

pitec actuel

Mars-Avril | 2026

New



Smart, hygiénique, autonome

Une nouvelle façon de penser le Gelato

Deux nouveaux modèles Carpigiani apportent la glace là où plaisir et flexibilité sont de mise : Magica E-Pay – un distributeur libre-service sans contact avec système de paiement numérique – et Synthesis Counter Top, une mini-unité de production de Gelato pour la fabrication en direct, même dans les espaces restreints. Ces deux appareils incarnent qualité maximale, technologie innovante et nouvelles opportunités commerciales dans le domaine de la crème glacée – avec des solutions hygiéniques, compactes et rentables.



 pitec

Tendances de printemps & technologies fraîches

Chères clientes, chers clients,

Le printemps apporte un vent de fraîcheur – avec des nouveautés passionnantes pour la boulangerie, la pâtisserie, la gastronomie et la production de glace. Avec deux innovations signées Carpigiani, nous posons de nouveaux jalons dans le domaine du gelato : Magica E-Pay, un système libre-service entièrement automatisé (page 2), et Synthesis Counter Top, une mini-manufacture compacte pour la production en direct sur le point de vente (page 3). Deux solutions synonymes de plaisir maximal avec un encombrement minimal – idéales pour des concepts créatifs et rentables.

Nouvellement au programme également : l'Evodry (page 6) – une solution intelligente pour la distribution des repas en mode Cook & Serve. Grâce à sa chaleur et son froid par convection active – sans eau – le système garantit une température stable et une hygiène maximale, en poste fixe, sur bande ou en service mobile. Pour tous ceux qui exigent qualité et efficacité dans les EMS, hôpitaux ou grandes cuisines.

Côté vitrines réfrigérées, notre collaboration avec Panem permet de réaliser des solutions entièrement personnalisées (page 10). Que ce soit pour une chocolaterie, une boulangerie ou un tea-room : chaque vitrine est conçue sur mesure, en fonction de vos contraintes spatiales et esthétiques – et équipée des dernières technologies. Pour des solutions qui ne se contentent pas de refroidir, mais qui mettent en scène vos produits.

Nous espérons que cette édition saura vous inspirer – et restons comme toujours à votre disposition pour toute question ou tout projet.

Avec mes salutations
les meilleures,

M. Riesen

Marc Riesen
Technique de boulangerie



Dégustation automatisée Glace fraîche sur commande

Avec Magica E-Pay, Carpigiani présente un système libre-service entièrement automatisé pour la production et la distribution de glace fraîche – hygiénique, fiable et sans personnel. La machine prépare chaque portion directement sur place et la sert sur simple pression d'un bouton – au choix dans un gobelet ou une gaufrette.

Magica E-Pay convient à de nombreux lieux d'utilisation : hôtels, aires de repos, parcs de loisirs ou zones de vente à forte fréquentation. Grâce à son système de paiement numérique, son nettoyage automatique et sa connexion Cloud, elle peut fonctionner efficacement – 24 h/24 et 7 j/7.

Vos avantages :

- Glace fraîchement préparée de qualité supérieure (quantité par portion au choix : 65–120 g)
- Service automatique – gobelet ou cornet
- Paiement numérique par carte ou smartphone
- Format compact, utilisation flexible
- Système de nettoyage automatique
- Amortissement rapide grâce à un chiffre d'affaires constant en libre-service



Modèles Magica E-Pay

- Écran tactile 10"
- Éclairage LED au niveau de la distribution
- Distribution au choix dans un gobelet ou un cornet
- Cuve de production 12 l

Magica E-Pay Counter Top

- Appareil de table compact
 - Dimensions : (L x P x H)
520 x 830 x 1195 mm
 - Poids : 146 kg
- Art. 094194**

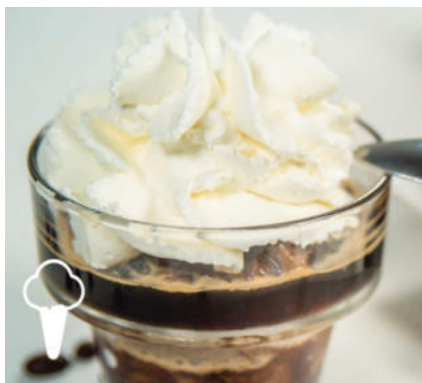
Magica E-Pay SP P

- Appareil autoportant
 - Dimensions : (L x P x H)
520 x 830 x 1837 mm
 - Poids : 223 kg
- Art. 094195**

Magica E-Pay SP P Color

- Appareil autoportant
 - Fonction sirop (pour marbrage / topping)
 - Dimensions : (L x P x H)
507 x 830 x 1714 mm
 - Poids : 235 kg
- Art. 094196**

Intéressé? Parlez-en à
votre conseiller de vente



Granité sicilien : un granité traditionnel de Sicile à la texture fine et au goût intensément fruité.



Gelato & sorbet : crème glacée onctueuse et sorbet rafraîchissant dans une seule machine.

New



Cremolata aux fruits : texture cristalline parfaite, fruitée, légère et pleine d'arômes.

Production en direct – juste sous les yeux des clients

Synthesis Counter Top

La nouvelle Synthesis Counter Top apporte la glace artisanale italienne au cœur de l'action. Cet appareil de comptoir compact signé Carpigiani combine production et service dans une seule cuve – idéal pour les points de vente, cafés ou événements. Fraîche, visible et toujours parfaitement servie.

CARPIGIANI

Vos avantages :

- Format compact pour comptoirs et zones de vente frontales
- Production et service réunis dans un seul appareil
- Refroidissement à air – aucune connexion à l'eau requise
- Facile à nettoyer, fonctionnement hygiénique

Un spectacle de Gelato plutôt que du surgelé

Avec la Synthesis Counter Top, vous montrez à vos clients : ici, c'est de l'artisanat authentique. La production en direct attire tous les regards, crée de la confiance – et stimule les ventes grâce aux achats impulsifs. Idéal pour des parfums créatifs, des suggestions du jour changeantes ou des créations saisonnières.



Synthesis Counter Top

- Capacité : 1,5 à 2 kg
- Fonction : production et service dans une même cuve
- Refroidissement à air
- Raccordement : 230 V / 1,25 kW / 6 A
- Commande : écran tactile avec interface intuitive
- Dimensions : (L x P x H) 520 x 550 x 530 mm

Art. 093111

prix net CHF 6'100.00

Du Gelato artisanal préparé en direct – une fraîcheur visible, une hygiène irréprochable et une mise en scène parfaite.



Verser le mélange glacé dans le cylindre – la base d'un gelato frais.



Une fois la bonne texture atteinte, le gelato est prêt.



Une fois la consistance idéale atteinte, le gelato est prêt à être servi.

Stabilité, hygiène & longévité

Peelboard – la plaque pro pour les exigences 4.0

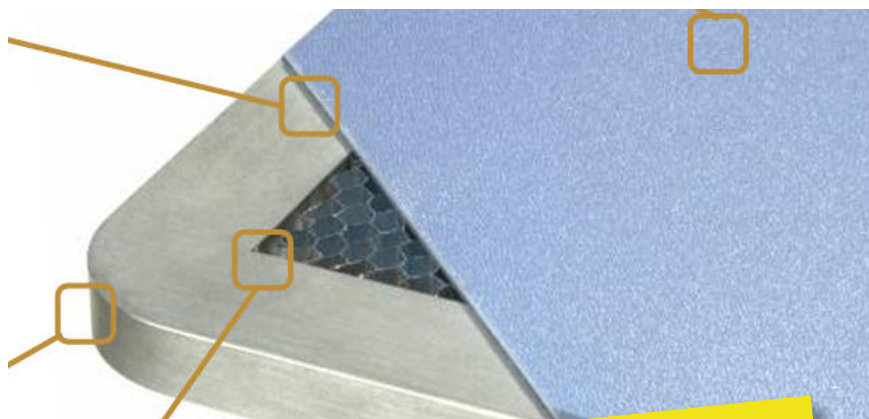
New



maint. 15% rabais

Le nouveau Peelboard séduit par sa stabilité dimensionnelle, son hygiène et sa durabilité. Sa surface en ABS de haute qualité empêche les adhérences sans aucun revêtement supplémentaire et se nettoie facilement. Le cadre en aluminium, doté d'une structure alvéolaire innovante, confère à la plaque une stabilité exceptionnelle tout en restant étonnamment légère.

Idéal pour les processus de boulangerie modernes, il facilite l'automatisation et résiste sans problème à des températures comprises entre -35 °C et +50 °C. En résumé : une plaque professionnelle conçue pour répondre aux exigences les plus élevées, en artisanat comme en industrie.



La structure en nid d'abeilles assure une excellente stabilité, tout en conservant un poids minimal.

Intéressé ?

Contactez votre conseiller clientèle.

