

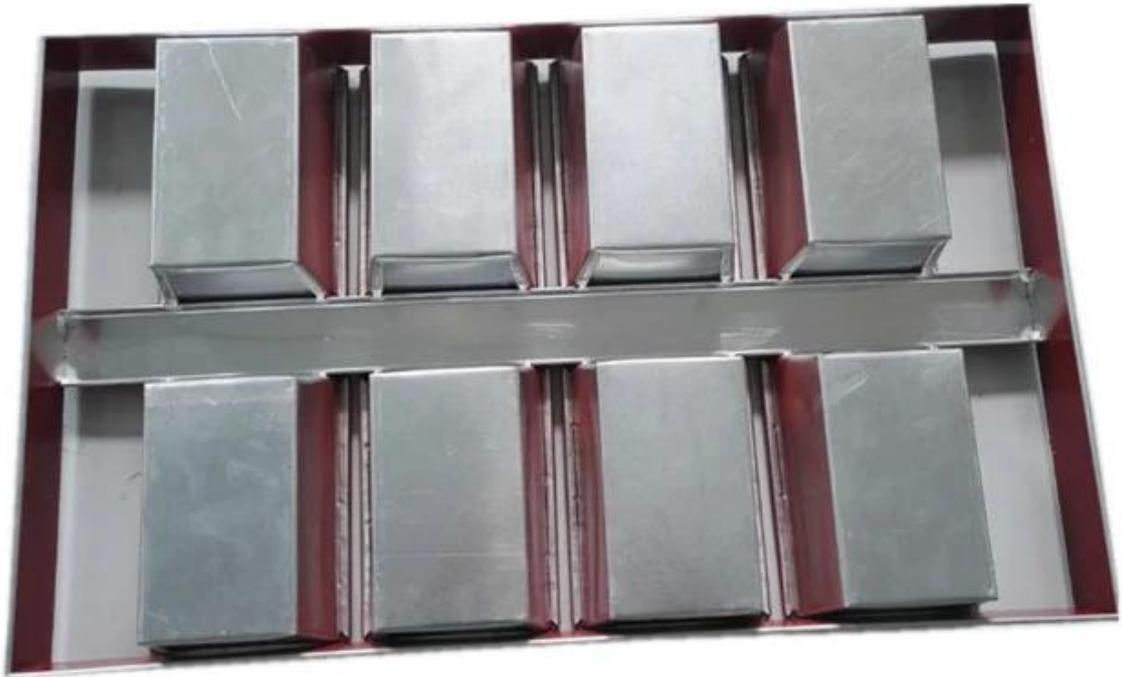
# Teglia da pane con strap di Alusteel OEM

## **Caratteristiche principali di Padella per rotolo a tracolla OEM**

1. Grado commerciale
2. Costruzione 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

## **Immagine di Padella per rotolo a tracolla OEM**







**Caring Istruzioni di rivestimento in teflon a partire dal [Cina produttore di pagnotta a tracolla](#) Tsingbuy**

**(I) Manutenzione di base (solo per uso iniziale)**

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. Metti i vassoi nel forno e mantienili nel forno a 180 gradi per 10 minuti

