TARTLET MACHINE

La macchina Tartlet Machine è stata creata per velocizzare i tempi di preparazione di basi per tartellette e 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 richiederne uno personalizzato direttamente all'azienda.
La macchina funziona in modo che una volta posizionato il prodotto all'interno delle due piastre ed impostati i tempi e le temperature di cottura, sarà sufficiente accoppiare le due piastre per ottenere in poco tempo il prodotto finito.
Tartlet Machine come ogni macchinario Bilait è facile e pratico da utilizzare, grazie a questa macchina una solo persona è in grado di produrre circa 750 tartellette in un'ora.

The Tartlet Machine is designed to speed up the preparation tartlet bases and sweet or savoury shortbread products. The shapes and sizes of the tartlets depends on the plates mounted on the machine. The plates are interchangeable and, in addition to the various models available in the catalogue, the customer can even request custom plates directly from the company.
Once the product has been positioned inside the two plates and the cooking times and temperatures have been set, simply bring the two plates together and the finished product will be ready just a short time later.
Like every Bilait machine, the Tartlet Machine is easy and intuitive to use. In fact, thanks to this machine, a single operator can produce about 750 tartlets in an hour.

Machine: Tartlet Machine
Weight: 34 kg
Dimensions: 440x520x110
Plate size: 329x380x55 mm
Plate Material:
teflon coated alluminum
Voltage: 3.2kw 50/60Hz 230V

TARTLET

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

MACHINE plates

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	4

12g dough
1’30 timer

TARTLET

STAMPO_11

2P	40x27
molds	30
height	16
edge	3
base	3

5g dough
1'30 timer

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

MACHINE plates

STAMPO_16

2p	71X71
molds	12
height	19
edge	4
base	4

40g dough
2'30 timer

STAMPO_17

2p	109X59
molds	14
height	19
edge	4
base	4,5

35g dough
2'30 timer

STAMPO_18

2p	36X36
molds	35
height	17
edge	3,5
base	3,5

10g dough
1'30 timer

STAMPO_19

2p	65X25
molds	21
height	15
edge	3
base	4

12g dough
1'30 timer

STAMPO_20

2p	69X69
molds	9
height	20
edge	3
base	3

20g dough
1'30 timer

TARTLET

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 up	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

MACHINE plates

STAMPO_26

2P 166x137

95g dough
3’30 timer

molds 4
height 6