

pitec actuel

Janvier-Février | 2025



New

 **PANEM**
solutions de froids

Désormais
disponible avec

PATT® intégré

 **KolbKälte**



Kolb Kälte | Panem

Une efficacité accrue grâce au contrôle PATT®

Les appareils de haute qualité prêts à brancher de Panem établissent de nouvelles normes dans la technique de fermentation et de refroidissement. Que ce soit en boulangerie ou en magasin, ils sont équipés de la technologie innovante de contrôle PATT®, qui permet une gestion encore plus précise et une simplification de l'ensemble du processus – tout en conservant la qualité éprouvée de Panem. Découvrez l'efficacité et le confort offerts par cette nouvelle technologie !

Plus d'informations en page 2.

Expertise et facteurs de succès

Chère cliente, cher client,

Après des fêtes qui nous l'espérons auront été agréables, nous entamons cette nouvelle année 2025 avec cette édition. Tout d'abord, nous souhaitons vous adresser un grand « merci » – pour votre confiance et la qualité de notre collaboration durant l'année écoulée. L'année 2025 sera certainement, elle aussi, riche en projets passionnants et en rencontres enrichissantes. Nous nous réjouissons d'ores et déjà de mener vos projets et vos perspectives vers le succès.

Savoir-faire et réseau sont des facteurs décisifs de réussite. Nous mettons les deux à votre disposition dans le cadre de notre programme de séminaires. Celui-ci propose une variété de thèmes, tels que le levain, les snacks, la technique du froid ou le travail du chocolat, présentés de manière pratique et accessible. La qualité des produits, associée à un haut standard d'hygiène, contribue largement au succès de votre entreprise. Dans ce numéro, nous vous présentons plusieurs solutions qui améliorent l'hygiène au sein de votre activité tout en augmentant l'attrait des postes de travail concernés. Tables de travail, aspirateurs Kärcher, appareils de nettoyage des sols et la cabine de lavage haute performance Multiwasher, qui lave, désinfecte et sèche en un seul cycle, ne sont que quelques exemples.

Avec Marcel Ammon, nous avons trouvé un renfort précieux pour notre équipe de conseillers clientèle. Je suis particulièrement heureux qu'il nous apporte son vaste savoir-faire dans le secteur ainsi que son expérience. Pour conclure, nous vous souhaitons, à vous et à votre famille, une excellente et prospère nouvelle année.

Cordialement,



Gerhard Gau
Co-directeur responsable
des ventes et du marketing



New

Un duo puissant pour une efficacité maximale : La qualité éprouvée de Panem rencontre l'expertise de Kolb Kälte en matière de contrôle.

Armoire Panem avec PATT® intégré

Efficacité et précision

Les appareils prêts à brancher de Panem sont depuis longtemps synonymes de qualité et de fiabilité dans la production de produits boulangers. Désormais, Kolb Kälte optimise ces systèmes ultramodernes grâce à l'intégration de la technologie innovante de contrôle PATT®. Cette technologie avancée permet aux utilisateurs une gestion précise et une flexibilité accrue : il est possible de définir des programmes spécifiques pour chaque étape de production – de la température optimale au contrôle de l'humidité. Le résultat ? Une efficacité renforcée et une qualité constante des produits.

Grâce à leur conception robuste et à des matériaux de haute qualité, les appareils Panem se distinguent par leur grande durabilité. Le contrôle intuitif PATT® simplifie les processus de travail et répond aux besoins exigeants des boulangeries et pâtisseries. Cette combinaison de qualité éprouvée et de technologie innovante établit de nouvelles références en matière de gain de temps et de réduction des coûts – un véritable atout pour chaque boulangerie !

Modes de fonctionnement :

- 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



Pétrins à deux bras Gio

Pétrin robuste à deux bras pour des résultats parfaits

Le pétrin Gio est idéal pour le travail des pâtes à pain et à pâtisserie, ainsi que pour les pâtes souples contenant divers ingrédients. Sa conception robuste en fonte et sa cuve inox garantissent une durabilité exceptionnelle et des performances fiables. Les bras pétrisseurs fixes assurent un travail homogène de la pâte, tandis que le support de cuve fixe et les deux vitesses permettent une adaptation optimale à différents types de pâte.

Pour une précision accrue, les modèles 80 et 100 sont équipés de deux minuteries qui surveillent les cycles de pétrissage. Disponible en plusieurs tailles (50, 60, 80, 100, 120, 160), le pétrin Gio offre une flexibilité répondant aux besoins variés de votre production.



Vos avantages :

- Construction robuste
- Bras pétrisseurs fixes
- Fiabilité pour des résultats constants, même avec des pâtes souples
- Entretien réduit (pièces mobiles dans un bain d'huile)
- Grandes quantités de pâte en une seule opération



Équipement

- Support de cuve fixe
- Deux bras pétrisseurs fixes
- Deux vitesses
- Cuve et bras pétrisseurs en acier inoxydable
- Capot de sécurité
- Deux minuteries / deux vitesses
- Frein moteur

Données techniques

Dimensions : (L x P x H)

650 x 770 x 1445 mm

Capacité maximale de pâte : 50 kg

Raccordement : 400 V / 50 Hz / 2,6 kW / 15 A

Poids : 400 kg (machine avec cuve)

Art. 411159

au lieu de CHF 11'630.00

> CHF 9'880.00

maint. 15% rabais



Boulangerie



Restauration



Glacierie



Améliore la qualité et la productivité **RoBoQbo - Tout en un**

RoboQbo est indispensable pour tous ceux qui travaillent dans le secteur alimentaire, pour les professionnels, pour tous ceux qui sont constamment à la recherche d'une qualité maximale sans renoncer à la créativité, à la performance absolue et au progrès technologique. Idéal pour une utilisation en confiserie et chocolaterie, pour les glaciers, la gastronomie, les petites, moyennes et grandes entreprises de transformation, pour les laboratoires de recherche, l'industrie dans les secteurs de la confiserie, de la conservation et des plats cuisinés, les secteurs laitiers et agro-alimentaires ainsi que pour le catering.

Avantages:

- Le Qbo remplace de nombreux appareils de cuisine différents tels que les mixers, cuiseurs, cutters, etc.
- Avec un Qbo, la qualité et la productivité peuvent être considérablement augmentées
- L'appareil peut émulsionner, pasteuriser, cuire à la vapeur, refroidir rapidement, couper, mélanger, homogénéiser, réduire, affiner ou cristalliser

Produits pouvant être préparés rapidement avec Qbo 25:

- Confitures env. 10–15 min. (quantité: 18 kg)
- Crèmes env. 13 min. (quantité: 15 kg)
- Ganache env. 8 min. (quantité: 20 kg)
- Maspain env. 11 min. (quantité: 5 kg)
- Fruits confis env. 8–12 h (quantité: 5 kg)
- Sauce tomate env. 12 min. (quantité: 18 kg)
- Risotto env. 15 min. (quantité: 18 kg)
- Soupes env. 8 min (quantité: 20 kg)
- Tofu env. 15–20 min. (quantité: 20 kg)
- Smoothies env. 5 min. (quantité: 20 kg)
- et beaucoup plus

Suggestion de séminaire

À l'été 2025, nous proposons un atelier exclusif avec le RoboQbo, où vous pourrez découvrir sa polyvalence impressionnante en pratique – spécialement adapté aux besoins de la gastronomie et de la boulangerie.

