

China Wholesale Industrial Bread Baking Pan

Pangunahing mga tampok ng [loaf pan wholesales China](#)

- Komersyal na grado
- Ang China loaf pan ay binuo sa nakatiklop na konstruksiyon na may reinforcing wire
- [Toast tagagawa ng tsaa](#) Inilalarawan ang drop cover na may isang reinforced hemmed edge para sa madaling slide sa / off at ginagawang mas matibay
- Natatangi ng natatanging disenyo ng corrugated surface ang sirkulasyon ng hangin para sa pantay-pantay na mga paninda at mabilis na paglabas upang maghurno ang perpektong mabilis na tinapay, walang kamaliang pound cake, sobrang basa-basa ng cornbread, o classic meatloaf.
- Season pan bago ang unang paggamit; punasan upang linisin; kung kinakailangan, hugasan nang may malamig na tubig, banayad na sabon at matuyo kaagad

Pag-aalaga ng Teflon pinahiran

Mga pangunahing tip sa pagpapanatili (gamitin ang unang pagkakataon lamang) mula sa strap ng tinapay na tagagawa ng China

1. Linisin ang mga tray (siguraduhin na huwag gumamit ng matalim na tool, o 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 hurno, at panatilihin sa oven sa 180degrees para sa 10minutes

Iba pang mga mungkahi sa pagpapanatili mula sa supplier ng China loaf pan

1. Ang temperatura ng pagluluto ay nangangailangan ng mas mababang 250 degree at 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.

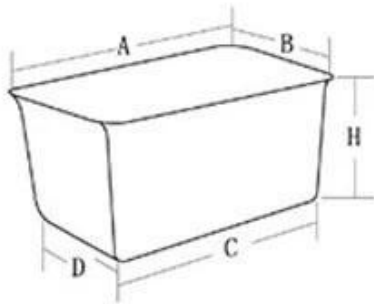
Mga tagubilin ng teflon araw-araw gamit

1. Paglilinis na may soft cloth at pagpapatayo ng tray bago ang iyong paggamit.
2. Paggamit ng malambot na tela o plastic scraper upang linisin ang mga residues ng panloob na trays pagkatapos ng pagluluto.
3. Mas mahusay na magdagdag ng ilang 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 produktong asukal (inirerekomenda ang mantikilya, langis ng baking tray o langis ng mantika)
Huwag gumamit ng langis ng salad)

Mga larawan ng mga produkto para sa loaf pan wholesales China

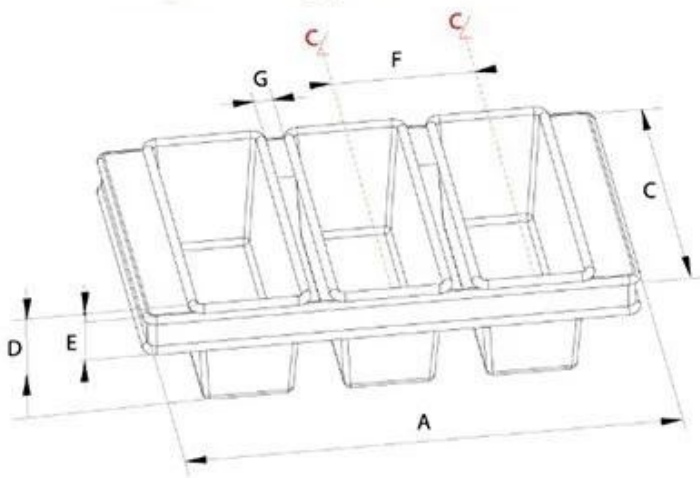


Customized Single Loaf Pan



- A.Top length of the item
- B.Top width of the item
- C.Bottom length of the item
- D.Bottom width of the item
- H.Height

Customized Strapped Loaf Pan Sets



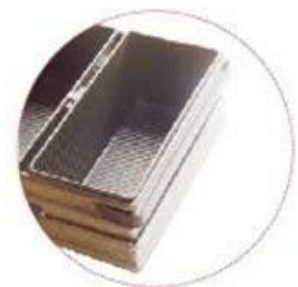
- A.Overall Length
- C.Overall Width
- D.Depth
- E.Frame Height
- F.Center-to-center
- G.Pan Distance



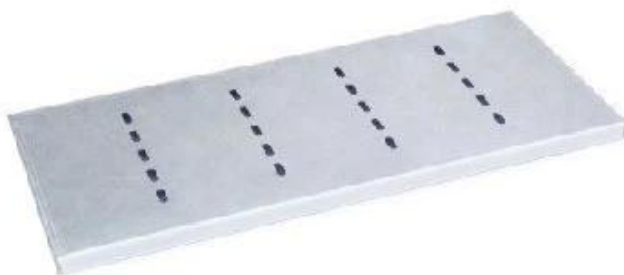
Flat handle



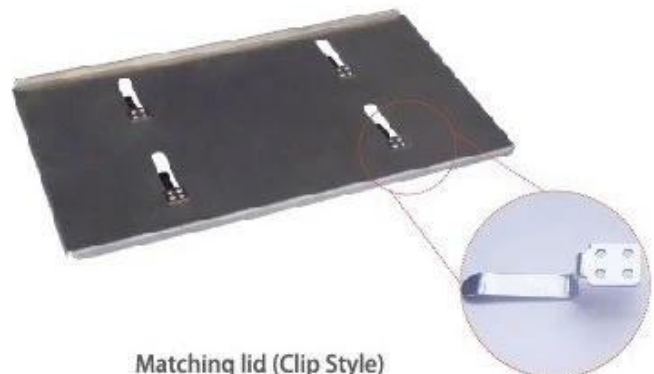
Frame handle



no handle



Matching lid (Drop Style)



Matching lid (Clip Style)

Single pullman pan



Material:

Aluminum alloy

Aluminized steel

Industrial pan pan / strap loaf pan



With lid&without lid



Customized shape

Customized size

Rack matched



Mga pabrika ng larawan ng tagagawa ng China bakeware

Leading manufacturer of industrial&custom made bakeware in China



Tsingbuy Industry Limited has been becoming one of the leading manufactures in commercial and home bakeware industry in China,we have more than 10 years focusing on research, development and manufacture of bakeware,our products mainly cover sheet pan,multi-mould pan,baguette tray,cake pan,industrial bread pan,pizza pan and other bakeware.



Showroom ng tagagawa ng China bakeware



Customer Visiting China bakeware manufacturer



Tungkol sa atin

Ang Tsingbuy ay propesyonal [Tagagawa ng China bakeware](#) at din isang karanasan na papel bilang OEM full sheet pan supplier. Kami ay nakikibahagi sa bakeware sa higit sa 12 taon, mga pan na gawa sa pabrika, baguette tray, tinapay na pan, panaderya troli, tray ng industriya ng OEM at iba't ibang mga customization bakeware. Nagbibigay din kami ng iba pang mga kasangkapan na may kaugnayan sa pagbe-bake, tulad ng mga basket ng banneton, basket ng PP, tinapay na pilay, baking couche at iba pa.

Makipag-ugnayan sa amin

