

pitec actuel

Janvier-Février | 2026

New



Nouveautés de chez Pavoni

Formes innovantes pour pros exigeants

Avec les derniers moules de Pavoni, les professionnels de la pâtisserie moderne gagnent encore plus de liberté créative. Ces modèles séduisent par leur fabrication précise, leur design original et leur grande praticité – idéals pour les boulangeries, hôtels et établissements de restauration. Qu'il s'agisse de portions individuelles ou de gâteaux à partager : ces moules en silicone ou en matériau thermoformé garantissent des résultats impeccables tant au niveau de la finition que de l'esthétique.



« Poisson gourmand »

Matériau : plastique thermoformé
Dimensions du moule : 300 × 175 mm
Division : 6 empreintes
Dimensions par empreinte : 120 × 42 × 24 mm
Art. 090612

au lieu de CHF 25.00
CHF 20.00

Moule pour tablette de chocolat « Fleurs »

Matériau : polycarbonate
Dimensions du moule : 275 × 175 mm
Division : 3 empreintes, Contenance : 100 g
Dimensions par tablette : 154 × 77 × 11 mm
Art. 019243

au lieu de CHF 25.00
CHF 20.00

Bienvenue en 2026

Chère cliente, cher client,

Nous espérons que vous avez passé des fêtes reposantes et que vous démarrez l'année 2026 avec enthousiasme. Une fois encore, nous souhaitons vous accompagner avec des nouveautés inspirantes, une technologie de précision et un service engagé – pour simplifier votre quotidien et vous offrir une réelle valeur ajoutée.

Tout au long de l'année, nous vous proposons de nombreux événements et séminaires captivants. Deux rendez-vous phares ouvrent ce début d'année : le séminaire sur la distribution des repas à Zurich (page 3) et nos très appréciés ateliers Glace (page 10). Ces formats combinent savoir-faire pratique, démonstrations en direct et échanges précieux entre professionnels.

En page 5, découvrez la nouveauté Wiesheu Dibas Smart – un concept de cuisson en magasin performant et économique, avec écran tactile 7", modules combinables et chambre de cuisson hygiénique dotée d'un système de nettoyage automatique. Une solution idéale, complétée par notre accompagnement global – du conseil au service après-vente.

Nous sommes également heureux de vous présenter le projet mené chez Müller Beck à Schaffhouse (page 12/13). En partenariat avec Kolb Kälte, nous y avons mis en œuvre une solution moderne de type CO₂-Booster – un bel exemple de collaboration technique réussie.

Ensemble, avançons avec élan dans cette nouvelle année, renforçons ce qui a fait ses preuves et saisissons les opportunités à venir.

Avec mes meilleures salutations,

Stephan Mösl
Responsable de
produit Gastronomie



1 « Mini-flocon »

Matériau : silicone
Dim. moule : 400 × 300 mm
Div. : 12 pièces, env. 110 ml
Dimensions : Ø 75 × 35 mm

Art. 090614

au lieu de CHF 36.00
CHF 28.80

2 « Diamant »

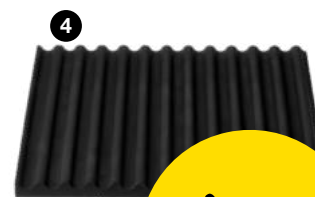
Matériau : silicone
Dim. moule : 400 × 300 mm
Div. : 15 pièces, env. 116 ml
Dimensions : 102 × 62 × 40 mm

Art. 090613

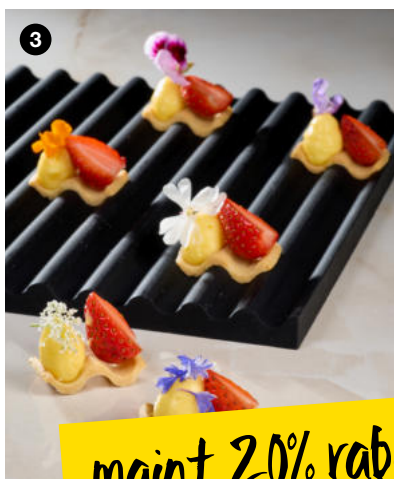
au lieu de CHF 36.00
CHF 28.80

Six nouveaux modèles Une infinité d'idées

Découvrez six nouveaux modèles – allant des portions individuelles ludiques à la classique bûche. Chaque format séduit par sa fonctionnalité, sa forme et sa qualité – conçu pour une utilisation quotidienne en cuisine professionnelle.



New



maint. 20% rabais



3 Cadre de forme « Vagues »

Kit de moules silicone pour
feuilletés et chocolat
Taille du tapis : 250 × 250 mm
Art. 090608

au lieu de CHF 70.00
CHF 56.00

4 Cadre de forme « Zigzag »

Kit de moules silicone pour
feuilletés et chocolat
Taille du tapis : 250 × 250 mm
Art. 090609

au lieu de CHF 70.00
CHF 56.00



Recettes et idées
sur YouTube

Le début d'une nouvelle ère de produits Dans l'air du temps : UNITRAY

Top!

UNITRAY est un nouveau chariot à air chaud de Rational Production, qui définit de nouveaux standards de qualité pour la distribution de repas. Il s'appuie sur un nouveau principe qui est à la base de tous les produits de la série UNI : ils se distinguent par un fonctionnement synergétique, tout en étant uniques en leur genre.



rational
production

Exemple de configuration :

Unitray Small avec chambre
2 portes 50-50, Cook & Serve ;
capacité : 20 plateaux de service ;
4 roulettes en acier inoxydable
à partir de CHF 18'750.00



De conception totalement nouvelle, UNITRAY séduit par son design et la qualité supérieure des matériaux utilisés. À côté de l'aspect esthétique, on a mis l'accent sur l'ergonomie et des frais d'exploitation peu élevés.

EVOMULTI à votre service Le multitalent

EVOMULTI est un chariot multiportions à convection, léger et compact sans renoncer pour autant à des performances remarquables, à l'ergonomie et à une utilisation simple. Il permet de transporter et de dresser les aliments sur des assiettes directement sur le lieu de consommation, et convient parfaitement à la régénération et/ou à la tenue au chaud des aliments jusqu'à leur distribution. EVO-MULTI est configurable en plusieurs tailles et peut être équipé de compartiments de tenue au chaud ou au froid, de chauffage des assiettes ou neutres. Configuré avec les extras désirés, il répond aux exigences les plus élevées.



Exemple de configuration :

EvoMulti Small avec 2 compartiments (4 + 3 GN 1/1), combinaison chaud / neutre ; plan de travail non chauffé, 4 roulettes en acier inoxydable
à partir de CHF 11'600.00

Conseil : événement repas

Distribution des repas et techniques de régénération professionnelles – découvrez en direct les solutions les plus modernes ! Cette année à deux dates au choix : **mardi 03.03.26** ou **mercredi 04.03.26**, au Glatt-Tower à Zurich. Les deux journées de séminaire proposent un contenu identique ainsi que des démonstrations en direct. Inscrivez-vous rapidement – les places sont limitées !



Programme et
inscription

Save the date!





Tagliavini Tronik – précision à chaque niveau

La cuisson en étages, réinventée

Avec le nouveau Tronik, Tagliavini marque une avancée majeure dans l'univers des fours à soles. Entièrement repensée, la gamme associe savoir-faire boulanger traditionnel et technologies de commande et de chauffage de pointe – pour des résultats fiables tant en production artisanale qu'en environnement automatisé. Chaque sole offre une stabilité thermique optimale, une chaleur diffuse et une grande souplesse d'utilisation, permettant aux pains, viennoiseries et spécialités de développer tout leur potentiel aromatique.

La commande intuitive Tronik simplifie grandement le quotidien : les recettes peuvent être ajustées avec précision, les processus optimisés et la qualité parfaitement reproductible. Le four peut aussi être équipé en option d'un système d'enfournement automatique, pour encore plus d'efficacité et d'ergonomie.

Robuste, performant et conçu pour durer, le Tronik est un four à soles parfaitement adapté aux exigences des boulangeries modernes.



