

6/6/7/8/10/12 w anodowanym aluminiowym metalowym metalowym perforowanym tostowym chlerze pieczeni bochenek pieczenia blaszanego chleba

Główne cechy anodowanego aluminiowego perforowanego bochenka chleba pieczenia chleba

Ulepsz swoje wrażenia z pieczenia za pomocą naszej wysokiej jakości perforowanej bochenki, wykonanej z stopu aluminium o grubości 1,2 mm w celu uzyskania doskonałej przewodzenia ciepła i długotrwałej trwałości. Ta Pan, zaprojektowana dla profesjonalnych i domowych piekarzy, zapewnia nawet pieczenie i doskonale złotą skórkę za każdym razem.

Kluczowe funkcje:

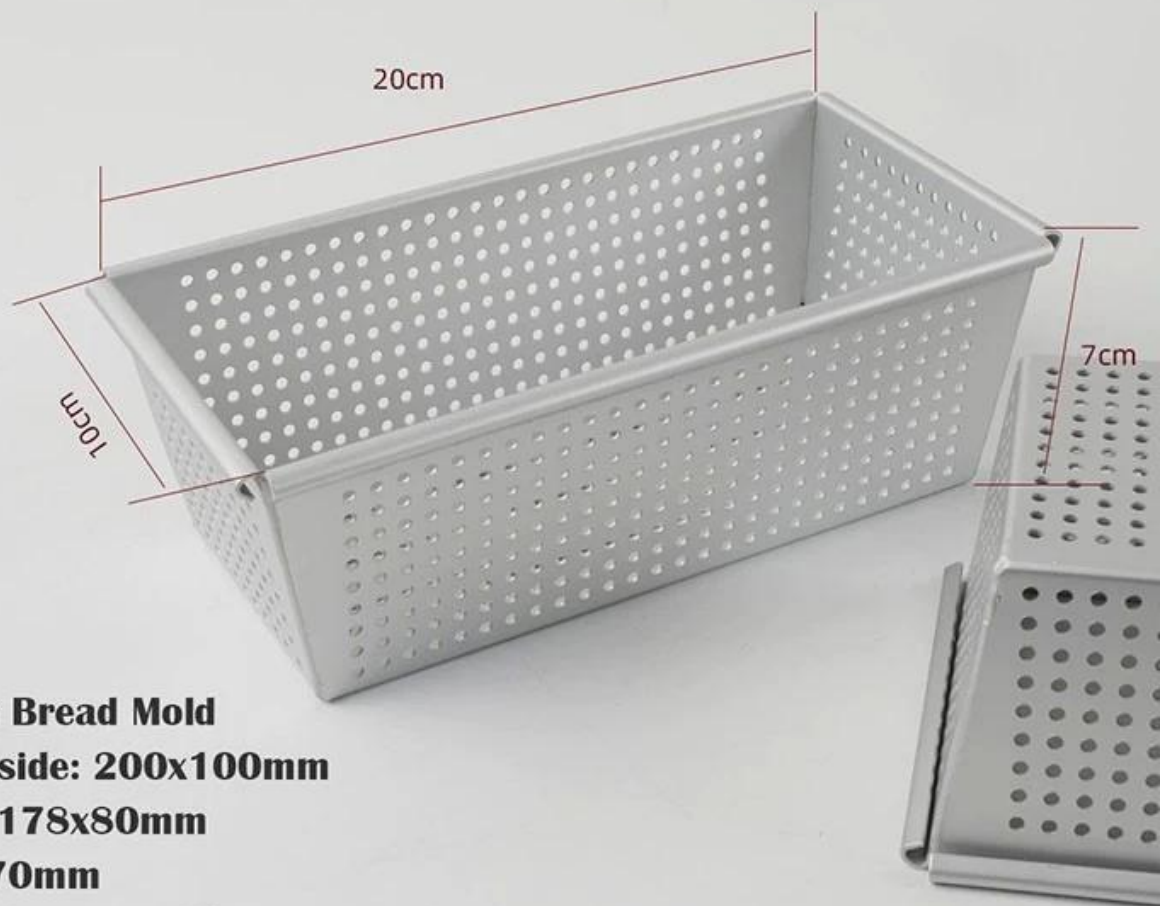
- ✓ 1,2 mm stop aluminium - lekki, ale solidny, zapewniający doskonały rozkład ciepła dla stałych wyników pieczenia.
- ✓ Perforowany design - zwiększa przepływ powietrza dla chrupiącej skorupy, idealnej do rzemieślniczego chleba i ciastek.
- ✓ Prosta krawędź i wiele rozmiarów-czyste, jednolite plasterki z eleganckim konstrukcją prostą. Dostępne w różnych rozmiarach, które odpowiadają różnym potrzebom do pieczenia.
- ✓ Opcje dostosowywania - Dostosuj patelnię do specyfikacji o niestandardowe wymiary, branding lub unikalne funkcje.
- ✓ Fabryczne ceny konkurencyjne-wysokiej jakości po przystępnych cenach, idealne do zamówień masowych i użytku komercyjnego.

