

pitec actuel

Juillet-Août | 2026

New



Compact. Efficace. Parfait pour les truffes.

Pomati Truffles Line

Avec la Pomati SL16 et les accessoires adaptés, la fabrication de truffes, de pralines et de produits de confiserie enrobés devient nettement plus structurée. Tempérage, enrobage, roulage et saupoudrage des truffes : chaque étape s'intègre parfaitement dans le processus. La combinaison de la tempéreuse SL16, du tapis d'enrobage 180 mm, du tapis à truffes 180 mm, de la table à poudrer et de la plaque à truffes favorise une qualité régulière, des processus efficaces et une réduction du travail manuel.

Plus d'informations en page 2.



 **pitec**

Solutions pratiques, service quotidien

Chère cliente, cher client,

Dans cette édition de pitec actuel, nous avons à nouveau le plaisir de vous présenter des produits et des solutions passionnants qui vous seront d'une grande aide dans votre quotidien professionnel. Par ailleurs, je suis très heureux de pouvoir vous présenter notre nouveau responsable du service après-vente, Monsieur Gaetano Russo (p. 20). Dans l'interview, vous découvrirez où il voit les plus grands défis et comment il souhaite développer ce département si important pour Pitec. Au nom de toutes les collaboratrices et de tous les collaborateurs de Pitec, je souhaite la bienvenue à Gaetano Russo et lui adresse tous mes vœux de plaisir et de succès dans sa nouvelle fonction.

Pour ma part, j'ai entre-temps très bien pris mes marques chez Pitec. Je suis reconnaissant de la bonne collaboration avec les différents départements. Je vois beaucoup de potentiel pour l'entreprise et me réjouis de continuer à renforcer notre orientation client.

Le reportage client consacré à YourStarter, aux pages 10 et 11, mérite également votre attention. Il montre à quel point une technique de congélation fiable est importante pour garantir la qualité et assurer un quotidien professionnel fluide. Vous trouverez en outre, dans cette édition, de nombreuses actions estivales et offres attractives dans les domaines de la boulangerie, de la pâtisserie, de la gastronomie et de la technique du froid.

Pour terminer, j'aimerais encore attirer votre attention sur le reportage en page 25. À mes yeux, l'intervention de Kolb Kälte à la suite d'un incendie montre très clairement l'importance d'un soutien rapide, simple et pragmatique en cas d'urgence. C'est précisément ce type d'intervention que nos clientes et clients peuvent attendre de notre part.



Votre
Stefan Zürcher
Directeur



New
dans notre
gamme



Pomati intelligemment combinée **Efficacité Truffles**

La Pomati SL16 est au cœur de cette solution compacte pour truffles. Elle tempère le chocolat de manière fiable et constitue la base d'une qualité constante pour les truffles, pralines et produits de confiserie enrobés. Avec le tapis d'enrobage 180 mm avec fonction bain, le tapis à truffles, la table de saupoudrage et la plaque à truffles, le flux de travail devient clair et bien pensé : moins de travail manuel, des résultats plus réguliers et une production mieux structurée.

Pomati Truffles Line – composée de :

Tempéreuse SL16

pour un chocolat tempéré avec précision
Dimensions : (L x P x H)
470 x 719 x 1432 mm
Raccordement : 400 V / 1 kW
Capacité : 16 kg

Art. 430249 au lieu de CHF 14'990.00
» CHF 12'740.00

Tapis d'enrobage 180 mm,
exécution lourde pour SL, avec « fonction
bain » – enrobage par le dessous
Longueur du tapis : env. 1'000 mm
Largeur du tapis : 180 mm
Poids : 80 kg

Art. 430249.002 au lieu de CHF 9'890.00
» CHF 8'400.00

Tapis à truffles 180 mm
Art. 430249.020 au lieu de CHF 1'790.00
» CHF 1'520.00

Table à poudrer
Dimensions : (L x P x H)
708 x 708 x 1110 mm
Art. 430249.023 au lieu de CHF 2'790.00
» CHF 2'370.00

Plaque à truffles au lieu de CHF 340.00
Art. 430249.024 **» CHF 280.00**



Avantages :

- 35 % de consommation d'énergie en moins
- Vis sans fin amovible
- Marche arrière pour renvoyer le chocolat dans la cuve de fonte
- En acier inox
- Tempérage avec palier intermédiaire
- Possibilité de régler un mode nuit

maint. 15 % rabais

maint. 15 % rabais

L'écartement entre les moules assure une cuisson et une coloration régulières des créations en pâte feuilletée, brioches ou gâteaux.

1 Mini Cylindre 5

- Dimensions totales : (L x P x H) 392 x 75 x 70 mm
- Moule composé de 5 portions – taille des produits Ø 60 / h 60 mm
- Capacité : 170 ml x 5
- Avec bande Téflon 385 x 63 mm
- Production recommandée pour plateaux 600 x 400 mm : 25 unités

Art. 092529

au lieu de CHF 92.00
CHF 78.20

2 Mini Cylindre

- Dimensions du moule : (L x P x H) 84 x 62 x 66 mm
- Taille des produits Ø 60 / h 60 mm
- Capacité : 170 ml

Art. 092530

au lieu de CHF 20.00
CHF 17.00

3 Mini Cubò 5

- Dimensions totales : (L x P x H) 392 x 75 x 70 mm
- Moule composé de 5 portions – taille des produits 60 x 60 x 60 mm
- Capacité : 220 ml x 5
- Avec bande Téflon 385 x 63 mm
- Production recommandée pour plateaux 600 x 400 mm : 25 unités

Art. 092525

au lieu de CHF 92.00
CHF 78.20

4 Cubò

- Dimensions totales : (L x P x H) 103 x 83 x 86 mm
- Taille des produits 80 x 80 x 80 mm
- Capacité : 510 ml
- Production recommandée pour plateaux 600 x 400 mm : 20 unités

Art. 092528

au lieu de CHF 36.00
CHF 30.60

4 Mini Cubò

- Dimensions du moule : (L x P x H) 82 x 62 x 65 mm
- Taille des produits 60 x 60 x 60 mm
- Capacité : 220 ml

Art. 092526

au lieu de CHF 20.00
CHF 17.00

4 Medium Cubò

- Dimensions du moule : (L x P x H) 96,6 x 71 x 76 mm
- Taille des produits 70 x 70 x 70 mm
- Capacité : 340 ml

Art. 092527

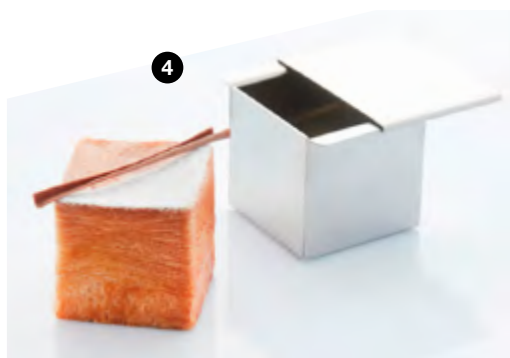
au lieu de CHF 24.00
CHF 20.40

New York Rolls et Croissant Cubes

Créations gourmandes et célestes

Enchanter vos clients avec des créations irrésistibles et uniques ! L'imagination n'a aucune limite : variez les garnitures et les décorations à l'infini. Nos moules de haute qualité en acier inox vous y aident. Ils sont parfaits pour la fabrication de pâtisseries géométriques. Pâte feuilletée, pain brioches, cakes aux fruits, pains, choux ou différents gâteaux – ces moules fonctionnels et pratiques ont été développés en collaboration avec le célèbre pâtissier Frank Haasnoot. En moule individuel ou en version 5 pièces pour une haute productivité – vous serez conquis.

- Utilisation : de -60 °C à +230 °C
- Entretien facile
Lavable au lave-vaisselle



Batteur-mélangeur planétaire Varimixer

Machines pro pour la production

La légendaire série AR de Varimixer répond aux exigences des batteurs-mélangeurs professionnels robustes et performants, avec des capacités de 30, 40, 60, 80 et 100 litres. Elle se distingue par un réglage continu de la vitesse et un mécanisme unique, ergonomique et rapide, qui abaisse, relève et fixe automatiquement la cuve. L'utilisation devient ainsi un jeu d'enfant, même avec les plus grandes machines. De nombreuses possibilités d'adaptation sont disponibles pour les exigences spécifiques.



AR 30

Batteur-mélangeur planétaire Varimixer AR 30 VL-1, inox

- Capacité : 30 litres
- Vitesse : variable 57–311 tr/min.
- Dimensions : (L×P×H) 570×912×1210 mm
- Raccordement : 400 V / 1 kW
- Poids : 170 kg

Art. 414518

au lieu de CHF 12'370.00
CHF 10'510.00



Disponible en différentes tailles. Découvrez et comparez les autres modèles dans notre e-shop.



