

Mga Tampok:

1. Komersyal na grado
2. Natiklop na konstruksiyon na may reinforcing wire
3. Ang drop cover ay may reinforced hemmed edge para sa madaling slide sa / off at idinagdag durability
4. Ang natatanging disenyo ng ibabaw ng corrugated ay nagpapabilis sa sirkulasyon ng hangin para sa pantay-pantay na pagkain at mabilis na paglabas

upang maghurno ang perpektong mabilis na tinapay, walang kamali-mali pound cake, sobrang basa-basa ng cornbread, o klasikong meatloaf.

5. Season pan bago ang unang paggamit; punasan upang linisin; kung kinakailangan, hugasan nang may malamig na tubig, banayad na sabon at matuyo kaagad

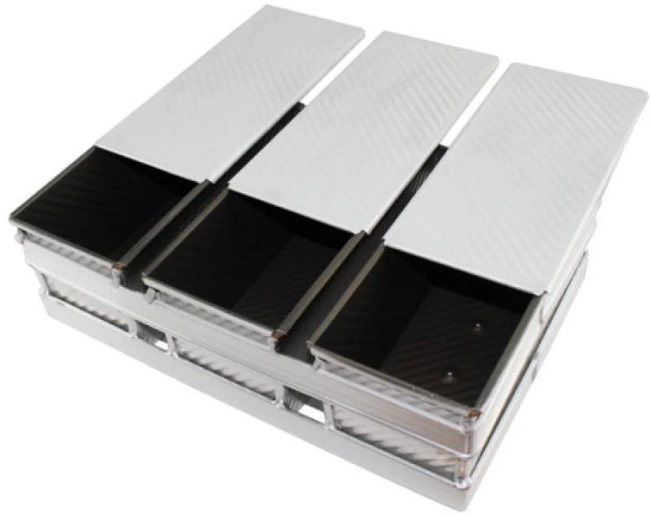
Mga larawan ng produkto:



Mga sukat ng produkto:

3 Strap Loaf Pan

Model	TSTP048
External Size	400x275x115mm
Internal Size	Upper 250x110mm
	Bottom 245x105mm
Height	110 mm
Frame Thickness	2.0mm
Internal Thickness	1.0mm



7 Strap Loaf Pan (Aluminized Steel)

Model	TSTP050
External Size	580X380X60 mm
Internal Size	370X70X55 mm
Internal Thickness	0.7 mm
Cover Thickness	2.0mm
Surface Finish	Teflon Coating

Mga Produkto na nagpapakita:



Dimensions of the mould:
H = height of the top channel
W = width of the top channel
C = height of the bottom channel
D = width of the bottom channel
h = height profile

Dimensions of the work:
h = width of the top track
f = free opening between the runners (channel)
j = distance between the runners (channel)



Pag-aalaga ng Teflon pinahiran

Pangunahing Pagpapanatili (gamitin ang unang pagkakataon lamang):

- 1. Linisin ang mga trays (siguraduhin na huwag gumamit ng matalim na tool, o ito ay makapinsala sa teflon coating)
- 2. Brush oil na may tray (sa teflon coating area)
- 3. Itakda ang oven sa 180degrees
- 4. Ilagay ang mga tray sa loob ng oven, at panatilihing sa oven sa 180degrees para sa 10minutes

Iba pang mga mungkahi sa pagpapanatili:

1. Ang temperatura ng pagluluto ay nangangailangan ng mas mababang 250 degree at pagkatapos ay maaaring mapalawak ang span ng buhay.
2. Upang maiwasan ang hindi pantay na heats.
3. Huwag mawalan ng basura.
4. Huwag gumamit ng mataas na temperatura ng pagluluto ng steam sa loob ng mahabang panahon dahil madali itong gawin ang teflon.

Mga tagubilin ng teflon araw-araw gamit

- 1. Paglilinis na may soft cloth at pagpapatayo ng tray bago ka magamit.
- 2. Paggamit ng malambot na tela o plastic scraper upang linisin ang mga residues ng panloob na mga trays pagkatapos ng pagluluto.
- 3. Mas mahusay na magdagdag ng ilang mga Neutral Detergent sa temperatura ng tubig upang

malinis ang mga residues ganap na may malambot na tela pagkatapos ng paggamit ng maraming beses.

- 4. Magsipilyo ng langis upang mapabuti ang kahusayan ng patong habang nagluluto ng mataas na mga produkto ng asukal (inirerekomenda ang mantikilya, langis ng baking tray o langis ng mantika) Huwag gumamit ng langis ng salad)

Kakayahang Customized

Paglalarawan ng Item	Single Bread Loaf Pan	Bread Loaf Pan Strap	Pinalamig na tinapay tinapay Pan
Code ng Item	TSTP01	TSTP02	TSTP03
Materyal	Aluminum / Aluminized Steel	Aluminum / Aluminized Steel	Aluminum / Aluminized Steel
Sukat	Kahit anong laki	Kahit anong laki	Kahit anong laki
Kapal	0.8 / 1.0mm / 1.2mm / 1.5mm	1.0 / 1.2 / 1.5mm	1.0 / 1.2 / 1.5mm
Pangangasiwa ng Surface	Non-patong / Teflon / Silicone	Non-patong / Teflon / Silicone	Non-patong / Teflon / Silicone
Paggawa	Stamped / machine stamp	Tiklupin	Stamped / machine stamp
MOQ	50pcs	30sets	50pcs
Pag-iimpake	20pcs / karton	5set / karton	10pcs / karton

