



CATALOGO
2025

BEHIND YOUR DELIGHT

CATALOGO / CATALOG 2025



BEHIND YOUR DELIGHT

INDICE / INDEX

Chi siamo - About us	pag. 7
La nostra mission - Bilait Mission	pag. 8
Riconoscimenti - Certificates	pag. 9

Linea cioccolato - Chocolate Production Line	pag. 11
Bean To Bar	pag. 31
Linea pasticceria - Pastry Production Line	pag. 35
Linea personalizzazioni - Custome Made Line	pag. 49
Linea frigoriferi - Refrigeration Line	pag. 53



BEHIND YOUR DELIGHT

CHI SIAMO / ABOUT US

Fondata nel 2017, Bilait è un'azienda italiana specializzata nella progettazione e produzione di macchinari professionali per la lavorazione del cioccolato e per l'alta pasticceria. Grazie all'esperienza ventennale dei nostri fondatori e alla collaborazione con i migliori chef a livello mondiale, offriamo soluzioni innovative e di alta qualità.

La nostra gamma di prodotti si è ampliata nel tempo per soddisfare una clientela esigente e competente. Questo successo è frutto del dialogo costante con i nostri clienti, le cui opinioni ci hanno permesso di migliorare continuamente i nostri prodotti e servizi.

In Bilait, ci impegniamo a ridurre il nostro impatto ambientale e a migliorare costantemente i nostri standard e processi attraverso un rigoroso sistema di qualità. Ogni anno, conseguendo nuove certificazioni e riconoscimenti, dimostriamo il nostro impegno verso l'eccellenza e la sostenibilità.

Offriamo un'assistenza all'avanguardia che opera in tutto il mondo da remoto, risolvendo ogni dubbio in tempo reale. Questo ci permette di garantire un supporto immediato ed efficiente ai nostri clienti, ovunque si trovino.

La nostra missione è fornire ai professionisti del settore strumenti unici, efficienti e affidabili, a prezzi competitivi, contribuendo al successo dei loro progetti più ambiziosi.

Founded in 2017, Bilait is an Italian company specializing in the design and production of professional machinery for chocolate processing and fine pastry. With over 20 years of experience, our founders collaborate with top chefs worldwide to offer innovative, high-caliber solutions.

Our product range has expanded over time to meet the demands of a discerning and knowledgeable clientele. This success stems from continuous dialogue with our customers, whose feedback has enabled us to consistently improve our products and services.

At Bilait, we are committed to reducing our environmental impact and continually enhancing our standards and processes through a rigorous quality system. Each year, we achieve new certifications and recognitions, demonstrating our dedication to excellence and sustainability.

We provide advanced remote assistance worldwide, resolving any queries in real-time. This allows us to offer immediate and efficient support to our customers, wherever they are located.

Our mission is to supply professionals in the sector with unique, efficient, and reliable tools at competitive prices, contributing to the success of their most ambitious projects.



LA MISSION / OUR MISSION

Sin dall'inizio, la nostra passione per l'innovazione nel settore della lavorazione del cioccolato e dell'alta pasticceria ci ha guidato nel creare soluzioni all'avanguardia. Il team di Bilait è composto da professionisti altamente qualificati, uniti dall'obiettivo comune di fornire ai nostri clienti macchinari di qualità superiore, supportati da un servizio post-vendita eccezionale.

Ci dedichiamo quotidianamente a sviluppare prodotti che semplifichino e migliorino il lavoro dei nostri clienti, contribuendo al successo delle loro creazioni. La nostra attenzione costante all'innovazione e alla soddisfazione del cliente ci spinge a perfezionare continuamente le nostre offerte, garantendo che ogni macchina risponda alle più elevate aspettative del settore.

Collaborando con chef di fama internazionale, ci assicuriamo che le nostre soluzioni soddisfino le esigenze più sofisticate, offrendo prestazioni eccezionali e affidabilità. Inoltre, il nostro impegno verso la sostenibilità ambientale ci porta a sviluppare tecnologie che rispettano l'ambiente, contribuendo a un futuro più sostenibile per tutti.

In Bilait, crediamo che la combinazione di passione, innovazione e attenzione al cliente sia la chiave del successo, e ci impegniamo a trasformare questa visione in realtà ogni giorno.

From the beginning, our passion for innovation in chocolate processing and fine pastry has driven us to develop advanced solutions. The Bilait team consists of highly qualified professionals united by a common goal: delivering high quality machinery, complemented by exceptional customer support.

We are dedicated daily to developing products that simplify and enhance our clients' work, contributing to the success of their creations. Our focus on innovation and customer satisfaction motivates us to continually refine our offerings, ensuring each machine meets the highest industry standards.

By collaborating with internationally renowned chefs, we ensure our solutions meet the most sophisticated requirements, providing outstanding performance and reliability. Moreover, our dedication to environmental sustainability drives us to develop technologies that respect the planet, fostering a more sustainable future for all.

At Bilait, we believe that combining passion, innovation, and customer focus is the key to success, and we strive to embody this vision every day.



Riconoscimenti / Certificates



ISCRIZIONE REGISTRO APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE - CONSORZIO SINAB (RAEE)
La nostra azienda intende ridurre il proprio impatto sull'ambiente, per questa ragione versiamo una quota di gestione annua ed un eco contributo produttivo al consorzio per la gestione dei rifiuti.

REGISTRATION FOR ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - SINAB CONSORTIUM (WEEE)

Our company intends to reduce its impact on the environment, for this reason we pay an annual management fee and an eco-productive contribution to the waste management consortium.



AZIENDA CERTIFICATA NELLA QUALITA' SECONDO LA NORMA ISO 9001:2015
Dal 2021 ad oggi siamo certificati secondo la normativa ISO 9001 che ci orienta al continuo sviluppo della qualità nei vari processi aziendali e nella selezione dei nostri collaboratori.

COMPANY CERTIFIED IN QUALITY ACCORDING TO ISO 9001:2015 STANDARD
From 2021 to today we are certified according to the ISO 9001 regulation which guides us towards continuous development of quality in the various company processes and in the selection of our collaborators.



CERTIFICAZIONE DIRETTIVA MACCHINE 2006/42/CE
Le nostre macchine sono certificate CE secondo le norme della direttiva di riferimento. Il marchio CE è un sinonimo di qualità e professionalità in tutto il mondo.

MACHINERY DIRECTIVE 2006/42/EC CERTIFICATION
Our machines are CE certified according to the standards of the reference directive. The CE mark is a synonym of quality and professionalism throughout the world.



REGISTRAZIONE DEL MARCHIO BILAIT
Il marchio Bilait è un marchio registrato presso i Registro dei Marchi dell'Unione europea.

REGISTRATION OF THE BILAIT TRADEMARK
The Bilait brand is a trademark registered in the Union Trademark Registry European.



BEHIND YOUR DELIGHT

CIOCCOLATO **CHOCOLATE**

ADAM K6

INFORMAZIONI TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

- L'ultracompatta nella sua categoria: 500x470x728 mm con un peso di: 67 Kg.
- Dotata di pannello multifunzione con programma automatico e modalità notte.
- Progettata con cura nei particolari ha una capacità di vasca di 6.5 kg.
- Consumi ridotti: 1.5 kW a pieno regime (50/60Hz 230V).

- The ultra-compact in its category: 500x470x728 mm and Weight: 67 Kg.
- Multifunction panel with automatic mode and stand-by mode.
- Designed with attention to details and Tank capacity of 6.5 kg.
- Reduced consumption: 1.5 kW at full capacity (50/60Hz 230V).

TEMPERATRICE DA BANCO

La Adam K6 è la temperatrice più compatta nella sua categoria, ideale per piccoli laboratori, pasticcerie e ristoranti che desiderano iniziare a lavorare con il cioccolato.

Con una capacità di 6 kg, consente di temperare 20 kg di cioccolato in 4,5 ore, raggiungendo fino a 45 kg al giorno.

Operatività Autonoma:

Gestisce automaticamente qualsiasi tipo di cioccolato e dispone di un ciclo notturno per il risparmio energetico.

Tavola Vibrante Riscaldata:

Previene l'accumulo di cioccolato, ottimizzando la produzione.

Pulizia Rapida:

La pompa a inversione di direzione consente una pulizia completa in soli 10 minuti.

Coclea in Acciaio Inox:

Assicura durabilità e igiene nella lavorazione del cioccolato.

Pedale Stop & Go:

Permette un dosaggio preciso e controllato del cioccolato.

Con il suo design innovativo e tecnologia avanzata, la Adam K6 stabilisce nuovi standard nella lavorazione del cioccolato.

BENCHTOP TEMPERING MACHINE

The Adam K6 is the most compact machine in its category, ideal for small workshops, pastry shops, and restaurants aiming to venture into chocolate work.

With a 6 kg capacity, it can temper 20 kg of chocolate in just 4.5 hours, achieving up to 45 kg per day.

Autonomous Operation:

Automatically manages any type of chocolate and includes a night cycle for energy savings.

Heated Vibrating Table:

Prevents chocolate buildup, optimizing production efficiency.

Easy to Clean:

The reversible pump allows for a complete cleaning in just 10 minutes.

Stainless Steel Auger:

Ensures durability and hygiene in chocolate processing.

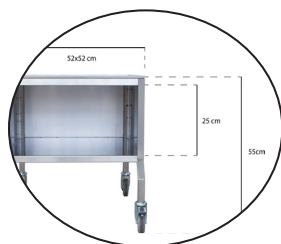
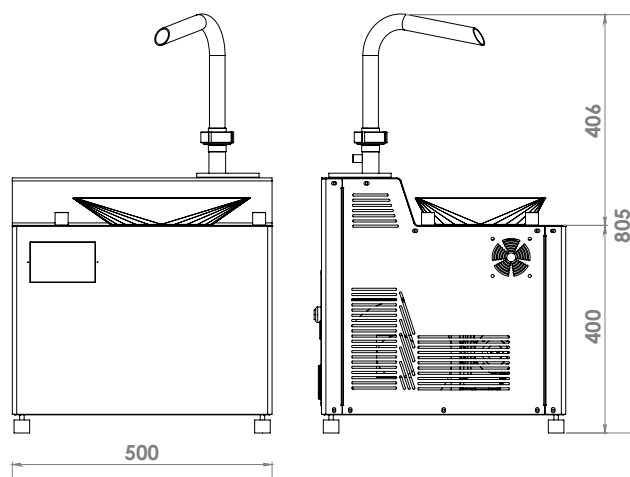
Stop & Go Pedal:

Enables precise and controlled chocolate dosing.

With its innovative compact design and advanced technology, the Adam K6 sets new standards in chocolate processing.

La compatta da banco/ The ultra compact

visit our website www.bilait.it



INCLUSO / INCLUDED:

- Tavola Vibrante Riscaldata
 - Coclea estraibile in Acciaio Inox
 - Pedale stop&go
-
- Heated Vibrating Table
 - Removable Stainless Steel Auger
 - Stop & Go Pedal

ACCESSORI (non inclusi):

- Dosatore automatico 7x3
- Dosatore automatico 8x3
- Dosatore Personalizzabile
- Carrello di movimentazione
- Nastro trasportatore per l'intera linea Adam (vedi pagina 20)
- Chocobox (per incrementare la produzione durante i periodi di alta stagione) (vedi pagina 26)
- Tunnel di raffreddamento (vedi pagina 22)

ACCESSORIES (not included):

- Automatic dispenser 7x3
- Automatic dispenser 8x3
- Customizable Dispenser
- Handling trolley
- Enrober suitable for the entire Adam line (see page 20)
- Chocobox (to increase production during peak seasons) (see page 26)
- Cooling tunnel (see page 22)

CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

Temperatrice/ Tempering Adam K6: 5 stelle/ 5 stars

Valutazione prodotti similari: 3.5 stelle/ Rating similar products: 3.5 stars

Capacità Produttiva/ Production capacity



Funzionalità/ Functionality



Temperaggio/Tempering



Accessori/ Accessories



Visit the web page!

