

pitec actuel

Septembre-Octobre | 2025



Des résultats parfaits en continu

Dressage efficace

Les machines de dressage Babydrop et Maxidrop de Mimir se distinguent par leur extrême précision, leur polyvalence et leur grande convivialité – que ce soit dans des ateliers artisanaux ou dans une production à plus grande échelle. Grâce à une commande intuitive via écran tactile, une gestion rapide des recettes et un nettoyage facile, elles permettent de réaliser efficacement une grande variété de formes et de types de pâtisseries. Tandis que la compacte Babydrop s'intègre facilement dans les espaces réduits et s'utilise avec une grande flexibilité, la Maxidrop offre des performances maximales pour répondre aux plus hautes exigences. Idéal pour des créations pâtisseries originales et des résultats toujours parfaits.



L'automne, une saison gourmande

Chère cliente, cher client,

L'automne s'installe – et avec lui commence une période particulièrement gourmande pour la boulangerie, la confiserie et la gastronomie. Que ce soit de savoureuses créations aux vermicelles, de délicieux gâteaux aux pommes ou de crêpes bien chaudes – c'est le moment idéal pour séduire votre clientèle avec des offres saisonnières. Dans ce numéro, nous avons réuni pour vous de nombreuses actions adaptées à la saison : de la presse à vermicelles à l'éplucheuse à pommes, en passant par les plaques à gâteau et les crêpières – autant d'aides pratiques pour une production efficace et une offre bien étoffée.

Nous sommes particulièrement heureux de vous présenter plusieurs portraits de clients dans cette édition : avec KORN.HAUS à Dussnang, vous découvrirez un concept innovant qui marie plaisir, artisanat et responsabilité sociale de manière créative. Deux gelaterias vous montrent également comment passion, qualité et technologie moderne peuvent donner naissance à de véritables success stories (p. 18-19). Accompagner de telles entreprises nous remplit de fierté – car c'est précisément notre mission : vous soutenir avec la technologie adéquate, des conseils avisés et un sens aigu de vos besoins.

Et un autre temps fort approche : du 15 au 19 novembre 2025, le salon professionnel igeho ouvrira ses portes à Bâle – l'événement incontournable pour l'hôtellerie, la restauration, la vente à emporter et les établissements de soins. Nous y serons présents avec un grand stand et de nombreuses nouveautés – venez nous rendre visite et laissez-vous inspirer !

Nous vous souhaitons un automne doré et beaucoup de plaisir à la lecture de ce numéro. Bien à vous,



Gerhard Gau
Co-directeur
Ventes & Marketing



Machine à dresser Mimac **Babydrop & Maxidrop**

- Presque 10 fois plus rapide que fait à la main
- Grand choix de moules et formes
- Qualité constante et présentation parfaite
- Manipulation et nettoyage aisés
- Sur demande, propres créations de douilles et formes
- Commandée entièrement via l'écran tactile



Youtube
Vidéo



Moules & accessoires

À découvrir dès maintenant dans notre catalogue complet.



Maxidrop pour pâtes fluides.

Maxidrop 600 plus
pour plaques 400 x 600 mm
et 530 x 650 mm
Art. 441347

Modèle de base sans accessoires
au lieu de CHF 36'380.00
> CHF 32'740.00



maint. 15% rabais



Babydrop pour des pâtes plus fermes. En option avec pompe pour pâtes plus liquides et crémeuses.

Babydrop 400
pour plaques 600 x 400 mm
Art. 441352

Modèle de base sans accessoires
au lieu de CHF 13'270.00
> CHF 11'280.00



Dragéifier, enrober avec brillance

Tambours à dragées Bassina de Pomati

Les dragéifieuses haut de gamme de Pomati, idéales pour des volumes de production petits à moyens : parfaites pour enrober amandes, noisettes, grains de café, riz soufflé et bien plus encore avec du chocolat de première qualité.