New

Le système de cuisson modulaire pour la filiale

Wiesheu Dibas smart

Avec le Dibas smart, Wiesheu présente la prochaine étape d'évolution pour les points de vente modernes. Ce four de magasin associe la qualité éprouvée de Wiesheu à une technologie intelligente qui rend la cuisson plus simple, plus efficace et plus fiable que jamais. Grâce à une commande optimisée, une utilisation intuitive et des fonctions d'automatisation astucieuses, le Dibas smart garantit en continu d'excellents résultats – même aux heures de pointe.

Qu'il s'agisse de viennoiseries, de snacks ou de spécialités, le Dibas smart offre une flexibilité maximale et soutient le personnel de vente grâce à des fonctions intelligentes qui simplifient les tâches répétitives tout en réduisant la consommation d'énergie. Un four qui convainc non seulement sur le plan technique, mais qui améliore aussi l'expérience client directement au point de vente.

Dibas smart S

- Dimensions : (L x P x H)
930 x 979 x 700 mm
- Poids : 123 kg
- Nombre de plaques : 5

Dibas smart M

- Dimensions : (L x P x H)
930 x 979 x 1100 mm
- Poids : 175 kg
- Nombre de plaques : 10

Dibas smart deck

- Dimensions : (L x P x H)
930 x 1079 x 389 mm
- Poids : 122 kg
- Nombre de plaques :
1 par étage

Polyvalence : deux systèmes de cuisson différents et chambres de cuisson de tailles variées combinables dans une même station

One Touch : sélection du programme en un clic ! Au choix : commande centrale pour la station ou commande individuelle par appareil

Système de chargement : préparation efficace grâce au système de chargement en option

Nettoyage : système de nettoyage automatique ProClean – avec cartouches de rinçage et de produit nettoyant, ou système LiquidClean à solution liquide et réservoir intégré



Wiesheu smart S/L Variostation avec deux commandes :

Prix standard : CHF 23'800.00

➤ **CHF 20'230.00**

Wiesheu smart S/L Variostation avec une commande :

Prix standard : CHF 22'810.00

➤ **CHF 19'390.00**

Variostation également combinable avec le four à sole Dibas smart deck.

Format de plaque
600 x 400 mm



Résultats optimaux : temps de cuisson courts et homogénéité remarquable – du produit surgelé au frais

Porte : porte de four courte avec triple vitrage pour plus de sécurité et moins de perte d'énergie

Haute qualité et grand choix

Tempéreuses Pomati pour votre production de Pâques



Chargeur de moules T-Line

Le chargeur de moules T-Line peut être associé aux tempéreuses T10 à T35. Il est utilisé pour la production rationnelle de plaques de chocolat. Le T-Line comprend:

- Chargeur automatique qui dirige chaque moule sur la bande transporteuse à une distance régulière
- Démarrage/arrêt automatique qui fait avancer les plaques étape par étape
- Dosage avec vanne pneumatique adaptée aux moules selon les spécificités du client
- Table vibrante pour libérer l'air du chocolat et le répartir uniformément

Le moule rempli peut être ensuite déposé sur une table de travail, dans un tunnel ou une tour de réfrigération.

Alimentation en air comprimé: 5 – 6 bars, 30 litres/min.

Taille des moules: (L x P) 275 x 175 ou 275 x 135 mm

Pour les modèles T10 / T20 / T35

Puissance: 230 V / 0.4 kW

Dimensions: (L x P x H) 1600 x 574 x 1445 mm



au lieu de CHF 15'790.00

CHF 12'940.00

maint. 18 % rabais



Carrousel pour corps creux

Le carrousel pour corps creux de Pomati a été spécialement développé pour les moules fermés. Les moules sont remplis de chocolat tempéré puis fermés. Les moules se fixent facilement aux 4 bras du carrousel grâce à des plaques magnétiques. Le carrousel répartit de façon uniforme le chocolat dans les moules, ce qui permet d'obtenir la parfaite épaisseur de chocolat de vos lapins de Pâques.

Charge max. par bras: 3 kg

Vitesse des bras pivotants:

max. 4 tours par minute

Puissance: 230 V / 0.4 kW

Dimensions: 500 x 700 x 1250 mm

Les avantages: production rationnelle (par ex. fourrer entièrement des figurines de lapin en une seule opération)

Art. 430239



au lieu de CHF 9'700.00

CHF 7'950.00

Intéressé?

Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers.

maint. 18% rabais



Tempéreuse T8

Le chocolat liquide est tempéré en l'espace de 15 minutes.
Idéale pour les petites et moyennes productions de chocolat.

Capacité: bac 9 kg

Puissance: 400 V / 0.7 kW

Dimensions: (L x P x H) 360 x 450 x 1040 mm

Art. 430223

au lieu de CHF 9'290.00

CHF 7'610.00

En option :
tapis transporteur
au lieu de CHF 9'070.00
CHF 7'430.00

Dimensions : (L x P x H)

470 x 719 x 1432 mm

Raccordement :

400 V / 50 Hz / 1 kW

Capacité : 16 kg

Art. 430249

au lieu de CHF 14'330.00

CHF 11'750.00

Tempéreuse SL16

Les nouvelles tempéreuses de la série SL allient un design moderne à une qualité élevée, tout en réduisant la consommation d'énergie d'environ 35 % par rapport aux machines comparables. Le modèle SL 16 offre une capacité de 16 kg et est équipé d'une vis extractible en acier inoxydable pour un changement rapide et un nettoyage simplifié. Toutes les fonctions se commandent aisément via l'écran tactile, y compris la vitesse d'écoulement réglable sur trois niveaux.



Plus de puissance pour Pustekuchen « Gagner en efficacité »

Chez **Pustekuchen by Hanna**, tout est fait main avec soin : pralinés, chocolats cassés et idées cadeaux naissent d'un véritable travail artisanal. Depuis 2020, Hanna Karthaus développe seule son activité avec créativité, persévérance et une exigence de qualité sans compromis. Récemment, elle a franchi une nouvelle étape en optant pour la **tempéreuse Pomati T10** de Pitec.

« Cette machine est compacte, très facile à utiliser et correspond exactement à ce que je cherchais », confie Hanna Karthaus, qui gère l'ensemble de sa production toute seule. « Pendant quatre ans, j'ai tempéré à la main avec un Effector et j'ai monté mon entreprise uniquement avec mes propres moyens. Le rapport qualité-prix était donc essentiel pour moi. La T10 augmente clairement mon efficacité – surtout parce que je fais tout moi-même. » Son quotidien a lui aussi changé : « Cette machine m'offre un vrai soulagement. Je peux produire bien plus sans sacrifier la qualité. Tout est plus fluide, plus calme. » Ce qui la réjouit particulièrement : le nouveau champ de créativité qu'ouvre la T10. « Avant, je n'avais ni le temps ni les moyens de produire plus ou de tester de nouvelles idées. Aujourd'hui, je fais plus de choses en une seule journée – et j'augmente mon chiffre d'affaires tout en gardant le plaisir de créer. »



En savoir plus ou craquer tout de suite : www.pustekuchenbyhanna.ch



Chocolat parfaitement refroidi

Fraîcheur. Brillance. Plaisir.

Qu'il s'agisse de pralines raffinées ou de créations chocolatées délicates – les produits sensibles nécessitent des conditions de stockage optimales. Nos armoires de réfrigération spécialisées pour le chocolat et les pralines garantissent une température constante et une humidité maîtrisée – pour préserver qualité, brillance et texture.