ADAM K12

NEW ENTRY

INFORMAZIONI TECNICHE/ TECHNICAL INFORMATION

- Una macchina adatta alle medie produzioni. D: 400 x 600 x 1440 mm. Tempera fino a 55 Kg/h.
 - Dotata di pannello multifunzione con programma automatico e modalità notte.
 - Progettata e costruita con cura nei particolari, ha una capacità di vasca pari a 12 Kg.
 - Dai consumi ridotti: 3 kW a pieno regime (50/60Hz 230/400V). Peso tot. macchina 85 Kg.
-
- Suitable for medium productions. D: 400 x 600 x 1440 mm. Produces up to 55 kg/h.
 - Multifunction panel with automatic mode and stand-by mode.
 - Designed and built with attention to details, It has a tank capacity of 12 kg.
 - With reduced consumption: 3 kW at full capacity (50/60Hz 230/400V) Tot. weight 85 Kg.

TEMPERATRICE

Progettata per laboratori con spazio limitato ma esigenze produttive di un certo livello, l'Adam K12 offre una capacità di 12 kg, ideale per pasticcerie e cioccolaterie che desiderano ottimizzare la produzione senza compromettere la qualità.

Design Salvaspazio:

Le dimensioni compatte permettono un facile inserimento in ambienti con spazio ridotto, mantenendo elevate capacità operative.

Pulizia Semplificata:

La coclea in acciaio inox è facilmente rimovibile, consentendo una pulizia completa in soli 15 minuti.

Versatilità Operativa:

È dotata di pedalina integrata per migliorare per stare al passo con la produzione.

Controllo Preciso della Temperatura:

Il sistema di raffreddamento avanzato, con raffreddamento della coclea ad acqua e tre ventole, garantisce una gestione termica ottimale per una tempera del cioccolato uniforme.

Funzionalità Intuitiva:

Il pannello di controllo digitale consente di attivare facilmente il riscaldamento del piano vibrante e il dosaggio temporizzato, adattandosi alle diverse esigenze produttive.

L'Adam K12 rappresenta la soluzione ideale per chi cerca una temperatrice efficiente e versatile, capace di garantire risultati professionali in spazi contenuti.

TEMPERING MACHINE

Designed for workshops with limited space but significant production requirements, the Adam K12 offers a 12 kg capacity, making it ideal for pastry shops and chocolatiers looking to optimize production without compromising quality.

Space-Saving Design:

The compact dimensions allow for easy placement in small spaces while maintaining high operational capacity.

Simplified Cleaning:

The stainless steel auger is easily removable, enabling a complete cleaning process in just 15 minutes.

Operational Versatility:

Equipped with an integrated pedal, ensuring efficiency and keeping up with production demands.

Precise Temperature Control:

The advanced cooling system, featuring water-cooled auger and three fans, ensures optimal thermal management for uniform chocolate tempering.

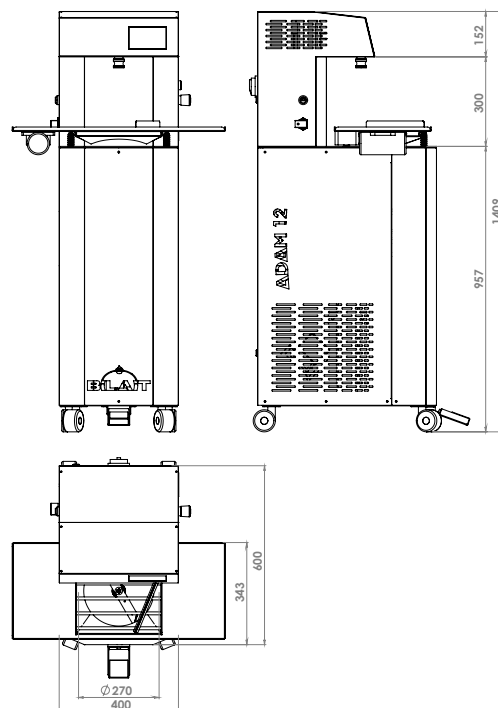
Intuitive Functionality:

The digital control panel allows effortless activation of the heated vibrating table and timed dosing, adapting to various production needs.

The Adam K12 is the perfect solution for those seeking an efficient and versatile tempering machine, delivering professional results in compact spaces.

LA NUOVA ARRIVATA / THE NEW ENTRY

visit our website www.bilait.it



INCLUSO / INCLUDED:

- Tavola Vibrante Riscaldata
 - Coclea estraibile in Acciaio Inox
 - Pedale stop&go
-
- Heated Vibrating Table
 - Removable Stainless Steel Auger
 - Stop & Go Pedal

ACCESSORI (non inclusi):

- Dosatore automatico 7x3
- Dosatore automatico 8x3
- Dosatore Personalizzabile
- Nastro trasportatore per l'intera linea Adam (vedi pagina 20)
- Chocobox (per incrementare la produzione durante i periodi di alta stagione) (vedi pagina 26)
- Tunnel di raffreddamento (vedi pagina 22)

ACCESSORIES (not included):

- Automatic dispenser 7x3
- Automatic dispenser 8x3
- Customizable Dispenser
- Enrober suitable for the entire Adam line (see page 20)
- Chocobox (to increase production during peak seasons) (see page 26)
- Cooling tunnel (see page 22)

CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

Temperatrice/ Tempering Adam K24: 5 stelle/ 5 stars

Valutazione prodotti simili: 4.2 stelle/ Rating similar products: 4.2 stars

Capacità Produttiva/ Production capacity



Funzionalità/ Functionality



Temperaggio/ Tempering



Accessori/ Accessories



ADAM K24

INFORMAZIONI TECNICHE/ TECHNICAL INFORMATION

- Una macchina adatta alle medie-grandi produzioni. D: 760x800x1450 mm.
 - Tempera fino a 90 Kg di cioccolato l'ora e 24 kg in circa 15 minuti.
 - Dotata di pannello multifunzione con programma automatico e modalità notte.
 - Progettata e costruita con cura nei particolari, ha una capacità di vasca pari a 25 Kg.
 - Dai consumi ridotti: 3 kW a pieno regime (50/60Hz 230/400V).
Peso tot. macchina 158 Kg.
-
- The machine is designed for medium to large-scale production.
D: 760x800x1450 mm.
 - Capable of tempering up to 90 kg of chocolate per hour and 24 kg in approx. 15 minutes.
 - Multifunction panel with automatic mode and stand-by mode..
 - Carefully designed and constructed with attention to detail, it features a tank capacity of 25 kg.
 - Low energy consumption: 3 kW at full capacity (50/60Hz 230/400V). Tot. weight 158 kg.

TEMPERATRICE

La Adam K24 è progettata per chi cerca una temperatrice affidabile, veloce e semplice da usare. Ideale per medie-grandi produzioni, combina tecnologia avanzata e facilità di manutenzione, garantendo risultati perfetti con il minimo sforzo.

Performance:

Tempera fino a 90 kg di cioccolato all'ora, ideale per intensi periodi di lavoro.

Controllo e risparmio

Controllo preciso delle temperature, dosaggio temporizzato e modalità notturna per risparmio energetico.

Pulizia veloce

Coclea in acciaio inox estraibile, scarico posteriore con rubinetto a sfera e inversione coclea per svuotamento rapido, pulizia totale in 15 min.

Tavola vibrante riscaldata e pedale "Stop & Go":

per un controllo fluido del flusso di cioccolato.

Raffreddamento intelligente:

7.500 BTU con coclea raffreddata ad acqua e tre ventole per il raffreddamento dei componenti.

Integrazione

Si integra perfettamente con il nastro trasportatore ADAM e altri sistemi concorrenti.

Adam K24 si distingue per versatilità, affidabilità e facilità d'uso, aiutandoti a raggiungere i massimi livelli di qualità nella lavorazione del cioccolato. Perfetta per laboratori artigianali e produttori esigenti.

TEMPERING MACHINE

The Adam K24 is designed for those seeking a reliable, fast, and easy to use tempering machine. Ideal for medium to large-scale production, it combines advanced technology with easy maintenance, ensuring perfect results with minimal effort.

Performance

Tempers up to 90 kg of chocolate per hour, perfect for high-demand work periods.

Control and sustainability

Precise temperature control, timed dosing, and night mode for energy savings.

Quick cleaning

Stainless steel auger that is easy to remove, rear drain with ball valve, and auger reversal for quick emptying. Complete cleaning in just 15 minutes.

Heated vibrating table and "Stop & Go":

pedal for smooth control of the chocolate flow.

Smart Cooling

7,500 BTU with water-cooled auger and three fans for component cooling.

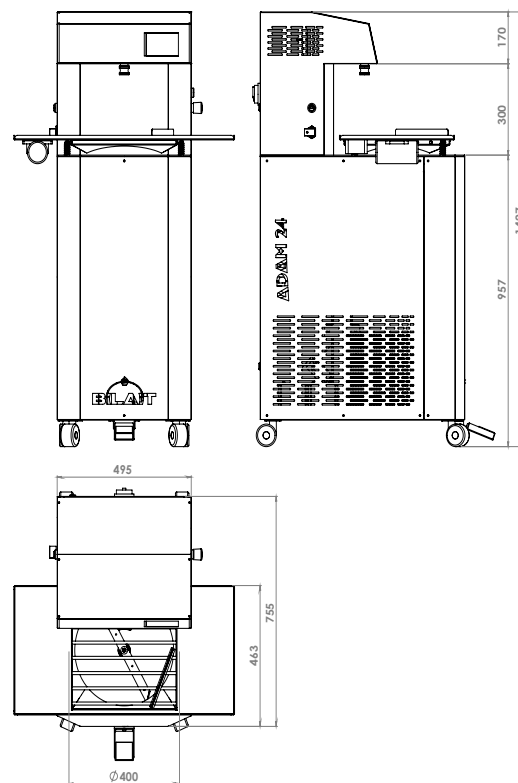
System Integration

Integrates seamlessly with the ADAM enrober and other competitor systems.

The Adam K24 stands out for its versatility, reliability, and ease of use, helping you achieve the highest quality standards in chocolate processing. Perfect for artisan workshops and demanding producers.

Fino a 90 Kg l'ora con 24 Kg di Vasca / Up to 72 kg per hour with a 24 Kg tank

visit our website www.bilait.it



INCLUSO / INCLUDED:

- Tavola Vibrante Riscaldata
 - Coclea estraibile in Acciaio Inox
 - Pedale stop&go
-
- Heated Vibrating Table
 - Removable Stainless Steel Auger
 - Stop & Go Pedal

ACCESSORI (non inclusi):

- Dosatore automatico 7x3
- Dosatore automatico 8x3
- Dosatore Personalizzabile
- Nastro trasportatore per l'intera linea Adam (vedi pagina 20)
- Chocobox (per incrementare la produzione durante i periodi di alta stagione) (vedi pagina 26)
- Tunnel di raffreddamento (vedi pagina 22)

ACCESSORIES (not included):

- Automatic dispenser 7x3
- Automatic dispenser 8x3
- Customizable Dispenser
- Enrober suitable for the entire Adam line (see page 20)
- Chocobox (to increase production during peak seasons) (see page 26)
- Cooling tunnel (see page 22)

CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

Temperatrice/ Tempering Adam K24: 5 stelle/ 5 stars
 Valutazione prodotti simili: 4.2 stelle/ Rating similar products: 4.2 stars

Capacità Produttiva/ Production capacity



Funzionalità/ Functionality



Temperaggio / Tempering



Accessori/ Accessories



Visit the web page!

ADAM K60

CARATTERISTICHE TECNICHE/ TECHNICAL INFORMATION

- Una macchina adatta alle grandi produzioni. D: 595x860x1440 mm.
 - Progettata per soddisfare una capacità di temperaggio fino a 200 kg di cioccolato all'ora con una vasca di 60kg, temperando in 15 min circa 60kg di cioccolato.
 - Dotata di pannello multifunzione con programma automatico e modalità notte.
 - Progettata e costruita con cura nei particolari, ha una capacità di vasca pari a 60 Kg.
 - Dai consumi ridotti: 3.5 kW a pieno regime (50/60Hz 400V). Peso tot. 198 Kg.
-
- A machine designed for large-scale production. Dimensions: 595x860x1440 mm.
 - Engineered to handle a tempering capacity of up to 200 kg of chocolate per hour, with a 60 kg tank, it can temper approximately 60 kg of chocolate in just 15 minutes.
 - Equipped with a multifunctional panel featuring an automatic program and night mode.
 - Carefully designed and built with attention to detail, it offers a 60 kg tank capacity.
 - With reduced consumption: 3.5 kW at full capacity (50/60Hz 230/400V) Tot. weight 198 kg.

