

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.

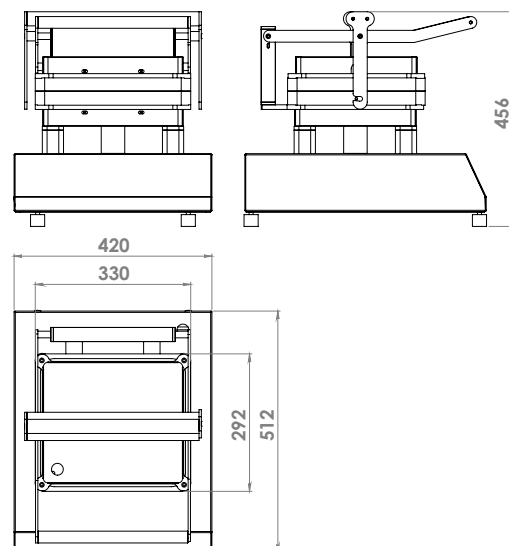
Intuitive Operation:

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

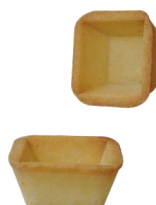
Impasto Dough: 5g
Timer: 1'30"



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

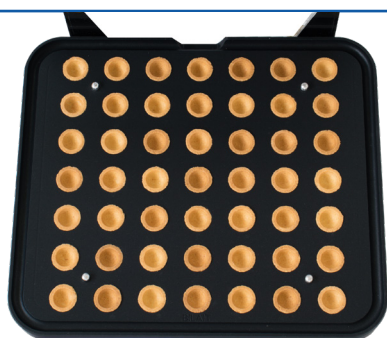
Impasto Dough: 10g
Timer: 2'00"



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 :