Armoire de réfrigération pour chocolat

- Dimensions : (L x P x H)
670 x 890 x 1930 mm
- Plage de température :
+15 / +18 °C (réglable)
- Exécution : inox intérieur et extérieur
- Humidité : 35 – 55 %
- Réfrigérant : R290
- Puissance frigorifique : 500 W
- Raccordement : 230 V / 50 Hz
- Régulation électronique
- Poids : 144 kg
- Très bonne performance de réfrigération
- Grande surface d'évaporation

Modèle 5010 NFP-I

Pour plaques GN 2/1
20 paires d'équerres L réglables
Volume utile : 650 litres

Art. B405010 au lieu de CHF 5'530.00
➤ **CHF 4'700.00**

Modèle 5002 NFP-I

Pour plaques 600 x 400 mm
10 paires d'équerres L réglables
Volume utile : 950 litres

Art. B405011 au lieu de CHF 6'475.00
➤ **CHF 5'504.00**

maint. 15% rabais



GN 2/1 ou

EN 600 x 400 mm



EN 600 x 400 mm

EN 600 x 800 mm*

*Modèle ADP/40C

Armoire de réfrigération pour pralines

- Plage de température : +4 à +18 °C
- Contrôle de l'humidité : 45–65 % HR avec capteur électronique
- Disponible également avec vanne pour raccordement à une centrale frigorifique
- Raccordement : 230 V, Réfrigérant : R290

ADP/20C - Capacité : 20 plaques

Dimensions : (L x P x H)
790 x 690 x 2140 mm
Poids : 144 kg

Art. B435001 au lieu de CHF 6'145.00
➤ **CHF 5'223.00**

ADP/40C - Capacité :

20 plaques 800 x 600 mm ou
40 plaques 400 x 600 mm
Dimensions : (L x P x H)
790 x 1080 x 2140 mm
Poids : 201 kg

Art. B435010 au lieu de CHF 7'085.00
➤ **CHF 6'022.00**

Rapide, fiable et présent partout en Suisse

Service Kolb Kälte

Notre équipe de montage et de maintenance, composée de spécialistes qualifiés, garantit un refroidissement optimal de votre fournil. Entretien régulier ou intervention ponctuelle – nous sommes toujours à votre disposition.

1

Sécurité de fonctionnement maximale grâce à la certification 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

➤ **062 834 02 60**

Hotline service 24/7

Créatif, saisonnier, délicieux

Créations originales

De l'idée à la création chocolatée finale : chez Pitec, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour la fabrication et la transformation du chocolat – des moules, spatules et entonnoirs de coulage jusqu'aux fondoirs et systèmes de refroidissement. Lapins de Pâques, tablettes ou sucettes : notre assortiment couvre tous les thèmes. Découvrez notre vaste sélection dans l'eShop.

Lapin rieur

Grandeur 70 mm, div.: 4, no. de prod. 407C, sachet 018803

Art. 019578

au lieu de CHF 47.00

➤ **CHF 40.00**

Gr. 465 mm, prod. 407G

Art. 01957

au lieu de CHF 191.00

➤ **CHF 162.30**

Autres tailles: 125 mm, 175 mm, 265 mm, 360 mm



Lapin avec oeuf

Grandeur 165 mm, no. de prod. 118.134

Art. 019666

au lieu de CHF 58.00

➤ **CHF 49.30**

maint. 15% rabais



1 Tablette de chocolat Lovely

3 pièces, cont. par moule env. 100 g

Dimensions de moule: (L x P)

275 x 175 mm

Grandeur: (L x P x H)

155 x 76 x 10 mm

Art. 019242

au lieu de CHF 25.00

➤ **CHF 20.00**

Lapin rieur

Grandeur 70 mm, divisions: 6, prod. 555D, sachet 018813

Art. 019491

au lieu de CHF 60.00 ➤ **CHF 51.00**

Grandeur 125 mm, divisions: 4, prod. 555C, sachet 018808

Art. 019492

au lieu de CHF 82.00 ➤ **CHF 69.70**

Grandeur 175 mm, divisions: 2, prod. 555B, sachet 018817

Art. 019493

au lieu de CHF 97.00 ➤ **CHF 82.50**

245 mm, prod. 555A

Art. 019494

au lieu de CHF 91.00 ➤ **CHF 77.40**

325 mm, Prod. 555

Art. 019495

au lieu de CHF 115.00 ➤ **CHF 97.80**

3 Moule pour tablettes St-Valentin

Dimensions: (L x P x H)

40 x 70 x 9 mm

Poids: 80 g, Divisions: 3

Art. 019308

3



Beaucoup de moules à chocolat pour Pâques en ligne : www.pitec.ch

maint. 15% rabais
sur notre gamme de lapins/sachets



4 Moule pour barres St-Valentin

Dimensions: (L x P x H)

130 x 26 x 12 mm

Poids: 40 g, Divisions: 7

Art. 019309

5 Moule pour sucettes St-Valentin

Dimensions: (L x P x H)

54 x 54 x 12 mm

Poids: 20 g, Divisions: 8

Art. 019318

au lieu de CHF 35.00

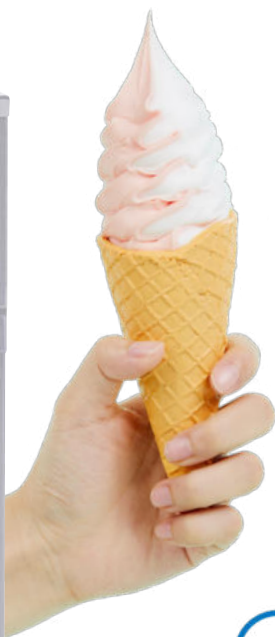
➤ **CHF 29.00**



5

Découvrez la glace – de la machine à la maîtrise

Machines & séminaires pour pros



Modèle de table 193 P

- 2 parfums + 1 panachage
- Rendement/h : 435 portions (75 g)
- Avec pompe pour foisonnement optimal
- Façade en acier inoxydable
- Bonnes propriétés de nettoyage
- Écran tactile convivial
- Cuve mélangeuse pour une qualité uniforme
- Réglage individuel de la consistance
- Cuves : 2 x 12 litres
- Refroidi à l'air

Prix net

➤ CHF 20'900.00

Modèle sur pied Tre BP Evo

- 2 parfums + 1 panachage
- Avec système de pompe pour un foisonnement maximal
- Rendement/h : 480 portions (75 g)
- Commande aisée
- Modèle performant et éprouvé
- Cuves : 2 x 10 litres
- Commande séparée de la fermeté
- Refroidi à l'air

Prix net

➤ CHF 18'900.00

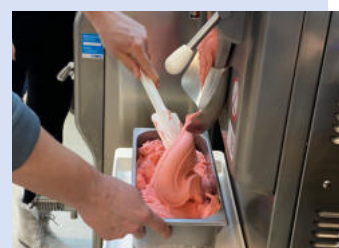


Séminaires Glace Dates 2026

Préparez-vous au mieux pour la saison des glaces : fin mars, nos populaires séminaires Glace Carpigiani auront à nouveau lieu à l'école professionnelle Richemont. Les **26-27.03.26**, les débutant-e-s apprendront les bases de la fabrication artisanale de glace. Les participant-e-s avancé-e-s approfondiront leurs connaissances et testeront de nouvelles recettes les **28-29.03.26**. Nous nous réjouissons de vivre avec vous de nombreux moments glacés, créatifs et gourmands !



Infos et
inscription



Unifiller Europe

Dosage précis pour toutes les applications

maint. 15% rabais

Unifiller Universal 1000 Foodservice

L'Universal 1000 FS est la solution flexible répondant aux plus hautes exigences en matière d'hygiène dans les entreprises du service alimentaire. Elle permet un dosage rapide, précis et propre de pâtes, masses, garnitures avec morceaux et sauces. Grâce à un large choix d'accessoires, elle s'adapte parfaitement à différents types d'utilisation. La technologie ergonomique Powerlift facilite le remplissage de la trémie et assure un travail efficace et sans effort.

Configuration avec équipement

- Unifiller Universal 1000i Food Service
- Kit de soupape SV-Valve XT*
- Trémie conique 52 litres, inox
- Cylindre doseur XT* 3" avec piston
- Pistolet manuel avec régulateur de vitesse 1" (25 mm), standard
- Buse anti-goutte 1" (25 mm)
- Pédale de commande

Données techniques

- Dimensions : (L x P x H)
690 x 1524 x 1040 / 1844 mm
- Volume de dosage :
14 – 1060 ml
(selon le cylindre utilisé)
- Pression de service :
113 l/min à 5,5 bar
- Poids : env. 135 kg

↑
réglable en hauteur
↓



au lieu de CHF 32'890.00

CHF 27'950.00

XT* = convient à toutes les plages de température



au lieu de CHF 17'060.00

CHF 14'500.00

Unifiller Compact Table Top Base

Grâce à son design multifonctionnel, la série Unifiller Compact est un excellent système de dosage polyvalent, compatible avec l'ensemble des accessoires Unifiller. Avec sa grande vitesse et sa puissance élevée, elle relève facilement les défis les plus variés dans les domaines de la boulangerie et de l'alimentation. La série Compact est disponible en quatre versions : Table Top, Mobile, Power Lift et Dual System.