Peelboard alu avec surface ABS et structure alvéolaire

Dimensions : (L x P x H)
780 x 580 x 29 mm **Art. 092085**
au lieu de CHF 195.00
> CHF 165.00

Dimensions : (L x P x H)
780 x 580 x 10 mm **Art. 092086**
au lieu de CHF 125.00
> CHF 105.00

Dimensions : (L x P x H)
650 x 530 x 29 mm **Art. 092087**
au lieu de CHF 150.00
> CHF 127.00

Dimensions : (L x P x H)
650 x 530 x 10 mm **Art. 092088**
au lieu de CHF 97.00
> CHF 82.00

Autres dimensions et hauteurs sur demande
(quantité minimale : 50 pièces)

Système Revent Rotosole

Réultat four à sole, cuisson au four rotatif

Le système Revent Rotosole garantit des résultats de cuisson similaires à ceux d'un four à sole, combiné à tous les avantages d'un four rotatif. Il peut être utilisé pour cuire du pain ainsi que des petits pains à la perfection. La surface de cuisson est maximisée avec une surface au sol réduite. Le système est disponible pour le Revent 724 et le Revent 726.

Armoire de cuisson Revent 724

- Dimensions: (L x P x H) 2038 x 2280 x 2499 mm
- Chauffage: possible avec gaz / mazout ou électrique
- Puissance : 100 kW (mazout/gaz) ou 74,8 kW (électr.) – 16 A / 125 A
- Chargement: Chariot rotatif double GN 2/1 (530 x 650 mm)



maint. 10% rabais

Armoire de cuisson Revent 725

- Dimensions: (L x P x H) 1614 x 2080 x 2499 mm
- Chauffage: possible avec gaz / mazout ou électrique
- Puissance de chauffage: mazout / gaz 100 kW / 16 A électrique 74,8 kW / 125 A
- Chargement: chariot simple rack EN (600 x 800 mm)



Revent Rotosole Backsystem



Armoire de cuisson Revent 726

- Dimensions: (L x P x H) 1431 x 1942 x 2472
- Chauffage: possible avec gaz / mazout ou électrique
- Puissance de chauffage: mazout / gaz 100 kW / 16 A électrique 74,8 kW / 125 A
- Chargement: chariot simple rack GN 2/1 (530 x 650 mm)



Transition fluide – résultats convaincants

« Après plus de 25 ans de service, nous avons remplacé notre four Sveba par une étuve Revent – une décision renforcée par un événement client très instructif au sein de l'usine Revent. La qualité, la durabilité et le savoir-faire nous ont convaincus. La collaboration avec la cheffe de projet et les artisans locaux s'est déroulée sans accroc, tous les délais ont été respectés. En hiver surtout, nous en profitons pleinement : nos croissants aux noix – un best-seller de longue date – réussissent encore plus vite et avec une régularité impressionnante. La prise en main est simple, les programmes conviviaux permettent à toute l'équipe de s'adapter rapidement. Nous sommes pleinement satisfaits et envisageons désormais de cuire toute notre gamme – du pain à la pâtisserie fine – dans le Revent. Un investissement qui en vaut la peine ! »

Markus Michel avec son fils Marc et son frère Hansruedi

Boulangerie-Pâtisserie Michel – plus d'infos sur : baeckerei-adelboden.ch



New



Pourquoi choisir Evodry ?

Les principaux avantages :

- **Températures parfaites sans eau** : chambres de convection internes pour un chauffage actif (jusqu'à +100 °C) et un refroidissement efficace (jusqu'à -3 °C)
- **Autonomie maximale** : structure ouverte offrant une autonomie thermique 25 % supérieure aux chariots bain-marie classiques
- **Isolation optimale** : la température à l'intérieur est maintenue jusqu'à 60 minutes sans raccordement électrique
- **Prêt à l'emploi** : pas besoin de préchauffage – il suffit de brancher et d'insérer les bacs
- **Hygiène & ergonomie** : design hygiénique avec plan de travail en inox (AISI 304) et poignées ergonomiques

Intéressé ?

Contactez votre conseiller clientèle.

EVODRY – une révolution dans la distribution des repas

Technologie chaud/froid intelligente pour le service Cook & Serve

L'Evodry de Rational Production est la solution idéale pour la distribution directe. Que ce soit en salle, sur bande ou en service mobile – il garantit des températures parfaites, sans utilisation d'eau.

Modèles & configurations

L'Evodry est disponible en deux tailles principales, configurables selon vos besoins.



Caractéristiques	Large (L)	Extra Large (XL)
Cuves supérieures	2 cuves	3 cuves
Dimensions (mm)	1003 x 720 x 1063 mm	1418 x 720 x 1063 mm
Puissance	1450 à 2250 W	2600 à 3400 W
Capacité	p. ex. 2 compartiments (16 GN 1/1)	p. ex. 3 compartiments (24 GN 1/1)

Options de

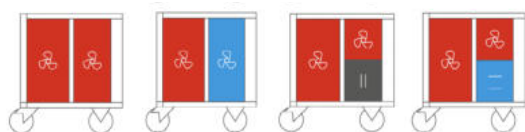
compartiments :

- **Chaleur par convection** : jusqu'à +100 °C
- **Refroidissement par convection** : jusqu'à -3 °C
- **Froid statique** : jusqu'à -3 °C
- **Compartiments neutres** : pour le stockage sans froid ni chaleur

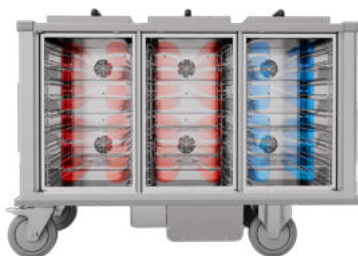
Équipements

complémentaires :

- **Tablette escamotable** : plan de travail supplémentaire pour la distribution ou la collecte
- **Variante bridge** : étagère haute avec vitre pour une hygiène maximale et visibilité sur les plats
- **Grille intérieure** : plus de flexibilité pour assiettes ou contenants à usage unique
- **Commande intuitive** : écran tactile pour un réglage précis des températures



Les chambres de convection internes, configurables selon vos besoins, assurent un chauffage et un refroidissement actifs.





**Machine de base avec
équipement standard**

Unifiller pour toutes les applications

Dosage et transfert précis

Pompe de transfert Unifiller Hopper Topper Powerlift

Permet de transférer diverses masses d'un récipient au sol vers la trémie de dosage. Pâtes biscuitées, préparations aux blancs d'œufs, sauces chaudes et mélanges avec fruits ou viande sont transportés en douceur.

Avantages :

- Pas d'interruption de la production, pas besoin de soulever manuellement les masses lourdes
- La pompe simule un remplissage en douceur de la trémie, comme s'il était effectué à la main
- Aspiration directe du produit depuis un récipient de mélange
- Réglage pneumatique de la hauteur permettant le changement de récipient sans levage manuel de la pompe
- Un capteur optique surveille le niveau de remplissage de la trémie pour un réapprovisionnement automatique, garantissant ainsi un dosage précis
- Compatible avec toutes les machines de dosage Unifiller

au lieu de CHF 20'310.00

CHF 17'880.00



Unifiller Hopper Topper Econo

Le Hopper Topper Econo optimise efficacement le processus de production. Grâce à une technologie de pompage unique, les produits sont transportés avec une extrême douceur vers la trémie, sans altérer leur qualité. Qu'il s'agisse de crèmes lisses, de pâtes, de garnitures aux fruits ou aux noix en morceaux, de soupes, de salades ou de sauces, les pompes de transfert Unifiller assurent un transfert rapide et propre des produits aux textures les plus variées vers la trémie.

maint. 12 % rabais

Sur toute la gamme Unifiller
(à l'exception des pièces de rechange)

Dépenseur Unifiller iFiller

Le dépenseur iFill permet un portionnement précis au gramme près de masses fluides et homogènes, directement à partir de seaux ou de cuves. Spécialement conçu pour les boulangeries et les entreprises de restauration, cet équipement unique permet un dosage rapide et propre de préparations pour gâteaux, sauces, vinaigrettes, garnitures, boissons ou produits laitiers.

