Caratteristiche:

1. Grado commerciale

2. Costruzione piegata con filo di rinforzo

3. Il coperchio di caduta ha un bordo rinforzato con orlo per facilitare la scorrevolezza e aumentare la durata

4. Il design unico della superficie ondulata facilita la circolazione dell'aria per prodotti cotti in modo uniforme e rilascio rapido

per cuocere il pane veloce perfetto, la torta di libbra impeccabile, il pane di mais super umido o il polpettone classico.

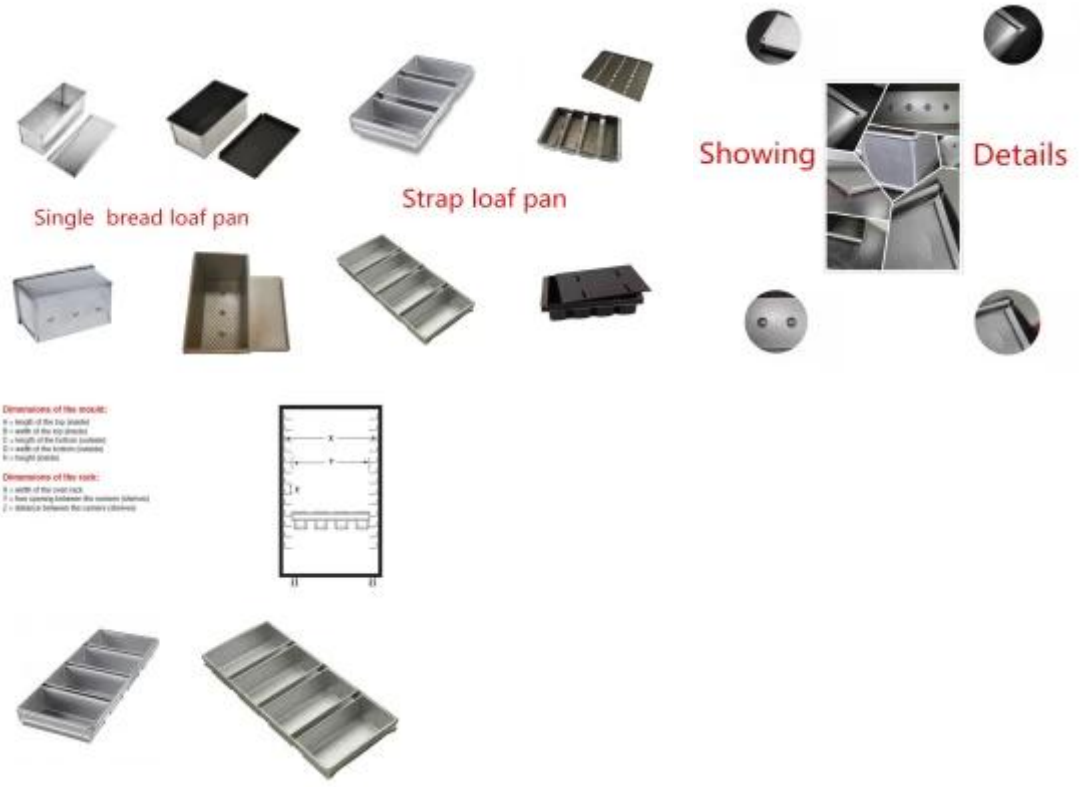
5. Pan di stagione prima del primo utilizzo; pulire per pulire; se necessario, lavare con acqua fredda, sapone neutro e asciugare immediatamente

Immagini dei prodotti:

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

Prodotti che mostrano:



Cura del rivestimento in teflon

Manutenzione di base (solo per la prima volta):

- 1. Pulire i vassoi (assicurarsi di non usare uno strumento affilato o danneggiare il rivestimento in teflon)
- 2. Spazzolare l'olio con il vassoio (nell'area di rivestimento in teflon)

- 3. Impostare il forno a 180 gradi
- 4. Mettere i vassoi nel forno e conservare nel forno a 180 gradi per 10 minuti

Altri suggerimenti per la manutenzione:

1. La temperatura di cottura deve essere inferiore a 250 gradi e quindi può allungare la durata.
2. Per evitare riscaldamenti non regolari.
3. Non svuotare per bruciare.
4. Non utilizzare la cottura a vapore ad alta temperatura per un lungo periodo poiché è facile far decollare il teflon.