Configuration avec équipement

- Unifiller Compact Table Top
- Kit de soupape SV-Valve XT*
- Trémie conique 22 litres, inox
- Cylindre doseur XT* 3" avec piston
- Buse anti-goutte 1" (25 mm)
- Pédale de commande

Données techniques

- Dimensions : (L x P x H)
380 x 940 x 710 mm
- Volume de dosage : 7 – 530 ml
(selon le cylindre utilisé)
- Pression de service : 5 à 7 bar
- Poids : 26 kg

Unifiller ELF400

Le modèle d'entrée de gamme ELF 400 a été conçu comme un véritable cheval de bataille – un assistant de production fiable et efficace. Cette machine permet un portionnement rapide, précis et au gramme près. Elle se démonte entièrement en quelques secondes pour un nettoyage facile. Robuste et toujours prête à l'emploi, l'ELF 400 deviendra vite un élément indispensable de votre production.

Configuration avec équipement

- Unifiller ELF 400 Basis
- Kit de soupape SV-Valve XT*
- Trémie conique 22 litres, inox
- Cylindre doseur XT* 3" avec piston
- Pistolet manuel avec régulateur de vitesse 1" (25 mm), modèle standard XT

Données techniques

- Dimensions : (L x P x H)
380 x 670 x 690 mm
- Volume de dosage : 7 – 420 ml
(selon le cylindre utilisé)
- Pression de service :
70 l/min à 5,5 bar
- Poids : env. 18 kg



statt CHF 12'250.00

CHF 10'410.00



Heureux de leur nouvelle "zone bien-être pour pâtons" : André et Simon Müller, qui dirigent l'entreprise familiale avec cœur et humour, en troisième génération.



Modernisation en 3 étapes : Müller Beck mise sur Kolb Kälte

Bien planifié, parfaitement réalisé

Tradition et innovation vont de pair : entre juillet 2024 et avril 2025, la boulangerie Müller Beck à Schaffhouse a modernisé toute sa production – sans jamais interrompre ses activités. Grâce à un solide savoir-faire et à une planification rigoureuse, Kolb Kälte a mené le projet en trois étapes.

De l'ancien au moderne

La modernisation a commencé dans l'ancien fournil : les anciens armoires de fermentation ont été remplacés par deux nouvelles installations PATT, et une nouvelle chambre froide a été ajoutée. Le sol de la boulangerie a été entièrement refait – une base essentielle pour la suite du chantier.

Le système CO₂-Booster a également été installé dès cette première phase et mis en service comme cœur du dispositif – avec installations PATT

« C'était un immense chantier – mais grâce à la planification et aux solutions intelligentes, nous avons pu continuer à produire sans interruption. »

André Müller, Müller Beck

à portes traversantes et chambre d'expédition réfrigérée. « Depuis que nous avons les nouvelles installations PATT, nos croissants sont plus beaux,

plus réguliers et ont juste le bon taux d'humidité », se réjouit André Müller. Avec les étapes suivantes, le flux de production a aussi changé : auparavant réparti sur deux étages, il se fait désormais sur un seul niveau. Cela réduit les déplacements, rend les processus plus efficaces et facilite les échanges entre boulangerie et pâtisserie.

Bâtiment sous les parkings

La deuxième étape allait bien au-delà d'une simple extension technique – il s'agissait d'une construction neuve complète. Sous les parkings existants, de nouveaux espaces ont été créés pour accueillir un grand congélateur, une chambre froide et une zone climatique, tous raccordés au système principal. Environ 50 m² de surface réfrigérée supplémentaire ont ainsi été aménagés. « Avant, on avait cinq machines séparées – aujourd'hui tout fonctionne avec un seul système. C'est sensationnel. » Les avantages : moins d'espace nécessaire, utilisation de fluides frigorigènes naturels, consommation d'énergie fortement réduite et sécurité d'exploitation optimale. Grâce au système de télésurveillance, tous



Planifiée avec précision, réalisée à la perfection – la nouvelle installation CO₂-Booster garantit qualité constante et efficacité énergétique.



Müller Beck – solidement ancrée à Schaffhouse depuis 1956. Chaque jour, des pains frais, croissants croustillants et délicieuses spécialités y sont façonnés avec passion – une qualité qui se voit, se sent et se goûte.

les paramètres sont visibles à distance – et Kolb Kälte peut intervenir par télé-maintenance si nécessaire. D'un point de vue structurel aussi, cette étape fut un véritable défi : les nouveaux locaux ont été aménagés de façon optimale jusque dans les moindres recoins – lumineux, climatisés – et sur leur toit, de nouvelles places de parking. Ce nouvel espace a permis de regrouper toute la production sur un seul niveau, rendant les processus plus fluides, plus clairs et orientés vers l'avenir.

Production assurée à tout moment

La troisième étape a marqué la fin du chantier : les congélateurs, chambres froides et systèmes de climatisation de la pâtisserie ont été remplacés et intégrés dans l'ensemble du dispositif. « Externaliser la production aurait été bien trop coûteux – grâce à l'approche par étapes, nous avons pu tout faire sur place », résume André Müller. Le tout a été rendu possible grâce à une planification précise et une équipe

prête à intervenir même en dehors des horaires habituels.

Partenariat & perspectives

Ce projet a nécessité plus que de la technique : il a demandé de la flexibilité. « Kolb Kälte a écouté nos idées, réfléchi avec nous et proposé des solutions concrètes. Mais ce qui a vraiment compté, c'est le savoir-faire sur le terrain : vos monteurs ont été

« Nous avons apporté nos idées, Kolb Kälte a réfléchi avec nous – et au final, on a trouvé ensemble la meilleure solution. »

André Müller, Müller Beck

excellents – sans ce travail d'équipe, rien n'aurait été possible. » Fondée en 1956, Müller Beck est aujourd'hui dirigée par la troisième génération : Manuela Roost Müller, André Müller



et Simon Müller. Plus de 60 collaborateurs travaillent dans quatre filiales, un café, un bistro et pour le service traiteur maison « fix & fein ». Grâce à la nouvelle technologie frigorifique, l'entreprise familiale est parfaitement équipée pour l'avenir. Et les idées ne manquent pas à Schaffhouse : « Maintenant, nous sommes prêts à produire – et qui sait : peut-être des fours à fluide thermique Heuft en bas, et un atelier de cuisson convivial dans notre nouveau coin boulangerie en haut. » Plus d'infos : muellerbeck.ch



Ajustés au millimètre : espaces de réfrigération et de stockage, parfaitement adaptés à la production et aux zones de travail.



