

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:



Размер продуктов:

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

Показ продуктов:



Dimensions of the socket:
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 bottom channel

Dimensions of the rack:
H - height of the top rack
B - base opening between the runners (channel)
C - distance between the runners (channel)



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
МОQ	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**