

pitec actuel

Juillet-Août | 2025

New



Précision et innovation **Pomati Aqua**

La Pomati Aqua ouvre de nouvelles perspectives dans la technologie de découpe. Qu'il s'agisse de produits frais ou surgelés, de pâtisseries sucrées ou salées – cette machine découpe des formes complexes avec une précision extrême, sans l'utilisation d'outils classiques. Grâce à une technologie innovante à air et à eau, les découpes sont nettes, silencieuses et efficaces. Idéale pour la pâtisserie, la restauration ou la confiserie – même pour les matières délicates comme le chocolat ou la crème. La machine Aqua séduit par sa facilité d'utilisation, son format compact et sa maintenance simplifiée. Des programmes prédéfinis, des ports USB et réseau ainsi qu'un système intégré d'aspiration et de récupération viennent compléter cet équipement polyvalent.



Pomati Aqua

- Dimensions : (L x P x H)
1000 x 865 x 1875 mm
- Raccordement : 400 V / 1,3 kW,
eau et air comprimé nécessaires
- Épaisseur de coupe : jusqu'à
50 mm pour produits surgelés,
80 mm pour produits non surgelés

Art. 441140

Prix : CHF 70'700.00



Cap sur le second semestre 2025

Chères clientes, chers clients,

Difficile à croire – la première moitié de l'année 2025 est déjà passée ! Mais nous abordons les mois à venir avec enthousiasme, car de nombreuses nouveautés produits et applications concrètes vous attendent. Nous souhaitons tout particulièrement mettre en avant la Pomati Aqua et la Pomati Aria. Deux machines à la technologie innovante, parfaites pour la pâtisserie et la confiserie – que ce soit pour des applications classiques ou des créations originales. **Vous pourrez les découvrir et les tester en direct lors du séminaire Pomati en Italie, du 2 au 3 septembre 2025.** (p. 2)

Des impulsions fortes également dans le travail de la pâte : avec la Calybra d'Artezen, le pesage des pâtons devient simple et précis – **sans aucune lubrification**. Pour une automatisation encore plus poussée, misez sur la Synco, une ligne à petits pains compacte avec double unité boulangère. Enfin, la Hydra complète l'offre pour les pâtes riches en matières grasses ou en eau, comme celles du panettone ou des produits de pâtisserie. (p. 14/15)

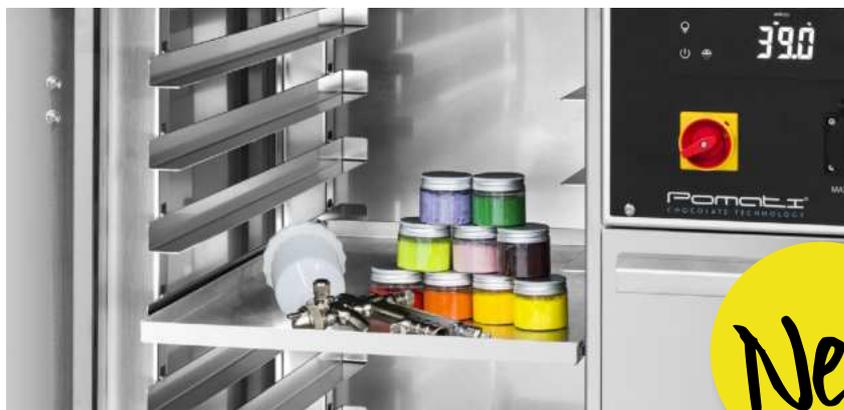
Un bel exemple d'intégration réussie de technologies modernes nous vient de la boulangerie-pâtisserie-confiserie Bertschi, que nous vous présentons en détail dans notre reportage client. Une entreprise familiale riche de tradition, qui allie savoir-faire artisanal et innovation. (p. 12/13)

Et à l'occasion de la rentrée, nous avons aussi pensé à la relève : des troupes à couteaux robustes et pratiques, idéales pour bien démarrer une formation professionnelle. Plus d'infos en page 24. Nous vous souhaitons une excellente lecture – et un second semestre 2025 placé sous le signe du succès et du plaisir gourmand.

Bien à vous,



Marc Riesen, Responsable technique boulangerie



New

Propre, efficace, professionnel Cabine de décoration

La cabine de décoration est la solution idéale pour des décorations à l'aérographe nettes et précises. Son système de filtration d'air à 3 couches garantit un environnement sans poussière. Avec sa cabine chauffée, son compresseur intégré, son éclairage LED et ses roulettes pratiques, elle offre un confort maximal – parfaite pour les applications professionnelles en boulangerie et en pâtisserie.

Avantages :

- Décorations rapides et professionnelles
- Réduction des vapeurs dans l'espace de travail grâce à un système de filtration d'air à 3 niveaux
- Environnement sans poussière pendant l'aérogaphie
- Température de la cabine chauffée réglable
- Puissance du ventilateur et du compresseur ajustable

Équipement :

- Éclairage LED
- Exécution mobile sur roulettes pivotantes
- Compresseur intégré (6 L ; 140 l/min ; 8 bars), pression réglable via le panneau
- Surface de travail : amovible pour le nettoyage
- Prise intégrée : le panneau de commande comprend une alimentation pour accessoires
- Aérographe
- Support pratique pour le pistolet
- Régulateur de pression, filtres à air amovibles
- Compartiment chauffant pour 7 plaques (600 x 400 mm)



Pomati Aria

Dimensions : (L x P x H)

1000 x 865 x 1875 mm

Raccordement :

230 V / 1,3 kW / 10 A

Art. 430254

Prix : CHF 12'960.00

Séminaire Pomati

Vivez en direct la rencontre entre technologie innovante et savoir-faire artisanal – et découvrez comment naissent des créations chocolatées parfaites. Lors de ce séminaire de deux jours chez Pomati en Italie, vous assisterez à des démonstrations machines concrètes, profiterez d'échanges passionnants entre professionnels et savourerez des moments gourmands.

Date : 02.09.2025 et 03.09.2025

Lieu : Pomati S.r.l., 26845 Codogno, Italie



Plus d'infos
en ligne

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 x P) 1550 x 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 minuteriers
- Dimensions: (L x P x H) 765 x 665 x 1190 mm
- Raccordement: 400 V / 1.3 kW
- Poids: 200 kg

Art. 411430

au lieu de CHF 6'590.00
➤ CHF 5'680.00

maint. 15% rabais



New
dans notre
gamme

Puissance sans fil pour la cuisine **Bamix cordless Pro**

Une flexibilité maximale en cuisine professionnelle : ce mixeur plongeant sans fil est équipé d'une puissante batterie lithium-ion, de deux vitesses (8'000 / 13'000 tr/min) et d'une fonction Boost jusqu'à 15'500 tr/min. Son moteur à courant brushless fonctionne de manière ultra-silencieuse, tandis que l'interrupteur de sécurité ergonomique avec revêtement antidérapant assure une prise en main sûre. Avec jusqu'à 20 minutes d'autonomie et un temps de charge réduit, il est particulièrement efficace. Livré avec couteau multifonction, disque fouet, disque mélangeur et station de charge – idéal 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