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)

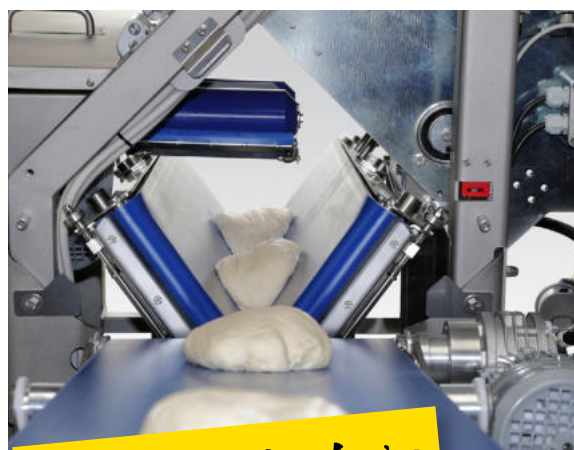
Artezen Calybra 1.5

- 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 43'110.00



Rond et régulier – entièrement automatique

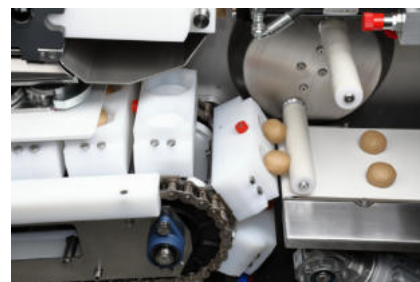
Artezen Synchro 120 M

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. 20% rabais



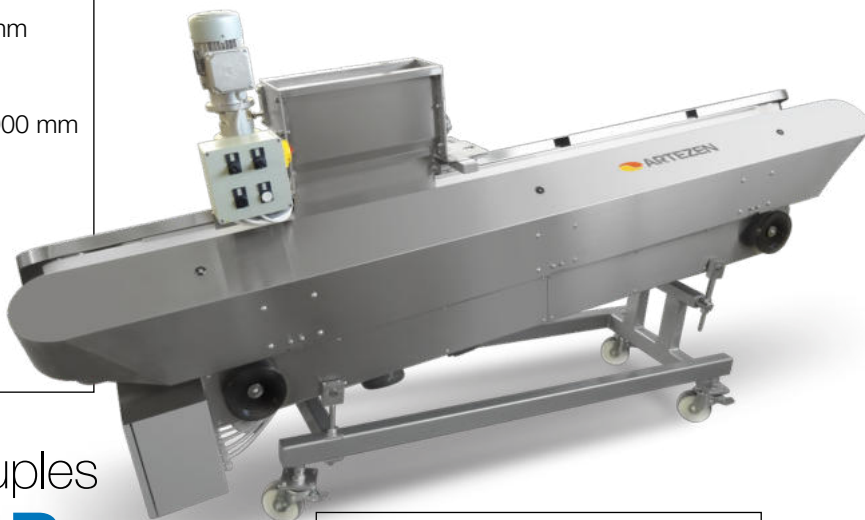
Artezen Synchro 120 M

- 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 62'390.00



Pour pâtes grasses et souples

Artezen Hydra P

Parfait pour les pâtes très hydratées (jusqu'à 90 % d'eau) ainsi que pour les produits volumineux et aérés contenant du gras. Idéal pour un boulage tout en douceur, préservant parfaitement la structure et le volume 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 54'340.00

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. 15% rabais

Pour l'usage quotidien

Des aides pratiques de toutes tailles

1 Chariots à glissières GN, hauts

Cadre en acier inoxydable, glissières en L avec butée d'arrêt, quatre roues Ø 125 mm, pivotantes, dont deux avec frein, protège-murs.

Données techniques GN 1/1

- Dimensions: (L x P x H)
460 x 630 x 1700 mm
- Supports: 20
- Espace entre rayons: 67 mm

Art. 095093

au lieu de CHF 820.00

➤ CHF 697.00

Données techniques GN 2/1

- Dimensions: (L x P x H)
660 x 750 x 1700 mm
- Supports: 20
- Espace entre rayons: 67 mm

Art. 095095

au lieu de CHF 870.00

➤ CHF 739.00

Chariot à glissières avec plan de travail

Cadre en acier inoxydable, glissières en L avec butée d'arrêt, quatre roues Ø 125 mm, pivotantes dont deux avec frein, protège-murs.

2 Données techniques GN 1/1

- Dimensions: (L x P x H)
460 x 630 x 900 mm
- Supports: 7
- Espace entre rayons: 89 mm

Art. 095094

au lieu de CHF 720.00 **➤ CHF 612.00**

3 Données techniques GN 2/1

- Dimensions: (L x P x H)
700 x 660 x 900 mm
- Supports: 7
- Espace entre rayons: 89 mm
- Plateau de travail insonorisé

Art. 095091

au lieu de CHF 810.00 **➤ CHF 688.00**



L'hygiène exigée

Protection des plaques

Les aliments et produits finis ont besoin d'une protection pendant le transport. Lorsqu'ils sont stockés en réfrigération ou en surgélation, les pâtons risquent de se dessécher et de former une croûte. Les housses de protection traditionnelles posent souvent un problème d'hygiène. Avec les housses de protection jetables pour chariots GN 2/1 et EN ainsi que le distributeur mural adapté, nous vous proposons la solution idéale.

Porte-rouleau

En acier inox. Pour fixation murale,
(L x P x H) 850 x 190 x 235 mm

Art. 017815 ➤ CHF 320.00

Housses de protection jetables

En polyéthylène de haute qualité, appropriées aux denrées alimentaires, 0.2 mm d'épaisseur, rouleau de 200 housses jetables, longueur 1800 mm

Art. 017817 ➤ CHF 165.00



Offre Set exclusive

Housses jetables offertes ! À l'achat d'un distributeur mural, recevez gratuitement un rouleau de housses jetables d'une valeur de CHF 165.00.

BRUNNER ANLIKER

swiss  made



Travail sans peine et efficace même pour de grandes quantités **XXL Pro**

- Grand bac de remplissage
- Introduction aisée du produit avec poussoir
- Carter robuste en inox
- Plus de 50 variantes de coupe
- Capacité de production jusqu'à 800 kg/h
- Moteur à induction et engrenage n'exigeant aucune maintenance
- Confort de travail maximal grâce à la hauteur de commande optimale
- Commande ultrasimple sans commutateurs, possibilité d'utilisation mobile
- Disques de coupe renforcés céramique à surface résistante aux rayures et à l'usure, allant au lave-vaisselle et faciles à nettoyer

Coupe-légumes XXL Pro

- Dimensions: (L x P x H)
984 x 739 x 1085 mm
- Moteur: 0,75 kW / 1,1 kW
- Raccordement: 3 x 400 V
- Protection IP 26
- Poids: 114 kg

Art. 094871

à partir de CHF 25'300.00



Unique, tranche après tranche

Des arguments tranchants, qui interpellent

La marque Brunner-Anliker est synonyme de produits de haute qualité en provenance de Suisse. Les appareils Brunner-Anliker destinés à un usage professionnel sont extrêmement précis et offrent un confort d'utilisation optimal. Grâce à leur robustesse et à leur fiabilité, ces appareils sont utilisés depuis des générations au sein d'un grand nombre d'entreprises. Ces machines, qui se nettoient et se manipulent aisément, répondent naturellement aux normes de sécurité les plus strictes.

Coupe-légumes GSM 5 Star

- Dimensions: (L x P x H)
250 x 315 x 540 mm
- Raccordement: 230 V / 0.26 kW
- Protection IP 26
- Poids: 23 kg

Art. 094870

au lieu de CHF 4'810.00

CHF 4'088.00



maint. 15% rabais



Promotion set

À l'achat d'une machine, nous vous offrons **gratuitement** un **disque G3** d'une valeur de CHF 222,00 (pour la GSM 5 Star) ou de CHF 478,00 (pour la XXL Pro) !

Avantages du produit:

- Rendement jusqu'à 150 kg/h
- Accessoires de coupe en fonte d'inox massive
- Environ 50 types de coupes différentes
- Disques de coupe antimicrobiens conformes aux consignes HACCP fabriqués en composite de fibre de verre
- Aucun risque d'oxydation et de déformation des disques dans le lave-vaisselle
- Fonctionnement simple et sans commutateur
- Confort de travail maximal grâce à l'inclinaison ergonomique à 45 degrés

Accessoires et disques sur demande



Pour des résultats parfaits

Nos trancheuses

❶ Trancheuse Smarty 300 IX (coupe diagonale)

- Châssis en aluminium poli et éloxé
- Couteau en acier inoxydable, 300 mm Ø
- Modèle pour les petites entreprises
- Toujours tranchant grâce à l'affûteur
- Avec entraînement par courroie
- Ø tranche 220 mm
- Epaisseur de coupe de 0 à 16 mm
- Dimensions (L×P×H): 509×609×481 mm
- Encombrement: (L×H) 501×409 mm
- Raccordement: 230 V

Art. 097837

au lieu de CHF 2'030.00
➤ CHF 1'725.00

❷ Trancheuse Roussey TGP 350 (coupe diagonale)

