

新华35连杨桃不粘蛋糕模具 铝合金蛋糕烤盘

产品名称	新华35连杨桃不粘蛋糕模具 铝合金蛋糕烤盘
公司名称	淮阳县新华食品机械厂
价格	150.00/盘
规格参数	品牌:新华 型号:1003 材质:铝合金
公司地址	河南省周口市淮阳县南二环工业园区
联系电话	0394-2882336 13949960268

产品详情

铝矽合金烤盘简介

精英团队组合、去弊存益设计、30年经验累积、结合传统工艺、一流产品供应。本烤盘是“食品烘烤模具工程技术研究中心”根据矽利康优越的不粘性能，研发出的一种具备长效不粘性能的烤盘。众所周知：矽利康不粘烤盘是制作蛋糕脱模效果最好的烤盘。其卓越的不粘性能主要体现在矽利康不粘涂层上。研究中心的科研人员根据矽利康的元素的不粘特性，进行了反复研究，发现在铝溶液中加入一定比例的矽利康元素，通过精密仪器铸造得出铝矽合金烤盘。完美的体现了铝的保温及导热性能，同时矽利康的不粘性能也得到的保留和提升。经测试烤盘温度在80 注浆不粘性能最佳，脱模率可达100%，烤盘在常温时注浆，脱模效果可达80%。由于其独特的加工方法，烤盘可达到终身不粘的效果。

1.整体盘的整体设计：增强坚固性，是传统烤盘的20倍。为提高整体烤盘坚固性，边框做梯形加厚加固处理，确保烤盘使用寿命，防整体变形。四角采用圆角设计，美观防碰防刮！边框半包围设计，易码放储存，节约存储空间，方便出炉拉出，方便蛋糕翻盘脱模。

2.防漏油设计:无拼接缝隙，加设高边防溢出、易处理、避免藏污，污染烤炉。

3.防粘连设计：蛋糕粘连烤盘始终困惑烘焙界，铝矽合金烤盘表面密布高度为（60-80目）的凸点，有效减小糊料壁于模具的接触面积，从而大幅提升抗粘连的能力。

4.热储存设计：一般要想得到好的蛋糕产品，除了必备的原料和配方，模具也起着关键性的作用。上等的蛋糕要具备“色泽金黄（不是暗黄）无黑边现象”，“组织均匀，起发个体大”，“蛋糕顶部蘑菇状、流线自然、丰满圆润”“无硬心、无夹生、口感松软”。这就要求模具要具备良好的导热性能和储热性能，使蛋糕糊料在入炉烘烤前得到充分的预醒发，入炉后均匀受热定形成熟。本设计选用导热性能优异的铝矽合金材料、蛋糕模具最佳储热为3.5mm确保产品达到最佳效果。

铝矽烤盘使用与保养

使用前用清水冲洗后烤干备用

首次使用刷油后预热5分钟即可正常使用

长期停用应洗净油污放置在干燥处

注意事项：不可用清洁球、砂布、利器清理