Алюминиевая форма для выпечки хлеба Китай

Основные черты китайской сковороды

1. Китайская сковорода если для коммерческого использования

2. Поставщик сковородок из Китая построил его в сложенном виде с армирующей проволокой

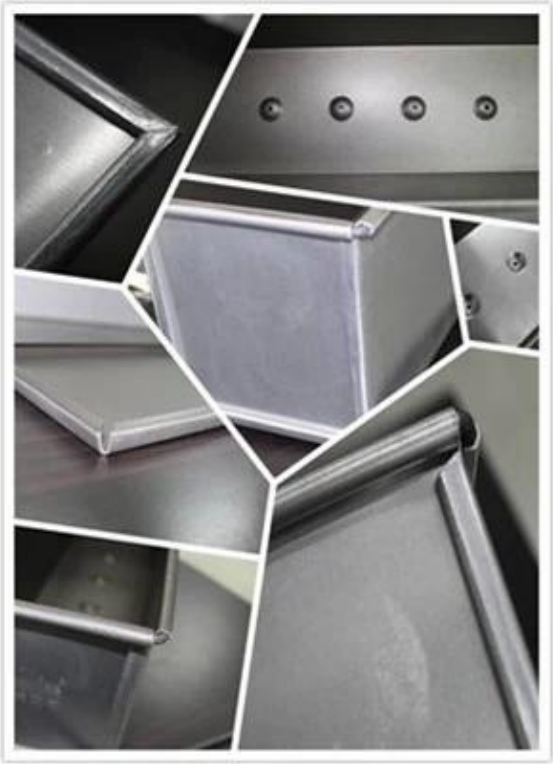
3. Откидная крышка имеет усиленный край с кромкой для легкого скольжения вкл / выкл и дополнительной прочности

4. Уникальный дизайн гофрированной поверхности облегчает циркуляцию воздуха для равномерно выпекаемых изделий и быстрого выпуска для выпечки идеального быстрого хлеба, безупречного кекса, супер влажного кукурузного хлеба или классического мясного рулета.

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

Single Bread Loaf Pan

Strap Loaf Pan



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

Уход за сковородкой с тефлоновым покрытием

При первом использовании формы для выпечки хлеба можно сделать так, как показано ниже:

1. Очистите лотки (убедитесь, что не используете острый инструмент, иначе он повредит тефлоновое покрытие)

2. Смажьте масло поддоном (в области тефлонового покрытия).

3. Установите духовку на 180 градусов

4. Поместите противни в духовку и держите в духовке при температуре 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 лоток 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 полностью очистить остатки 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)

Производитель сковороды возможность подгонять

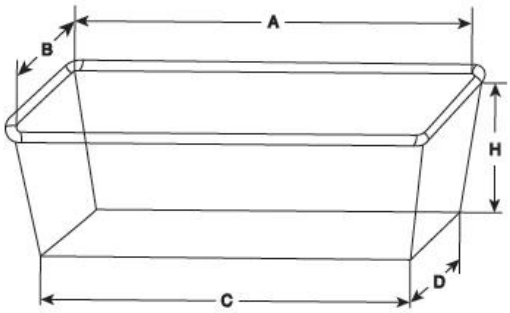
описание предмета	Единственная кастрюля хлеба	Ремешок для выпечки хлеба	Рифленая сковорода для хлеба
Код изделия	ЦТП	ЦТП	ЦТП
материал	Алюминий / алюминизированная сталь	Алюминий / алюминизированная сталь	Алюминий / алюминизированная сталь
Размер	Любой размер	Любой размер	Любой размер
толщина	0,8 / 1,0 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

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

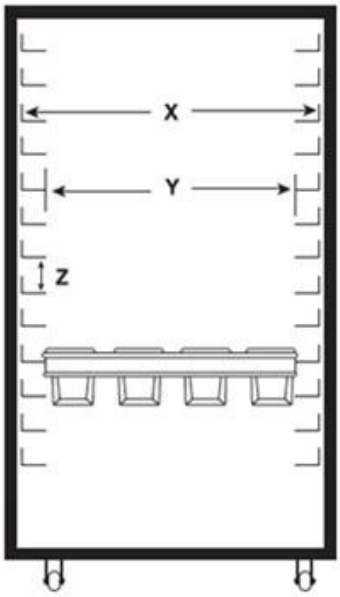


Dimensions of the mould:

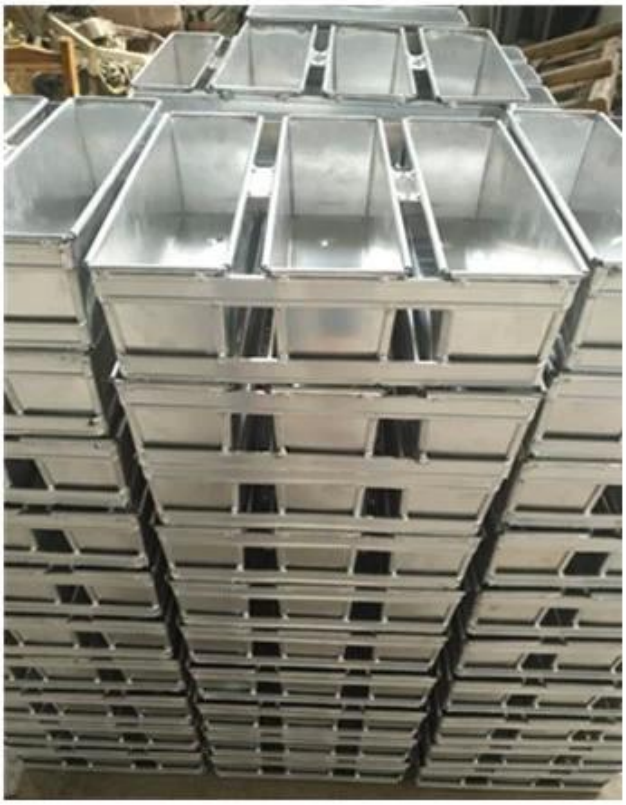
A = length of the top (inside)
B = width of the top (inside)
C = length of the bottom (outside)
D = width of the bottom (outside)
H = height (inside)

Dimensions of the rack:

