

pitec actuel

Novembre-Décembre | 2025



live
ige ho

Avec Pitec, au cœur du secteur

On se retrouve à l'IGEHO à Bâle ?

Le principal salon professionnel suisse pour la gastronomie, l'hôtellerie et le take-away est imminent – et Pitec sera de la partie. Venez nous rendre visite à l'IGEHO à Bâle et découvrez des nouveautés passionnantes, des démonstrations pratiques en direct ainsi que des solutions bien pensées pour répondre à vos besoins spécifiques. Nos spécialistes se tiennent volontiers à votre disposition pour un échange personnalisé et vous montrent comment l'innovation et la qualité prennent vie au quotidien.

Nous nous réjouissons de votre visite ! **Hall 1.0, stand D128**



 pitec

Rendez-vous à Bâle -
nous sommes prêts !

Chère cliente, cher client,

du 15 au 19 novembre 2025, l'IGEHO ouvrira à nouveau ses portes à Bâle – le salon professionnel de référence en Suisse pour la gastronomie, l'hôtellerie et le take-away. Bien entendu, nous serons également présents pour le 60e anniversaire de cette plateforme emblématique du secteur. Retrouvez-nous dans la halle 1.0, stand D128. Découvrez nos nouveautés, assistez à des démonstrations pratiques en direct et échangez avec nos conseillers techniques expérimentés. Qu'il s'agisse de besoins spécifiques, de nouvelles idées ou de projets concrets – notre équipe se fera un plaisir de vous accompagner.

Avec ce numéro de Pitec Actuel, vous recevrez également notre nouveau catalogue général – plus de 500 pages de savoir-faire concentré et une large gamme de produits. Très apprécié, cet ouvrage de référence a été réédité à la demande générale et vous offre un aperçu complet de notre assortiment actuel. Pour commander rapidement et en toute simplicité, nous vous recommandons notre boutique en ligne sur www.pitec.ch. Vous pouvez y parcourir notre offre 24h/24, passer vos commandes directement et consulter de nombreuses informations techniques ainsi que des accessoires adaptés.

À l'approche des fêtes de fin d'année, nous vous présentons en page 3 une sélection d'outils pratiques pour votre production de Noël. Entre formes créatives et accessoires éprouvés – laissez-vous inspirer !

Nous vous souhaitons une agréable lecture, une belle fin d'année et une période de l'Avent pleine de sérénité, de gourmandise et d'inspiration.

Avec nos salutations les meilleures,

Thomas Baumgartner

Thomas Baumgartner
Responsable des
ventes directes



New

Parfait pour tous les menus ! Heinzelmann CHEF-X

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



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×P×H) : 265 × 423 × 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×P×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



Un Noël tout en douceur

Une créativité festive

Des classiques traditionnels aux créations modernes – notre assortiment de Noël offre aux boulangers, pâtisseries et chocolatiers une multitude de possibilités. De quoi créer des produits qui ne se contentent pas d'être délicieux, mais qui suscitent des émotions et enthousiasment votre clientèle.



Tampon

❶ Merry Christmas, Ø 60 mm
Art. 090657

❷ Santa Claus, Ø 60 mm
Art. 090658

au lieu de CHF 45.00
➤ CHF 36.00

Moule à chocolat

❸ Moule double pour cloches
Hauteur : 125 mm
Art. 0199999

au lieu de CHF 52.00
➤ CHF 44.00

Flexipan

Dimensions de la plaque :
600 x 400 mm

❹ Sapins
Dimensions de la forme :
95 x 85 x 30 mm, Division : 20
Art. 018038

❺ Etoiles
Dimensions de la forme :
80 x 65 x 15 mm, Division : 24
Art. 017886

au lieu de CHF 108.00
➤ CHF 91.00

Sucettes et barres

Grandeur du cadre:
275 x 175 x 24 mm

❻ Moule pour sucettes étoile Lolly
Dimensions de la forme : 57 x 59 mm
Nombre de pièces : 4, Contenu : 25 g
Art. 019322

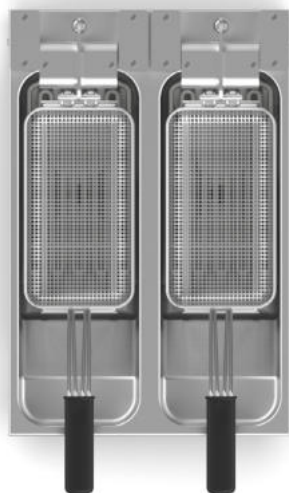
❼ Moule pour sucettes St-Nicolas Lolly
Dimensions de la forme : 65 x 50 mm
Nombre de pièces : 4, Contenu : 25 g
Art. 019319

❽ Moule pour barres Noël
Dimensions de la forme :
130 x 26 x 12 mm
Nombre de pièces : 7, Contenu : 40 g
Art. 019323

au lieu de CHF 35.00
➤ CHF 29.70

❾ Bâtonnets pour sucettes Lolly
Longueur: 103 mm, Ø: 4 mm
Paquet de 500 pièces
Art. 019302

au lieu de CHF 27.00
➤ CHF 22.00



New

Friteuse haute performance **New: The CORE**

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

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

Friteuse sur pied Valentine CORE 2200 Turbo

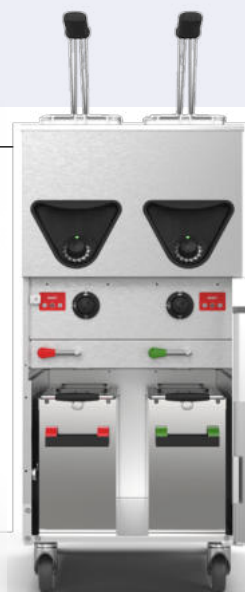
- Cuve : 2 x 7-8 L
- Dimensions (L x P x H) : 400 x 600 x 850 / 900 mm
- Panier à friture (L x P x H) : 158 x 285 x 135 mm, 2 pièces
- Capacité de production : 46 – 54 kg / h
- Degré de protection : IPX4
- Puissance : 18 kW
- Raccordement : 2 x 400 V / 3 N / 26 A

Art. 093685

au lieu de CHF 7'000.00

CHF 5'950.00

maint. 15% rabais



Friteuse sur pied Valentine CORE 2525 Turbo

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

Art. 093686

au lieu de CHF 7'500.00

CHF 6'375.00



Parfaitement équipé avec B.Protherm

Transport professionnel des plats

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

Pitec, partenaire service B.PRO



Pitec AG est ravi d'être le partenaire de service officiel de B.PRO pour toute la Suisse. Notre équipe expérimentée, basée à l'atelier de réparation de Gräni-chen et au service d'Oberriet, prend en charge tous les produits B.PRO, peu importe leur vendeur d'origine. Qu'il s'agisse de prestations sous garantie ou de réparations, nous assurons un service professionnel et efficace. Grâce à des formations régulières, comme récemment chez B.PRO à Oberderdingen, nous maintenons notre expertise à jour afin de vous offrir un support optimal.