Thème : Application pratique du RoboQbo dans la transformation alimentaire

Lieu : École professionnelle Richemont, Lucerne

Intervenant : Urs Meichtry

Langue : Allemand / Français

Coût : Gratuit

Réservez dès maintenant et assurez votre place ! Inscrivez-vous auprès de Marc Riesen à mriesen@pitec.ch ou par téléphone au 071 7638241.



Mélangeur sous vide universel Qbo 15

Capacité: 10 litres

Température max.: 120 °C

Vide d'air max.: -990 mbar

Vitesse: 30 - 3000 tr/min.

Raccordement:

400 V / 20 kW / 48 A

Air comprimé : 7 - 8 bar, 50 l/min.

Dimensions: (L x P x H):

1130 x 990 x 1440 mm

Art. 429186

70'170.00 CHF

À partir de 38'080.00 CHF (Qbo 8)

Autres modèles, d'une capacité de 5 à 560 litres sont disponibles

Bienvenue Marcel Ammon

Expérience et passion pour la technologie de la boulangerie



Nous sommes ravis de vous présenter Marcel Ammon, notre nouveau conseiller de vente pour la Suisse centrale au sein de Pitec SA. Grâce à sa combinaison exceptionnelle de compétences techniques approfondies et d'une vaste expérience dans le secteur, il constituera un atout précieux pour nos clients comme pour notre entreprise.

Compétences solides et expérience sectorielle reconnue

Marcel Ammon est boulanger-pâtissier-confiseur diplômé, titulaire d'une maîtrise fédérale et certifié sommelier du pain. Sa carrière variée inclut des postes prestigieux : il a dirigé pendant trois ans le département de boulangerie de la renommée école professionnelle Richemont avant d'occuper le poste de responsable du développement produit et conseiller technique chez Hefe Schweiz AG. Dans ce rôle, il a largement contribué au développement de produits boulangers innovants et acquis une expertise approfondie des exigences technologiques et pratiques du secteur de la boulangerie. Son expérience diversifiée dans le domaine fait de lui un expert en technologie boulangère moderne. Certains de nos clients le connaissent déjà grâce à nos séminaires renommés sur le levain, où il partageait ses connaissances sur la production et l'utilisation de produits fermentés de manière concrète et pratique. Il dispose également d'une expertise approfondie en gestion des pâtes, techniques de pétrissage, technologies de refroidissement et processus de fermentation. Marcel mettra désormais ce savoir-faire au service de ses clients pour leur proposer des solutions adaptées à leurs besoins spécifiques.

Un avantage technologique avec Marcel Ammon

Avec Marcel, nous accueillons un conseiller expérimenté doté d'une expertise technologique précieuse dont nos clients bénéficieront directement. Ses connaissances des dernières innovations en matière de technologie boulangère permettront à nos partenaires d'améliorer durablement leur efficacité et leur productivité. Nous sommes convaincus que Marcel contribuera à renforcer la satisfaction de nos clients tout en consolidant la position de Pitec AG en tant que partenaire de confiance et leader de l'innovation. Nous souhaitons la bienvenue à Marcel Ammon et nous réjouissons de notre future collaboration !



Marcel Ammon a captivé les participants à nos séminaires avec son expertise sur le levain et les techniques de boulangerie

« Ce que j'apprécie particulièrement chez Pitec, c'est la confiance et la reconnaissance qui me sont accordées. Au sein de l'équipe commerciale dédiée à la technique de boulangerie, je me suis senti à l'aise dès le premier jour – ici, l'accent est mis sur le travail d'équipe et un objectif commun : le succès de nos clients. »

Marcel Ammon



« Je me réjouis de transmettre mes connaissances techniques à nos clients et de créer ainsi une véritable valeur ajoutée – tant pour eux que pour Pitec. »

Marcel Ammon



Marcel Ammon

Conseiller clientèle Suisse centrale
LU, ZG, SZ, NW, OW, UR
Tél. 079 598 07 41
E-mail : mammon@pitec.ch

Robustes, hygiéniques, faciles à nettoyer

Grand choix de chariots à glissières et de plateaux de service correspondants



En achetant un chariot à plateaux, vous avez le choix entre plusieurs paramètres: hauteur, grandeur des plateaux, nombre de plateaux, nombre de glissières et l'espace entre elles. Composez votre propre chariot à plateaux.

- Pour toutes les dimensions de plateaux
- Avec ou sans parois, fond ou latérales
- Avec ou sans porte
- 10 couleurs à choix
- Différents matériaux (aluminium, métal anodisé ou acier inox)
- Avec ou sans poignée
- Avec glissières «fils» ou en équerre

M A D E B Y
SCHOLL

... eine Idee voraus!

à partir de **CHF 1'200.00**



Composez votre propre chariot à plateaux.

Nos conseillers de vente vous y aideront.

Composez individuellement votre sélection de plateaux conformément à vos besoins et exigences.

Les plateaux peuvent par ailleurs être personnalisés selon vos désirs avec votre logo ou votre design individuel.

Consultez-nous !



Transformation de produits bruts en textures modifiées

Robot Coupe Blixer

Le Blixer/Cutter est muni d'une spatule en caoutchouc qui racle le bord de la cuve. Il permet d'obtenir une purée très fine ou une liquéfaction du contenu sans devoir ouvrir l'appareil durant son fonctionnement.

Son champ d'application va de la préparation de plats créatifs dans les restaurants gastronomiques (Espumas) à l'utilisation en laboratoire en passant par la préparation de «repas liquides» pour les EMS et les hôpitaux.



maint. 15% rabais

Blixer 4

Contenance: 4.5 l
Vitesse: 3'000 tr/min.
Raccordement: 230 V/0.9 kW
Dimensions: (L x P x H)
226 x 304 x 460 mm

Art. 094607

au lieu de CHF 2'415.00
> CHF 2'050.00

Blixer 7

Contenance: 7.5 l
Vitesse: 1'500 / 3'000 tr/min.
Raccordement: 400 V/1.5 kW
Dimensions: (L x P x H)
270 x 340 x 570 mm

Art. 094804

au lieu de CHF 3'980.00
> CHF 3'380.00

Blixer 4 V.V.

Contenance: 4.5 l
Vitesse: 300-3'000 tr/min.
Raccordement: 230 V/1.1 kW
Dimensions: (L x P x H)
226 x 304 x 480 mm

Art. 094603

au lieu de CHF 3'065.00
> CHF 2'605.00

Mise en formes de recettes en purée ou en coulis

Moules silicone Smoothfood

Faites l'expérience des nouveaux moules en silicone pratiques Smoothfood. Les moules Smoothfood sont une solution pour améliorer la qualité de vie dans l'alimentation des personnes qui ont des problèmes de mastication et qui présentent des troubles de la déglutition. Les moules sont:

- dotés chacun d'un couvercle en silicone pour éviter les brûlures de congélation et les formations de peau
- 100% en silicone propre au contact alimentaire et revêtus d'une couche spéciale antiadhésive
- résistants à des températures de jusqu'à 230 °C
- résistants à des températures de congélation de jusqu'à -40 °C
- résistants au lavage en machine
- facilement empilables

1 Brocolis

6 parties
Art. 092550

2 Petites carottes

6 parties
Art. 092551

3 Petits pois

6 parties
Art. 092553

4 Filets de poisson

4 parties
Art. 092555

5 Côtelettes

4 parties
Art. 092556

> CHF 39.50



Autres modèles disponibles dans notre magasin en ligne

Des repas sains pour des enfants heureux : Menu and More garantit une alimentation savoureuse adaptée aux enfants, des recettes équilibrées, grâce à des ingrédients frais et de saison.



