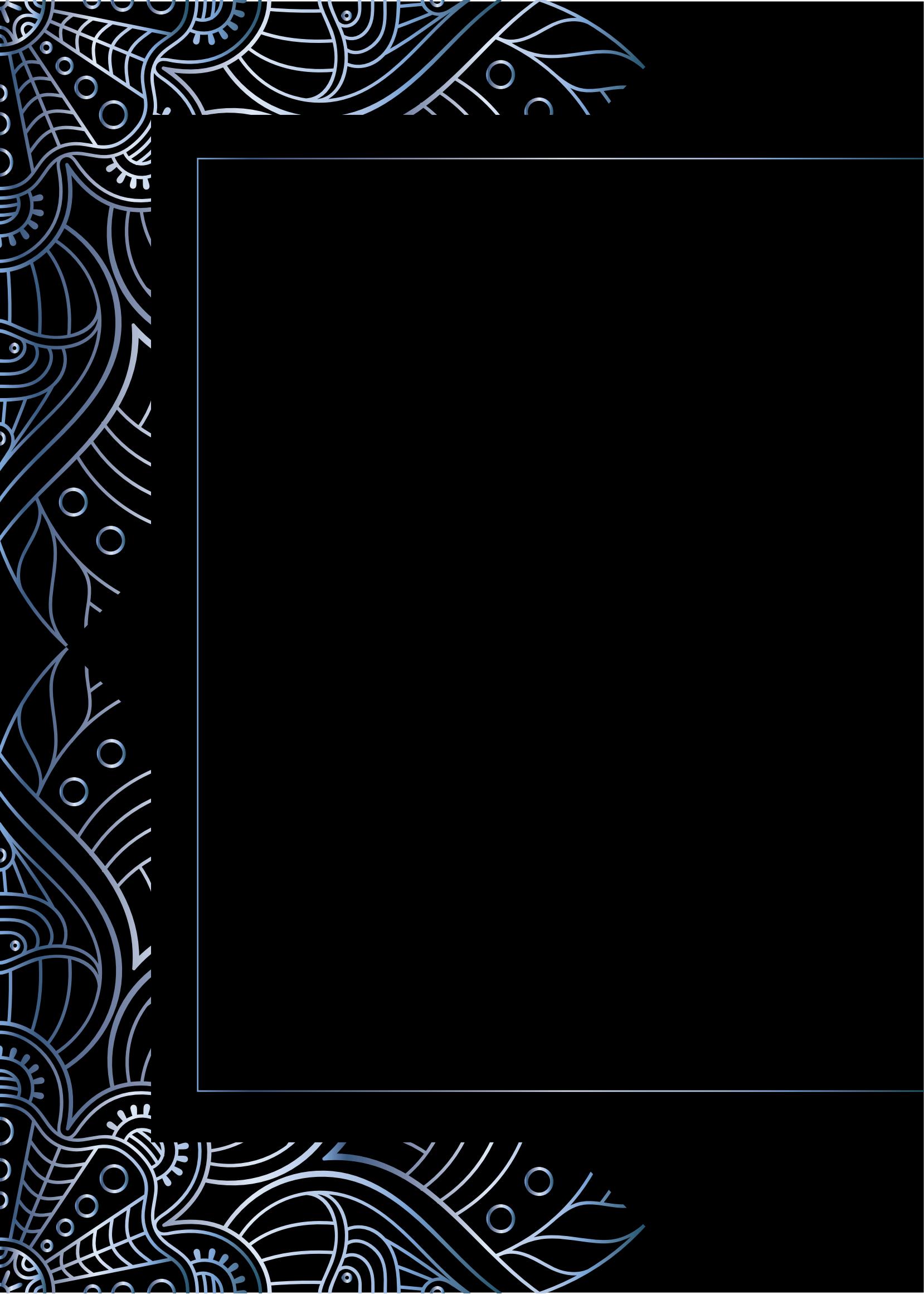




BILAIT
BEHIND YOUR DELIGHT

CATALOG
2023

MACHINERY PRODUCTION MADE IN ITALY



Bilait S.r.l. lavora a fianco dei pasticceri fornendo macchinari e attrezzature di supporto durante la realizzazione dei loro prodotti.

Il settore Ho.Re.Ca è un mondo in continuo sviluppo dove innovarsi diventa parte fondamentale per la crescita e l'affermazione di ogni azienda, che si tratti di un laboratorio o di una fabbrica. Per questo motivo lo staff aziendale lavora ogni giorno con la voglia di fare la differenza e l'obiettivo in comune di portare professionalità e fiducia nei laboratori di coloro che scelgono di lavorare con noi.

Bilait S.r.l. dalla sua prima esposizione nel 2017 non ha smesso di crescere e, con sei anni di attività alle spalle e molti clienti soddisfatti in tutto il mondo, è pronta a lavorare ancora con più impegno ed affrontare le prossime sfide.



