

pitec occasions

Janvier-Février | 2026

Laminoir SSO 64

- Socle en inox
- Largeur de tapis : 600 mm
- Ouverture des cylindres : 0.5 – 35 mm
- Commande automatique

Dimensions : (L x P x H)
2960 mm x 1220 mm x 1150 mm
Raccordement : 1.5 kW / 400 V

Délai de livraison : 2 – 4 semaines
Pitec-révision complète, Garantie : 12 mois

CHF 11'500.00
CHF 10'856.00

Maint. 8% rabais



révision complète

Mini Rex Multi AB

- Inclus 2 outils :
 - 2,54 : 2 rangées, 25–68 g et
 - 2,75 : 2 rangées, 85–140 g
- Trémie d'alimentation à rouleaux élargie pour env. 15 kg de pâte
- Machine complète sur châssis en inox avec roulettes

Dimensions : (L x P x H)
1790 x 660 x 1800 mm
Raccordement : 400 V
Délai de livraison : sur demande
Pitec-prêt à fonctionner, garantie : 6 mois

CHF 28'500.00
CHF 26'220.00

prêt à fonctionner

Maint. 8% rabais



Pétrin Spiramatic SF 80

- Deux vitesses / deux minuteries
- Interrupteur à bascule pour déplacer la cuve avec capot de protection ouvert
- Bras spirale en acier chromé de haute qualité
- Cuve de pétrissage en acier inoxydable chromé-nickelé
- Préparé pour le raccordement d'un mélangeur d'eau

Dimensions : (L x P x H)
660 x 1170 x 1330 mm
Raccordement : 5.4 kW / 400 V

Livraison: 2-4 semaines
Pitec prêt à fonctionner
Garantie : 6 mois

CHF 8'500.00

prêt à fonctionner



Pulvérisateur à gelée Jelly Easy II

- Avec 2 pistolets de pulvérisation pour 2 gelées différentes
- Tuyaux chauffés jusqu'aux pistolets
- Chauffage intégré et compresseur inclus

Dimensions : (L x P x H)
680 x 525 x 1190 mm
Raccordement : 230 V
Livraison: 2-4 semaines
Pitec prêt à fonctionner, Garantie : 6 mois

CHF 7'200.00
CHF 6'624.00



Maint. 8% rabais

prêt à fonctionner

Four à bretzels Jufeba LN1

- Chauffé électriquement
- Env. 100 bretzels à l'heure
- Avec salière et éclairage
- Incl. commande chauffage, vitesse de la bande
- Four à bretzels laqué rouge RAL 3020

Dimensions : (L x P x H)
560 x 870 x 790 mm
Raccordement : 5.5 kW / 400 V

Livraison: 2-4 semaines
Pitec prêt à fonctionner
Garantie : 6 mois

CHF 8'900.00
CHF 6'230.00

prêt à fonctionner



Maint. 30% rabais

Râpeuse à cylindre simple Artech WD-3001

- Trémie en plastique sécurisée par grille de protection électrique
- Largeur des cylindres : 300 mm
- Machine mobile
- Accessoires : produit de nettoyage conforme aux directives de la SUVA
- Commande : disjoncteur moteur, marche / arrêt

Dimensions : (L x P x H)
870 x 530 x 1350 mm
Raccordement : 400 V / 1.5 kW
Livraison: 2-4 semaines
Pitec prêt à fonctionner
Garantie : 6 mois

CHF 8'500.00
CHF 7'820.00



prêt à fonctionner

Maint. 8% rabais

Super conditions et encore plus d'infos...



Renseignez-vous auprès de votre conseiller de vente ou auprès de

Ramona Haltiner
Product Management
Technique de boulangerie
Tél: 071 763 81 72
Mobile: 076 307 35 80
E-Mail: rhaltiner@pitec.ch

Top-Service Nos critères de qualité

Pitec-révision complète:

Entièrement démontée et révisée dans l'atelier de Pitec. Peinte à neuf à l'intérieur et à l'extérieur. Livraison: franco domicile. Garantie: 12 mois.

Pitec-prêt à fonctionner:

Contrôlée et nettoyée. Les pièces défectueuses ont été remplacées. Peinture non refaite. Livraison: franco domicile. Garantie: selon accord

www.pitec.ch

révision complète

prêt à fonctionner



pitec machines de démo

Janvier-Février | 2026

Planifiez et prévoyez!

Nos stocks sont bien pourvus – en appareils neufs comme en machines de démonstration. Disponibles immédiatement. Demandez-nous.