Solutions éprouvées Unifiller chez Menu and More AG

L'innovation technologique au service d'une vision durable

Depuis deux décennies, Menu and More AG établit des standards dans l'alimentation durable destinée aux enfants. Avec des milliers de repas préparés chaque jour et un portefeuille couvrant plus de 600 cantines en Suisse alémanique, l'entreprise est une pionnière en matière de nutrition saine et respectueuse des ressources. Pour atteindre ses objectifs ambitieux, Menu and More AG s'appuie sur le soutien technologique – et c'est là que Pitec entre en jeu avec les solutions Unifiller.



Michael Kunze

« Nous utilisons les modèles Unifiller Compact, Unifiller 1000 et Unifiller 2000i équipés de la pompe de transfert Hopper Topper – et nous allons bientôt enrichir notre gamme avec l'iFill », explique Michael Kunze, directeur adjoint de la production. « Pitec

nous a présenté l'ensemble des équipements, que nous avons pu tester sur plusieurs jours dans nos installations – y compris l'iFill, que nous avons examiné sous toutes ses coutures pendant une semaine avant de passer commande. Cela s'est avéré extrêmement concluant. » Ces machines sont utilisées pour une large gamme de produits : sauces,

currys, dips, ainsi que des garnitures pour lasagnes, tiramisu ou samossas. « Ce qui compte particulièrement pour nous, c'est la possibilité de doser avec précision des produits chauds comme froids. Cela nous permet de gagner du temps tout en garantissant une qualité constante. »

Une technologie qui fait la différence

Les systèmes Unifiller se distinguent par de nombreux avantages. « Les machines sont d'une propreté irréprochable et permettent un dosage précis – ce qui réduit non seulement le gaspillage, mais assure aussi des portions homogènes », précise Kunze. Dans la production alimentaire, un nettoyage aisé et les processus hygiéniques sont essentiels. « Les différents embouts, pistolets et outils

« Les systèmes Unifiller fonctionnent de manière extrêmement propre et permettent un dosage précis : cela réduit les pertes. »

nous offrent une flexibilité et une efficacité de travail qui respectent les normes d'hygiène les plus élevées. » En outre, les solutions Unifiller simplifient considérablement le quotidien des collaborateurs. « Les machines sont



Le nouveau site au ECOPARK TIVOLI, que Menu and More AG investira à partir de mi-2025, offre des conditions idéales pour une croissance durable et des processus efficaces – soutenus par une équipe engagée et motivée.

conçues pour être manipulées par une seule personne – un avantage considérable, notamment pour le dosage des sauces et le traitement des garnitures. » Ces processus ergonomiques et efficaces constituent un élément clé de la vision de Menu and More AG : proposer une alimentation saine et durable pour les enfants à un niveau d'excellence.

Un partenariat solide

Mais ce n'est pas uniquement la technologie qui séduit. Pour Kunze, la collaboration avec Pitec joue également un rôle décisif. « Dès les premiers entretiens et jusqu'à l'achèvement des projets, nous avons toujours bénéficié d'une assistance très compétente et orientée vers la pratique. » Le récent voyage d'étude chez Unifiller à Lörrach s'est révélé particulièrement marquant : « Nous avons pu échanger pendant quatre heures sur toutes nos questions. Il était impressionnant de voir l'investissement en temps et en engagement de Pitec ainsi que du directeur des ventes pour l'Europe d'Unifiller. Cette orientation client renforce la confiance et consolide durablement les relations. »

Un regard tourné vers l'avenir

Avec son déménagement prévu au nouveau site du ECOPARK TIVOLI à Spreitenbach à partir de mi-2025, Menu and More AG prévoit d'élargir ses capacités de production. Les installations durables et écoénergétiques permettront d'optimiser encore davantage les processus en termes d'efficacité des ressources. Pitec restera un

« Avec les solutions de Pitec, nous sommes parfaitement préparés pour l'avenir. »

partenaire de confiance. « Nous savons que les solutions de Pitec nous préparent parfaitement à l'avenir », conclut Kunze. Cette collaboration entre les deux entreprises illustre à merveille comment innovation technologique et vision durable peuvent ensemble construire un futur prospère. Pour en savoir plus :

www.menuandmore.ch



Avec des solutions innovantes Unifiller, Pitec aide les entreprises à rendre leur production plus efficace, durable et tournée vers l'avenir – pour un secteur qui ne se contente pas de croître, mais qui assume également ses responsabilités.

maint. 15% rabais

Unifiller Europe

Le dosage exact dans tous les domaines

Unifiller Universal 1000 Foodservice

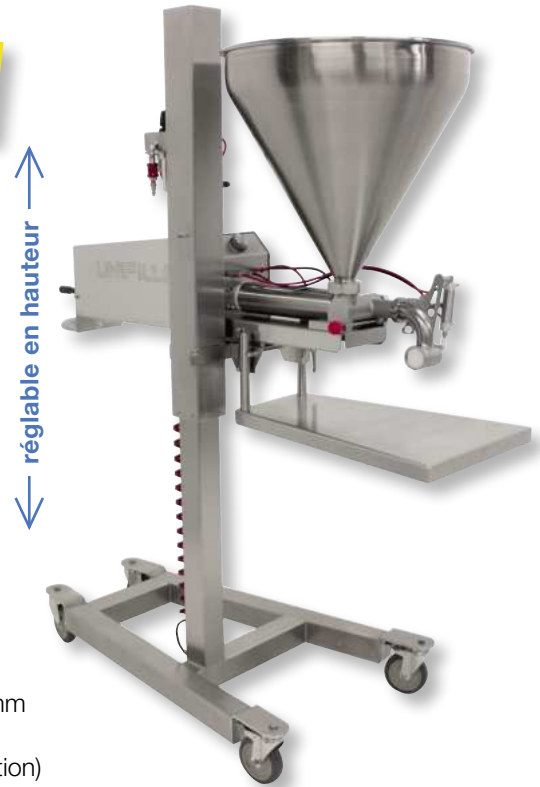
L'Universal 1000 FS d'Unifiller est la solution flexible pour les exigences élevées en matière d'hygiène dans les entreprises du service alimentaire. Elle permet un dosage rapide et propre des pâtes et masses, des garnitures contenant des morceaux et des sauces. L'Universal 1000 FS peut être équipée d'une quantité d'accessoires et convient ainsi à différents usages. En outre, la technologie Powerlift ergonomique permet de remplir un entonnoir sans devoir soulever des charges lourdes.

Ses avantages :

- Travaille les produits contenant des morceaux ainsi que les produits aérés
- Construction entièrement en acier inox permettant un lavage rapide en machine
- Contrôle de la vitesse et de la mise en portions
- Démontage facile et changement de produit sans outil nécessaire

Données techniques :

- Dimensions : (L x P x H)
- 690 x 1524 x 1040 / 1844 mm
- Volume de dosage : 9 – 1064 ml (cylindre en option)
- Pression de service : 113 litres/min. pour 5.5 bars
- Poids : env. 135 kg



au lieu de CHF 26'250.00
> CHF 22'310.00



au lieu de CHF 12'590.00
> CHF 10'700.00

Unifiller Compact Table Top Base

Grâce à son design multifonctionnel, la série Unifiller Compact est un excellent système de dosage polyvalent pouvant être équipé de tous les accessoires Unifiller. Avec sa grande vitesse et sa puissance élevée, elle relève les défis les plus variés dans les domaines de la boulangerie et de l'alimentation. La Compact est disponible en 4 versions différentes : Table Top, Mobile, Power Lift et Dual System.