CHOCOLATE COO



TECHNICAL INFORMATION

Machine: COOLING TUNNEL

Electrical data: three-phase - 50/60 Hz - 400V (available 220V)

Required power: 2,8 Kw - 16 A - 5 poles

Optimal room temperature: 20/25 °C, max 32 °C

Refrigeration unit: 3200 frigories/h

Models: cooling area of 4/6/8/10 mt

Working width: 220 mm

Dimensions: H 130 cm / D 86 cm / L variable
(4m model has an effective length of 5.4 m)

OLING TUNNEL



CAN BE ASSOCIATED WITH
ADAM K60 - ADAM K24



ADAM K60



Adam k60 è ideale per quei laboratori artigianali che intendono raggiungere una grande capacità produttiva. La macchina può temperare a ciclo continuo con una produzione oraria di 100 kg . Dotata di un pannello touch screen con tecnologia 4.0 che permette una gestione semplice ed intuitiva delle temperature e delle fasi di lavorazione.Un prodotto di punta dal punto di vista meccanico e tecnologico. La coclea è estraibile dall'alto , è in acciaio inox ed è dotata di quattro manopole per rendere l'operazione di pulizia semplice e veloce. La macchina dispone di un tubo di scarico posteriore e inversione di marcia azionabile dal pannello comandi dal quale si può attivare anche il riscaldamento della tavola vibrante ed il dosaggio temporizzato.La macchina viene dotata full option comprensiva di una chiavetta per il controllo remoto Wi-Fi. Nota: 230V (su richiesta 380V)



Adam k60 is ideal for those artisan workshops that intend to reach a large production capacity. The machine can temper in a continuous cycle with an hourly production of 100 kg. Equipped with a touch screen panel with 4.0 technology that allows simple and intuitive management of temperatures and processing phases.A cutting-edge product from a mechanical and technological point of view. The auger can be removed from the top, is made of stainless steel and is equipped with four knobs to make cleaning quick and easy. The machine is equipped with a rear discharge pipe and reversing from the control panel from which the heating of the vibrating table and the timed dosage can also be activated.

The machine is equipped with full options including a key for Wi-Fi remote control.

Note:230V (on request 380V)



Adam k60 est idéale pour les ateliers d'artisans qui souhaitent atteindre une grande capacité de production. La machine peut tempérer en cycle continu avec une production horaire de 100 kg. Equipée d'un panneau à écran tactile avec la technologie 4.0 qui permet une gestion simple et intuitive des températures et des phases de traitement. La tarière peut être retirée par le haut, est en acier inoxydable et est équipée de quatre boutons pour un nettoyage rapide et facile. La machine est équipée d'un tuyau d'évacuation arrière et d'une inversion de mouvement depuis le panneau de commande à partir duquel le chauffage de la table vibrante et le dosage temporisé peuvent également être activés.

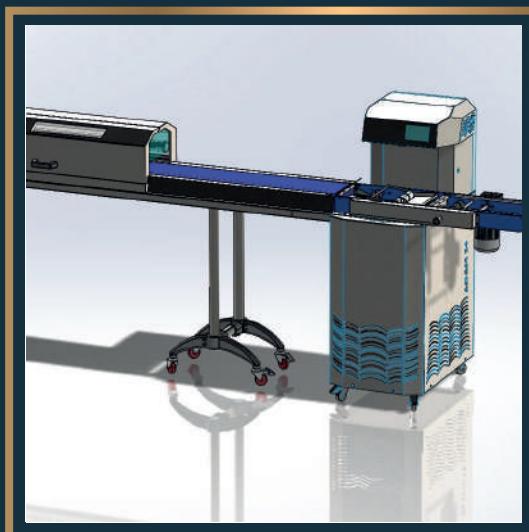
La machine est équipée de toutes les options dont une clé pour la télécommande Wi-Fi.

Remarques : 230V (sur demande 380V)

TECHNICAL INFORMATION



Machine: Adam K60
Weight: 90 kg
Dimensions: 595x860x1440
Tank capacity: 60 kg
Vibrating table: heatable
Voltage: 3.5kw 50/60Hz 400V



ADAM K24



Adam k24 è ideale per quei laboratori artigianali che intendono raggiungere una grande capacità produttiva. La macchina può temperare a ciclo continuo con una produzione oraria di 40 kg . Dotata di un pannello touch screen con tecnologia 4.0 che permette una gestione semplice ed intuitiva delle temperature e delle fasi di lavorazione. Un prodotto avanzato dal punto di vista meccanico e tecnologico dove è stata data importanza anche alla fase di pulizia. La coclea è estraibile dall'alto , è in acciaio inox ed è dotata di quattro manopole per rendere l'operazione di pulizia semplice e veloce. La macchina dispone di un tubo di scarico posteriore e inversione di marcia azionabile dal pannello comandi dal quale si può attivare anche il riscaldamento della tavola vibrante ed il dosaggio tempo rizzato. La macchina viene dotata full optional comprensiva di una chiavetta per il controllo remoto Wi-Fi.

Nota: 230v (su richiesta 380V)



Adam k24 is ideal for those artisan workshops that intend to reach a large production capacity. The machine can work in a continuous cycle with an hourly production and tempering of 40 kg. Equipped with a touch screen panel with 4.0 technology that allows simple and intuitive management of temperatures and processing phases. A state-of-the-art product from a mechanical and technological point of view where importance was also given to the cleaning phase. The auger can be removed from above, is made of stainless steel and is equipped with four knobs to make cleaning quick and easy. The machine has a rear discharge pipe and reversal of motion that can be operated from the control panel from which the heating of the vibrating table and timed dosing can also be activated.

The machine is equipped with full optional including a key for remote control Wi-Fi.