Blancotherm 620 KBRUH Chargement frontal

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

Art. 095358

au lieu de CHF 1'750.00

➤ **CHF 1'485.00**



maint. 15% rabais



Plus de
B.PRO



La variété pour tout B.PROTHERM E

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



Conteneur pour le transport de repas chauffé par air pulsé BPTE 24 H

- Capacité : 24 paires de glissières, dont 24 x GN 1/1 ou subdivision
- Écartement des glissières : 38,3 mm
- Plage de température : +30 °C jusqu'à +95 °C
- Dimensions: (L x P x H) 590 x 821 x 1302 mm
- Raccordement / Puissance : 230 V / 0.99 kW
- Poids : 65 kg

Art. 095511

au lieu de CHF 4'850.00

➤ **CHF 4'120.00**



Chariot

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

Art. 095359

au lieu de CHF 240.00

➤ **CHF 204.00**

B.Protherm 320 KB Toploader

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

Art. 095353

au lieu de CHF 1'150.00

➤ **CHF 975.00**





Vidéo



New

Confort, hygiène et maîtrise

OPTIMA : la solution idéale pour les cuisines pros

Avec la nouvelle gamme OPTIMA, MKN propose une série d'appareils optimisée pour les exigences des hôpitaux, EMS, cuisines collectives et unités de production. Une hauteur réduite de 750 mm offre plus de rangement ; la profondeur de 850 mm permet un travail plus flexible – notamment avec le FlexiChef®.

Hygiène et sécurité à un niveau supérieur : Grâce à la norme d'hygiène H2, à la protection IPX6, aux soudures laser et aux surfaces sans joints, le nettoyage devient nettement plus simple. Cela garantit une hygiène maximale et une apparence impeccable – sans vis visibles.

L'automatisation fait gagner du temps : Le remplissage automatique en eau est intégré de série et peut être contrôlé avec précision – également via une application. Des fonctions telles que le minuteur, la sonde à cœur* et le nouveau système Easy-Lift rendent le travail en cuisine plus efficace et plus sûr. Le nouveau concept de couvercle, doté d'un pivot sans usure, séduit aussi par sa maniabilité.

Commande intuitive : Le nouveau OPTIMA Control allie boutons robustes en inox et grand écran IPX8, lisible même à distance. Une maîtrise parfaite pour toutes les applications.

Les atouts de la nouvelle OPTIMA en un clin d'œil :

- **Plus de rangement :** hauteur de corps 750 mm
- **Surface accrue :** 850 mm de profondeur, avec FlexiChef®
- **Remplissage auto. en eau :** froide, chaude ou mixte
- **Hygiène simplifiée :** espace H2, IPX6, sans joints
- **Maîtrise totale :** grand écran, IPX8, connectivité via app
- **Sécurité et efficacité :** Multi Safe Connect – circuits séparés
- **Confort dans les détails :** Easy-Lift, couvercle sans usure
- **Commande numérique :** minuterie, sonde à cœur*, programmable
- **Robuste & intuitif :** OPTIMA Control avec boutons en inox

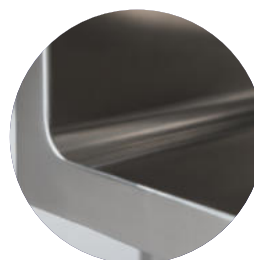
*selon modèle

Système de commande
Easy Handling



Remplissage automatique en eau

MKN Multi Safe Connect



Nouvelle norme d'hygiène et de protection contre l'eau

Concept de commande et de design
Optima Control



Automatisation intelligente

Intéressé?

N'hésitez pas à nous contacter – nous vous conseillons volontiers.

Technologie de cuisson haut de gamme **MKN FlexiChef® et fours mixtes MKN**



Vidéo : Découvrez le
FlexiChef® en action

Savourez le plaisir de cuisiner en toute liberté ! Plus vos exigences sont élevées, plus vous l'apprécierez ! Avec le FlexiChef®, vous disposez d'une technique de cuisson professionnelle à toute épreuve. La puissance concentrée de cette solution multifonctionnelle optimise tous vos processus de travail dans la restauration collective, l'hôtellerie et la gastronomie. Bouillir, rôtir, cuire sous pression ou frire – vous faites tout avec un seul appareil, à encombrement minimal. Voilà ce qui s'appelle une productivité rentable. Réjouissez-vous de profiter de processus de cuisson rapides, simples et flexibles, parfaitement « à point » !



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 (53 x 57 cm)
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



Concept de commande MagicPilot®

Grâce au concept de commande moderne et intuitif MagicPilot®, l'utilisation du FlexiChef® est d'une simplicité déconcertante – tout comme sur votre tablette ou smartphone à la maison. Le FlexiChef® est équipé d'un grand écran tactile de 10 pouces, clair, robuste et particulièrement facile à nettoyer.



**Toucher maintenant une
subvention supplémentaire !**

*Situation au 2025 ; infos : www.eartheffect.ch

CHF 1'250.00*
pour le FlexiCombi

CHF 900.00*
pour le SpaceCombi

live
igeHo

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.



maint. 25% rabais

Professionnels dans chaque situation

Des appareils micro-ondes

Panasonic

De la catégorie 1000 watts

1 Micro-ondes NE-1027

- Puissance thermique: 1000 watts (max.), 1 magnétron
- 1 étage
- Charnière de porte à gauche
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures: (L x P x H) 510 x 360 x 306 mm
- Cavité: (L x P x H) 330 x 330 x 200 mm
- Capacité du four: 22 litres
- Raccordement: 230 V / 1.49 kW

Art. 094258

au lieu de CHF 1'050.00

➤ **CHF 890.00**

De la catégorie compactibilité

2 Micro-ondes NE-1843

- Puissance thermique: 1800 watts (max.), 2 magnétrons
- 1 étage
- Charnière de porte à gauche
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures: (L x P x H) 422 x 508 x 337 mm
- Cavité: (L x P x H) 330 x 310 x 175 mm
- Capacité du four: 18 litres
- Raccordement: 230 V / 2.83 kW

Art. 094260

au lieu de CHF 2'250.00

➤ **CHF 1'910.00**

1



Autres modèles

disponibles dans l'e-shop

2



Viande tendre, croûte croustillante et saveur intense

BeefCraft – le plaisir de la viande



BeefCraft

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

Art. 094057

au lieu de CHF 9'350.00

➤ **CHF 7'945.00**

BeefCraft+

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

Art. 094163

au lieu de CHF 14'950.00

➤ **CHF 12'705.00**

maint. 15% rabais

Efficacité à tous les formats

Mixeurs puissants

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

1 Mixeur plongeant CMP 250 VV

Profond. de pénétration 250 mm
0.27 kW. **Art. 096211**
au lieu de CHF 550.00

➤ **CHF 467.00**

1 Mixeur plongeant CMP 300 VV

Profond. de pénétration 300 mm
0.3 kW. **Art. 096212**
au lieu de CHF 620.00

➤ **CHF 527.00**

1 Mixeur plongeant CMP 350 VV

Profond. de pénétration 350 mm
0.35 kW. **Art. 096213**
au lieu de CHF 690.00

➤ **CHF 586.00**

4 Mixeur plongeant MP 800

Turbo, Profond. de pénétration 740 mm, 1 kW. **Art. 096238**
au lieu de CHF 1'585.00