Diviseuse-bouleuse König Mini-Rex Multi AB

- Poids réglable : 11,5 – 330 g
- Jusqu'à 20 pâtons/min., réglage continu
- Production sur 1 rangée / 2 rangées ou 3 rangées possible
- Convoyeur de sortie relevable, avec rouleau coupe-pâte
- Machine sur support en acier inox muni de roulettes
- 1 jeu d'outils incl.

Dimensions: (L x P x H) 1790 x 660 x 1800 mm
Raccordement: 400 V / 0,75 kW

Poids: 300 kg
Art. 419044.A

›CHF 45'110.00



Image symbolique

machines de démo

Tempéreuse Pomati T20

- Pour le tempérage du chocolat
- Pédale programmable pour dosage chronométré
- Incl. table vibrante, tapis d'enrobage et capot en plexiglas

Dimensions : (L x P x H) 560 x 760 x 1330 mm
Raccordement : 400 V / 2.2 kW, Capacité : 24 kg
Art. 430226

›CHF 14'980.00

Image symbolique



machines de démo

Batteur planétaire Varimixer AR40 VL-1, laqué, manuel

- Incl. 1 cuve avec 3 outils et élévation de cuve électrique
- Racleurs automatiques pour cuve de 40 L et 40/20 L, en acier inoxydable avec bande en nylon
- Hachoir à viande 70 mm avec bac en plastique, incl. disques de 4,5 mm et 2 mm
- Réduction à 20 L avec cuve correspondante, jeu d'outils et cuve inox avec détection intégrée

Dimensions : (L x P x H) 570 x 912 x 1470 mm
Raccordement : 400 V / 50 Hz / 1.1 kW
Poids : env. 265 kg
Art. 414503.A100

›CHF 12'510.00

Image symbolique



machines de démo

Super conditions et encore plus d'infos...



Renseignez-vous auprès de votre conseiller de vente ou auprès de

Ramona Haltiner
Product Management
Technique de boulangerie
Tél: 071 763 81 72
Mobile: 076 307 35 80
E-Mail: rhaltiner@pitec.ch

Four Wiesheu Minimat 43 S

- Charnières de porte à gauche
- Ouverture manuelle de la porte
- Commande Comfort avec 32 programmes de cuisson
- Avec raccordement d'eau direct
- Pour 3 plaques 350 x 440 mm
- Nettoyage aisément

Dimensions : (L x P x H) 600 x 700 x 550 mm
Raccordement d'eau : ¾", min. 2 / max. 3 bar
Raccordement: 230 V / 3,1 kW / 16 a, Poids: 43 kg
Art. 425958.A001

›CHF 2'000.00



Image symbolique

machines de démo

Divers articles à prix réduit

Chariots de cuisson, socles pour fours Wiesheu, tables de travail, etc.
Si cela vous intéresse, veuillez contacter votre conseiller de vente Pitec.

Four Wiesheu EBO 64 M Exkl

- Avec hotte à condensation 64 incluse
- 3 niveaux, hauteur de sole : 195 mm, commande Exclusive
- Chambre de poussée GS 64 M incl. 2 supports, commande Classic

Dimensions : (L x P x H) 930 x 980 x 1915 mm
Température ambiante : +10 à +35 °C
Raccordement : 3x CEE16 / 2x 230 V
Pression d'eau : 2 – 6 bar, Poids : 471 kg
Art. 425483.002

›CHF 20'350.00



machines de démo

Pétrin Escher MR 120 Professional

- Capacité de pâte : 2,5–80 kg
- Commande électromécanique
- Deux minuteries, deux vitesses
- Cuve extractible
- Logement hydraulique du bol à cône®

Capacité en farine : 75 kg
Poids total : 1160 kg
Raccordement : 400 V / 50 Hz / 7 kW / 20 A temporisé
Dimensions : (L x P x H) 940 x 1175 x 1920 mm
Art. 411428.A

›CHF 25'500.00



Image symbolique

machines de démo

Top-Service

Nos critères de qualité

Pitec-machines de démo:

Machines de démonstration, état neuf. Livraison: franco domicile.
Garantie: 12 mois (idem machines neuves)

machines de démo

Pitec SA

Technique de boulangerie et gastronomie

La Pierreire 6
1029 Villars-Ste-Croix
Tel. 021 632 94 94
Fax 021 632 94 99
info@pitec.ch
www.pitec.ch