy assure la transition transparente de nos ustensiles de cuisson haut de gamme de la production à votre porte. Nos vastes ateliers, équipés de lignes d'automatisation avancées, permettent une fabrication précise et en grand volume de milliers de casseroles et de plateaux commerciaux. Dans les halls d'emballage, des équipes et des systèmes spécialisés trient, inspectent et emballent méticuleusement chaque produit avec soin, préparant des palettes robustes pour un transit mondial sécurisé. ustensiles de cuisson aux fabricants de produits alimentaires et aux boulangeries du monde entier.



Principale série de produits

La gamme de produits de base de Tsingbuy est organisée en séries complètes conçues pour répondre aux diverses demandes de la boulangerie commerciale et de la production alimentaire. Nos offres sont regroupées en plusieurs catégories clés, chacune englobant une variété de modèles et de tailles spécialisés. Cela comprend une sélection complète de moules pour pains, miches et baguettes ; plateaux et moules de qualité industrielle pour gâteaux, pizzas et production à grande échelle ; ainsi que des équipements de support essentiels tels que des grilles de refroidissement et des chariots de boulangerie mobiles. Chaque série est développée avec innovation et durabilité pour des performances élevées dans les environnements de boulangerie commerciale et industrielle, tout en étant disponible pour être parfaitement adaptée aux lignes de production de machines automatiques.



Bread Loaf Pans



Multi-mold Baking Pans



Baguette Pans



Baking Sheet Pans



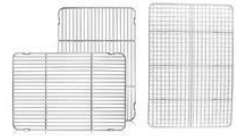
Bakery Trolley/Oven Racks



Cake Pans



Pizza Pans



Cooling Racks



Professional
Customization
Service