Avantages :

- Dosage rapide, simple et propre de volumes variés
- Aspiration directe depuis un seau ou une cuve
- Démontage facile, changement de produit rapide et nettoyage simplifié

Avantages :

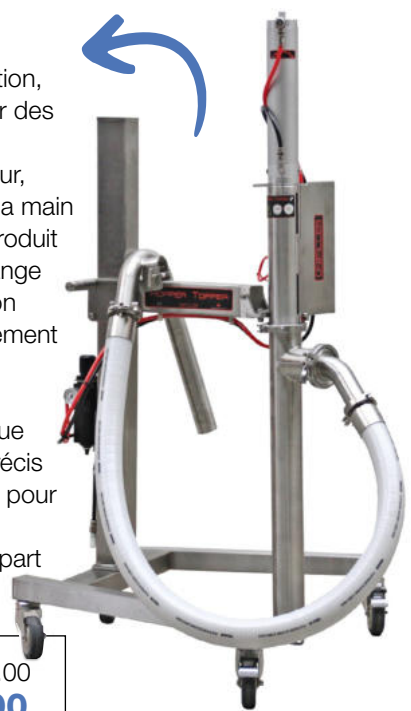
- Aucun arrêt de production, plus besoin de soulever des charges lourdes
- Remplissage en douceur, comme si c'était fait à la main
- Aspiration directe du produit depuis la cuve de mélange
- Mécanisme d'inclinaison unique pour un changement rapide de cuve
- Capteur photo pour un remplissage automatique et un portionnement précis
- Démontage sans outils pour un nettoyage rapide
- Compatible avec la plupart des cuves de mélange

au lieu de CHF 16'580.00

CHF 14'590.00

au lieu de CHF 18'900.00

CHF 16'630.00



Glaçons et pépites de glace



La bonne machine pour toutes les occasions



Générateur de glace IM Hoshizaki

- Châssis en acier inoxydable avec poignée de porte intégrée
- Economique en énergie grâce à une isolation élargie
- Avec un circuit de l'eau presque fermé pour une meilleure protection contre la pénétration d'impuretés
- Ventilation sur la partie frontale, convient à l'encastrement
- Taille des cubes de glace: 28×28×32 mm
- Réfrigérant R290 (neutre pour l'environnement)



pour glaçons

Générateur de glace IM-21CNE-HC

Quantité de production:
25 kg / 24 h
Réservoir de stockage: env. 11.5 kg
Dimensions: (L×P×H)
398×446×695 mm
Raccordement: 230 V / 0.23 kW
Poids: 34 kg
Pieds en option
Art. 094291

au lieu de CHF 2'350.00
CHF 1'995.00

Générateur de glace IM-30CNE-HC

Quantité de production:
30 kg / 24 h
Réservoir de stockage: env. 11.5 kg
Dimensions: (L×P×H)
398×446×695 mm
Raccordement: 230 V / 0.23 kW
Poids: 34 kg
Avec pieds de 92–127 mm
Art. 094292

au lieu de CHF 2'450.00
CHF 2'080.00

maint. 15% rabais



pour pépites de glace

Machine à glaçons FM-120KE-50HCN

Capacité de production
(en 24 h): 125 kg
Réservoir de stockage: env. 65 kg
Dimensions (L×P×H):
940×600×800 mm
Raccordement: 230 V / 0.65 kW
Réfrigérant: R290 (neutre pour l'environnement)
Art. 432034.033

au lieu de CHF 7'430.00
CHF 6'320.00



Machine à glaçons FM

- Châssis en acier inoxydable avec poignée de porte intégrée
- L'hélice transporteuse est en double acier inoxydable durci. Cette hélice en combinaison avec les roulements de carbone travaille de manière optimale dans des environnements rudes et humides
- Maniement très simple
- Ne forme pas de grumeaux dans le réservoir de stockage à glace

De l'eau refroidie en tout temps

Deux appareils – un objectif: La bonne température de la pâte

Une bonne température de la pâte est la condition de base pour une qualité de pâtisserie constante et élevée. Cela n'est pas toujours facile en été. Pour atteindre cet objectif, il est cependant nécessaire d'avoir de l'eau refroidie. En tout temps et en quantité suffisante. Ces deux appareils vous le garantissent.

Refroidisseur d'eau KWC

- Baisse de la température de 8 à 15 °C
- Refroidissement par air
- Raccordement: 230 V

maint. 15 % rabais

Modèle KWC 85

Capacité frigorifique:
250 litres par heure
Dimensions: (L x P x H)
650 x 665 x 1070 mm

Art. 432052

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

Modèle KWC 240

Capacité frigorifique:
240 litres par heure
Dimensions: (L x P x H)
1190 x 667 x 762 mm

Art. 432053

au lieu de CHF 22'210.00
› CHF 18'880.00

Modèle KWC 500

Capacité frigorifique:
500 litres par heure
Dimensions: (L x P x H)
1120 x 764 x 1380 mm

Art. 432039.050

au lieu de CHF 40'760.00
› CHF 34'650.00



Refroidisseur d'eau KWD

- Mélangeur d'eau à commande électronique
- Boîtier en acier inox
- Dosage: 0.5 à 900 l
- Vitesse d'écoulement: 36 litres par min.
- Raccordement: 230 V

Modell KWD 101

Avec 1 branchements arrivée d'eau
Dimensions: (L x P x H)
405 x 210 x 505 mm

Art. 432057

au lieu de CHF 4'950.00
› CHF 4'210.00

Modèle KWD 201

Avec 2 branchements arrivée d'eau
Dimensions: (L x P x H)
405 x 210 x 505 mm

Art. 432055

au lieu de CHF 6'990.00
› CHF 5'940.00

Modèle KWD 301

Avec 3 branchements arrivée d'eau
Dimensions: (L x P x H)
405 x 210 x 505 mm

Art. 432056

au lieu de CHF 7'380.00
› CHF 6'270.00





Chaque vitrine Panem est développée individuellement, en étroite collaboration avec le client – pour une solution qui répond exactement aux exigences du lieu, de l'assortiment et du concept.

Chez K : Un look bois chaleureux et un éclairage LED moderne mettent en valeur les spécialités fraîchement cuites – une solution Panem qui allie harmonieusement atmosphère et fonctionnalité.



Vitrines réfrigérées Panem – conception professionnelle

Réfrigération sur mesure

La réfrigération professionnelle est un élément déterminant pour la vente, la production et la présentation. Elle préserve la qualité des produits, assure une mise en valeur attractive et garantit la stabilité du processus. Pitec associe à cela des décennies d'expérience et un large portefeuille de vitrines réfrigérées – et développe pour chaque établissement une solution réellement adaptée, sur mesure.

Design, technique, fonctionnalité

Panem offre des possibilités presque illimitées pour concevoir une présentation réfrigérée entièrement personnalisée. Formes, dimensions, matériaux, couleurs, éclairage, vitrages et aménagement intérieur peuvent être ajustés avec précision

au style et à l'assortiment du commerce. La polyvalence, la flexibilité et la dimension pratique de ces solutions se reflètent dans plusieurs installations récentes.

• Chocolaterie Delémont

Une vitrine Panem élégante avec vitrage coulissant met en valeur les chocolats et créations chocolatées de façon claire et raffinée. Les lignes épurées et la réfrigération précise garantissent une qualité constante et une présentation professionnelle en magasin.

• K. Grassa, St-Imier

Pour la nouvelle boulangerie avec tea-room, une vitrine sur mesure a été conçue, parfaitement harmonisée

avec l'intérieur moderne. Le transport par la fenêtre au moyen de la grue Pitec illustre notre flexibilité face aux contraintes architecturales. Puissance de réfrigération élevée et éclairage LED agréable complètent la solution.

• Mel'Feuille, Rossemaison

Le design bois, les formes harmonieuses et l'éclairage LED créent une atmosphère chaleureuse et accueillante pour les spécialités fraîchement cuites. La réfrigération homogène maintient la fraîcheur de manière fiable et valorise le savoir-faire artisanal de la cliente.

Ces projets illustrent à quel point chaque vitrine Panem est développée individuellement. Chaque réalisation tient compte de l'espace disponible, du type de produits présentés et du concept du magasin. Il en résulte des solutions qui allient esthétique, fonctionnalité et exigences quotidiennes.



Conception 3D moderne pour les projets.



Conseil personnalisé ?

Mathieu Schaller
E-mail: mschaller@pitec.ch
Tél. +41 76 387 98 24



Chocolerie Delémont: Vitrine réfrigérée Panem élégante avec vitrage coulissant, parfaitement adaptée aux créations de la chocolaterie – lignes épurées, réfrigération fiable et présentation haut de gamme.

Planification et performance

Grâce à des plans 3D précis en couleurs, les clients obtiennent une vision réaliste de leur future installation dès la phase de conception. Cela apporte plus de sécurité et facilite la prise de décision – un atout dans la gestion de projet. En plus de la présentation en magasin, une réfrigération stable est indispensable en production. La technologie se distingue par sa construction robuste, ses températures constantes et son efficacité énergétique.

Conseil, planification, service

Tous les projets ont un point commun : une collaboration étroite avec nos clients. Pitec analyse les besoins, étudie différentes variantes, formule des recommandations claires et met en œuvre chaque solution de manière professionnelle. De l'idée initiale à l'installation – service inclus – les entreprises bénéficient d'un accompagnement complet. L'alliance de l'expérience, de la largeur d'assortiment et de la compétence technique crée une réfrigération qui offre une véritable valeur ajoutée. Des solutions efficaces, esthétiques et durables.



Mel'Feuille : Vitrine réfrigérée sur mesure pour le nouveau tea-room : design personnalisé, planification précise et installation sans accroc par l'équipe Pitec.

