Alluminio Pan Pagnotta Commerci all'ingrosso Cina

Caratteristiche principali della pagnotta cinese

1. Vaschetta della Cina se per uso commerciale

2. Il fornitore di pan pagnotte cinese lo ha costruito in una struttura piegata con filo di rinforzo

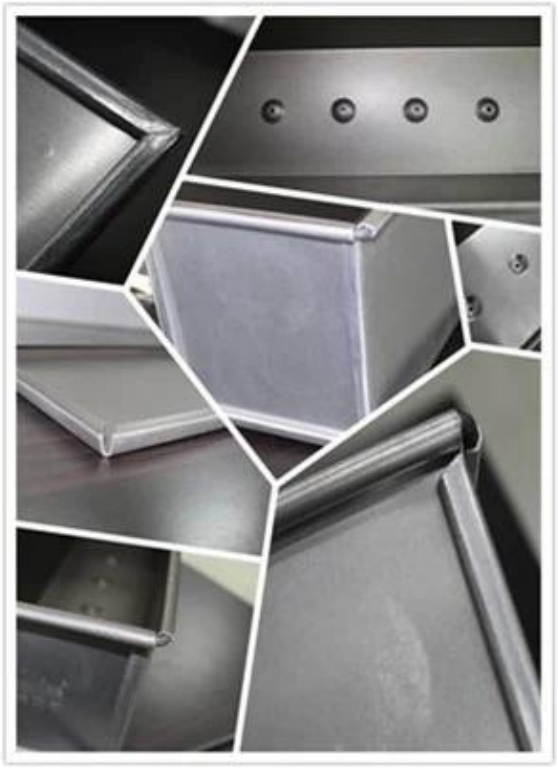
3. Il coperchio di discesa ha un bordo rinforzato per facilitare l'inserimento / disinserimento e una maggiore durata

4. Il design unico della superficie ondulata facilita la circolazione dell'aria per prodotti cotti in modo uniforme e un rapido rilascio per cuocere il pane perfetto, la torta di sterlina 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

Single Bread Loaf Pan

Strap Loaf Pan



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

Cura della padella con rivestimento in teflon

Quando usi la padella per la prima colazione in Cina per la prima volta, puoi eseguire i seguenti spettacoli di manutenzione:

1. Pulire i vassoi (assicurarsi di non usare uno strumento affilato, altrimenti danneggerà il rivestimento in teflon)

2. Spazzolare l'olio con il vassoio (nella zona di rivestimento in teflon)

3. Impostare il forno a 180 gradi

4. Mettere i vassoi nel forno e conservare in forno a 180 ° per 10 minuti.

Altri suggerimenti per la manutenzione:

1. La temperatura di cottura deve essere inferiore a 250 gradi e quindi può aumentare 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. Spazzolare l'olio per migliorare l'efficienza del rivestimento mentre si cuociono prodotti ad alto contenuto di zucchero (raccomandare burro, olio per teglie o olio di strutto. Non usare olio per insalata)

Produttore di pagnotta a tracolla possibilità di personalizzare

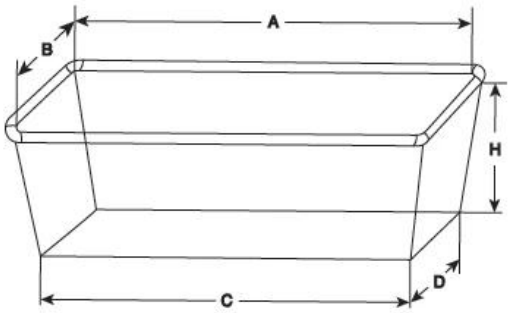
descrizione dell'articolo	Pan di pane singolo	Pan Bread Pan Strap	Pan Fluted Bread Pan
Codice articolo	TSTP	TSTP	TSTP
Materiale	Alluminio / acciaio alluminato	Alluminio / acciaio alluminato	Alluminio / acciaio alluminato
Taglia	Qualsiasi dimensione	Qualsiasi dimensione	Qualsiasi dimensione
Spessore	0,8 / 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