TEMPERATRICE

La Adam K60 è la soluzione ideale per chi cerca prestazioni elevate e affidabilità nella lavorazione del cioccolato. Perfetta per le grandi produzioni, offre tecnologia avanzata e massima facilità di utilizzo.

Produzione:

Tempera fino a 200 kg di cioccolato all'ora, con una vasca da 60 kg che tempera circa 60 kg in soli 15 minuti.

Pulizia facilitata:

Coclea in acciaio inox estraibile, scarico posteriore con rubinetto a sfera e inversione coclea per uno svuotamento completo e pulizia rapida in 15 min.

Pannello multifunzione:

Controllo preciso delle temperature, dosaggio temporizzato e modalità notturna per il risparmio energetico.

Accessori inclusi:

Tavola vibrante riscaldata e pedalina per un controllo fluido e preciso del flusso di cioccolato.

Sistema di raffreddamento maggiorato:

Progettato per garantire un temperaggio uniforme anche con grandi quantità di cioccolato.

Versatilità:

Compatibile con il nastro trasportatore ADAM e altri sistemi concorrenti, per una perfetta integrazione produttiva.

La Adam K60 unisce potenza, precisione e facilità di manutenzione, rendendola perfetta per chi lavora con grandi volumi di cioccolato senza compromessi sulla qualità.

TEMPERING MACHINE

The Adam K60 is the ideal solution for those seeking high performance and reliability in chocolate processing. Perfect for large-scale production, it offers advanced technology and maximum ease of use.

Production:

Tempers up to 200 kg of chocolate per hour, with a 60 kg tank that tempers approximately 60 kg in just 15 minutes.

Easy cleaning:

Removable stainless steel auger, rear drain with ball valve, and auger reversal for complete emptying and fast cleaning in just 15 minutes.

Multifunctional panel:

Precise temperature control, timed dosing, and night mode for energy savings.

Included accessories:

Heated vibrating table and pedal for smooth and precise control of chocolate flow.

Upgraded cooling system:

Designed to ensure uniform tempering even with large quantities of chocolate.

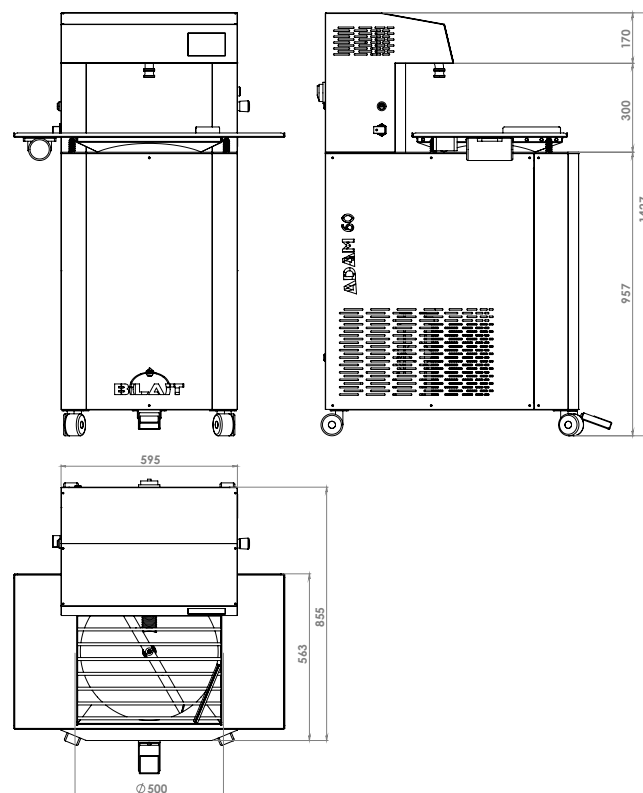
Versatility:

Compatible with the ADAM conveyor belt and other competitor systems for seamless production integration.

The Adam K60 combines power, precision, and easy maintenance, making it perfect for those working with large volumes of chocolate without compromising on quality.

Grande Distribuzione / Large-scale Production

visit our website www.bilait.it



INCLUSO / INCLUDED:

- Tavola Vibrante Riscaldata
 - Coclea estraibile in Acciaio Inox
 - Pedale stop&go
-
- Heated Vibrating Table
 - Removable Stainless Steel Auger
 - Stop & Go Pedal

ACCESSORI (non inclusi):

- Dosatore automatico 7x3
- Dosatore automatico 8x3
- Dosatore Personalizzabile
- Nastro trasportatore per l'intera linea Adam (vedi pagina 20)
- Chocobox (per incrementare la produzione durante i periodi di alta stagione) (vedi pagina 26)
- Tunnel di raffreddamento (vedi pagina 22)

ACCESSORIES (not included):

- Automatic dispenser 7x3
- Automatic dispenser 8x3
- Customizable Dispenser
- Enrober suitable for the entire Adam line (see page 20)
- Chocobox (to increase production during peak seasons) (see page 26)
- Cooling tunnel (see page 22)

CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

Temperatrice/ Tempering Adam K60: 5 stelle/ 5 stars
 Valutazione prodotti simili: 4.2 stelle/ Rating similar products: 4.2 stars

Capacità Produttiva/ Production capacity



Funzionalità/ Functionality



Temperaggio / Tempering



Accessori/ Accessories



Visit the web page!

NASTRO TRASPORTATORE ENROBER

UPGRADED

CARATTERISTICHE TECNICHE/ TECHNICAL INFORMATION

- Nastro trasportatore per ricopriture uniformi, adattabile alle temperatrici di tutta la linea ADAM ed altre temperatrici.
 - Regolazione manuale aria dal soffiatore, della velocità di scorrimento del nastro e fermacarta.
 - Progettato e costruito con cura nei particolari, larghezza del tappeto: 192 mm.
 - Con una produzione oraria di 30 Kg (50/60Hz 230V). Peso tot. macchina 65 Kg.
-
- Enrober for uniform coatings suitable to all our ADAM line and other tempering machines.
 - Manual adjustment of the air from the blower, the speed of the belt and paper.
 - Designed and built with attention to details, carpet width: 192mm.
 - With an hourly production of 30 Kg (50/60Hz 230V). Total machine weight 65 kg.

NASTRO RICOPRITORE

Il Nastro Trasportatore Bilait è progettato per garantire ricoperture uniformi ed efficienti nel settore dolciario.

Materiale:

Acciaio inossidabile alimentare, resistente e facile da pulire.

Compatibilità:

Progettato per l'intera linea ADAM, inclusa la ADAM K6, ma compatibile anche con altre temperatrici.

Ricopritura:

Tre tipologie di cascata di cioccolato per ottenere varie modalità di copertura.

Velocità e Altezza Regolabili:

Adattabile a diverse esigenze di produzione e configurazioni.

Controllo integrato:

Tramite manopole, è possibile fermare il nastro e l'avanzamento della carta contemporaneamente è inoltre possibile bloccare o sbloccare la rete iniziale, garantendo un flusso continuo e senza interruzioni.

Tecnologia Taglio Coda:

Il nastro è dotato della tecnologia taglio coda per prevenire sbavature di colata.

Silenziosità:

Rete scorrevole su rulli in tecnopolimero per un funzionamento senza attrito o rumore.

Facilità di Pulizia:

Rulli e griglia progettati per una manutenzione rapida e senza complicazioni.

Per una produzione al massimo dell'efficienza.

THE ENROBING SYSTEM

The Bilait Enrober is designed to ensure uniform and efficient coatings in the confectionery industry.

Material:

Food-grade stainless steel, durable and easy to clean.

Compatibility:

Designed for the entire ADAM line, including the ADAM K6, but also compatible with other tempering machines.

Coating:

Three chocolate cascade options to achieve various types of coverage.

Adjustable Speed and Height:

Adaptable to different production needs and configurations.

Integrated Control:

With knobs, it is possible to stop both the belt and the paper feed simultaneously, as well as lock or unlock the initial loading grid, ensuring a continuous and seamless flow.

Tail Cut Technology:

Prevents dripping and ensures clean chocolate application.

Quiet Operation:

Mesh runs on technopolymer rollers for frictionless and noise-free functioning.

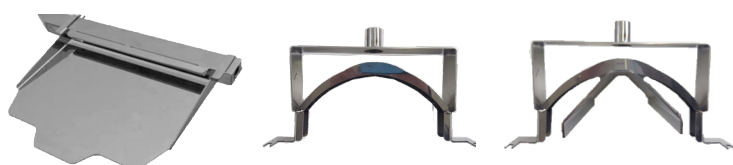
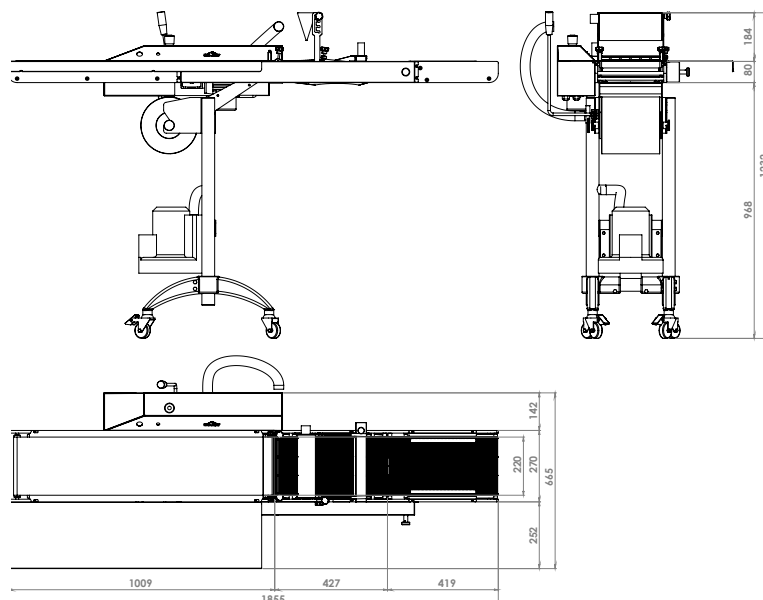
Easy Cleaning:

Rollers and grid designed for quick and hassle-free maintenance.

For maximum production efficiency.

Adattabile a tutta la linea ADAM/ Adaptable to the entire ADAM line

visit our website www.bilait.it



ACCESSORI / ACCESSORIES (not included):

- Teglia di supporto: Teglia estraibile per i prodotti finiti.
- Ricopritore a "V": Per ricoprire metà prodotto o in obliquo.
- Ricopritore a pala: Per ricoprire solo la parte inferiore del prodotto.
- Support tray: Removable tray for finished products.
- "V" coater: For coating half of the product or at an angle.
- Blade coater: For coating only the bottom part of the product.

INCLUSO / INCLUDED:

- Leva ferma nastro e carta insieme
- Fermata rete iniziale
- Rulli in tecnopolimero alimentare per ridurre attritolabile
- Rete inox intercambiabile
- Velocità regolabile
- Altezza regolabile
- Soffiatore
- Copertura completa: Ricopre interamente i prodotti sopra e sotto.
- Rotolo di carta oleata
- Lever to stop belt and paper together
- Initial grid stop
- Food-grade technopolymer rollers to reduce friction
- Interchangeable stainless steel mesh.
- Adjustable speed
- Adjustable height
- Air blower
- Complete coverage: Fully coats products on both top and bottom.
- Greaseproof paper roll.

CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

Nastro trasportatore / Enrober: 5 stelle/ 5 stars
Valutazione prodotti simili: 4.5 stelle/ Rating similar products: 4.5 stars

Capacità Produttiva/ Production capacity



Funzionalità/ Functionality



Tecnologia implementata/ Upgraded Tech



Qualità/Prezzo - Quality/Price



Visit the web page!

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO COOLING TUNNEL

- Dati tecnici: Trifase - 50/60 Hz - 400V (disponibile 220V).
 - Struttura robusta e igienica: acciaio inox garantisce durabilità, resistenza e massima igiene alimentare.
 - Raffreddamento efficiente: capacità di 3200 frigoriche/h per risultati uniformi e rapidi su diversi prodotti.
 - Design modulare e flessibile: lunghezze personalizzabili (4/6/8/10 m) e larghezza di lavoro di 220 mm per ogni esigenza.
 - Integrazione automatizzata: compatibile con temperatrici Bilait per garantire un flusso di lavoro continuo e senza interruzioni.
 - Efficienza energetica: basso consumo di 2,8 kW per ridurre i costi operativi e l'impatto ambientale.
-
- Electrical data: Three-phase - 50/60 Hz - 400V (available 220V).
 - Robust and Hygienic Structure: Stainless steel ensures durability, resistance, and maximum hygiene for food-grade applications..
 - Efficient Cooling: Cooling capacity of 3200 frigoriches/h for uniform and rapid results across various products.
 - Modular and Flexible Design: Customizable lengths (4/6/8/10 m) and a working width of 220 mm to meet diverse needs.
 - Automated Integration: Compatible with Bilait tempering machines for a continuous and seamless workflow.
 - Energy Efficiency: Low energy consumption of 2.8 kW to reduce operational costs and environmental impact.