Ses avantages :

- Faible encombrement
- Contrôle de la vitesse et des portions
- Construction entièrement en inox pour un nettoyage rapide au lave-vaisselle
- Démontage et changement de produit faciles, sans outil

Données techniques :

- Dimensions : (L x P x H)
- 380 x 940 x 710 mm
- Volume de dosage : 7 à 530 ml (cylindre en option)
- Pression de service : 5 à 7 bars
- Poids : 26 kg

Unifiller ELF400

Le modèle pour débiter, ELF 400, a été développé comme petite bête de somme et véritable aide à la production. La machine à doser assure en un tour de main une mise en portions précise et au poids près. Pour son nettoyage, elle peut être entièrement démontée en quelques secondes. Extrêmement solide et toujours prête à l'emploi, la ELF 400 devient vite un élément important dans votre production.

Ses avantages :

- Peu encombrante – s'adapte à chaque table
- Contrôle de la vitesse et de la mise en portions
- Nettoyage rapide
- Démontage facile et changement de produit sans outil nécessaire

Données techniques :

- Dimensions : (L x P x H)
- 380 x 670 x 690 mm
- Volume de dosage : 10 – 419 ml (cylindre en option)
- Pression de service : 70 litres/min. pour 5.5 bars
- Poids: env. 18 kg



au lieu de CHF 7'070.00
> CHF 5'990.00



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) 150 x 76 x 10 mm
Art. 019242

au lieu de CHF 25.00
›CHF 20.00



2 **Moules doubles pour coeurs**

Grandeur: 35 mm, Divisions: 5
Art. 019806

au lieu de CHF 48.00
›CHF 40.00

Grandeur: 65 mm, Divisions: 3
Art. 019807

au lieu de CHF 47.00
›CHF 39.00

Grandeur: 95 mm, Divisions: 1
Art. 019808

au lieu de CHF 43.00
›CHF 36.00

Grandeur: 120 mm, Divisions: 1
Art. 019809

au lieu de CHF 52.00
›CHF 44.00

Grandeur: 150 mm, Divisions: 1
Art. 019810

au lieu de CHF 53.00
›CHF 45.00

Grandeur: 200 mm, Divisions: 1
Art. 019812

au lieu de CHF 72.00
›CHF 61.00



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

Tout pour la Saint-Valentin

Love is in the air!

Tous les moules à chocolat sont en macrolon d'une épaisseur de 2,5 mm. Résistant à la chaleur jusqu'à 65 °C (ne pas sécher au four), longue durée de vie, souples mais ne se déforment pas. Les formes doubles sont livrées avec des crochets.

3 **Moule pour tablettes St-Valentin**

Dimensions: (L x P x H) 140 x 70 x 9 mm
 Poids: 80 g, Divisions: 3
Art. 019308



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×P) 275×175 ou 275×135 mm
Pour les modèles T10 / T20 / T35
Puissance: 230 V / 0.4 kW
Dimensions: (L×P×H) 1600×574×1445 mm



au lieu de CHF 15'790.00
➤ CHF 13'420.00

maint. 15% rabais



Carrusel 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: 500×700×1250 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 8'240.00





maint. 15% 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 9'280.00
CHF 7'880.00

En option :
tapis transporteur
(à partir de) au lieu de CHF 8'210.00
CHF 6'900.00



Tempéreuse SL16 / SL30 / SL50 / SL80
Avec table vibrante en version standard. Le chocolat liquide est tempéré en l'espace de 15 minutes. Idéale pour les grandes productions de chocolat.

Capacité: 16 kg / 30 kg / 50 kg / 80 kg
Puissance: 400 V / 3.5 kW

- SL16** (L x P x H) 470 x 719 x 1432 mm **Art. 430249**
- SL30** (L x P x H) 512 x 765 x 1432 mm **Art. 430251**
- SL50** (L x P x H) 512 x 825 x 1432 mm **Art. 430252**
- SL80** (L x P x H) 630 x 915 x 1620 mm **Art. 430253**

(à partir de) au lieu de CHF 14'300.00
CHF 12'150.00



En option :
tapis transporteur
(à partir de) au lieu de CHF 8'210.00
CHF 6'900.00



One Shot Depositor
Cette machine est à même de produire l'enrobage et la garniture d'un praliné directement dans l'emballage transparent ou sur les plaques de dosage en une seule opération. Disponible en 3 tailles.

Capacité de production: 35 – 140 kg
Puissance: 230 V / 1.5 kW

- OSD-0** (L x P x H) 960 x 500 x 1450 mm **Art. 430232**
- OSD-5** (L x P x H) 1160 x 830 x 1580 mm **Art. 430233**
- OSD-10** (L x P x H) 1225 x 930 x 1580 mm **Art. 430234**

(à partir de) au lieu de CHF 43'820.00
CHF 37'240.00



grand choix dans notre boutique en ligne

Des nouveautés chaque jour et un côté esthétique

Des glaces soft ou du frozen yogurt



La machine à glaces soft pour votre entreprise

Tout un assortiment de couleurs disponible pour les machines à glaces soft de Carpigiani. Elle peut être commandée dans toutes couleurs RAL, vives pour propager la bonne humeur.



Aussi dans votre couleur désirée! Toutes les couleurs RAL disponibles.

Soft Serve

Vous êtes à la recherche d'une machine à glaces soft qui répond à vos besoins spécifiques? Configurez maintenant votre machine personnalisée!

ONLY YOU

Obtenez la surface frontale de votre machine dans la couleur RAL désirée.

TOTAL ONLY YOU

Personnalisez votre machine en y intégrant la couleur RAL souhaitée sur les parties frontales, latérales et le dos.

STAR VERSION

Réalisez de nouvelles créations de glaces soft ou de frozen yogourts grâce à plus de 10 variétés de douilles. La nouvelle fermeture frontale permet un changement aisé des douilles.

Jamais il n'y a eu autant de possibilités pour des machines à glaces soft ou à frozen yogourts: différentes options sont disponibles pour diverses machines à glaces soft de Carpigiani.

Contactez maintenant votre conseiller de vente personnel! Il vous soutiendra volontiers dans la composition de votre machine souhaitée.



Dosage à la perfection, de la plus belle forme

18 nouvelles douilles de sortie pour mettre habilement en scène vos variétés de glaces soft ou de frozen yogourts.



Séminaires fabrication de glaces

Un **séminaire Gelato-Basis** pour débutant*e*s est organisé à l'École professionnelle Richemont de Lucerne du **10.02. au 11.02.25**, le **séminaire Gelato-Superior** pour les confirmé*e*s se tiendra du **12.02. au 13.02.25**.

Vous trouverez plus d'informations en ligne:

Besoin d'idées ?