Istruzioni per l'uso quotidiano di teflon

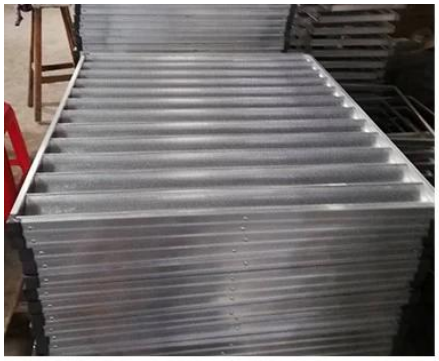
- 1. Pulire con un panno morbido e asciugare il vassoio prima dell'uso.
- 2. Utilizzare un panno morbido o un raschietto di plastica per pulire i residui dei vassoi interni dopo la fine della cottura.
- 3. Meglio aggiungere del Detergente Neutro in acqua a temperatura per pulire i residui interamente con un panno morbido dopo aver usato più volte.
- 4. Spennellare l'olio per migliorare l'efficacia del rivestimento durante la cottura di prodotti ad alto contenuto di zucchero (raccomandare burro, olio per teglie o olio di strutto.Non usare olio per insalata)

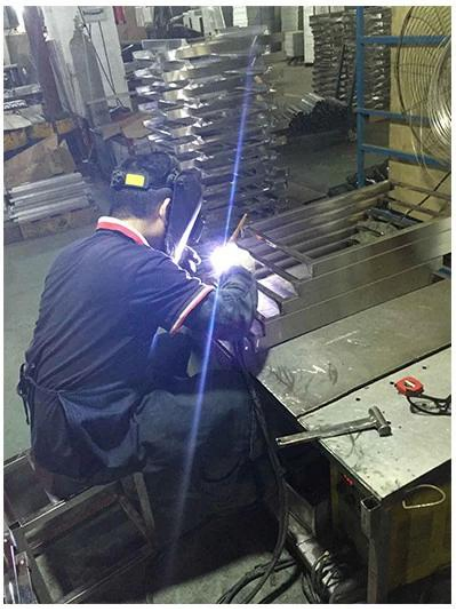
Possibilità di personalizzare

descrizione dell'articolo	Pan di pane singolo	Pan Bread Pan Strap	Pan Fluted Bread Pan
Codice articolo	TSTP01	TSTP02	TSTP03
Materiale	Alluminio / acciaio alluminato	Alluminio / acciaio alluminato	Alluminio / acciaio alluminato
Taglia	Qualsiasi dimensione	Qualsiasi dimensione	Qualsiasi dimensione
Spessore	0,8 / 1,0 millimetri / 1,2 millimetri / 1,5 millimetri	1,0 / 1,2 / 1,5 millimetri	1,0 / 1,2 / 1,5 millimetri
Maniglia di superficie	Non Rivestimento / Teflon / silicone	Non Rivestimento / Teflon / silicone	Non Rivestimento / Teflon / silicone
fattura	Timbro piegato / macchina	Folded	Timbro piegato / macchina
MOQ	50pcs	30sets	50pcs
Imballaggio	20pcs / carton	5set / carton	10pcs / carton