AR 60



AR 40

maint. 15 % rabais

La ligne planétaire ERGO de Varimixer est conçue pour les grandes cuisines professionnelles, les boulangeries et la production alimentaire. La série comprend des modèles avec des capacités de 60, 100 et 140 litres. Elle est particulièrement reconnue pour son utilisation ergonomique et ses standards d'hygiène élevés.

Batteur-mélangeur planétaire Varimixer ERGO 60, inox

- Capacité : 60 litres
- Vitesse : variable 53–288 tr/min.
- Dimensions : (L×P×H) 757×1032×1830 mm
- Raccordement : 400 V / 3 kW
- Poids : 330 kg

Art. 414509.200

au lieu de CHF 30'700.00
CHF 26'090.00



ERGO 60



ERGO 100



ERGO 140

Intéressé?
Contactez votre conseiller de vente.

Pour battre, mélanger et pétrir à la perfection

Rotor : robuste et performant



maint. 15 % rabais

- Mélangeur planétaire performant
- Boîtier et accessoires en acier inoxydable
- Connecteur frontal
- 8 vitesses, minuterie incl.
- Vitesse chariot de la cuve: 64 à 353 tr/min.
- Protection IP 44
- Livré avec fouet, palette, crochet de pétrissage, cuve de 20 l, racleur cuve et grille de support pour récipients

1 Batteur-mélangeur CR20F, modèle sur pieds, chariot de la cuve incl.

Dimensions : (L x P x H) 631 x 770 x 292 mm
Poids: 165 kg
Raccordement: 230 V / 0.7 kW
Art. 094801

au lieu de CHF 8'340.00
CHF 7'085.00

2 Batteur-mélangeur CR20, modèle de table

Dimensions : (L x P x H)
582 x 771 x 787 mm
Poids: 72 kg
Raccordement : 230 V / 0.7 kW
Art. 094800

au lieu de CHF 7'500.00
CHF 6'375.00

Support pour le batteur-mélangeur CR20

acier inox, avec tiroir et tablar amovible; Dimensions : (L x P x H) 670 x 700 x 505 mm
Art. 094805

au lieu de CHF 2'400.00
CHF 2'040.00

Le batteur-mélangeur planétaire est doté d'un moteur robuste, performant et efficace. Le carter et les outils sont en acier inoxydable. Racleur de cuve avec rail en nylon. Écran de protection plastique amovible. Commande programmable, avec minuterie. Livré avec cuve en acier chromé de 10 litres, fouet, palette, crochet et grille de support pour récipients. Disponibles en option : socle avec tiroir, moulin à légumes.

3 Batteur-mélangeur CR10

- Modèle de table avec raccord
- Contenance : 10 litres
- Vitesse de rotation : 72 - 451 tours / min.
- Dimensions : (L x P x H) 393 x 566 x 674 mm
- Indice de protection : IP 44
- Raccordement : 230 V / 700 W
- Poids : 53 kg

Art. 094799

au lieu de CHF 5'395.00
CHF 4'585.00

Intéressé ?

Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers.

Malaxeuse planétaire avec disjoncteur moteur, écran de protection fixe et trémie d'alimentation, sans accouplement. Accessoires inclus : cuve en acier chromé de 5 litres, couvercle blanc pour cuve, fouet, palette mélangeuse et crochet pétrisseur en acier inoxydable.

4 Teddy T5 Rotor sans accouplement

- Cuve : 5 litres
- Dimensions : (L x P x H) 240 x 462 x 550 mm (ouvert)
- Raccordement : 230 V / 500 W

Art. 094696

au lieu de CHF 1'690.00
CHF 1'435.00



Une chaleur précise pour des résultats parfaits

Thermostat pour siphons à crème

Appareil compact en acier inox, écran tactile intuitif, contrôle précis de la température, chauffage homogène au bain-marie, repère du niveau d'eau maximal, couvercle amovible pour un remplissage et un nettoyage faciles, ouvertures jusqu'à Ø 102 mm, livré sans siphons à crème.

Données techniques :

- Capacité : 2 siphons à crème
- Plage de température : 25 à 90 °C
- Dimensions : (L x P x H)
340 x 157 x 184 mm
- Raccordement : 230 V / 0.4 kW

Art. 096777

au lieu de CHF 700.00

› CHF 595.00



New



maint. 15 % rabais

iSi Gourmet Whip

Pour applications froides et chaudes, tête en acier inox pour un dosage facile, joint en silicone résistant à la température, levier thermo-isolé antidérapant avec stop-gouttes, douilles de garniture interchangeables avec filetage métallique pour accessoires, lavable au lave-vaisselle.

Art. 096852

Contenance : 0.5 l, Ø 82 mm
Hauteur : 310 mm

au lieu de CHF 129.00

› CHF 110.00

Art. 096851

Contenance : 1 L, Ø 102 mm
Hauteur : 336 mm

au lieu de CHF 139.00

› CHF 118.00



Aiguille d'injection pour siphon à crème iSi

2 aiguilles d'injection iSi Ø 3 et Ø 6 mm, en longueurs 40 et 100 mm, avec housse de protection, pour remplir et garnir.

Art. 096880

au lieu de CHF 34.00

› CHF 28.90



Entonnoir à espuma pour siphon à crème iSi

Pour siphon à crème iSi, entonnoir avec tamis, Ø supérieur 130 mm, Ø de sortie 30 mm.



Art. 096881

au lieu de CHF 45.00

› CHF 28.90

Cartouches pour siphon à crème

Carton de 50 pièces

Art. 096871

au lieu de CHF 45.00

› CHF 28.90



Efficacité à tous les formats

Mixeurs puissants

Mixeurs plongeants polyvalents et professionnels, équipés de moteurs puissants et, selon le modèle, d'une vitesse variable (VV). La poignée ergonomique assure un travail sans fatigue. Le pied, la tête de mixage et la lame sont en acier inoxydable, facilement démontables et simples à nettoyer. Raccordement : 230 V.

1 Mixeur plongeant CMP 250 VV

Profondeur d'immersion 250 mm
0.27 kW. Art. 096211
au lieu de CHF 560.00

➤ CHF 480.00

1 Mixeur plongeant CMP 300 VV

Profondeur d'immersion 300 mm
0.3 kW. Art. 096212
au lieu de CHF 635.00

➤ CHF 539.00

1 Mixeur plongeant CMP 350 VV

Profondeur d'immersion 350 mm
0.35 kW. Art. 096213
au lieu de CHF 710.00

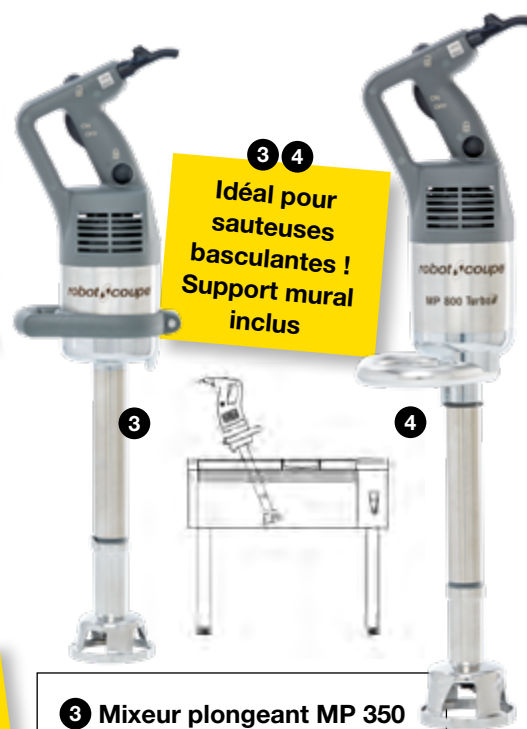
➤ CHF 603.00

maint. 15 % rabais

4 Mixeur plongeant MP 800

Turbo, Profondeur d'immersion 740 mm, 1 kW. Art. 096238
au lieu de CHF 1'630.00

➤ CHF 1'385.00



3 Mixeur plongeant MP 350

Ultra TP, Longueur : 35 cm, poignée amovible, 9500 U/min, 440 W, 230 V, Art. 096383
au lieu de CHF 785.00

➤ CHF 667.00

4 Mixeur plongeant MP 800

Turbo TP, Longueur : 35 cm, 1000 W, 230 V, Art. 096359
au lieu de CHF 1'480.00

➤ CHF 1'258.00



Puissance sans fil pour la cuisine

Bamix cordless Pro

Une flexibilité maximale en cuisine professionnelle : Ce mixeur plongeant sans fil dispose d'une batterie lithium-ion puissante, de deux vitesses (8'000 / 13'000 tr/min) et d'une fonction Boost jusqu'à 15'500 tr/min. Son moteur brushless est particulièrement silencieux, tandis que l'interrupteur ergonomique avec revêtement antidérapant garantit une prise en main sûre. Jusqu'à 20 minutes d'autonomie et recharge rapide. Livré avec couteau multifonction, disque fouet, disque mélangeur et station de charge – parfait pour un usage quotidien.