Note: 230V (on request 380V)



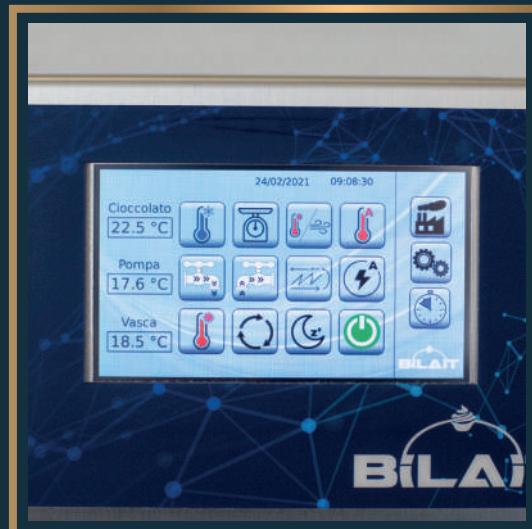
Adam k24 est idéale pour les ateliers d'artisans qui souhaitent atteindre une grande capacité de production. La machine peut fonctionner en cycle continu avec une production horaire et un revenu de 40 kg. Equipée d'un panneau à écran tactile avec la technologie 4.0 qui permet une gestion simple et intuitive des températures et des phases de traitement. Un produit de pointe d'un point de vue mécanique et technologique où l'importance a également été accordée à la phase de nettoyage. La tarière peut être retirée par le dessus, est en acier inoxydable et est équipée de quatre boutons pour un nettoyage rapide et facile. La machine est équipée d'un tuyau d'évacuation arrière et d'inversion de sens depuis le panneau de commande à partir duquel le chauffage de la table vibrante et le dosage temporisé peuvent également être activés.

Remarque: 230V (sur demande 380V)

TECHNICAL INFORMATION



Machine: Adam K24
Weight: 78 kg
Dimensions: 760x800x1450
Tank capacity: 24 kg
Vibrating table: heatable
Voltage: 3kw 50/60Hz 230/400V



ADAM K6

 Adam k6 è la temperatrice ideale su cui i pasticceri posso affidarsi nei periodi di lavoro intenso come Pasqua e Natale. La macchina può temperarea ciclo continuo con una produzione oraria di 10 kg . La linea di temperatrici Adam è dotata di un pannello touch screen con tecnologia 4.0. Un prodotto all'avanguardia dal punto di vista meccanico e tecnologico dove è stata data importanza anche alla fase di pulizia.

La coclea in acciaio inox è estraibile dall'alto per rendere l'operazione di pulizia semplice e veloce. La macchina dispone di un tubo di scarico posteriore e inversione di marcia azionabile dal pannello comandi grazie al quale si può attivare anche il riscaldamento della tavola vibrante ed il dosaggio temporizzato. La macchina viene dotata full optional comprensiva di una chiavetta per il controllo remoto Wi-Fi .
Nota: 230V (su richiesta 380V)



Adam k6 is the ideal tempering machine that the pastry chef can rely on during busy periods such as Easter and Christmas.

The machine can work in a continuous cycle with an hourly production and tempering of 10 kg. The Adam line of tempering machines is equipped with a touch screen panel with 4.0 that allows simple and intuitive management.

A state-of-the-art product from a mechanical and technological point of view where importance was also given to the cleaning phase.

The stainless steel screw can be removed from above to make cleaning quick and easy. The machine is equipped with a rear discharge pipe and reversing from the control panel from which the heating of the vibrating table and the timed dosage can also be activated. The machine is equipped with full options including a key for Wi-Fi remote control
Note: 230V (on request 380V)



Adam k6 est idéal pour soutenir le chef pâtissier pendant les périodes de travail intense comme Pâques et Noël. La machine peut fonctionner en cycle continu avec une production horaire et un revenu de 10 kg. La gamme de températeuses Adam est équipée d'un panneau à écran tactile avec la technologie 4.0 qui permet une gestion simple et intuitive des températures et des phases de traitement. Un produit de pointe d'un point de vue mécanique et technologique où l'importance a également été accordée à la phase de nettoyage. La vis en acier inoxydable peut être retirée par le haut pour un nettoyage rapide et facile. La machine est équipée d'un tuyau d'évacuation arrière et d'une inversion de mouvement depuis le panneau de commande à partir duquel le chauffage de la table vibrante et le dosage temporisé peuvent également être activés. La machine est équipée de toutes les options dont une clé pour la télécommande Wi-Fi

Remarque : 230V (sur demande 380V)

ADAM K6



Machine: Adam K6
Weight: 67 kg
Dimensions: 840x500x470
Tank capacity: 6 kg
Vibrating table: heatable
Voltage: 1.5kw 50/60Hz 230V



ENROBER

 Il nastro trasportatore per ricopriture può essere collegato sia alla temperatrice da banco , grazie al sostegno del carrellino di movimentazione , sia alla temperatrici da 24 kg .

Gli accessori disponibili sono la cascata per ricopritura totale e il taglio per ricopritura a metà e bagna inferiore del prodotto per ottenere un effetto di ricopritura della parte sottostante del prodotto.

Il nastro dispone di regolatore di velocità e un interruttore per attivare il soffiatore che nella fase finale elimina il cioccolato in eccesso. Inoltre monta il taglio coda , blocca nastro per taglio carta e supporto per teglia.

La fase finale di ricopritura prevede che il prodotto si depositi su di un foglio di carta paraffinata che può essere comodamente tagliato per movimentare il prodotto finito. L'azienda fornisce due rotoli di carta paraffinata insieme al nastro.



The conveyor belt for coatings can be connected both to the bench tempering machine, thanks to the support of the handling trolley, and to the 24 kg tempering machine.

The available accessories are: cascade for total covering; cut for covering in half and wet the lower part of the product to obtain an effect of covering the part under the product.

The belt has a speed regulator and a switch to activate the blower which in the final phase eliminates the excess chocolate. It also mounts: tail cut, tape stop for paper cutting and tray support.

The final phase of covering foresees that the product settles on a sheet of paraffin paper that can be easily cut to handle the finished product. The company supplies two rolls of paraffin paper together with the ribbon.



La bande transporteuse pour revêtements peut être reliée aussi bien à la tempéreuse de banc, grâce au support du chariot de manutention, qu'à la tempéreuse de 24 kg.