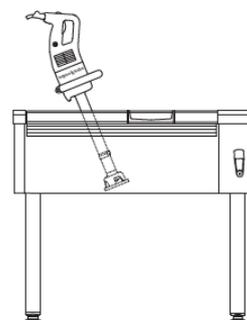
- Modèle avec câble
- Longueur totale : 395 mm
- Longueur du bras : 195 mm
- appareil filaire
- 2 vitesses : 12'000 ou 17'000 tr/min
- Sans fonction Boost
- Couleur : blanc-gris clair
- Puissance : 200 W / 0,2 kW
- Poids : 1000 g

Art. 096057

au lieu de CHF 290.00
CHF 246.50

Des auxiliaires infatigables **Mixeurs polyvalents**

- Mixeurs plongeants polyvalents pour professionnels, dotés d'un moteur puissant et avec une vitesse variable
- Les poignées spéciales assurent un travail sans fatigue, boîtier du moteur en plastique
- Tube, cloche et couteau en inox
- Pour le nettoyage: couteau et cloche facilement démontables
- Raccordement: 230 V



**Idéal pour sauteuses
basculantes !
Support mural inclus**

1 Mixeur plongeant MP 350

Ultra TP, Longueur : 35 cm, poignée amovible, 9500 U/min, 440 W, 230 V, **Art. 096383**

au lieu de CHF 760.00

› **CHF 646.00**

2 Mixeur plongeant MP 800

Turbo TP, Longueur : 35 cm, 1000 W, 230 V, **Art. 096359**

au lieu de CHF 1'435.00

› **CHF 1'219.00**

maint. 15% rabais

3 Mixeur plongeant **MP 800 Turbo**

Profond. de pénétration 740 mm,
Raccordement : 1 kW

Art. 096238

au lieu de CHF 1'585.00

› **CHF 1'347.00**

Prix attractifs

Super prix pour la meilleure qualité

Plateaux de service Cambro aux propriétés excellentes



Plateau de service en polyester

- Polyester renforcé de fibre de verre
- Excellente résistance
- Incassable et résistant à l'abrasion
- Supporte le lave-vaisselle
- Résistance thermique de -40 à +140 °C
- Couleur à choix selon le type de plateau

Plateau de service GN 1/1

530 x 325 mm, avec bords aplatis

Art. 094950

› CHF 21.50

Avec impression de votre logo individuel (à partir de 120 unités)

› CHF 25.00

Plateau de service GN 1/2

325 x 265 mm, avec bords aplatis

Art. 094951

› CHF 14.00

Plateau de service Euronorm

530 x 370 mm, avec bords aplatis

Art. 094952

› CHF 23.50

Plateau de service pour les cantines

460 x 344 mm, avec bords aplatis

Art. 094955

› CHF 20.00

- pour les hôpitaux, homes, écoles, cantines, buffets self-service, cafés et restaurants
- disponibles dans différentes grandeurs
- grand choix de couleurs et de motifs
- plateaux de diverses formes
- plateaux creux ou avec bord profilé relevé
- avec surface lisse, structurée ou antiglisse
- **unité de vente 12 pièces**



Plateaux de service en polyester (aspect bois)

- Polyester haute performance avec décor en bois texturé
- Excellente résistance, incassables et résistants à l'abrasion
- Supportent le lave-vaisselle
- Résistance thermique de -40 à +90 °C
- Décor à choix selon le type de plateau

Plateau de service GN 1/1

530 x 325 mm, aspect bois

Art. 094960

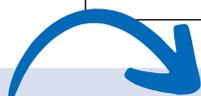
› CHF 28.00

Plateau de service Euronorm

530 x 370 mm, aspect bois

Art. 094961

› CHF 31.50



Les plateaux peuvent être personnalisés selon vos désirs avec votre logo ou votre design individuel (quantité minimale de commande : 120 unités). Nous vous soumettrons volontiers une offre individuelle !



Le pétrin à spirale pour les plus hautes exigences

Escher M Premium Line



Pétrins à spirale bimoteurs avec cuve fixe, de 50 à 240 kg de pâte – le modèle adapté à chaque taille d'entreprise.

- 2 vitesses pour le mélange et le pétrissage
- 2 moteurs
- Rotation de la cuve droite/gauche avec inversion possible en 1re vitesse
- Entraînement par courroie
- Options : construction intégrale en inox, couvercle de cuve en inox, commande avec écran tactile, capteur de température infrarouge

Bande élévatrice signée Escher Portionnement de pâte flexible et bien pensé

Ce système compact et mobile permet un portionnement simple de la pâte via un diviseur à étoile, avant de la transporter par bande vers l'installation en aval pour la suite du traitement. Monté sur roulettes, il s'utilise exactement là où vous en avez besoin – idéal pour des processus de production efficaces.



Les modèles Premium sont conçus pour un usage intensif, y compris avec des pâtes fermes. Leur entraînement robuste à double réduction transmet davantage de puissance moteur à la spirale – tout en consommant moins d'énergie.



Formation technique chez Escher Mixers en Italie

Il y a quelques semaines, nos techniciens de service ont participé à une formation intensive chez Escher Mixers en Italie. L'accent était mis sur les pétrins des séries M, MP et MR jusqu'à la taille 240. Des sujets comme le diagnostic ciblé, l'entretien et la maintenance ont été abordés de manière concrète et pratique. Nos techniciens sont revenus avec un savoir approfondi et de précieuses connaissances sur la technologie Escher – prêts à accompagner nos clients de manière encore plus efficace.



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 et 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)



Pétrin Escher MW

- Les temps de pétrissage peuvent être considérablement réduites, 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



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 Liter
Puissance de chauffage: 3.75 kW
Dimensions (H x L x P):
1360 x 740 x 700 mm
Art. 429055

au lieu de CHF 9'990.00
> CHF 8'410.00

Cuiseur à crème C502 EI

Capacité: 38 Liter
Puissance de chauffage: 5.4 kW
Dimensions (H x L x P):
1360 x 740 x 760 mm
Art. 429057

au lieu de CHF 10'360.00
> CHF 8'800.00

Cuiseur à crème C602 EI

Capacité: 45 Liter
Puissance de chauffage: 6 kW
Dimensions (H x L x P):
1360 x 740 x 760 mm
Art. 429056

au lieu de CHF 10'610.00
> CHF 9'010.00

Batteurs-mélangeurs planétaires Varimixer

Des appareils professionnels pour votre production

Intéressé?
Contactez votre
conseiller de vente.

Les appareils professionnels en acier inoxydable, dotés de moteurs robustes et puissants pour une longue durée de vie. Vitesses réglables en continu. Peu encombrants et modulables avec différents accessoires.