Points forts

- En acier inoxydable de qualité (AISI 304)
- Air chaud pour l'enrobage, air froid pour la finition brillante
- Température, sens de rotation et vitesse réglables via écran tactile
- Nettoyage facile – utilisation flexible assurée



Tambour à dragées Bassina Mini

- Dimensions : (L x P x H)
423 x 525 x 712 mm
- Vitesse de rotation :
10 – 60 tours / min.
- Puissance :
230 V / 50 Hz / 1 kW
- Capacité : 4.5 kg

Art. 430245

au lieu de CHF 8'990.00

CHF 7'640.00



maint. 15% rabais

Tambour à dragées Bassina 8/16 kg

- Dimensions : (L x P x H)
500 x 670 x 1303 mm
- Vitesse de rotation :
10 – 60 tours / min.
- Puissance :
230 V / 50 Hz / 1.0 kW
- Capacité : 8 / 16 kg
(à indiquer à la commande)

Art. 430238

au lieu de CHF 13'110.00

CHF 11'140.00



Système de pulvérisation pour Bassina

Unité de pulvérisation autonome sur roulettes, facilement positionnable devant la Bassina 8/16. Le raccordement à la machine se fait via une prise dédiée, et le système se commande directement depuis le panneau de contrôle de la Bassina.

Art. 430238.001

CHF 2'550.00

Une saveur incomparable pour vos pains

Préparation de pâte pro

Tradilevain 40

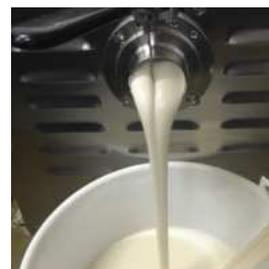
Fermenteur à levain pour la production et la conservation de levains liquides / de blé absolument homogènes

Équipement

- Écran tactile 7 pouces
- Poignées de transport intégrées aux parois latérales
- Vanne de sortie avec système d'autonettoyage
- Contrôle de la température par groupe froid
- Sortie d'air chaud du groupe froid en façade
- Grandes roulettes freinées

Spécifications techniques

- Dimensions : (L x P x H) 570 x 940 x 1290 mm
- Volume de la cuve : 80 litres
- Capacité totale maximale : 50 litres
- Capacité utile maximale : 40 litres
- Capacité totale minimale : 25 litres
- Capacité utile minimale : 20 litres
- Puissance du moteur : 1,5 kW
- Puissance de chauffe : 0,27 kW
- Raccordement : 380 V / 50 Hz / 5 kW



Art. 420046

au lieu de CHF 13'150.00
> CHF 11'170.00



maint. 15% rabais

Intéressé ?

N'hésitez pas à
contacter votre
conseiller Pitec !

Diviseuse-formeuse Jac Paniform

Le système pour découper la pâte Paniform de Jac vous permet de découper et/ou de travailler soigneusement les pâtes, même les très souples et celles longuement fermentées, et de les passer directement au four.

- Division rationnelle de pâtes entièrement fermentées
- Meilleure précision de poids
- Un assortiment varié de pains grâce à plus de 80 différentes grilles de découpe-formage
- Moins de projection de farine
- Dimensions : (L x P x H) 981 x 787 x 1760 mm (avec capot ouvert)
- Raccordement : 400 V / 1.3 kW
- Poids : 230 kg
- Prix y.c. 1 grille de découpe

Art. 420053

au lieu de CHF 19'360.00
> CHF 16'450.00

Des aides pratiques pour les artisans boulangers

Pour le traitement de la pâte



La façonneuse-laminoir universelle à 2 cylindres et d'une largeur standard de 550 mm est unique en son genre. Sa structure entièrement réalisée en acier inoxydable ainsi que le montage sur roulements à billes de toutes les pièces mobiles en font une machine particulièrement robuste et silencieuse.

Son utilisation est extrêmement polyvalente : elle permet de laminer, façonner et enrôler des pâtons de 30 à 1500 g selon une infinité de variantes. Et avec la version « UB » (Upper Belt), la production de croisants devient tout aussi simple.