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

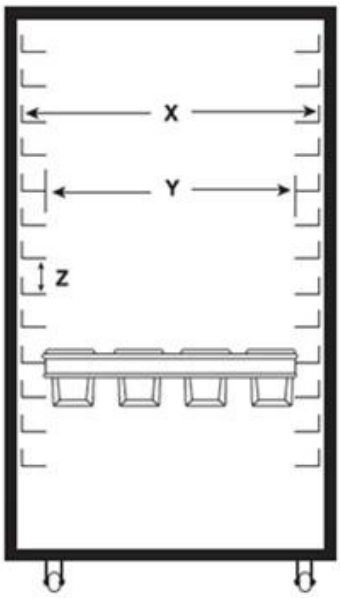


Dimensions of the mould:

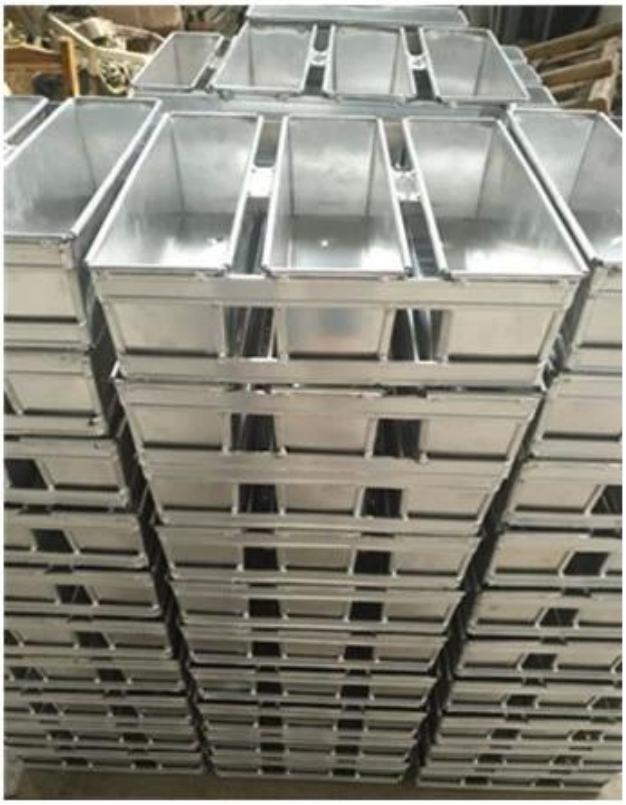
A = length of the top (inside)
B = width of the top (inside)
C = length of the bottom (outside)
D = width of the bottom (outside)
H = height (inside)

Dimensions of the rack:

X = width of the oven rack
Y = free opening between the runners (shelves)
Z = distance between the runners (shelves)