AR 30

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

- Capacité: 30 litres
- Vitesse: variable
57–311 tr/min.
- Dimensions: (L x P x H)
570 x 912 x 1210 mm
- Racc: 400 V / 50 Hz / 1 kW
- Poids: 170 kg

Art. 414518

au lieu de CHF 12'580.00

CHF 10'690.00



AR 60

AR 40



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

maint. 15% rabais

Batteur-mélangeur planétaire Varimixer ERGO 60, inox

- Capacité: 60 litres
- Vitesse: variable
53–288 tr/min.
- Dimensions: (L x P x H)
757 x 1032 x 1830 mm
- Racc.: 400 V / 50 Hz / 3 kW
- Poids: 330 kg

Art. 414509

au lieu de CHF 33'990.00

CHF 28'890.00



ERGO 60



ERGO 100

ERGO 140

Nouveau chez Varimixer :

désormais de série
avec outil à double tige
et fouet optimisé –
géométrie de fils
décalée, axe central
renforcé et fils plus
fins pour des résultats
parfaits.



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



maint. 20% rabais

Pratiques et de grande qualité **Fouets pour machines et bassines**

Excellents résultats avec nos fouets pour machines en inox :
Diamètre du manche 20 mm – 370 mm pour machines Kolb,
460 mm mod. Artofex et 500 mm mod. Lips. Attention : toujours
indiquer le type de machine et la longueur totale du fouet!

Bassine hémisphérique, acier inoxydable

Ø interne 280 mm, Hauteur int.:
170 mm, Contenance 7 L

Art. 015018

au lieu de CHF 75.00

>CHF 60.00

Ø interne Ø 320 mm, Hauteur
int.: 200 mm, Contenance 10 L

Art. 015019

au lieu de CHF 95.00

>CHF 76.00

Ø interne 360 mm, Hauteur int.:
220 mm, Contenance 14 L

Art. 015020

au lieu de CHF 125.00

>CHF 100.00



Bassine pour machine, acier inoxydable

Ø interne 360 mm, Hauteur int.:
285 mm, Contenance 25 L

Art. 015034

au lieu de CHF 190.00

>CHF 152.00

Ø interne 400 mm, Hauteur int.:
355 mm, Contenance 40 L

Art. 015036

au lieu de CHF 230.00

>CHF 184.00



Fouet pour machines, acier inoxydable

14 fils de Ø 2 mm, pour blancs en neige

Longueur totale 370 mm **Art. 016740**

Longueur totale 460 mm **Art. 016741**

Longueur totale 500 mm **Art. 016742**

au lieu de CHF 105.00

>CHF 84.00

12 fils de Ø 2,5 mm,
pour masses légères

Longueur totale 370 mm **Art. 016744**

Longueur totale 460 mm **Art. 016745**

Longueur totale 500 mm **Art. 016747**

au lieu de CHF 105.00

>CHF 84.00

10 fils de Ø 3 mm, pour masses

Longueur totale 370 mm **Art. 016748**

Longueur totale 460 mm **Art. 016749**

Longueur totale 500 mm **Art. 016751**

au lieu de CHF 115.00

>CHF 92.00

8 fils de Ø 4 mm,
pour masses lourdes

Longueur totale 370 mm **Art. 016752**

Longueur totale 460 mm **Art. 016753**

Longueur totale 500 mm **Art. 016755**

au lieu de CHF 120.00

>CHF 96.00

5 fils de Ø 5 mm,
pour masses lourdes

Longueur totale 370 mm **Art. 016756**

Longueur totale 460 mm **Art. 016757**

Longueur totale 500 mm **Art. 016758**

au lieu de CHF 135.00

>CHF 108.00

14 fils de Ø 2,5 mm,
pour masses lourdes avec bague
de renfor

Longueur totale 370 mm **Art. 016777**

Longueur totale 500 mm **Art. 016779**

au lieu de CHF 185.00

>CHF 148.00



Kevin Marohn, responsable de production, devant l'une des deux Multistation M600 – le nouveau cœur technologique de la production sucrée.



Comment la boulangerie Bertschi repense sa pâtisserie avec la technologie – tout en restant fidèle à l'artisanat

La tradition en mouvement

L'histoire de la boulangerie Bertschi remonte à 1896. Ce qui a commencé à la Marktgasse de Zurich se poursuit aujourd'hui à Kloten et – depuis 2023 – également à Niederglatt. Ce nouveau site sert à l'extension de la production de pâtisserie, de confiserie et de produits de boulangerie fine. Depuis toujours, Bertschi mise sur l'alliance entre tradition et innovation : l'équipe croit fermement à la force de l'artisanat – tout en utilisant de manière ciblée des technologies modernes.

« Chez nous, automatisation ne rime pas avec remplacement, mais avec allègement. »

Markus Brantner (directeur)

« Nous croyons à l'avenir de notre boulangerie – et à notre métier », déclare Markus Brantner, directeur. « Nous ne voulions pas réduire, mais grandir, dès que l'occasion se présentait. L'objectif était de produire différemment, de manière plus moderne,

avec l'équipe existante. » Le nouveau site à Niederglatt a permis de franchir une étape logique : automatiser certains processus de production.

Entrée dans l'automatisation

C'est en échangeant avec des confrères que Bertschi a découvert la Multistation M600 d'Unifiller en 2023. Après un examen approfondi, le choix était clair. « Nous avons étudié plusieurs options, posé beaucoup de questions, pris le temps de bien faire les choses », se souvient Brantner. « Ce qui nous a convaincus, c'est la technologie éprouvée d'Unifiller, mais surtout l'accompagnement professionnel de Pitec, qui a parfaitement compris nos processus et nos exigences. »

La première Multistation a été installée pour la production de muffins et de cakes – et elle est aujourd'hui devenue indispensable. « Elle fonctionne chaque jour. Les quantités ne seraient plus réalisables à la main dans le même laps de temps », ex-

plique Kevin Marohn, responsable de production. Un autre atout décisif : le suivi continu par Pitec. « Nous avons pu optimiser les programmes – c'était extrêmement précieux. »

Soulager les équipes, grâce à la technique

En 2025, une deuxième Multistation a été ajoutée pour divers produits de pâtisserie – adaptée aux besoins des collaborateurs. « L'ergonomie est un sujet important pour nous. Auparavant, les masses lourdes étaient dressées à la main. Aujourd'hui, c'est la machine qui s'en charge – un vrai soulagement pour l'équipe », souligne Marohn. Les effets sont clairs : « Nous travaillons plus efficacement, plus régulièrement – et nos calculs sont plus fiables », précise Brantner. « La traçabilité et l'hygiène y gagnent également. »

Le changement nécessite du dialogue. L'innovation peut aussi susciter des incertitudes. Notamment en pâtisserie, où l'artisanat est omniprésent,



Spécialités sucrées de la pâtisserie Bertschi – produites avec précision et régularité, grâce à la technologie moderne.

l'arrivée d'une machine a d'abord été perçue comme délicate. « Il était essentiel pour nous de communiquer ouvertement. Personne ne devait craindre pour son poste », explique Brantner. Avec l'expérience, l'acceptation a grandi – et les bénéfices ont vite été évidents pour tous.