Les accessoires disponibles sont : cascade pour une couverture totale ; couper pour couvrir en deux et mouiller la partie inférieure du produit pour obtenir un effet couvrant sur la partie sous le produit.

Le tapis est équipé d'un régulateur de vitesse et d'un interrupteur pour activer le souffleur qui, dans la phase finale, élimine l'excès de chocolat. Il est également équipé de: coupe de queue, butée de ruban pour la coupe du papier et support de plateau.

La phase finale de revêtement prévoit que le produit est déposé sur une feuille de papier ciré qui peut être facilement découpée pour manipuler le produit fini. L'entreprise fournit deux rouleaux de papier paraffiné avec le ruban.

TECHNICAL INFORMATION



Machine: Enrober
Weight: 65 kg
Dimensions: 1650x600x900
Belt size: 200x630x400
Hourly production: 30 kg/h
Voltage: 1kw 50/60Hz 230V



AYA K6

 Aya k6 è una scioglitrice di cioccolato da banco o incasso.

Inserita all'interno di un locale questa macchina ha un forte impatto a livello estetico ed inoltre può essere impiegata per arricchire l'offerta. Che voi siate una gelateria, una pasticceria , un bar o un ristorante , le applicazioni fat tibili con il cioccolato sono davvero molte e questa macchina vi sarà utile a realizzarle.

A livello meccanico è dotata di un sistema fisso a due motori , resistenze e sonde , mentre a livello elettronico viene proposta nella versione con pannello touch screen multifunzione oppure analogica con selettori.

Inoltre la macchina è disponibile nella versione doppia o singola ed è perfetta in tutti i casi per l'incasso grazie alle dimensioni ridotte e le bocchette di areazione. La coclea è in acciaio inox ed è estraibile , il pedale viene fornito di serie.



Aya k6 is a counter or built-in chocolate melting machine.

Placed inside a room, this machine has a strong aesthetic impact and can also be used to enrich the offer. Whether you are an ice cream parlor, a pastry shop, a bar or a restaurant, the feasible applications with chocolate are really many and this machine will be useful for making them.

On a mechanical level it is equipped with a fixed system with two motors, resistors and probes, while on an electronic level it is proposed in the version with multifunction touch screen panel or analogue with selectors.

In addition, the machine is available in the double or single version and is perfect in all cases for built-in thanks to its small size and ventilation outlets. The auger is in stainless steel and is removable, the pedal is supplied as standard.



Aya k6 est un fendoir à chocolat à comptoir ou encastrable.

Placée à l'intérieur d'une pièce, cette machine a un fort impact esthétique et peut également être utilisée pour enrichir l'offre.

Que vous soyez un glacier, une pâtisserie, un bar ou un restaurant, les applications réalisables avec le chocolat sont vraiment nombreuses et cette machine vous sera utile pour les réaliser.

Au niveau mécanique, il est équipé d'un système fixe avec deux moteurs, résistances et sondes, tandis qu'au niveau électronique, il est proposé dans la version avec écran tactile multifonction ou analogique avec sélecteurs.

De plus, la machine est disponible en version double ou simple et est parfaite dans tous les cas pour l'encastrement grâce à sa petite taille et ses bouches d'aération. La tarière est en acier inoxydable et est amovible, la pédale est fournie en standard.

AYA K6



Machine: Aya K6
Weight: 38 kg
Dimensions: 360x410x400
Tank capacity: 6 kg
Exit tube length: 440 mm
Voltage: 1kw 50/60Hz 230V



CHOCOHOT SPRAY



L'aerografo professionale con camera riscaldata modello Choco hot Spray è un prodotto adatto ai piccoli/medi e grandi laboratori di pasticceria. L'aerografo è collegato ad un serbatoio con capacità 1 L ed il suo alloggio si trova all'interno di una camera riscaldata in acciaio inox con temperatura regolabile e ventilazione.

Mantenere la temperatura all'interno del serbatoio diventa fondamentale se si lavora con cioccolato in tempero o il burro di cacao.

La pressione di esercizio è regolabile fino a 3,5 bar , il diametro dell'ugello è 1.9 mm .

Inoltre dall'aerografo è possibile regolare la quantità di prodotto per passare da una polverizzazione fine ad una più grossa.

Disponibile in versione Doppia.



The professional airbrush with heated chamber model Chocohot Spray is a product suitable for small/medium and large pastry shops. The airbrush is connected to a 1 L capacity tank and its housing is located inside a heated stainless steel chamber with adjustable temperature and ventilation.

Maintaining the temperature inside the tank becomes essential if you are working with tempered chocolate or cocoa butter.

The operating pressure is adjustable up to 3.5 bar, the nozzle diameter is 1.9 mm.

Furthermore, from the airbrush it is possible to adjust the quantity of product to go from a fine to a coarser pulverization.

Available in Double version.



L'aérographe professionnel à chambre chauffée modèle Chocohot Spray est un produit adapté aux petites/moyennes et grandes pâtisseries.

L'aérographe est relié à un réservoir d'une capacité de 1 L et son boîtier est situé à l'intérieur d'une chambre en acier inoxydable chauffée avec température et ventilation réglables.

Maintenir la température à l'intérieur de la cuve devient indispensable si vous travaillez avec du chocolat tempéré, ou du beurre de cacao.

La pression de service est réglable jusqu'à 3,5 bar, le diamètre de la buse est de 1,9 mm. De plus, à partir de l'aérographe, il est possible de régler la quantité de produit pour passer d'une pulvérisation fine à une pulvérisation plus grossière.

Disponible en version double.

