

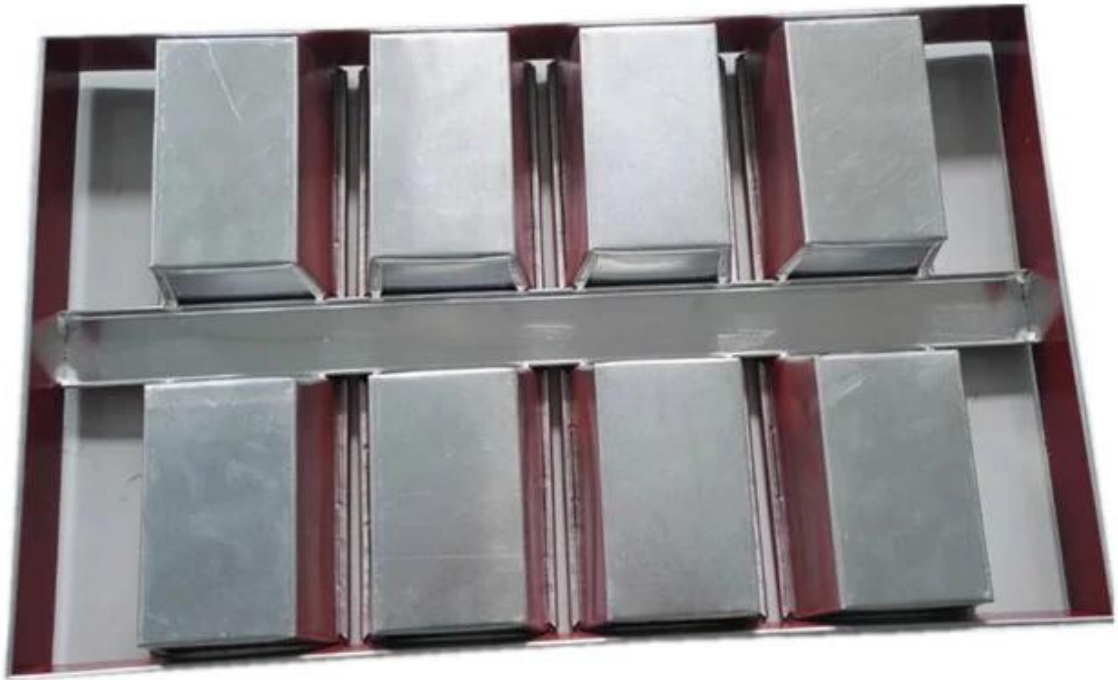
# Tinapay pan na may strap mula sa Alusteel OEM

## **Pangunahing mga tampok ng OEM shoulder roll pan**

1. Komersyal na grado
2. Bent konstruksiyon na may dagdag na wire
3. Ang pabalat ng pababa ay may isang reinforced gilid upang pangasiwaan ang pagpapasok / paghihiwalay at mas mahabang buhay
4. Ang natatanging disenyo ng kulot na ibabaw ay nagpapabilis sa sirkulasyon ng hangin para sa pantay na niluto na mga produkto at isang mabilis na paglabas upang lutuin ang perpektong tinapay, ang walang kamaliang pound cake, ang sobrang basa-basa na tinapay na mais o ang klasikong meatloaf.
5. Pana-panahon na pan bago ang unang paggamit; malinis upang linisin; kung kinakailangan, hugasan ng malamig na tubig, neutral na sabon at agad na matuyo

## **Iarawans ng OEM shoulder roll pan**







**Mapag-alaga tagubilin ng Teflon coating simula sa [Tsina tagagawa ng tinapay bag balikat](#) Tsingbuy**

**(I) Basic maintenance (para sa unang paggamit lamang)**

1. Linisin ang mga trays (siguraduhin na huwag gumamit ng matalim na instrumento, kung hindi man ay mapinsala ang Teflon coating)
2. Brush ang langis na may tray (sa Teflon coating area)
3. Itakda ang hurno sa 180 degrees
4. Ilagay ang mga trays sa hurno at panatilihin ang mga ito sa oven sa 180 degrees sa loob ng 10 minuto

## **(II) Iba pang tip sa pagpapanatili**

1. Ang pagluluto temperatura ay dapat na mas mababa kaysa sa 250 degrees at samakatuwid ay maaaring dagdagan ang tagal.
2. Upang maiwasan ang irregular heating.
3. Huwag mawalan ng basura.
4. Huwag gumamit ng mataas na temperatura na pagluluto ng steam sa loob ng mahabang panahon dahil madali itong gumawa ng teflon.