Panem – possibilités sur mesure pour la présentation réfrigérée

- **Conception entièrement personnalisée** (formes, longueurs et implantation selon l'espace disponible)
- **Large choix de matériaux et finitions** (bois, surfaces modernes, design épuré)
- **Différents types de vitrages** (vitrage coulissant, solutions ouvertes ou fermées)
- **Éclairage LED intégré** (mise en valeur ciblée des produits)
- **Réfrigération homogène et précise** (qualité constante des produits sensibles)
- **Plans 3D réalistes en couleurs** (visualisation claire dès la phase de conception)
- **Adapté à différents assortiments** (chocolats, créations chocolatées, pâtisseries, produits frais)
- **Fabrication sur mesure pour chaque projet** (aucune vitrine standard)



**Fabrication sur mesure
à prix attractif !**

Qualité supérieure Victorinox

Planches à découper

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



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

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

Art. 091730

au lieu de CHF 58.00

➤ CHF 49.30

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

Art. 091731

au lieu de CHF 75.00

➤ CHF 63.75

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

Art. 091732

du lieu de CHF 83.00

➤ CHF 70.55



Sac à dos de cuisine

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



Couteaux personnalisables
avec inscription sur demande !

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

Art. 091036

au lieu de CHF 485.00

➤ CHF 412.00

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

Art. 091035

au lieu de CHF 565.00

➤ CHF 480.00

Couteaux Dual Grip

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



Couteau à pain et pâtisserie

Lame ondulée, bout arrondi
Longueur de lame : 26 cm

Art. 091046

au lieu de CHF 35.00

➤ CHF 29.50

Couteau de chef

Longueur de lame : 25 cm

Art. 091044

au lieu de CHF 38.00

➤ CHF 32.00



Santoku

Lame alvéolée

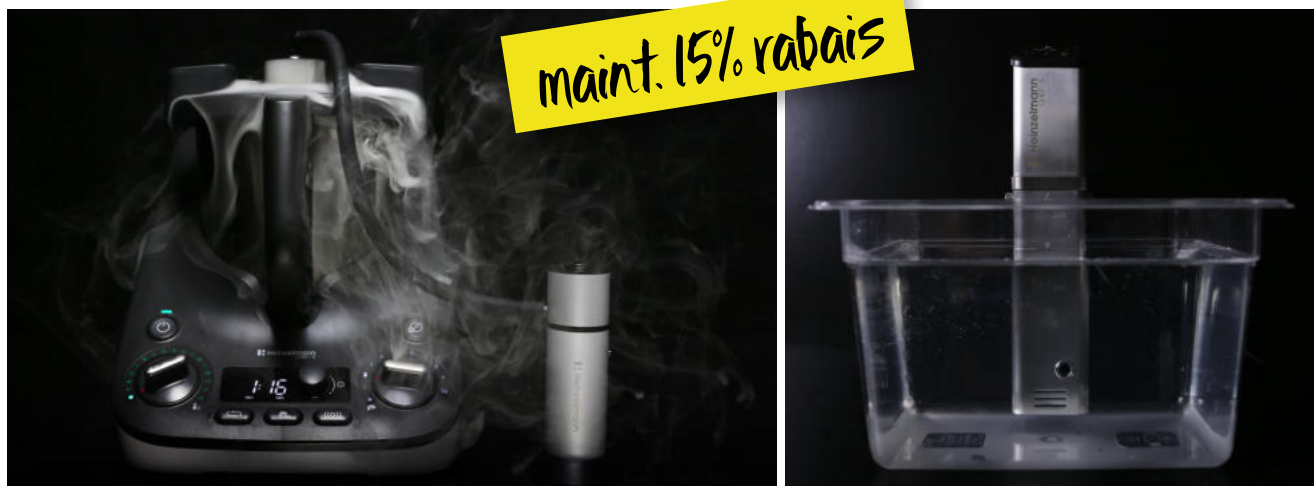
Longueur de lame : 17 cm

Art. 091045

au lieu de CHF 38.00

➤ CHF 32.00





Heinzelmann CHEF-X, Smoker, CHEF-S et CHEF-S2

Trois pros, plein de possibilités

CHEF-X:

- Commande manuelle avec une multitude de combinaisons entre température et vitesse
- Fonction pause pratique pour vérifier la consistance et ajuster l'assaisonnement
- Lampe intégrée et brevetée dans le petit couvercle
- Lame en acier inoxydable à 4 faces avec revêtement en titane et bol en acier inoxydable
- Set comprenant : racloir, panier vapeur, fouet, couvercle, gobelet doseur et lampe amovible

Smoker:

- Design compact
- Boîtier en aluminium avec tuyau en silicone
- Utilisation simple grâce au bouton One-Touch
- Set comprenant : clapet spécial CHEF-X, raccord coudé en L et tuyau

CHEF-S:

- Cuisson sous vide précise pour une grande variété de plats
- Écran tactile LED pour une utilisation intuitive
- Forte circulation d'eau jusqu'à 10 l/min
- Étanchéité IPX7 avec alarme de niveau d'eau



CHEF-S2:

- Conçu pour un usage professionnel en continu
- Température très stable
- Circulation puissante pour de plus grands volumes
- Étanchéité IPX7 avec alarme de sécurité automatique



Heinzelmann CHEF-X Set complet

Contenance : 2 litres
 Vitesse de rotation : jusqu'à 10'500 tr/min
 Plage de température : de 37 à 130 °C
 Puissance de chauffe : 1050 watts
 Dimensions (L x P x H) :
 265 x 423 x 330 mm
 Raccordement : 230 volts / 1400 watts
 Poids : 13,4 kg
Art. 096450

au lieu de CHF 1'390.00
CHF 1'180.00

Heinzelmann SMOKER pour CHEF-X

Dimensions (L x P x H) :
 68 x 68 x 158 mm
 (sans couvercle / tuyau)
 Longueur du tuyau : 400 mm
 Poids : 317 g (avec couvercle / tuyau)
Art. 096451

au lieu de CHF 75.00
CHF 63.00



Sous-Vide CHEF-S

Dimensions (L x P x H) :
 71 x 145 x 340 mm
 Capacité : 30 litres, Poids : 1,3 kg
 Puissance : 230 V / 1,4 kW
Art. 096452

au lieu de CHF 330.00
CHF 280.00

Sous-Vide CHEF-S2

Dimensions (L x P x H) :
 160 x 142 x 326 mm
 Capacité : 80 litres, Poids : 1,3 kg
 Puissance : 230 V / 2,3 kW
Art. 096453

au lieu de CHF 560.00
CHF 476.00

Contenants Gastronorm et de stockage

CAMBRO : tout en main

Stocker, transporter et servir – ou optimisez votre espace de stockage avec les contenants CamSquare. Non utilisés, les contenants s'emboîtent pour un encombrement réduit. Non utilisés, les contenants s'emboîtent pour un encombrement réduit. Le Camwear transparent comme du cristal et pratiquement incassable résiste aux températures de -40 °C à 99 °C, aux acides alimentaires, aux graisses et à l'alcool. Résistant aux taches et aux odeurs.



maint. 15 % rabais

Contenants de conservation

1.9 litre	Art. 094981
au lieu de CHF 13.00	»CHF 11.05
3.8 litre	Art. 094982
au lieu de CHF 19.00	»CHF 16.15
5.7 litre	Art. 094983
au lieu de CHF 25.00	»CHF 21.25
7.6 litre	Art. 094984
au lieu de CHF 30.00	»CHF 25.50
11.4 litre	Art. 094985
au lieu de CHF 40.00	»CHF 34.00
17.2 litre	Art. 094986
au lieu de CHF 57.00	»CHF 48.45
20.8 litre	Art. 094987
au lieu de CHF 75.00	»CHF 63.75

Couvercles

convenant aux art. 094981 et 094982	Art. 094988
au lieu de CHF 7.00	»CHF 5.90
convenant aux art. 094983 et 094984	Art. 094989
au lieu de CHF 8.50	»CHF 7.20
convenant aux art. 094985, 094986 et 094987	Art. 094990
au lieu de CHF 12.50	»CHF 10.60



Boîtes GN

1/1 – 100 mm	Art. 094915
au lieu de CHF 24.00	»CHF 20.40
1/2 – 100 mm	Art. 094919
au lieu de CHF 14.00	»CHF 11.90
1/3 – 100 mm	Art. 094923
au lieu de CHF 11.00	»CHF 9.30
1/6 – 100 mm	Art. 094932
au lieu de CHF 6.00	»CHF 5.10

Couvercles pour boîtes GN

1/1	Art. 094943
au lieu de CHF 17.00	»CHF 14.45
1/2	Art. 094944
au lieu de CHF 8.50	»CHF 7.20
1/3	Art. 094945
au lieu de CHF 6.00	»CHF 5.10
1/6	Art. 094947
au lieu de CHF 3.50	»CHF 2.90

Couvercles hermétiques pour boîtes GN

1/1	Art. 094975
au lieu de CHF 11.00	»CHF 9.30
1/2	Art. 094976
au lieu de CHF 6.00	»CHF 5.10
1/3	Art. 094977
au lieu de CHF 5.00	»CHF 4.20
1/6	Art. 094979
au lieu de CHF 2.50	»CHF 2.10

Couvercles à encoche pour cuillère et fonds perforés.
Les boîtes GN sont disponibles en d'autres dimensions GN (2/4, 1/4, 1/9) et d'autres profondeurs.