Niezależnie od tego, czy jest to „entuzjastą piekarni, restauracji czy domu, ta perforowana bochenek zapewnia profesjonalną wydajność. Skontaktuj się z Tsingbuy [aluminiowy producent patelni do pieczenia w Chinach](#) Dzisiaj do dostosowywania i zapytań hurtowych!

Obrazy produktów anodowane aluminiowe perforowane bochenek chleb pieczenia







8*4 inch Bread Mold

Upper inside: 200x100mm

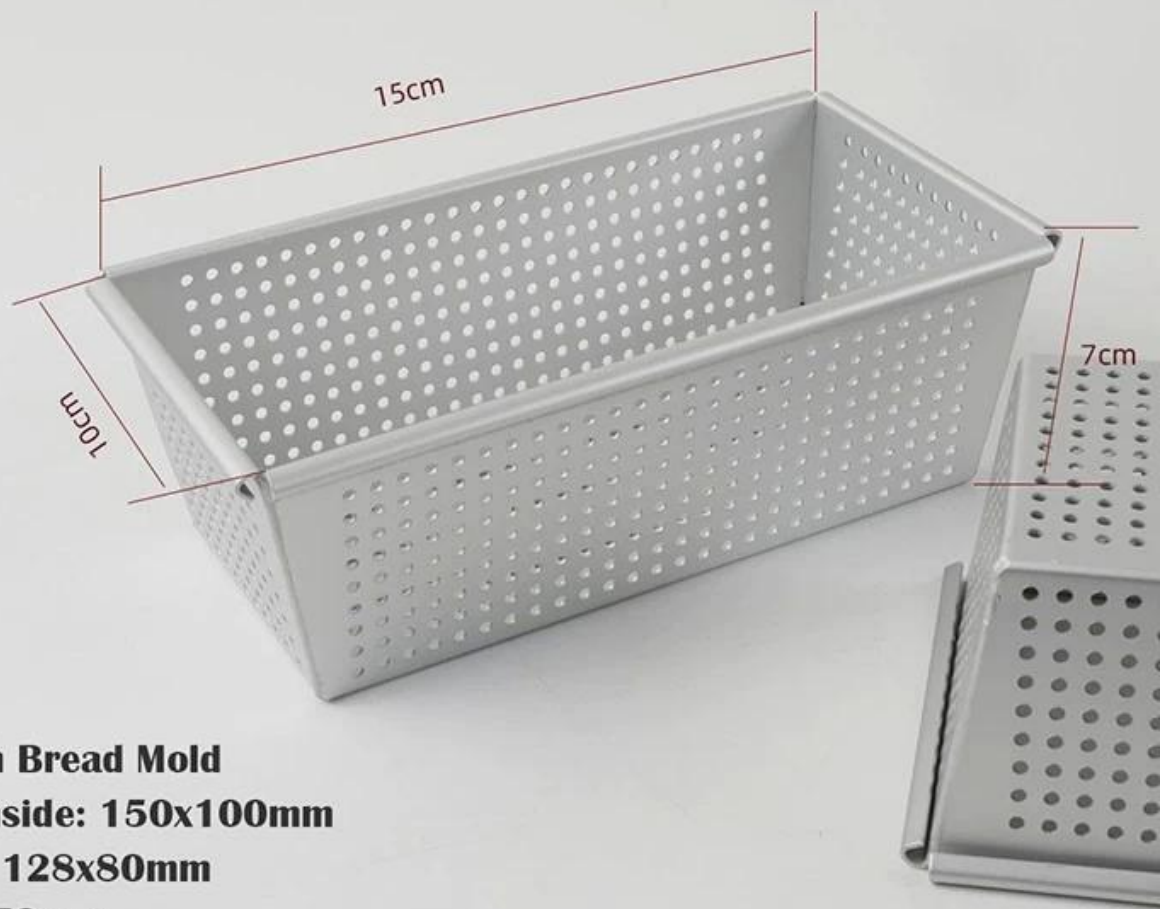
Bottom: 178x80mm

Height: 70mm

1.2mm Aluminum Alloy

Hole Dia: 3mm

160g



6*4 inch Bread Mold