Rotor GK 950 «Touch or Turn» et Memory Blender RMB3

Des mixeurs professionnels pour les plus hautes exigences

L'unique double possibilité de mise en marche, classique via le bouton rotatif Rotor éprouvé ou intuitivement via l'écran tactile. Minuterie et chronomètre pour augmenter l'efficacité de travail dans la cuisine. Plus d'aliments «trop mélangés» grâce à la fonction d'arrêt automatique. Fonction d'impulsion pour un mélange rapide.



Rotor GK 950 «Touch or Turn»

- Nouveau : avec fonction Boost Plus
- Vitesse réglable en continu
- Extrêmement robuste et grande longévité
- Silencieux
- Facile à nettoyer
- Rendement en continu: 950 W
- Rendement pour de courtes périodes: 1700 W
- Vitesse: 1'000–17'000 tr / min.
- Dimensions: (Ø×H) 226×517 mm
- Raccordement: 230 V
- Prix sans gobelet

Art. 096294

au lieu de CHF CHF 1'160.00

CHF 986.00

maint. 15% rabais

Le Memory Blender est un mixeur compact, programmable, parfait pour les professionnels. Le couteau est entraîné directement par un moteur puissant, résistant à haute température et pourvu d'un ventilateur. La construction brevetée et les cycles de vitesses réglés électroniquement garantissent un maximum de rendement.



Rotor Memory Blender RMB3

- 12 cycles mémorisables pour le travail automatique
- 6 vitesses fixes en mode manuel
- Avec capot de protection (anti-bruit)
- Boîtier dans les couleurs: acier inox/noir
- Facile à nettoyer
- Rendement en continu: 900 W
- Rendement pour de courtes périodes: 2000 W
- Vitesse: 1'000–17'000 tr / min., programmable
- Dimensions: (L×P×H) 266×234×603 mm
- Raccordement: 230 V
- Prix sans gobelet

Art. 096056

au lieu de CHF 1'450.00

CHF 1'232.00

Uniquement pour les gobelets de 2 litres!

Accessoires

Gobelet en plastique

2 litres, avec tête de coupe, High Power 6

Art. 096069

au lieu de CHF 185.00

CHF 157.00

Gobelet en plastique

4 litres, avec tête de coupe, High Power 6

Art. 096070

au lieu de CHF 392.00

CHF 333.00

Gobelet en acier inoxydable

2 litres, avec tête de coupe, High Power 6

Art. 096066

au lieu de CHF 423.00

CHF 359.00

4 litres, avec tête de coupe, High Power 6

Art. 096067

au lieu de CHF 622.00

CHF 528.00

Multiwasher : Cabine de lavage haute performance

La propreté que l'on peut voir



Les Multiwashers sont des cabines de lavage haute performance conçues par Somengil. Elles sont développées pour relever les défis les plus exigeants, où la qualité du nettoyage et les performances des machines jouent un rôle clé dans le succès de votre entreprise. Les cabines de lavage Multiwasher sont idéales pour une utilisation dans les boulangeries, les entreprises de production alimentaire (viande et poisson), la restauration, les laiteries, ainsi que dans les secteurs des fruits et légumes, de la logistique, de la pharmacie et des cosmétiques.

Vos avantages :

Lavez et séchez ...

- Paniers en plastique
- des chariots de cuisson
- des échelles à plaques
- des bacs GN
- de la vaisselle et des couverts
- des outils
- etc.

... avec une perfection et une propreté incomparables.

Étude de lavage gratuite

avec votre conseiller commercial !

- Consommation mensuelle : Identification des potentiels d'économie
- Processus de lavage : Analyse des méthodes actuelles
- Solution opérationnelle : Mise en œuvre efficace

- **Vous économisez de l'eau :** avec la Multiwasher, vous n'utilisez que deux tiers d'eau par rapport aux autres solutions de lavage industriel similaires.
- **Vous économisez du détergent :** moins de 70% de détergent nécessaire pour un lavage parfait et respectueux de l'environnement.
- **Vous économisez de l'espace de travail :** la Multiwasher a été conçue pour utiliser le moins de place possible, tout en créant un espace de travail plus grand et plus confortable.
- **Vous économisez de l'argent :** une consommation d'énergie intelligente, moins d'eau et de détergent, ainsi qu'une maintenance peu fréquente signifient davantage d'économies à long terme.

Données techniques

Multiwasher MWS 300

- Dimensions ext.: (L x P x H)
2035 x 1475 x 2720 mm
- Dimensions int.: (L x P x H)
800 x 680 x 1980 mm
- Réservoir d'eau: 200 litres
- Raccordement: 400 V / 33 kW

Multiwasher MWS 500

- Dimensions ext.: (L x P x H)
2425 x 1865 x 2720 mm
- Dimensions int.: (B x T x H)
1000 x 1000 x 1980 mm
- Réservoir d'eau: 340 litres
- Raccordement: 400 V / 37 kW

Multiwasher MWS 700

- Dimensions ext.: (L x P x H)
2755 x 2195 x 2720 mm
- Dimensions int.: (L x P x H)
1200 x 1200 x 1980 mm
- Réservoir d'eau: 500 litres
- Raccordement: 400 V / 47.5 kW



maint. 10% rabais

> Laver
> Désinfecter
> Sécher

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 x P x H) 650 x 370 x 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



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 x P x H)
1000 x 450 x 1300 mm

Art. 094735

au lieu de CHF 4'850.00
CHF 4'120.00



Autolaveuse Kärcher BR 30/4C microfibres incli

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 x P x H)
390 x 335 x 1180 mm



Les «petits fours» de Mondial Forni Modulaires et peu encombrants

Le four à étages Domino de Mondial

Le four modulaire à soles en pierre Domino de Mondial trouve sa place partout et peut s'adapter à vos besoins grâce à sa conception modulaire.

Les avantages:

- Très bon rapport prix-performances
- Large segment d'utilisation: boulangerie, pâtisserie, pizzas, cuisine
- Conception modulaire (le four grandit avec vos besoins)
- Cuisson sur soles en pierre pour les plus hautes exigences en matière de qualité
- Modèle standard avec optimisation énergétique
- Commande intuitive avec écran tactile clair
- Possibilité de connecter la commande du four pour la sélection des paramètres et des recettes



Système d'enfournement pour le modèle Domino

Pour les versions 3T 4060, 4T 6040, 6T 6040, 8T 6040 et 6T 4680



La nouvelle commande par écran tactile pour le Domino et le Basic 3.0

Top!



maint. 12% rabais

Spécifications techniques

Modèle électronique : 1 à 5 étages/au total 19 modèles différents
Surface de cuisson : 0.5 m² à 10 m²
Hauteur utile des chambres : 18 et 25 cm
Système de porte : 2 systèmes à choix

Fonctionnalité et rentabilité Fours à pizza géniaux

La série P à haute efficacité énergétique se distingue par une bonne isolation. La couche extérieure réfléchissant la chaleur assure un lieu de travail plus frais, et rend le four plus efficace sur le plan thermique. L'ergonomie bien élaborée avec une construction solide et robuste, des portes abattantes à ressort et des poignées inoxydables, mates et fraîches créent un environnement de travail agréable, tout comme la hauteur optimisée entre les étages.



- Le four peut être commandé au choix par boutons ou écran tactile
- Grande efficacité énergétique grâce à des fonctions intelligentes d'économie d'énergie et à une chambre de cuisson bien isolée
- Éléments robustes de grande qualité et peu d'éléments mobiles pour un maximum de convivialité et de longévité
- Longue rétention de chaleur grâce à la sole en pierre épaisse
- Exécution en acier inoxydable ou look rétro



maint. 12% rabais

Données techniques

- Tailles pour 2 / 4 / 6 / 8 pizzas
- Nombre d'étages : 3 étages max.
- Plage de température : jusqu'à 350° C
- Raccordement : 400 V / 3.6 - 43.1 kW (selon la taille et le nombre d'étages)

Top!