## (II) 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.

## (III) 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)

## Altri modelli disponibili in [La Cina ha personalizzato la fabbrica della pagnotta della cinghia](#)

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



OEM Baking Tray

Teflon Coated



Silicone Coated



## customized strap loaf pan



## customized single loaf pan

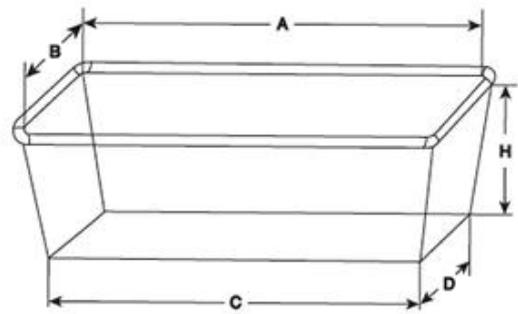


## FOR ORDERING TIN SETS

### 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

## COATINGS

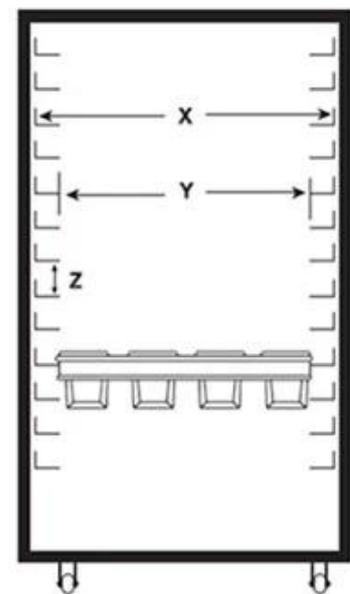


### Dimensions of the mould:

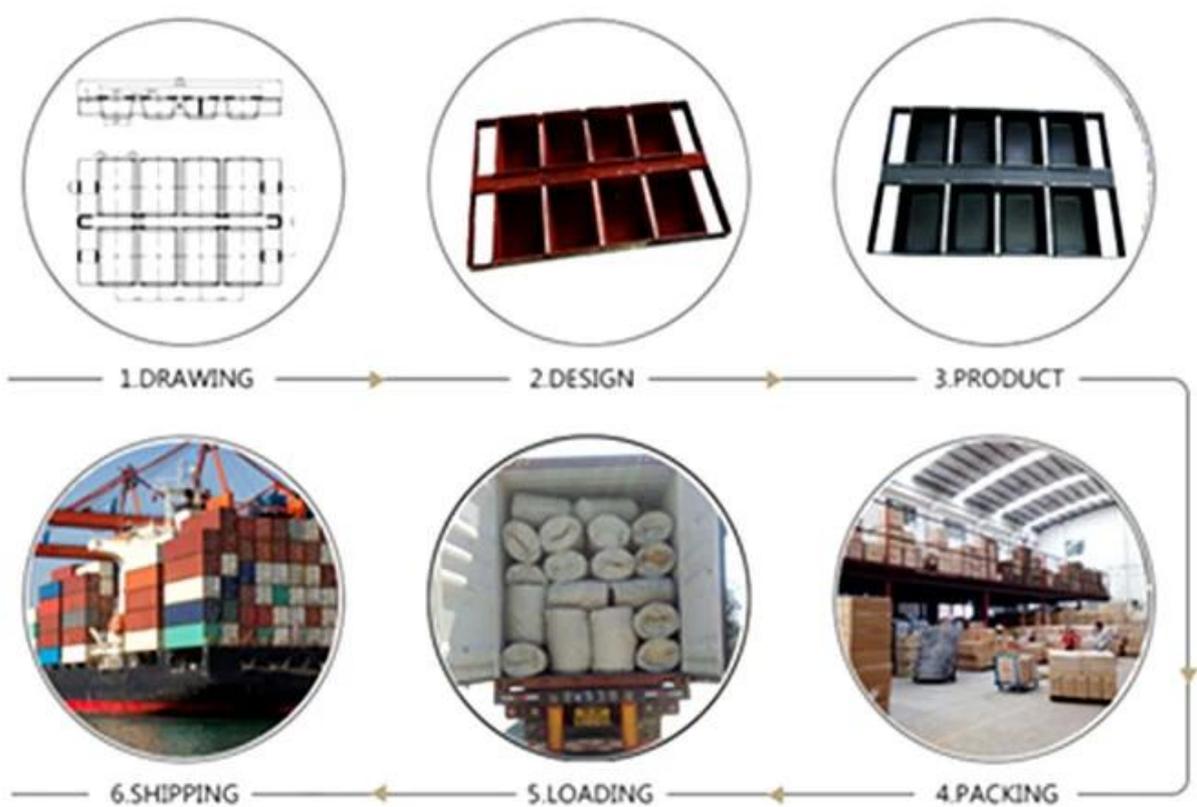
- A = length of the top (inside)
- B = width of the top (inside)
- C = length of the bottom (outside)
- D = width of the bottom (outside)
- H = height (inside)

