



PRODUCTION OF MACHINES
FOR THE PASTRY SECTOR

PRODUZIONE MACCHINE PER PASTICCERIE

2021 CATALOG



MADE IN ITALY



Commercial manager: +39 366 331 2925 (WhatsApp)

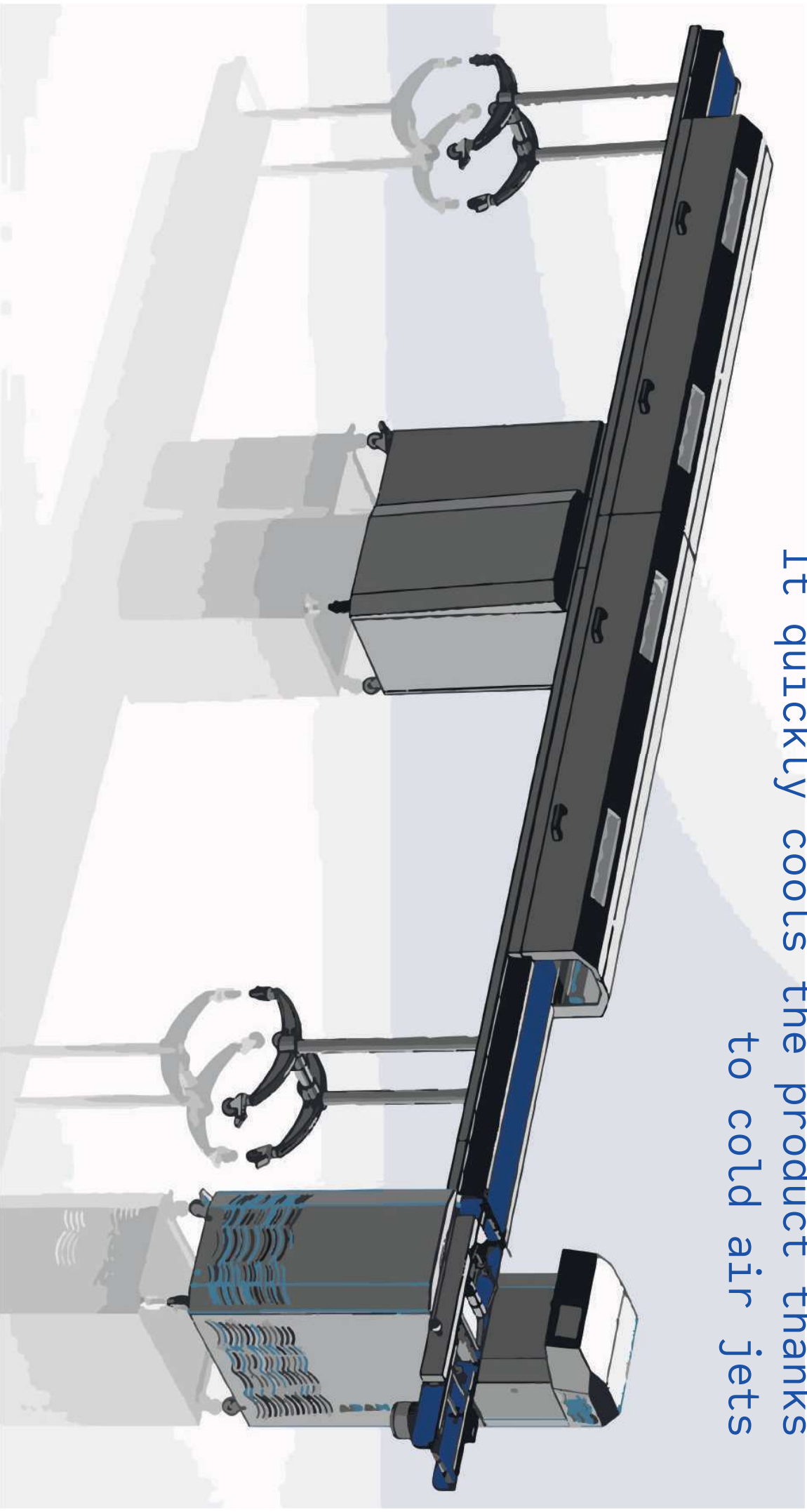
Fin dal primo giorno ciò che ci ha guidati è stata la voglia di scoprire e di portare innovazione nel nostro settore.

