



PASTRY LINE

CHOCOLATE LINE



منذ اليوم الأول كان الدافع وراء بيللايت "Bilait" هو الرغبة في اكتشاف وجلب الابتكار في قطاعها. إن فريق بيللايت مكون من موظفين أكفاء ولديهم حلم مشترك، وهو تقديم آلات عالية الجودة ومبتكرة في أيدي كل صانع حلويات، مصحوبة بأفضل خدمة في فنتها. لهذا السبب فهم ملتزمون كل يوم في عملهم، وتقودهم الرغبة في التطور والنمو. بيللايت هي الخطوة الأولى نحو أفق جديد في قطاع الحلويات، وهي مستعدة لاتخاذ هذه الخطوة معكم. منذ عام 2017 إلى اليوم، تطورت مجموعة بيللايت جنباً إلى جنب مع المنتجات الفردية، والتي تتغير وتتحسن كل عام. خلال المعارض التي شاركت فيها بيللايت، استطاعت أن تثبت أنها مستمرة في النمو وأنه لا يوجد نقص في الحدائق كل عام. يهدف الالتزام اليوم إلى تطوير خط ماكينات الشوكولاتة والحلويات. يشمل خط ماكينات الشوكولاتة من بيللايت: قواطع غشاء لحبوب الكاكاو، ومصافي مدمجة R15، ووحدات خلط صغيرة للطاولات والكبيرة منها بسعة 60 كجم، ومصاهر، ونافورات. من ناحية أخرى، يشمل خط الحلويات قيثارات للقطع الفردي أو المزدوج للحصص المفردة والكعك بشكل عام، وآلة لطهي التارت الصغير مع أكثر من 25 لوحة في الكتالوج، وآلة رش الهلام، وآلة التشكيل الحراري. يتوفر كتالوج بيللايت في نسخة رقمية يمكن تنزيله من الموقع الإلكتروني، وبداخله التفاصيل الفنية بشأن جميع الآلات، وعلاوة على ذلك، يتوفر مشغل للإجابة على أي أسئلة عبر الهاتف على الرقم +39 0365 22 44 24. تدعوكم بيللايت لزيارة صفحات التواصل الاجتماعي الخاصة بها حيث تنشر أنشطتها يومياً، ويمكنكم متابعتها لمعرفة كل العروض الترويجية.



From day one, what guided Bilait was the desire to **discover** and **bring innovation** to its sector.

Bilait team is made up of competent staff with a common dream, that of **delivering quality and innovative machines**, accompanied by the best service in the category, **into the hands of each pastry chef**.

For this reason, Bilait is committed **every day** to its work, guided by the desire to improve and grow.

Bilait is the first step towards a new horizon in the pastry sector that it is ready to take together with you.

From 2017 to today, Bilait range has evolved together with the individual products that have changed and improved every year. During the exhibitions it participated in, Bilait was able to demonstrate that the company is growing and that there is no lack of news every year.

Today its commitment is aimed at developing the line of chocolate and pastry machines.

Bilait line of chocolate machines includes: Winner for chocolate and other creams, R15 compact refiners, small bench tempering machine up to large ones with a capacity of 60 kg, melters and fountains.

The pastry line, on the other hand, includes guitars for single or double cutting of single portions and cakes in general, the machine for cooking tartlets with more than 25 plates in the catalog, the machine for spraying jelly and the thermoforming machine.

Bilait catalog is available in digital version downloadable from its website, inside the technical details on all the machines, moreover, an operator is also available to answer any questions by telephone at no. +39 0365 22 44 24.

Bilait invites you to visit its social profiles where it posts its daily activities and follow it to find out about all the promotions.



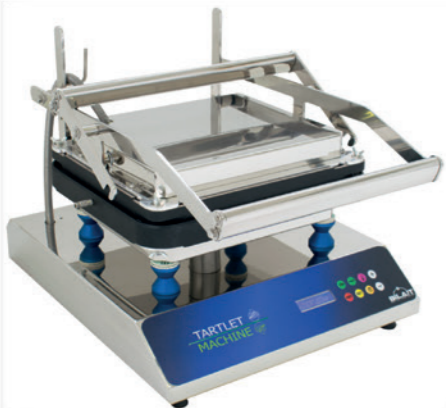
4.8 ★★★★★ 23 Google reviews



Tartlet machine: 2.000,00 EUR

Adam k24 - Tempering machine: 9.000,00 EUR

Adam k6 - Tempering machine: 4.700,00 EUR



Guitar cake double cut: 1.500.00 EUR



Refiner 18 kgs - Model R15 : 5.700,00 EUR



Pastry machines

Compact machinery line: Cooking machine tartlets and guitar cut cakes (images), Spray gelatin, thermoforming machine.

Chocolate machines

Tempering machines: 6 kg countertop, 24 kg from the ground, 60 kg from the ground. Refiner and peeler for cocoa processing, Melters, horizontal cooling tunnel covering belts.

Production

Made in Italy production in the Gavardo (BS) plant

- ✓ Warranty
- ✓ Post- sale service
- ✓ Certification: CE, ISO 9001

Bilait Srl.
Address:
Via della ferrovia nr. 60
Gavardo (BS)
Contact: info@bilait.it
Tel. +39 0365 22 44 24

About us:

The staff, very competent, is always ready to give advice on how to best use the tempering machine



The guys are available beyond all expectations, super they too!!! Certainly when I need others equipment I will contact them.



I thought it wasn't in my expectations but when I got it, I changed my mind! great product and design nothing short of excellent.