TECHNICAL INFORMATION



Machine: Chocohot spray
Weight: 12 kg
Dimensions: 240x220x450
Spraygun size: 260x200x110
Container capacity: 1 litre
Voltage: 0,5kw 50/60Hz 220V



CHOCOBBOX

 Se state cercando un piccolo o grande scioglitore che vi sia di supporto nel vostro laboratorio o nel vostro locale , la gamma Chocobox del marchio Bilait propone un modello per ogni evenienza. Dal più piccolo 0.8L , a 1.5L-2.5L-3,5L fino a 6 L di capacità , scioglie e mantiene la temperatura desiderata fino ad un massimo di 50 gradi.

Le vaschette intercambiabili vi permetteranno di lavorare con diversi cioccolati su un singolo scioglitore e la struttura totalmente in acciaio inox garantisce il prodotto a lungo nel tempo oltre che una maggior conducibilità di calore.

 If you are looking for a small or large melter that can support you in your laboratory or in your room, the Chocobox range of the Bilait brand offers a model for every eventuality. From the smallest 0.8L, to 1.5L-2.5L-3.5L up to 6L of capacity, it melts and maintains the desired temperature up to a maximum of 50 degrees.

The interchangeable trays will allow you to work with different chocolates on a single melter and the totally stainless steel structure guarantees the product over time as well as greater heat conductivity.

 Si vous cherchez un fendoir petit ou grand pouvant vous accompagner dans votre laboratoire ou dans votre chambre, la gamme Chocobox de la marque Bilait propose un modèle pour chaque éventualité. Du plus petit 0,8L à 1,5L-2,5L-3,5L jusqu'à 6L de capacité, il fond et maintient la température souhaitée jusqu'à un maximum de 50 degrés. Les plateaux interchangeables vous permettront de travailler avec différents chocolats sur un seul fendoir et la structure totalement en acier inoxydable garantit le produit dans le temps ainsi qu'une plus grande conductivité thermique.

Chocobox



Machine: Chocobox
Weight: varies by model
Dimensions: 230x140x270
Materials: stainless steel
Capacity: 0.8/1.5/2.5/3.5/6 L
Voltage: 60w 50/60Hz 230V



GUITAR PASTRY



Bilait propone una gamma completa di chitarre per pasticceria, strumenti ideali per tagliare in precise porzioni i prodotti dolciari con diversi tipi di impasto, quali cremini, semifreddi e molto altro.

Le chitarre classiche, disponibili in versione singola o doppia, sono indicate per la produzione di grandi quantità di cremini e altri tipi di ganaches. Le mini chitarre, Sono richieste nelle scuole, nei ristoranti, nelle gelaterie e nelle piccole cioccolaterie. L'innovativo sistema di incastro facilita notevolmente l'inserimento dei telai, riducendo i tempi di montaggio, smontaggio e manutenzione



Bilait offers a complete range of guitars for pastry, ideal tools for cutting confectionery products with different types of dough into precise portions, such as cremini, semifreddo and much more. The classic guitars, available in single or double versions, are suitable for the production of large quantities of cremini and other types of ganaches. The mini guitars are required in schools, restaurants, ice cream parlors and small chocolate shops. The innovative interlocking system greatly facilitates the insertion of the frames, reducing assembly, disassembly and maintenance times



Bilait propose une gamme complète de guitares pour la pâtisserie, des outils idéaux pour découper des produits de confiserie avec différents types de pâte en portions précises, telles que cremini, semifreddo et bien plus encore.

Les guitares classiques, disponibles en version simple ou double, conviennent à la production de grandes quantités de cremini et autres types de ganaches. Les mini guitares sont obligatoires dans les écoles, les restaurants, les glaciers et les petites chocolateries. Le système de verrouillage innovant facilite grandement l'insertion des cadres, réduisant les temps de montage, de démontage et de maintenance

GUITAR PASTRY



MODELS AVAILABLE

DOUBLE

Base weight: 14 kg
Base size: 530x520
Frame models: 60-45-37,5-30
22,5-15

Frame weight: 6 kg
Frame size: 430x650
Materials: stainless steel

SINGLE

Base weight: 6 kg
Base size: 400x595
Frame models: 60-45-37,5-30
22,5-15

Frame weight: 6 kg
Frame size: 430x650
Materials: stainless steel

MINI

Base weight: 3 kg
Base size: 300x42
Frame models: 30 - 22,5
Frame weight: 3 kg
Frame size: 490x325
Materials: stainless steel

THERMOFORM



TERMOFORM è la termoformatrice di fogli A3 , una macchina compatta e completa.

La creazione dello stampo termoformato avviene mediante la tecnica del sottovuoto con pompa a doppia funzione che agevola la rimozione della matrice dal foglio termoformato grazie all'azione di un soffio libera stampo.

Il materiale plastico della macchina rende la struttura più leggera.

Il riscaldamento avviene mediante 4 lampade alogene con un consumo di 400W l'una che disposte lungo la superficie della zona superiore garantiscono il riscaldamento uniforme del foglio di stampa. L'azienda fornisce fogli di stampa in materiale PETG adatti al contatto con alimenti in diversi spessori , da 0,5 mm fino a 3 mm.



TERMOFORM is the A3 sheet thermoforming machine, a compact and complete machine.

The creation of the thermoformed mold takes place using the vacuum technique with a double function pump that facilitates the removal of the matrix from the thermoformed sheet thanks to the action of a free blow mold.

The plastic material of the machine makes the structure lighter.

Heating takes place by means of 4 halogen lamps with a consumption of 400W each which, arranged along the surface of the upper area, ensure uniform heating of the printing sheet. The company supplies printing sheets in PETG material suitable for contact with food in different thicknesses, from 0.5 mm up to 3 mm.



