

# Pão de alumínio Pão Pan Atacado China

## **Principais características da pan pão da China**

- 1 [Pan de pão de China](#) se para uso comercial
2. fornecedor panela de pão de China construiu-o na construção dobrada com fio de reforço
3. Cobertura de queda tem uma borda reforçada para fácil deslize on / off e maior durabilidade
4. Design exclusivo de superfície ondulada facilita a circulação de ar para produtos cozidos uniformemente e liberação rápida para assar o pão rápido perfeito, bolo de libra impecável, cornbread super úmido, ou bolo de carne clássico.
5. Tempere a panela antes do primeiro uso; limpe para limpar; se necessário, lave com água fria, sabão neutro e seque imediatamente

## Single Bread Loaf Pan

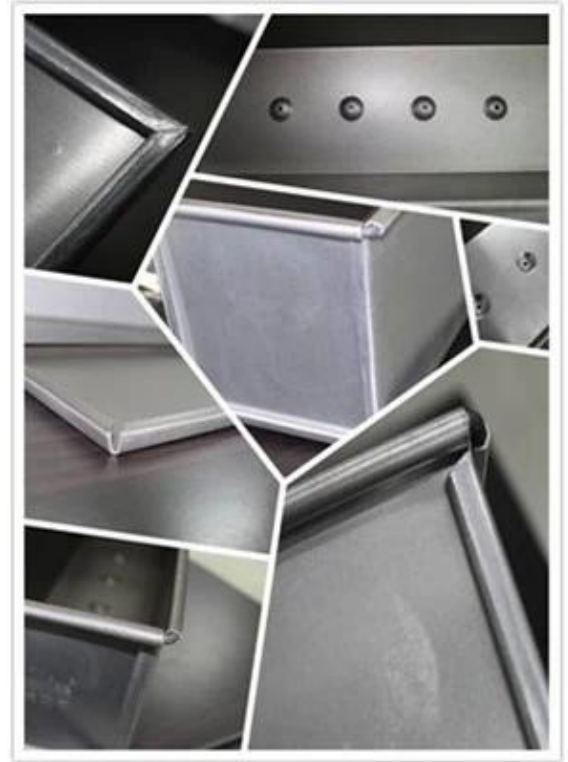
---



## Strap Loaf Pan

---



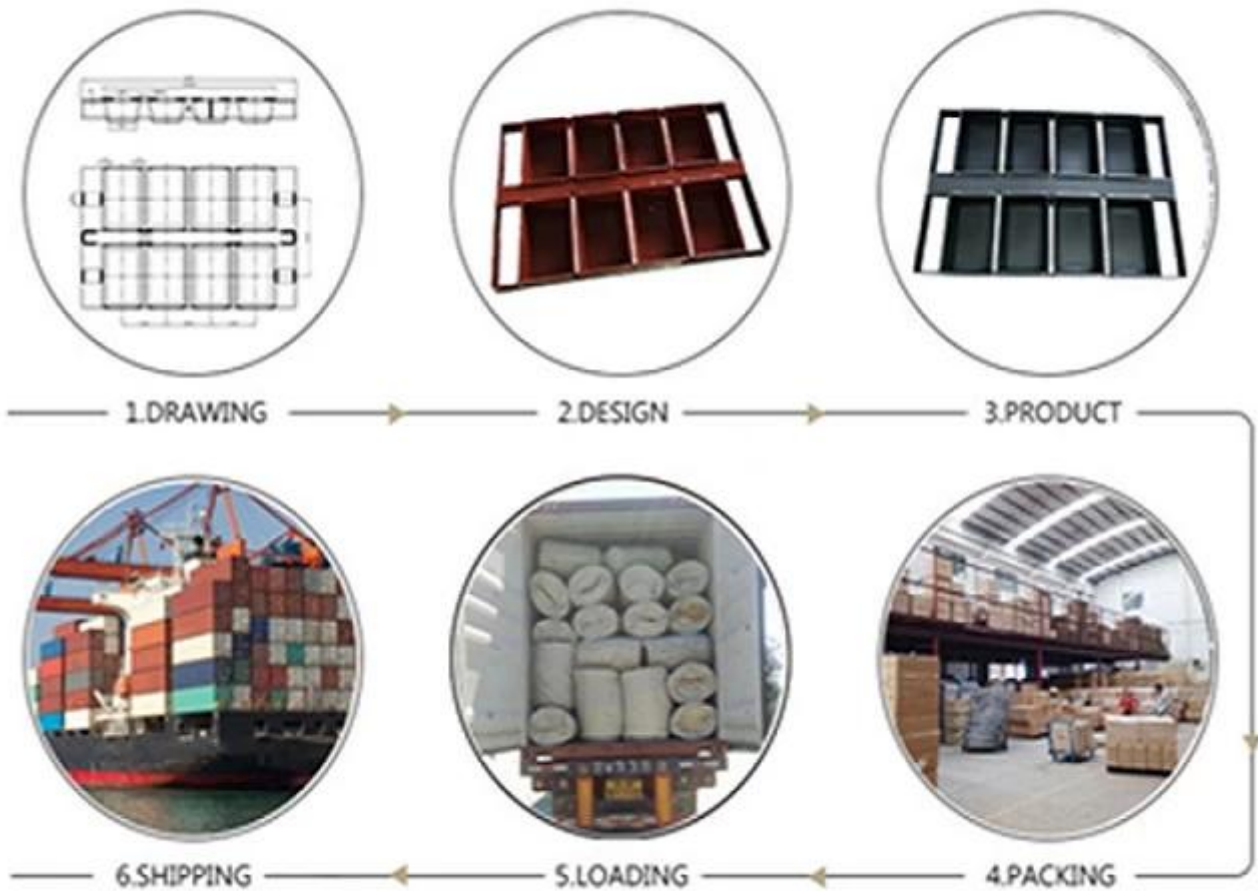


Loaf Pan (Aluminum, Non-stick)

Model	Dough Weight	Size		Weight	Thickness
		Upper	Bottom		
TSTP036	250g	164x94 mm	158x87 mm	77 mm	1.0 mm
TSTP037	300g	175x100 mm	173x98 mm	100 mm	1.0 mm
TSTP038	385g	217x94 mm	211x88 mm	77 mm	1.0 mm
TSTP039	450g	197x106 mm	186x101 mm	110 mm	1.0 mm
TSTP040	600g	309x91 mm	300x84 mm	107 mm	1.0 mm
TSTP041	750g	316x100 mm	305x93 mm	116 mm	1.0 mm