Repenser les processus – avec le bon partenaire

« Quand on investit dans un tel équipement, il faut avoir une vue d'ensemble sur tout le processus », explique Brantner. Par exemple, des balances au sol ont été installées pour peser plus facilement de grandes quantités. La fiabilité de Pitec a été décisive. »

« La machine a vite été intégrée à l'équipe – aujourd'hui, on ne pourrait plus s'en passer. »

Kevin Marohn (responsable de production)

La collaboration était professionnelle, humaine, orientée solution. Ils ne se sont pas contentés de livrer – ils ont vraiment réfléchi avec nous. » Même pour la deuxième machine, l'accom-

pagnement de Pitec a été précieux. « Nous connaissons déjà beaucoup de choses – mais l'ajustement des derniers détails avec un regard externe a fait la différence. Le rendez-vous d'optimisation après quelques mois a aussi été très apprécié – ce n'est pas une évidence. »

Priorité à la qualité, à l'humain et à l'indépendance

Chez Bertschi, malgré toute la technologie, l'humain reste au centre. « Nous voulons offrir de bonnes conditions de travail – tout en assurant une croissance saine », souligne Brantner. L'automatisation n'est pas un opposé de l'artisanat, mais un complément ciblé. « Les machines prennent en charge les tâches répétitives. L'expérience et la finesse restent humaines. » Aujourd'hui, Bertschi produit davantage avec la même équipe. Un atout précieux, surtout dans un contexte de pénurie de personnel et de hausse des coûts des matières premières. « Nous croyons en notre équipe – et en la complémentarité entre tradition et progrès. »

Plus d'infos sur Bertschi :

www.bertschi-baekerei.ch



Le site lumineux et moderne de Niederglatt – optimisé pour des processus efficaces, une plus grande diversité de produits et de meilleures conditions de travail.



Top!

À tester vous-même !
 Contactez dès aujourd'hui votre
 conseiller de vente et essayez notre
 machine de démonstration !

Pesage précis des pâtons

Artezen Calybra

ARTEZEN
 DOUGH HANDLING

L'Artezen Calybra est une diviseuse robuste équipée d'un système de division en deux phases respectueux du produit, garantissant une précision maximale et une qualité optimale des pâtons. Son large éventail de poids permet une grande flexibilité dans la préparation de nouveaux produits.

Équipement :

- Vitesse réglable en continu
- Poids des pâtons : 100 à 1500 g / 50 à 680 g
- Habillage en acier inoxydable
- Trémie de 80 kg
- Machine entièrement mobile, directionnelle et blocable
- Division sans aucune lubrification
- Bande de sortie réglable en hauteur (810 à 1060 mm)

Artezen Calybra 1.5

- Dimensions : (L x P x H) 1800 x 660 x 1750 mm
- Capacité : jusqu'à 1500 / 3000 pâtons par heure
- Poids des pâtons : 1 rangée : 100 – 1500 g
2 rangées : 50 – 680 g
- Longueur de la bande de sortie : 500 mm ou 900 mm
(à préciser lors de la commande)
- Connexion : 400 V / 2,3 kW / 16 A
- Poids : 560 kg

Art. 423122

Prix de vente (hors accessoires) : au lieu de CHF 53'890.00
CHF 45'800.00



maint. 15% rabais



Rond et régulier – entièrement automatique

Artezen Synchro 120 M

La Synchro est une ligne à petits pains performante, dotée d'un système de division respectueux de la pâte et d'un double dispositif de boulage. Elle garantit une précision maximale et un résultat de boulage optimal, quel que soit le type de petit pain.

Ausstattung:

- Panneau de commande LCD programmable
- Trémie en inox avec revêtement téflon
- Module de division en aluminium téflonné avec coupe
- Rouleaux de guidage sur le tapis de sortie

maint. 15% rabais



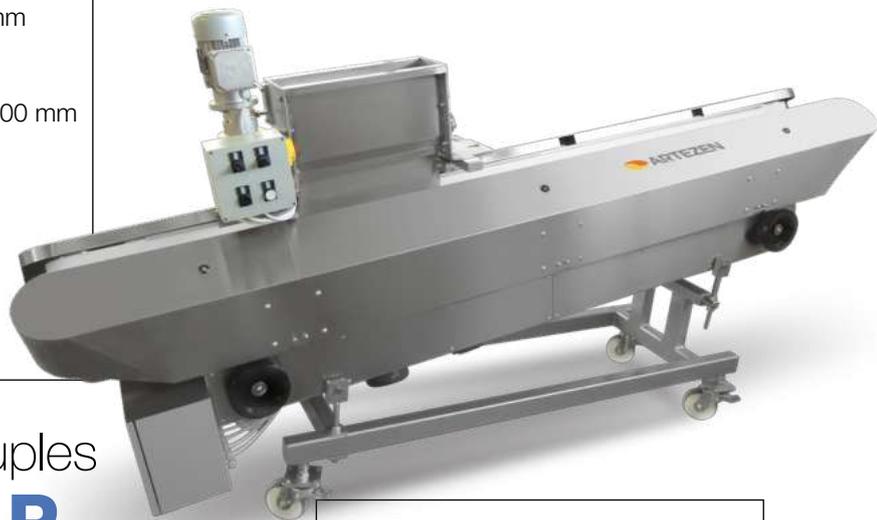
Artezen Synchro 120 M

- Dimensions : (L x P x H) 2500 x 780 x 1940 mm
- Capacité : 1500 / 3500 pâtons par heure
- Plage de poids : 30 – 120 g
- Longueur de la bande de sortie : 500 mm ou 900 mm
- (à préciser lors de la commande)
- Connexion : 400 V / 1,9 kW
- Poids : 780 kg

Art. 423132

Prix de vente au lieu de CHF 77'990.00

> CHF 66'292.00



Pour pâtes grasses et souples

Artezen Hydra P

Parfait pour les pâtes très hydratées (jusqu'à 90 % d'eau) et les produits volumineux et aérés contenant du gras. Idéal pour un boulage tout en douceur, sans compromettre la structure du produit.

Équipement :

- Grand panneau de commande pivotant
- Bandes de boulage en polyuréthane pour un nettoyage facile
- Roulements SKF alimentaires, protection IP66 ; tous les moteurs avec protection IP55
- Mobilité assurée grâce à de grandes roulettes

Rondisseur Hydra V 3.0

- Dimensions : (L x P x H) 5131 x 1503 x 1930 mm
- Plage de poids : 100 – 2'000 g
- Longueur de boulage : 3'500 mm
- Connexion : 400 V / 2,3 kW
- Poids : 700 kg

Art. 423133

Prix de vente : CHF 67'930.00

> CHF 57'740.00



Perfection pour chaque pâte : grâce à la commande innovante PATT®, les appareils Panem optimisent la production boulangère, garantissant une qualité supérieure et une efficacité maximale.

Nouveaux standards en fermentation et refroidissement Panem avec le contrôle PATT®

Les appareils prêts à brancher de Panem allient qualité éprouvée et technologie de pointe, établissant ainsi de nouvelles références dans la production boulangère. Grâce à l'innovant contrôle PATT®, ils offrent une gestion précise de la température et de l'humidité, adaptée à chaque étape du processus de production. Le résultat : une efficacité accrue, une qualité constante des produits et une simplification des processus – aussi bien en boulangerie qu'en magasin.