➤ **CHF 1'347.00**

3 Mixeur plongeant MP 350

Ultra TP, Longueur : 35 cm, poignée amovible, 9500 U/min, 440 W, 230 V, **Art. 096383**
au lieu de CHF 760.00

➤ **CHF 646.00**

4 Mixeur plongeant MP 800

Turbo TP, Longueur : 35 cm, 1000 W, 230 V, **Art. 096359**
au lieu de CHF 1'435.00

➤ **CHF 1'219.00**

maint. 15% rabais

Idéal pour sauteuses basculantes ! Support mural inclus



Puissance sans fil pour la cuisine

Bamix cordless Pro

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



maint. 15% rabais



Vidéo YouTube

Mixeur plongeant Bamix cordless Pro

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

Art. 096387

au lieu de CHF 230.00
CHF 195.50

Bamix Gastro 200

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

Art. 096057

au lieu de CHF 290.00
CHF 246.50

Simple, sûrs et sans problème

Les automates à crème du leader mondial Mussana



Taille adaptée à chaque usage

Modèle
de base

Apprécié par les entreprises
de moyenne grandeur

Construction
très étroite

Petite surface – grande
capacité de remplissage

Pony 2 litres

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

Poids: 33 kg

Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096399

au lieu de CHF 3'580.00

➤ CHF 3'040.00

Boy 4 litres

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

Poids: 36 kg

Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096400

au lieu de CHF 3'850.00

➤ CHF 3'270.00

Lady 6 litres

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

Poids: 39 kg

Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096401

au lieu de CHF 4'380.00

➤ CHF 3'720.00

Grande 12 litres

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

Poids: 45 kg

Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096402

au lieu de CHF 4'900.00

➤ CHF 4'165.00



maint. 15 % rabais



Micro Clean produit de nettoyage et désinfection pour automates à crème Mussana

Contenance: 4 x 1 l

Art. 096206

au lieu de CHF 62.00

➤ CHF 52.50



Couper, décorer, tempérer

Précision et perfection



live
Igeho

Pomati Aqua

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

Art. 430254

au lieu de CHF 70'700.00
CHF 62'210.00

La Pomati Aqua ouvre de nouvelles perspectives dans la technologie de découpe. Qu'il s'agisse de produits frais ou surgelés, de pâtisseries sucrées ou salées – cette machine découpe des formes complexes avec une précision extrême, sans l'utilisation d'outils classiques.

Grâce à une technologie innovante à air et à eau, les découpes sont nettes, silencieuses et efficaces. Idéale pour la pâtisserie, la restauration et la confiserie – même pour les matières délicates comme le chocolat ou la crème. La machine Aqua séduit par sa facilité d'utilisation, son format compact et sa maintenance simplifiée. Des programmes prédéfinis, des ports USB et réseau ainsi qu'un système intégré d'aspiration et de récupération viennent compléter cet équipement polyvalent.



Pomati Aria

Dimensions : (L x P x H)
1000 x 865 x 1875 mm
Raccordement :
230 V / 1,3 kW / 10 A
Art. 441140

au lieu de CHF 12'960.00
CHF 11'400.00

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



maint. 12% rabais

Les nouvelles machines à tempérer SL allient un design attrayant et des normes de qualité élevées à une consommation d'énergie inférieure de 35 % à celle des machines moyennes du marché. La SL 16, d'une capacité de 16 kg, est équipée d'une vis sans fin extractible en acier inoxydable pour faciliter le changement de chocolat et le nettoyage. Il est possible d'inverser le processus via le panneau de commande à écran tactile. Le panneau de commande à écran tactile permet de contrôler différentes fonctions, comme par exemple la vitesse de transport du chocolat qui peut être réglée sur trois niveaux.

Avantages

- Réduction de 35% de la consommation d'énergie
- Vis sans fin amovible
- Inversion pour le déchargement du chocolat
- En acier inoxydable
- Thermorégulation avec niveau intermédiaire de température
- Possibilité de régler un mode nuit

Tempéreuse SL16

Dimensions : (L x P x H)
470 x 719 x 1432 mm
Raccordement : 400 V / 50 Hz / 1 kW
Capacité : 16 kg
Art. 430249

au lieu de CHF 14'330.00
CHF 12'610.00





*Christophe Robin (directeur du site Bridor Suisse)
et Arthur Brault (fondateur de Chef Gourmet).*

Bridor Suisse mise sur la technologie au CO₂ de Kolb Kälte

La technologie du froid de demain

Avec sa nouvelle unité de production à Cousset, Bridor renforce sa présence sur le marché suisse – et s'appuie sur une technologie de haute qualité et des partenaires fiables. Pour la conception et la réalisation de l'ensemble des installations de froid et de fermentation, l'entreprise a fait confiance à l'expertise de Kolb Kälte.

« Nos clients attendent une qualité constante. Pour cela, nous avons besoin de processus sur lesquels nous pouvons compter à 100 % – du façonnage à l'expédition », explique Christophe Robin, directeur du site Bridor Suisse. Bridor est réputé pour ses viennoiseries premium surgelées,

très appréciées dans la restauration et l'hôtellerie à travers toute la Suisse. Qu'il s'agisse de croissants, de pains au chocolat ou de créations saisonnières, les produits sont livrés surgelés puis cuits sur place. Une production fluide exige donc un système de froid

« Kolb Kälte n'a pas simplement livré une installation – ils ont compris nos processus et conçu avec nous une solution parfaitement adaptée. »

Christophe Robin, Bridor Suisse

précis et parfaitement contrôlé – et c'est là qu'est intervenu Kolb Kälte. Le concept développé conjointement repose sur une puissante installation CO₂ à plusieurs zones de froid : cellules de surgélation, entrepôts de congélation, chambres froides positives et cellules de fermentation à réglage individuel. L'ensemble de l'installation a été minutieusement adapté aux processus sensibles et aux standards de production élevés de Bridor.

Fermentation maîtrisée – Qualité sur simple pression d'un bouton

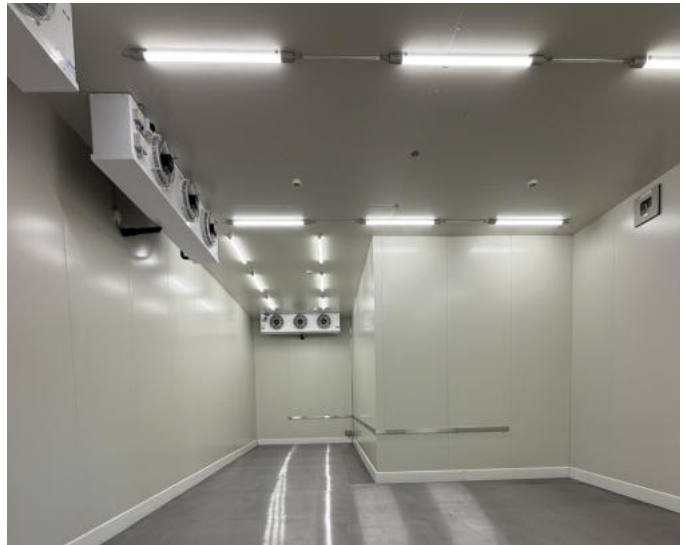
L'un des éléments centraux du projet était la fermentation : différentes



De la livraison au montage : Kolb Kälte a réalisé toutes les zones de froid et de fermentation selon plan.