TSTP042	900g	327x106 mm	316x100 mm	122 mm	1.0 mm
TSTP043	1000g	327x121 mm	312x119 mm	120 mm	1.0 mm
TSTP044	1200g	370x120 mm	361x116 mm	125 mm	1.0 mm
TSTP045	1500g	450x123 mm	447x120 mm	130 mm	1.0 mm



## TECHNOLOGICAL PROCESS



### Cuidar de pan de pão com revestimento de teflon

Quando você usa a primeira vez da China, você pode fazer como mostra a manutenção a seguir:

1. Limpe as bandejas (certifique-se de não usar ferramentas afiadas ou danificará o revestimento de teflon)
2. Escove o óleo com a bandeja (na área de revestimento de teflon)
3. Coloque o forno em 180 graus
4. Coloque as bandejas dentro do forno e mantenha-as no forno a 180 graus por 10 minutos.

Outras sugestões de manutenção:

1. A temperatura do cozimento precisa de 250 graus e, em seguida, pode expandir a vida útil.
2. Para evitar irregularmente aquece.

3. Não esvazie para queimar.

4. Não use a cozedura a vapor a alta temperatura durante muito tempo, pois é fácil fazer o teflon arrancar.

#### Instruções de uso diário de teflon

1. Limpar com pano macio e secar a bandeja antes de usar.

2. Utilizando um pano macio ou um raspador de plástico para limpar os resíduos das bandejas internas após terminar o cozimento.