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



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)



Gain de place, efficacité, hygiène

Technique de silos modulaire

Une logistique des ingrédients sur mesure : qu'il s'agisse de farine, de semoules ou de mélanges spéciaux, nos silos intérieurs avec trappes de décharge offrent une solution efficace, propre et peu encombrante pour le stockage et le dosage des produits en vrac. Combinés à une balance TSM, ils permettent un pesage direct au gramme près – manuel ou automatisé.

Le nombre de trappes, le volume du silo et la commande sont adaptés individuellement à vos besoins de production. Même lorsque l'espace disponible est limité, nous créons des solutions qui simplifient et accélèrent vos processus.

Vos avantages en un coup d'œil

- **1-2 trappes de décharge :**
Alimentation flexible de plusieurs lignes
- **Balance intégrée :**
Dosage précis directement à la sortie
- **Construction compacte :**
Idéal en cas d'espace restreint
- **Modulaire et extensible :**
Prêt pour les exigences actuelles et futures
- **Hygiénique & facile d'entretien :**
Pour une sécurité alimentaire maximale



Intéressé ?

Faites confiance à l'expérience : nos conseils et notre savoir-faire sont votre valeur ajoutée. Contactez : Flavio Dietrich, 071 763 82 40.

Processus de production bien maîtrisés ?

L'assurance qualité facile

L'erreur est humaine. Votre production recèle aussi de nombreuses sources d'erreurs. La programmation de recettes WinBack vous aide ainsi que vos collaborateurs à éviter ces erreurs. Le calcul exact des recettes et la spécification des matières premières à peser, qui peut être automatisée si souhaité, garantissent le dosage correcte des ingrédients. Le système de commande surveille et documente le respect des spécifications cibles que vous avez définies.



Système de base WinBack S – premier pas pour la commande avec recettes

Composé de : progiciel production, programme de bureau, gestion des recettes, mini-PC, bloc d'alimentation 24V, terminal de commande (écran tactile), bras pivotant du terminal de commande ; en option : balance de table 30 kg / 2 g numérique, module de télémaintenance et mise en service.

Prix à partir de CHF 18'030.00 (excl. balance de table, télémaintenance)

Extensions en option

Modul 1 Pour la documentation des températures de la pâte et la correction automatique de l'ajout d'eau pour la prochaine charge de pâte.

Prix: CHF 7'090.00



Modul 2 Pour le contrôle de la fermentation en cuve afin d'éviter une surfermentation.

Prix: CHF 4'500.00



Modul 3 Pour le pesage efficace de composants de petite/moyenne taille ou liquides.

Prix à partir de CHF 4'000.00



OrgaBack Avec OrgaBack, vous pouvez numériser et interconnecter systématiquement votre entreprise et vos succursales, et les gérer avec des données fiables en temps réel. Profitez de l'intégration directe de la production, de la gestion des marchandises et de la vente dans OrgaBack, et ayez toujours toutes les informations à votre disposition dans un même logiciel. Épargnez-vous le désagrément des interfaces et la double gestion des données entre plusieurs applications !



Prix sur demande

Structure et sécurité dans le pesage des matières

« Nous travaillons avec WinBack depuis de nombreuses années, voire depuis des décennies, et toujours avec succès. Au quotidien, le système apporte avant tout sécurité et structure. Le pesage des matières premières suit un déroulement clairement défini, établi par nos soins, et parfaitement adapté à la composition des recettes. L'eau et la farine sont directement intégrées via l'installation d'eau ou le silo. Une fois la quantité correcte atteinte, le processus de pesage piloté passe automatiquement à l'étape suivante – il devient ainsi presque impossible d'oublier un ingrédient et la qualité reste constante. L'expertise de nos collaborateurs demeure néanmoins essentielle, car déterminer s'il s'agit de sucre ou de sel reste une tâche humaine. Lorsqu'une analyse des besoins montre qu'un système de pesage est pertinent, nous recommandons WinBack. Et si une telle décision se profile, les collègues boulangers intéressés sont volontiers invités à venir découvrir notre installation. »

Alfred Sutter, **Bäckerei Böhli AG** - Plus d'infos en ligne : boehli-appenzell.ch



Heidi et Alfred Sutter

Votre chemin vers la solution de lavage parfaite : Contactez votre conseiller de vente – ensemble, nous trouverons la machine idéale pour répondre à vos besoins !



Top!

Individuelle, efficace et facile à utiliser

La série UC : la perfection du lavage !

Avec la série UC de Winterhalter, vous bénéficiez d'un lave-vaisselle sous-comptoir qui s'adapte parfaitement à vos besoins. Disponible en quatre tailles – S, M, L et XL – et entièrement configurable, il offre une solution optimale pour chaque type de vaisselle et chaque secteur d'activité.

Vos avantages en un coup d'œil :

- **Adaptabilité parfaite :** Que vous laviez des verres, de la vaisselle ou des couverts, la série UC propose une large gamme de modèles, équipés jusqu'à trois programmes standard et d'autres options pour répondre à vos exigences.
- **Efficacité durable :** Un champ de lavage innovant réduit la consommation d'eau jusqu'à 25 %, ce qui impacte directement les coûts en électricité et en produits chimiques. La série UC allie rentabilité et résultats irréprochables.
- **Simplicité et intuitivité :** L'écran tactile intelligent, la poignée ergonomique et le démontage sans outil des bras de lavage rendent l'utilisation particulièrement simple – idéal pour un usage rapide et efficace.
- **Hygiène parfaite :** Des verres étincelants, une vaisselle impeccable et des couverts sans défaut – la série UC garantit un lavage optimal dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.



Moderne et connectée : La série UC intègre le Wi-Fi pour une efficacité maximale.

Des fonctionnalités supplémentaires pour un confort maximal ::

- **Récupération de chaleur :** Réduction de la consommation d'énergie à chaque cycle.
- **Programme Eco :** Optimise les coûts d'exploitation avec un usage minimal des ressources.
- **Mode veille :** Économie d'énergie pendant les pauses.
- **CONNECTED WASH :** Analyses numériques pour une utilisation plus rentable.



Fraîcheur garantie avec Kolb Kälte

Action climatiseur mural



Des performances élevées garantissent un confort maximal avec une consommation d'énergie extrêmement faible. La toute dernière technologie réduit les pics de consommation et assure en même temps un fonctionnement silencieux. Disponible en deux niveaux de puissance.

Points forts : Design compact et moderne, fonctionnement très silencieux, vitesse du ventilateur réglable, commande programmable

Inclus : Climatiseur mural split avec unité intérieure et extérieure, 10 m de conduites en cuivre isolées, goulotte de montage, télécommande infrarouge, charge de réfrigérant, montage et instruction du personnel

Non inclus : Pompe de condensats, tuyau d'évacuation d'eau

* L'action est valable pour tous les climatiseurs standard mono-split commandés jusqu'au 31 mai 2026. Pour choisir l'appareil adapté, il convient de tenir compte non seulement du volume de la pièce, mais aussi des sources de chaleur telles que l'éclairage, les fours, l'ensoleillement, etc. Travaux à prévoir par le client : installations électriques, évacuation des eaux de condensation et éventuels perçages.

Si vous êtes intéressé, l'un de nos collaborateurs se rendra volontiers chez vous afin de déterminer, avec vous, l'appareil le mieux adapté ou la solution idéale.



Image symbolique



OFFRE SPÉCIALE TOUT-EN-UN*

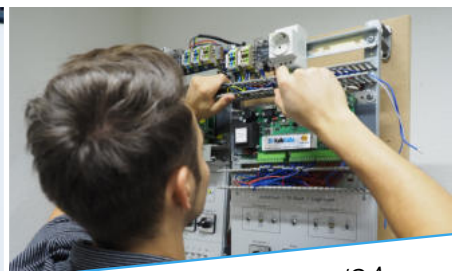
Puissance	Volumes	Prix catalogue	Prix d'action
3.5 kW	jusqu'à 130 m³	CHF 7'020.00	CHF 4'900.00
5.0 kW	jusqu'à 180 m³	CHF 7'240.00	CHF 5'100.00

Le service spécial de Kolb Kälte

Intéressé?

Demandez dès aujourd'hui votre devis personnalisé auprès de
tél. 062 834 02 60, info@kolbkaelte.ch

Une action rapide en cas de panne est primordiale. L'équipe de service de Kolb Kälte SA est accessible 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 et en cas de panne rapidement chez vous. Avec l'abo Premium ou l'abo Premium Plus, Kolb Kälte propose un ensemble de prestations sur mesure et sans problème à des conditions très attractives. Aucun coût supplémentaire n'est facturé pour les temps de déplacement et les kilométrages, le nettoyage est inclus et les prestations effectuées par du personnel intensivement formé et compétent.



