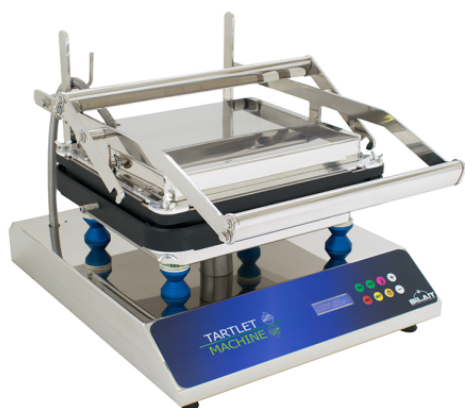


Machine à Tartelette Professionnelle BILAIT 750 pcs/h 3,2KW - Fabrication Fond de Tarte / P 34KG / PROD 750 pieces/h



Caractéristiques Techniques

| | |
|---------------------|--------------------|
| Brands | Bilait |
| Production | 750 pièces / heure |
| Alimentation | 220V |
| Puissance | 3,2 KW |

Description

La machine à tartelette professionnelle est un équipement essentiel pour les pâtisseries et les unités de production en Tunisie souhaitant automatiser la fabrication de fonds de tarte avec précision et efficacité. Conçue pour un usage intensif, elle permet d'optimiser la production tout en garantissant une qualité constante.

Avec une capacité de production allant jusqu'à 750 pièces par heure, cette machine à tartelette industrielle répond parfaitement aux besoins des professionnels recherchant un rendement élevé. Elle assure un fonçage uniforme des pâtes, permettant d'obtenir des fonds de tarte réguliers, adaptés à une production en série.

Dotée d'une puissance de 3,2KW et fonctionnant sur alimentation 220V, cette machine garantit une performance stable et une utilisation fiable en environnement professionnel. Sa conception robuste et sa fabrication en Italie témoignent d'un haut niveau de qualité et de durabilité.

Cette machine à fond de tarte est idéale pour les pâtisseries, laboratoires et industries agroalimentaires en Tunisie souhaitant améliorer leur productivité, réduire le travail manuel et standardiser leur production.

△ Fournie sans moule, permettant une adaptation selon vos besoins spécifiques en production.