Cellules de surgélation, chambres de fermentation, espaces réfrigérés et surgelés : Kolb Kälte a réalisé l'ensemble du système de froid et de fermentation, incluant la technologie CO₂, la régulation et la finition hygiénique – sur mesure pour la production Bridor.



pâtes, des temps de repos variables, des conditions climatiques sensibles – chaque série de production apporte son lot d'exigences. « Le cœur du processus, ce sont les cellules de fermentation. Elles doivent fonctionner de manière fiable – quel que soit le moment de la journée, le volume ou la recette », explique M. Robin. Kolb Kälte a développé une solution personnalisée avec des paramè-

« La nouvelle installation nous apporte clarté, sécurité et efficacité – exactement ce qu'il nous faut pour tenir nos promesses de qualité. »

Christophe Robin, Bridor Suisse

res précisément ajustables pour la température, l'humidité et la durée. Un système centralisé de surveillance a également été installé, permettant de suivre en temps réel l'ensemble des processus de froid et de fermentation. Grâce à un accès à distance,

l'équipe Bridor peut contrôler toutes les zones et intervenir immédiatement si nécessaire. « Avec cette solution, nous maîtrisons non seulement la technique – mais nous gagnons aussi en temps, en sécurité et en clarté au quotidien », souligne M. Robin. Le choix du CO₂ comme fluide frigorigène naturel reflète l'engagement fort en faveur de la durabilité et de l'avenir – une valeur essentielle pour Bridor, tout comme pour Kolb Kälte.

Une collaboration solide

Le projet a été mené dans un dialogue étroit – pragmatique, structuré et orienté vers la solution. Kolb Kälte a accompagné la réalisation depuis la phase de conception jusqu'à la mise en service sur site, dans le respect des délais. « Ce fut une collaboration très agréable – on a senti une vraie expérience, partagée d'égal à égal. L'équipe projet était toujours présente et proactive », se souvient Christophe Robin. Même les ajustements de dernière minute pendant la phase de chantier ont été pris en compte avec

flexibilité. Bridor souligne notamment la transparence dans la communication, le respect de toutes les échéances et la coordination fluide avec les autres partenaires impliqués.

Prêts pour la suite

Avec son nouveau site, Bridor Suisse est idéalement positionné pour s'adapter aux évolutions du marché et aux variations saisonnières de la demande. L'infrastructure moderne permet d'ajuster rapidement les volumes de production, d'introduire de nouveaux produits et de garantir en continu des standards de qualité élevés. « Nous voulons impressionner nos clients – avec des produits fidèles à leur promesse. Pour cela, il nous faut une technique aussi précise que le travail de nos boulangers et pâtisseries », résume M. Robin. Pour Kolb Kälte, ce projet avec Bridor est une nouvelle preuve que des solutions de froid sur mesure et une collaboration de qualité peuvent faire toute la différence – de la planification au résultat final. Plus d'infos : **www.bridor.com**

Le concept adapté à chaque secteur

La cuisson en magasin

Wiesheu et ses fours pour le point de vente sont des synonymes de qualité, d'innovation et de flexibilité dans l'industrie boulangère-pâtisserie. Depuis de longues années, Wiesheu propose une technologie de cuisson de premier ordre qui permet aux boulangeries, aux cafés, aux restaurants, aux supermarchés et à bien d'autres branches de proposer des articles de boulangerie-pâtisserie frais de qualité.

Les fours pour magasin de Wiesheu offrent une impressionnante diversité d'options, des fours à air chaud et à étages aux systèmes de porte intelligents, qui garantissent une utilisation conviviale et sûre. Ces appareils permettent aux professionnels d'associer au plus haut niveau l'art traditionnel de la boulangerie-pâtisserie et les technologies modernes.

Grâce aux innombrables possibilités, vous trouverez la solution qu'il faut pour tous les secteurs et tous les besoins.

WIESHEU
Im Laden backen!



Dibas Smart deck



Euromat E3

Nouvelle capacité des chambres de cuisson, design fonctionnel et nouvelle conception.



Four de magasin Dibas

Cette porte de four brevetée «disparaît» dans le bâti lors de son ouverture.



Four de magasin Minimat

Les petits fours ventilés plaisent par leur design et leur petite taille.



Dibas Nostalgie

Le four de haute technologie et de «design rétro».



Atollspeed pour tous les goûts: les plaisirs épicés ou sucrés, végétariens ou carnés!

Désormais encore plus performant!

Atollspeed : le four le plus performant et rapide pour tous les snacks

Aujourd'hui, les gens aimeraient pouvoir boire et manger en dehors de leur domicile à tout moment de la journée. Faites de cette tendance votre affaire! Grâce à la combinaison parfaite entre une convection dirigée et la technologie microondes, Atollspeed permet de réduire le temps de cuisson par 10. La coloration et le croustillant parfaits sont obtenus par la chaleur de convection réglable en des temps extrêmement courts garantis.

Modèle de base Atollspeed AS300H Easy

- Dimensions: (L x P x H)
445 x 687 x 570 mm
- Couleur: noir
- Raccordement: 230 V /
50 Hz / 2.7 kW /
16 A à action retardée
- Prise de courant: Typ 23
- Poids: 63 kg
- ne convient pas aux
produits surgelés

Art. 425987.100

au lieu de CHF 6'850.00
CHF 5'820.00



*live
ige ho*



Spécifications techniques:

- Dim. extérieures: (L x P x H)
445 x 687 x 570 mm
- Chambre de cuisson: (L x P x H)
317 x 311 x 170 mm
- Raccordement : 230 V / 16 A / 3.3 kW
- Poids: 65 kg
- **Nouveau: avec connexion réseau et personnalisable avec vos propres logos et images**
- **Nouveau: mode veille programmable**
- **Nouveau: filtre à air en acier chromé (convient au lave-vaisselle)**