Kolb Kälte: hotline 7/7, 24/24

062 834 02 60

Système de conservation intelligent

Tous les ingrédients bien visibles et à portée de main

La farine, le sucre, le riz, les pâtes, les épices, la levure, les ingrédients pour pizzas, les noix, les légumes et beaucoup d'autres produits peuvent être conservés dans ces récipients hygiéniques, clairs et à portée de main. Les différentes couleurs de couvercles vous permettent de créer un système de rangement individuel. Les récipients peuvent tout aussi bien être placés sur ou dessous la table de travail, dans un chariot à glissières ou sur un support mobile.



1 Récipient pour ingrédients, 15 l

En polypropylène
Dimensions: (L x P x H)
440 x 400 x 280 mm
Art. 099750

au lieu de CHF 25.00 **➤ CHF 20.00**

Couvercle pour récipient de 15 l

Art. 099751 blanc
Art. 099752 beige
Art. 099753 bleu
Art. 099754 jaune
Art. 099755 vert
Art. 099756 orange

au lieu de CHF 20.00 **➤ CHF 16.00**

2 Récipient pour ingrédients, 40 l

Jusqu'à 4 récipients empilables
En polypropylène
Dimensions: (L x P x H)
435 x 640 x 450 mm
Art. 099700

au lieu de CHF 50.00 **➤ CHF 40.00**

Couvercle pour récipient de 40 l

Art. 099701 blanc
Art. 099702 beige
Art. 099703 bleu
Art. 099705 jaune
Art. 099706 vert
Art. 099707 orange

au lieu de CHF 33.00 **➤ CHF 26.40**

Support mobile

Dimensions: (L x P x H)
480 x 370 x 130 mm
Art. 099710

au lieu de CHF 100.00 **➤ CHF 80.00**

3 Chariot pour 10 récipients de 15 l

En inox
4 roulettes pivotantes dont, 2 avec frein
Dimensions: (L x P x H)
460 x 600 x 1710 mm
Art. 099760

au lieu de CHF 750.00 **➤ CHF 600.00**

(Prix sans récipient)

4 Chariot pour 4 récipients de 15 l

En inox
4 roulettes pivotantes dont, 2 avec frein
Dimensions: (L x P x H)
460 x 600 x 900 mm
Art. 099761

au lieu de CHF 600.00 **➤ CHF 480.00**

(Prix sans récipient)

maint. 20 % rabais

maint. 15 % rabais

Pratique et de haute qualité **Machines à pâtes**

Machines à pâtes Imperia

Les machines de haute qualité en métal chromé permettent de fabriquer des pâtes rapidement et efficacement. Tous les modèles ont une largeur de rouleaux de 210 mm et sont livrés sans rouleaux de coupe.



1 Imperia manuelle

Idéale pour les petites quantités, avec un rouleau réglable en continu (0–10 mm). Fournie avec manivelle et serre-joint de fixation. **Art. 096933**

au lieu de CHF 645.00
➤ CHF 545.00

2 Imperia électrique

Modèle semi-professionnel : moteur électrique avec entraînement par engrenages, une vitesse. Capacité de production jusqu'à 12 kg de feuilles de pâte par heure avec 10 épaisseurs réglables.

Art. 096945

au lieu de CHF 1'820.00
➤ CHF 1'545.00



Grâce au démontage simple du bras de mélange et de l'arbre de la presse, le nettoyage devient un jeu d'enfant. En raison de la position élevée du canal de pressage vissé, la distance entre le plan de travail et la matrice est optimale, ce qui vous permet de retirer ou de couper les pâtes en toute sécurité et aisément.

Modèles disponibles avec un rendement horaire de 4 à 150 kg!



3 Imperia électronique

Modèle professionnel : moteur électronique avec entraînement par courroie, vitesse réglable en continu pour une consistance optimale de la pâte. **Art. 096946**

au lieu de CHF 2'090.00
➤ CHF 1'775.00

1 Machine à pâtes TR 75 E

Inox, version tout inox, inclus 2 matrices au choix. **Équipée d'un ventilateur pour le séchage des pâtes.** En option: coupeur automatique pour les pâtes courtes (cornettes, torsades, coquillettes, casarecci, etc.)

- Rendement horaire: 8–12 kg
- Quantité de remplissage de semoule de blé dur: 4 kg
- Raccordement: 400 V
- Moteur: 0.55 KW
- Poids: 48 kg
- Dimensions: (L x P x H) 310 x 510 x 570 mm

Art. 096951

au lieu de CHF 7'350.00
➤ CHF 6'245.00

2 Chariot à grille avec 5 clayettes, mobile

- compatible avec TR 75 E
- entièrement en acier inoxydable, prévu pour 5 clayettes en PVC (non inclus)
- (L x P x H) 430 x 600 x 815 mm

Art. 096950.01

au lieu de CHF 890.00
➤ CHF 755.00

3 Clayette en PVC pour TR 75 E

(L x P x H) 600 x 400 x 80 mm ajourée, de couleur blanche

Art. 096950.02

au lieu de CHF 25.00
➤ CHF 21.00



Cylindres de coupe pour 1 2 3

disponibles en différentes largeurs et avec un accessoire pour spaghettis

au lieu de CHF 148.00
➤ CHF 125.00

maint. 20% rabais

Le bon conteneur dans tous les cas

Conteneurs de de transport thermiques et isolants



Thermobox Combi GN 1/1

Avec 12 séparations pour boîtes et plateaux. Chargement frontal. Pour max. 2 boîtes type GN 1/1 (profondeur utile 20 cm) ou autres profondeurs. Box empilable. Même empilées, s'ouvrent et se ferment aisément.

Dimensions: (L x P x H)
500 x 630 x 585 mm (extérieur)
330 x 535 x 470 mm (intérieur)
Contenance: 83 L

Art. 018561

au lieu de CHF 320.00

» CHF 256.00

Thermobox Combi Universal

Pour plaques 60x40 cm. Parois internes réversibles, 1 face 3 étages, 1 face 5 étages. Simplement retirer les parois latérales, les retourner et les remettre en place. Box empilable. Même empilés, s'ouvrent et se ferment aisément.



Dimensions: (L x P x H)
580 x 700 x 620 mm (extérieur)
405 x 620 x 510 mm (intérieur)
Contenance: 125 L

Art. 018560

au lieu de CHF 370.00

» CHF 296.00



Boîte de transport isotherm

En polypropylène incassable, résistante à des températures de -40 à +120° C. Exécution rectangulaire avec couvercle à fermeture hermétique et poignées intégrées. Superposable avec ou sans couvercle, résistante au lave-vaisselle.

Boîte de transport isotherm 600 x 400 mm

(L x P) intérieur 625 x 425 mm

Dimensions: (L x P x H) extérieur
685 x 485 x 260 mm, Hauteur
utile: 200 mm, Contenance: 53 L

Art. 092570

au lieu de CHF 58.00

» CHF 46.40

Dimensions: (L x P x H) extérieur
685 x 485 x 320 mm, Hauteur
utile: 260 mm, Contenance: 69 L

Art. 018557

au lieu de CHF 65.00

» CHF 52.00

Dimensions: (L x P x H) extérieur
685 x 485 x 360 mm, Hauteur
utile: 300 mm, Contenance: 80 L

Art. 018558

au lieu de CHF 68.00

» CHF 54.40

Boîte de transport isotherm GN 1/1 (L x P) intérieur

530 x 330 mm

Dimensions: (L x P x H) extérieur
595 x 390 x 230 mm, Hauteur
utile: 170 mm, Contenance: 30 L

Art. 092565

au lieu de CHF 46.00

» CHF 36.80

Dimensions: (L x P x H) extérieur
595 x 390 x 280 mm, Hauteur
utile: 220 mm, Contenance: 38 L

Art. 018556

au lieu de CHF 48.00

» CHF 38.40

Dimensions: (L x P x H) extérieur
595 x 390 x 320 mm, Hauteur
utile: 260 mm, Contenance: 45 L

Art. 092566

au lieu de CHF 52.00

» CHF 41.60



Particulièrement robustes

Supports mobiles pour chaque situation



1 Support mobile en matière synthétique

Pour corbeilles jusqu'à 600 x 400 mm, avec quatre roues en caoutchouc, charge utile jusqu'à 250 kg, (L x P x H) 615 x 440 x 175 mm

Art. 017669 rouge

Art. 017667 bleu

Art. 017666 jaune

Art. 017665 vert

Art. 017664 blanc

au lieu de CHF 52.00
➤ **CHF 44.00**



2 Boy à empiler

En acier inoxydable, 15 chariots en matière synthétique incl., 4 roues de 125 mm Ø, dont 2 avec frein, Hauteur: 1400 mm