La nostra equipe è formata da personale competente con un sogno in comune, quello di consegnare nelle mani di ogni pasticcere macchine di qualità ed innovative, accompagnate dal miglior servizio della categoria.

Per questo motivo ci impegniamo ogni giorno nel nostro lavoro, guidati dalla sete del progresso e volenterosi di crescere.

Bilait è un primo passo verso un nuovo orizzonte nel settore della pasticceria e vogliamo che ognuno di voi compia questo passo insieme a noi.

Chocolate cooling tunnel
It quickly cools the product thanks
to cold air jets



NEW PROJECT YEAR 2021

ADAM K60



Adam k60 è una macchina temperatrice di cioccolato con una capacità di 60 kg ideale per le medie e grandi pasticcerie, cioccolaterie e ristoranti. Adam k60 si presenta compatta e resistente. Tutta la gestione operativa viene messa in pratica attraverso il pannello comandi dove è possibile regolare con grande accuratezza le temperature di scioglimento e tempera, è gestibile il dosaggio elettronico e l'accensione/spegnimento della tavola vibrante ed il suo riscaldamento interno.

Questa macchina ha il pregio di essere molto comoda ed allo stesso tempo versatile e sicura.



The Adam k60 chocolate tempering machine has a 60 kg capacity, making it ideal for medium to large pastry shops, chocolate shops and restaurants. The Adam k60 is compact and durable. All the operational management functions are controlled via the control panel, where the user can precisely adjust the melting and tempering temperatures, the electronic dosage, and the vibrating table's activation/deactivation and internal heating. In addition to being safe and versatile, this machine is also extremely ergonomic.



Machine:	Adam K60
Weight:	90 kg
Dimensions:	650x1100x1560
Tank capacity:	60 kg
Vibrating table:	heatable
Voltage:	3,5kw-50/60Hz-400V

tempering machine



Adam k60 est une tempéréeuse à chocolat d'une capacité de 60 kg idéale pour les moyennes et grandes pâtisseries, chocolatiers et restaurants. Adam k60 est compact et résistant. Toute la gestion opérationnelle est mise en pratique via le panneau de commande où il est possible d'ajuster les températures de fusion et de revenu avec une grande précision, le dosage électronique et l'allumage / extinction de la table vibrante et de son chauffage interne peuvent être gérés.

Cette machine a l'avantage d'être très confortable et à la fois polyvalente et sûre.



ADAM K24



Adam k24 è una macchina temperatrice di cioccolato con una capacità di 24 kg ideale per le medie e grandi pasticcerie, cioccolaterie e ristoranti. Adam k24 si presenta compatta e resistente. Tutta la gestione operativa viene messa in pratica attraverso il pannello comandi dove è possibile regolare con grande accuratezza le temperature di scioglimento e tempera, è gestibile il dosaggio elettronico e l'accensione/spegnimento della tavola vibrante ed il suo riscaldamento interno.

Questa macchina ha il pregio di essere molto comoda ed allo stesso tempo versatile e sicura.



The Adam k24 chocolate tempering machine has a 24 kg capacity, making it ideal for medium to large pastry shops, chocolate shops and restaurants. The Adam k24 is compact and durable. All the operational management functions are controlled via the control panel, where the user can precisely adjust the melting and tempering temperatures, the electronic dosage, and the vibrating table's activation/deactivation and internal heating. In addition to being safe and versatile, this machine is also extremely ergonomic.



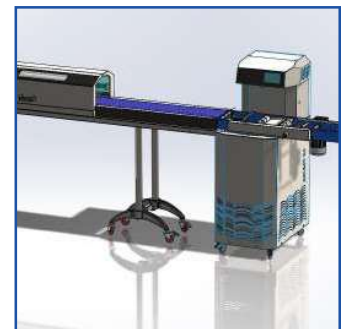
Machine:	Adam K24
Weight:	78 kg
Dimensions:	760x800x1450
Tank capacity:	24 kg
Vibrating table:	heatable
Voltage:	3kw-50/60Hz-230/400V

tempering machine



Adam k24 est une tempéruse à chocolat d'une capacité de 24 kg idéale pour les moyennes et grandes pâtisseries, chocolatiers et restaurants. Adam k24 est compact et résistant. Toute la gestion opérationnelle est mise en pratique via le panneau de commande où il est possible d'ajuster les températures de fusion et de revenu avec une grande précision, le dosage électronique et l'allumage / extinction de la table vibrante et de son chauffage interne peuvent être gérés.