Leur construction robuste et les matériaux de haute qualité assurent une longue durée de vie, tandis que la commande intuitive simplifie le quotidien. Cette combinaison avant-gardiste de fiabilité et de technologie permet à chaque boulangerie de gagner du temps et de réduire les coûts. Les appareils sont disponibles en version armoire ou en version traversante.

Une synergie parfaite pour plus d'efficacité : La qualité Panem alliée à l'expertise de Kolb Kälte en matière de contrôle.

Kolb Kälte

Modes de fonction

- Refroidissement
- Fermentation
- Automatisation des programmes
- Plage de température : -5 à environ 32 °C



Caractéristiques techniques :

- Isolation des cellules : 50 mm
- Densité : 35 kg/m³
- Surface intérieure : inox (CNS)
- Surface extérieure : Porte en inox (CNS), Parois en acier galvanisé et revêtu
- Charnières de porte à gauche ou à droite
- Équipé de série avec des roulettes

Inclus :

- Système de guidage d'air
- Générateur de vapeur avec capteur d'humidité
- Dégivrage électrique
- Commande électronique



Four premium avec générateur de vapeur et hotte en inox

Four électrique Mondial Slim

Excellente technologie de cuisson signée Mondial. Ce four à chauffage électrique offre une qualité de cuisson maximale, un grand confort d'utilisation – le tout avec une consommation d'énergie réduite.

Mondial Slim

Électrique, porte à double vitrage, avec générateur de vapeur intégré, châssis mobile avec supports pour plaques inclus, hotte inox avec ventilateur incluse.

Dimensions du four : (L x P x H)

1000 x 1200 x 1240 mm

Hauteur avec châssis : 1990 mm

Hauteur sous plafond requise : 255 cm

Surface de cuisson : 2,16 m²

(pour 9 plaques)

Pour plaques : 40 x 60 cm

Nombre de niveaux : 8, 9 ou 10 plaques

Puissance électrique : 16 kW

Tension : 400 V / 3 / 50 Hz

Poids : 340 kg

Art. 425696

au lieu de CHF 16'790.00

CHF 14'270.00

Équipement :

- Façade et habillage complet en inox
- Porte avec double vitrage
- Éclairage halogène entre les deux vitres pour une meilleure visibilité des produits
- Générateur de vapeur inclus
- Support à plaques amovible pour un nettoyage facile
- Commande électronique avec : 99 programmes de cuisson à 9 phases, fonction vapeur automatique, affichage du temps restant, démarrage automatique
- Hotte en inox avec ventilateur

New

maint. 15% rabais



CONSEIL : Séminaire Mondial

Découvrez la technologie de cuisson la plus avancée – en direct ! Les 17 et 18 septembre 2025, nous vous invitons à notre séminaire exclusif sur les fours Mondial à Vérone. Aux côtés de nos partenaires de Mondial Forni, vous plongerez dans l'univers des systèmes de cuisson innovants – avec expertise, démonstrations passionnantes et temps forts culinaires.

17 septembre 2025

Env. 13h00 : Accueil, introduction

14h00 – 17h00 : Théorie de la cuisson, présentation des différents systèmes de fours et visite du site de production

18h00 – 22h00 : Dîner et visite de Vérone et de la boulangerie Impasti 4.1

18 septembre 2025

08h00 – 13h00 : Démonstration de cuisson

Dates : du 17.09.2025 (dès 13h00) au 18.09.2025 (jusqu'à env. 13h00)

Lieu : Mondial Forni SpA, Via dell'Elettronica 1, 37139 Verona

Langue du cours : allemand / anglais

Intervenants : Marcel Ammon / Edoardo Corti

Frais de participation : CHF 100.00 p. p. (y compris la nuit)

Voyage : individuel ou accompagné de votre conseiller clientèle

Participants : max. 20 personnes



Plus d'infos et inscription en ligne



Solutions pratiques

Évacuation aisée des déchets

Poubelle StepOn

- Contenance: 87 litres
- Dimensions: (L x P x H) 500 x 410 x 825 mm
- La StepOn est réalisée en matière synthétique robuste
- Les différentes couleurs facilitent le triage des déchets
- La pédale laisse les mains libres lors de l'élimination des déchets
- Les déchets sont couverts grâce au couvercle rabattant hermétique et ne dégagent ainsi pas d'odeurs
- La poubelle correspond à la norme HACCP

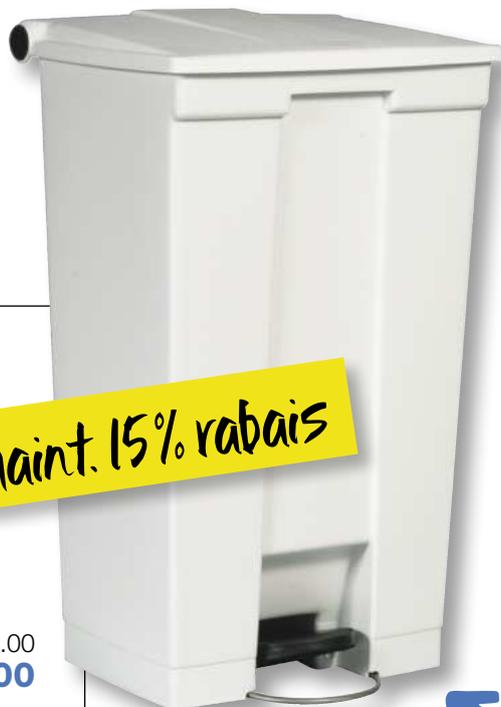
Art. 099410
blanc

Art. 099411
beige

Art. 099412
rouge

au lieu de CHF 340.00
› CHF 285.00

maint. 15% rabais



Sacs poubelle pour StepOn

Poubelle à pédale 87 litres
10 rouleaux de 25 sacs

Art. 099417

au lieu de CHF 98.00
› CHF 83.30



Poubelle Slim Jim

- Contenance: 90 litres
- Dimensions: (L x P x H) 554 x 413 x 809 mm
- Gain de place, encombrement réduit, couvercle silencieux
- Une pédale robuste assurant un long cycle de vie
- Inclus bac intérieur rigide

Art. 099415
métal & noir

Art. 099415.20
métal & rouge

au lieu de CHF CHF 530.00
› CHF 450.00



Top!