Art. 017668 rouge

Art. 017668.01 jaune

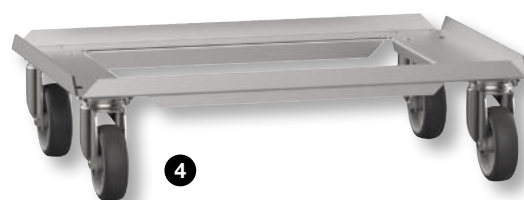
Art. 017668.02 bleu

Art. 017668.03 vert

au lieu de CHF 1'150.00
➤ **CHF 977.00**



maint. 15 % rabais



3 Rollboy poids lourds pour corbeilles de transport

Il est léger et compact, ses roues tournent aisément, empilable, pour corbeilles de 600 x 400 mm, capacité jusqu'à 300 kg

Art. 017700 rouge
L x P x H: 610 x 410 x 195 mm

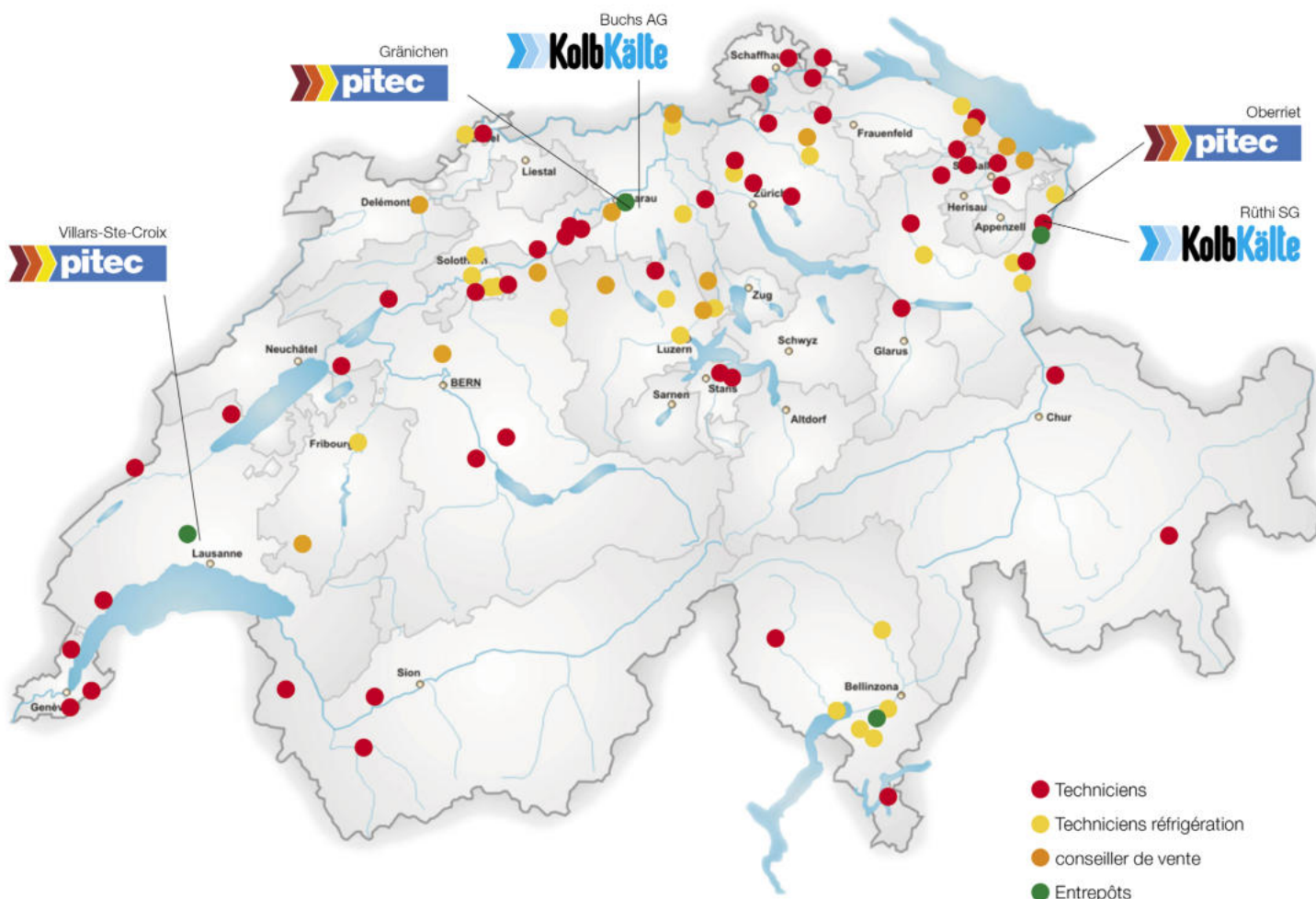
au lieu de CHF 60.00
➤ **CHF 50.00**

4 Support mobile en cadre alu

Pour corbeilles de transport jusqu'à 600 x 400 mm, quatre roues pivotantes, charge utile jusqu'à 250 kg

Art. 017358 rouge
L x P x H: 610 x 410 x 150 mm

au lieu de CHF 110.00
➤ **CHF 93.50**



Partout en Suisse, fiable et toujours à jour **Notre service à votre disposition**

Avec nos techniciens présents dans toutes les régions de Suisse, nous assurons un service rapide, fiable et axé sur les solutions – qu’il s’agisse de maintenance, de réparation ou de mise en service. Pour garantir cette qualité, nous misons sur la formation continue. Nos spécialistes actualisent régulièrement leurs connaissances en technique, sécurité et solutions systèmes – de manière pratique, multi-marques et toujours à jour. Un service à la fois rapide et hautement qualifié.



Contrats de service Pitec :
071 763 81-302



Hotline service froid Kolb :
062 834 02 60



Top!



Photo à gauche : Intervention réussie – Michael et Adem après le remplacement de la pompe défectueuse. Le système fonctionnait à nouveau le jour même. Photo en haut : La nouvelle pompe a été rapidement organisée – pour une remise en service sans détour.

Huile brûlante, fours froids – une intervention d'équipe

Réagir vite en cas d'urgence

Une véritable urgence, à la veille des fêtes : tôt le matin du 22 décembre 2025, vers 3h00, un appel d'astreinte nous est parvenu. À la boulangerie Burkhard à Lyss, une fuite d'huile thermique s'était produite au niveau de la chaudière – tous les fours étaient à l'arrêt. L'huile répandue avait en outre déclenché l'alarme incendie. Un scénario cauchemardesque pour toute boulangerie, d'autant plus juste avant Noël.

Grâce à une communication rapide et claire, notre équipe a pu réagir immédiatement : Adem, notre technicien d'astreinte, a coordonné l'intervention avec Bernhard Wenger et Michael Schröder. Étant le plus proche géographiquement, Michael a accepté spontanément de prendre l'intervention en charge – un bel exemple de l'esprit d'équipe chez Pitec.

À 4h45 déjà, Michael arrivait chez le client et lançait le diagnostic. Le problème a vite été identifié : la pompe de

chaudière était défectueuse et fuyait – de l'huile brûlante s'écoulait au sol. La cause de la panne et de l'alarme était donc claire. Michael a aussitôt commencé à démonter le système. Un vrai défi : la pompe est lourde, encombrante et difficile à manipuler – surtout dans l'urgence.

Pendant ce temps, en arrière-plan, l'organisation de la pièce de rechange était déjà en cours : la pompe et les joints adaptés ont été rapidement commandés. Un collègue a même fait la route en sens inverse pour remettre les pièces à Michael au plus vite. À 9h00, la nouvelle pompe était déjà en route vers Lyss. Adem est ensuite venu prêter main forte pour le remontage. Ensemble, ils ont remplacé la pompe et remis l'installation en service. À 17h15, tout fonctionnait à nouveau – en toute sécurité, fiabilité et prête pour les fêtes.

Cette intervention illustre parfaitement ce que représente le service Pitec :

fiabilité, esprit d'équipe et engagement au-delà des attentes. Un grand merci à toutes les personnes impliquées – voilà ce que signifie vraiment « service ».



Juste avant Noël : pompe défectueuse, huile brûlante, situation critique.

Qualité optimale de Pujadas

Valeurs sûres à des prix encore plus attractifs

Avec sa production près de Barcelone, PUJADAS est l'un des leaders dans la fabrication d'ustensils professionnels pour la gastronomie.