maint. 15 % rabais

Vidéo YouTube

Mixeur plongeant Bamix cordless Pro

- Longueur totale : 410 mm
- Longueur du bras : 190 mm
- 2 vitesses : 8'000 ou 13'000 tr/min, Boost : jusqu'à 15'500 tr/min
- Couleur : noir
- Batterie : 12,3 V
- Poids : 700 g

Art. 096387

au lieu de CHF 230.00

CHF 195.50

Bamix Gastro 200

- Modèle avec câble
- Longueur totale : 395 mm
- Longueur du bras : 195 mm
- appareil filaire
- 2 vitesses : 12'000 ou 17'000 tr/min
- Sans fonction Boost
- Couleur : blanc-gris clair
- Puissance : 200 W / 0,2 kW
- Poids : 1000 g

Art. 096057

au lieu de CHF 290.00

CHF 246.00

Une saveur incomparable pour vos pains

Préparation de pâte pro

Tradilevain 40

Fermenteur à levain pour la production et la conservation de levains liquides / de blé absolument homogènes

Équipement

- Écran tactile 7 pouces
- Poignées de transport intégrées aux parois latérales
- Vanne de sortie avec système d'autonettoyage
- Contrôle de la température par groupe froid
- Sortie d'air chaud du groupe froid en façade
- Grandes roulettes freinées

Spécifications techniques

- Dimensions : (L x P x H) 570 x 940 x 1290 mm
- Volume de la cuve : 80 litres
- Capacité totale maximale : 50 litres
- Capacité utile maximale : 40 litres
- Capacité totale minimale : 25 litres
- Capacité utile minimale : 20 litres
- Puissance du moteur : 1,5 kW
- Puissance de chauffe : 0,27 kW
- Raccordement : 400 V / 5 kW



Art. 420046

au lieu de CHF 13'370.00

» CHF 11'360.00

maint. 15 % rabais



Diviseuse Jac Paniform

Avec le système de division Paniform de Jac, vous pouvez diviser ou travailler en douceur même des pâtes très souples à longue fermentation, afin de les cuire directement ensuite.

- Division rationnelle de pâtes entièrement fermentées
- Précision de poids optimale
- Assortiment de pains flexible grâce à plus de 80 grilles de division différentes
- Moins de poussière
- Dimensions : (L x P x H) 981 x 787 x 1760 mm (avec couvercle ouvert)
- Raccordement : 400 V / 1.3 kW
- Poids : 230 kg
- Prix incl. 1 grille de division (standard)

Art. 420053

au lieu de CHF 19'710.00

» CHF 16'750.00



Intéressé ?

N'hésitez pas à contacter
votre conseiller Pitec !



JAC Tradiform

Une diviseuse polyvalente avec division 20 pièces et grilles de division et de façonnage interchangeables supplémentaires.

- Plus de 60 grilles de division / façonnage différentes (sur demande)
- Division 10/20 de série
- Pression réglable pour un pressage doux de la pâte
- Protection spéciale contre la poussière de farine avec bac collecteur
- Support pour grilles de division sur la machine
- Division jusqu'à max. 19 kg
- Commande manuelle
- Dimensions (L x P x H) : 600 x 1000 x 926 mm
- Hauteur couvercle ouvert : 1649 mm
- Raccordement : 400 V / 1.5 kW

Art. 420044

au lieu de CHF 14'690.00

CHF 12'480.00

maint. 15 % rabais

Jac Easyform

Easyform est une diviseuse à actionnement manuel, idéale pour les petites productions artisanales. La diviseuse convient parfaitement aux pâtes hydratées et fermentées (rendement de pâte d'au moins 165). Avec une capacité de 3 à 5 kg de pâte, elle permet une division efficace de petites quantités de pâte.

- Tassage ou découpage manuel de pâtes
- Habillage en acier inoxydable
- Commande entièrement manuelle
- Nettoyage aisé
- Click & cut : système rapide et ergonomique de changement de grille
- Une grille standard et deux plaques de tassage comprises
- En option : socle avec bac récupérateur de résidus de pâte et rangement de grilles

Caractéristiques techniques :

Dimensions : (l x p x h) 870 x 530 x 320 mm

Hauteur à couvercle ouvert : 970 mm

Capacité : 3 à 5 kg (min. / max.)

Poids : 60 kg

Art. 420058

au lieu de CHF 5'850.00

CHF 4'970.00

Support pour diviseuse Jac Easyform

pour diviseuse Jac Easyform

Art. 420058.001

au lieu de CHF 720.00

CHF 610.00



Vers la vidéo produit



Les frères Fabian et Nando Lüchinger dirigent avec YourStarter une start-up prospère – la congélation y joue un rôle central.



Sur mesure Kolb Kälte pour une croissance maximale

Puissance de surgélation pour start-up en croissance



YourStarter incarne des boissons de petit-déjeuner saines, 100 % naturelles : pas de numéros E, pas de sucre ajouté, pas d'ingrédients artificiels. Développées avec des nutritionnistes, elles rassasient pendant 4 à 6 heures et couvrent une grande partie des besoins journaliers en vitamines. « Une alimentation saine ne doit pas être compliquée – et elle doit surtout avoir bon goût. C'est exactement ce que prouvent nos drinks chaque jour », explique le cofondateur Fabian Lüchinger. « Pour tenir cette promesse au quotidien, la congélation joue un rôle central. »

Congélation, clé du succès

Chez YourStarter, la congélation n'est pas un sujet secondaire – elle est la base. Les matières premières sont récoltées au moment optimal de maturité et surgelées par choc. Les vitamines sont ainsi préservées au mieux. En même temps, la congélation

permet une conservation d'au moins sept mois – sans aucun additif. « Nous travaillons entièrement sans conservateurs. La congélation nous assure une longue conservation et une qualité maximale – c'est décisif pour nous. » Avec la croissance rapide, les cellules

« La nouvelle cellule de congélation nous donne la liberté d'absorber les pics et de piloter notre croissance de manière structurée. »

Fabian Lüchinger, YourStarter

de congélation existantes ont toutefois atteint leurs limites. La solution : une nouvelle installation de congélation sur mesure aux dimensions impressionnantes de 11 x 12 mètres – soit 132 mètres carrés au total. À titre de comparaison : les installations courantes se situent plutôt autour de 5 x 6 mètres.

Planifier en pleine production

Les dimensions étaient exceptionnelles – tout comme les exigences. Sur le site de production de YourStarter à Oberriet, dans la vallée saint-galloise du Rhin, la nouvelle cellule de congélation devait être adaptée avec précision aux conditions du bâtiment. Irrégularités du sol, suspensions, espace limité – le tout pendant que la production se poursuivait.

« Si une cellule de congélation tombe en panne chez nous, c'est existentiel. Une fiabilité absolue était donc extrêmement importante pour nous. » À cela s'ajoutait la pression du temps : des évaporateurs, normalement livrables en 12 semaines, devaient être disponibles bien plus rapidement. Grâce à un suivi constant et à une



Aperçu de la production YourStarter : ici naissent, en équipe, les populaires boissons de petit-déjeuner à base d'ingrédients 100 % naturels.

coordination étroite, le délai de livraison a pu être nettement réduit. Du calcul frigorifique à la planification détaillée, jusqu'à l'installation et la mise en service, le projet a été réalisé avec précision – avec tout le savoir-faire et l'expérience de Kolb Kälte.

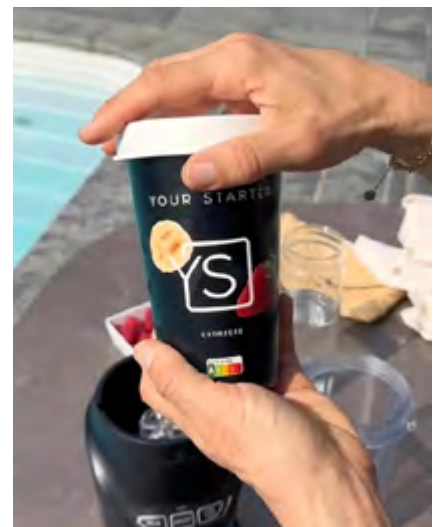
Stock, flexibilité, croissance

La nouvelle installation crée une marge de manœuvre stratégique. Au lieu de devoir produire exactement semaine après semaine, il est désormais possible de constituer du stock. Les pics de production peuvent

la limite. Aujourd'hui, nous pouvons planifier à l'avance et croître sans devoir immédiatement renforcer le personnel. » Peu après la mise en service, il était déjà clair que cette capacité supplémentaire était nécessaire. Les deux cellules de congélation sont aujourd'hui bien utilisées.