Art. 016889

Capacité sacs: 60 litres
Dimensions: (L x P x H)
400 x 365 x 765 mm

au lieu de CHF 890.00
› CHF 755.00

Art. 016890

Capacité sacs: 110 / 120 litres, Dimensions: (L x P x H)
475 x 400 x 925 mm

au lieu de CHF 1'150.00
› CHF 975.00

Poubelle inox

- Exécution fermée
- Couvercle étanche aux odeurs
- L'ouverture s'actionne en appuyant avec le pied sur la pédale
- Le couvercle se ferme sans bruit
- Avec deux roues et deux pieds

Vous trouverez dans notre e-shop davantage de produits pour l'évacuation des déchets !



maint. 15% rabais

Robuste et universelle

Faciles à manipuler, hautement précises, rapides et fiables

1 Balance de table EQW certifiée

- Affichage rétro-éclairé rapide et grands chiffres
- Housse de protection
- Fonctionnement sur réseau ou accu
- Dimensions : 320 x 370 x 105 mm
- Dimensions du plateau : 300 x 260 mm
- Raccordement : 230 V

Art. 094346

Capacité : 15 kg
Lecture : 0 – 6 kg = 2 g
6 – 15 kg = 5 g

Art. 094347

Capacité : 30 kg
Lecture : 0 – 15 kg = 5 g
15 – 30 kg = 10 g

au lieu de CHF 777.00
> CHF 660.00

1 Balance de table non certifiée

Art. 094349

Capacité : 30 kg
Lecture : 1 g

au lieu de CHF 777.00
> CHF 660.00

Art. 094348

Capacité : 30 kg
Lecture : 2 g

au lieu de CHF 724.00
> CHF 615.00



2 Balance de table SSW non certifiée

- Affichage rétro-éclairé rapide et grands chiffres
- Fonctionnement sur réseau ou accu
- Dimensions du plateau: 285 x 220 mm
- Dimensions: 290 x 330 x 120 mm
- Housse de protection
- Raccordement: 230 V

Art. 094338

Capacité: 20 kg
Lecture: 2 g

au lieu de CHF 504.00
> CHF 428.00



Art. 094376

Capacité : 30 kg
Lecture : 10 g
certifiée

au lieu de CHF 980.00
> CHF 833.00

Art. 094378

Capacité : 15/30 kg
Lecture : 5/10 g
certifiée

au lieu de CHF 1'450.00
> CHF 1'232.50

Art. 094375

Capacité : 30 kg
Lecture : 2 g
non certifiée

au lieu de CHF 980.00
> CHF 833.00

Art. 094377

Capacité : 30 kg
Lecture : 1 g
non certifiée

au lieu de CHF 990.00
> CHF 841.50

3 Balances à plate-forme modèle de table avec colonne 30 kg WES PB

Plateforme en acier inoxydable, affichage WES, écran LCD rétro-éclairé, base peinte, construction robuste, utilisation simple. Pied en acier inoxydable, protection contre les surcharges, arrêt automatique, batterie jusqu'à 80 heures et alimentation secteur 230 V. Protection IP67

4 Untergestell zu Plattformwaage WES PB 30 kg

Support en acier inoxydable, mobile avec 4 roues dont 2 avec freins. Dimensions : (L x P x H) 425 x 395 x 500 mm

Art. 094367

au lieu de CHF 690.00
> CHF 586.50



Top!



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 155.00
> CHF 124.00

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 217.00
> CHF 173.50

**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 60.00
> CHF 51.00



Inducook – simple et novateur

La préparation et la distribution des repas facilitent la livraison froide dans les caissons éprouvés et isolés thermiquement MenuMobil 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 525.00
> CHF 420.00



Take Away – plus important que jamais

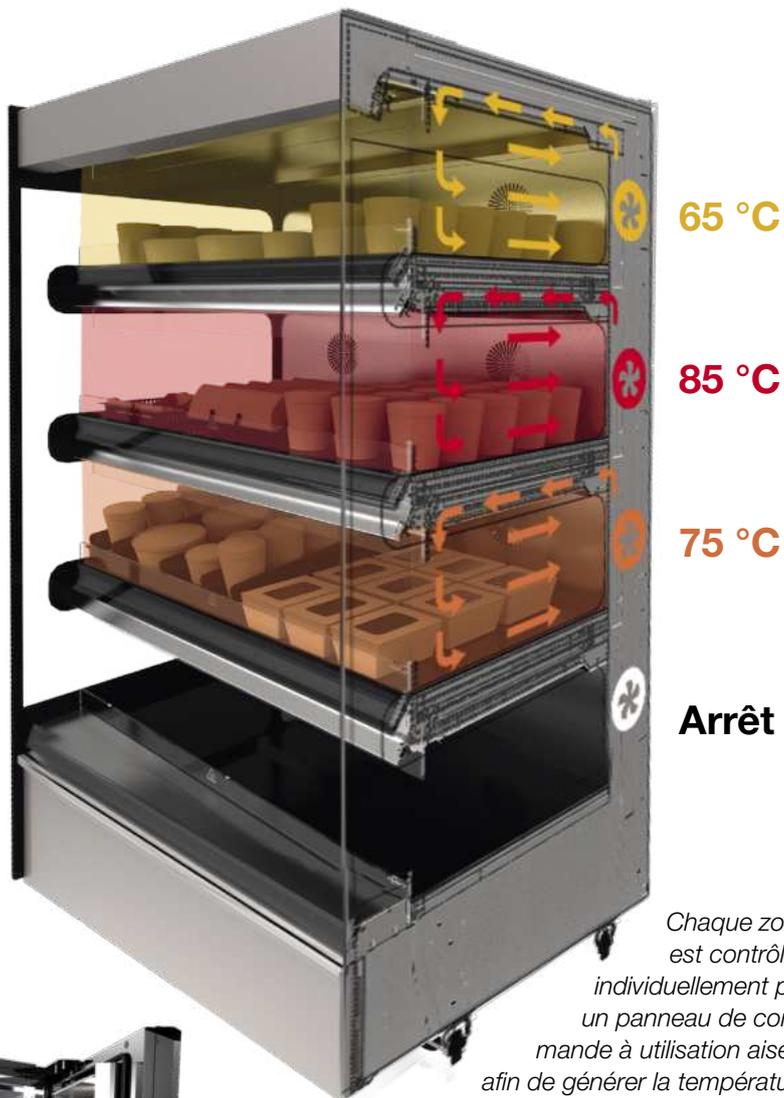
Flexeserve Zone garde des mets au chaud

Les clients veulent des plats à emporter visuellement attrayants, avec un goût et une texture comme fraîchement cuits. Ils s'attendent à une offre étendue de produits chauds qui couvre tout le spectre des repas journaliers.

La philosophie derrière Flexeserve Zone® est de pouvoir présenter dans une vitrine des plats chauds de manière flexible. Cette possibilité existe grâce à la technologie de la circulation d'air brevetée, qui permet de garder vos produits au chaud plus longtemps pour les offrir à vos clients dans un état parfait.

Les avantages en un coup d'oeil

- Garder au chaud
- Convient pour tous les repas journaliers
- Efficacité énergétique
- Prolongation de la conservation
- Différentes zones de température
- Meilleure présentation en vitrine
- Sécurité et peu d'entretien nécessaire



Chaque zone est contrôlée individuellement par un panneau de commande à utilisation aisée, afin de générer la température idéale pour votre gamme de produits.

Ce qui rend Flexeserve Zone® incomparable ?

Découvrez-le ici :



Consommation d'énergie réduite de

30% par rapport aux autres appareils sur le marché !