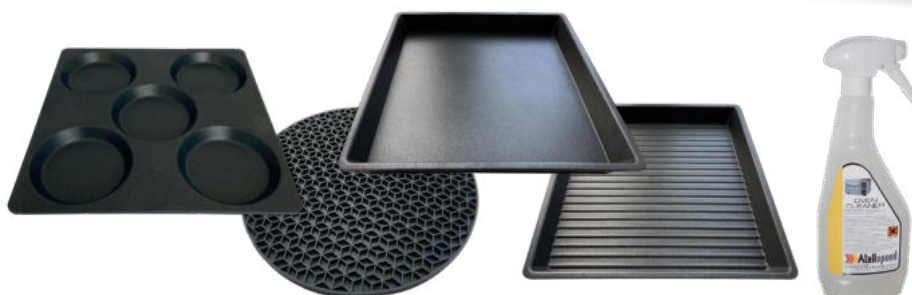
Atollspeed 300 H Plus
argent Art. 425983

au lieu de CHF 8'100.00
CHF 6'880.00

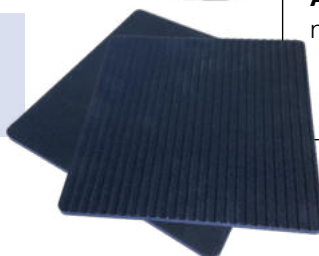
Atollspeed 300 HB Plus
noir Art. 425983.100

au lieu de CHF 8'250.00
CHF 7'010.00

maint. 15% rabais



Autres accessoires pour Atollspeed
avec **maintenant 15 % de rabais**
dans notre boutique en ligne

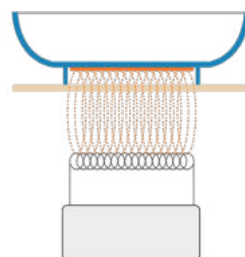


Solutions et conceptions sur mesure

Tout pour la distribution de repas



Les systèmes à induction se distinguent par une efficacité énergétique élevée avec une faible consommation d'énergie, des temps de régénération courts et d'excellents résultats en termes de température et de qualité des plats.



- ▶ Vaisselle en porcelaine avec revêtement spécial à la base
- ▶ Génération de chaleur dans le fond de l'assiette
- ▶ Plateau de service
- ▶ Lignes de champ magnétique
- ◁ Induction
- ◁ 230 / 400 V

Induction



- Leader sur le marché germanophone
- La technique de régénération présentant la plus grande efficacité énergétique, temps de régénération court, vaisselle à revêtement spécial requise, uniquement pour système de plateaux
- Réchauffage/régénération par champ électromagnétique alternatif entre une bobine de cuivre dans les chariots de transport ou la station d'accueil et la vaisselle en porcelaine à revêtement spécial
- Seule la vaisselle en porcelaine revêtue est chauffée
- Une séparation thermique n'est pas nécessaire
- Système efficace pour le maintien au chaud, le réchauffage ou la régénération de plats
- Possibilité de garniture individuelle des plateaux
- Les plats froids étant servis dans une autre vaisselle, ils ne sont pas chauffés et peuvent donc être placés sur le même plateau

Air chaud



rational
PRODUCTION

Les systèmes à air chaud constituent une solution idéale pour la distribution de repas sur de grandes distances, afin d'atteindre les températures conformes aux prescriptions HACCP.



Chaleur de contact

Les systèmes à chaleur de contact sont éprouvés de longue date et se distinguent, grâce à la séparation thermique, par une faible chaleur rayonnante et une bonne durée de maintien au chaud.

- La vaisselle en porcelaine à fond plat est chauffée au moyen d'une plaque en aluminium ou vitrocéramique, directement ou à travers le plateau pour chaleur de contact
- La porcelaine transmet la chaleur aux plats à régénérer ou à tenir au chaud
- Les plats froids sur le même plateau restent froids grâce à la séparation thermique dans le chariot
- Les plaques chauffantes de contact fonctionnent comme des plaques de cuisson, et chauffent tout le côté chaud du plateau



menu
MOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS



Vous trouverez des informations détaillées sur les différents systèmes dans notre dépliant sur la distribution de repas et la technique de régénération. Consultez-nous !



- Le système le plus répandu à l'échelle mondiale, avec la consommation d'énergie la plus élevée
- Temps de régénération relativement long, utilisation de vaisselle standard possible
- Essentiellement système de plateaux, régénération en conteneurs possible dans une mesure limitée seulement
- Chauffage/refroidissement par flux d'air chaud/froid
- Une séparation thermique dans le chariot de transport évite l'échange d'air entre les composants de chauffage et de refroidissement
- Utilisation partielle de stations d'accueil (composants techniques) pour les chariots de transport. Chauffage et refroidissement pendant la connexion à la station d'accueil





Une formation réussie : Samuel Piersimoni au travail, en mission dans le tunnel du Gothard – et lors des championnats suisses des métiers du froid.



Réussite et avenir assuré chez Kolb Froid

Un début de carrière prometteur

Avec son diplôme d'installateur en systèmes de réfrigération CFC obtenu avec succès fin juin 2025, une nouvelle étape commence pour Samuel Piersimoni – désormais technicien frigoriste à plein temps au Tessin. « Chez Kolb Froid, j'ai été mis au défi chaque jour. J'ai pu travailler sur une grande variété d'installations – du climatiseur au surgélateur. Cela m'a permis d'acquérir une expérience pratique très large », explique le jeune homme de 21 ans. Ce qui l'a le plus marqué ? Le grand projet dans le tunnel CFF du Gothard – un moment fort de sa formation. Même les situations complexes, où il fallait faire preuve de créativité, sont aujourd'hui pour lui autant d'occasions d'avoir appris.

Samuel a des objectifs clairs pour la suite : approfondir ses connaissances en technologie du froid au CO₂, se former dans le domaine électrique – et améliorer son allemand. Le fait qu'il reste fidèle à Kolb Froid nous réjouit tout particulièrement. « J'apprécie de continuer à faire partie d'une équipe

spécialisée dans les installations pour boulangeries et gastronomie – une équipe qui mise sur la qualité, la fiabilité et l'esprit d'équipe. »

Le parcours de Samuel est représentatif de notre engagement en tant qu'entreprise formatrice : en 2025, quatre apprentis ont terminé leur formation chez Kolb Froid. Nous assumons notre responsabilité pour l'avenir de la branche : avec un encadrement personnalisé, des projets concrets et des perspectives de carrière bien réelles. Car les spécialistes qualifiés de demain ne tombent pas du ciel – ils naissent d'un véritable engagement en faveur de la formation.



Une équipe soudée : Flavia et Samuel en mission chez Gianfranco Cuoco à Soazza – leur diplôme en poche, ils ont fêté leur réussite par un voyage au Japon.

Formation chez Kolb Froid : **Installateur-trice en systèmes de réfrigération CFC (4 ans)**



- Accompagnement personnalisé par des professionnels expérimentés
- Projets passionnants dans des domaines d'intervention variés
- Quatre apprentis diplômés en 2025
- Réelles perspectives d'évolution au sein de l'entreprise
- Un métier d'avenir – sûr, recherché et riche en opportunités

Sûr, rapide et propre

Tranchage du pain avec JAC



Comme appareil de table ou sur roulettes, en 45 ou 60 cm de largeur de coupe, à simple ou double tranche, ou encore à tranche variable, ... JAC vous propose une gamme de trancheuses à pain adaptée à tous vos besoins. Au design classique ou épuré et dans la couleur de votre choix, elles s'intégreront parfaitement dans vos rayons.