Cette machine a l'avantage d'être très confortable et à la fois polyvalente et sûre.



ADAM K6



Adam k6 è la miglior macchina della sua categoria. Con sei kg di capacità è un macchinario indicato per le pasticcerie, i ristoranti e tutte quelle attività alimentari che vogliono iniziare a lavorare con il cioccolato oppure che già lo fanno ma vorrebbero aumentare la loro capacità produttiva. La macchina può lavorare a ciclo continuo per intere giornate dando così la possibilità all'utilizzatore di portare in tempera 20 kg di cioccolato solido in gocce in sole 4 ore e mezza (6 kg di cioccolato ogni ora e mezza). La macchina risulta essere molto versatile e di facile utilizzo. In poco tempo l'utilizzatore avrà ben chiare tutte le potenzialità della macchina, dal settaggio delle temperature fino al dosaggio elettronico, tutto attivabile da display o da tablet.



Adam k6 is the best machine in its class. With a capacity of six kg, this is machine suitable for pastry shops, restaurants, and all other food businesses that would like to begin producing chocolate, or that already do so but would like to increase their production capacity. The machine can operate on a continuous cycle for days on end, allowing the user to temper 20 kg of solid chocolate in just 4 and a half hours (6 kg of chocolate every hour and a half). The machine is extremely versatile and easy to use. The user will quickly realise the machine's full potential, from setting the temperatures to the electronic dosing function, all of which can be controlled from the display or using a tablet.

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



tempering machine



Adam k6 est la meilleure machine de sa catégorie. Avec une capacité de 6 kg, c'est une machine adaptée aux pâtisseries, restaurants et toutes les entreprises alimentaires qui veulent commencer à travailler avec du chocolat ou qui le font déjà mais qui souhaitent augmenter leur capacité de production. La machine peut fonctionner en cycle continu pendant des jours entiers, donnant ainsi à l'utilisateur la possibilité de mettre en tempérage 20 kg de pastilles de chocolat solide en seulement 4 heures et demie (6 kg de chocolat toutes les heures et demie). La machine est très polyvalente et facile à utiliser. En peu de temps, l'utilisateur aura une compréhension claire de tout le potentiel de la machine, du réglage des températures au dosage électronique, le tout activé à partir de l'écran ou de la tablette.



ENROBER



La macchina è assemblabile ed Adam k6 e K24. Il nastro trasportatore ha una velocità regolabile. Con Enober è possibile creare la cascata di cioccolato ed iniziare le ricopriture di biscotti, frutta ecc.. Dispone di un soffiatore dai prodotti appena ricoperti il cioccolato in eccesso all'interno della vasca. Il carrello in funzione muove una bobina di carta paraffinata sulla quale si appoggeranno in modo automatico i prodotti ricoperti. Grazie ad una leva è possibile fermare la corsa del nastro così da poter comodamente tagliare la carta e spostare i prodotti. In parallelo al nastro sono visibili due pomelli che, se tirati, rendono estraibile una teglia di supporto addizionale per i prodotti finiti. Potenza del soffiatore e velocità del nastro sono regolabili.



The machine can be assembled and Adam k6 and K24. The conveyor belt has one adjustable speed. With Enober it is possible to create the chocolate cascade and start the coating of biscuits, fruit, etc. It has a blower from the products that have just covered the excess chocolate inside the tank. The trolley in operation moves a reel of paraffin paper on which the coated products will automatically rest. Thanks to a lever it is possible to stop the run of the belt so as to be able to conveniently cut the paper and move the products. Two knobs are visible parallel to the belt which, if pulled, make an additional support tray removable for finished products. Blower power and belt speed are adjustable.