TERMOFORM est la thermoformeuse de tôles A3, une machine compacte et complète.

La création du moule thermoformé s'effectue selon la technique du vide avec une pompe à double fonction qui facilite le retrait de la matrice de la feuille thermoformée grâce à l'action d'un moule de soufflage libre.

La matière plastique de la machine rend la structure plus légère.

Le chauffage s'effectue au moyen de 4 lampes halogènes d'une consommation de 400W chacune qui, disposées le long de la surface de la zone supérieure, assurent un chauffage uniforme de la feuille d'impression. L'entreprise fournit des feuilles d'impression en matériau PETG aptes au contact alimentaire en différentes épaisseurs, de 0,5 mm à 3 mm.

TECHNICAL INFORMATION



Machine: Thermoform
Weight: 21 kg
Dimensions: 340x600x650
Surface useful: 410x260
Suction and blowing pump

Voltage: 1.78 kw 50/60Hz 230V



TARTLET MACHINE

 La macchina Tartlet Machine è stata creata per velocizzare i tempi di preparazione di basi per tartellette con pastafrolla dolce o salata. Le misure e le forme delle tartellette dipenderanno dalle piastre montate sulla macchina. Le piastre sono intercambiabili e si possono scegliere tra vari modelli a catalogo oppure è possibile richiedere una personalizzazione fornendo tutti i dettagli. Il funzionamento è semplice, una volta posizionato il prodotto all'interno delle due piastre ed impostati i tempi e le temperature di cottura, sarà sufficiente avvicinare le due piastre abbassando la leva apposita per ottenere in poco tempo il prodotto finito. Grazie a questa macchina una sola persona è in grado di produrre circa 750 tartellette in un'ora (il numero effettivo varia in base alla pialla montata).

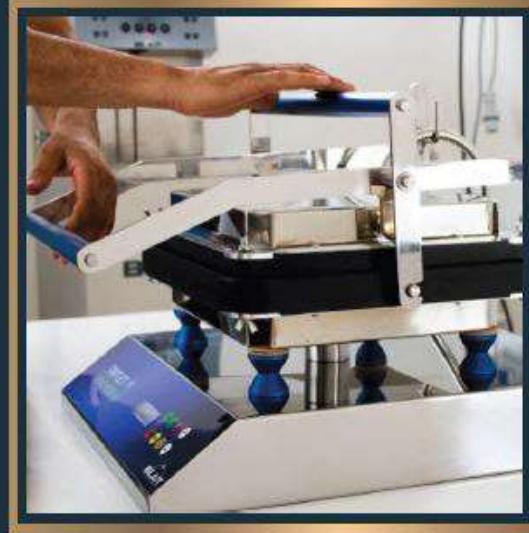
 The Tartlet Machine was created to speed up the preparation time for tartlets with sweet or savory shortcrust pastry. The sizes and shapes of the tartlets will depend on the plates mounted on the machine. The plates are interchangeable and you can choose between various models in the catalog or you can request a customization by providing all the details. Operation is simple, once the product has been positioned inside the two plates and the cooking times and temperatures have been set, it will be sufficient to bring the two plates closer by lowering the special lever to obtain the finished product in a short time. Thanks to this machine, a single person is able to produce about 750 tartlets in an hour (the actual number varies according to the plate mounted).

 La Machine à Tartelettes a été créée pour accélérer les temps de préparation des tartelettes à pâte brisée sucrée ou salée. Les tailles et formes des tartelettes dépendront des plaques montées sur la machine. Les plaques sont interchangeables et vous pouvez choisir entre différents modèles dans le catalogue ou vous pouvez demander une personnalisation en fournissant tous les détails. Le fonctionnement est simple, une fois le produit positionné à l'intérieur des deux plaques et les temps et températures de cuisson réglés, il suffira de rapprocher les deux plaques en abaissant le levier spécial pour obtenir le produit fini en peu de temps. Grâce à cette machine, une seule personne est capable de produire environ 750 tartelettes en une heure (le nombre réel varie selon le plat monté).

TECHNICAL INFORMATION



Machine: Tartlet machine
Weight: 34 kg
Closed size: 440x520x430
Plate size: 329x380x55
Plate of: coated alluminium
Voltage: 3.2kw 50/60Hz 230V





