Plaque à pâtisserie alusteel antiadhésive estampée à la machine

Principales caractéristiques de la plaque à pâtisserie antiadhésive Alusteel

1. Alusteel de haute qualité pour une conductivité thermique supérieure et un fond plat se conservant pendant le chauffage

2. Épaisseur raisonnable pour une meilleure répartition de la chaleur

3. Le rebord en acier renforcé de fer recouvert maintient les casseroles droites et empêche le gauchissement pendant la cuisson

4. rouille et corrision ressistant, durable et fort, assurance qualité, longue durée de vie

5. Estampé à la machine, coin arrondi, exécution et extérieur exquis

6. Surface antiadhésive, facile à nettoyer et permet d'économiser le coût d'un tapis de cuisson comme du papier sulfurisé et des huiles / graisses

7. Dimensions techniques conçues pour la plupart des fours. La petite taille de 400 * 600mm offre une plus grande flexibilité, tandis que les grandes tailles maximisent la capacité du four et l'efficacité de la cuisson.

8. Trois tailles d'épaisseurs différentes pour votre sélection en tant que soufflet, et une taille personnalisée est disponible

TSPP006	400 * 600 * 50mm	0.5mm d'épaisseur	Alusteel	Naturel / sans revêtement Revêtement de téflon Revêtement en silicone
TSPP007		0.6mm d'épaisseur		
TSPP008		0.7mm d'épaisseur		
TSPP009		0.8mm d'épaisseur		

Instructions de revêtement quotidien en utilisant

Ici, Tsinguy usine de fabrication de plaques en Chine vous donne quelques instructions sur l'utilisation quotidienne du revêtement, ce qui rendra la plaque à pâtisserie alusteel plus durable et durera plus longtemps.

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. N'utilisez pas d'huile de salade).

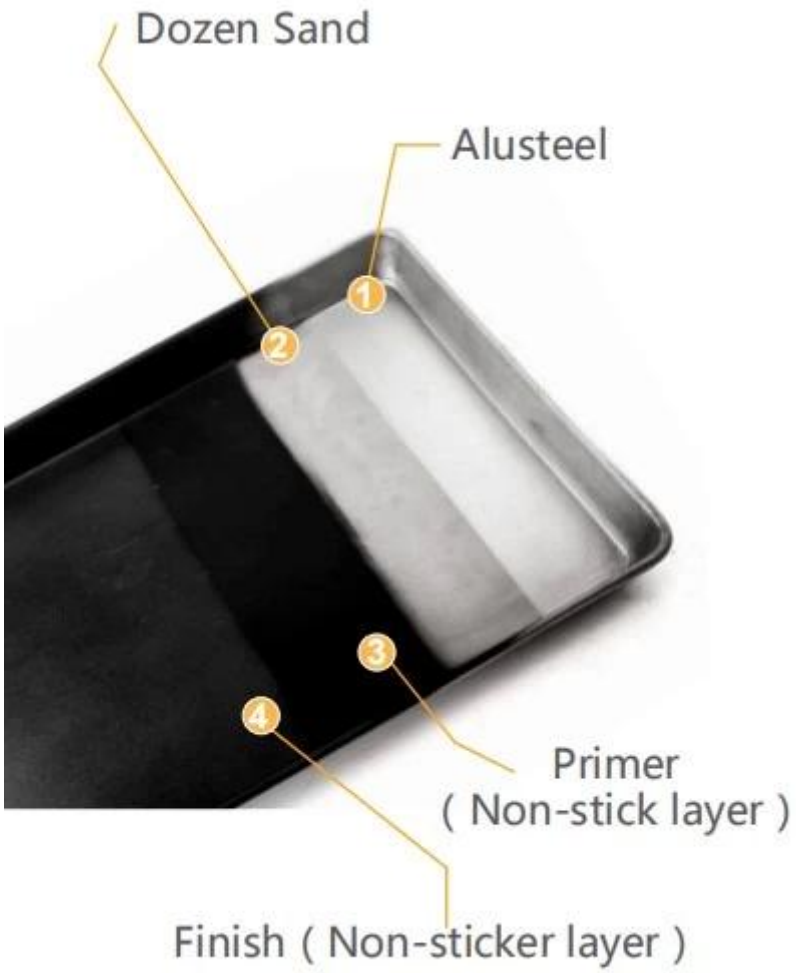
Photos de plaques à pâtisserie alusteel ondulées antiadhésives