Façonneuse universelle Gio 2C UB

Largeur de tapis: 550 mm
Châssis de la machine en acier inoxydable. Dimensions (L x P x H): 850 x 500 x 1200 mm
Raccordement: 400 V / 0.75 kW
Art. 427045.010

au lieu de CHF 7'620.00
> CHF 6'850.00



Convient parfaitement pour les tresses, sandwiches, petits pains de sils, bretzels et croissants

maint. 10% rabais

Triangles parfaits en un rien de temps

Rouleau de découpe

Le rouleau de découpe triangulaire permet de portionner rapidement et uniformément des morceaux de pâte en forme de triangle – idéal pour la fabrication de croissants, de petits pains en pointe et autres produits similaires. Pratique à l'utilisation, hygiénique à manipuler et un réel gain de temps au quotidien



Rouleau pour découper des triangles

Version : ouverte
Art. 018289

Taille triangle (L x H) : 180 x 140 mm
Longueur sans poignée : 420 mm
Rangées : 3, longueur totale : 700 mm

au lieu de CHF 330.00
> CHF 280.00



Rouleau pour découper des triangles fermé, version robuste

Taille triangle (L x H) : 120 x 105 mm
Longueur sans poignée : 420 mm
Rangées : 4, longueur totale : 620 mm
Art. 015355

Taille triangle (L x H) : 120 x 105 mm
Longueur sans poignée : 525 mm
Rangées : 5, longueur totale : 720 mm
Art. 015356

Taille triangle (L x H) : 200 x 180 mm
Longueur sans poignée : 540 mm
Rangées : 3, longueur totale : 740 mm
Art. 018289

Taille triangle (L x H) : 140 x 120 mm
Longueur sans poignée : 480 mm
Rangées : 4, longueur totale : 680 mm
Art. 018288

Taille triangle (L x H) : 180 x 140 mm
Longueur sans poignée : 560 mm
Rangées : 4, longueur totale : 760 mm
Art. 015358

au lieu de CHF 1'570.00
> CHF 1'330.00

maint. 15% rabais

Tout ce dont vous avez besoin pour vos délicieuses crêpes

Parfaitement équipé

1 Chauffe-chocolat

- Pour maintenir vos sauces à une température constante
- Thermostat réglable de 0 à 90 °C
- Châssis en inox
- Dimensions: (L x P x H)
150 x 220 x 200 mm
- Poids: 2.1 kg
- Inclus 1 bouteille 1000 ml avec un bouchon et 3 becs verseurs
- Raccordement:
230 V / 0.22 kW

Art. 096163

au lieu de CHF 410.00
> CHF 348.00

Bouteille pour chauffe-chocolat 1

2 Bouteille de 1 litre

avec 3 becs verseurs, graduée au décilitre, en polyéthylène

Art. 096166

au lieu de CHF 11.50
> CHF 9.50



4 Crêpière

L'original, en mieux :

- Design modernisé
- Intégration de la fonction marche-arrêt au bouton rotatif
- Face renforcée du boîtier pour protéger le panneau et le bouton rotatif
- Nouveaux pieds larges

- Plaque Ø 350 mm
- Plaque en fonte sur cadre en acier inox
- Thermostat de 50 à 300 °C
- Hauteur: 175 mm
- Raccordement:
230 V / 3 kW / 16 A

Art. 096152

au lieu de CHF 820.00
> CHF 697.00

maint. 15% rabais



Accessoires pour crêpière 4

5 Râteau en forme de T

pour étaler régulièrement la masse à crêpes, (L x L) 180 x 220 mm

Art. 096157

au lieu de CHF 34.00
> CHF 28.50

Pierre abrasive

Art. 096155

au lieu de CHF 32.00
> CHF 27.00

6 Tampon d'essuyage,

inclus 3 feutres fibre de verre, lavables

Art. 096191

au lieu de CHF 45.00
> CHF 38.00

Feutres de rechange en fibre de verres, paquet de 15 pcs, lavables

Art. 096191.10

au lieu de CHF 52.00
> CHF 44.00





Gratuit, une masse à vermicelle

Pour travailler les vermicelles facilement et rapidement



Presse à vermicelles, modèle de table

- Manipulation aisée
- Piston ABS
- Engrenage, glissière et socle en acier inox

Hauteur utile: 300 mm
 Socle (L x P): 240 x 320 mm
 Glissière: H 650 mm
 Tube de remplissage (alu):
 Ø 100 mm, H 250 mm
 Capacité: env. 2 kg de purée
 Perforation: 3 mm Ø standard

Art. 091230
› CHF 890.00



Presse à vermicelles, modèle de table

- En acier inox
- Facile à nettoyer en lave-vaisselle
- 2 disques avec perforations de 2 et 3 mm Ø incl.