Partenariat gagnant

Pour une start-up en forte croissance, des partenaires techniques fiables sont essentiels. YourStarter collabore depuis plusieurs années déjà avec Kolb Kälte. « Nous savons qu'ils sont



« Chez Kolb Kälte, on voit tout de suite qu'ils savent ce qu'ils font. Pour une cellule de congélation, cela nous rassure – et en cas de problème, ils réagissent immédiatement. »

Fabian Lüchinger, YourStarter

être absorbés, les matières premières achetées plus efficacement par palettes et les livraisons par camion complet utilisées de manière optimale. « Avant, nous étions constamment à

compétents et qu'ils réagissent vite. Si quelque chose arrive, nous avons besoin d'un partenaire qui agit immédiatement. » La nouvelle installation de congélation est bien plus qu'un

simple espace de stockage supplémentaire. Elle représente un investissement stratégique dans la sécurité, l'efficacité et la poursuite de la croissance – et un engagement clair en faveur de la qualité, de la sécurité de planification et d'une croissance durable. Curieux d'en savoir plus ? Les boissons de petit-déjeuner sains de YourStarter ainsi que d'autres informations sont disponibles ici en ligne : **www.YourStarter.ch**



À gauche, la première cellule de congélation de Kolb Kälte, vite devenue trop petite. La nouvelle installation sur mesure offre aujourd'hui à YourStarter nettement plus d'espace pour le stockage, la sécurité de planification et une croissance saine.

La combinaison parfaite entre forme et fonction

Distribution de repas B.PRO : Smart, Emotion, Design & Kids

Basic Line suit un principe simple: la présentation parfaite des mets pour tous les goûts et pour tous les budgets. Les variantes d'équipement Smart, Emotion, Design et Kids, leur présentation claire, la construction modulaire et la fonctionnalité améliorée offrent toutes les libertés – pour tous les usages, pour toutes les ambiances et pour tous les budgets.



Couleurs B.PRO:



RAL 9011 RAL 7043 RAL 7030 RAL 9003



RAL 1032 Pantone TPG 19-1531 Pantone TPG 18-5112 Pantone TPG 19-4234



Pantone TPG 17-1562 Pantone TPG 15-5718 Pantone 370 C Pantone 382 C

B.PRO

Aperçu de quelques modules :



Buffet chaud



Buffet froid



Buffet à soupe



Buffet d'appoint



Vitrine encastrable



Kids transversale

BASIC LINE Kids transversale

La nouvelle BASIC LINE Kids transversale, en version distribution chaude, a été spécialement développée pour les crèches et les écoles. Elle offre aux enfants, au personnel d'encadrement et aux personnes en fauteuil roulant une utilisation confortable, sûre et flexible.

- Des distances réduites entre les bacs facilitent l'accès des enfants aux plats. La distribution peut être utilisée des deux côtés et soutient des processus flexibles dans la restauration scolaire et en crèche.
- La hauteur ergonomique de distribution de 750 mm permet un accès facilité, sans rampe à plateaux ni rampe à assiettes.
- Un couvercle élargissable en option crée davantage de surface de pose pour les plateaux. Les formes arrondies augmentent en même temps la sécurité dans l'environnement des enfants.
- La nouvelle protection hygiénique avec angles arrondis réduit elle aussi le risque de blessure et complète le concept de sécurité adapté aux enfants Kids Line.

Composez
votre
système de
distribution
de repas
individuel :

Nos conseillers
clientèle
vous aident
volontiers.





2
image
symbolique



2
image
symbolique

maint. 20% rabais



1

Appétissant. Compact. Sûr. **MenüMobil**

Une distribution de repas parfaite et systématique. Avec la gamme de produits polyvalents de MenüMobil, vous disposez du système adapté à chaque application. Qu'il s'agisse de Classic Line, Universal ou Inducook – les avantages parlent d'eux même. Les systèmes mûrement réfléchis peuvent être adaptés individuellement et ont, si l'on en prend grand soin, une durée de vie presque illimitée et sont incroyablement pratiques avec les accessoires proposés.

1 Set MenüMobil Classic

Comprenant une partie supérieure, une base et des targettes de fermeture, sans assiettes, sans bols, Dimensions : (L x P x H)
395 x 310 x 100 mm, gris
Art. 600010

au lieu de CHF 165.00
› CHF 132.00

2 Set MenüMobil Universal

Euronorm, comprenant une partie supérieure, une base et des targettes de fermeture, sans assiettes, sans bols. Dimensions : (L x P x H)
530 x 370 x 105 mm, gris
Art. 600036

au lieu de CHF 230.00
› CHF 184.00

Sur demande : vaisselle et accessoires assortis

Système de transport de repas Eco-Classic :

Le plateau compact en EPP qui a fait ses preuves pour le transport de menus portionnés avec des composants chauds et froids. Haut pouvoir isolant, résistance aux chocs, léger, lavable au lave-vaisselle et l'aspect attrayant des deux couleurs sont les caractéristiques les plus remarquables. Un dispositif permettant d'insérer une étiquette nominative, ainsi que pour un code couleur.

Ensemble MenüMobil Eco-Classic en PPE

composé d'une partie supérieure et d'une partie inférieure
Dimensions : (L x P x H)
400 x 310 x 110 mm

Couleur bleue
Art. 600014

Couleur grise
Art. 600015

au lieu de CHF 65.00
› CHF 52.00



Inducook – simple et novateur

La préparation et la distribution des repas facilitent la livraison froide dans les caissons éprouvés et isolés thermiquement MenüMobil facilite la préparation et la distribution des aliments. La plaque de régénération Inducook est utilisée pour chauffer ou régénérer (Cook & Chill) des aliments portionnés dans des boîtes de transport. Le processus de chauffage démarre avec un bouton-poussoir et est indiqué par un témoin lumineux et se termine automatiquement après environ 35 minutes. Le service de livraison peut programmer facilement le temps de cuisson grâce à la télécommande Inducook.



Plaque Classic Inducook
Art. 600040

au lieu de CHF 775.00
› CHF 620.00

Télécommande pour plaque Classic Inducook
Art. 600041

au lieu de CHF 540.00
› CHF 432.00



Dresser efficacement avec Mimar

Babydrop & Maxidrop

Les dresseuses Babydrop et Maxidrop de Mimar sont synonymes de précision maximale, de polyvalence et de simplicité d'utilisation – dans les petites entreprises artisanales comme dans les productions plus importantes. Grâce à une commande intuitive par écran tactile, une gestion rapide des recettes et un nettoyage facile, elles permettent de produire efficacement les formes et types de biscuits les plus variés. Tandis que la Babydrop compacte séduit par son faible encombrement et sa flexibilité, la Maxidrop offre une performance maximale pour les exigences les plus élevées. Idéales pour des idées de pâtisserie créatives et des résultats toujours parfaits.



Image symbolique

Maxidrop MAXX 600 SI

Modèle sur socle pour pâtes plus fermes. Disponible en option avec une tête de pompe pour les pâtes plus liquides et crémeuses. Pour plaques 400 x 600 mm et 530 x 650 mm, Capacité : 43 litres
Art. 441347.200

Modèle de base sans accessoire
au lieu de CHF 31'310.00
CHF 26'610.00



Image symbolique

maint. 15 % rabais

Babydrop Easy 400

Modèle de table pour pâtes plus fermes. Disponible en option avec une tête de pompe pour les pâtes plus liquides et crémeuses. Pour plaques 600 x 400 mm Capacité : 21 litres
Art. 441352

Modèle de base sans accessoire
au lieu de CHF 12'840.00
CHF 10'910.00

- 10 fois plus rapide qu'à la main
- Grand choix de douilles et de formes
- Qualité toujours constante et aspect parfait
- Facile à utiliser et à nettoyer
- Sur demande, buses et formes personnalisées disponibles
- Commande entièrement par écran tactile



Formes & accessoires
À découvrir maintenant dans le prospectus complet.



Pour les crèmes et les sauces faites soi-même

Le cuiseur parfait pour la pâtisserie, boulangerie et gastronomie



La particularité de cet appareil est son récipient à 3 parois en acier inoxydable de haute qualité (bain-marie) chauffé à l'huile. L'huile chaude réfractaire veille à la transmission d'une chaleur douce. Un thermostat électronique surveille la température. Le mélangeur-batteur à 2 vitesses, intégré travaille de manière régulière et garantit un réchauffement optimal de vos produits.