Visite di fabbrica

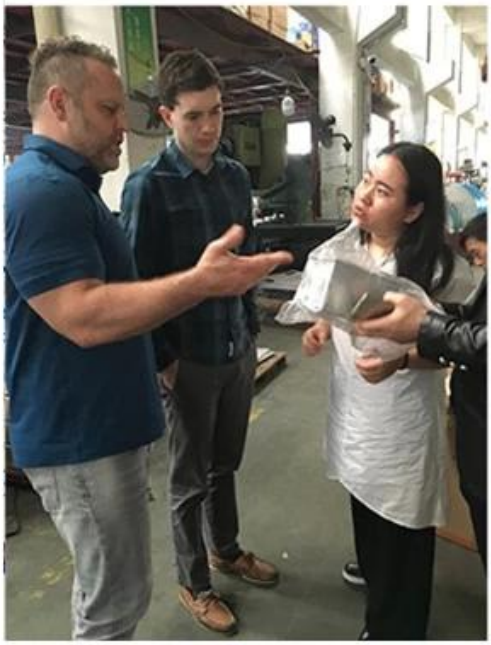
- PRODUCT DISPLAY -





加油
前

Customer Visiting

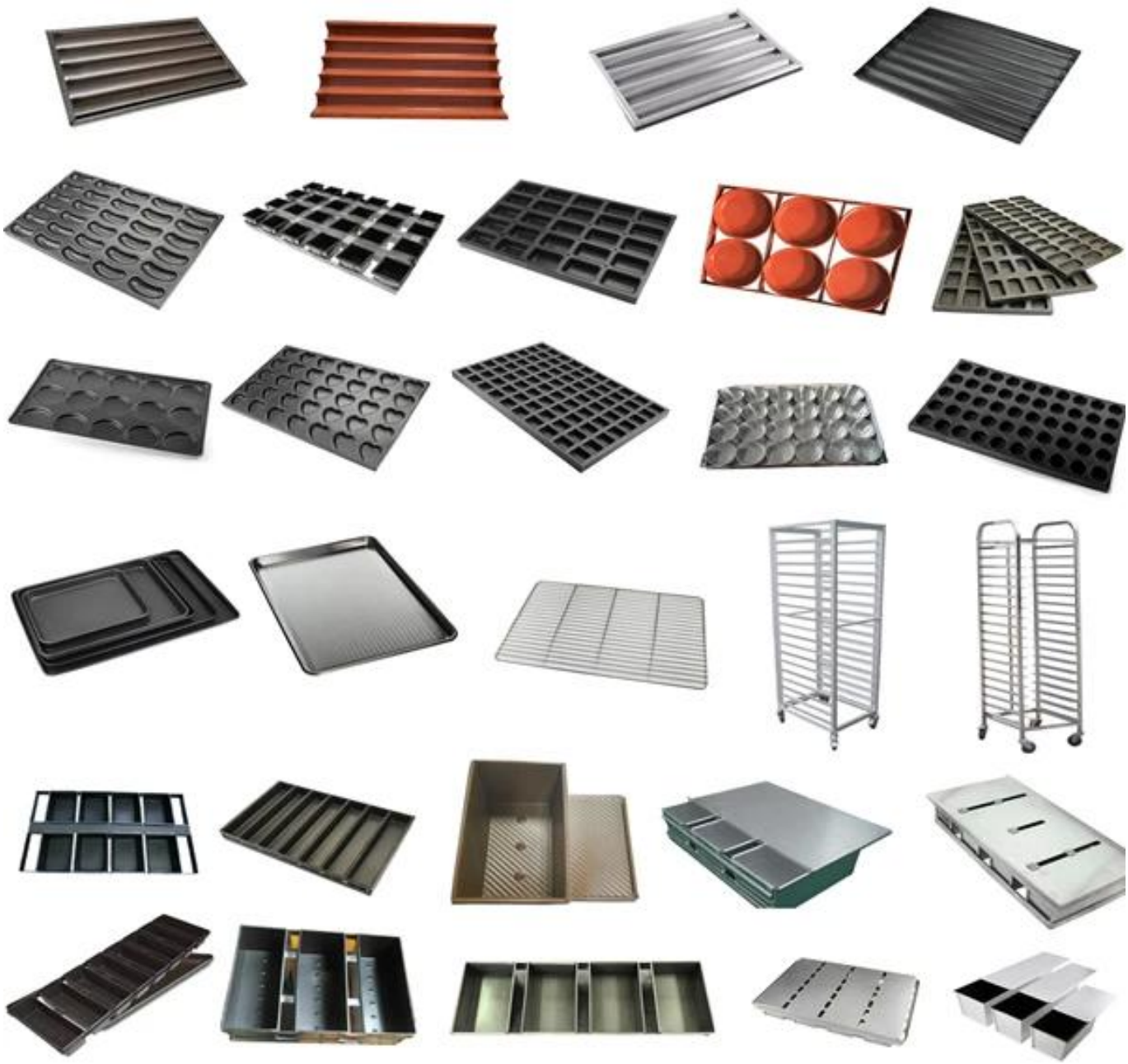


Riguardo a noi

Produttore leader di prodotti da forno industriali e personalizzati in Cina

Tsingbuy Industry Limited è diventato uno dei produttori leader nel settore commerciale e casalingo in porcellana, abbiamo più di 10 anni incentrati sulla ricerca, lo sviluppo e la produzione di bakeware, i nostri prodotti principalmente copriletto, padella multi-stampo, baguette vassoio, tortiera, teglia industriale, teglia per pizza e altri prodotti da forno.

prodotti correlati



Contattaci

Contact Person: **Jessica Lee**

Email: **sales3@tsingbuy.com**

Skype: **Sales3tsingbuy**

Whatsapp: **+86 13316402682**