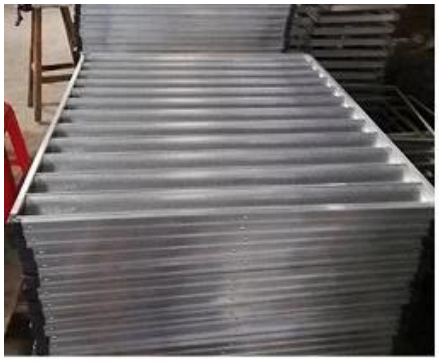
APPLICATION

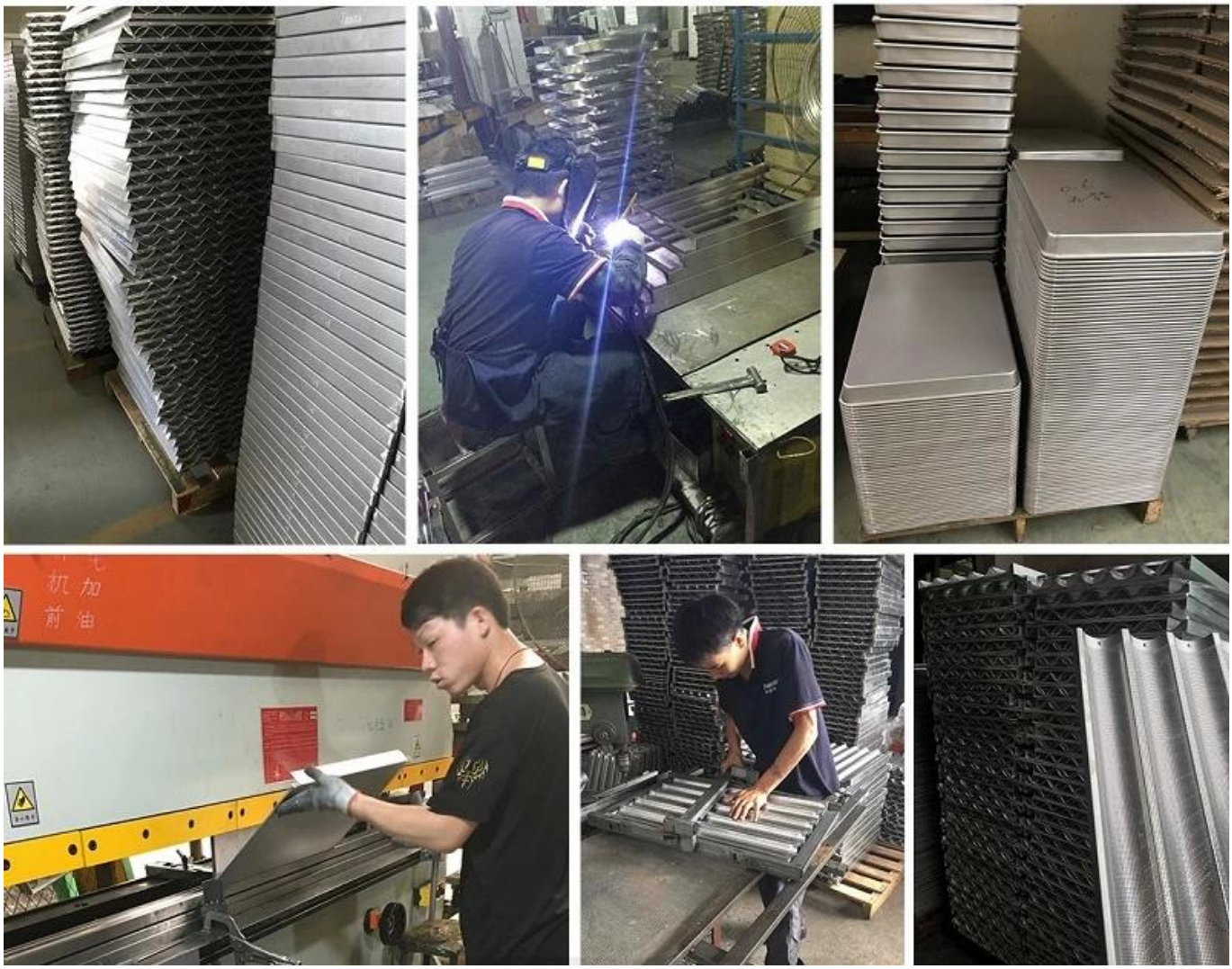


Customer Visiting

Fctory Tours

- PRODUCT DISPLAY -





Chi siamo

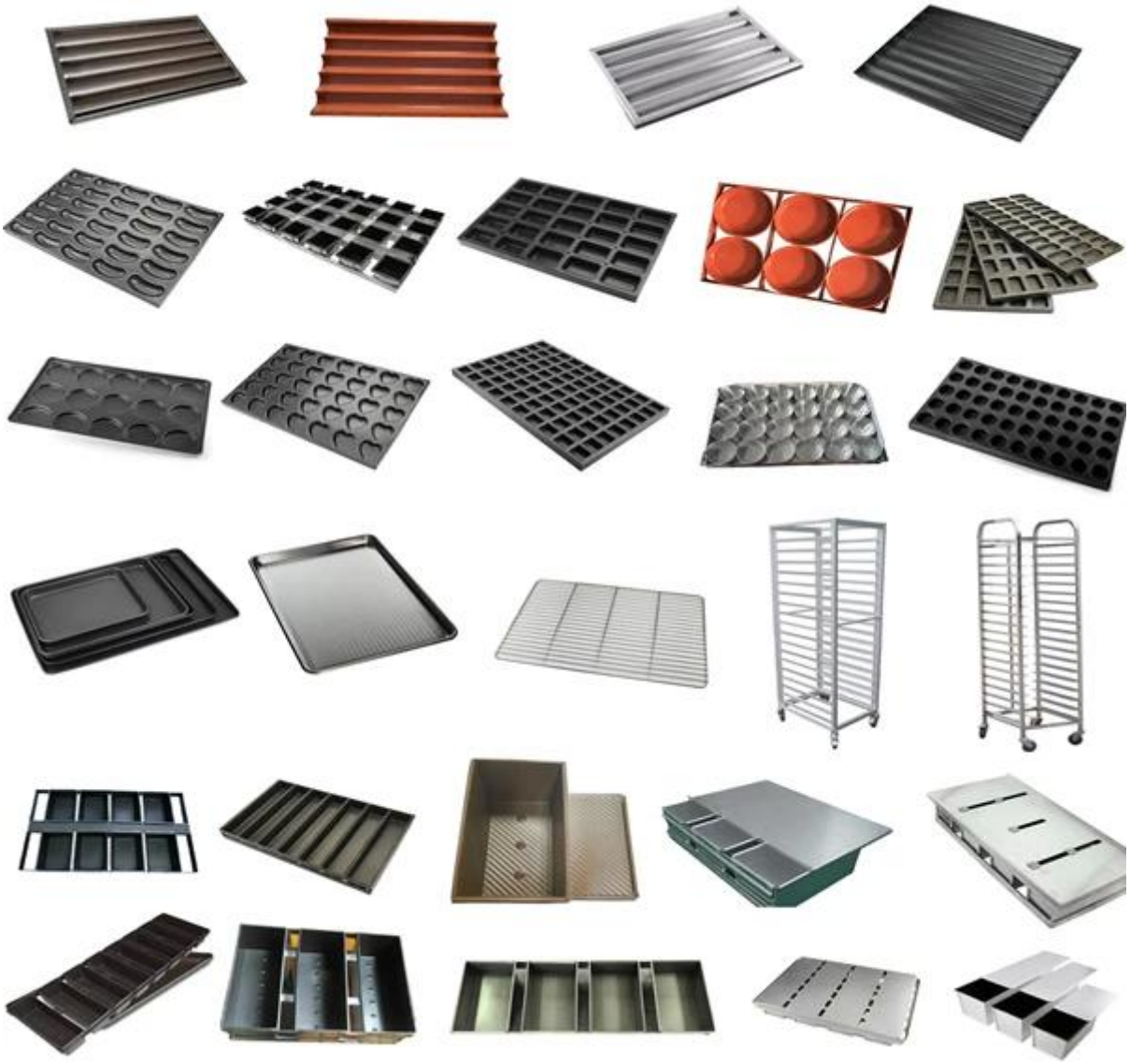
Tsingbuy Industry Limited sta diventando uno dei leader Produttore di bakeware in Cina nell'industria commerciale e casalinga. Abbiamo oltre 12 anni di esperienza nella ricerca, sviluppo e produzione di vaschette per panifici, vaschetta multi-stampo, vaschetta per panini / toast, vassoio per baguette, tortiera, vassoio industriale per coppette, teglia per pizza e altri strumenti di cottura.

OUR SERVICE

With more than 10 years foucusing on research,development and manufacturer of bakeware, Tsingbuy Industry limited has been becoming one of the leading manufacturers in commercial and home bakerware 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

Contattaci

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	

prodotti correlati