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



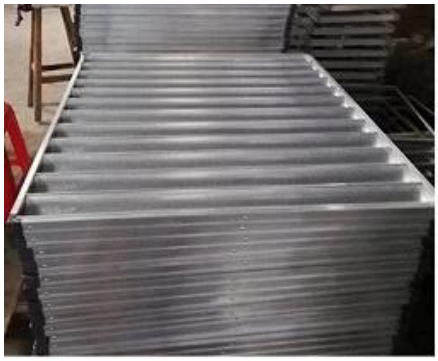
APPLICATION

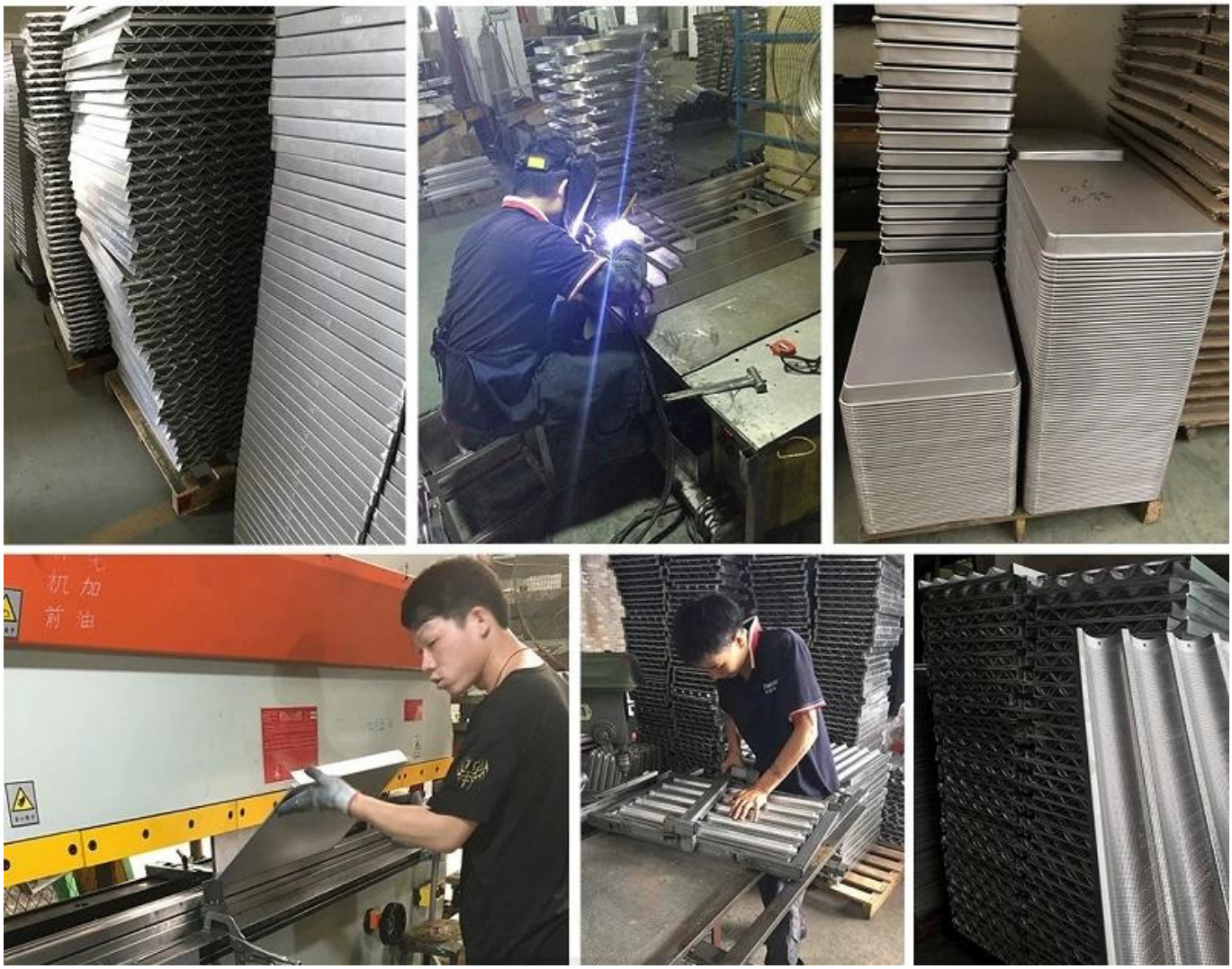


Customer Visiting

Fctory Tours

- PRODUCT DISPLAY -





О нас

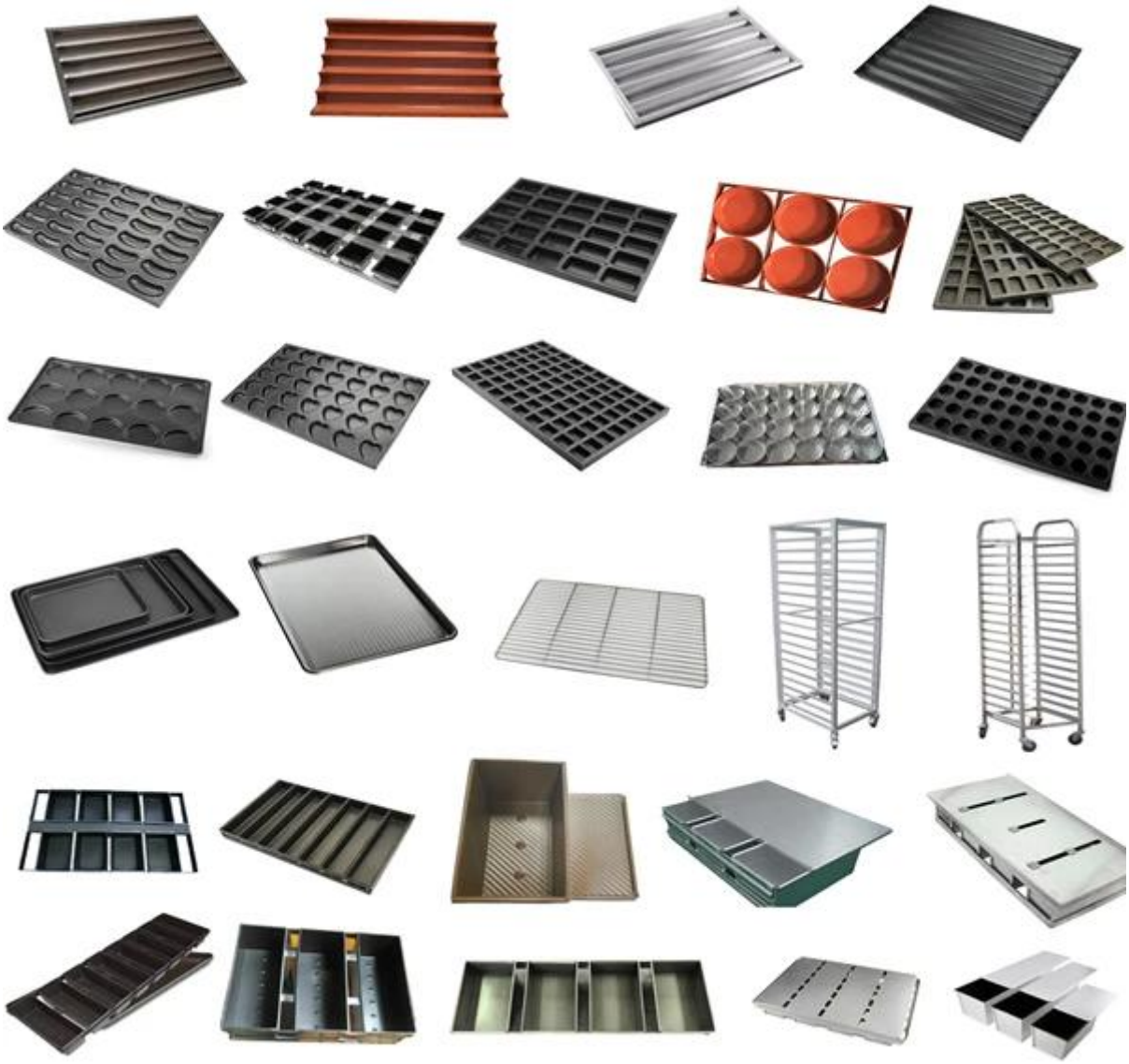
Tsingbuy Industry Limited становится одним из ведущих Китай производитель форм для выпечки в коммерческой и домашней выпечки промышленности. Мы обладаем более чем 12-летним опытом в области исследований, разработки и производства форм для выпекания, покрывающих форму для выпечки, противень для формования, противень для выпечки хлеба / тостов, противень для багета, противень для выпечки, промышленный поднос для чашки для выпечки, противень для пиццы и другие инструменты для выпечки.

OUR SERVICE

With more than 10 years foucusing 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

Связаться с нами

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

сопутствующие товары