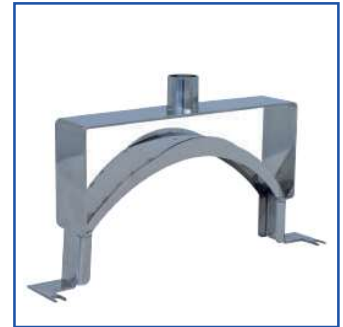
Machine:	Enrober
Weight:	65 kg
Dimensions:	1650x600x900
belt size:	200x630x400
Hourly production:	30 kg/h
Voltage:	1kw-50/60Hz-230V



chocolate coating



La machine peut être assemblée et Adam K6 et K24. La bande transporteuse a une vitesse réglable. Avec Enober, il est possible de créer la cascade de chocolat et de commencer l'enrobage des biscuits, des fruits, etc. Le chariot en fonctionnement déplace une bobine de papier de paraffine sur laquelle reposeront automatiquement les produits enduits. Grâce à un levier, il est possible d'arrêter la course de la bande afin de pouvoir couper le papier et déplacer les produits de manière pratique. Deux boutons sont visibles parallèlement à la ceinture qui, s'ils sont tirés, rendent un plateau de support supplémentaire amovible pour les produits finis. La puissance du ventilateur et la vitesse de la courroie sont réglables.



AYA K6



Questo modello anche grazie alla scocca in acciaio inox si presenta molto resistente e sicuro. Internamente monta due motori a comandare l'agitatore e la coclea oltre a tutti i componenti necessari a farla lavorare in continuo senza sforzi per periodi di tempo prolungati. La modalità notte di Aya k6 si può attivare attraverso un solo tasto. Quando viene premuto, la macchina attiva l'inversione di marcia del motore della coclea per riportare tutto il cioccolato in vasca e grazie a questo accorgimento la ripartenza del motore la mattina seguente sarà sicura e facilitata. Grazie alla coclea estraibile in acciaio inox è possibile cambiare tipo e colore del cioccolato. Sarà sicura e facilitata. Grazie alla coclea estraibile in acciaio inox è possibile cambiare tipo e colore del cioccolato.



This model is extremely safe and durable, thanks also to its stainless steel body. It features two interior motors for controlling the mixer and the auger, and comes with all the components necessary to allow it to function effortlessly and in continuation, even for extended periods of time. The Aya k6 unit's night mode can be activated with the simple press of a button. When pressed, the machine reverses the auger motor's direction of rotation in order to draw all the chocolate back into the basin, thereby also facilitating the motor's reactivation the following morning. The type and colour of the chocolate can be changed thanks to the removable stainless steel auger.

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



chocolate melter



Ce modèle également grâce au corps en acier inoxydable est très résistant et sûr. En interne, il monte deux moteurs pour entraîner l'agitateur et la vis sans fin ainsi que tous les composants nécessaires pour le faire fonctionner en continu sans effort pendant de longues périodes de temps. Le mode nuit d'Aya k6 peut être activé avec un seul bouton. Lorsqu'elle est pressée, la machine active l'inversion du moteur de la vis sans fin pour ramener tout le chocolat dans le réservoir et grâce à ce dispositif le redémarrage du moteur le lendemain matin sera sûr et plus facile. Grâce à la vis amovible en acier inoxydable, il est possible de changer le type et la couleur du chocolat, ce qui sera sûr et facile. Grâce à la vis amovible en acier inoxydable, il est possible de changer le type et la couleur du chocolat.



CHOCOHOT



La macchina modello Chocohot spray è stata concepita per realizzare diverse decorazioni grazie all'effetto polverizzazione del cioccolato o del burro di cacao. Questo effetto è reso possibile grazie ad un aerografo con un contenitore da un litro che collegandosi ad un compressore polverizza il cioccolato. Si può aprire o chiudere l'ugello dal diametro di 1.9 mm. Dentro la macchina è presente una camera riscaldata che serve a mantenere il prodotto alla temperatura desiderata. L'effetto più conosciuto realizzabile con questa macchina è quello velluto, l'unico limite lo decide la creatività.



The Chocohot spray machine is designed to create various types of decorative effects thanks to its ability to pulverise chocolate and cocoa butter. In fact, the 1.9 mm diameter nozzle can be opened or closed to increase or decrease the amount of product dispensed until the desired particle size is obtained. A heated chamber inside the machine serves to keep the product at the desired temperature. In the case of cocoa butter and chocolate, the temper is able to be maintained for the relative decorations. The velvet effect is the most popular that can be obtained with this machine, with the only limitation being the user's creativity.

