

Teglia da forno perforata antiaderente in acciaio alluminato / alluminio Teglia da forno Teglia da forno

Caratteristiche principali della teglia antiaderente forata

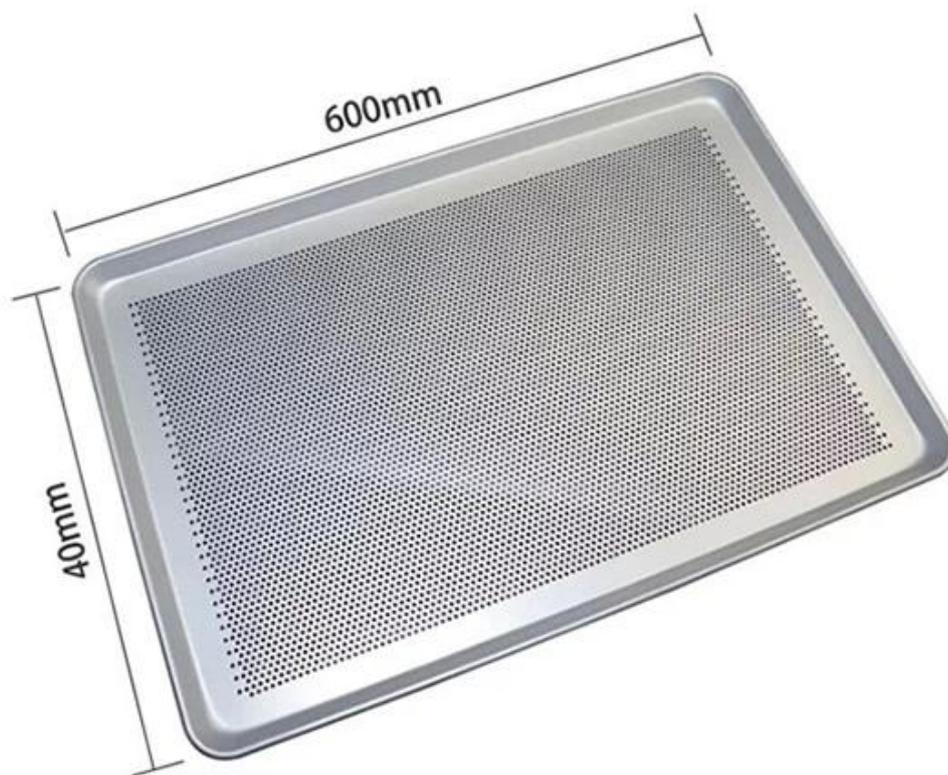
1. Alusteel di alta qualità per una conduttività termica superiore e un fondo piatto che mantiene durante il riscaldamento
2. Fondo forato, può essere utilizzato anche come teglia, ottimo per raffreddare gli alimenti
3. Spessore ragionevole per la migliore distribuzione del calore
4. Il bordo rinforzato in acciaio e ferro incapsulato mantiene le padelle dritte e previene la deformazione durante la cottura
5. Ruggine e resistente alla corrosione, durevole e resistente, garanzia di qualità, lunga durata
6. Stampato a macchina, angolo arrotondato, lavorazione squisita ed esterno
7. Superficie antiaderente, facile da pulire e consente di risparmiare sul costo di tappetini da forno come carta pergamena e oli/grassi
8. Dimensioni tecnicamente progettate disponibili per adattarsi alla maggior parte dei forni. Le dimensioni ridotte di 400*600 mm offrono maggiore flessibilità, mentre le dimensioni più grandi massimizzano la capacità del forno e l'efficienza di cottura.
9. Sono disponibili quattro dimensioni con spessore diverso per la selezione, come riportato di seguito, ed è disponibile una dimensione personalizzata

TSPP014	400*600*50mm	0,5 mm di spessore	Alusteel	3 opzioni in superficie Naturale/senza rivestimento Rivestimento in teflon Rivestimento in silicone
TSPP015	400*600*30 mm	0,5 mm di spessore		
TSPP016	400*600*50mm	0,6 mm di spessore		
TSPP017	400*600*30 mm	0,6 mm di spessore		
TSPP018	400*600*50mm	0,7 mm di spessore		
TSPP019	400*600*30 mm	0,7 mm di spessore		
TSPP020	460*660*25 mm	0,7 mm di spessore		
TSPP021	460*720*25mm	0,7 mm di spessore		
TSPP022	400*720*25mm	0,7 mm di spessore		
TSPP023	400*720*25mm	0,8 mm di spessore		