Art. 015793
› CHF 179.00

Avec 8 kg de vermicelles Hero incl.
 10 bâtons (à 800 g) d'une valeur d'env. CHF 80.00 gratuits

Avec 18 kg de vermicelles Hero incl.
 12 bâtons (à 1,5 kg) d'une valeur d'env. CHF 167.00 gratuits

Moule pour tartelette

- Bord droit, non perforé
- Ø : 100 mm intérieur haut
- Ø : 90 mm extérieur bas
- Hauteur : 18 mm
- Aluminium, ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. 016283
 au lieu de CHF 4.50 **› CHF 3.85**



Douille à vermicelles

- Une seule pièce
- Aluminium
- Hauteur : 40 mm
- Ø : 26 mm
- Ne supporte pas le lave-vaisselle

Art. 018338
 au lieu de CHF 17.00 **› CHF 14.45**





1 Universal 1000i SV
Servo Food Service Basis

- Dimensions : (L×P×H)
900 x 1700 x 1040 / 1844 mm
- Volume de dosage : 9-1064 ml
(cylindre en option)
- Air comprimé : 170 l/min à 5,5 bar

Art. 441302.200

au lieu de CHF 57'990.00
› CHF 49'290.00

2 Unifiller Pro 1000i SV
Servo Food Service Basis

- Dimensions : (L×P×H)
840 x 1570 x 1880 mm
- Volume de dosage : 9-1064 ml
(cylindre en option)
- Pression de service :
113 l/min à 5.5 bar

Art. 441321.600

au lieu de CHF 55'310.00
› CHF 46'990.00



maint. 15% rabais

Unifiller pour toutes les exigences

Doseuses polyvalentes

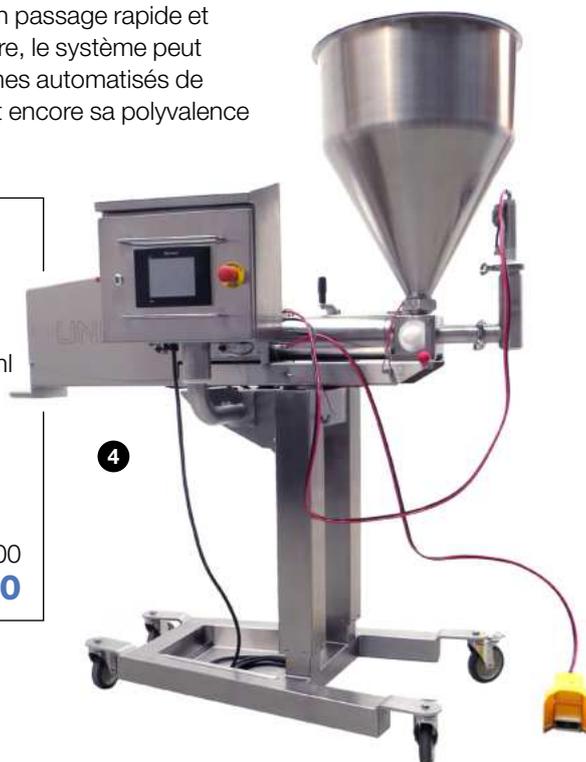
Cette série remarquable d'installations de dosage haute performance à servocommande permet un dosage précis et en douceur de produits multiples, avec ou sans morceaux. Grâce à la servocommande, nous obtenons des résultats particulièrement impressionnants pour le dosage de liquides. La commande PLC avec une mémoire jusqu'à 100 recettes garantit par ailleurs un passage rapide et sûr d'un produit à un autre. En outre, le système peut être aisément intégré à des systèmes automatisés de production en place, ce qui accroît encore sa polyvalence et son adaptabilité.