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



Spray gun



La machine modèle spray Chocohot a été conçue pour créer différentes décorations grâce à l'effet poudreux du chocolat ou du beurre de cacao. Cet effet est rendu possible grâce à un aérographe avec un récipient d'un litre qui, en se connectant à un compresseur, pulvérise le chocolat. Vous pouvez ouvrir ou fermer la buse d'un diamètre de 1,9 mm. À l'intérieur de la machine se trouve une chambre chauffée qui sert à maintenir le produit à la température souhaitée. L'effet le plus connu réalisable avec cette machine est celui du velours, la seule limite est la créativité.

DOUBLE MODEL



CHOCOBOX



Chocobox è una scioglitrice di piccole dimensioni.

Scoglie e mantiene in temperatura il cioccolato anche in piccole quantità, aiutando nei lavori di piccola glassatura; permette di usare vari tipi di cioccolato grazie alle bacinelle intercambiabili.

Mantenendo costante la temperatura del cioccolato, permette di lavorare senza intoppi.

L'utilizzo è estremamente semplice: è presente un tasto di accensione/spegnimento e una manopola per regolare la temperatura (sino a 50 gradi).

Il corpo della macchina, la bacinella ed il coperchio sono in acciaio inox AISI 304, ottimo per la sua conducibilità del calore e la sua resistenza



Chocobox is a small size melter.

It melts and maintains the temperature of the chocolate even in small quantities, helping in the work of small glazing; allows you to use various types of chocolate thanks to interchangeable basins.

By keeping the temperature of the chocolate constant, it allows you to work smoothly.

Use is extremely simple: there is an on / off button and a knob to adjust the temperature (up to 50 degrees).

The body of the machine, the basin and the lid are in AISI 304 stainless steel, excellent for its conductivity of heat and its resistance

Machine:	Chocobox
Weight:	varies by model
Dimensions:	230x140x270
Materials:	stainless steel
Capacity:	0.8/1.5/2.5/3/5 6/9 L
Voltage:	60w 50/60hz 230V



Chocolate melter



Chocobox est un fondoir de petite taille.

Il fond et maintient la température du chocolat même en petites quantités, aidant au travail de petit glaçage; vous permet d'utiliser différents types de chocolat grâce à bassins interchangeables.

En maintenant la température du chocolat constante, il vous permet de travailler en douceur.

L'utilisation est extrêmement simple: il y a un bouton marche / arrêt et un bouton pour régler la température (jusqu'à 50 degrés).

Le corps de la machine, le bassin et le couvercle sont en acier inoxydable AISI 304, excellent pour sa conductivité de la chaleur et sa résistance



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.

Machine: Guitar
Weight: varies by model
Dimensions: 380x320x280
Materials: stainless steel



Dough cutter



Bilait propose une gamme complète de guitares pour la pâtisserie, des outils idéaux pour couper 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 d'autres types de ganaches.

Les mini-guitares sont obligatoires dans les écoles, les restaurants, les glaciers et les petits chocolateries. Le système de verrouillage innovant facilite grandement l'insertion des cadres, réduisant les temps de montage, de démontage et de maintenance.



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 dipendono 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 sola 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



bake tartlets



La machine à tartelettes a été créée pour accélérer le temps de préparation des bases de tartelettes et de la pâte brisée sucrée ou salée. Les tailles et les formes des tartelettes dépendront des assiettes montées sur la machine. Les plaques sont interchangeables et vous pouvez choisir parmi différents modèles dans le catalogue ou vous pouvez en demander une personnalisée directement auprès de l'entreprise.

La machine fonctionne de telle manière qu'une fois le produit positionné à l'intérieur des deux plaques et les temps et températures de cuisson réglés, il suffira de coupler les deux plaques pour obtenir le produit fini en peu de temps. La machine à tartelettes, comme toute machine Bilait, est simple et pratique à utiliser: grâce à cette machine, une seule personne est en mesure de produire environ 750 tartelettes en une heure.