Tranquillité assurée avec un contrat de service **Restez au frais toute l'année !**

Détendez-vous pendant que notre équipe de service et d'installation assure une réfrigération parfaite dans votre entreprise. Qu'il s'agisse d'un entretien régulier ou d'une urgence imprévue, nous sommes là pour vous à tout moment ! Grâce à notre certification CE, vous bénéficiez d'une sécurité optimale, réalisez des économies d'énergie et maximisez votre efficacité énergétique. La meilleure façon de commencer la nouvelle année !



Hotline de service 24/7

Tél.: +41 62 834 02 60

Nous sommes toujours à votre disposition !

Entretien – Moins de pannes pour plus de sérénité

Des pannes imprévues ? Pas avec nous ! Des entretiens réguliers réduisent les risques et diminuent vos coûts énergétiques. Et le meilleur : nous proposons des solutions d'entretien sur mesure adaptées à chaque entreprise.

Service préventif – pour éviter les pannes avant qu'elles ne surviennent

Avec notre réseau national de techniciens expérimentés et une disponibilité rapide des pièces de rechange, vous êtes parfaitement protégé. Notre recommandation : associez le contrat d'entretien à la surveillance à distance – un duo idéal pour une sécurité maximale.

Technique de cuisson professionnelle de pointe

Fours mixtes MKN pour un résultat parfait



maint. 25% rabais



Toucher maintenant une subvention supplémentaire !

*Situation au 2024 ; infos : www.eartheffect.ch

CHF 1'250.00*
pour le FlexiCombi

CHF 900.00*
pour le SpaceCombi

Four mixte

FlexiCombi Magic Pilot

- Corps en acier inoxydable, indice de protection IPX5
- EasyLoad – insertion transversale pour une manipulation pratique et sûre
- QualityControl – détection automatique des quantités
- Perfect Hold – assurance qualité jusqu'au service
- SES – système d'aspiration de la vapeur en toute sécurité
- Teamplayer – variante Combi-Team possible

FlexiCombi MagicPilot 10.1

- Capacité d'insertions: 10 x FlexiRack GN 1/1 (= 17 x GN 1/1) ou 10 x GN 1/1
- Dimensions: (L x P x H) 997 x 799 x 1060 mm
- Raccordement: 400 V / 15.9 kW / 3 x 25 Amp
- Poids: 145 kg

Art. 601001

au lieu de CHF 18'600.00
CHF 13'950.00



Four mixte SpaceCombi – la classe compacte professionnelle

Cet appareil ainsi que de nombreux autres équipements pratiques de MKN sont disponibles dans notre e-shop en ligne.



Pour les produits sucrés ou épicés

Résultat de pulvérisation parfait avec Hero



Les automates de pulvérisation de gelée Jelly sont modernes, conformes aux normes HACCP et vous permettent de travailler aisément et efficacement tous genres de gelées finies.



Jelly Easy

- Pulvérisation directement à partir de l'emballage (bag-in-box) ou du réservoir en inox
- Réchauffement régulier de la gelée
- Température constante
- Traitement de toutes sortes de gelées finies courantes, comme la gelée aux fruits et la gelée neutre ainsi que des gelées traiteur et gelées de glaçage
- Tuyau chauffé jusqu'au pistolet
- Pression de pulvérisation de 3.2 bars
- Temps de chauffage rapide
- Entièrement en acier et matériaux inoxydables
- Entretien facile
- Raccordement 230 V

Plus gelée HERO bag-in-box au choix **GRATUIT**

à l'achat d'un Jelly Easy I ou Jelly Easy II

Jelly Easy I

Avec 1 pistolet pulvérisateur

Art. 441117

au lieu de CHF 8'140.00
> CHF 6'920.00

Plus 1 bag-in-box de gelée HERO gratuit, au choix

Jelly Easy II

Avec 2 pistolets pulvérisateurs

Art. 441118

au lieu de CHF 10'130.00
> CHF 8'610.00

Plus 2 bag-in-box de gelée HERO gratuits, au choix

Sans coller ni froisser

Toujours prêt pour la prochaine utilisation

Top!

maint. 15% rabais



Wrapmaster

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

Dévidoir pro. Wrapmaster 3000

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

Art. 099509

au lieu de CHF 55.00

➤ CHF 46.50

Wrapmaster film alimentaire 300 mm

3 rouleaux de 300 m

Art. 099511

au lieu de CHF 38.00

➤ CHF 32.00

Dévidoir pro. Wrapmaster 4500

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

Art. 099500

au lieu de CHF 60.00

➤ CHF 51.00

Wrapmaster film alimentaire 450 mm

3 rouleaux de 300 m

Art. 099508

au lieu de CHF 54.00

➤ CHF 45.50

Appareil à souder manuel

Hygiénique, simple et rapide



Appareil à souder manuel

- Pour rouleaux de film alimentaire et sachets en plastique
- Pour l'emballage hygiénique, simple et rapide de sandwichs à l'emporter
- Dimensions: (L x P x H) 450 x 83 x 180 mm
- Coupe précise et propre du film alimentaire
- Raccordement: 230 V
- Longueur max. des soudures: 300 mm

Art. 096033

au lieu de CHF 240.00

➤ CHF 204.00

Simon Köchle, responsable des pièces détachées

Des solutions efficaces pour une gestion complexe



Simon Köchle

Responsable des pièces détachées chez Pitec; au sein de Pitec depuis : 02/2024

Âge : 41 ans

Formation : Mécanicien-outilleur avec une formation complémentaire de maître en mécatronique appliquée aux machines et techniques de production

Loisirs : Voyage, musique et voitures anciennes

Devise de vie : Tant que tu ne changes rien, rien ne changera.



Rejoignez-nous ?

Offres d'emploi



Entretien avec Simon Köchle, notre nouveau responsable des pièces détachées, sur les défis et les avancées de son département.

Gestion des pièces détachées : Donnez-nous quelques chiffres clés.

SK : Notre système répertorie plus de 40 000 articles, dont une grande partie est en stock. Nous recevons environ 4 000 commandes par an. Notre objectif est de traiter chaque commande le plus rapidement possible afin d'offrir à nos clients des solutions adaptées dans les meilleurs délais. Cela garantit une gestion rapide et efficace.

Quels sont les principaux défis auxquels vous êtes confronté ?

SK : L'un des plus grands défis est de fournir la bonne pièce au bon moment pour la machine adéquate. Nous couvrons une très large gamme de types de machines – de la gestion des matières premières au nettoyage – avec des équipements allant des années 1960 aux machines modernes dotées d'électronique avancée. Une autre difficulté réside dans les barrières linguistiques, car les quatre langues nationales compliquent parfois la communication. Cependant, nous travaillons activement à surmonter cela en améliorant nos processus de communication et en formant notre équipe de manière ciblée.

Quels progrès avez-vous réalisés jusqu'à présent et quels sont vos objectifs ?