Immagini della teglia antiaderente forata in alusteel



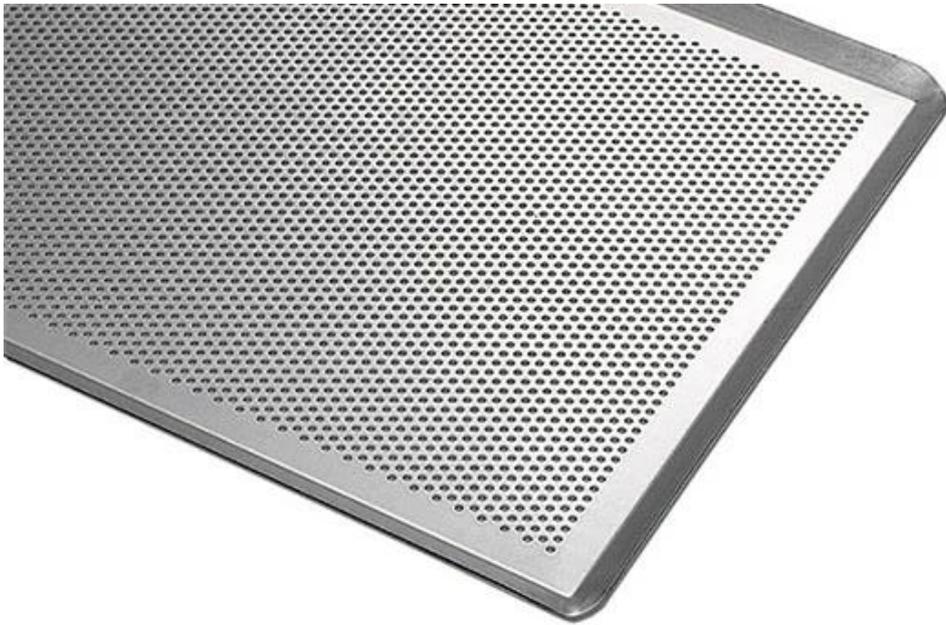




Dettagli teglia antiaderente forata in alusteel

Il produttore di prodotti da forno Tsingbuy ha fornito [commercio all'ingrosso di vassoi in alluminio](#) da oltre 17 anni di esperienza nel settore (dal 2006). Siamo specializzati nella fornitura di servizi ODM e OEM di alta qualità per soddisfare le esigenze e i requisiti specifici dei nostri clienti. Il nostro team si dedica alla produzione di teglie in lamiera di alluminio di prima qualità che non sono solo durevoli e durevoli, ma anche efficienti e convenienti. Ci impegniamo a fornire ai nostri clienti il miglior servizio possibile e a garantire che tutte le loro esigenze siano soddisfatte. Se hai bisogno di teglie in alluminio per la tua attività, saremo lieti di assisterti e fornirti prodotti e servizi della massima qualità.





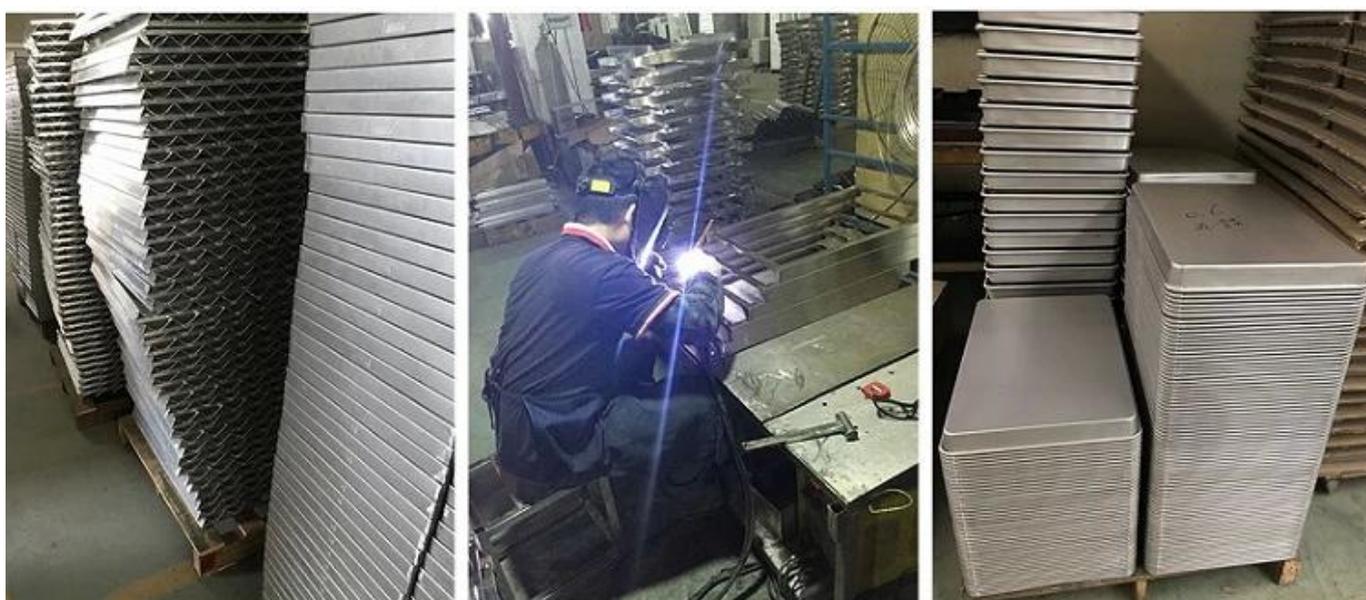


Istruzioni per l'uso quotidiano del rivestimento

Ecco, Tsinguy **fabbrica di lamiera forata in Cina** ti fornisce alcune istruzioni sull'uso quotidiano del rivestimento, che renderanno la teglia da forno in alusteel più resistente e ne garantiranno una maggiore durata.

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 al termine della cottura.
3. È meglio aggiungere un po' di detergente neutro all'acqua a temperatura per pulire completamente i residui con un panno morbido dopo averlo utilizzato più volte.
4. Spennellare un po' d'olio per migliorare l'efficienza del rivestimento durante la cottura di prodotti ad alto contenuto di zucchero (si consiglia burro, olio per teglia o olio di strutto. Non usare olio per insalata)

Fabbrica di teglie in Cina e immagini di spedizione



CHI SIAMO

Sin dal nostro inizio nel 2006, Tsingbuy Industry Limited è riuscita a produrre, fornire, ulteriore ricerca e sviluppo di prodotti da forno commerciali e per uso domestico, contribuendo all'industria alimentare a base di cereali. I nostri prodotti comprendono principalmente teglie, teglie multistampo, teglie/teglie per toast, vassoi per baguette, carrelli da forno, griglie di raffreddamento, tortiere, anelli per mousse