- En aluminium poli
- Couteau en acier inox de 350 mm Ø
- Modèle pour les cuisines de collectivité, boucheries, traiteurs
- Entraînement par courroie pour usages intenses
- Chariot démontable avec norme CE
- Dim. de coupe: (L×H) 320×265 mm
- Epaisseur de coupe: 0 – 15 mm
- Dimensions: (L×P×H) 580×810×470 mm
- Encombrement: (L×H) 440×600 mm
- Raccordement: 230 V / 370 W

Art. 093212

au lieu de CHF 4'950.00
➤ CHF 4'205.00

❸ Trancheuse Roussey TGX 350 (coupe diagonale)

- Entièrement réalisée en inox 18/10
- Modèle pour les grandes entreprises (cuisines de collectivité, boucheries, hôpitaux, etc.)
- Couteau en inox de Ø 350 mm
- Epaisseur de coupe de 0 à 23 mm
- Support d'anneau garantissant un démontage aisé du couteau
- Dim. max. de coupe: (L×H) 325×295 mm
- Dimensions: (L×P×H) 560×790×610 mm
- Encombrement: (L×H) 410×605 mm
- Raccordement: 230 V

Art. 093210

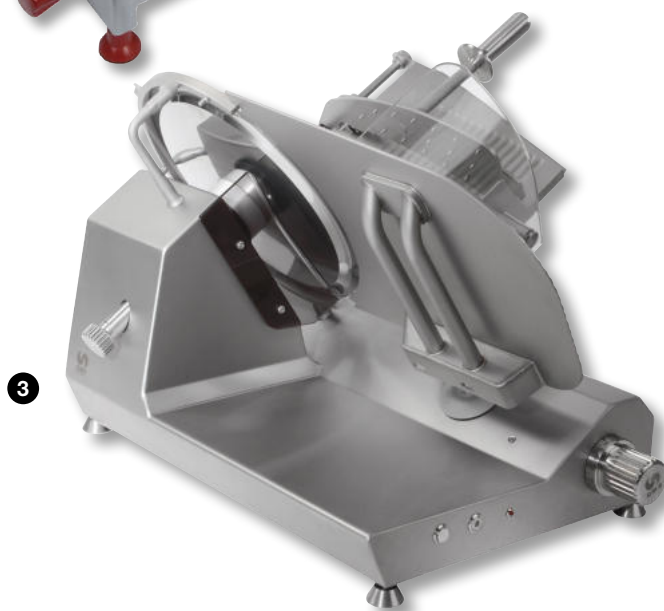
au lieu de CHF 6'550.00
➤ CHF 5'565.00



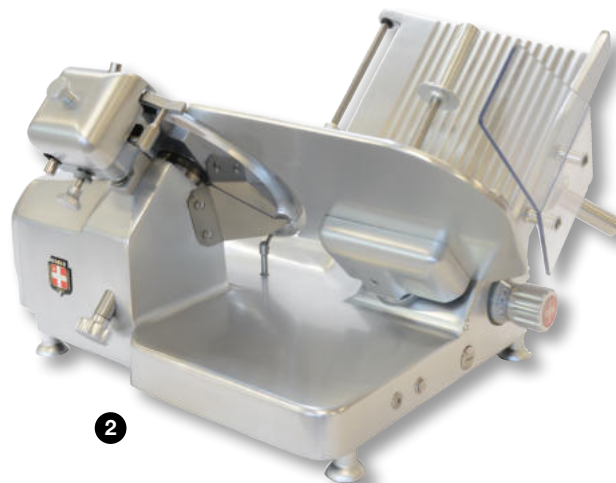
❶



Autres modèles sur demande



❷



❸

maint. 15% rabais



Commencez l'année du bon pied **Équipez-vous, gagnez en efficacité**

En ce début d'année, profitez de nos prix promotionnels sur des articles consommables pratiques qui facilitent le quotidien. Offre valable pour toute commande entre le 01.01 et le 28.02.2026 !

Grâce à notre stock de plus de 12'000 pièces de rechange et un besoin quotidien d'environ 480 pièces, nous veillons à ce que vous puissiez continuer à travailler de manière fiable et sans interruption, même en 2026.

25 % rabais*

Plaque de façonnage Pitec

- En plastique robuste et durable
- Impeccablement ébarbée
- Parfaitement travaillée
- Facile à nettoyer
- Irréprochable au niveau de l'hygiène

Plaque de façonnage pour les machines Dr. Robot, Erika, Rotamat, Fortuna, Olympia, Eberhardt, etc

Indiquer le type de machine et le nombre de divisions à la commande.

* Offre valable jusqu'à épuisement du stock.



Spray pour chaînes
Art. 808395

Papier paraffiné
nombreuses variantes

Spray pour four
Art. 802139

Une commande ?
Passez votre commande
directement par e-mail :
ersatzteile@pitec.ch

Le pack tranquillité **Contrat de service**

- Entretien régulier pour garantir la disponibilité quotidienne des machines et prolonger leur durée de vie.
- Profitez d'une meilleure prévisibilité des coûts.
- Joignabilité personnelle 24h/24, 365 jours par an.
- Bénéficiez de conditions préférentielles.
- Conseil personnalisé.



Plus d'infos auprès de Josef Thurnherr :
jthurnherr@pitec.ch | Tél. : +41 71 763 83 02

De qualité, durables, sans effort !

Moules parfaits



Moule pour gugelhopfs

Ø intérieur haut : 140 mm

Hauteur : 80 mm

Tube Ø en bas : 37 mm

au lieu de CHF 27.00

Art. 015130 **CHF 21.60**

Ø intérieur haut : 160 mm

Hauteur : 85 mm

Tube Ø en bas : 45 mm

au lieu de CHF 31.00

Art. 015131 **CHF 24.80**

Ø intérieur haut : 180 mm

Hauteur : 90 mm

Tube Ø en bas : 45 mm

au lieu de CHF 33.00

Art. 015132 **CHF 26.40**

Ø intérieur haut : 200 mm

Hauteur : 100 mm

Tube Ø en bas : 57 mm

au lieu de CHF 35.00

Art. 015133 **CHF 28.00**

Ø intérieur haut : 220 mm

Hauteur : 110 mm

Tube Ø en bas : 60 mm

au lieu de CHF 38.00

Art. 015134 **CHF 30.40**

Ø intérieur haut : 240 mm

Hauteur : 120 mm

Tube Ø en bas : 66 mm

au lieu de CHF 40.00

Art. 015135 **CHF 32.00**

Ø intérieur haut : 260 mm

Hauteur : 125 mm

Tube Ø en bas : 70 mm

au lieu de CHF 44.00

Art. 015109 **CHF 35.20**

La moule à kouglof est en tôle d'acier siliconée. Ce moule dispose d'une forme tubulaire ouverte, idéale pour la préparation de kouglofs et autres délicieuses pâtisseries. La tôle d'acier siliconée assure non seulement une répartition uniforme de la chaleur, mais facilite également le démoulage des créations cuites sans qu'elles n'adhèrent. Le moule à kouglof est durable, facile à nettoyer et hygiénique (non compatible lave-vaisselle).

Moule en couronne

Ø intérieur haut : 200 mm

Hauteur intérieure : 65 mm

Tube Ø : 80 mm

au lieu de CHF 32.00

Art. 015138 **CHF 25.60**

Ø intérieur haut : 240 mm

Hauteur intérieure : 75 mm

Tube Ø : 90 mm

au lieu de CHF 40.00

Art. 015140 **CHF 32.00**



Moule démontable

Ø intérieur haut : 240 mm

Hauteur : 70 mm

au lieu de CHF 48.00

Art. 015146 **CHF 38.40**

Ø intérieur haut : 260 mm

Hauteur : 70 mm

au lieu de CHF 50.00

Art. 015147 **CHF 40.00**

Ø intérieur haut : 280 mm

Hauteur : 70 mm

au lieu de CHF 52.00

Art. 014911 **CHF 41.60**

maint. 20% rabais



Moule pour hérissons

Hauteur : 55 mm

Largeur : 120 mm

Longueur : 150 mm

au lieu de CHF 24.00

Art. 018236 **CHF 15.20**

Encore plus de moules en ligne sur notre e-shop !