Trancheuse à lame circulaire Jac Varia Pro

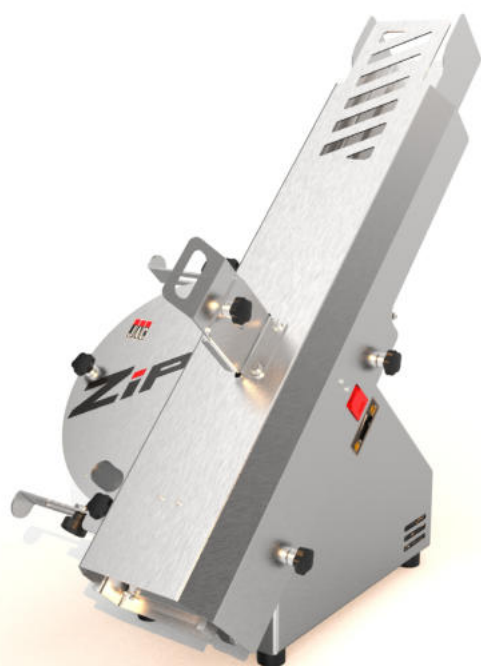
- Écran tactile pour régler l'épaisseur et la quantité des tranches
- Griffes automatiques pour stabiliser le pain

Spécifications techniques :

- Dimensions : (L x P x H)
990 x 746 x 1133 mm
- Dimensions du pain max. :
(L x P x H) 490 x 340 x 160 mm
- Largeur de coupe : 4 - 30 mm
- Rendement :
120 à 240 tranches/min
- Raccordement : 230 V / 0,75 kW
- Poids : 250 kg

Art. 440227.001

au lieu de CHF 14'770.00
CHF 12'550.00



Trancheuse pour petits pains Jac Zip

- Modèle de table
- Hauteur et profondeur de coupe réglables
- Coupe jusqu'à 2'000 petits pains/heure
- Faible encombrement

Spécifications techniques :

- Dimensions : (L x P x H)
362 x 654 x 775 mm
- Dimensions du pain : (L x P)
max. 120 x 80 mm
- Raccordement : 230 V / 0.49 kW
- Poids : 35 kg

Art. 440225

au lieu de CHF 3'180.00
CHF 2'700.00



Trancheuse automatique de table Jac Picomatic 450

- Modèle de table
- Ensachoir / Plaque de remplissage de sachets
- Compartiment d'insertion protégé par barrière photoélectrique
- En option : démarrage automatique après insertion du pain

Spécifications techniques :

- Dimensions : (L x P x H)
607 x 682 x 880 mm
- Dimensions du pain : (L x P x H)
440 x 300 x 180 mm
- Épaisseur de coupe : 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 et 18 mm (préciser à la commande)
- Raccordement : 400 V / 0.49 kW
- Poids : 105 kg

Art. 440228

au lieu de CHF 4'670.00
CHF 3'965.00

Socle Jac Picomatic 450

- À roulettes
- Avec plateau

Spécifications techniques :

- Dimensions : (L x P x H)
600 x 640 x 650 mm

Art. 440244

au lieu de CHF 510.00
CHF 430.00

maint. 15 % rabais

Utile et astucieuse

La nouvelle ligne de dosage Unifiller



Prix sans doseuse Unifiller

Unifiller Conveyor Belt

composé de :

- Bande transporteuse de 1500 mm de long
- Hauteur de bande 900 mm, largeur de bande 300 mm
- Vitesse à réglage variable
- Avec racleur à détente rapide
- Tiges de guidage pour le positionnement des gobelets
- Commande aisée par écran tactile
- Modes de fonctionnement :
 - mode de transport : course à gauche ou à droite à vitesse variable
 - mode de dosage : avec arrêts et dosages programmables
 - mode de dosage selon longueur : avec dosages programmables sur une longueur donnée
 - mode de dosage selon signal : avec signal pneumatique ou électrique à l'Unifiller

Spécifications techniques:

Dimensions : (L x P x H) 1'500 x 500 x 1'900 mm

Vitesse du tapis: 1,2 - 7,0 m/min

Raccordement: 400 V

Art. 441357

au lieu de CHF 33'450.00

> CHF 28'430.00

Table à accrocher

table de travail pour Conveyor Belt

Art. 441357.001

au lieu de CHF 1'100.00

> CHF 930.00



Unifiller Buffer Table

La Buffer Table est installée à l'extrémité de la bande transporteuse pour recueillir les produits après le remplissage. L'opérateur peut venir chercher les produits sur cette table pour les emballer.

La table se compose des éléments suivants :

- Plateau tournant de 900 mm de diamètre
- Rebord de table de 30 mm
- Guidage d'entrée pour un passage sans faille des produits de la bande transporteuse à la table tampon
- Mécanisme de verrouillage pour ajuster aisément la table tampon à la bande transporteuse
- Rail de guidage réglable pour pousser les produits vers le milieu de la table
- 3 pieds d'appui à roulettes
- Hauteur des roulettes réglable en continu, pour un alignement aisé du convoyeur
- Hauteur de la table : 900 mm (réglable ± 50)
- Rotation fixe

Spécifications techniques:

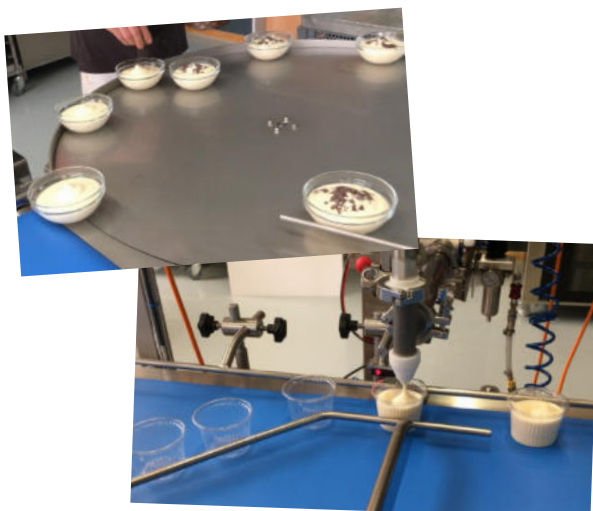
Dimensions: (L x H) 900 x 900 mm

Raccordement: 230 V

Art. 441358

au lieu de CHF 14'810.00

> CHF 12'580.00





the eggcheff

Spécifications techniques:

- Dimensions : (L x P x H)
350 x 490 x 600 mm
- Puissance : 1200 W
- Raccordement : 230 V. 50 Hz
- Poids 30 kg
- Certification : CE

Capacité

- Réservoir pour 45 fourchettes
- Quantité d'œufs par cycle :
50-150 grammes (correspond
à 1-3 œufs)
- Cycles : Ø 50 / h
- Soufflerie : 1 m³ / min.

Caractéristiques

- Écran tactile multicolore de
7 pouces
- Couvercle à ouverture
automatique
- Pièces faciles à nettoyer
- Compatible avec l'IOT

Art. 094410

au lieu de CHF 6'500.00
➤ **CHF 5'525.20**

maint. 15% rabais

Préparation simple en trois étapes

Des œufs brouillés de première qualité

Le Scrambled Eggcheff, fabriqué en Suisse, prépare des œufs brouillés frais et moelleux en une minute. À l'aide d'une fourchette ajoutée automatiquement, l'œuf est parfaitement mélangé pendant la cuisson. Le gobelet et la fourchette sont retirés après la cuisson et vous pouvez déguster directement vos œufs brouillés fraîchement préparés.