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

Il tunnel di raffreddamento Bilait è progettato per garantire un raffreddamento rapido ed efficace dei prodotti al cioccolato. Il prodotto caldo viene trasportato attraverso il tunnel su un nastro trasportatore, mentre all'interno avviene il raffreddamento grazie alla circolazione di aria forzata a bassa temperatura, assicurando una cristallizzazione uniforme del cioccolato e un'alta qualità del prodotto finito.

Totale controllo:

Quadro comandi intuitivo per regolare l'avanzamento del nastro e la temperatura di raffreddamento, offrendo un controllo totale sul processo produttivo.

Specifiche e risultati:

- Adatto a grandi laboratori e piccole-medie industrie.
- Risultati uniformi e senza difetti.
- Efficienza energetica garantita, grazie a un design ottimizzato per ridurre i consumi.
- Struttura in acciaio inox per durabilità, igiene e facilità di pulizia.
- Possibilità di personalizzazione su richiesta, incluso adattamento a 220 V trifase – 50/60 Hz.

Area di refrigerazione:

disponibile in lunghezze di 4/6/8/10/12 m.

Larghezza del nastro:

personalizzabile tra 220 - 300 - 400 mm.

Un prodotto affidabile e versatile, pensato per chi desidera aumentare la qualità e la produttività nella lavorazione del cioccolato.

COOLING TUNNEL

The Bilait cooling tunnel is designed to ensure fast and efficient cooling of chocolate products. The hot product is transported through the tunnel on a conveyor belt, while cooling occurs inside thanks to the circulation of low-temperature forced air, ensuring uniform chocolate crystallization and high product quality.

Total control:

Intuitive control panel to adjust the belt advancement and cooling temperature, providing complete control over the production process.

Specifications and results:

- Suitable for large workshops and small-medium industries.
- Uniform and defect-free results.
- Guaranteed energy efficiency, thanks to a design optimized to reduce consumption.
- Stainless steel structure for durability, hygiene, and easy cleaning.
- Customization options available upon request, including adaptation to 220 V three-phase – 50/60 Hz.

Cooling Area:

available in lengths of 4/6/8/10/12 m.

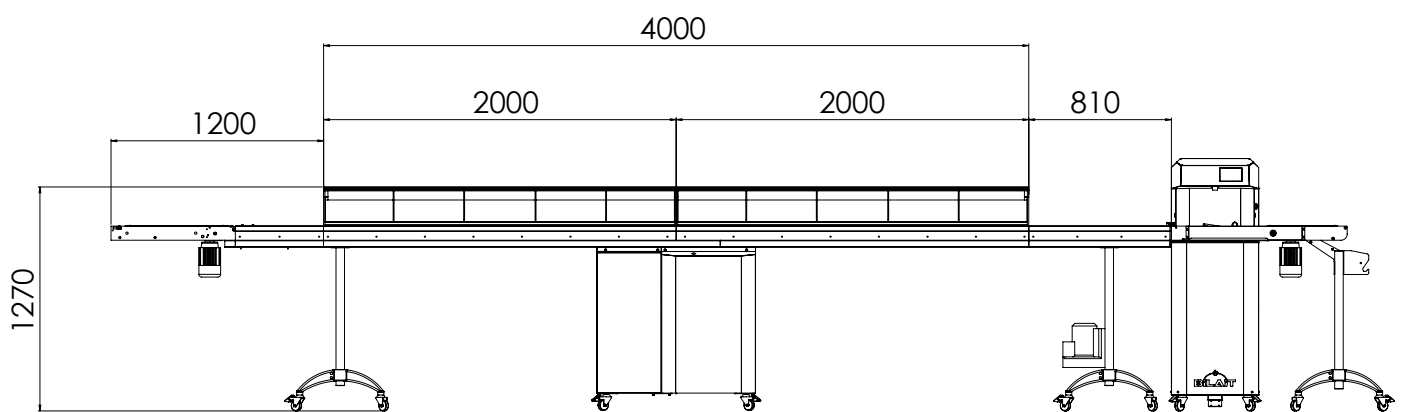
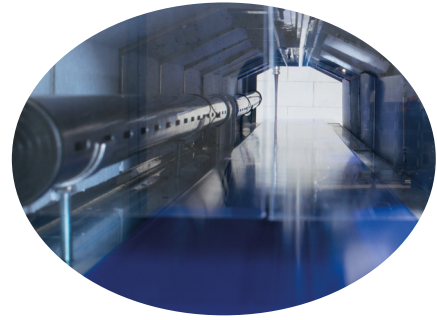
Belt width:

customizable between 220 - 300 - 400 mm.

A reliable and versatile product, designed for those looking to enhance the quality and productivity of their chocolate processing.

Precisione di raffreddamento per un Cioccolato di Qualità / Precision Cooling for Perfect Chocolate

visit our website www.bilait.it



CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

Tunnel di raffreddamento/Cooling Tunnel: 5 stelle/ 5 stars
 Valutazione prodotti simili: 4.5 stelle/ Rating similar products: 4.5 stars

Capacità Produttiva/ Production capacity ★★★★★

Funzionalità/ Functionality ★★★★★

Tenuta Temperaggio/ Consistent Tempering ★★★★★

Qualità/Prezzo - Quality/Price ★★★★★



Visit the web page!

AYA K6

CARATTERISTICHE TECNICHE/ TECHNICAL INFORMATION

- L'ultracompatta nella sua categoria: 362x413x869 (h) mm con un peso di: 38 Kg.
 - Due motori diretti per garantire una sicura circolazione del cioccolato.
 - Dotata di pannello multifunzione con modalità notte.
 - Progettata con cura nei particolari ha una capacità di vasca di 6,5 kg.
 - Dai consumi ridotti: 1 kW a pieno regime, 300 W in modalità notte (50/60Hz 230V) .
 - Disponibile nella versione singola e doppia.
-
- The ultra-compact in its category: 362x413x869 (h) mm with a weight of: 38 Kg.
 - Two direct motors to ensure safe circulation of the chocolate..
 - Equipped with a multifunction display with night mode function.
 - Designed with attention to details, it has a tank capacity of 6.5 kg.
 - With reduced consumption: 1 kW at full capacity, 300 W in night mode (50/60Hz 230V).
 - Available in single and double versions.

FONTANA DI CIOCCOLATO PROFESSIONALE

Da non confondere con la temperatrice, questa fontana di cioccolato professionale è progettata per garantire un funzionamento continuo e senza interruzioni.

Grazie alla sua modalità notte, il cioccolato rimane sciolto nella vasca durante i periodi di inattività, riducendo i consumi energetici e consentendo una rapida ripartenza al mattino, senza rischio di blocchi.

Perfetta per gelaterie, hotel, locali di tendenza e eventi street food, questa fontana offre praticità, affidabilità e un design che cattura l'attenzione.

Grazie al suo design elegante e alla possibilità di incasso nel bancone, diventa il centro dell'attenzione, valorizzando il tuo ambiente e aggiungendo un elemento scenografico unico alle tue proposte.

Motori Indipendenti:

Uno per il mescolatore e uno per la coclea, garantendo affidabilità.

Pulizia Facile:

Coclea estraibile in acciaio inox.

Pedale "Stop & Go":

per un controllo fluido del flusso di cioccolato.

Personalizzazione:

Disponibile in tre modelli di fontane (Classica, Lieve, Fantasia) o personalizzato.

Aya K6 combina estetica, qualità e versatilità, ideale per chi vuole distinguersi con classe e innovazione.

PROFESSIONAL CHOCOLATE FOUNTAIN

Not to be confused with a tempering machine, this professional chocolate fountain is designed to ensure continuous and uninterrupted operation.

Thanks to its night mode, the chocolate remains melted in the basin during inactivity periods, reducing energy consumption and enabling a quick restart in the morning without any blockages.

Perfect for gelaterias, hotels, trendy venues, and street food events, this fountain offers practicality, reliability, and an eye-catching design. With its elegant look and the option for countertop integration, it becomes the centerpiece of attention, enhancing your setting and adding a unique scenic element to your offerings.

Independent Motors:

One for the mixer and one for the auger, ensuring high performance and reliability.

Easy Cleaning:

Removable stainless steel auger for quickly switching chocolate type or color.

Stop & Go Pedal:

for Smooth Chocolate Flow Control.

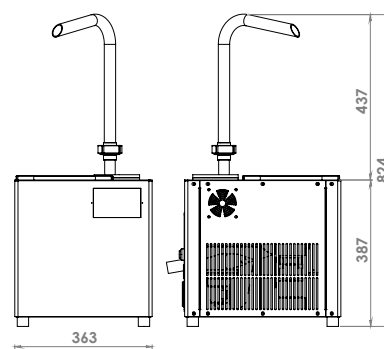
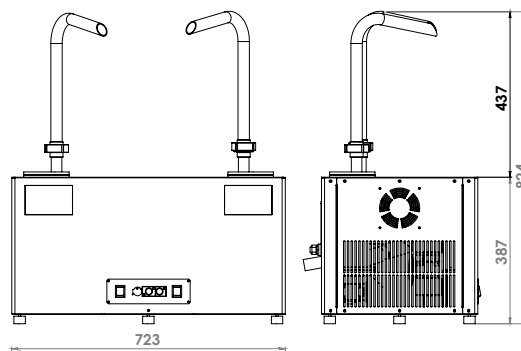
Customization:

Available in three fountain models (Classic, Lieve, Fantasia) or personalized options.

Aya K6 combines design, quality, and versatility, making it ideal for those who want to stand out with style and innovation.

Rendi il Successo del tuo Business Virale / A Boost for Your Business's Viral Success

visit our website www.bilait.it



and more...

INCLUSO / INCLUDED:

- Modello Fontana "Classica"
 - Pedale stop&go
 - Coclea inox estraibile
 - Modalità stand-by / Notte
 - Regolazione temperatura
-
- Fountain Model "Classic"
 - Stop & Go Pedal
 - Removable Stainless Steel Auger
 - Stand-by Mode/ Night Mode
 - Temperature Adjustment

ACCESSORI (non inclusi):

- Mobiletto per incasso
- Accessori per esposizione (kit esposizione)
- Doratura delle parti esterne
- Due tipi di fontana aggiuntivi: Fantasia & Lieve
- Personalizzazione modello fontana

ACCESSORIES (not included):

- Built-in cabinet
- Display accessories (display kit)
- Gilding of the external parts
- Two additional types of fountain: Fantasia & Lieve
- Customization of the fountain model

CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

Fontana / Professional Fountain Aya K6: 5 stelle/ 5 stars

Valutazione prodotti simili: 3.7 stelle/ Rating similar products: 3.7 stars

Capacità di vasca/ Tank capacity



Funzionalità/ Functionality



Tecnologia implementata/ Technology



Accessori/ Accessories



Visit the web page!

CHOCO-BOX

CARATTERISTICHE TECNICHE/ TECHNICAL INFORMATION

- Scioglitori professionali completamente in acciaio inox.
 - Disponibili vari formati dalla capacità di 1.5 L fino a 6 L.
 - Vaschette estraibili con coperchio interamente in acciaio inox.
 - Controllo manuale della temperatura da 0 a 60 ° C.
-
- Professional melter completely in stainless steel.
 - Various formats available with a capacity of 1.5 L up to 6 L.
 - Removable trays with lids entirely in stainless steel.
 - Manual temperature control from 0 to 60°C.

SCIOGLITORE PROFESSIONALE DI CIOCCOLATO

La Chocobox è progettata per integrarsi perfettamente con le temperatrici, rappresentando una soluzione indispensabile durante i picchi lavorativi annuali.

Sciogliere il cioccolato direttamente nella Chocobox consente un notevole risparmio di tempo, agevolando il trasferimento rapido nella temperatrice o nella fontana di cioccolato.