Différents modèles et configurations

Tables de travail sur mesure

Tables de travail Kosta : Des systèmes de tables modulaires, flexibles, personnalisés et sur mesure, conçus pour répondre à tous les besoins des clients.

- Nettoyage aisé grâce à une fabrication soignée
- Des possibilités presque infinies
- Au choix : plateau de travail en inox, bois ou granit

Promotion : -20%
sur différentes variantes :

1 Variante 1

Table de travail avec plateau en acier; Dimensions : (L x P x H)
1500 x 800 x 900 mm
Composition : socle 3 unités, tablette, socle 3 unités

au lieu de CHF 3'910.00
CHF 3'120.00

2 Variante 2

Table de travail avec plateau en acier; Dimensions : (L x P x H)
2000 x 800 x 900 mm
Composition (de gauche à droite) :
socle 3 unités, chariot à farine,
armoire pour appareils

au lieu de CHF 5'290.00
CHF 4'230.00

3 Variante 3

Table de travail avec plateau en bois; Dimensions : (L x P x H)
2000 x 800 x 500 mm
Inclus : structure inférieure avec
tablette

au lieu de CHF 2'150.00
CHF 1'720.00

4 Variante 4

Table de travail avec plateau en acier; Dimensions : (L x P x H)
2000 x 800 x 400 mm
Inclus : structure inférieure
avec tablette

au lieu de CHF 1'700.00
CHF 1'360.00



Intéressé ?

Pour plus d'informations, veuillez
contacter votre conseiller de vente.

Douce avec la mie, précise dans la coupe

Trancheuse à pain Rego Herlitzius BS Alpha



Profitez dès maintenant
de notre offre de reprise !



Intéressé?

Appelez-nous, nous vous
conseillerons volontiers.

Avec la BS Alpha, Rego Herlitzius ouvre une nouvelle dimension dans la découpe du pain. Compacte et extrêmement robuste, cette machine allie précision maximale, utilisation intuitive et hygiène optimale dans un design moderne et bien pensé. Grâce à une technologie innovante, la BS Alpha garantit des tranches nettes et régulières – quelle que soit la variété de pain ou l'épaisseur de la croûte – répondant ainsi aux exigences élevées des boulangeries, points de vente et unités de production.

La BS Alpha n'est pas seulement un allié performant du quotidien, c'est aussi une véritable promesse de qualité : fiable, nécessitant peu d'entretien et conçue pour une efficacité maximale. Découvrez la nouvelle référence en matière de trancheuse, qui simplifie réellement votre quotidien.

Prix standard : CHF 16'170.00

Prix de lancement avec reprise
de l'ancienne machine :

›CHF 12'130.00

Prix de lancement sans reprise :

›CHF 12'940.00

Vos avantages en un coup d'œil :

- **Coupe délicate et « sortie de four »** grâce à une lame circulaire de haute qualité pour un résultat parfait
- **Tranchage précis de tous types de pains**, de 5 à 25 mm d'épaisseur, jusqu'à 350 mm de longueur
- **Haut niveau de sécurité** grâce au verrouillage automatique du capot pendant le processus de découpe
- **Nettoyage rapide et hygiénique** grâce à un accès direct à la zone de coupe et à des surfaces lisses

Dimensions : (L x P x H)

830 x 740 x 1140 mm

Convient pour des pains jusqu'à : (L x l x H)

280 x 350 x 140 mm

Raccordement : 230 V / 1 kW / 16 A

Poids : 209 kg

Avec une programmation personnelle **Tout mettre sous vide selon vos besoins**



Toutes les machines à mettre sous vide sont équipées des caractéristiques suivantes:

- Avec commande ACS: programmation aisée de 20 programmes / 100 étiquettes sur PC
- En option imprimante pour étiquettes (selon normes HACCP)
- Les étiquettes sont imprimées durant le processus d'emballage
- Quick-Stop H2O: détection du point d'ébullition (préservation du produit et de sa qualité)
- Enlèvement simple de la barre de soudure
- Soudure-coupure 1-2 (avec un fil de soudure et 1 fil de coupure, avec commande séparée)
- Support incliné pour l'emballage des liquides
- Equipée de la pompe sous vide Busch



2

1 La série de modèles TD

- Chambre à vide emboutie, en inox
- Couvercle plat verre acrylique

Pitec TD 350

Dimensions : (L×P×H)

450×525×385 mm

Dimensions chambre : (L×P×H)

350×370×150 mm

Barre de soudure : 350 mm

Capacité de la pompe : 16 m³/h

Art. 096047

au lieu de CHF 4'750.00

CHF 4'035.00

Pitec TD 420

Dimensions : (L×P×H)

480×520×450 mm

Dimensions chambre : (L×P×H)

420×370×180 mm

Barre de soudure : 420 mm

Capacité de la pompe : 21 m³/h

Art. 096048

au lieu de CHF 4'980.00

CHF 4'230.00

Pitec TD 420 L

Dimensions : L×P×H)

480×610×470 mm

Dimensions chambre : (L×P×H)

420×460×180 mm

Barre de soudure : 420 mm

Capacité de la pompe : 21 m³/h

Art. 096049

au lieu de CHF 5'300.00

CHF 4'505.00



1

2 Pitec TD 520

2 barres de soudure
(à gauche et à droite)

Dimensions : (L×P×H)

700 x 530 x 440 mm

Dimensions chambre: (L×P×H)

520 x 410 x 180 mm

Barre de soudure : 2 x 410 mm

Capacité de la pompe : 21 m³/H

Art. 096051

au lieu de CHF 5'450.00

CHF 4'630.00



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 : 320×370×105 mm
- Dimensions du plateau : 300×260 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
6 – 15 kg = 5 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: 285×220 mm
- Dimensions: 290×330×120 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×P×H) 425 x 395 x 500 mm

Art. 094367

au lieu de CHF 690.00
CHF 586.50



Top!

Ustensiles de qualité pour la boulangerie

Pour faciliter le travail dans le fournil professionnel

Top!

Panier à pâte en jonc pour pains spéciaux

Pour la fabrication de pains de seigle, paysans, etc.