3. É melhor adicionar um pouco de detergente neutro à água da temperatura para limpar os resíduos totalmente com um pano macio depois de usar várias vezes.

4. Escove um pouco de óleo para melhorar a eficiência do revestimento ao assar produtos com alto teor de açúcar (recomende manteiga, óleo de bandeja ou óleo de banha. Não use óleo de salada)

#### Fabricante de pan de pão de cinta capacidade de personalização

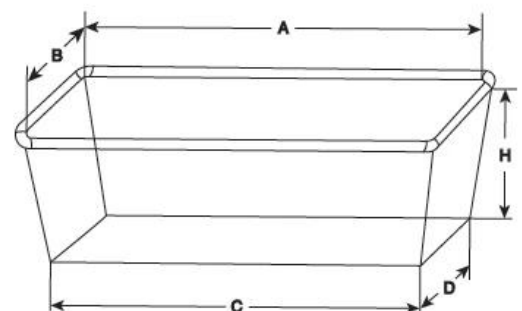
descrição do item	Pan Pão Pão Único	Bracelete Pan Pão Pão	Pão de Pão de Canja
Código do item	TSTP	TSTP	TSTP
Material	Alumínio / Aço Aluminizado	Alumínio / Aço Aluminizado	Alumínio / Aço Aluminizado
Tamanho	Qualquer tamanho	Qualquer tamanho	Qualquer tamanho
Espessura	0,8 / 1,0 mm / 1,2 mm / 1,5 mm	1,0 / 1,2 / 1,5 mm	1,0 / 1,2 / 1,5 mm
Punho De Superfície	Não revestimento / Teflon / Silicone	Não revestimento / Teflon / Silicone	Não revestimento / Teflon / Silicone
Mão de obra	Carimbo dobrado / máquina	Guardada	Carimbo dobrado / máquina
MOQ	50pcs	30 conjuntos	50pcs
Embalagem	20pcs / carton	5 conjuntos / caixa	10pcs / carton

## COATINGS

### 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

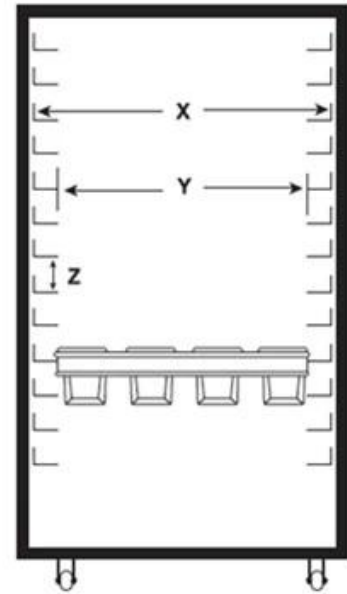


**Dimensions of the mould:**

- 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)