## **(III) Mga tagubilin para sa pang-araw-araw na paggamit ng Teflon**

1. Malinis na may malambot na tela at tuyo ang tray bago magamit.
2. Gumamit ng malambot na tela o isang plastic scraper upang linisin ang mga residues ng panloob na trays matapos ang pagluluto.
3. Mas mahusay na magdagdag ng Neutral Detergent sa tubig sa isang temperatura upang malinis ang mga residues ganap na may isang malambot na tela pagkatapos ng paggamit ng maraming beses.
4. Brush ang langis upang mapabuti ang kahusayan ng patong habang ang mga produkto ng pagluluto na may mataas na nilalaman ng asukal (inirekomenda ang mantikilya, pan ng langis o langis ng mantika) Huwag gumamit ng langis ng salad)

## **Iba pang mga modelo na magagamit sa [China customized belt loaf factory](#)**

Paglalarawan ng item	Isang tinapay na tinapay	Pan Bread Pan Strap	Pan Fluted Bread Pan
Item code	TSTP	TSTP	TSTP
materyal	Aluminum / aluminized na bakal	Aluminum / aluminized na bakal	Aluminum / aluminized na bakal
laki	Anumang laki	Anumang laki	Anumang laki
kapal	0.8 / 1.0mm / 1.2mm / 1.5mm	1.0 / 1.2 / 1.5 mm	1.0 / 1.2 / 1.5 mm
Hawakan ang ibabaw	Non-patong / Teflon / Silicone	Non-patong / Teflon / Silicone	Non-patong / Teflon / Silicone
bayarin	Natitiklop na selyo / machine	nakatiklop	Natitiklop na selyo / machine
MOQ	50pcs	30sets	50pcs
pag-iimpake	20pcs / karton	5set / karton	10pcs / karton



OEM Baking Tray

Teflon Coated



Silicone Coated



## customized strap loaf pan



## customized single loaf pan

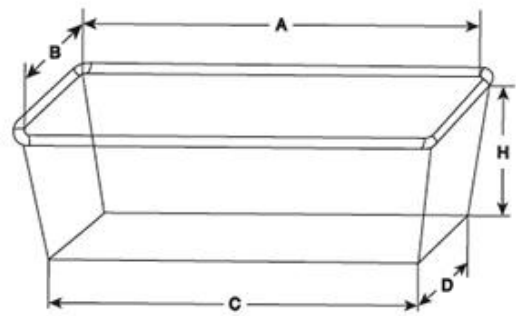


## FOR ORDERING TIN SETS

### 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

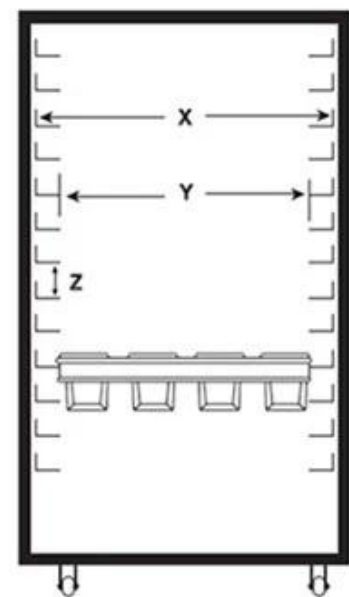


### Dimensions of the mould:

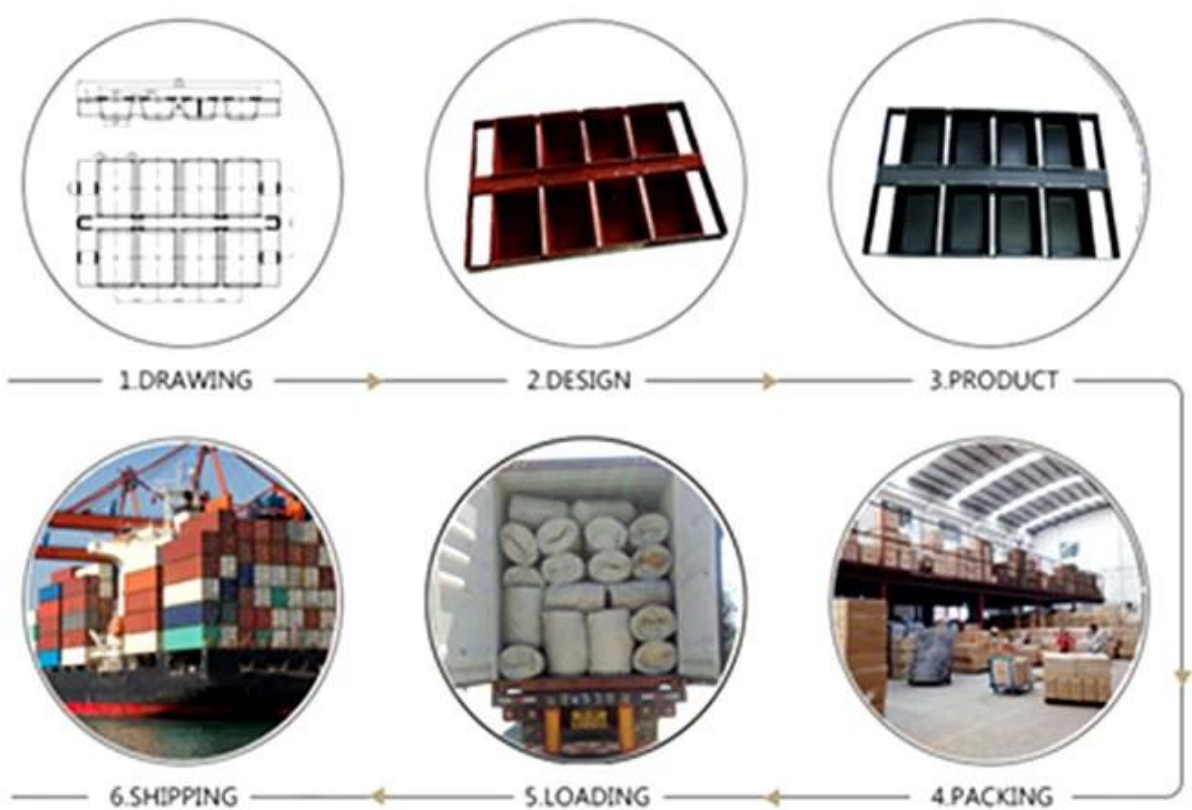
- A = length of the top (inside)
- B = width of the top (inside)
- C = length of the bottom (outside)
- D = width of the bottom (outside)
- H = height (inside)