1

1 Intérieur rainuré, allongé

Grandeur: 220 x 100 mm, Hauteur: 50 mm, Contenance pâte: 450 g, Art. 016106

au lieu de CHF 19.00

➤ CHF 16.15

Grandeur: 250 x 115 mm, Hauteur: 80 mm, Contenance pâte: 600 g, Art. 017124

au lieu de CHF 17.00

➤ CHF 14.45

Grandeur: 280 x 130 mm, Hauteur: 80 mm, Contenance pâte: 1000 g, Art. 017125

au lieu de CHF 18.00

➤ CHF 15.30

2 Intérieur rainuré, rond

Ø 190 mm, Hauteur: 60 mm, Contenance pâte: 500 g

Art. 017095

au lieu de CHF 16.00

➤ CHF 13.60

Ø 220 mm, Hauteur: 80 mm, Contenance pâte: 600 g

Art. 016113.01

au lieu de CHF 18.00

➤ CHF 15.30



2

maint. 15 % rabais

3 Pique-pâte

Chromé, avec poignée en plastique

Largeur des rouleaux : 60 mm

Art. 018690 au lieu de CHF 56.00

➤ CHF 47.60

Largeur des rouleaux : 120 mm

Art. 018691 au lieu de CHF 82.00

➤ CHF 69.70

Largeur des rouleaux : 240 mm

Art. 018692 au lieu de CHF 145.00

➤ CHF 123.25



3

4 Bois à fendre les petits pain

Plastique, longueur : 140 mm, hauteur : 90 mm, épaisseur : 17 mm

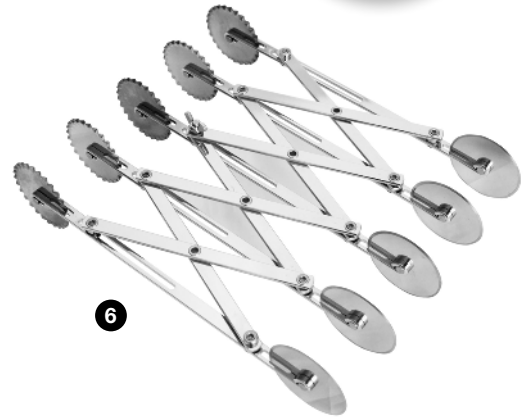
Art. 016183

au lieu de CHF 32.00

➤ CHF 27.20



4



6

Coupe-pâte Ruck-Zuck

Acier inoxydable, pour bandes de 10 à 125 mm de large

5 Roulettes lisses

Nombre de roulettes: 5

Art. 015630

au lieu de CHF 62.00

➤ CHF 52.70

Nombre de roulettes: 7

Art. 015633

au lieu de CHF 92.00

➤ CHF 78.20

6 Roulettes lisses et cannelées

Nombre de roulettes: 2 x 5

Art. 015632

au lieu de CHF 92.00

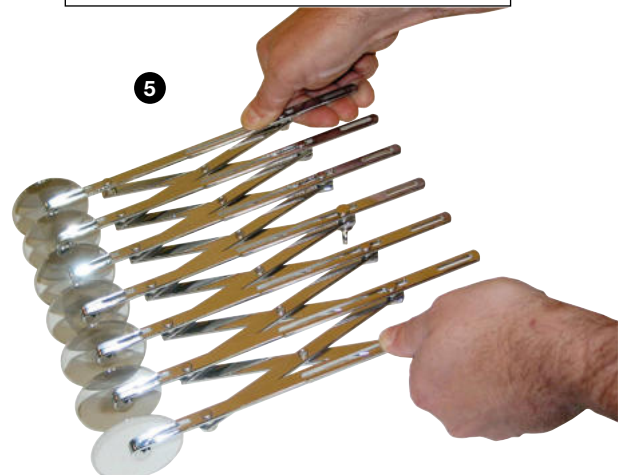
➤ CHF 78.20

Nombre de roulettes: 2 x 7

Art. 015635

au lieu de CHF 120.00

➤ CHF 102.00



5

Le nettoyage simplifié

Kärcher a la solution adaptée à chaque problème de saleté

Aspirateur pour boulangers Kärcher NT 40/1 Tact BS avec accessoires spéciaux pour fours

- Aspirateur eau et poussière puissant pour le secteur artisanal
- Système Tact (décolmatage automatique du filtre) breveté. Le filtre se nettoie automatiquement via de puissants jets d'air (désactivable).
- Récipient résistant aux acides, saumures et températures élevées
- Classe de poussière M (poussière de farine)
- Simplement rincer le filtre à poussière sous l'eau courante
- Pas de décharges statiques grâce à des accessoires mis à la terre
- Aspiration de l'eau sans installation d'une soupape spéciale

Données techniques

- Volume de la cuve: 40 l
- Dimensions: (L×P×H) 650×370×1100 mm (sans accessoires)
- Raccordement: 230 V
- Poids: 16.2 kg

Art. 094785

(Y.c. les accessoires illustrés)

au lieu de CHF 2'150.00

CHF 1'825.00



maint. 15% rabais

Autolaveuse Kärcher BR 35/12 Bp Pack

Maniable, légère et silencieuse: l'autolaveuse BR 35/12 C est dotée d'une batterie lithium-ion haute performance vite rechargeable, d'une tête de brosse articulée et d'une technologie permettant un nettoyage confortable des zones encombrées.

- Brosses rouleaux
- Système à 2 réservoirs
- Pression de contact variable
- Batterie et chargeur intégrés
- Roues de transport
- Tête de brosse, droite

Données techniques

- Largeur de travail brosses: 350 mm
- Largeur d'aspiration: 450 mm
- Réservoir eau propre/sale: 12 / 12 l
- Rendement surfacique max.: 1400 m² / h
- Raccordement: 230 V
- Poids: 35 kg
- Dimensions: (L×P×H) 1000×450×1300 mm

Art. 094735

au lieu de CHF 4'850.00

CHF 4'120.00



Autolaveuse Kärcher BR 30/4C microfibres incl

De dimensions très compactes et légère, l'autolaveuse est l'alternative innovante et énergique au nettoyage manuel des surfaces dures de 20 à 200 m². Réservoir d'eau fraîche : 4 L, réservoir d'eau sale : 4 L

Art. 094734

au lieu de CHF 1'950.00

CHF 1'655.00

Données techniques

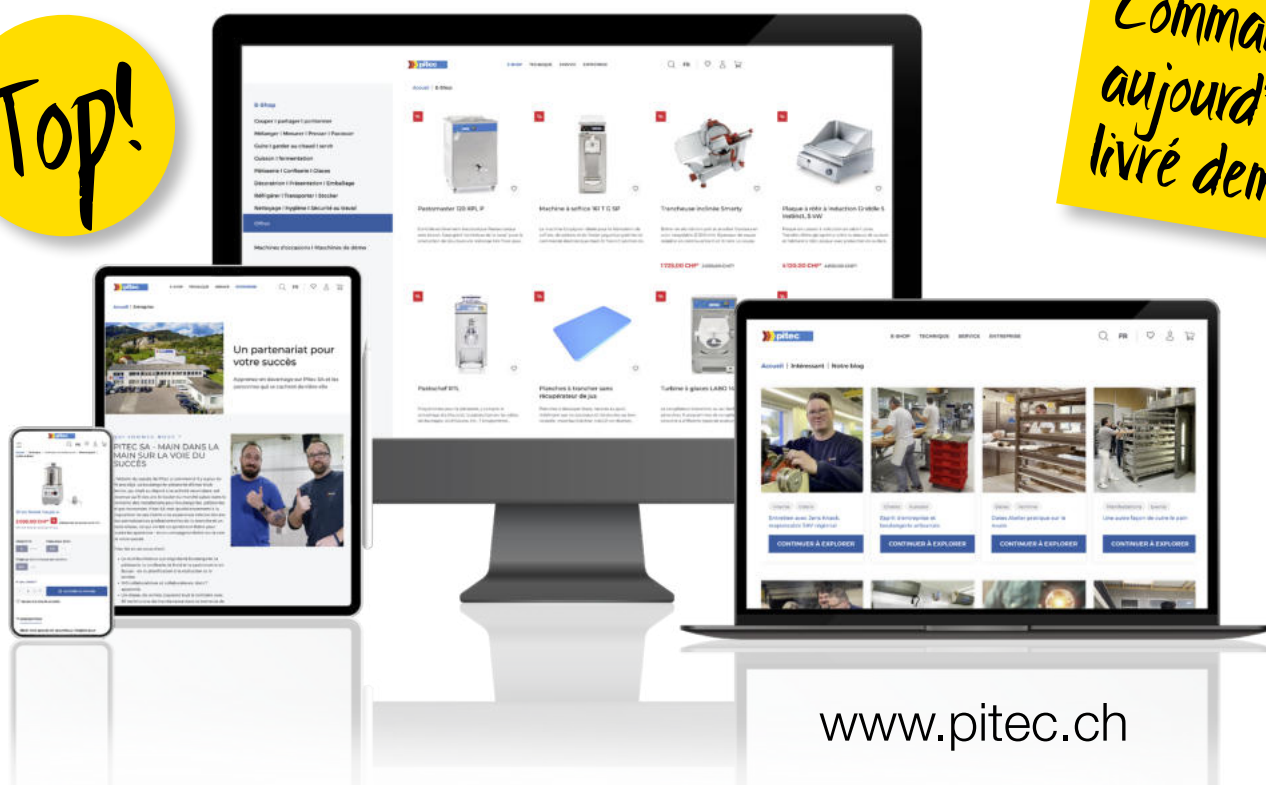
- Raccordement: 230 V
- Dimensions: (L×P×H) 390×335×1180 mm



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



*Commandé
 aujourd'hui,
 livré demain!*



Séminaires sur la technologie du froid



Le séminaire « Conduite de la fermentation avec différentes technologies de refroidissement » a été développé en collaboration avec le célèbre centre de compétence Richemont à Lucerne, où il a également lieu. Son approche pratique permet d'appliquer facilement les connaissances dans votre propre entreprise. Les dates 2026 sont fixées : **04.03.26** et **11.11.26**. Réservez votre place sans attendre !

Plus d'infos
 en ligne



www.pitec.ch

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 28 février 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