## APPLICATION



## Customer Visiting

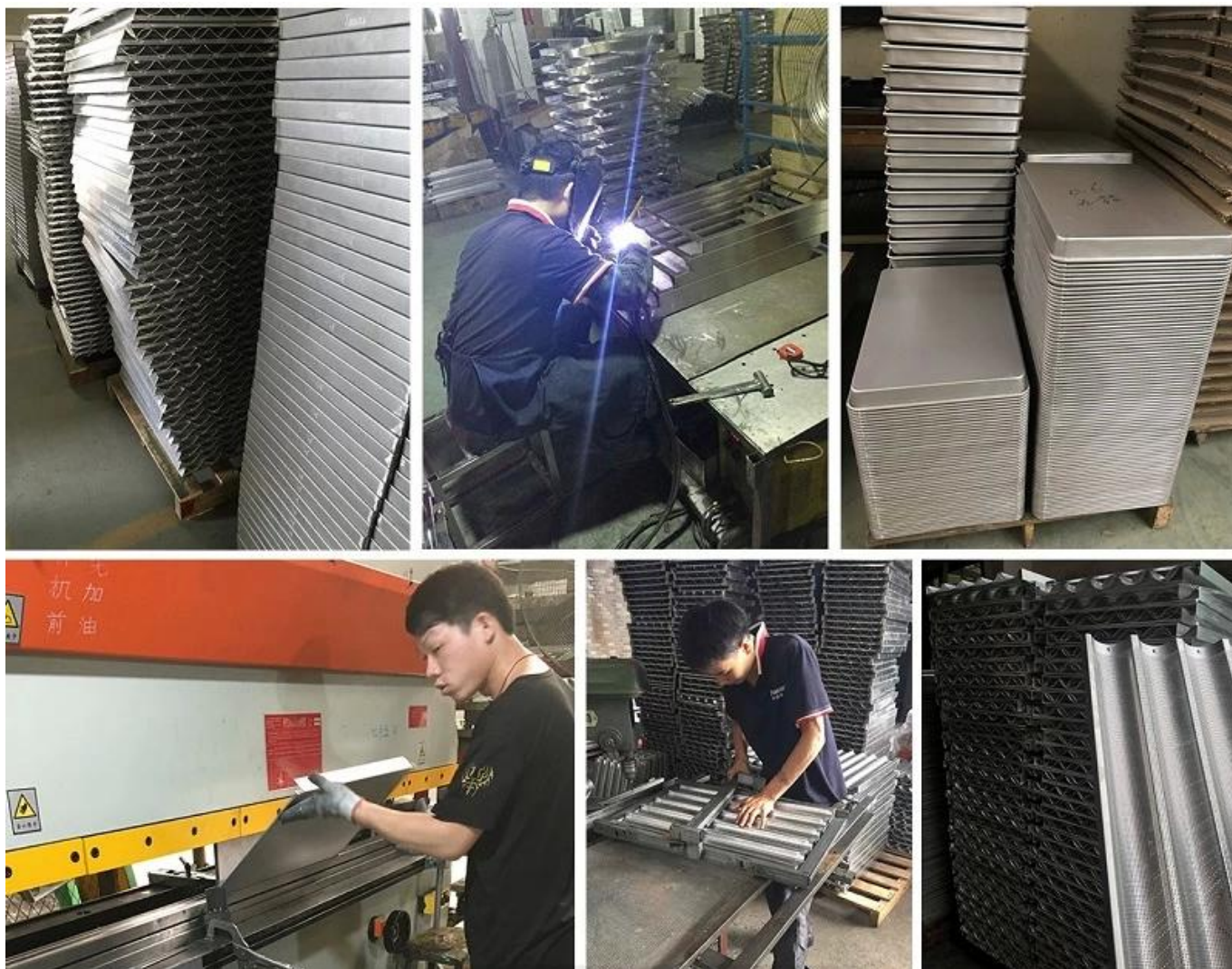


- PRODUCT DISPLAY -









## Nos abouts

A Tsingbuy Industry Limited tem se tornado uma das principais [China fabricante bakeware](#) na indústria de assadeiras comerciais e domésticas. Temos mais de 12 anos de experiência em pesquisa, desenvolvimento e produção de assadeiras, frigideira, panela de pão / lata de pão, bandeja de baguette, bandeja de bolo, bandeja de chá industrial OEM, panela de pizza e outras ferramentas relacionadas a panificação.



## • OUR SERVICE •

With more than 10 years focusing on research, development and manufacturer of bakeware, Tsingbuy Industry limited has been becoming one of the leading manufacturers in commercial and home bakerware industry in China. Our products mainly cover sheet pan, multi-mould pan, baguette tray, cake tin, Pullman pan, Pizza series, Banneton and other bakeware

In order to meet different customer requirements, customized mould-open baking tray is becoming one of our best-selling pointing. Our products have been exported to Europe, American, Australia/New Zealand, the Middle East, Asia, Africa and other areas. We look forward to joining hands with more and more customers in the world to enjoy the charm of qualified bakeware



Contate-Nos