Questo processo ottimizzato garantisce efficienza operativa e una gestione più fluida della produzione nei momenti di maggiore domanda.

Scioglie e mantiene la temperatura desiderata fino ad un massimo di 60 gradi.

Acciaio Inox:

L'acciaio inox offre un valore in più a questo prodotto sia dal punto di vista della longevità sia in termini di conducibilità del calore.

Pulizia veloce e versatilità:

Le vaschette intercambiabili vi permetteranno di lavorare con più versatilità e rendono la pulizia più facile.

Un alleato insostituibile per gestire al meglio la tua produzione e affrontare con successo ogni momento di alta richiesta.

PROFESSIONAL CHOCOLATE MELTER

The Chocobox is designed to integrate seamlessly with tempering machines, making it an essential solution during annual production peaks. Melting chocolate directly in the Chocobox saves significant time, enabling quick transfer to the tempering machine or chocolate fountain. This optimized process ensures operational efficiency and smoother production management during high-demand periods. It melts and maintains the desired temperature up to a maximum of 60 degrees.

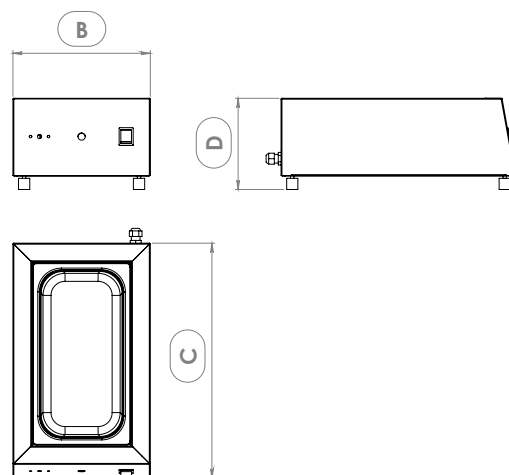
Stainless steel:

Stainless steel adds value to this product, providing both durability and excellent heat conductivity.

Fast cleaning and versatility:

Interchangeable trays offer greater versatility and make cleaning easier.

An indispensable ally to optimize your production and successfully handle every high-demand moment.



INCLUSO / INCLUDED:

- n. 1 vaschetta estraibile in acciaio inox
- n. 1 coperchio inox
- Regolatore di temperatura: 0-60°
- n. 1 removable stainless steel tray
- n. 1 stainless steel lid
- Temperature regulator: 0-60°

ACCESSORI/ ACCESSORIES (not included) :

- Ogni vaschetta aggiuntiva è accessorio
- Each additional tray is accessory.

Modello / Model	Capacità Serbatoio / Tank Capacity	Larghezza Totale / Total Width	Profondità Totale / Total Depth	Altezza Totale/ Total Height	Peso / Weight
Chocobox	1,5 l	230 mm	240 mm	180 mm	4 Kg
Chocobox	2,5 l	230 mm	350 mm	180 mm	5 kg
Chocobox	3,5 l	245 mm	410 mm	180 mm	6 Kg
Chocobox	6 l	330 mm	410 mm	180 mm	7,5 Kg

CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

Chocobox: 5 stelle/ 5 stars

Valutazione prodotti simili: 4.0 stelle/ Rating similar products: 4.0 stars

Qualità corpo macchina/ Body quality



Accessori/ Accessories



Tecnologia implementata/ Technology



Qualità/Prezzo - Quality/Price



Visit the web page!

CHOCO-HOT SPRAY

CARATTERISTICHE TECNICHE/ TECHNICAL INFORMATION

- Prodotto compatto: 218x243x453(h) mm con un peso di: 12 Kg.
 - Aerografo professionale con ugello da 1.9 mm e capacità serbatoio di 1 litro.
 - Pannello comandi con regolatore di temperatura, manometro e regolatore di pressione.
 - Progettata e costruita con cura nei particolari con camera riscaldata ventilata.
-
- Compact product: 218x243x453(h) mm with a weight of: 12 Kg.
 - Professional airbrush with 1.9 mm nozzle and 1 liter tank capacity.
 - Control panel with, temperature regulator, pressure gauge and pressure regulator.
 - Designed and built with attention to details with a ventilated heated chamber.

L'AEROGRAFO PROFESSIONALE

Il Choco Hot Spray è la macchina ideale per decorare e colorare soggetti con cioccolato o burro di cacao spray. Progettato per garantire precisione e qualità, è adatto sia a piccoli laboratori artigianali che a grandi produzioni, si adatta a diverse viscosità di cioccolato.

Finitura Professionale:

Copertura uniforme per praline, torte e decorazioni creative, perfetto per effetti vellutati o dettagli personalizzati.

Controllo Temperatura:

Dotato di requisiti per mantenere il cioccolato in tempera alla temperatura ideale per periodi prolungati.

Efficienza e Versatilità:

Riduce i tempi di lavorazione e consente di utilizzare cioccolato colorato o burro di cacao per design unici.

Getto Regolabile:

Le manopole consentono di regolare il flusso da sfumato a deciso, permettendo decorazioni uniche e precise.

Design:

Design ergonomico per un uso prolungato senza affaticamento, un prodotto versatile e indispensabile per chi desidera distinguersi nel mondo del cioccolato.

Disponibile nelle versioni singola e doppia.

THE PROFESSIONAL AIRBRUSH

The Choco Hot Spray is the ideal machine for decorating and coloring creations with chocolate or cocoa butter spray. Designed to ensure precision and quality, it is suitable for both small artisanal workshops and large-scale productions, adapting to different chocolate viscosities.

Professional Finish:

Provides uniform coverage for pralines, cakes, and creative decorations, perfect for velvety effects or personalized details.

Temperature Control:

Equipped to keep chocolate tempered at the ideal temperature for extended periods

Efficiency and Versatility:

Reduces processing time and allows the use of colored chocolate or cocoa butter for unique designs.

Adjustable Spray Flow:

The knobs allow for precise flow adjustments, from soft gradients to defined lines, enabling unique and precise decorations.

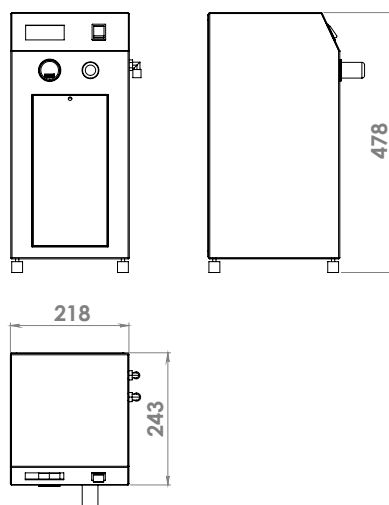
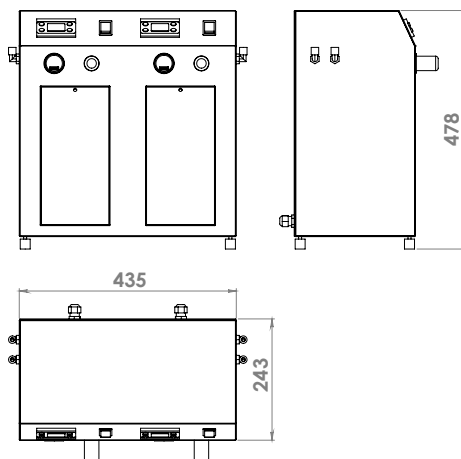
Design:

With an ergonomic design for prolonged use without fatigue, this versatile and indispensable product is perfect for those who want to stand out in the world of chocolate.

Available in Single and Double Versions.

Per Prodotti Inimitabili / Unparalleled Creations

visit our website www.bilait.it



NOT INCLUDED

INCLUSO / INCLUDED:

- Aerografo con serbatoio da 1 L
- Ugello di spruzzo da 1.9 mm
- Ingresso e tubi di collegamento dell'aria

- Airbrush with 1 L tank
- 1.9mm spray nozzle
- Air inlet and connection tubes

ACCESSORI/ ACCESSORIES (not included) :

- COMPRESSORE speciale no-oil (NON INCL.)
- Aerografo e camera addizionali
- Special no-oil COMPRESSOR (NOT INCL.)
- Additional airbrush and chamber

CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

Chocospray: 5 stelle/ 5 stars

Valutazione prodotti simili: 4.0 stelle/ Rating similar products: 4.0 stars

Capacità produttiva/ Production capacity



Funzionalità/ Functionality



Tecnologia implementata/ Technology



Accessori/ Accessories



Visit the web page!



BEHIND YOUR DELIGHT

BEAN TO BAR
CHOCOLATE

RAFFINATRICE

CARATTERISTICHE TECNICHE/ TECHNICAL INFORMATION

- Capacità disponibili: Versioni da 7kg, 15kg e 60kg per soddisfare diverse esigenze produttive.
 - Costruzione in acciaio inox resistente che garantisce igiene, resistenza alla corrosione e durata nel tempo.
 - Motore ad alta efficienza specifico per ogni capacità, per una macinazione fluida e costante.
 - Meccanismo inclinabile per scarico e pulizia facilitati
 - Tempo di elaborazione: fino a 1kg/ora per le fave di cacao, fino a 2kg/ora per frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi e arachidi), raffinazione fino a 0,20-0,18 micron.
-
- Available Capacities: Versions of 7kg, 15kg, and 60kg to meet diverse production needs.
 - Durable Stainless Steel Construction: Ensures hygiene, corrosion resistance, and long-lasting performance.
 - High-Efficiency Motor: Tailored for each capacity, providing smooth and consistent grinding.
 - Tilting Mechanism: Allows easy discharge and cleaning.
 - Processing time: up to 1kg/hour for cocoa beans, up to 2kg/hour for nuts (almonds, hazelnuts, pistachios and peanuts), refining down to 0.20-0.18 microns.

RAFFRINATRICE R7

La R7 rivoluziona il mondo del bean to bar: design essenziale e funzionale. Brevetto italiano. Interamente prodotta in Italia. Realizzata in acciaio inossidabile. Raffina semi oleosi direttamente dalla granella da piccolissime quantità di prodotto sino a 7kg di prodotto in tempi molto veloci. Silenziosa, leggera, COMPATTISSIMA, essendo chiusa è protetta da eventuali fonti di contaminazioni esterne può mantenere gli aromi volatili. Versione in pietra o teflon: entrambi con rulli leggeri, smontabili e lavabili in lavastoviglie. E' possibile richiedere l'inserimento della ventola di concaggio e del coperchio in vetro.

R7 REFINER

The new R7 revolutionizes the world of bean to bar: essential and functional design. Italian patent. Entirely produced in Italy. Made of stainless steel. It refines the oil seeds directly from the bean from very small quantities of product up to 7kg of product in very short times. Silent, lightweight, VERY COMPACT, being closed it is protected from any source of external contamination capable of maintaining the volatile aromas. Stone or Teflon version: both with light rollers, removable and dishwasher safe. It is possible to request the insertion of the conching fan and the glass lid.



Dalla Materia Prima / From the Raw Material

visit our website www.bilait.it

RAFFRINATRICE R15

Design essenziale e funzionale, brevetto italiano, interamente prodotto in Italia. La raffinatrice R15, realizzata in acciaio inossidabile, rivoluziona il mondo del bean to bar, raffinando semi oleosi direttamente dalle granelle da piccolissime quantità di prodotto fino a circa 15kg, in tempi piuttosto veloci. La macchina, silenziosa, compatta, leggera, essendo chiusa è protetta da eventuali fonti di contaminazione esterne e può mantenere gli aromi volatili. Riscalda fino a 70C° e permette di mantenere la temperatura. Versione in pietra o teflon: entrambi i rulli sono leggeri, smontabili e lavabili in lavastoviglie. E' possibile richiedere l'inserimento della ventola di concaggio e del coperchio in vetro.

R15 REFINER

Essential and functional design, Italian patent, entirely produced in Italy. The R15 refiner made of stainless steel, revolutionizes the world of bean to bar, refining oil seeds directly from the grains from very small quantities of product up to about 15kg in extraordinarily fast times. The refiner, silent, compact, lightweight, being closed it is protected from any sources of external contamination and can maintain all the aromas of cocoa. Heated up to 70C°, it is possible to maintain the temperature. Stone or Teflon version: both rollers are light, removable and dishwasher safe. It is possible to request the insertion of the conching fan and the glass lid.