### Dimensions of the rack:

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



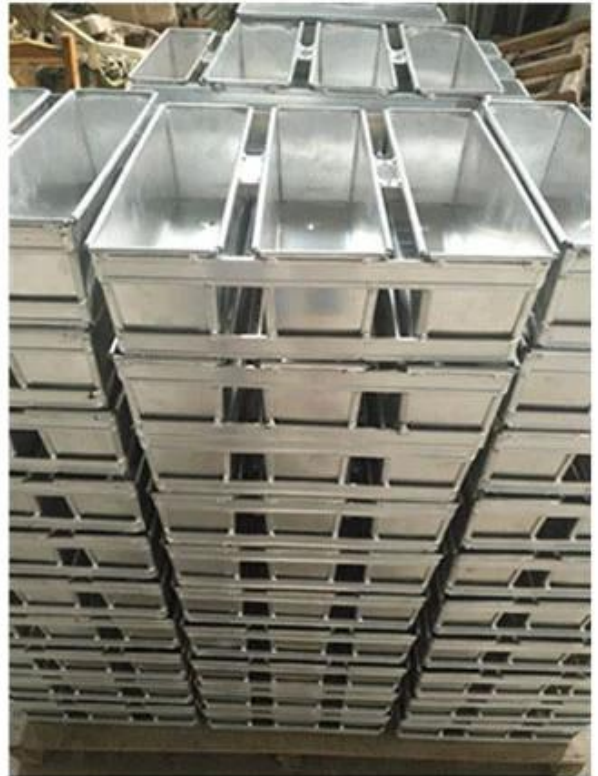
# Technology Process



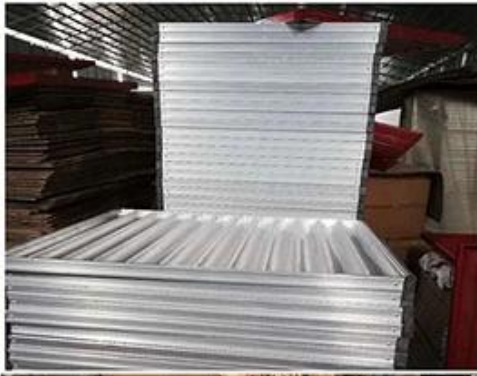
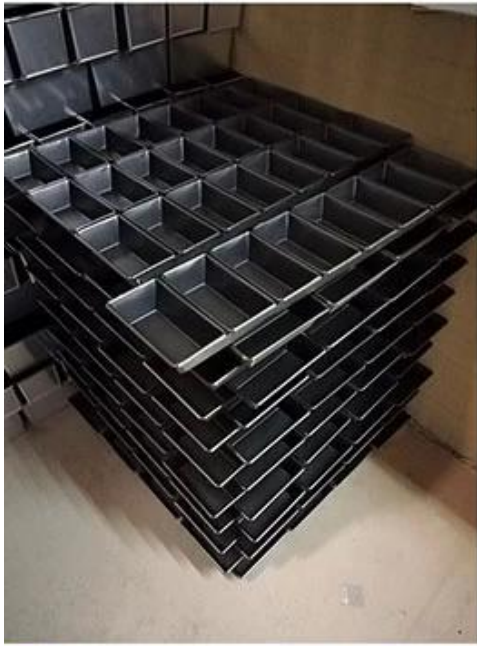