Mga Tour sa Pabrika

- PRODUCT DISPLAY -









Customer Visiting



Tungkol sa atin

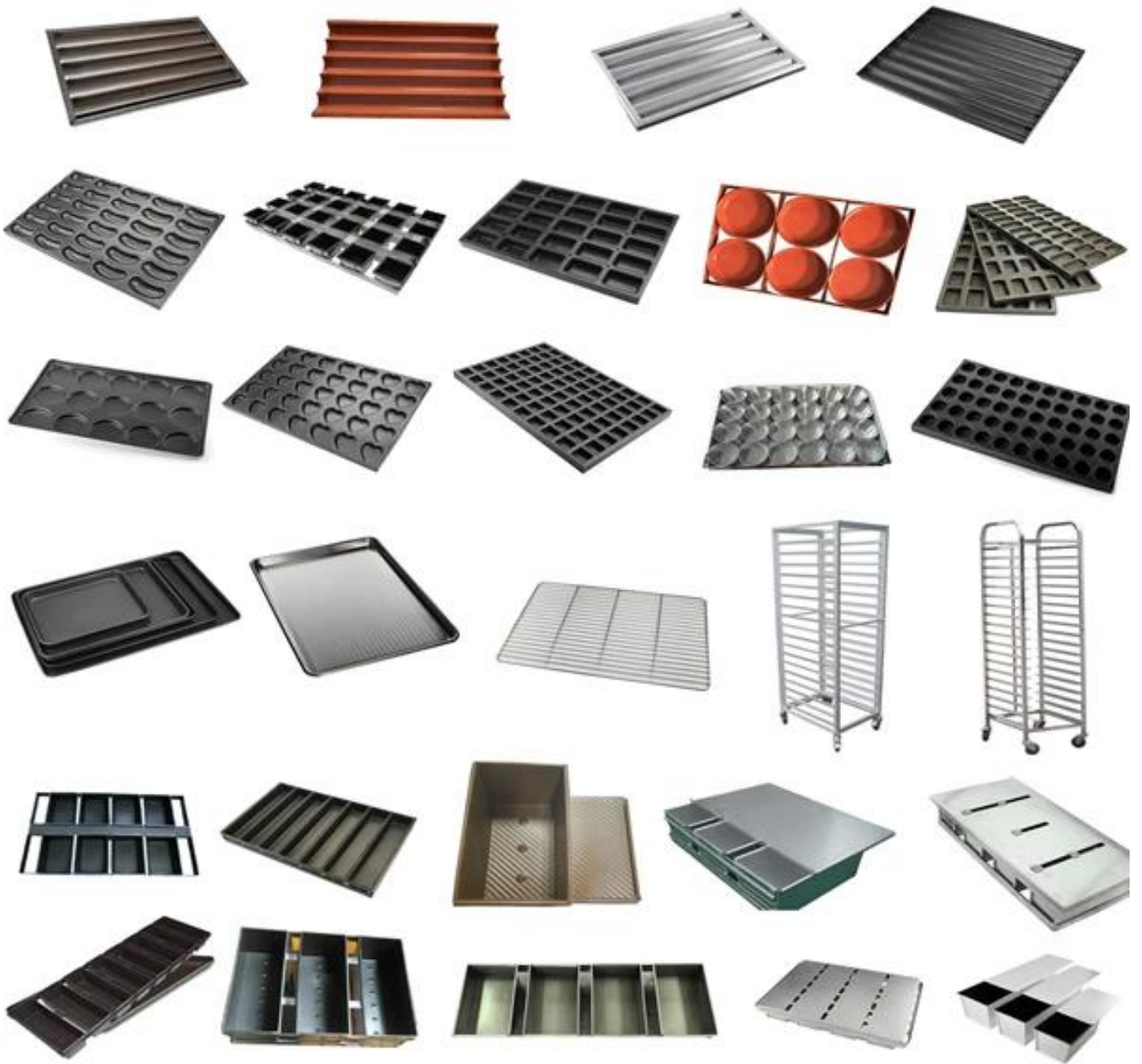
Nangungunang tagagawa ng pang-industriya & pasadyang ginawa bakeware sa china

❌ Ang Tsingbuy Industry Limited ay naging isa sa mga nangungunang mga paninda sa commercial at home bakeware industry sa china, mayroon kaming higit sa 10 taong focusing sa pananaliksik, pag-unlad at paggawa ng bakeware, ang aming mga produkto higit sa lahat cover sheet pan, multi-magkaroon ng amag pan, baguette tray, cake pan, pang-industriya pan pan, pizza pan at iba pang mga bakeware.

❌


❌

Kaugnay na Mga Produkto



Makipag-ugnayan sa amin

Contact Person: Jessica Lee

 Email: sales3@tsingbuy.com

 Skype: Sales3tsingbuy

 Whatsapp: +86 13316402682