

Особенности:

1. Коммерческий класс
2. Складная конструкция с армирующей проволокой
3. Крышка имеет усиленный край с кромкой для легкого скольжения и повышения прочности
4. Уникальный дизайн гофрированной поверхности облегчает циркуляцию воздуха для равномерной выпечки и быстрого выпуска

испечь идеальный быстрый хлеб, безупречный фунт, супер влажный кукурузный хлеб или классический мясной рулет.

5. Сковорода перед первым использованием; протрите, чтобы убрать; при необходимости промыть холодной водой с мылом и немедленно высушить

Изображения продуктов:

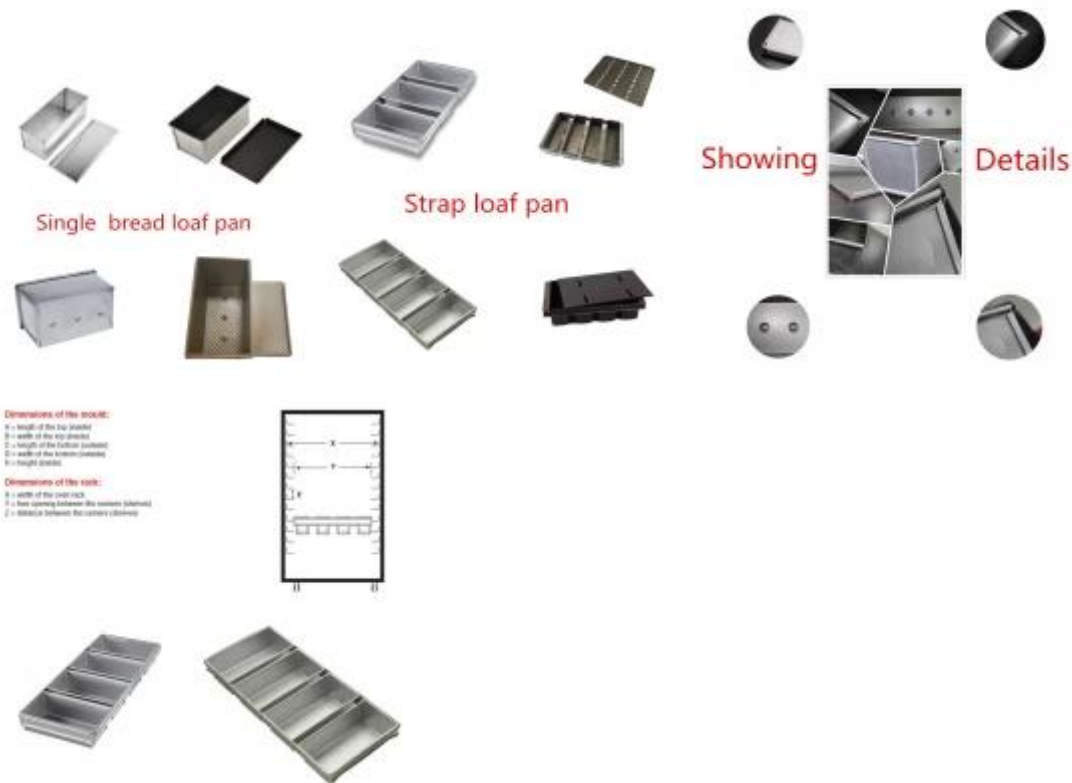


Loaf Pan (Aluminum, Non-stick)

Model	Dough Weight	Size			Thickness
		Upper	Bottom	Weight	
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



Показ продуктов:



Уход с тефлоновым покрытием

Базовое обслуживание (только при первом использовании):

- 1. Очистите лотки (не используйте острые предметы, иначе они повредят тефлоновое покрытие).
- 2. Смажьте маслом поддоном (в области тефлонового покрытия).

- 3. Установите духовку на 180 градусов
- 4. Поставьте противни в духовку и оставьте в духовке на 180 градусов в течение 10 минут.

Другие предложения по обслуживанию:

1. Температура выпекания должна быть ниже 250 градусов, а затем может продлить срок службы.
2. Избегать неравномерного нагрева.
3. Не пустите, чтобы сжечь.
4. Не используйте паровую варку при высокой температуре в течение длительного времени, так как легко снять тефлон.

Инструкция по ежедневному использованию тефлона

- 1. Очистите мягкой тканью и высушите противень перед использованием.
- 2. С помощью мягкой ткани или пластикового скребка очистите остатки внутренних лотков после выпечки.
- 3. Лучше добавить немного нейтрального моющего средства в температуру воды, чтобы очистить остатки полностью мягкой тканью после использования несколько раз.
- 4. Смажьте немного масла, чтобы повысить эффективность нанесения покрытия при выпечке продуктов с высоким содержанием сахара (рекомендуем масло, масло для противня или сало. Не используйте салатное масло)