SK : Grâce à des optimisations des processus et à l'utilisation de solutions logicielles, nous avons déjà réalisé des avancées significatives en réduisant la bureaucratie pour répondre plus efficacement aux demandes des clients. Un progrès majeur est que nous expédions une grande partie des commandes dès le premier jour. Nous avons également renforcé notre équipe en Suisse romande pour offrir un interlocuteur compétent directement sur place. De

plus, nous avons réussi à regrouper nos nombreux canaux de commande, ce qui permet à notre équipe interne de traiter les commandes plus efficacement. Nous travaillons également à l'optimisation de notre gestion des stocks pour garantir la disponibilité rapide des pièces les plus demandées et ainsi accroître encore la satisfaction de nos clients.

Quel rôle joue la numérisation dans tout cela ?

SK : Nous développons actuellement un outil basé sur l'intelligence artificielle qui aidera à la fois nos techniciens et notre service interne à trouver des solutions plus rapidement et avec plus de précision. Cet outil s'appuie sur les rapports de travail collectés par nos près de 40 techniciens au cours des dix dernières années. À l'avenir, des images à 360° des pièces détachées seront intégrées pour accélérer encore l'identification. Cette nouvelle plateforme permettra à nos techniciens d'analyser les problèmes plus rapidement, d'identifier les bonnes pièces et de réaliser les réparations sans délai.

Pour terminer, parlez-nous un peu de vous et de votre expertise.

SK : Je viens à l'origine du secteur automobile et je perçois dans les défis du monde de la boulangerie de grandes opportunités. Avec mon expérience en optimisation des processus, je souhaite introduire des méthodes claires et simples dans la gestion des pièces détachées de Pitec pour rendre les opérations encore plus efficaces, au bénéfice de nos techniciens et bien sûr de nos clients. Je suis convaincu que grâce à des améliorations continues, nous pouvons faire progresser nos services. Mon objectif est que chaque collaborateur vienne travailler avec enthousiasme et termine sa journée avec le sourire.

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 3'700.00
› CHF 2'960.00

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 5'500.00
› CHF 4'400.00

3 Variante 3

Table de travail avec plateau en bois; Dimensions : (L x P x H)
2000 x 800 x 50 mm
Inclus : structure inférieure avec
tablette

au lieu de CHF 1'870.00
› CHF 1'490.00

4 Variante 4

Table de travail avec plateau en acier; Dimensions : (L x P x H)
2000 x 800 x 40 mm
Inclus : structure inférieure avec
tablette

au lieu de CHF 1'700.00
› CHF 1'360.00



Intéressé ?

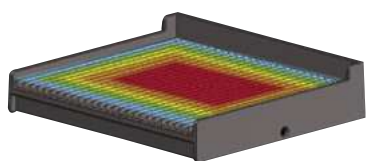
Pour plus d'informations, veuillez
contacter votre conseiller de vente.

Facile à nettoyer

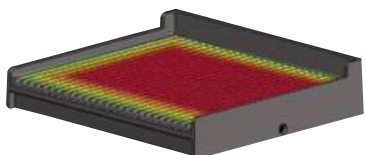
Répartition égale de la chaleur et faible consommation d'énergie

Gril de contact Krampouz Multi Contact Medium

- Plaques rainurées en fonte émaillée
- Plaque supérieure auto-balancée s'adaptant aux aliments d'épaisseurs différentes
- Pression de la plaque supérieure réglable
- Interrupteur marche/arrêt intégré dans le bouton de commande et thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Nettoyage des plaques en lave-vaisselle
- Tiroir de récupération de la graisse amovible



Répartition de la chaleur pour d'autres grils de contact



Répartition de la chaleur pour le gril de contact Multi Contact

Art. 096169

Dimensions: (L x P x H)
416 x 379 x 220 mm
Zone gril: 350 x 230 mm
Raccordement: 230 V / 2.6 kW
Poids: 27 kg

au lieu de CHF 700.00
CHF 595.00



maint. 15% rabais

Un brun doré uniforme

L'appareil pour toasts parfaits

Toaster Roband Eclipse

Le grille-pain Roband Eclipse offre à l'utilisateur un contrôle précis du résultat du pain grillé dessus et dessous. Il est adapté à toutes les exigences de grillage et a été conçu pour griller de grandes quantités de tranches, des demi-buns (petits pains) et d'autres produits panifiés.

- Contrôle précis des éléments de chauffe supérieurs et inférieurs
- Contrôle de la température
- Vitesse réglable du convoyeur
- Entrée frontale, éjection des produits toastés en continu ou à l'arrière de l'appareil réglable
- Grille standard 48° ou plaque en inox 25°, angle réglable à l'arrière
- Convient pour des petits pains / toasts jusqu'à max. 130 mm de largeur
- Débit par heure: max. 500 tranches / max. 370 buns
- Dimensions: (L x P x H) 480 x 485 x 400 mm
- Raccordement: 230 V / 3.26 kW

Art. 096313

au lieu de CHF 1'790.00
CHF 1'520.00

ROBAND



Efficacité énergétique et design moderne

Appareils à induction d'Inducs

La technologie des Inducs, si bien éprouvée sur le marché, fait l'expérience d'un grand pas en avant avec la nouvelle ligne INSTINCT. Le design moderne vient compléter la performance technique de ce groupe d'appareils bien pensés. Les multiples fonctions supplémentaires sont intuitivement capturées par la nouvelle opération «Tip and Turn» et peuvent être mises en œuvre immédiatement sans aucune initiation.

Hob Instinct

- Realtime Temperature Control System
- 12 niveaux de puissance
- Fonction de maintien de la température de 25 à 100 °C
- Fonction minuterie
- Particulièrement efficace au niveau de l'énergie
- Filtre à air extensible et lavable
- Développé pour l'utilisation continue dans la gastronomie
- Changement de l'affichage de la température de °C à °F
- Réduction de la performance maximale de 100% à 25%
- S'adapte parfaitement et automatiquement aux casseroles à induction



Hob 5 Instinct

Nombre de zones de cuisson: 1
Dimensions (L x P x H):
380 x 460 x 140 mm
Raccordement:
400 V / max. 5 kW
Art. 093501

au lieu de CHF 2'600.00
> CHF 2'210.00

Hob 10 Instinct

Nombre de zones de cuisson: 2
Dimensions (L x P x H):
380 x 720 x 140 mm
Raccordement:
400 V / max. 2 x 5 kW
Art. 093502

au lieu de CHF 4'450.00
> CHF 3'780.00

Instinct Griddle 5

Nombre de zones de cuisson: 1
Dimensions: (L x P x H)
531 x 493 x 198 mm
Raccordement: 400 V / max. 5 kW
Art. 093510

au lieu de CHF 4'850.00
> CHF 4'120.00

Instinct Griddle 10

Nombre de zones de cuisson: 2
Dimensions: (L x P x H)
656 x 717 x 198 mm
Raccordement: 400 V / max. 10 kW
Art. 093511

au lieu de CHF 8'100.00
> CHF 6'885.00

maint. 15% rabais

Wok Instinct

- Realtime Temperature Control System
- 12 niveaux de puissance
- Cuvette pour wok en céramique, Ø 300 mm
- Fonction minuterie
- Particulièrement efficace au niveau de l'énergie
- Filtre à air extensible et lavable
- Développé pour l'utilisation continue dans la gastronomie
- Changement de l'affichage de la température de °C à °F
- Réduction de la performance maximale de 100% à 25%
- S'adapte parfaitement et automatiquement aux casseroles à induction



Wok 5 Instinct

Dimensions: (L x P x H)
380 x 473 x 200 mm
Raccordement:
400 V / max. 5 kW
Art. 093507

au lieu de CHF 3'200.00
> CHF 2'720.00

Wok 8 Instinct

Dimensions: (L x P x H)
380 x 473 x 200 mm
Raccordement:
400 V / max. 8 kW
Art. 093508

au lieu de CHF 3'550.00
> CHF 3'015.00

Un système de stockage idéal et avantageux

Les récipients GN Modulus

Un système parfait et bien conçu de récipients GN de différentes grandeurs pour stocker et conserver tous les produits dans le réfrigérateur et le congélateur. Résistants à des températures de -20 à +100 °C. Propres au contact alimentaire et adaptés aux micro-ondes. Empilables.