4 Universal Pro 2000i SV
Servo Food Service Basis

- Dimensions : (L×P×H)
840 x 1570 x 2110 mm
- Volume de dosage : 25-2750 ml
(cylindre en option)
- Pression de service :
170 l/min à 5.5 bar

Art. 441330.500

au lieu de CHF 56'190.00
› CHF 47'760.00



3 Universal 2000i
Food Service Servo Basis

- Dimensions : (L×P×H)
820 x 1700 x 1930 mm
- Volume de dosage : 25-2750 ml
(cylindre en option)
- Pression de service :
170 l/min à 5.5 bar

Art. 441337

au lieu de CHF 59'260.00
› CHF 50'370.00





Boulangerie



Restauration



Glacerie



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

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

Avantages:

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



1



2

Suggestion de séminaire

Le **23 octobre 2025**, nous vous proposons un atelier exclusif consacré au RoboQbo, où vous découvrirez en pratique toute la polyvalence impressionnante de cet appareil – spécialement adapté aux besoins de la gastronomie et de la boulangerie.

Thème : Application pratique du RoboQbo dans la transformation alimentaire
Lieu : École professionnelle Richemont, Lucerne
Intervenant : Urs Meichtry
Langue : allemand / français
Coût : gratuit

Plus d'infos et inscription



Mélangeur sous vide universel Qbo

- Performance de vide : jusqu'à -990 mbar
- Vitesse de rotation : 30 – 3000 tr/min
- Besoin en air comprimé : 7 – 8 bar
- Plage de température : jusqu'à 115–120 °C
- Finition haut de gamme pour des applications polyvalentes

1 Qbo 5

- Capacité : 5,5 litres (volume utile : 3,5 litres)
- Température max. : 115 °C
- Air comprimé : 20 l/min
- Dimensions : (L x P x H) 665 x 570 x 710 mm
- Raccordement : 400 V / 50 Hz / 5 kW / 29 A

Art. 429194

Prix : CHF 17'990.00

2 Qbo 15

- Capacité : 10 litres
- Température max. : 120 °C
- Air comprimé : 50 l/min
- Dimensions : (L x P x H) 1130 x 990 x 1440 mm
- Raccordement : 400 V / 20 kW / 48

Art. 429186

Prix : CHF 63'990.00

D'autres modèles disponibles avec une capacité de 5 à 560 litres

BERTI'S
gelato



Affluence chez Bert's Gelato : Depuis son site à Spreitenbach, Marco Berti apporte une touche de dolce vita italienne directement aux événements, marchés ainsi qu'aux occasions privées et professionnelles grâce à son concept mobile.

Comment Marco Berti a démarré avec Pitec **Glace artisanale avec passion**



Un choix audacieux, une vision claire – et surtout beaucoup de passion : début 2025, Marco Berti quitte son emploi stable pour réaliser son rêve : lancer Bert's Gelato à Spreitenbach et proposer une glace italienne authentique. « Je ne voulais plus simplement fonctionner – je voulais faire quelque chose qui ait du sens. » Issu d'une reconversion professionnelle et fort de racines italiennes, il choisit ce qu'il aime : la bonne cuisine – plus précisément, une glace honnête. Naturelle, fraîche, artisanale – sans poudres prêtes à l'emploi ni additifs artificiels. « Si c'est juste pour verser une poudre dans une machine, alors il n'y a pas besoin de concept – mais justement, je voulais autre chose. »

Un air d'Italie en foodtruck

Après ses premiers cours en Italie et en Allemagne, Marco suit aussi, en début

d'année, la formation glace chez Pitec. « Je ne voulais pas seulement rafraîchir mes connaissances, mais aller plus en profondeur – ma collègue a aussi pu s'initier. » C'est alors que tout s'accélère : avec son propre foodtruck à glace, Marco amène désormais un véritable flair italien dans les rues suisses – des places de quartier jusqu'aux mariages. Il est épaulé par sa famille, notamment par son épouse. « Démarrer en version mobile, c'était idéal – cela nous permet de nous faire connaître, de comprendre notre clientèle et de tester les emplacements ainsi que les parfums. »

Qualité et amour du détail

La qualité des produits lui tient particulièrement à cœur. Ses recettes sont développées avec soin, et beaucoup d'ingrédients sont faits maison. Même en hiver, Bert's Gelato reste

actif : créations glacées dans le panettone*, vente en petits pots et parfums de saison permettent d'innover en restant flexible, créatif et surprenant. Marco ne se limite pas à la saison traditionnelle de la glace – il va plus loin, avec un sens du détail et une grande implication. Grâce à sa formation technique, il apporte non seulement de la passion, mais aussi beaucoup de rigueur et de compétences pratiques à son entreprise – une combinaison précieuse qui fait toute la différence.