Возможность индивидуальной

описание предмета	Единственная кастрюля хлеба	Ремешок для выпечки хлеба	Рифленая сковорода для хлеба
Код изделия	ЦТП01	ЦТП02	ЦТП03
материал	Алюминий / алюминизированная сталь	Алюминий / алюминизированная сталь	Алюминий / алюминизированная сталь
Размер	Любой размер	Любой размер	Любой размер
толщина	0,8 / 1,0 мм / 1,2 мм / 1,5 мм	1.0 / 1.2 / 1.5 мм	1.0 / 1.2 / 1.5 мм
Поверхностная ручка	Номера покрытие / тефлоновый / силиконовый	Номера покрытие / тефлоновый / силиконовый	Номера покрытие / тефлоновый / силиконовый
мастерство	Сложенный / машинный штамп	сложенный	Сложенный / машинный штамп
MOQ	50шт	30sets	50шт
упаковка	20pcs / коробка	5set / коробка	10pcs / коробка

Туры по фабрике

- PRODUCT DISPLAY -









Customer Visiting



О нас

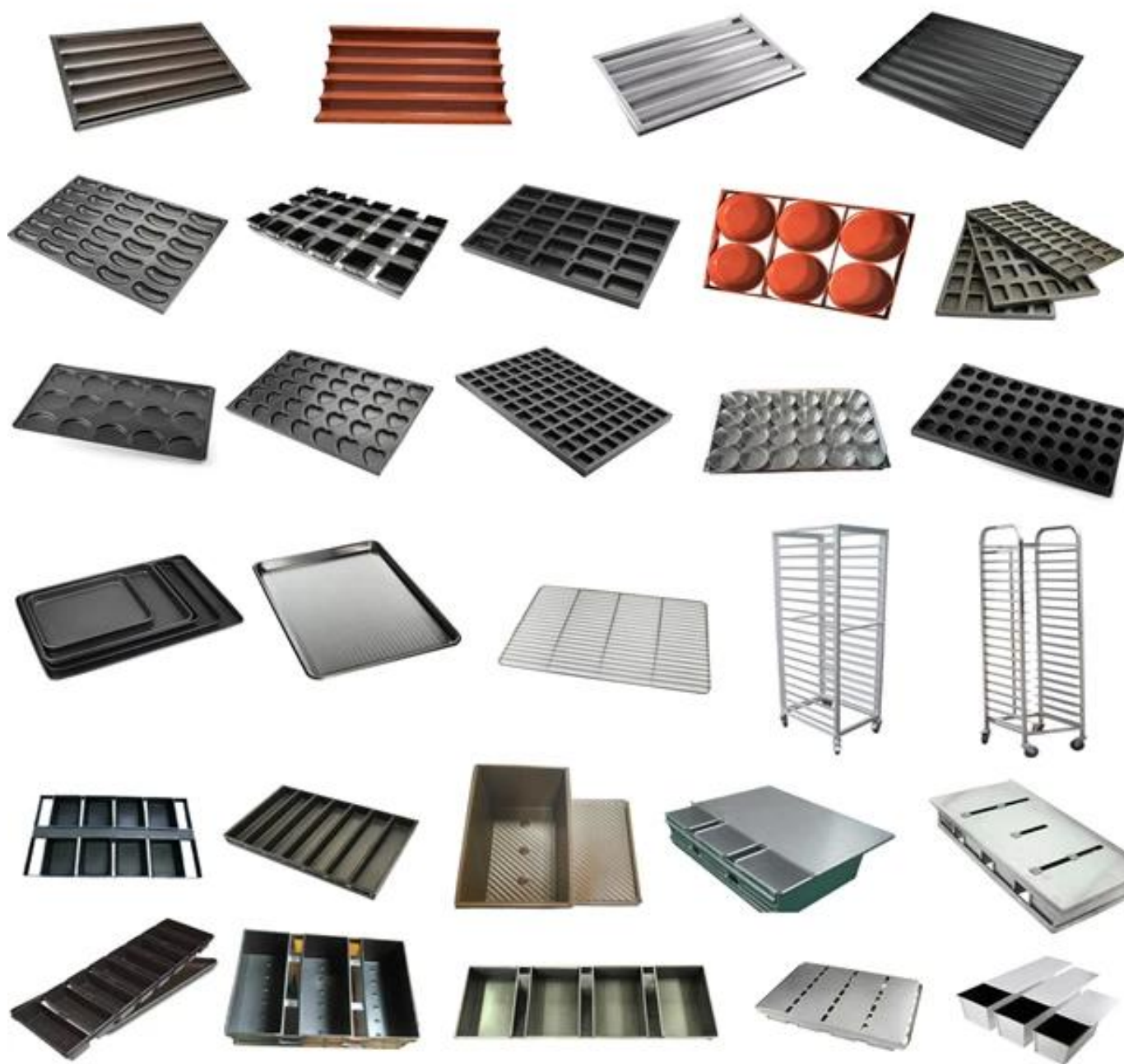
Ведущий производитель промышленных и изготовленных на заказ форм для выпечки в Китае

✘ Tsingbuy Industry Limited становится одним из ведущих производителей промышленной и домашней выпечки в Китае, мы более 10 лет занимаемся исследованиями, разработкой и производством форм для выпечки, наши продукты в основном покрывают противень, многослойная форма, багет поднос, форма для выпечки, промышленная форма для выпечки хлеба, форма для пиццы и другие формы для выпечки.

✘



сопутствующие товары



Связаться с нами

Contact Person: Jessica Lee

 Email: **sales3@tsingbuy.com**

 Skype: **Sales3tsingbuy**

 Whatsapp: **+86 13316402682**