Les récipients et leur couvercle à fermeture hermétique sont en polypropylène inusable. Le matériau est légèrement transparent et peut recevoir des inscriptions sans problèmes. Sur les côtés, graduation des volumes bien lisible pour un meilleur aperçu du contenu.



maint. 15% rabais



Récipients GN 1/1

530 x 325 mm, sans couvercle

Art. 099150

Prof.: 65 mm, cont.: 7 l

au lieu de CHF 25.00 **›CHF 21.25**

Art. 099151

Prof.: 100 mm, cont.: 13 l

au lieu de CHF 28.00 **›CHF 23.80**

Art. 099152

Prof.: 150 mm, cont.: 17 l

au lieu de CHF 30.00 **›CHF 25.50**

Couvercle pour GN 1/1

Art. 099153

au lieu de CHF 19.00 **›CHF 16.15**

Grille égouttoir pour GN 1/1

Art. 099154

au lieu de CHF 15.00 **›CHF 12.75**

Set récipients GN 2/3

350 x 325 mm, avec couvercle

Art. 099155

Prof.: 100 mm, cont.: 8 l, 4 pcs

au lieu de CHF 90.00 **›CHF 76.50**

Art. 099156

Prof.: 150 mm, cont.: 12 l, 4 pcs

au lieu de CHF 105.00 **›CHF 89.25**

Set récipients GN 1/2

325 x 265 mm, avec couvercle

Art. 099157

Prof.: 65 mm, cont.: 4 l, 4 pcs

au lieu de CHF 70.00 **›CHF 59.50**

Art. 099158

Prof.: 100 mm, cont.: 6 l, 4 pcs

au lieu de CHF 80.00 **›CHF 68.00**

Art. 099159

Prof.: 150 mm, cont.: 7.5 l, 4 pcs

au lieu de CHF 85.00 **›CHF 72.25**

Set récipients GN 1/3

325 x 176 mm, avec couvercle

Art. 099160

Prof.: 100 mm, cont.: 3.5 l, 5 pcs

au lieu de CHF 70.00 **›CHF 59.50**

Art. 099161

Prof.: 150 mm, cont.: 5 l, 5 pcs

au lieu de CHF 85.00 **›CHF 72.25**

Récipients GN 1/6

176 x 162 mm, avec couvercle

Art. 099162

Prof.: 100 mm, cont.: 1.5 l, 6 pcs

au lieu de CHF 67.00 **›CHF 56.95**

Art. 099163

Prof.: 150 mm, cont.: 2 l, 6 pcs

au lieu de CHF 68.00 **›CHF 57.80**

Set récipients GN 1/9

176 x 108 mm, avec couvercle

Art. 099164

Prof.: 100 mm, cont.: 0.8 l, 8 pcs

au lieu de CHF 78.00 **›CHF 66.30**

Des possibilités idéales pour compléter les lampes de buffets

Lampes chauffantes avec station de découpe en option

- Propriétés optimales pour garder au chaud
- Convient pour trancher et présenter
- À choix avec plaque chauffante ou non chauffante
- Planche à découper ménageant les couteaux et résistante à la chaleur
- Entourée d'une rainure pour le jus

Lampe chauffante Single Scholl pour buffets

Socle en acier inoxydable
Dimensions du socle: (L x P x H) 200 x 200 x 40 mm
Hauteur: env. 700 mm
Raccordement: 230 V / 0.25 kW



Art. 096151
Modèle chromé

au lieu de CHF 630.00
CHF 535.00

Art. 096151.01
Modèle noir

au lieu de CHF 690.00
CHF 586.00

Station de découpe non chauffée pour lampe Single

Dimensions : (L x P x H)
450 x 450 x 75 mm

Art. 096749

au lieu de CHF 530.00
CHF 450.00

Lampe chauffante Dual Scholl pour buffets

Socle en acier inoxydable
Interrupteur pour allumage individuel



Dimensions du socle : (L x P x H)
200 x 200 x 40 mm
Hauteur : env. 700 mm, Raccordement : 230 V / 0.5 kW

Art. 096293
Modèle chromé

au lieu de CHF 990.00
CHF 841.00

Art. 096293.01
Modèle noir

au lieu de CHF 1'030.00
CHF 875.00

Station de découpe non chauffée pour lampe Dual

Dimensions : (L x P x H)
600 x 450 x 75 mm

Art. 096751

au lieu de CHF 590.00
CHF 501.00

Station de découpe chauffée pour lampe Dual

Dimensions : (L x P x H)
600 x 450 x 75 mm

Raccordement :
230 V / 0.6 kW

Art. 096751.01

au lieu de CHF 1'050.00
CHF 892.00

maint. 15% rabais

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



Large choix dans notre e-shop

- | | |
|--|--------------------|
| 1 Louche ajourée, 34,5 cm | Art. 091723 |
| au lieu de CHF 15.00 | CHF 12.70 |
| 2 Louche, 34,5 cm | Art. 091724 |
| au lieu de CHF 15.00 | CHF 12.70 |
| 3 Fourchette à viande, 34 cm | Art. 091725 |
| au lieu de CHF 15.00 | CHF 12.70 |
| 4 Louche, 32 cm | Art. 091726 |
| au lieu de CHF 16.00 | CHF 13.60 |
| 5 Pelle à frire perforée, 35 cm | Art. 091727 |
| au lieu de CHF 15.00 | CHF 12.70 |
| 6 Louche perforée, 35,5 cm | Art. 091728 |
| au lieu de CHF 16.00 | CHF 13.60 |
| 7 Cuillère à spaghetti, 34,5 cm | Art. 091729 |
| au lieu de CHF 15.00 | CHF 12.70 |

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

*Commandé
 aujourd'hui,
 livré demain!*



www.pitec.ch



Saviez-vous que...

- ... que Pitec AG utilise plus de 4'000 m² d'espace de stockage ?
- ... que nos techniciens ont passé plus de 250 jours de formation auprès des fabricants l'année dernière pour élargir leurs connaissances ?
- ... que nous formons des apprentis dans plusieurs sites ? Tant dans le domaine de la commerce (KV) que comme monteurs/ses de systèmes frigorifiques (KSM), ces derniers suivant leur formation dans nos succursales à Buchs AG et Biasca TI.

Efficacité et rapidité

Service de réparation

Pitec AG

Oberfeldstrasse 13
 5722 Gränichen
 Tel. 062 855 05 50

Heures d'ouverture:

lu - ve: 08:00 - 11:30 h
 13:30 - 16:30 h
 E-Mail: lbarbieri@pitec.ch



www.pitec.ch

Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 28 février 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