Les domaines d'utilisation essentiels:

dans la boulangerie et la pâtisserie

- Crèmes
- Confitures et marmelades
- Fondre le sucre
- Farce pour tourte aux noix
- Crèmes à la vanille

dans la gastronomie

- Sauce béchamel
- Polenta
- Risotto
- Glaces
- Sauces liées
- Velouté



maint. 15 % rabais

Cuiseur à crème C302 EI

Capacité: 24 kg
Puissance de chauffage: 3.75 kW
Dimensions (H×L×P):
850×800×1360 mm
Art. 429055

au lieu de CHF 9'610.00
➤ CHF 8'160.00

Cuiseur à crème C502 EI

Capacité: 40 kg
Puissance de chauffage: 6 kW
Dimensions (H×L×P):
850×800×1360 mm
Art. 429057

au lieu de CHF 9'870.00
➤ CHF 8'380.00

Cuiseur à crème C602 EI

Capacité: 48 kg
Puissance de chauffage: 6 kW
Dimensions (H×L×P):
850×800×1360 mm
Art. 429056

au lieu de CHF 10'230.00
➤ CHF 8'690.00

Sans coller ni froisser

Toujours prêt pour la prochaine utilisation

Top!



maint. 15 % rabais

Wrapmaster

- Utilisation simple et rapide
- Choix exact de la longueur de coupe souhaitée
- Coupe précise et propre du film alimentaire
- Lame de sécurité
- Réduction du gaspillage
- Couvercle verrouillable pour protection contre les vapeurs de cuisson
- Lavable au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C

Dévidoir pro. Wrapmaster 3000

Dimensions: (L x P x H)
384 x 155 x 145 mm

Art. 099509

au lieu de CHF 62.00

➤ CHF 52.50

Wrapmaster film alimentaire 300 mm

3 rouleaux de 300 m

Art. 099511

au lieu de CHF 40.00

➤ CHF 34.00

Dévidoir pro. Wrapmaster 4500

Dimensions: (L x P x H)
520 x 155 x 145 mm

Art. 099500

au lieu de CHF 70.00

➤ CHF 59.50

Wrapmaster film alimentaire 450 mm

3 rouleaux de 300 m

Art. 099508

au lieu de CHF 56.00

➤ CHF 47.50

Couverts en inox et polypropylène,
lavables en machine, résistants jusqu'à 260 °C



Large choix
dans notre
e-shop

➊ Louche ajourée, 34,5 cm Art. 091723
au lieu de CHF 15.00 ➤ CHF 12.70

➋ Louche, 34,5 cm Art. 091724
au lieu de CHF 15.00 ➤ CHF 12.70

➌ Fourchette à viande, 34 cm Art. 091725
au lieu de CHF 15.00 ➤ CHF 12.70

➍ Louche, 32 cm Art. 091726
au lieu de CHF 16.00 ➤ CHF 13.60

➎ Pelle à frire perforée, 35 cm Art. 091727
au lieu de CHF 15.00 ➤ CHF 12.70

➏ Louche perforée, 35,5 cm Art. 091728
au lieu de CHF 16.00 ➤ CHF 13.60

➐ Cuillère à spaghetti, 34,5 cm Art. 091729
au lieu de CHF 15.00 ➤ CHF 12.70

Qualité supérieure Victorinox

Planches à découper

Planches durables en matériau composite à base de papier : résistantes, stables et flexibles pour un usage quotidien. Leur surface robuste, douce pour les lames et très résistante, ainsi que leur tolérance à la chaleur jusqu'à 175 °C assurent une longue durée de vie. Compatibles lave-vaisselle – idéales pour un usage professionnel en cuisine.



maint. 15 % rabais

Planches à découper série Gourmet avec trou de suspension et rigole à jus, brun

Planche à découper petite
Dimensions: (L x P x H)
368 x 286 x 9 mm

Art. 091730

au lieu de CHF 58.00

➤ CHF 49.30

Planche à découper moyenne
Dimensions: (L x P x H)
445 x 330 x 9 mm

Art. 091731

au lieu de CHF 75.00

➤ CHF 63.75

Planche à découper grande
Dimensions: (L x P x H)
495 x 381 x 9 mm

Art. 091732

au lieu de CHF 83.00

➤ CHF 70.55

Sac à dos de cuisine

Le sac à dos de chef avec porte-couteaux intégré de Victorinox se distingue par sa qualité et sa praticité au quotidien. Cuisiniers, formateurs et apprentis apprécient cette solution fonctionnelle pour transporter en toute sécurité couteaux, ordinateur, ustensiles, livres et documents.



Couteaux personnalisables
avec inscription sur demande !

Pochette de couteaux équipée - Pochette de couteaux avec 15 couteaux et outils Victorinox

Art. 091036

au lieu de CHF 485.00

➤ CHF 412.00

Jeu complet - Ensemble comprenant un sac à dos de cuisine de qualité supérieure et une pochette de couteaux équipée

Art. 091035

au lieu de CHF 565.00

➤ CHF 480.00

Couteaux Dual Grip

Les couteaux Dual Grip de Victorinox sont conçus pour un usage professionnel. Leur lame en acier inoxydable à affûtage professionnel garantit des coupes précises, tandis que le manche ergonomique bi-matière est antidérapant, hydrofuge et résistant aux graisses. Résistance élevée aux chocs et prise en main sûre même à basse température. Compatibles lave-vaisselle, stérilisables et fabriqués en Suisse.



Couteau à pain et pâtisserie

Lame ondulée, bout arrondi
Longueur de lame : 26 cm

Art. 091046

au lieu de CHF 35.00

➤ CHF 29.50

Couteau de chef

Longueur de lame : 25 cm

Art. 091044

au lieu de CHF 38.00

➤ CHF 32.00



Santoku

Lame alvéolée

Longueur de lame : 17 cm

Art. 091045

au lieu de CHF 38.00

➤ CHF 32.00



Mobiles, flexibles et polyvalents

Les auxiliaires de travail idéaux pour pétrir et laminer la pâte



Laminoir Rondo

Garantit un laminage précis et rapide de votre pâte.

- Laminoir pour espace restreint
- Modèle de table
- Encombrement en position de travail: (L×P) 1550×1040 mm
- Vitesse du tapis: 50 cm / sec.
- Ecartement des cylindres de 0,3 à 30 mm
- Largeur des tapis: 475 mm
- Raccordement: 400 V / 0.5 kW

Art. 426280

au lieu de CHF 7'105.00
›CHF 6'030.00

Pétrin IRIS 30

Pétrissage parfait, également pour les petites quantités avec cette machine professionnelle adaptée à tous les types de pâtes, telles que les pâtes à pain, pizza, tresse, etc.

- Pétrin compact pour des quantités de 2 à 25 kg
- 2 vitesses et 2 minuteries
- Dimensions: (L×P×H) 765×665×1190 mm
- Raccordement: 400 V / 1.3 kW
- Poids: 200 kg

Art. 411430

au lieu de CHF 6'570.00
›CHF 5'580.00

Séminaire Rondo



Découvrez des démonstrations pratiques et des aperçus passionnants des dernières technologies autour des laminoirs Rondo. Notre programme d'une journée vous propose des présentations détaillées des machines RONDOSTAR 5000, ECOLINE, COMPAS 4.0, POLYLINE, MLC et Smartline, avec des exemples produits concrets.

Date : 03.11.2026 | **Lieu :** Rondo, 3400 Burgdorf / Berthoud

Le pétrin à spirale pour exigences élevées

Escher MR et MW

Pétrin à spirale Escher MR

- Machine avec cuve amovible
- Pétrissage idéal pour une quantité de pâte de 10 à 500 kg
- Fonctionnement très silencieux et convivial grâce à une possible extension de l'écran tactile
- Processus de pétrissage sûr garanti grâce au système breveté de verrouillage et d'entraînement du cône
- Différents modèles de 80 à 500 kg de capacité de pâte (dans le pétrin 80, on peut déjà pétrir des pâtes à partir de 10 kg)

ESCHER
mixere



Intéressé ?

Votre conseiller Pitec
se tient volontiers à
votre disposition !



Pétrin Escher MW

- Les temps de pétrissage peuvent être considérablement réduits, ce qui entraîne un volume de production horaire plus élevé
- Solution parfaite pour les pâtes à forte teneur en eau
- Mélange rapide et uniforme de tous les ingrédients
- Convient à tous les types de pâte
- Convient également pour la production de masse
- Avec système breveté de verrouillage et d'entraînement du cône
- Machine avec cuve amovible
- Différents modèles de 120 à 400 kg de capacité de pâte



Verrouillage du cône

Le système breveté de verrouillage et d'entraînement de la cuve conique d'Escher Mixer garantit un entraînement de la cuve sans usure et sans glissement.



Elévateur de cuve Escher ESBL

- Versions: déchargement sur table ou dans un entonnoir de portionnement
- Pour soulever et incliner n'importe quelle cuve de pétrissage
- Avec fonction de rotation de la cuve comprenant un grattoir pour un déchargement propre et à 100 % de la pâte
- Basculeurs semi-automatiques ou entièrement automatiques (levage – déchargement – abaissement) avec grille de protection pour la zone de travail
- Interfaces avec entonnoirs de portionnement ou autres lignes possibles



Interview avec Gaetano Russo, responsable service

« Rapide, compétent et orienté solutions – telle est ma vision »

Gaetano Russo

Responsable service
Membre de la direction
Chez Pitec depuis : 02/2026

Phrase préférée au travail:

Il n'y a pas de problèmes, seulement des tâches et des défis !