STAMPO_01

Ø upper 40
Ø lower 28
molds 30
height 18
edge 4
base 4

8g dough
1'30 timer



STAMPO_02

Ø upper 50
Ø lower 39
molds 30
height 15
edge 4
base 4,5

12g dough
1'30 timer



STAMPO_03

Ø upper 69
Ø lower 48
molds 13
height 19,5
edge 4,5
base 4

30g dough
2'30 timer



STAMPO_04

Ø upper 89
Ø lower 65
molds 9
height 20
edge 5
base 4

40g dough
2'30 timer



STAMPO_05

Ø up 66x35
Ø low 51x21
molds 30
height 15
edge 3,5
base 4

10g dough
1'30 timer





STAMPO_06

Ø up 80x51
Ø low 36x40
molds 15
height 16
edge 5
base 4

17g dough
2'00 timer



STAMPO_07

Ø up 124
Ø low 99
molds 4
height 21
edge 4
base 5,5

90g dough
3'00 timer



STAMPO_08

Ø up 6x44
Ø low 31
molds 25
height 22
edge 4
base 4

12g dough
1'30 timer



STAMPO_09

Ø up 34
Ø low 30
molds 30
height 21
edge 4
base 4

10g dough
1'30 timer



STAMPO_10

Ø up 49
Ø low 36
molds 25
height 15
edge 4,5
base

12g dough
1'30 timer





STAMPO_11
2P 40x27

5g dough
1'30 timer

molds 30
height 16
edge 3
base 3



STAMPO_12
side up 41
side low 27
molds 25
height 21
edge 4
base 3,5

15g dough
1'30 timer



STAMPO_13
Ø up 46
Ø low 31
molds 30
height 19,5
edge 4
base 3,5

12g dough
1'30 timer



STAMPO_14
Ø 40
molds 30
height 17
edge 3
base 3,5

10g dough
1'30 timer



STAMPO_15
Ø 80
molds 9
height 19
edge 4
base 4

40g dough
2'30 timer





STAMPO_16
2p 71X71

40g dough
2'30 timer

molds 12
height 19
edge 4
base 4



STAMPO_17
2p 109X59

35g dough
2'30 timer

molds 14
height 19
edge 4
base 4,5



STAMPO_18
2p 36X36

10g dough
1'30 timer

molds 35
height 17
edge 3,5
base 3,5



STAMPO_19
2p 65X25

12g dough
1'30 timer

molds 21
height 15
edge 3
base 4



STAMPO_20
2p 69X69

20g dough
1'30 timer

molds 9
height 20
edge 3
base 3





STAMPO_21

Ø up 50x45
Ø low 34x31
molds 30
height 17,5
edge 3,5
base 3,5

12g dough
1'30 timer



STAMPO_22

2P 125x31
molds 14
height 15
edge 3,3
base 3,3

25g dough
2'30 timer



STAMPO_23

2P 97x68
molds 12
height 27

125g dough
5' timer



STAMPO_24

Ø up 58
Ø low 52
molds 13
height 15
edge 4
base 3

20g dough
2'30 timer



STAMPO_25

Ø up 4,8x2,2
Ø low 1,9x4,5
molds 25
height 1,5
edge 3,5
base 4

10g dough
2' timer





STAMPO_26

Ø out 28
Ø inside 20
molds 49
height 15
edge 4
base 4

5g dough
2'30 timer



STAMPO_27

Ø out 37
Ø inside 31
molds 30
height 15
edge 3
base 3

7g dough
2'30 timer



STAMPO_28

Ø out 38
molds 30
height 17
edge 3
base 3,5

9g dough
1'30 timer



STAMPO_29

Ø 84
molds 9
height 20
edge 4
base 4

44g dough
2'30 timer





Minijel è un macchinario ideato per velocizzare i tempi di ricopritura di torte e pasticci con gelatina alimentare.

Il funzionamento interno della macchina prevede la presenza di una caldaia con serpentina inox inserita al suo interno. La regolazione della temperatura di esercizio è compresa in un range tra 0 e 90 gradi garantiti in uscita dall'aerografo grazie ad un tubo elettricamente riscaldato.

L'aspirazione del prodotto avviene direttamente dal contenitore esterno mediante un tubo posto nella parte posteriore della macchina, questo permette di escludere l'ingombro di un contenitore interno ottenendo così una struttura compatta ed agevole in caso di eventuali spostamenti. La macchina viene fornita insieme ad un aerografo professionale di alta qualità comprensivo di tre ugelli differenti due polverizzanti da 0.8 e 0.6mm e uno con spruzzo a cono fisso.



Minijel is a machine designed to speed up the times of covering cakes and pastries with food gelatin.

The internal functioning of the machine foresees the presence of a boiler with stainless steel coil inserted inside it. The adjustment of the operating temperature is between a range of 0 and 90 degrees guaranteed at the outlet from the spray gun thanks to an electrically heated tube.

The suction of the product takes place directly from the external container by means of a tube placed at the rear of the machine, this allows to exclude the encumbrance of an internal container, thus obtaining a compact and easy structure in case of any movements.

The machine is supplied together with a high quality professional airbrush including three different nozzles, two 0.8 and 0.6mm pulverizing nozzles and one with a fixed cone spray.



Minijel est une machine conçue pour accélérer les temps de revêtement des gâteaux et pâtisseries avec de la gélatine alimentaire.

Le fonctionnement interne de la machine prévoit la présence d'une chaudière avec serpentin en acier inoxydable inséré à l'intérieur. Le réglage de la température de fonctionnement est compris entre 0 et 90 degrés garanti à la sortie du pistolet grâce à un tube chauffant électriquement.

L'aspiration du produit s'effectue directement depuis le conteneur externe au moyen d'un tube placé à l'arrière de la machine, cela permet d'exclure l'encombrement d'un conteneur interne, obtenant ainsi une structure compacte et facile en cas de mouvements.

La machine est fournie avec un aérographe professionnel de haute qualité comprenant trois buses différentes, deux buses de pulvérisation de 0,8 et 0,6 mm et une avec un pulvérisateur à cône fixe.

TECHNICAL INFORMATION



Machine: Minijel

Weight: 32 kg

Dimensions: 380x320x280

2x temperature regulators

2x pressure regulators

Voltage: 2.1 kw 50/60Hz 230V



ALCUNE RECENSIONI DEI NOSTRI CLIENTI



mohammed alamer

Local Guide · 458 recensioni · 1.394 foto

★★★★★ 2 anni fa

(Traduzione di Google) La migliore fabbrica per la produzione di macchine per il cioccolato
La migliore fabbrica per macchine per il cioccolato

(Originale)

أفضل مصنع لصناعة مكائن الشوكولاتة

Best factory for chocolate machines



Naif

Local Guide · 31 recensioni · 2 foto

★★★★★ 8 mesi fa

(Traduzione di Google) Abbiamo trattato con loro più di una volta in modo molto rispettoso, il prodotto è eccellente e la qualità, grazie

(Originale)

تم التعامل معهم أكثر من مرة جدأً محترمين المنتج متاز وجودة شكرًا لكم



שלוםי קופר

2 recensioni

★★★★★ 8 mesi fa

(Traduzione di Google) Grandi persone

(Originale)

Great people



raju berengo

3 recensioni · 4 foto

★★★★★ 7 mesi fa - Modifica

Grande disponibilità del personale e assistenza post vendita totale.