Non-stick coating

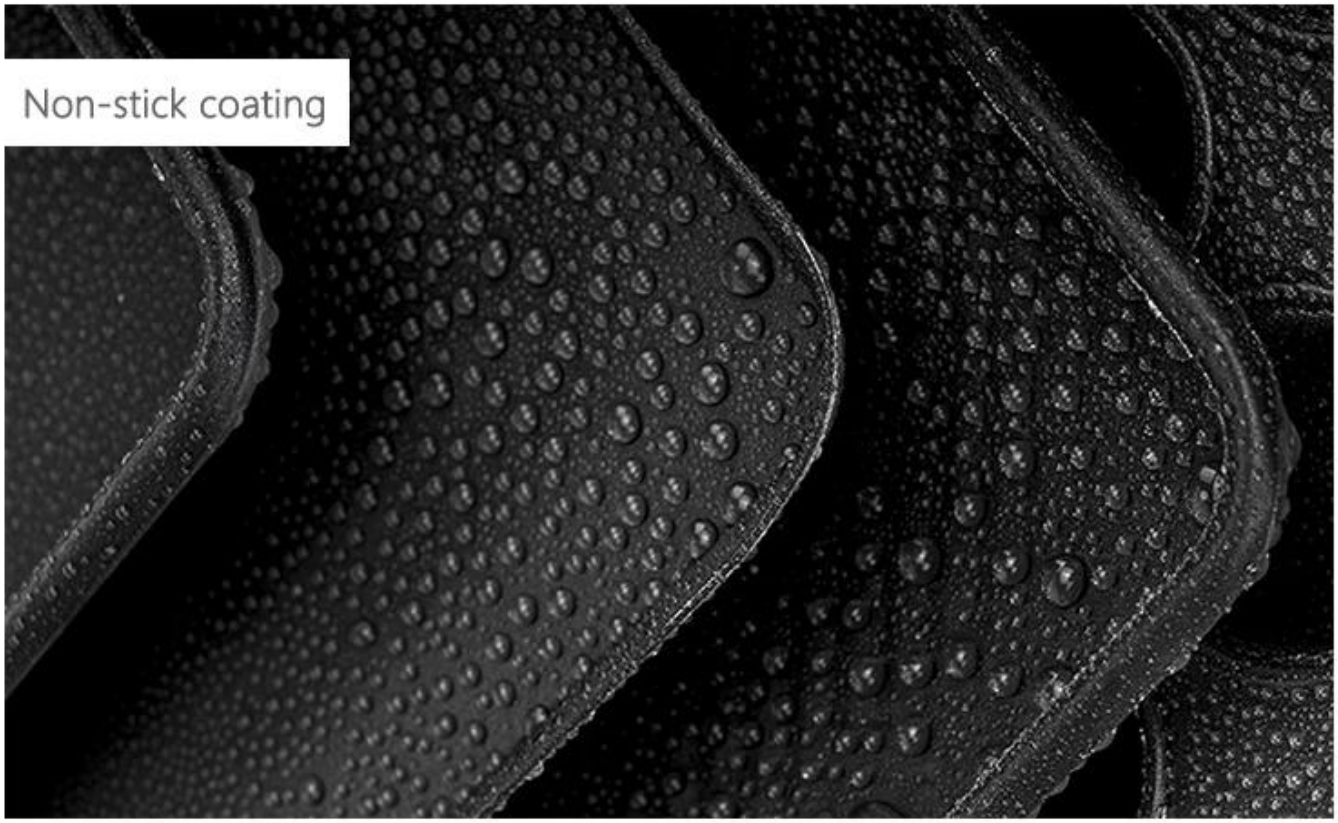
Natural (no coating)

30mm in height

Détails de la lèchefrite alusteel ondulée antiadhésive


Dozen Sand
Alusteel
1
2
3
4
Primer
(Non-stick layer)
Finish (Non-sticker layer)

Natural (no coating)