Quand il n'est pas au service...

... il joue au football ou au padel, écoute ou fait de la musique, ou se balade avec son oldtimer ou sa moto.

Tu es depuis quelques semaines le nouveau responsable service chez Pitec. Qu'est-ce qui t'attire particulièrement dans cette mission ?

Ce qui m'attire particulièrement, c'est la possibilité de façonner activement le service et d'améliorer continuellement l'expérience client. Le secteur de la boulangerie et de la gastronomie est dynamique et exigeant – y apporter des solutions rapides et fiables rend le travail varié et motivant. J'apprécie de diriger une équipe techniquement compétente, tout en restant proche des clients.

Le service a connu récemment quelques changements. Comment as-tu vécu ton arrivée ?

Mon arrivée a été très passionnante et instructive. J'ai profité de l'occasion pour découvrir précisément l'équipe, les processus et les besoins des clients. J'ai constaté que de nombreuses bonnes structures existent déjà, mais que nous pouvons encore travailler plus efficacement et de manière plus orientée client dans certains domaines. L'ouverture de l'équipe aux nouvelles idées et optimisations m'a beaucoup facilité les débuts.

Où vois-tu actuellement les plus grands défis dans le service – et comment les abordes-tu ?

Les plus grands défis consistent à associer des temps de réaction courts à une haute qualité des solutions, tout en optimisant nos processus internes. J'aborde ces défis en analysant systématiquement nos processus, en soutenant les interventions par des outils numériques et en formant notre équipe de manière ciblée, afin que chaque technicien puisse agir rapidement et de façon autonome sur place. La communication transparente avec les clients est aussi un élément central de notre stratégie.



Que signifie pour toi un bon service, surtout en boulangerie et gastronomie ?

Pour moi, un bon service signifie que nos clients reçoivent un soutien rapide, fiable et simple – surtout dans un environnement où les pannes de machines ont des répercussions directes sur le succès de l'entreprise. Il s'agit d'agir de manière proactive, d'identifier les problèmes tôt, de proposer des solutions sur place et d'accompagner les clients avec compétence à tout moment.

Qu'est-ce qui s'est déjà amélioré – et que peuvent attendre nos clients prochainement ?

Nous avons déjà pu simplifier des processus et restructurer en interne le support technique. Prochainement, nos clients peuvent s'attendre à ce que nous travaillions encore plus proactivement, optimisions encore l'approvisionnement en pièces de rechange, développons l'historique de service et la documentation, et puissions ainsi répondre encore plus vite et plus précisément aux besoins individuels.

Quelle est ta vision du service Pitec – et qu'est-ce qui compte pour toi comme responsable ?

Ma vision est un service sur lequel nos clients peuvent compter à tout moment – rapide, compétent et orienté solutions. Comme responsable, il m'est essentiel de développer une équipe motivée et bien formée, qui agit de manière autonome et orientée client. Je veux aussi favoriser des processus transparents et une communication ouverte, afin que clients et équipe aient toujours confiance dans notre prestation.

Échelles à plaques et supports

Super qualité à prix bas permanents

1 Echelle à plaques

- Entièrement en acier inox
- Colonnes tubulaires en un seul bloc
- Hauteur 1850 mm
- Espace entre les glissières 66 mm
- Insertion longitudinale
- Supports angulaires 15×30×1.5 mm
- Roues silencieuses, en caoutchouc
- Résiste à des températures de -40 à +80 °C

Art. 016770

Dimensions: 400×600 mm

20 supports, prix bas garanti **CHF 360.00**

Art. 016771*

Dimensions: 530×650 mm, GN 2/1

24 supports, prix bas garanti **CHF 400.00**

Art. 016772

Dimensions: 580×780 mm, EN

24 supports, prix bas garanti **CHF 460.00**

* ne convient pas pour les bacs GN

2 Plaque perforée, en alu

2 rebords sur la largeur, angles 90°, épaisseur 2 mm, hauteur rebords 15 mm, perforations de 3 mm

Art. 016911

Dimensions: 530×650 mm, GN 2/1

Prix bas garanti **CHF 19.00**

Art. 016913

Dimensions: 580×780 mm, EN

Prix bas garanti **CHF 23.00**

3 Plaque légère, en alu

2 rebords sur la largeur, angles 90°, épaisseur 2 mm, hauteur des rebords 15 mm, angles arrondis

Art. 016910

Dimensions: 530×650 mm, GN 2/1

Prix bas garanti **CHF 19.00**

Art. 016912

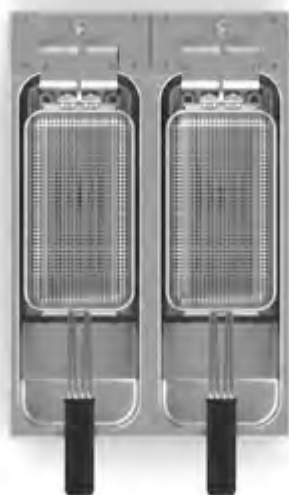
Dimensions: 580×780 mm, EN

Prix bas garanti **CHF 23.00**



Grande stabilité grâce aux

- Glissières de 1.5 mm d'épaisseur
- Roues d'un diamètre de 100–120 mm, déplacement aisé, même si le chariot est entièrement rempli
- Roues avec 4 points de fixation. Roues n'allant pas au-delà du bord extérieur des chariots, d'où une meilleure utilisation de l'espace dans une chambre froide



New

Friteuse haute performance **New: The CORE**

The CORE allie puissance élevée et conception intelligente pour une efficacité maximale et une utilisation simplifiée. Chaque friteuse est conçue pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles et propose des fonctionnalités innovantes qui facilitent le quotidien en cuisine.

- Construction en acier inoxydable
- Thermostat électromécanique
- Bouton de réglage de la température
- Thermostat réglable à partir de 95 °C pour le nettoyage
- Équipée de roulettes, dont les roues avant avec frein
- Adaptation précise aux irrégularités du sol
- Résistance relevable pour un accès facilité lors du nettoyage
- Boîtier électrique amovible
- Swiss made

Friteuse sur pied Valentine CORE 2200 Turbo

- Cuve : 2 x 7-8 L
- Dimensions (L x P x H) : 400 x 600 x 850 / 900 mm
- Panier à friture (L x P x H) : 158 x 285 x 135 mm, 2 pièces
- Capacité de production : 46 – 54 kg / h
- Degré de protection : IPX4
- Puissance : 18 kW
- Raccordement : 2 x 400 V / 3 N / 26 A

Art. 093685

au lieu de CHF 7'000.00

CHF 5'950.00

maint. 15% rabais



Friteuse sur pied Valentine CORE 2525 Turbo

- Cuve : 2 x 9-10 L
- Dimensions (L x P x H) : 500 x 600 x 850 / 900 mm
- Panier à friture (L x P x H) : 202 x 285 x 135 mm, 2 pièces
- Capacité de production : 56 – 72 kg / h
- Degré de protection : IPX4
- Puissance : 22 kW
- Raccordement : 2 x 400 V / 3 N / 32 A

Art. 093686

au lieu de CHF 7'500.00

CHF 6'375.00



Le filtre d'huile de friture VITO offre de nombreux avantages

Nettoyage, assurance de la qualité et 50% d'économie!

- **Jusqu'à 50 % d'économie:** avec Vito, vous épargnez de l'argent, de l'huile, du temps de travail, de la place de stockage et des frais de transport.
- **Nettoyage facile:** VITO est en acier inoxydable et donc résistant au lave-vaisselle. Grâce à sa construction modulaire, l'appareil peut être lavé dans chaque lave-vaisselle.
- **Qualité constante:** avec VITO, vous assurez la qualité standard de toutes vos fritures, étant donné que votre huile est toujours propre.

Appareil à filtrer l'huile VITO

Simplement placer l'appareil dans la friteuse en activité, presser le bouton, terminé. Après le processus de filtrage d'une durée de quelques minutes seulement, le filtreur VITO s'arrête automatiquement. Le fonctionnement de la friteuse n'est pas interrompu pendant le cycle de filtrage!



- Filtration: jusqu'à 5 µm
- Durée du cycle: 4.5 minutes
- Température: max. 200 °C

Filtres de rechange offerts

1 paquet de filtres de rechange (100 pièces) d'une valeur de CHF 190.00/CHF 290.00 vous sera offert à l'achat d'un appareil à filtrer l'huile VITO VS, VM ou VL.