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
 moulds 15
 height 16
 edge 5
 base 4

17g dough
2'00 timer



STAMPO_07

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

90g dough
3'00 timer



STAMPO_08

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

12g dough
1'30 timer



STAMPO_09

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

10g dough
1'30 timer



STAMPO_10

Ø up 49
 Ø low 36
 moulds 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

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

12g dough
1'30 timer



STAMPO_14

∅ 40
molds 30
height 17
edge 3
base 3,5

10g dough
1'30 timer



STAMPO_15

∅ 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

MINIJEL



La macchina Minijel è ideale per velocizzare i tempi di ricopratura dei loro prodotti con la gelatina. Essa se applicata su un prodotto, crea uno strato protettivo che lo isola dall'esterno e ne previene quindi l'ossidazione. In pasticceria viene utilizzata per ricoprire torte di frutta e pasticcini. Un pasticcino di frutta o una torta spruzzati di gelatina, diventano brillanti e lucidi, più appetibili.

La gelatina svolge un'azione fissante e il prodotto dura di più nel tempo. Minijel aspira la gelatina direttamente da un contenitore esterno, non ci sono quindi limiti di capacità, la riscalda e la mantiene in temperatura grazie ad un tubo riscaldato.

La gelatina infine viene nebulizzata grazie all'aerografo in acciaio inox di altissima qualità.



The Minijel machine is ideal for speeding up the coating times of their products with gelatin. If applied to a product, it creates a protective layer that isolates it from the outside and thus prevents oxidation. In pastry it is used to cover fruit cakes and pastries. A fruit pastry or a cake sprinkled with jelly becomes bright and shiny, more palatable.

The gelatine has a fixing action and the product lasts longer over time. Minijel sucks the gelatine directly from an external container, so there are no capacity limits, it heats it and keeps it at temperature thanks to a heated tube.

Finally, the gelatine is sprayed thanks to the high quality stainless steel airbrush.

Machine: Minijel
Weight: 32 kg
Dimensions: 380x320x280
2x temperature regulators
2x pressure regulators

Voltage: 2.1kw 50/60Hz 230V



jelly spray gun



La machine Minijel est idéale pour accélérer le temps de recouvrement des produits avec de la gélatine. La gélatine est utilisée dans le secteur alimentaire en raison de ses qualités de conservation. En effet, si elle est appliquée sur un produit, elle crée une couche protectrice qui l'isole de l'extérieur et empêche ainsi l'oxydation, la rendant brillante et brillante. Minijel aspire la gélatine directement à partir d'un récipient externe, il n'y a donc pas de limite de capacité, il la chauffe et la maintient à température jusqu'à l'aérographe grâce à un tube chauffé. Enfin, la gélatine est pulvérisée grâce à l'aérographe en acier inoxydable de haute qualité.



THERMOFORMING



Easy-Thermoforming è una macchina per termoformare fogli di misura A3 in spessori da 0,5mm a 4mm. La macchina dispone al proprio interno di una pompa per sottovuoto. La termoformatura è una tecnica di lavorazione delle materie plastiche che crea uno stampo perfetto di del soggetto lavorato. Questo processo è utilizzato nel nostro settore per la creazione di stampi per il cioccolato. Questa macchina infatti è studiata per andare incontro alle esigenze dei pasticceri e cioccolatieri più all'avanguardia che non si accontentano delle forme e dei disegni offerti dal mercato ma che vogliono creare degli stampi unici ed inimitabili.



Easy-Thermoforming is a machine for thermoforming A3 size sheets in thicknesses from 0.5mm to 4mm. The machine has a vacuum pump inside. Thermoforming is a plastic material processing technique that creates a perfect mold of the worked subject. This process is used in our industry for the creation of chocolate molds. In fact, this machine is designed to meet the needs of the most avant-garde confectioners and chocolatiers who are not satisfied with the shapes and designs offered by the market but who want to create unique and inimitable molds.



Machine: Easy Thermoforming
Weight: 21 kg
Dimensions: 450x300
Surface useful: 410x260
Materials: Stainless steel
Voltage: 2kw 50/60Hz 230V

custom molds



Easy-Thermoforming est une machine de thermoformage de feuilles de format A3 dans des épaisseurs de 0,5 mm à 4 mm. La machine a une pompe à vide à l'intérieur. Le thermoformage est une technique de traitement de matière plastique qui crée un moule parfait du sujet travaillé. Ce procédé est utilisé dans notre industrie pour la création de moules à chocolat. En effet, cette machine est conçue pour répondre aux besoins des pâtisseries et chocolatiers les plus avant-gardistes qui ne sont pas satisfaits des formes et des designs proposés par le marché mais qui souhaitent créer des moules uniques et inimitables.



SEASON 2017-2021