RAFFRINATRICE R60

Una macchina che semplifica la vita di chi vuole crescere nel mondo del cioccolato bean to bar: brevetto italiano, interamente prodotta in Italia, la raffinatrice R60 realizzata in acciaio inossidabile, raffina semi oleosi direttamente dalle granelle da piccolissime quantità (1,5kg) di prodotto fino a circa 60kg in tempi straordinariamente veloci.

Display touch, doppia ventola di concaggio, con possibilità di inserimento sistema temperaggio e dosaggio automatico. Versione in pietra o teflon. Silenziosa, compatta, bassi consumi essendo chiusa è protetta da eventuali fonti di contaminazioni esterne e può mantenere gli aromi volatili. Il gruppo rulli è rimovibile e lavabile in lavastoviglie. Possibilità di 220v o 380v.

R60 REFINER

A machine that simplifies the life of those who want to grow in the world of bean to bar chocolate: italian patent, entirely produced in Italy, the R60 refiner made of stainless steel, refines oil seeds, directly from the grains, from very small quantities (1.5kg) to approximately 60kg of product in extraordinarily fast times. Touch display, double conching fan, with the possibility of inserting an automatic tempering and dosing system. Available to the stone or teflon version. Silent, compact, low consumption, being closed it is protected from any sources of external contamination and can maintain all the aromas of cocoa. The roller assembly is removable and dishwasher safe. Possibility of 220v or 380v.

Modello / Model	Capacità / Capacity	Peso / Weight	Potenza installata / Installed power	Tensione / Voltage
R7	7 kg	30 kg	0,40 kW	230 V 50 Hz
R15	15 kg	40 kg	0,37 kW	230 V 50 Hz
R60	60 kg	185 kg	2,4 kW	400 V 50 Hz

DEPELLICOLATRICE MI30

CARATTERISTICHE TECNICHE/ TECHNICAL INFORMATION

- Possibilità di regolare la modalità di produzione della granella in funzione delle dimensioni dei semi oleosi inseriti. Realizzata in acciaio inossidabile e in conformità alla Direttiva Macchine 2016/42/CE.
 - Motore ad alta efficienza specifico per ogni capacità, per una macinazione fluida e costante.
 - Riesce a lavorare fino ad un massimo di 30kg/h.
 - Depellicola e cutterizza le fave di cacao tostate fino a un diametro di 2/3 mm circa e fino a un massimo di 10kg/h.
-
- Possibility to adjust the grain production mode according to the size of the inserted oilseeds.
 - Made of stainless steel and in compliance with the Machinery Directive 2016/42/EC.
 - High-efficiency motor specific to each capacity for smooth and constant grinding.
 - Can process up to a maximum of 30kg/hr.
 - Depellicates and cutters roasted cocoa beans up to a diameter of about 2 to 3 mm and up to a maximum of 10kg/hr.

DEPELLICOLATRICE

La macchina Frangidepellicolatrice MI30 è una macchina realizzata in acciaio inossidabile. Il funzionamento è pratico e veloce: le fave di cacao vengono sbriciolate e depellicolate ottenendo, attraverso un sofisticato sistema di ventilazione e in cassette separate, la granella e un prodotto di scarto derivato dalla frantumazione delle bucce. La macchina è autopulente: non necessita disacchetti da svuotare dallo scarto. Ha la possibilità di regolare la modalità di produzione della granella in funzione delle dimensioni dei semi oleosi inseriti. Con il nuovo gruppo rulli la MI30 è in grado di cutterizzare velocemente fino a circa 30kg/h di cacao, arachidi, pistacchi. Silenziosa, leggera, compatta, ha bassi consumi di assorbimento e fa poca polvere.

DEPELLICULATOR

The MI30 cracker-winner is a machine made of stainless steel. The operation is practical and fast: the cocoa beans are crumbled and peeled, obtaining, through a sophisticated ventilation system and in separate drawers, the grains and a waste product derived from the crushing of the skins. The machine has the ability to adjust the grain production mode according to the size of the oil seeds inserted. With the new rollers the MI30 is able to cut quickly up to 30kg/h hazelnuts, peanuts, pistachios. Silent, lightweight, compact, has low absorption consumption and creates little dust.





Modello / Model	MI30
Voltage	230 V 50Hz
Auxiliary	24 V DC
Installed Power	0,5 Kw
Weight	30 Kg
Dimension	38,6 x 33,6 x 76,0 cm



BEHIND YOUR DELIGHT

PASTICCERIA
PASTRY SHOP

CHITARRE

CARATTERISTICHE TECNICHE/ TECHNICAL INFORMATION

- Due formati disponibili: Singola e Doppia.
 - Superficie di taglio modello singolo e doppio: 360x360 mm.
 - Fili in acciaio inox sostituibili comodamente all'occorrenza.
 - Maneggevole e studiata per facilitare la pulizia (base forata).
-
- Two sizes available: Single and Double.
 - Single and double model cutting surface: 360x360 mm.
 - Stainless steel wires can be easily replaced when necessary.
 - Easy to handle and designed to facilitate cleaning (perforated base).

CHITARRA PER PASTICCERIA

Bilait propone una gamma completa di chitarre per pasticceria, strumenti essenziali per tagliare con precisione e uniformità prodotti dolciari di diversa consistenza, come cremini, ganache, semifreddi e molto altro. Progettate per garantire tagli perfetti, le chitarre Bilait si distinguono per qualità, facilità d'uso e durata nel tempo.

Versatilità di utilizzo:

le chitarre sono disponibili in versione singola o doppia, adattandosi perfettamente alle diverse esigenze di produzione.

Innovativo sistema di incastro:

Facilita l'inserimento e la sostituzione dei telai, riducendo drasticamente i tempi di montaggio, smontaggio e manutenzione.

Facilità di pulizia:

La base forata garantisce un'igiene impeccabile e un rapido smaltimento dei residui, ottimizzando i tempi di lavoro.

Flessibilità nel taglio:

I fili possono essere facilmente cambiati e accordati per tagli affilati, oppure scordati per tagli più morbidi.

Offerta completa:

Proponiamo basi singole o doppie, con possibilità di combinazione con 3 telai intercambiabili, come illustrato nella tabella.

Grazie al loro design funzionale e alla qualità costruttiva, le chitarre da pasticceria Bilait sono perfette per ottimizzare la produzione e ottenere tagli sempre precisi. Una scelta affidabile per chi cerca efficienza e risultati di alto livello.

GUITAR CUTTER

Bilait offers a complete range of pastry guitars, essential tools for cutting confectionery products with precision and uniformity. Perfect for various textures like cremini, ganache, semifreddi, and much more, Bilait guitars are designed to deliver perfect cuts while standing out for their quality, ease of use, and durability.

Versatility:

The guitars are available in single or double versions, perfectly adapting to different production needs.

Innovative interlocking system:

Simplifies the insertion and replacement of frames, significantly reducing assembly, disassembly, and maintenance times.

Ease of cleaning:

The perforated base ensures impeccable hygiene and quick residue disposal, optimizing workflow.

Cutting flexibility:

Wires can be easily replaced and tightened for sharp cuts or loosened for softer cuts.

Comprehensive offering:

We provide single or double bases, with the option to combine them with three interchangeable frames, as shown in the table.

With their functional design and high-quality construction, Bilait pastry guitars are perfect for optimizing production and ensuring consistently precise cuts. A reliable choice for those seeking efficiency and exceptional results.

Il Suono della Dolcezza / The sound of Sweetness

visit our website www.bilait.it



INCLUSO / INCLUDED:

- Kit con ricambi di 10 fili inox
 - Vassoio per la raccolta del prodotto
-
- Kit of 10 stainless steel wires extra
 - Tray for collecting the product

Tipo di Base / Base Type	Telai Inclusi / Included Frames	Disponibilità / Availability	Misure Disponibili / Available Sizes	Note / Notes
Base singola / Single Base	Non inclusi / Not included	Per chitarra singola / For single guitar	394 x 400 mm	Telaio non incluso/ Frame not included
Base doppia / Double Base	Non inclusi / Not included	Per chitarra doppia / For double guitar	373 x 365 mm	Telaio non incluso/ Frame not included
Base singola + 3 telai / Single Base + 3 Frames	3 inclusi / 3 included	Per chitarra singola / For single guitar	60 mm, 45 mm, 37.5 mm, 30 mm, 22.5 mm, 15 mm, 7.5 mm	
Base doppia + 3 telai / Double Base + 3 Frames	3 inclusi / 3 included	Per chitarra doppia / For double guitar	60 mm, 45 mm, 37.5 mm, 30 mm, 22.5 mm, 15 mm	
Telaio personalizzato / Customizable Frame	Non applicabile / Not applicable	Solo chitarra singola / Only for single guitar	Personalizzato / Customizable	Specifico su richiesta / Customized on request

CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

Chitarra / Guitars vari tipi: 5 stelle/ 5 stars
 Valutazione prodotti simili: 4.2 stelle/ Rating similar products: 4.2 stars

Qualità corpo macchina/ Body quality	★★★★★
Qualità Taglio / Cutting Quality	★★★★★
Tecnologia implementata/ Technology	★★★★★
Qualità/Prezzo - Quality/Price	★★★★★



Visit the web page!

MINIJEL

MACCHINA EROGA GELATINA / JELLY SPRAYING MACHINE

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION

- Aspirazione diretta senza limiti di quantità.
 - Riscaldamento interno da 0 a 90° C mantenendo in temperatura per erogazione non-stop.
 - Tubo riscaldato elettricamente fino all'aerografo.
 - Aerografo professionale in acciaio inox.
-
- Direct suction without quantity limits.
 - Internal heating from 0 to 90°C, maintaining temperature for non-stop spraying.
 - Hose heated up to the airbrush.
 - Top quality professional airbrush.

MACCHINA EROGA GELATINA

La Minijel è la soluzione per pasticcerie, panifici e industrie alimentari che desiderano ottimizzare i processi di ricopertura con gelatina. Ideale per prodotti come torte di frutta e pasticcini, non solo conferisce un aspetto brillante e invitante, ma garantisce anche una conservazione prolungata grazie alle proprietà protettive e antiossidanti della gelatina.

Efficienza e flessibilità:

Aspira gelatina direttamente da contenitori esterni, eliminando i limiti di capacità e adattandosi a ogni esigenza produttiva.

Tecnologia avanzata:

Un tubo riscaldato mantiene la gelatina alla temperatura ideale fino all'aerografo in acciaio inox, assicurando una copertura uniforme e professionale.

Facilità d'uso e manutenzione:

Grazie al pannello comandi intuitivo e alla struttura in acciaio inox, la Minijel è semplice da usare, pulire e mantenere.

Aspetto Estetico:

Dona ai dolci un aspetto lucido che cattura l'attenzione, valorizzando freschezza e qualità.

Conservazione prolungata:

Lo strato protettivo previene l'ossidazione, garantendo prodotti freschi più a lungo.

Risparmio di tempo:

Riduce significativamente i tempi di ricopertura, aumentando la produttività senza compromessi sulla qualità.

Compatta, efficiente e versatile, la Minijel rappresenta un investimento indispensabile per professionisti del settore.

JELLY SPRAYING MACHINE

The Minijel is the ideal solution for pastry shops, bakeries, and food industries looking to optimize their gelatin coating processes. Perfect for products such as fruit tarts and pastries, it not only adds a glossy and appealing finish but also ensures extended preservation thanks to the protective and antioxidant properties of gelatin.

Efficiency and Flexibility:

Draws gelatin directly from external containers, eliminating capacity limits and adapting to any production need.

Advanced Technology:

A heated tube maintains gelatin at the ideal temperature up to the high-quality stainless steel airbrush, ensuring a uniform and professional coating.

Ease of Use and Maintenance:

With its intuitive control panel and stainless steel structure, the Minijel is easy to operate, clean, and maintain.

Coating:

Gives desserts a glossy finish that captures attention, enhancing freshness and quality.

Extended Preservation:

The protective layer prevents oxidation, keeping products fresh for longer.