- Qualité moyennement lourde, en acier inoxydable
- Fond composé pour une transmission optimale de la chaleur
- Pour tous les genres de cuisinières, compris l'induction
- Bord supérieur pratique
- Design élégant et qualité supérieure



maint. 15 % rabais

1 Marmite basse

Art. 097209

Ø 240 mm, contenance: 10 l,
hauteur: 240 mm
au lieu de CHF 78.00 **»CHF 66.30**

Art. 097210

Ø 280 mm, contenance: 16.5 l,
hauteur: 280 mm
au lieu de CHF 112.00 **»CHF 95.20**

Art. 097211

Ø 320 mm, contenance: 24 l,
hauteur: 320 mm
au lieu de CHF 145.00 **»CHF 123.25**

Art. 097212

Ø 350 mm, contenance: 33.6 l,
hauteur: 350 mm
au lieu de CHF 178.00 **»CHF 151.30**

Art. 097213

Ø 400 mm, contenance: 50 l,
hauteur: 400 mm
au lieu de CHF 210.00 **»CHF 178.50**

2 Marmite basse

Art. 097202

Ø 200 mm, contenance: 4 l,
hauteur: 130 mm
au lieu de CHF 50.00 **»CHF 42.50**

Art. 097203

Ø 240 mm, contenance: 6.3 l,
hauteur: 140 mm
au lieu de CHF 57.00 **»CHF 48.50**

Art. 097204

Ø 280 mm, contenance: 10.2 l,
hauteur: 170 mm
au lieu de CHF 78.00 **»CHF 66.00**

Art. 097205

Ø 320 mm, contenance: 15.2 l,
hauteur: 180 mm
au lieu de CHF 100.00 **»CHF 85.00**

Art. 097207

Ø 400 mm, contenance: 31.4 l,
hauteur: 250 mm
au lieu de CHF 177.00 **»CHF 150.45**

3 Casserole avec manche

Art. 097231

Ø 160 mm, contenance: 2.1 l,
hauteur: 110 mm
au lieu de CHF 36.00 **»CHF 30.50**

Art. 097232

Ø 180 mm, contenance: 3 l,
hauteur: 120 mm
au lieu de CHF 39.00 **»CHF 33.00**

Art. 097233

Ø 200 mm, contenance: 4 l,
hauteur: 130 mm
au lieu de CHF 43.00 **»CHF 36.50**

Art. 097234

Ø 240 mm, contenance: 6.3 l,
hauteur: 140 mm
au lieu de CHF 52.00 **»CHF 44.00**

4 Sauteuse

Art. 097222

Ø 160 mm, contenance: 1.5 l,
hauteur: 75 mm
au lieu de CHF 33.00 **»CHF 28.00**

Art. 097223

Ø 180 mm, contenance: 2 l,
hauteur: 80 mm
au lieu de CHF 35.00 **»CHF 29.50**

Art. 097224

Ø 200 mm, contenance: 2.5 l,
hauteur: 80 mm
au lieu de CHF 37.00 **»CHF 31.50**

Art. 097225

Ø 240 mm, contenance: 4.3 l,
hauteur: 95 mm
au lieu de CHF 43.00 **»CHF 36.50**

Travail en qualité de pointe

Des ustensiles pratiques pour la saison estivale

maint. 20 % rabais

Papier sulfurisé

Supprime le graissage et le nettoyage des plaques à pâtisserie. Peut être utilisé plusieurs fois. Paquet de 500 pièces.

Art. 015348

Grandeur: 590 x 390 mm,
convient pour plaques: 600 x 400 mm
au lieu de CHF 59.00 **➤ CHF 47.20**

Art. 015396

Grandeur: 640 x 520 mm,
convient pour plaques: 650 x 530 mm
(GN 2/1 – 530 x 650 mm)
au lieu de CHF 62.00 **➤ CHF 49.30**

Art. 015362

Grandeur: 320 x 520 mm,
convient pour plaques: 780 x 580 mm
(GN 1/1 – 325 x 530 mm)
au lieu de CHF 40.00 **➤ CHF 32.00**

Sacs à dresser jetables

Résistants aux déchirures, propres et hygiéniques. Se jettent après leur utilisation. Matériau: polyéthylène. Emballage de 100 pièces.

Art. 018095

Longueur: 400 mm
au lieu de CHF 21.00 **➤ CHF 16.80**

Art. 018096

Longueur: 500 mm
au lieu de CHF 26.00 **➤ CHF 20.80**

Art. 015508

Longueur: 600 mm
au lieu de CHF 25.00 **➤ CHF 20.00**

Art. 018099

Longueur: 900 mm
au lieu de CHF 45.00 **➤ CHF 36.00**



Sacs à dresser jetables Soft

Un travail propre et soigné grâce aux propriétés de la toile spéciale »Soft-Touch« qui garantit une prise en main flexible et adhérente. Rouleau à 100 pièces.

Art. 090460

Longueur: 590 mm
au lieu de CHF 48.00 **➤ CHF 38.40**

Sacs à dresser jetables Hot

Ce sac à dresser est spécialement conçu pour des masses chaudes et épaisses. Résistant et bonne prise en main. Rouleau à 74 pièces.

Art. 090465

Longueur: 590 mm
au lieu de CHF 44.00 **➤ CHF 35.20**



Douilles lisses et cannelées

En inox. D'une seule pièce, sans soudure. Set de 10 pièces, Ø 4 – 15 mm.

Art. 091100

Douilles lisses
au lieu de CHF 29.00 **➤ CHF 23.20**



Art. 091200

Douilles cannelées
au lieu de CHF 29.00 **➤ CHF 23.20**



Support pour sac à dresser

Polypropylène, socle avec 8 perforations pour ranger 4 grandes et 4 petites douilles, sans accessoires.

Art. 018088

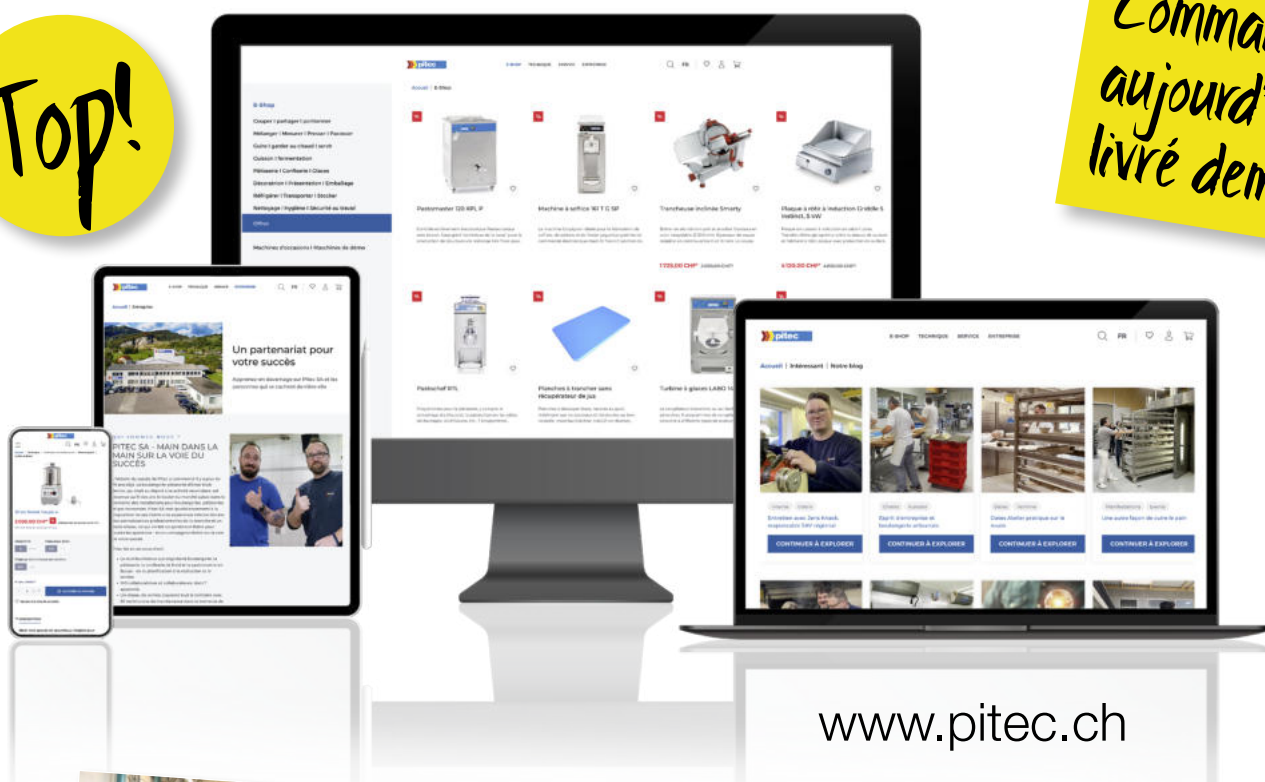
Ø base: 195 mm
Hauteur: 230 mm
au lieu de CHF 10.00 **➤ CHF 8.00**



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

Top!

*Commandé
 aujourd'hui,
 livré demain!*



Séminaires & Événements

Des connaissances approfondies dans tous les domaines grâce à nos séminaires, événements et ateliers pratiques. Retrouvez toutes les prochaines dates sur notre page séminaire sur www.pitech.ch



Toutes les dates
 sont disponibles en ligne.

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.pitech.ch

Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 30 avril 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.pitech.ch