Upper inside: 150x100mm

Bottom: 128x80mm

Height: 70mm

1.2mm Aluminum Alloy

Hole Dia: 3mm

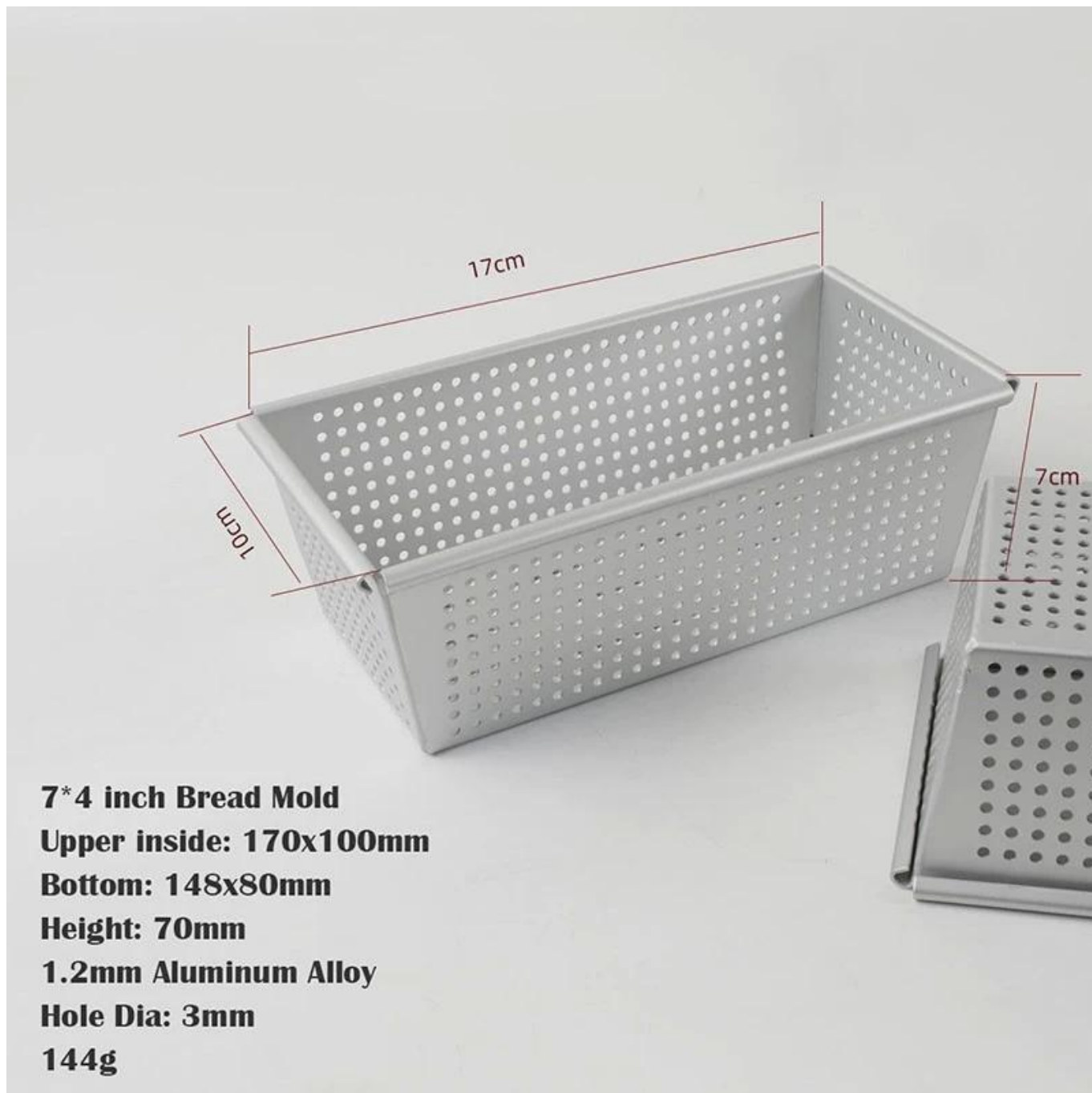
100g



10*4 inch Bread Mold
Upper inside: 250x100mm
Bottom: 228x80mm
Height: 70mm
1.2mm Aluminum Alloy
Hole Dia: 3mm
198g



12*4 inch Bread Mold
Upper inside: 300x100mm
Bottom: 278x80mm
Height: 70mm
1.2mm Aluminum Alloy
Hole Dia: 3mm
230g



Więcej rodzajów mandatów z kanapkami do tostów dla twoich informacji

Oto więcej [Hurtowa puszka do pieczenia chleba w Chinach](#) .

Nasze Pullman Losze zostały zaprojektowane w prostym stylu, pięknym i praktyce L z Szybkie przewodnictwo ciepłne, nawet ogrzewanie, nie łatwe do wydania Częściowe przypalenie.

Materiał opcjonalny: aluminium, aluminiowana stal, stal nierdzewna

Opcje perforacji: brak perforacji, perforowanego dnem, w pełni perforowanym

Za pomocą sceny: pojedyncza patelnia, misek bochenek

Opcje powierzchni: gładkie, faliste, bez powłoki, teflon nietick, silikon

Rozmiar: dowolny rozmiar
Pokrywa: z pokrywką lub nie jako wymaganie.





