

Características:

- 1 Grau comercial
2. Construção dobrada com arame de reforço
3. Cobertura de queda tem uma borda reforçada para fácil deslize on / off e maior durabilidade
4. Design exclusivo de superfície corrugada facilita a circulação de ar para produtos assados uniformemente e liberação rápida

assar o pão perfeito e rápido, o bolo perfeito, o pão de milho super húmido ou o clássico bolo de carne.

Pan 5.Season antes do primeiro uso; limpe para limpar; se necessário, lave com água fria, sabão neutro e seque imediatamente

Fotos de produtos:



Tamanho dos produtos:

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

Produtos mostrando:



Dimensions of the inside:
H = height of the top channel
B = width of the top channel
C = height of the bottom channel
D = width of the bottom channel
E = height of the
F = height of the

Dimensions of the work:
G = width of the top rack
H = base opening between the runners (internal)
I = distance between the runners (external)



Cuidar de Teflon revestido

Manutenção Básica (somente pela primeira vez):

- 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 no forno a 180 graus por 10 minutos

Outras sugestões de manutenção:

1. A temperatura do cozimento precisa de 250 graus mais baixos 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 um 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 enquanto estiver assando produtos com alto teor de açúcar (recomende manteiga, óleo da bandeja ou óleo de banha. Não use óleo de salada)

Capacidade de personalizar

descrição do item	Pan Pão Pão Único	Bracelete Pan Pão Pão	Pan de pão de canudo
Código do item	TSTP01	TSTP02	TSTP03
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
Obra	Carimbo dobrado / máquina	Guardada	Carimbo dobrado / máquina
MOQ	50pcs	30 conjuntos	50pcs
Embalagem	20pcs / carton	5 conjunto / caixa	10pcs / carton

Tours de Fábrica

- PRODUCT DISPLAY -









Customer Visiting



Sobre nós

Fabricante líder de bakeware industrial e personalizado na china

✘ Tsingbuy Industry Limited tem vindo a tornar-se um dos principais fabricantes na indústria de bakeware comercial e doméstico na china, temos mais de 10 anos focusing em pesquisa, desenvolvimento e fabricação de bakeware, nossos produtos principalmente folha de panela, pan multi-molde, baguette bandeja, bandeja de bolo, pan industrial do pão, bandeja da pizza e o outro bakeware.

✘

✘