1 Vito VS

- Pour 1 à 3 friteuses de max. 12 l
- Filtre jusqu'à 30 l par minute
- Profondeur d'aspiration env. 20 cm
- Absorption des particules: 0.8 kg
- Dimensions: (L x P x H) 116 x 176 x 356 mm
- Poids: 6.3 kg
- Raccordement: 230 V

Art. 094480

› CHF 2'150.00

2 Vito VM

- Pour 1 à 4 friteuses de max. 20 l – saleté légère à moyenne
- Filtre jusqu'à 50 l par minute
- Profondeur d'aspiration: env. 35 cm
- Absorption des particules: 1.3 kg
- Dimensions: (L x P x H) 116 x 191 x 398 mm
- Poids: 7.7 kg
- Raccordement: 230 V

Art. 094485

› CHF 3'100.00

3 Vito VL

- Pour toutes les friteuses à partir de 20 l – saleté moyenne à forte
- Filtre jusqu'à 80 l par minute
- Profondeur d'aspiration: env. 45 cm
- Absorption des particules: 2.5 kg
- Dimensions: (L x P x H) 116 x 185 x 487 mm
- Poids: 9.2 kg
- Raccordement: 230 V

Art. 094488

› CHF 3'750.00

Appareil de mesure d'huile de friture



Appareil de mesure d'huile de friture Testo 270

Changez l'huile de friture exactement au bon moment, avec la certitude de satisfaire à l'hygiène alimentaire et sans toutefois gaspiller une huile de friture précieuse.

Art. 016879

› CHF 513.00

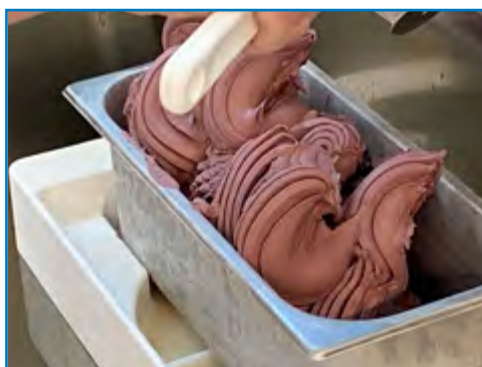
- Mesure directement dans l'huile de friture chaude
- Capteur incassable, revêtu d'une couche de protection métallique
- Résultats de mesure rapides et précis en %TPM et °C
- Choix de deux valeurs limites
- Alarme acoustique et optique
- TopSafe, capot de protection imperméable, classe de protection IP65 garantie
- Etendue 0,0 – 40,0 % TPM, +40 – +200 °C
- Dimensions: (L x P x H) 170 x 50 x 300 mm



Professionnel et fiable

Machines pour glaces et sorbets

Différents programmes de turbinage – glace, sorbet, slush, crystal – pour déployer votre créativité. Grâce au système intelligent Hard-O-Tronic, la machine reconnaît quand le produit a atteint la consistance optimale et le maintient parfaitement en mouvement jusqu'au prélèvement. Refroidie par air et compacte, elle s'intègre facilement dans chaque établissement et peut aussi être utilisée de manière décentralisée. Lorsque le couvercle du bac est ouvert, toutes les touches de fonction restent entièrement accessibles, afin de lancer les cycles de production même pendant l'ajout du mélange. Le batteur s'arrête immédiatement lorsque la porte frontale est ouverte. Le nettoyage est extrêmement simple et s'effectue en un rien de temps.



Dates en automne ! Cours Gelato

Les **09/10.11.26**, le séminaire Gelato de base transmet les fondamentaux de la fabrication professionnelle de glace – du choix des matières premières au travail avec les machines adaptées. Les **11/12.11.26** suit le séminaire Gelato avancé, avec un savoir-faire approfondi, des recettes plus élaborées et un calcul précis des recettes. Deux cours pratiques pour tous ceux qui souhaitent développer ou perfectionner leur offre de glace.



Ready 8/12

- avec fonction de pasteurisation
- Débit horaire : 8 – 12 kg
- Quantité par cycle de congélation : 1.5 – 2.5 kg
- Raccordement : 230 V / 12 A
- Dimensions : (L x P x H)
360 x 550 x 740 mm
- Poids : 110 kg

Art. 093101

➤ CHF 10'900.00



Ready 8/12 et Labo 8/12 XPL P pour la fabrication de glaces et sorbets, idéales pour boulangeries, restaurants et catering.



Labo 8/12 XPL P

- Débit horaire : 8 – 12 kg
- Quantité par cycle de congélation : 1.5 – 2.5 kg
- Raccordement :
230 V / 12 A
- Dimensions : (L x P x H)
360 x 550 x 740 mm
- Poids : 90 kg

Art. 094139

➤ CHF 9'200.00

**CARPIGIANI**



Les dégâts sur la technique frigorifique étaient bien visibles. Malgré cela, Kolb Kälte a pu rétablir provisoirement une partie du froid après un contrôle minutieux.



Kolb Kälte aide après un incendie **Service en cas d'urgence**

Après un incendie dans le parking souterrain de la boulangerie Birchmeier à Leuggern, il fallait agir vite. Un scooter électrique avait pris feu pour des raisons encore inconnues. La chaleur et la fumée ont aussi endommagé une partie de la technique frigorifique en sous-sol. Pour Patrick Birchmeier, qui dirige la boulangerie en quatrième génération, une priorité s'est vite imposée après l'événement : sécuriser au plus vite les denrées réfrigérées et surgelées.

Kolb Kälte a réagi immédiatement. Le technicien de service Kilian Bader était sur place dès que la situation avait été autorisée par les services compétents. Il fallait d'abord vérifier si le courant et les installations pouvaient être contrôlés sans danger. La situation était inhabituelle et impressionnante : câbles fondus, traces de fumée, composants encrassés et beaucoup d'incertitude sur ce qui fonctionnerait encore.

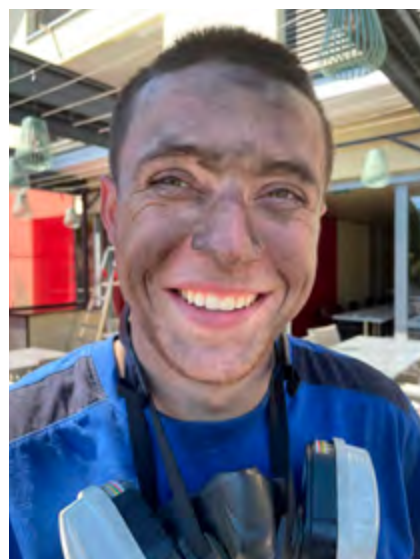
Pas à pas, le technicien de service a contrôlé les zones touchées. Des pièces ont été nettoyées, des composants bouchés dégagés et les installations soigneusement vérifiées. Après un contrôle précis, une partie du froid a pu être remise provisoirement en service. Le même jour, neuf appareils de remplacement prêts à brancher

ont aussi été livrés : cinq armoires de congélation et quatre armoires frigorifiques. Avec ces appareils, une solution transitoire importante a pu être mise en place pour surmonter la période suivant l'incendie et continuer à refroidir les denrées. Patrick Birchmeier a vécu l'intervention de Kolb Kälte de manière très positive. Pour lui, la réaction rapide et la solution d'urgence pratique ont été décisives. « Dans une telle situation, chaque heure compte. Kolb Kälte est arrivé rapidement, a travaillé calmement et de manière orientée solutions, et nous a aidés à sauver les denrées les plus importantes. »

« L'aide rapide de Kolb Kälte a été extrêmement importante pour nous dans cette situation. »

Patrick Birchmeier, Directeur

Pour Kilian Bader aussi, cette intervention était exceptionnelle. Au début, tout laissait penser que plus rien ne fonctionnerait. Ce n'est qu'après le contrôle qu'il est apparu qu'une partie de l'installation pouvait être remise provisoirement en service. « Dans une urgence comme celle-ci, l'essentiel est que le client obtienne vite une solution. Le plus important, c'est qu'il



Le technicien Kolb Kälte Kilian Bader est resté calme et a trouvé sur place une solution transitoire rapide.

soit satisfait. » Cette intervention montre ce qui compte en cas de service : rester calme, contrôler proprement, agir vite et trouver une solution qui aide immédiatement le client. Après les premières heures intenses, chez Birchmeier, le regard se tourne à nouveau vers l'avenir : le travail artisanal quotidien, le pain frais, les fines pâtisseries et les clients du Restaurant & Lounge Sonne. Plus d'informations sur la boulangerie Birchmeier à Leuggern : www.bäckerei-birchmeier.ch

Parfaitement équipé avec B.Protherm

Transport professionnel des plats

Idéal pour réchauffer, tempérer vos plats ou les garder au chaud. Conteneur de transport pour repas, en polypropylène alimentaire de haute qualité. Etrier en acier inoxydable avec poignées ergonomiques en matière antidérapante.

Pitec, partenaire service B.PRO



Pitec SA est ravie d'être le partenaire de service officiel de B.PRO pour toute la Suisse. Notre équipe expérimentée, basée à l'atelier de réparation de Gränichen et au service d'Oberriet, prend en charge tous les produits B.PRO, indépendamment du vendeur d'origine. Qu'il s'agisse de prestations sous garantie ou de réparations, nous assurons un service professionnel et efficace. Grâce à des formations régulières, nous maintenons toujours notre expertise à jour afin de vous offrir le meilleur support possible.