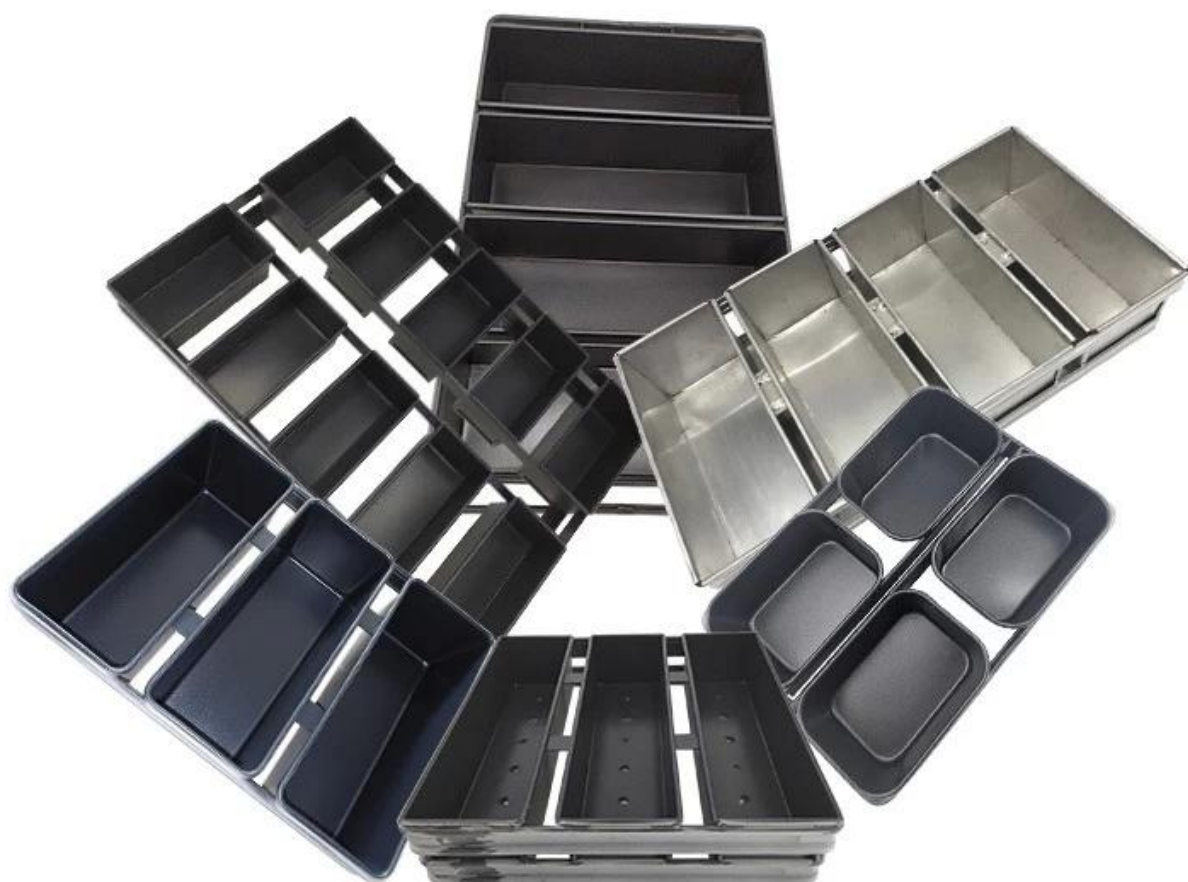






Zwyczaj Produkcja paska bochenek jest jedną z naszych największych siły, zapraszamy na więcej informacji.









Tsingbuy Loaf & Bread Pan Factory Pictures

W producencie Tsingbuy Loaf Bread Mater jesteśmy dumni z tego, że jesteśmy najważniejszym dostawcą komercyjnego wypieka, oferując zarówno usługi ODM, jak i OEM. Nasze obszerne doświadczenie dopracowało nasze rzemiosło, umożliwiając nam dostarczanie szeregu produktów premium dostosowanych do użytku przemysłowego.

Od pojedynczych patelni po nasze charakterystyczne paski bochenek, nasza oferta produktów rozciąga się na wszechstronne patelnie, wyspecjalizowane patelnie bagietki, wielopoziomowe pieczenia do babeczek i babeczek, fachowo zaprojektowane tace chłodzące, solidne torby piekarnicze i wiele więcej.

Nasze zaangażowanie w doskonałość rezonuje w każdym oferowanym przez nas produkcie, skrupulatnie stworzonym w celu podniesienia wydajności produkcji i jakości produktu. Ze względu na innowację i inżynierię precyzyjną, jesteśmy zaangażowani w bycie twoim zaufanym partnerem w branży spożywczej, zapewniając najwyższej jakości rozwiązania, które spełniają i przekraczają Twoje oczekiwania.

Doświadczyć szczytu produkcji komercyjnych wypieków z Tsingbuy [Dostawca cyny bochenek w Chinach](#). Dołącz do nas w tej podróży doskonałości kulinarnej i zobacz różnicę, jaką jakość kunsztu i niezachwiane poświęcenie może dokonać rewolucjonizowania twoich linii produkcyjnych.

Pictures of Workshop