Etape 2

Placez le gobelet dans l'appareil et fermez le couvercle. Démarrez la cuisson via l'écran tactile.



Etape 3

Après une minute de cuisson terminée, le couvercle s'ouvre automatiquement. Retirez le gobelet et savourez vos œufs brouillés.

Etape 1

Remplissez le gobelet avec des ingrédients frais comme du jambon ou des tomates et un mélange d'œufs frais.



Pourquoi le Scrambled Eggcheff ?

- Des œufs brouillés préparés en une minute dans un gobelet.
- De véritables morceaux d'œufs comme cuisinés par un chef.
- Peut cuire des ingrédients frais supplémentaires.
- Le client peut préparer lui-même les œufs brouillés, aucun employé n'est nécessaire au fonctionnement.

Première mondiale

Pitec est le partenaire de distribution exclusif pour la Suisse !



Vous trouverez les gobelets et fourchettes jetables correspondants dans notre e-shop.



Accessoires

1 tête de division offerte

Diviseuse-bouleuse DR Robot

La collaboratrice parfaite pour votre production



La diviseuse-formeuse traditionnelle est idéale pour la production d'une grande variété de produits. Grâce à sa flexibilité et sa polyvalence, la DR Robot2 permet au boulanger comme au pâtissier de mettre encore mieux en valeur son savoir-faire artisanal. Disponible en version 3/4 automatique ou entièrement automatique, cette diviseuse-formeuse est l'une des plus modernes du marché. Sept têtes de division différentes sont disponibles, offrant un choix optimal selon les besoins spécifiques en boulangerie et en pâtisserie.

Différentes têtes diviseuses

Type:	Poids:	Divisions:
2/30	25 – 85 g	30
3/30	30 – 100 g	30
3/36	25 – 85 g	36
3/52	18 – 50 g	52
4/14	130 – 250 g	14
4/30	40 – 130 g	30
4/36	30 – 110 g	36

1 Diviseuse-bouleuse Daub DR Robot, aux 3/4 automatique

- Pressage et découpe automatiques
- Temps de boulage défini manuellement
- Équipée d'une barre individuelle pour un réglage rapide de l'espace de boulage
- Commande à 2 mains
- Tête diviseuse interchangeable
- Capacité/division en fonction de la tête diviseuse
- Dimensions : (L x P x H)
620 x 660 x 1700 mm
- Raccordement: 400 V / 1.3 kW

Art. 419057

au lieu de CHF 13'850.00
> CHF 11'080.00

2 Diviseuse-bouleuse Daub DR Robot, automatique

- Machine entièrement automatique
- La durée et le débattement du boulage peuvent être réglés et programmés en fonction du type de pâte
- Affichage numérique
- Commande à 2 mains
- Tête diviseuse interchangeable
- Capacité/division en fonction de la tête diviseuse
- Dimensions : (L x P x H)
620 x 660 x 1700 mm
- Raccordement: 400 V / 1.3 kW

Art. 419067

au lieu de CHF 17'930.00
> CHF 13'340.00

Un saut quantique dans la technologie

Pacojet : des résultats exceptionnels



Pacojet avec 1 bol à pacosser

- Dimensions : (L x P x H) 204 x 365 x 497 mm
- Surpression : environ 1 bar
- Emission de bruit ambiant : 76,4 dB (A)
- Puissance / raccordement : 1500 Watt / 230 V
- Livré avec 1 bol à pacosser avec couvercle, 1 couteau de pacassage, 1 bol protecteur, 1 protection complète contre les projections, mode d'emploi.

Art. 096321

au lieu de CHF 5'990.00

➤ **CHF 5'091.00**



maint. 15% rabais



Bols à pacosser

12 bols à pacosser, en plastique et avec couvercle à fermeture hermétique

Art. 096299

au lieu de CHF 329.00 ➤ **CHF 280.00**



Gobelet de protection

pour Bol à pacosser Pacojet, acier chromé, Art. 096324

au lieu de CHF 88.00 ➤ **CHF 75.00**

Vous trouverez des accessoires qui conviennent dans notre e-shop



Robustes, hygiéniques, faciles à nettoyer

Le choix des pros pour le service

M A D E B Y
SCHOLL
... eine Idee voraus!



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 !





Pitec assure – organisé, préparé, précis **Livrer, c'est tout un système**

Chez nous, livrer ne se résume pas à transporter. C'est du travail d'équipe, de la précision – et parfois même un petit défi. Grue sur un toit, couloirs étroits de sous-sols, chemins de montagne ou escaliers jusqu'au cinquième étage : notre équipe de livraison amène les machines là où on en a besoin. Aux commandes : Roger et Ötzi. Sur le terrain : Markus, Thomas, Otto et Marie. Leur engagement quotidien force le respect – avec doigté, force et un vrai sens des situations délicates. Deux camions Pitec sont à leur disposition (l'un avec grue), ainsi qu'un 3,5 tonnes et une remorque. Et si besoin, nous faisons appel à des transporteurs externes. En coulisse, Barbara veille à la coordination : planification des tournées, rendez-vous, infos sur les escaliers étroits ou les accès difficiles – elle garde tout sous contrôle. Dans l'entrepôt, Philipp prépare les marchandises, les emballe pour le transport et aide au chargement – avec monte-escaliers, transpalettes ou autres aides au levage. Le résultat ? Un processus de livraison bien rodé – parce que chacun sait ce qu'il a à faire. Et cela, chaque jour, dans toute la Suisse.



Machines à glace Carpigiani

Machines premium pour glaces, soft ice et frozen yogurt



Machines à glaces de Carpigiani

Leader mondial des machines pour la fabrication de glaces artisanales, softice et frozen yogourts. Les spécialistes de Carpigiani vous montreront la fabrication parfaite de glaces et de frozen yogourts. Passez nous voir à l'IGEHO et goûtez par vous-même !





GN 1/1 ou

EN 600 x 400 mm

Surgélateur rapide Joy+ JF51M

Capacité : 5 x GN 1/1 ou EN 600 x 400 mm
Dimensions : (L x P x H) 747 x 725 x 900 mm
Puissance / Alimentation : 897 W – 230 V / 820 W
Art. 093997

au lieu de CHF 5'650.00 ➤ **CHF 4'800.00**

Surgélateur rapide Joy+ JF101L

Capacité : 10 x GN 1/1 ou EN 600 x 400 mm
Dimensions : (L x P x H) 800 x 930 x 1860 mm
Puissance / Alimentation : 935 W – 400 V / 1900 W
Art. 093996

au lieu de CHF 8'950.00 ➤ **CHF 7'605.00**

Surgélateur rapide Joy+ JF141L

Capacité : 14 x GN 1/1 ou EN 600 x 400 mm
Dimensions : (L x P x H) 800 x 930 x 2000 mm
Puissance / Alimentation : 1317 W – 400 V / 2500 W
Art. 093995

au lieu de CHF 11'750.00 ➤ **CHF 9'985.00**



GN 2/1

* 150.00 CHF
Aide maximale

Réfrigérateur de stockage XE70

Plage de températures : -2 / +8 °C
Réfrigérant : R600a, Poids : 130 kg
Raccordement : 230 V / 270 W
Art. 094002

A

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

Congélateur de stockage XE70B

Plage de températures : -22 / -15 °C
Réfrigérant : R290, Poids : 140 kg
Raccordement : 230 V / 670 W
Art. 094003

C

au lieu de CHF 5'650.00
➤ **CHF 4'800.00**

Tout pour une réfrigération parfaite Grand choix !