### Dimensions of the rack:

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



# Technology Process

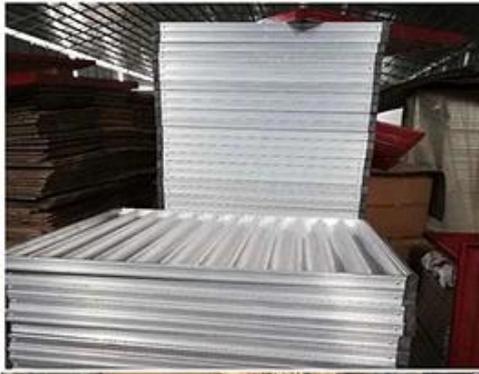




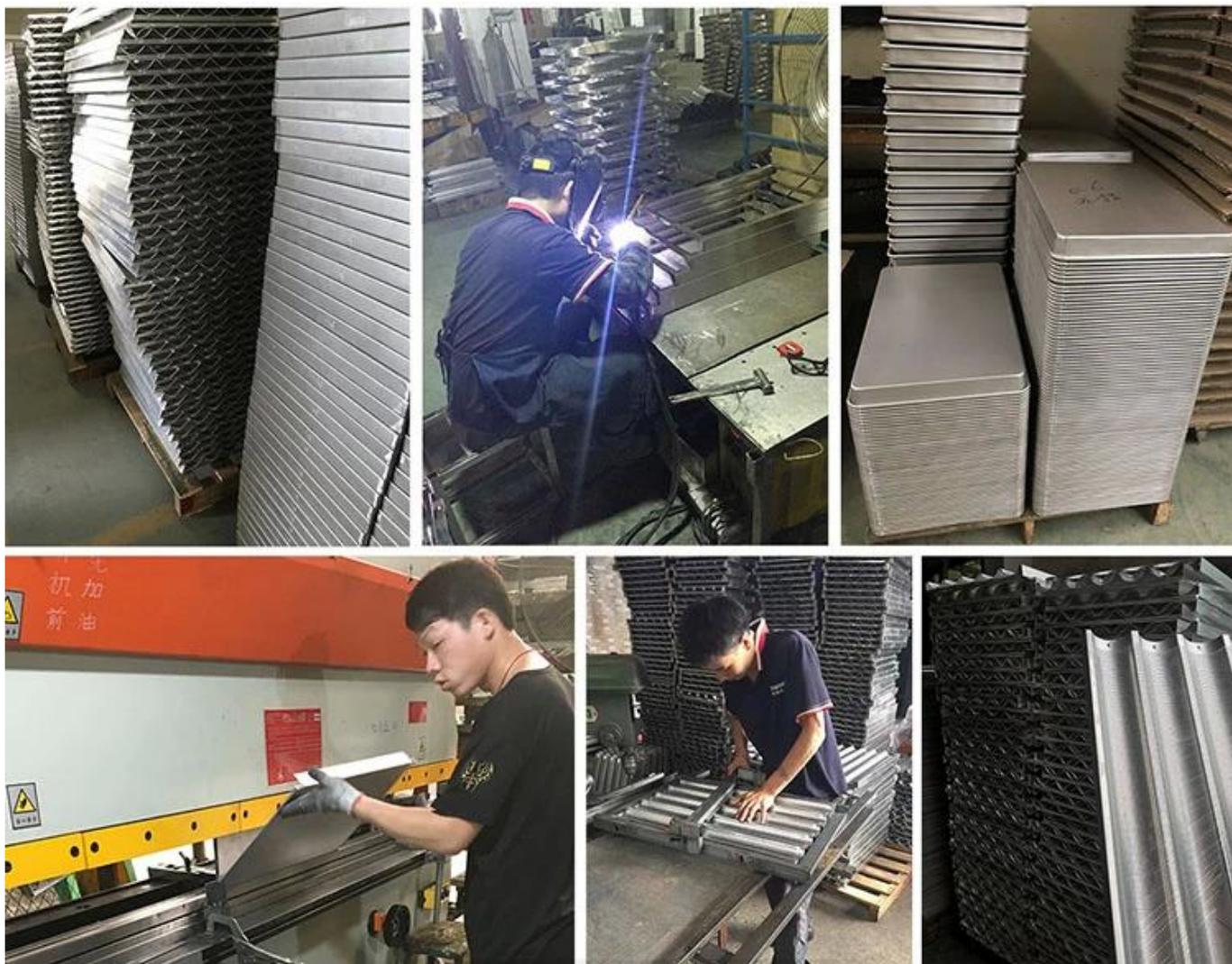
# Application



**su misura Cinghia Pagnotta Pan Visite di fabbrica**







## Chi siamo

Tingbuy industria limitata è a **fornitore di bakeware personalizzati e professionali**. Produciamo principalmente teglie per piatti, vassoi per baguette, coppette per coppette per l'industria, pentole per pane, carrello per panetteria e rack di raffreddamento. Ci siamo impegnati nel settore dei prodotti da forno per più di 12 anni e abbiamo ottenuto il sostegno dei clienti di tutto il mondo (più di 50 paesi). Se sei alla ricerca di un produttore di pani per la pagnotta con cinturino professionale personalizzato, venire da noi è la scelta migliore.

## Contatto noi