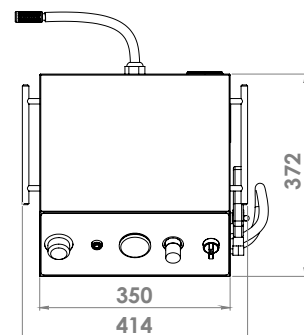
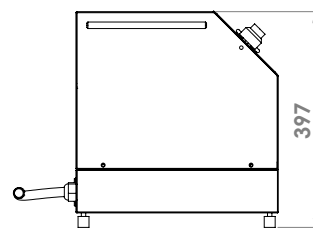
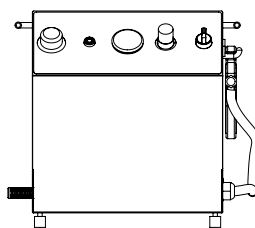
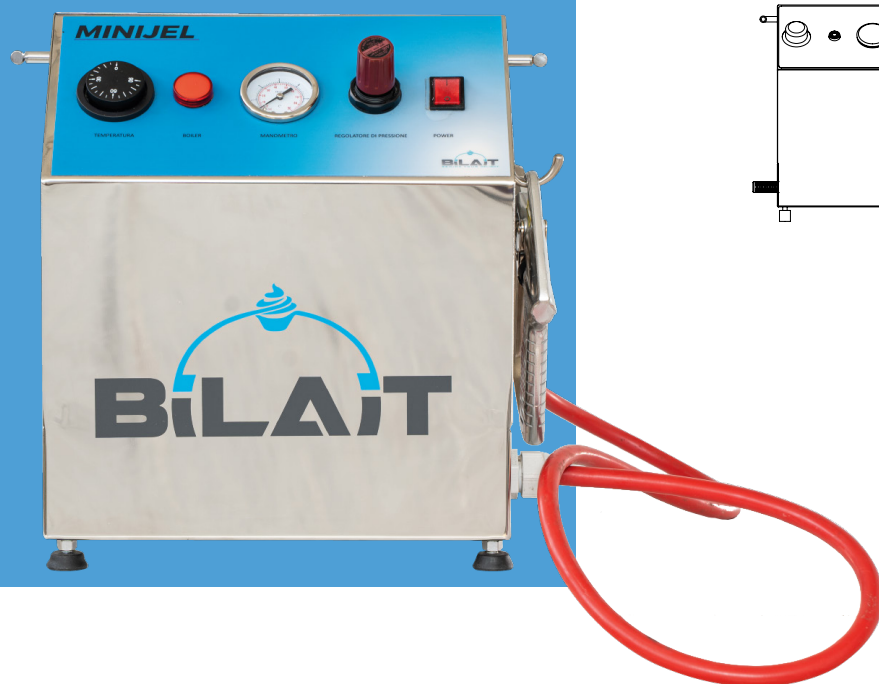
Time-Saving:

Significantly reduces coating times, increasing productivity without compromising quality.

Compact, efficient, and versatile, the Minijel is an essential investment for professionals in the industry.

Brillantezza assicurata / Shining guaranteed

visit our website www.bilait.it



INCLUSO / INCLUDED:

- Aerografo ultra professionale
 - Ugello per aerografo 0.8 e 0.6 mmmm
 - Tubo di collegamento
-
- Ultra professional stainless steel airbrush
 - Airbrush nozzle 0.8 and 0.6 mm
 - Connection Tube

CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

Minijel: 5 stelle/ 5 stars

Valutazione prodotti simili: 4.0 stelle/ Rating similar products: 4.0 stars

Capacità produttiva/ Production capacity



Compattezza/ Compactness



Tecnologia implementata/ Technology



Qualità/Prezzo - Quality/Price



Visit the web page!

TARTLET MACHINE

CARATTERISTICHE TECNICHE/ TECHNICAL INFORMATION

- Regolazione della piastra superiore ed inferiore a temperatura diverse in base alla pasta.
 - La macchina è in grado di produrre fino a 750 tartellette in un'ora.
 - Piastre intercambiabili comodamente grazie alle viti a farfalla.
 - Piastre personalizzabili adattandole ai trend di mercato correnti.
-
- Set different temperatures for the upper and lower plates depending on the type of dough.
 - The machine can produce up to 750 tartlets per hour.
 - Conveniently interchangeable molds thanks to butterfly screws.
 - Plates (Molds) can be customized to be adapted to current market trends.

MACCHINA CUOCI TARTELLETTE

La Tartlet Machine è progettata per velocizzare la preparazione di basi per tartellette e pastafrolla, sia dolce che salata. Le dimensioni e le forme delle tartellette dipendono dalle piastre montate sulla macchina, facilmente intercambiabili. È possibile scegliere tra vari modelli presenti a catalogo oppure richiedere una personalizzazione direttamente all'azienda.

Temperatura piastre indipendente:

Uno dei suoi principali punti di forza è la possibilità di regolare la temperatura della piastra superiore e inferiore in modo indipendente, adattandola al tipo di pasta utilizzata. Questo garantisce una cottura precisa e uniforme, ottimizzando i risultati in base alle esigenze specifiche.

Pulizia e igiene:

Le piastre antiaderenti hanno canali di scolo che convogliano i residui nella vaschetta posteriore, mantenendo il piano di lavoro pulito e igienico, ideale per laboratori con ritmi elevati.

Funzionamento intuitivo:

Basta inserire la frolla cruda tra le due piastre, impostare i tempi e le temperature di cottura tramite il pannello di controllo e accoppiare le piastre tramite il maniglione. In pochi minuti (2-4), la tartelletta sarà cotta e pronta per essere farcita secondo il proprio gusto.

Come tutti i macchinari Bilait, la Tartlet Machine è progettata per essere facile e pratica da utilizzare. Grazie alla sua efficienza, anche una sola persona può produrre fino a 750 tartellette all'ora.

THE TARTLET MACHINE

The Tartlet Machine is designed to streamline the preparation of tartlet and shortcrust pastry bases, whether sweet or savory. The size and shape of the tartlets depend on the molds installed on the machine, which are easily interchangeable. You can choose from various models in the catalog or request a custom design directly from the company.

Independent plate temperature:

One of its key features is the ability to independently regulate the temperature of the upper and lower plates, adapting it to the type of dough used. This ensures precise and uniform baking, optimizing results based on specific requirements.

Cleanliness and hygiene:

The non-stick molds have drainage channels that direct residues into the rear tray, keeping the workspace clean and hygienic, ideal for high-paced labs.

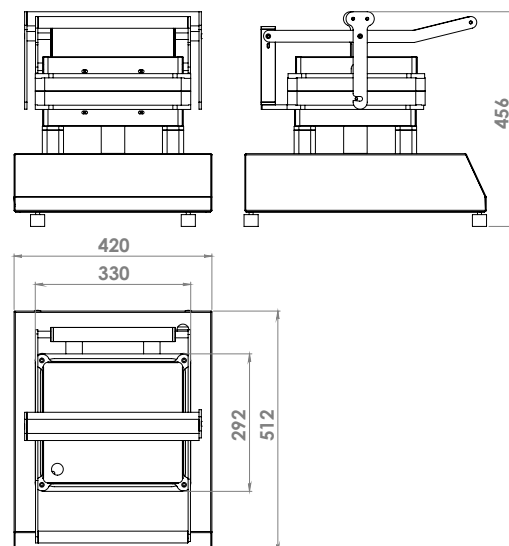
Intuitive Operation:

Operation is simple and intuitive: just place the raw dough between the two molds, set the cooking time and temperatures using the control panel, and close the plates with the handle. In just a few minutes (2-4), the tartlet will be perfectly baked and ready to be filled as desired.

Like all Bilait machines, the Tartlet Machine is designed to be easy and practical to use. Thanks to its efficiency, even one person can produce up to 750 tartlets per hour.

Piastre Personalizzate / Custom Molds

visit our website www.bilait.it



INCLUSO / INCLUDED:

- Macchina Cuoci Tartellette
- Vaschetta di raccolta posteriore

- Tartlet Machine
- Back collection tray

ACCESSORI/ ACCESSORIES (not included) :

- PIASTRE (NON INCL.)
- MOLDS (NOT INCL.)



CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

Tartlet Machine: 5 stelle/ 5 stars

Valutazione prodotti simili: 4.0 stelle/ Rating similar products: 4.0 stars

Capacità Produttiva/ Production capacity



Design/ Design



Tecnologia/ Technology



Qualità/Prezzo - Quality/Price



Visit the web page!

PIASTRE / MOLDS

Legenda/Legend :

Diametro Ø Superiore: Misurato nella parte alta della tartelletta.

N. di forme in ogni piastra: Equivale al numero di tartellette totali per ogni piastra.

Altezza della tartelletta: Misurata da cima a fondo.

Spessore della tartelletta: Misurato lateralmente e alla base.

Indicazione di tempi e quantità per un impasto di pasta frolla standard.

Diameter Ø Upper: Measured in the upper part of the tartlet.

No. of shapes in each plate: Equals the number of total tartlets for each plate.

Height of the tartlet: Measured from top to bottom.

Thickness of the tartlet: Measured laterally and at the base.

Guide line of times and quantities for a standard shortcrust pastry dough.

STAMPO_01

Impasto Dough: 8g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 40
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 28
n. forme/ shapes n. _____ pz 30
Altezza/ Height _____ mm 18
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_02

Impasto Dough: 12g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 50
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 39
n. forme/ shapes n. _____ pz 30
Altezza/ Height _____ mm 15
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4.5

STAMPO_03

Impasto Dough: 30g
Timer: 2'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 69
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 48
n. forme/ shapes n. _____ pz 13
Altezza/ Height _____ mm 19.5
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4.5
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_04

Impasto Dough: 40g
Timer: 2'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 89
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 65
n. forme/ shapes n. _____ pz 9
Altezza/ Height _____ mm 20
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 5
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_05

Impasto Dough: 10g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 66x35
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 51x21
n. forme/ shapes n. _____ pz 30
Altezza/ Height _____ mm 15
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 3.5
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_06

Impasto Dough: 17g
Timer: 2'00"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 80x51
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 36x40
n. forme/ shapes n. _____ pz 15
Altezza/ Height _____ mm 16
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 5
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_07

Impasto Dough: 90g
Timer: 3'00"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 124
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 99
n. forme/ shapes n. _____ pz 4
Altezza/ Height _____ mm 21
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 5.5

STAMPO_08

Impasto Dough: 12g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 6x44
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 31
n. forme/ shapes n. _____ pz 25
Altezza/ Height _____ mm 22
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_09

Impasto Dough: 10g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 34
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 30
n. forme/ shapes n. _____ pz 30
Altezza/ Height _____ mm 21
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_10

Impasto Dough: 12g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 49
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 36
n. forme/ shapes n. _____ pz 25
Altezza/ Height _____ mm 15
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4.5
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4,5

STAMPO_11

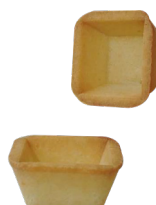
Impasto Dough: 5g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 40
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 27
n. forme/ shapes n. _____ pz 30
Altezza/ Height _____ mm 16
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 3
Spessore base/ Base thickness _____ mm 3

STAMPO_12

Impasto Dough: 15g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 41
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 27
n. forme/ shapes n. _____ pz 25
Altezza/ Height _____ mm 21
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 3.5

STAMPO_13

Impasto Dough: 12g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 46
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 31
n. forme/ shapes n. _____ pz 30
Altezza/ Height _____ mm 19.5
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 3.5

STAMPO_14

Impasto Dough: 10g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 40
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 40
n. forme/ shapes n. _____ pz 30
Altezza/ Height _____ mm 17
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 3
Spessore base/ Base thickness _____ mm 3.5

STAMPO_15

Impasto Dough: 40g
Timer: 2'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 80
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 80
n. forme/ shapes n. _____ pz 9
Altezza/ Height _____ mm 19
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_16

Impasto Dough: 40g
Timer: 2'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 71
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 71
n. forme/ shapes n. _____ pz 12
Altezza/ Height _____ mm 19
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_17

Impasto Dough: 35g
Timer: 2'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 109
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 59
n. forme/ shapes n. _____ pz 14
Altezza/ Height _____ mm 19
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4.5

STAMPO_18

Impasto Dough: 10g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 36
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 36
n. forme/ shapes n. _____ pz 35
Altezza/ Height _____ mm 17
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 3.5
Spessore base/ Base thickness _____ mm 3.5

STAMPO_19

Impasto Dough: 12g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 65
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 25
n. forme/ shapes n. _____ pz 21
Altezza/ Height _____ mm 15
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 3
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_20

Impasto Dough: 20g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 69
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 69
n. forme/ shapes n. _____ pz 9
Altezza/ Height _____ mm 20
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 3
Spessore base/ Base thickness _____ mm 3