Qu'il s'agisse de surgélateurs rapides, de réfrigérateurs de stockage ou de congélateurs, nous proposons un large choix d'appareils de différents fabricants. Pour la production, le stockage intermédiaire ou la congélation à long terme, vous trouverez chez nous la solution idéale – efficace, fiable et adaptée à vos besoins.

Live
Igeho

Réfrigérateur de stockage TGN-1R-1S

Température : 0,5 à 3,3 °C
Dimensions : (L x P x H)
729 x 858 x 2079 mm

Art. B403001 (droite)
Art. B403001.01 (gauche)

au lieu de CHF 4'270.00

* 150.00 CHF
Aide maximale

➤ **CHF 3'630.00**

Congélateur de stockage TGN-1F-1S

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

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

au lieu de CHF 4'765.00

* 350.00 CHF
Aide maximale

➤ **CHF 4'050.00**

Contribution d'encouragement
*
efficient & respectueux de l'environnement
*** topten.ch Pro Kilowatt

maint. 15% rabais



Réfrigérateur à porte vitrée GDM-23-HC~TSL01

Température : 0,5 °C à 3,3 °C
Dimensions : (L x P x H)
686 x 759 x 1998 mm

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

au lieu de CHF 3'545.00

* 700.00 CHF
Aide maximale

➤ **CHF 3'013.00**

Congélateur à porte vitrée GDM-23F-HC~TSL01

Température : -23 °C
Dimensions : (L x P x H)
686 x 759 x 1998 mm

Art. B403025 (droite)
Art. B403025.01 (gauche)

au lieu de CHF 4'975.00

* 650.00 CHF
Aide maximale

➤ **CHF 4'228.00**



TRUE
REFRIGERATION

Garantie de 5 ans sur les
pièces et la main-d'œuvre

Amorti en peu de temps

L'auxiliaire idéal pour confectionner des boules de Berlin



maint. 15% rabais



1 Appareil à fourrer électrique

- Capacité de remplissage jusqu'à 800 g
- Facile à nettoyer
- Raccordement: 230 V
- Dimensions: (L x P x H) 360 x 290 x 440 mm
- Entonnoir (5.5 l) incl. et 2 rondelles

Art. 016529

au lieu de CHF 2'950.00

> CHF 2'499.00

Entonnoir supplémentaire

pour d'autres farces, 5.5 litres et 2 aiguilles

Art. 016530

au lieu de CHF 540.00

> CHF 455.00

2 Appareil à fourrer

- Tous les éléments qui entrent en contact avec la farce sont en inox
- Capacité de remplissage réglable de 1 à 14 g
- Contenance du récipient: 5 litres
- Couverture incl.

Art. 016510

avec 1 piston de remplissage

au lieu de CHF 550.00

> CHF 465.00

Art. 016511

avec 2 pistons de remplissage

au lieu de CHF 880.00

> CHF 748.00



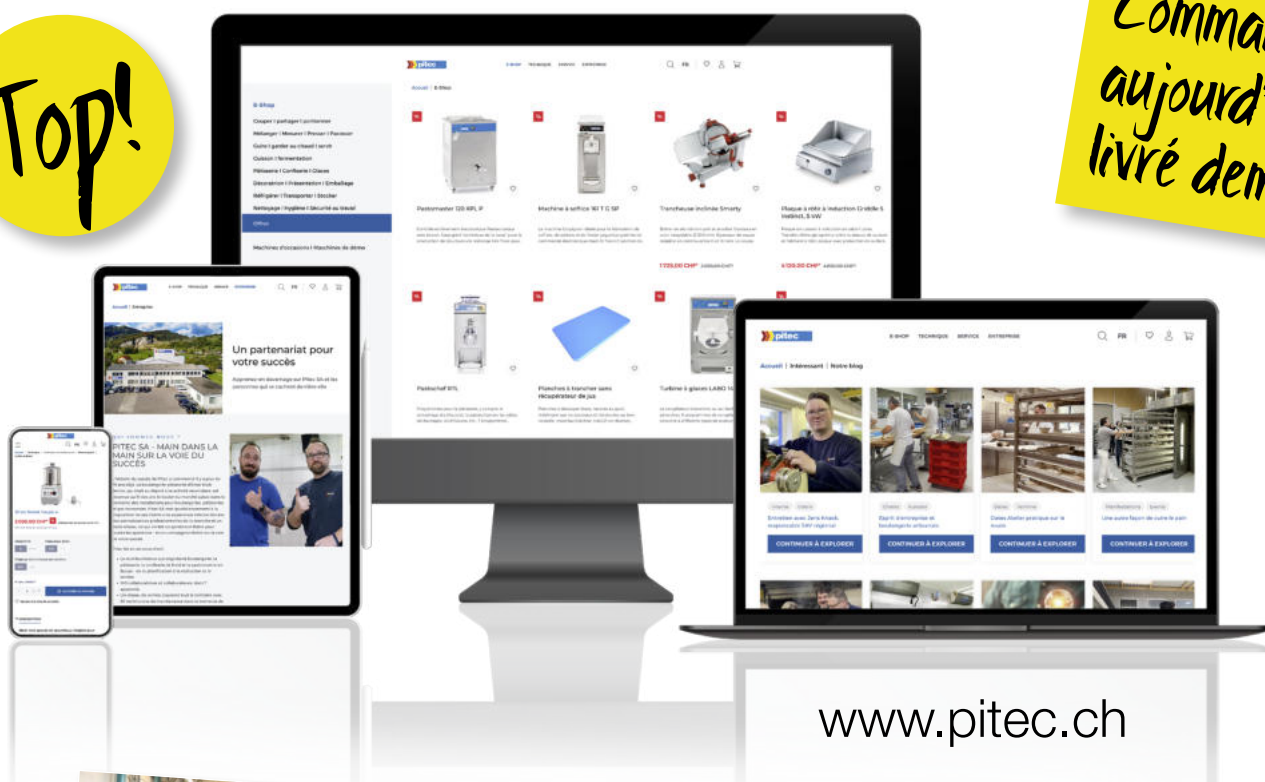
Appareils de friture et lignes de friture en continu WP Riehle disponibles dans notre e-shop



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.pitec.ch

Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 31 décembre 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