Le loro attrezzature non hanno nulla da invidiare ai marchi più conosciuti e i prezzi sono in linea con le esigenze dei laboratori di pasticceria!



massimo Dal Fior

1 recensione

★★★★★ 2 mesi fa

Sarò sincero non conoscevo l'azienda, ne sono venuto a conoscenza tramite internet, ho acquistato una tartellettiera poiché il prezzo era decisamente buono rispetto ad altre aziende concorrenti. Mi sono trovato molto bene sia come prodotto sia come assistenza pre e post vendita, sono molto disponibili . Consigliato vivamente



gelateriaconsuelo Miglior temperatrice provata fino ad ora, bravi



fabio virgilio zanardelli

Local Guide · 177 recensioni

★★★★★ 4 settimane fa



Antonio Argento

Local Guide · 32 recensioni · 28 foto

★★★★★ 3 anni fa

Aggiunge valore al tuo lavoro



Pietro Macellaro

★★★★★ 8 mesi fa



Gianfranco Mercuri

768 foto

★★★★★ 8 mesi fa



Gino Romualdo

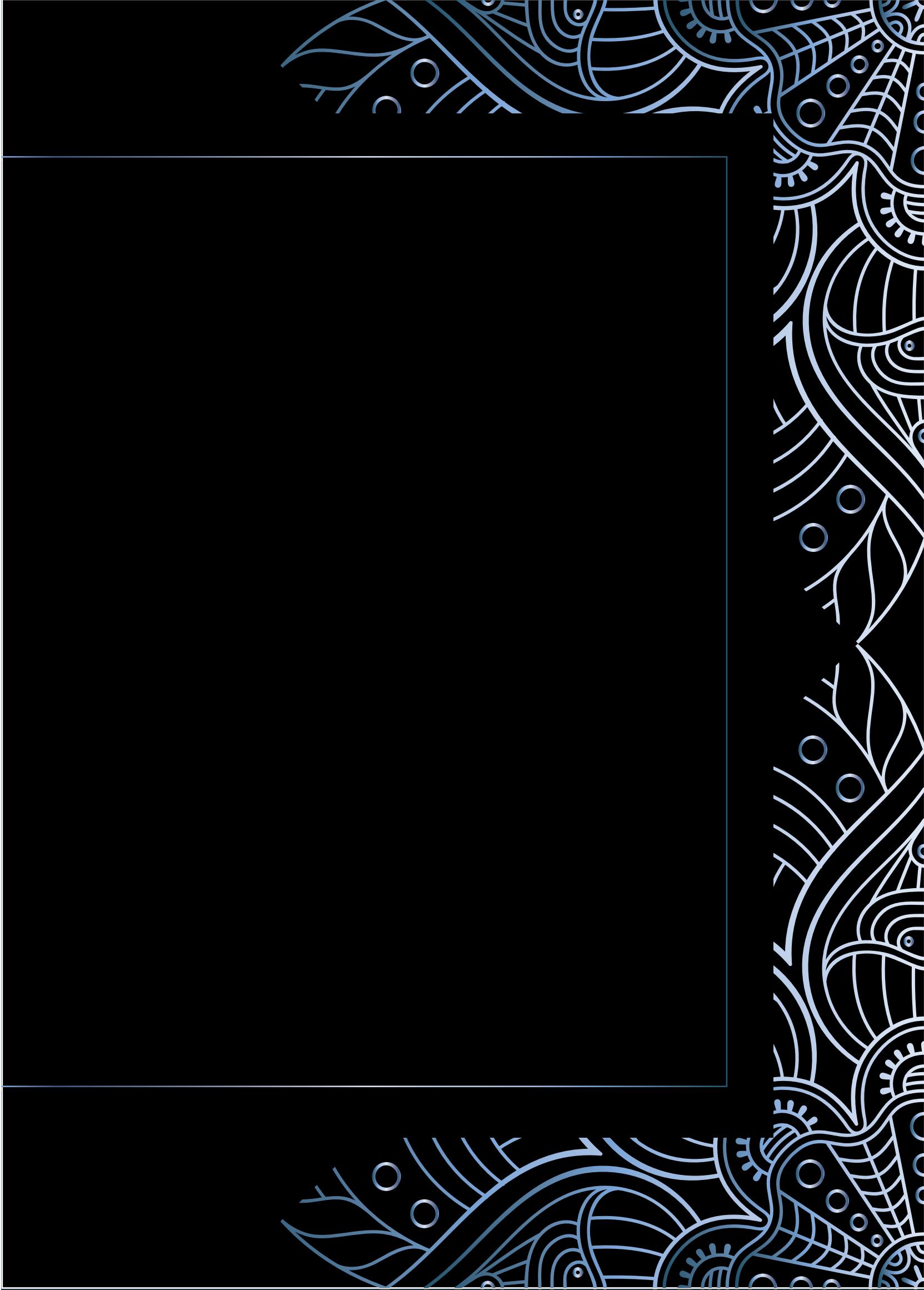
★★★★★ 8 mesi fa



m.troi39 Una macchina eccezionale!!!!!!



b_capitaine_coach Super matos j'en ai achete une il y a deux ans génial





Office: +39 0365224424
Email: info@bilait.it
Website: www.bilait.it

Address: Via della Ferrovia, 60
City: Gavardo (Brescia)
Cap: 25085



MADE IN ITALY