STAMPO_21

Impasto Dough: 12g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 50x45
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 34x31
n. forme/ shapes n. _____ pz 30
Altezza/ Height _____ mm 17.5
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 3.5
Spessore base/ Base thickness _____ mm 3.5

STAMPO_22

Impasto Dough: 25g
Timer: 2'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 125
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 31
n. forme/ shapes n. _____ pz 14
Altezza/ Height _____ mm 15
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 3.3
Spessore base/ Base thickness _____ mm 3.3

STAMPO_23

Impasto Dough: 125g
Timer: 5'00"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 97
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 68
n. forme/ shapes n. _____ pz 12
Altezza/ Height _____ mm 27
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_24

Impasto Dough: 20g
Timer: 2'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 58
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 52
n. forme/ shapes n. _____ pz 13
Altezza/ Height _____ mm 15
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 3

STAMPO_25

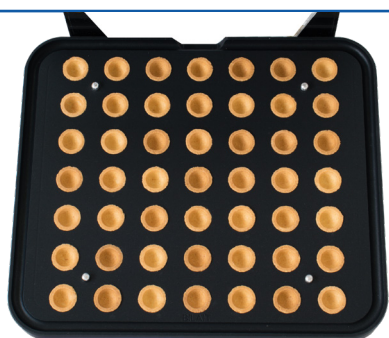
Impasto Dough: 10g
Timer: 2'00"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 48x22
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 19x45
n. forme/ shapes n. _____ pz 25
Altezza/ Height _____ mm 15
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 3.5
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_26

Impasto Dough: 5g
Timer: 2'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 28
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 20
n. forme/ shapes n. _____ pz 49
Altezza/ Height _____ mm 15
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_27

Impasto Dough: 7g
Timer: 2'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 37
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 31
n. forme/ shapes n. _____ pz 30
Altezza/ Height _____ mm 15
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 3
Spessore base/ Base thickness _____ mm 3

STAMPO_28

Impasto Dough: 9g
Timer: 1'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 65
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 45
n. forme/ shapes n. _____ pz 25
Altezza/ Height _____ mm 25
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_29

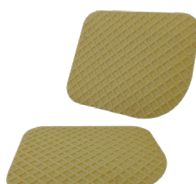
Impasto Dough: 44g
Timer: 2'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 84
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 84
n. forme/ shapes n. _____ pz 9
Altezza/ Height _____ mm 20
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_30

Impasto Dough: 6g
Timer: 2'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 180
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 180
n. forme/ shapes n. _____ pz 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_31

Impasto Dough: 5g
Timer: 2'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 95
n. forme/ shapes n. _____ pz 7
Altezza/ Height _____ mm 5
Spessore base/ Base thickness _____ mm 3

STAMPO_32

Impasto Dough: 8g
Timer: 2'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 40
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 30
n. forme/ shapes n. _____ pz 30
Altezza/ Height _____ mm 25
Spessore laterale/ Lateral thickness _____ mm 4
Spessore base/ Base thickness _____ mm 4

STAMPO_33

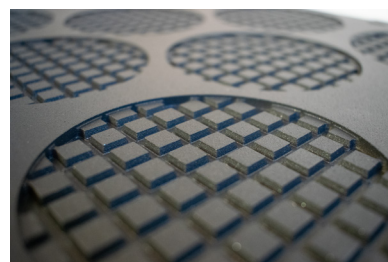
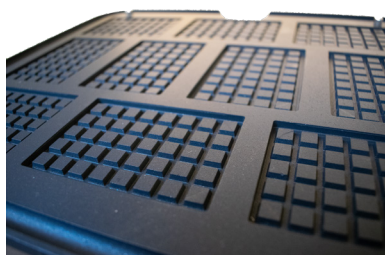
Impasto Dough: 25g
Timer: 2'30"



Ø Superiore/ Superior _____ mm 120
Ø Inferiore/ Inferior _____ mm 30
n. forme/ shapes n. _____ pz 14
Altezza/ Height _____ mm 30
Peso cotto/ Cooked weight _____ g 18
Peso farcito/ Stuffed weight _____ g 80

PERSONALIZZATE SU RICHIESTA CUSTOMIZED ON REQUEST

example :





BEHIND YOUR DELIGHT

PERSONALIZZAZIONE **CUSTOMIZATION**

THERMOFORMING MACHINE

INFORMAZIONI TECNICHE/ TECHNICAL INFORMATION

- Superficie di stampa A3. Dimensione foglio: 460x310 mm.
 - Fogli di lavoro in materiale PETG per alimenti in vari spessori da 0.5 a 3 mm.
 - Riscaldamento rapido dei fogli grazie a quattro lampade alogene.
 - Tempi di cottura regolabili grazie ad un timer temporizzato.
-
- A3 printing surface. Sheet size: 460x310 mm.
 - Worksheets made of food-grade PETG material in various thicknesses from 0.5 to 3 mm.
 - Rapid heating of the sheets thanks to four halogen lamps.
 - Adjustable cooking times with temporized a timer.

MACCHINA TERMO FORMATRICE

FLOW A3 Desk è una macchina realizzata per termoformare fogli di plastica di diversi materiali della grandezza standard di un foglio A3 e in vari spessori da 0,5 fino a 3 mm.

Termoformatura:

La macchina dispone al proprio interno di una pompa per generare il sotto vuoto. La termoformatura è una tecnica di lavorazione delle materie plastiche che consiste nel far aderire perfettamente lastre o fogli di materiali plastici preriscaldati ad una matrice mediante il vuoto generato da una pompa.

Questo processo è molto utilizzato nell'ambito della prototipazione, nell'ambito medico e dentale, mentre nel nostro settore per la creazione di stampi alimentari per il cioccolato.

Stampi Unici:

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.

Personalizzazione:

Barrette di cioccolato personalizzate con il nome della pasticceria, soggetti come chiavi inglesi, giocattoli, modellini e tutto ciò che presenta una superficie piana adatta alla termoformatura può essere la matrice per dare vita ai propri stampi.

THERMOFORMING MACHINE

FLOW A3 Desk is a machine designed to thermoform plastic sheets of different materials of the standard size of an A3 sheet and in various thicknesses from 0.5 to 4 mm.

Thermoforming:

The machine has an internal pump to generate the vacuum. thermoforming is a plastic processing technique which consists in perfectly adhering plates or sheets of pre-heated plastic materials to a matrix using the vacuum generated by a pump.

This process is widely used in the prototyping, medical and dental, while in our sector for the creation of food molds for chocolate.

Unique Molds:

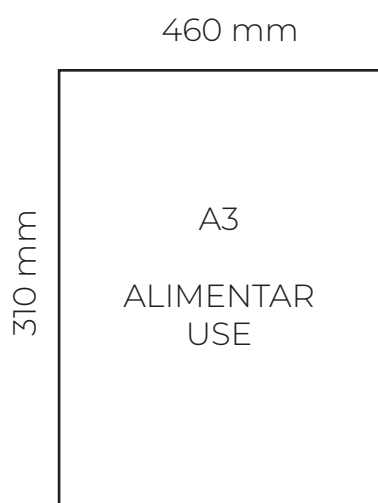
This machine is in fact designed to meet the needs of the most cutting-edge pastry chefs and chocolatiers who are not satisfied with the shapes and designs offered by the market but who want to create unique and inimitable moulds.

Customization:

Chocolate bars personalized with the name of the pastry shop, subjects such as wrenches, toys, models and anything that has a flat surface suitable for thermoforming can be the matrix to give life to your own moulds.

Il tuo Limite è la tua Fantasia / Your Only Limit Is Your Imagination

visit our website www.bilait.it



INCLUSO / INCLUDED:

- Quattro lampade alogene per riscaldare
- Timer con tempistiche per i vari spessori

- Four halogen lamps for heating
- Timer to heat various thicknesses

ACCESSORI/ ACCESSORIES (not included) :

Formati fogli disponibili in materiale PETG

- PETG Formato A3 Alimentare 0.5 mm
- PETG Formato A3 Alimentare 0.75 mm
- PETG Formato A3 Alimentare 1 mm
- PETG Formato A3 Alimentare 1.5 mm
- PETG Formato A3 Alimentare 2 mm
- PETG Formato A3 Alimentare 3 mm

CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

Thermoforming Machine: 5 stelle/ 5 stars

Valutazione prodotti simili: 4.0 stelle/ Rating similar products: 4.0 stars

Precisione/ Precision



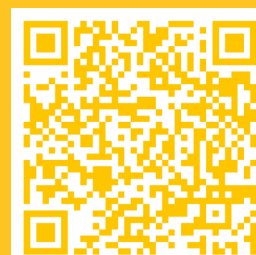
Affidabilità/ Reliability



Tecnologia/ Technology



Funzionalità/ Functionality



Visit the web page!



BEHIND YOUR DELIGHT

FRIGORIFERI
REFRIGERATORS

CHOCOLATE 100-70 & MINI

INFORMAZIONI TECNICHE/ TECHNICAL INFORMATION

- Sistema di connessione remota tramite wi-fi
- Unità tropicalizzata monoblocco a tampone
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica
- Evaporatore trattato con vernici anticorrosione

- Remote connection system via wi-fi
- Tropicalized monobloc buffer unit
- Automatic defrost with electric resistance
- Evaporator treated with anti-corrosion paints

REFRIGERATORE PER CIOCCOLATO

Il cioccolato è un prodotto molto delicato che per essere presentato e gustato al meglio ha bisogno di una perfetta conservazione.

Le problematiche più comuni che si possono riscontrare durante la lavorazione del cioccolato sono la formazione di grumi, e quindi l'ottenimento di un prodotto non omogeneo, e una errata cristallizzazione, con il conseguente affioramento dei grassi in superficie, i quali creano una sgradevole patina biancastra.

Conservazione controllata:

Gli armadi refrigerati Chocolate creano l'ambiente ideale per conservare il cioccolato, gestendo costantemente temperatura e umidità. Un range di temperatura compresa tra i 12°C e i 18°C con una umidità intorno al 45%, sono valori ottimali per una corretta conservazione del cioccolato.

Preservazione del gusto:

In questo modo infatti si evita la fioritura di zuccheri e grassi sulla superficie, e quindi una inevitabile perdita di qualità e gusto.

CHOCOLATE REFRIGERATOR

Chocolate is a very delicate product. In order to be served and enjoyed at its best, it needs to be perfectly stored.

The most common problems that can occur during the processing are the formation of lumps, and therefore a non homogeneous product, and an incorrect crystallization, with the consequent surfacing of the fats which create an unpleasant whitish top layer.

Controlled conservation:

Chocolate refrigerated cabinets create the ideal environment for storing chocolate, constantly handling temperature and humidity. Temperature range between 12 ° C and 18 ° C with a humidity of around 45% are optimal values for a correct storage of chocolate.

Taste preservation:

This is the only way to avoid the appearance of sugars and fats on the surface, which cause an inevitable loss of quality and taste.



Modelli disponibili/ Models :

- CHOCOLATE 70 GLASS.
- CHOCOLATE 100 GLASS.
- CHOCOLATE MINI GLASS.

INCLUSO / INCLUDED:

- Spessore isolamento 60 mm poliuretano ecologico alta densità
 - Allestimento interno per teglie o griglie Euronorm 60x40 o 60x80
 - Gas R452A / R290 Green
-
- Insulation thickness 60 mm ecological high-density polyurethane
 - Internal setup for 60x40 or 60x80 Euronorm trays or grills
 - R452A / R290 Green gas

CARATTERISTICHE A CONFRONTO / CHARACTERISTICS COMPARED

CHOCOLATE Fridges: 5 stelle/ 5 stars

Valutazione prodotti simili: 4.0 stelle/ Rating similar products: 4.0 stars

Precisione/ Precision



Affidabilità/ Reliability



Tecnologia/ Technology



Design/ Design



NOTE

[illegible]



Il sito www.bilait.it si propone come guida per i nostri clienti e per chiunque desideri entrare a contatto con la nostra realtà. Visita il sito e richiedi informazioni!

The website www.bilait.it is intended as a guide for our customers and for anyone who wishes to come into contact with our reality.
Visit the site and request information!



Via della Ferrovia, 60
25085 Gavardo (BS) - Italia

+39.0365.224424
info@bilait.it





BILAIT S.R.L

VIA DELLA FERROVIA 60. 25085. GAVARDO (BRESCIA). ITALIA
+39 0365 224424. Info@bilait.it. www.bilait.it
P. IVA/ Vat number: 03878990989