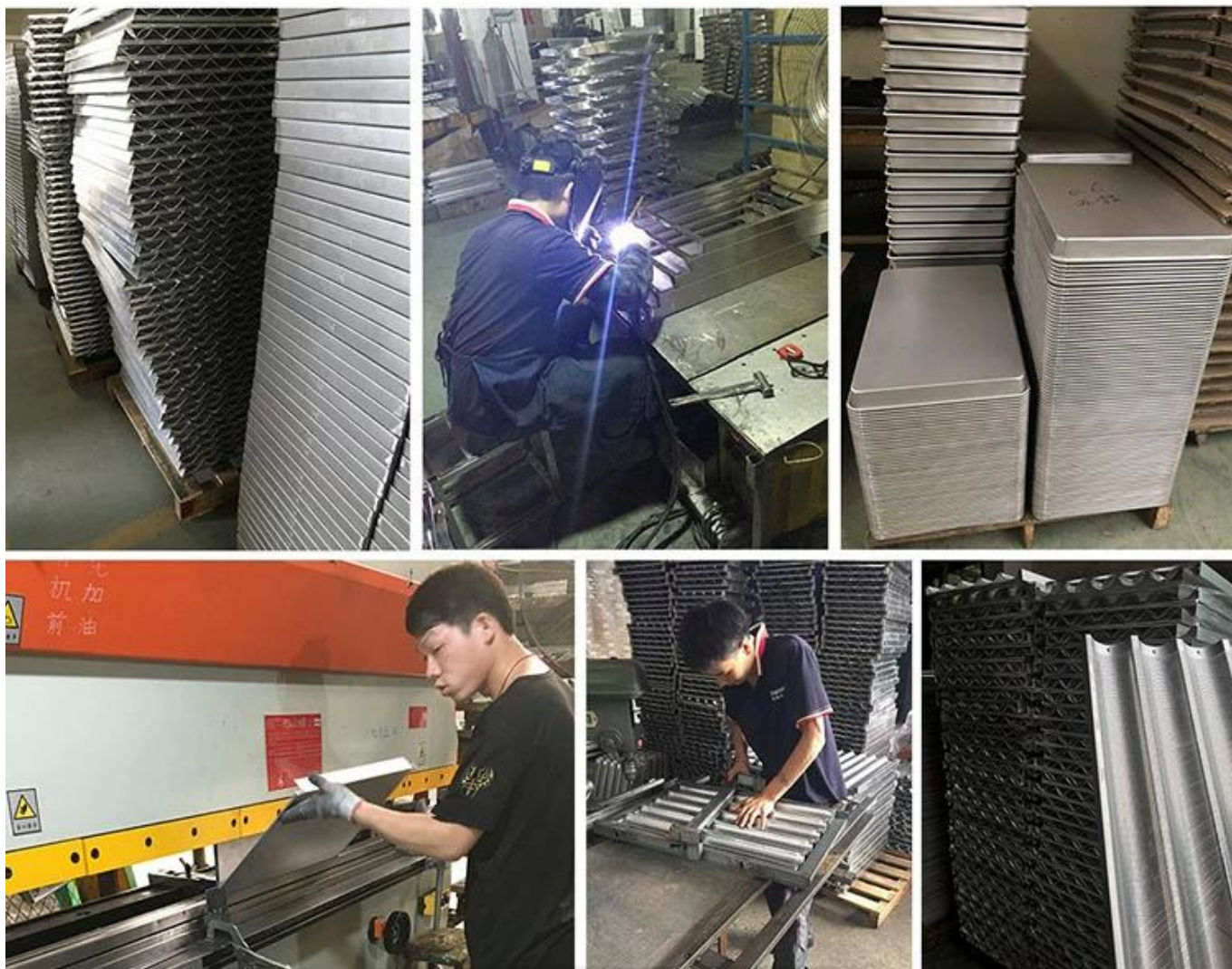
# Application



**ginawa upang masukat tali tinapay kawali Pagbisita sa pabrika**







## Sino tayo

Ang limitadong industriya ng Tingbuy ay isang **supplier ng customized at professional bakeware**. Higit sa lahat kami ay gumagawa ng mga trays para sa mga plates, baguette trays, tasa para sa mga tasa para sa industriya, tinapay pans, panaderya troli at paglamig rack. Kami ay nakikibahagi sa industriya ng panaderya nang higit sa 12 taon at nakakuha kami ng suporta mula sa mga customer sa buong mundo (mahigit sa 50 bansa). Kung naghahanap ka para sa isang tagagawa tinapay tinapay na may isang personalized na propesyonal na strap, pagdating sa amin ay ang pinakamahusay na pagpipilian.

## Makipag-ugnay sa atin



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	

## kaugnay na mga produkto