Chariot

Adapté à tous les conteneurs Blancotherm, dimensions: 650 x 450 x 190 mm

Art. 095359

au lieu de CHF 240.00

CHF 204.00

B.Protherm 620 KBRUH à chargement frontal

- Avec porte battante, pour 3 bacs GN 1/1 de 150 mm de profondeur ou leurs subdivisions
- 12 paires de glissières espacées de 39 mm
- Chauffage par air pulsé
- Plage de température de +40 °C à +85 °C
- Dimensions extérieures: (L x P x H) 692 x 440 x 660 mm
- Poids: 19.5 kg
- Raccordement: 230 V/0.2 kW

Art. 095358

au lieu de CHF 1'750.00

CHF 1'485.00



maint. 15 % rabais

Plus de
B.PRO



La variété pour tout

B.PROTHERM E

Une construction haut de gamme en acier inoxydable, une connectivité numérique ouverte sur l'avenir et un concept d'agencement intérieur qui vous laisse un maximum de liberté. Chaud, froid, neutre, combiné – petits ou grands, les conteneurs de transport de repas B.PROTHERM en acier inoxydable font progresser votre logistique des repas.

B.Protherm 320 KB Toploader

- Utilisable sous forme de bain-marie ou à sec
- Pour 1 bac GN 1/1, de 200 mm de profondeur ou leurs subdivisions (avec couvercle)
- Plage de température jusqu'à max. 90 °C
- Dimensions extérieures: (L x P x H) 643 x 430 x 375 mm
- Poids : 13.5 kg
- Raccordement : 230 V/0.4 kW

Art. 095353

au lieu de CHF 1'150.00

CHF 975.00



B.PROTHERM K à chargement frontal : nettoyage facile grâce au chauffage à air pulsé amovible.

Le nouveau module chauffant avec fermeture rapide LOXX se retire sans outil et facilite nettement le nettoyage. Les modèles B.PROTHERM 420 K et 620 K existants peuvent être facilement équipés ultérieurement avec un kit de transformation

Disponible sur demande.

Plus de place, plus d'ordre, une meilleure vue d'ensemble

Cette étagère exceptionnelle offre une grande place de rangement

Fonctionnelle dans tous les détails

- Emplacement utilisé à presque 100 %
- Résistante à des températures de -40 à +80 °C
- Résistante à l'humidité
- Extensible à tout moment
- Répond aux exigences élevées

- en matière d'hygiène
- Particulièrement stable et résistante aux chocs
- Facile à entretenir
- Espace libre de 120 mm entre l'étagère et le sol

Capacité de charge de 200 kg par mètre et rayon, c'est-à-dire une tonne par étagère.

Assemblage aisé, aucun outil nécessaire, juste emboîter, sans visser!

Étagère de stockage

Matière plastique de haute qualité, 5 rayons, espace entre les rayons 400 mm, hauteur 1970 mm

Art. 017975

Longueur x Largeur: 1000 x 500 mm
au lieu de CHF 490.00 **CHF 392.00**

Art. 017976

Longueur x Largeur: 1500 x 500 mm
au lieu de CHF 730.00 **CHF 584.00**

Art. 017977

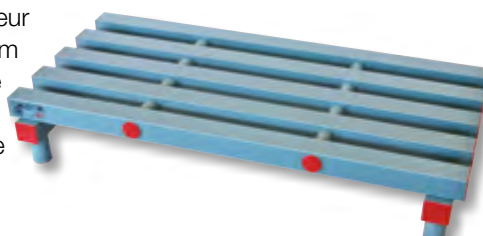
Longueur x Largeur: 2000 x 500 mm
au lieu de CHF 930.00 **CHF 744.00**

maint. 20% rabais

Claies de sol REA

- Pour entreposer des sacs de farine, des cartons, des cuves, etc.
- Évite le contact avec la saleté et l'humidité du sol
- En matière plastique de haute qualité, facile à entretenir
- Charge: 200 kg/mètre linéaire, hauteur 170 mm, surface de sol libre 120 mm
- Prête à être utilisée, aucun montage nécessaire
- Aussi livrable sur mesure selon votre surface de stockage disponible

Disponible sur mesures ou en version mobile.



Art. 017991

Largeur x Profondeur: 1000 x 500 mm
au lieu de CHF 80.00 **CHF 64.00**

Art. 017992

Largeur x Profondeur: 1500 x 500 mm
au lieu de CHF 120.00 **CHF 96.00**

Art. 017993

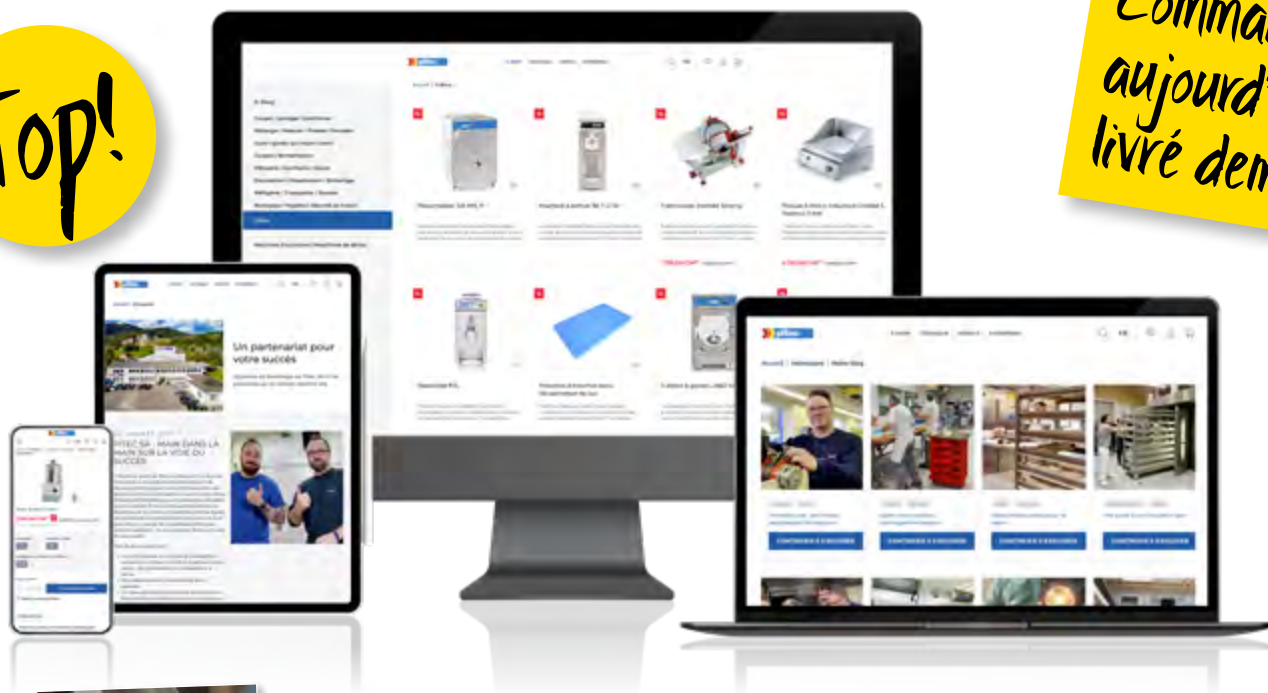
Largeur x Profondeur: 2000 x 500 mm
au lieu de CHF 160.00 **CHF 129.00**

Plus de 6'500 produits à découvrir et à commander aisément

Ouvert 24/24: Notre e-shop

Top!

Commandé
aujourd'hui,
livré demain!



Séminaires Unifiller
12./13.10.26



Séminaires Glace
09.-12.11.2026



Séminaire Rondo
03.11.2026



Le **15.9.2026**, l'événement de formation Young Star aura lieu à l'école professionnelle Richemont à Lucerne. Cette année encore, Pitec soutient cet événement intersectoriel en tant que partenaire platine. www.youngstar.ch

Séminaires & events

Un savoir solide dans tous les domaines grâce à nos séminaires, événements et workshops pratiques. Toutes les dates en ligne : www.pitec.ch

Plus d'infos



Séminaire PATT®
11.11.2026

Efficacité et rapidité

Service de réparation

Pitec AG

Oberfeldstrasse 13
5722 Gränichen
Tel. 062 855 05 50

Heures d'ouverture:

lu - ve: 08:00 - 12:00 h
13:00 - 17:00 h
E-Mail: lbarbieri@pitec.ch



www.pitec.ch

Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 31 août 2026. Prix sans TVA. Sous réserve d'erreurs de composition et d'impression.

Pitec SA

technique de boulangerie et gastronomie

La Pierreire 6, CH-1029 Villars-Ste-Croix
Tél. 021 632 94 94, info@pitec.ch, www.pitec.ch