Modèles disponibles:

- de table ou sur pieds
- de 2 à 5 zones
- de 400 à 1000 mm de largeur
- de forme droite ou voûtée
- 2 et 3 zones avec ouverture à l'arrière pour effectuer le remplissage

Intéressé?

Contactez votre conseiller de vente.





07h30

Travail de précision à l'écran tactile : la première zone de réfrigération est programmée. Les paramètres sont définis sur le panneau de commande – adaptés précisément à l'utilisation prévue. L'expérience fait la différence : la configuration idéale dépend de l'usage du client.

08h15



Mesures pour la qualité :

Les techniciens effectuent des relevés – consommation électrique, vitesses de rotation et autres paramètres sont contrôlés. Chaque réglage compte : une configuration parfaite évite, par exemple, le durcissement de la croûte des pâtons.

Une journée chez Müller Beck Mise en froid



Deuxième étape et cap important : aujourd'hui, la nouvelle installation frigorifique CO² Booster entre en service chez Müller Beck. Trois zones de réfrigération, un congélateur, une chambre froide et une zone climatisée sont intégrés au système existant. La nouvelle surface réfrigérée – congélation et réfrigération – couvre près de 50 m². Deux techniciens sont sur place avec un objectif clair : efficacité énergétique maximale, répartition optimale de l'air – et un résultat final convaincant.



11h15

Connexion de la chambre froide :

Un nouvel évaporateur est installé – ouvert sur deux côtés pour une répartition optimale de l'air. Ici aussi : réglage, contrôle, documentation. Un déroulement fluide est essentiel.



14h55

Silencieux, efficace, précis :

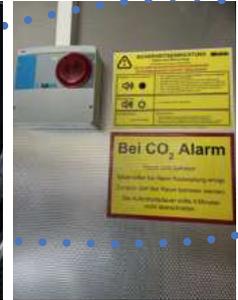
Deux nouveaux évaporateurs EC assurent une répartition homogène de l'air dans la chambre de congélation – à vitesse variable, à faible consommation d'énergie et presque sans bruit. Un évaporateur supplémentaire a également été installé dans la zone de prérefroidissement (à dr) – juste à côté de la nouvelle porte coulissante.



13h20

Froid naturel, technologie performante :

Les composants installés aujourd'hui complètent le système CO² Booster, déjà mis en place lors de la première étape en juillet 2024. Il fonctionne avec un fluide frigorigène naturel, est économe en énergie et sûr : un système de surveillance signale immédiatement toute perte de CO² – avec consignes d'action à l'intention du personnel sur place.



16h00

Contrôle avec vue directe sur le produit :

Grâce à la cloison de diffusion intégrée, la répartition de l'air est précise. Dans les trois cellules PATT, on vérifie l'effet du climat frigorifique sur le produit final. Tout est conforme – les tests produits le confirment : la réfrigération est parfaitement réglée.



16h30

Mise en service et mise en réseau : Tous les paramètres sont définis, l'installation fonctionne de manière stable. La nouvelle zone de froid est entièrement intégrée au système de supervision à distance – le client peut désormais surveiller toutes les données confortablement depuis son bureau. Et si nécessaire, Pitec intervient également par téléassistance – rapidement, efficacement et en toute sécurité.

062 834 02 60

Hotline service 24/7

Rapide, fiable et présent partout en Suisse

Service Kolb Kälte

Notre équipe de maintenance et de montage, composée de spécialistes extrêmement qualifiés, veille à ce que votre fournil bénéficie toujours d'un refroidissement parfait. Maintenance régulière ou intervention en cas de besoin – notre équipe est à votre disposition à tout moment.

- 1 **Sécurité de fonctionnement maximale grâce à la certification officielle CE.**
- 2 **Économies d'énergie et réduction des frais d'électricité.**
- 3 **Solutions globales pour une efficacité énergétique maximale.**



Zéro souci?

Demandez dès aujourd'hui votre offre personnalisée.
062 834 02 60 ou Mail:
info@kolbkaelte.ch

Fonction & élégance Appareils TRUE

Les appareils TRUE offrent des solutions haut de gamme pour la réfrigération et la congélation – armoires à portes vitrées, modèles de stockage ou congélateurs. Listés sur **TopTen**, ils donnent droit à des subventions directes. Tous utilisent le fluide écologique **R290** et bénéficient d'une **garantie de 5 ans** pièces et main-d'œuvre. Avec capots anti-poussière et **livraison incluse**, ils sont le choix fiable et durable par excellence.

TRUE
REFRIGERATION



GARANTIE 5 JAHRE
TEILE, KOMPRESSOREN UND ARBEIT

1 GDM-23-HC-TSL01 Réfrigérateur vitré

4 rayons réglables en fil métallique revêtus de PVC (574 x 591 mm)
Plage de température : 0,5 °C à 3,3 °C
Classe de température M1 (-1 °C à +5 °C)
Dimensions : (L x P x H) 686 x 759 x 1998 mm

Art. B403015 (droite)
Art. B403015.01 (gauche)

» CHF 3'450.00



2 2/1 GN – TGN-1F-1S Congélateur de stockage

Plage de température : -23 °C
Dimensions : (L x P x H) 729 x 858 x 2079 mm

Art. B403003 (droite)
Art. B403003.01 (gauche)

» CHF 4'650.00



3 2/1 GN – TGN-2R-2S Réfrigérateur de stockage

Plage de température : 0,5 °C à 3,3 °C
Dimensions : (L x P x H) 1460 x 858 x 2079 mm

Art. B403002

» CHF 6'650.00*

2/1 GN – TGN-2F-2S Congélateur de stockage

Plage de température : -23 °C
Dimensions : (L x P x H) 1460 x 858 x 2079 mm

Art. B403004

» CHF 7'450.00

D'autres modèles en ligne!



New

Une prise qui tient ses promesses **Victorinox Dual Grip**

Les nouveaux couteaux Dual Grip ont été conçus pour répondre aux exigences les plus élevées. Leur manche ergonomique associe un noyau en polypropylène robuste à un revêtement en élastomère thermoplastique résistant. Ce matériau assure non seulement une excellente résistance aux chocs, mais garantit également une prise en main sûre et stable, même à basse température.

Couteaux Victorinox Dual Grip :

- Lame en acier inoxydable avec affûtage professionnel
- Manche ergonomique bi-matière, antidérapant, résistant à l'eau et aux graisses
- Lavable au lave-vaisselle et stérilisable
- Fabrication suisse

maint. 15% rabais



Couteaux personnalisables
avec inscription sur demande !

Pour le transport simple et pratique **Sac à dos de cuisine**

Le nouveau sac à dos de cuisine Victorinox avec pochette de couteaux est pratique et de grande qualité. Les cuisiniers, formateurs de cuisiniers et apprentis cuisiniers qui doivent également transporter d'autres équipements tels qu'un ordinateur portable, des ustensiles de travail, des livres, etc., apprécieront cette nouveauté innovante.