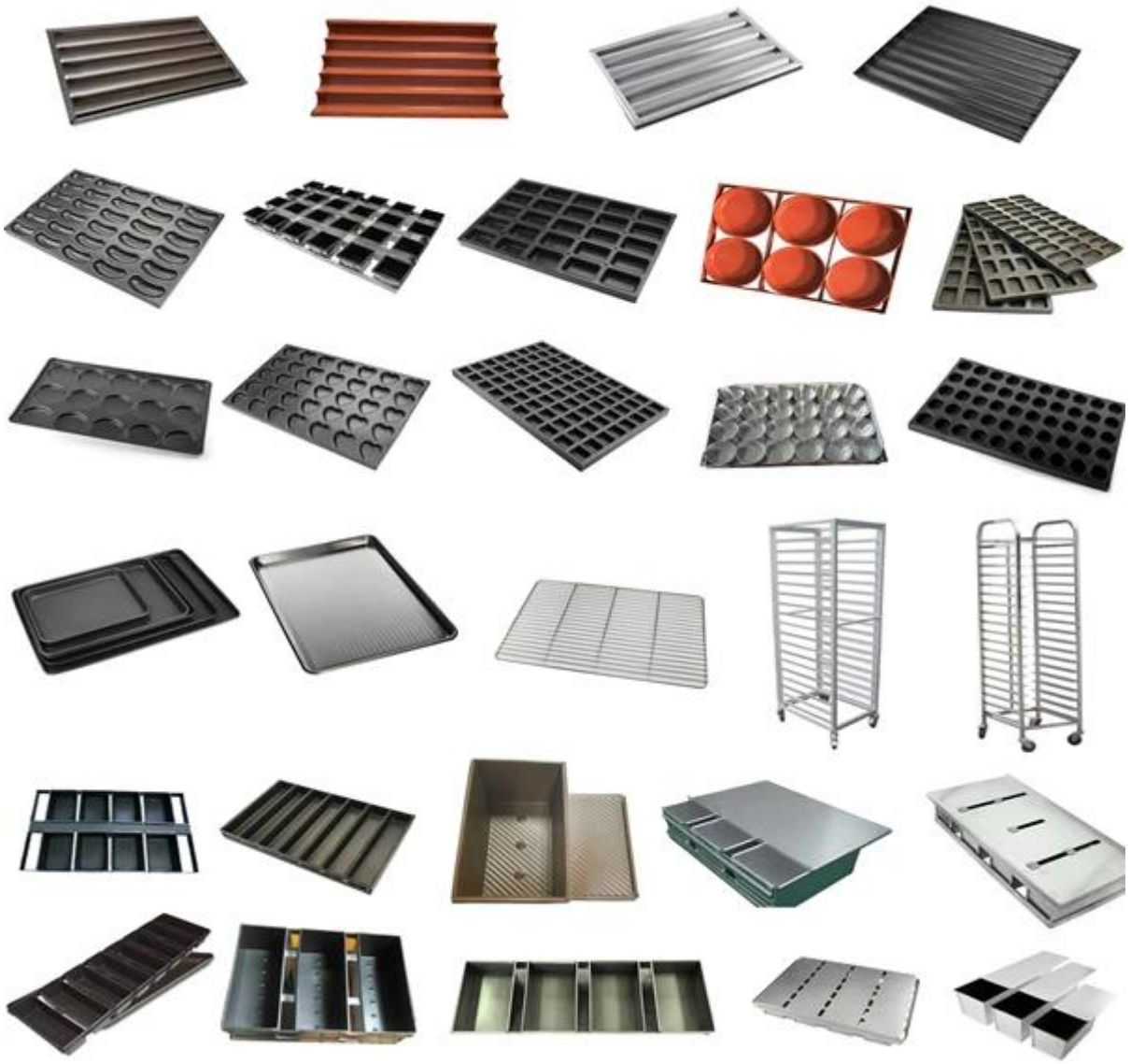
Usine de fabrication de plateaux en Chine et expédition

À PROPOS DE NOUS

Fondée en 2006, l'usine Tsingbuy Industry Limited est située à Guangzhou, avec 8 000 mètres carrés et plus de 200 employés. Nous sommes engagés dans des ustensiles de cuisson commerciaux et domestiques. Nous avons également une longue expérience dans la personnalisation des ustensiles de cuisson commerciaux (clayettes, casseroles) pour les grandes et moyennes usines agro-alimentaires.

Nous fabriquons principalement des plateaux de cuisson, comme des poêles en tôle, des moules à pain, des moules à pain, plateaux à baguettes, chariot de boulangerie et racks de refroidissement. Après plus de 12 ans d'assistance et de soutien de la part de ses clients, Tsingbuy Industry Limited s'est développé pour devenir le leader Chine fabricant de plats de cuisson et fournisseur. Aujourd'hui, nos clients et amis de plus de 50 pays utilisent nos produits.

La plaque à pâtisserie est l'une des séries les plus vendues dans notre usine. Nous avons la capacité d'usine pour la vente en gros et fournissons des bacs à feuilles de prix bas pour les clients internationaux. La coopération avec nous vous rendra beaucoup plus compétitif en termes de qualité et de prix des produits sur votre marché.

Contactez nous

Notre gamme de produits