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



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

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

Action E-shop
25% rabais

Si vous **COMMANDEZ EN LIGNE** avec le code **fit4future** vous bénéficiez de 10 % supplémentaires sur cet article – donc d'un **rabais de 25 %**

Le plaisir à déguster de la viande avec BeefCraft

Une viande tendre, croustillante à l'extérieur et pleine de goût

Le BeefCraft de Küppersbusch est un gril à viande de la classe extra, qui peut atteindre une température maximum de 800 degrés. La chaleur extrême répartie à la surface du morceau de viande assure une caramélisation rapide. Une croûte croustillante se forme à l'extérieur, la viande reste tendre et juteuse. Des résultats parfaits grâce à une technique approfondie et à une chaleur maximum. Qu'il s'agisse d'un bifteck saignant, bleu ou à point.

Les avantages en un coup d'oeil

- Une viande tendre, croustillante à l'extérieur et pleine de goût
- Polyvalent: pour toutes les viandes, le poisson, les crustacés, les légumes, etc.
- Efficace et ergonomique grâce à une zone de repos superposée pour viande, poisson & cie
- 1 récipient GN 1/1, profondeur 20 mm, 1 grille GN, 1 pierre BeefCraft
- Chauffage à deux niveaux avec régulateur thermostatique
- Plage de température: jusqu'à 800 °C



maint. 15% rabais

BeefCraft

- Capacité grille de rôtissage: 7 à 8 steaks / entrecôtes de 300 à 350 g
- Grille de rôtissage de 400 x 470 mm
- Dimensions: (L x P x H) 565 x 510 x 515 mm
- Poids 50 kg
- Raccordement: 400 V / 7 kW / 16 A

Art. 094057

au lieu de CHF 9'350.00

CHF 7'945.00

BeefCraft+

- Capacité grille de rôtissage: 14 à 16 steaks / entrecôtes de 300 à 350 g
- Grille de rôtissage de 770 x 470 mm
- Dimensions: (L x P x H) 900 x 510 x 515 mm
- Poids 70 kg
- Raccordement: 400 V / 10 kW / 16 A

Art. 094163

au lieu de CHF 14'950.00

CHF 12'705.00

Simple, sûrs et sans problème

Les automates à crème du leader mondial Mussana



Taille adaptée à chaque usage

Modèle de base

Apprécié par les entreprises de moyenne grandeur

Construction très étroite

Petite surface – grande capacité de remplissage

Pony 2 litres

Dimensions: (L x P x H)
230 x 390 x 440 mm

Poids: 33 kg

Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096399

au lieu de CHF 3'580.00

CHF 3'040.00

Boy 4 litres

Dimensions: (L x P x H)
270 x 470 x 440 mm

Poids: 36 kg

Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096400

au lieu de CHF 3'850.00

CHF 3'270.00

Lady 6 litres

Dimensions: (L x P x H)
270 x 470 x 510 mm

Poids: 39 kg

Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096401

au lieu de CHF 4'380.00

CHF 3'720.00

Grande 12 litres

Dimensions: (L x P x H)
390 x 370 x 510 mm

Poids: 45 kg

Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096402

au lieu de CHF 4'900.00

CHF 4'165.00



maint. 15% rabais



Art. 096206

Contenance: 4 x 1 l

au lieu de CHF 62.00

CHF 52.50



Etiqueteuses Meto Expert

Encore améliorées

maint. 15% rabais

Bénéficiez avec Meto Expert des propriétés de qualité éprouvées de la ligne Meto Eagle, telles que le design ergonomique et la qualité d'impression constante – et en outre des

améliorations pour une manipulation plus aisée et une robustesse accrue.

Construction robuste, utilisation agréable, changement propre et aisé du rouleau encreur, changement aisé des étiquettes.

Des étiquettes mieux protégées
force de fermeture 50 %* supérieure du compartiment à rouleau

Réduction des ruptures de la poignée
poignées 30 %* plus stables

*par rapport au modèle précédent

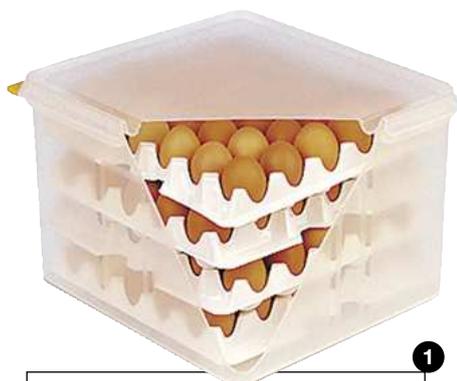
Étiqueteuse Meto Expert S 826 1 ligne

Dimensions des étiquettes : 26 x 12 mm
Positions d'impression : 8
Livraison avec rouleau encreur et rouleau d'étiquettes en place
Art. 096336

au lieu de CHF 360.00
> CHF 306.00

Réduction des ruptures du clapet
avant 40 %* plus stable

Pleine vue sur l'arête de décollage grâce au clapet avant transparent



1 Boîte à oeufs

- La livraison comprend 8 supports. Capacité par boîte: 3 à 4 supports de 30 œufs chacun.
- En polyéthylène
- Pour une conservation des oeufs conforme HACCP
- Couvercle hermétique
- Propre au contact alimentaire
- Convient pour le lavage en machine
- Résistance aux températures de -40 à +90 °C

Art. 015831

au lieu de CHF 40.00
> CHF 34.00



3 Spatule résistante à la chaleur

Palette résistante jusqu'à 260 °C, manche Exoglass en matériau composite résistant jusqu'à 200 °C, supporte le lave-vaisselle

83 x 52 mm, Longueur totale: 250 mm, **Art. 097997**

au lieu de CHF 20.00
> CHF 17.00

115 x 70 mm, Longueur totale: 350 mm, **Art. 097998**

au lieu de CHF 22.00
> CHF 18.50

115 x 70 mm, Longueur totale: 450 mm, **Art. 097999**

au lieu de CHF 26.00
> CHF 22.00

4 Spatule résistante à la chaleur, étroite, Palette étroite pour des verres, résistant jusqu'à 260 °C
90 x 55 mm, Longueur totale: 240 mm, **Art. 097994**

au lieu de CHF 19.00
> CHF 16.00

2 Presse à pommes de terre

- En acier inox 18/10
- Avec perforations de 2.5 mm
- Levier bien en main
- Exécution extra lourde avec parties renforcées
- Longueur: 330 mm

Art. 015832

au lieu de CHF 98.00
> CHF 83.00



Plus de 6'500 produits à découvrir et à commander aisément
Ouvert 24/24: Notre e-shop

*Commandé
aujourd'hui,
livré demain!*



Top!

www.pitec.ch



Saviez-vous que...

- ... que les pièces nécessaires aux réparations sont en règle générale disponibles chez notre technicien dans les 24 heures ?
- ... que nous utilisons chaque année environ 1300 kilos de fluide frigorigène ? Cela correspond au poids de deux petites voitures.
- ... que nos chauffeurs transportent aussi des machines très lourdes, pesant parfois jusqu'à 700 kilos, jusqu'au deuxième sous-sol ?

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 2025. 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