Et la collaboration avec Pitec ?

« Du premier contact à aujourd'hui, je me suis toujours senti parfaitement accompagné. Que ce soit pour le support technique ou pour des questions de fond – tout fonctionne. Pour moi, c'est ça, un vrai partenariat. »

www.bertis-gelato.ch



Panettone tiède, creusé à l'intérieur – garni d'une boule de glace... un vrai délice !



Marco Berti a réalisé son rêve et s'est lancé dans une nouvelle aventure – avec un gelato artisanal, des ingrédients de qualité et un vrai savoir-faire – sans poudre, sans compromis.



Aurélien et Alan de l'équipe KKO3 sur leur stand, avec leurs glaces artisanales de qualité – élaborées avec soin et produites à la perfection grâce à une technologie de pointe.



KKO3 : Tradition et technique, au service du goût

Production précise, glace exquisite

Pour Aurélien et Alan, de l'équipe de la chocolaterie KKO3, la glace est bien plus qu'un simple produit : elle incarne créativité, émotion et exigence de qualité. Depuis 2025, la production de glace complète l'assortiment chocolaté de la maison – avec des créations qui surprennent et séduisent, du classique chocolat jusqu'aux spécialités saisonnières aux accents régionaux. « Notre glace ne doit pas seulement être bonne – elle doit réveiller des souvenirs. Cela demande un sens du détail... et une technologie intelligente », expliquent-ils.

Efficacité et fiabilité

En production, efficacité et précision sont essentielles : la texture doit être parfaite, l'hygiène irréprochable, et chaque étape doit pouvoir être planifiée en toute fiabilité. Grâce à une machine adaptée, à une technologie de surgélation de pointe et à un logi-

ciel intuitif, une solution idéale a été trouvée. « Nous gagnons du temps, réduisons les erreurs et avons la garantie de livrer une qualité constante, même en grand volume. »

Un accompagnement tout en finesse

Dès le départ, le projet a été suivi par Mathieu Schaller, conseiller client chez Pitec. Ensemble, ils ont analysé, planifié, formé et mis en œuvre. Alan et Aurélien apprécient particulièrement cette collaboration : « Mathieu comprend notre métier et sait ce qui compte vraiment au quotidien. L'accompagnement a été personnalisé, compétent et toujours à hauteur d'humain. »

Et le bilan ?

Avec cette nouvelle technologie et un partenaire solide à leurs côtés, l'équipe de la chocolaterie KKO3 est prête à relever les prochains défis –

et à offrir, en plus de son savoir-faire chocolatier, de véritables moments de plaisir glacé.. www.kko3.ch



Dates fixées – réservez vite votre place !

Séminaires Glace 2026

Nos séminaires glace en collaboration avec Carpigiani auront à nouveau lieu en 2026 à Lucerne ! À l'école professionnelle Richemont, vous apprendrez l'art de la glace de A à Z ou approfondirez vos connaissances lors d'un séminaire de 2 jours – pratique, intensif et délicieux.



26–27.01.2026 (séminaire de base)
28–29.01.2026 (séminaire supérieur)

Nombre de places limité !



Production automatisée de croissants **Rondo Croissomat 4.0**

La Croissomat 4.0 produit jusqu'à 900 croissants par rangée et par heure – automatiquement, efficacement et avec une qualité constante au plus haut niveau. Grâce aux nombreux poinçons disponibles, taille et poids sont modulables, idéal pour une gamme variée de produits sucrés ou salés. Les étapes du processus, commandées par servomoteurs, assurent une grande précision et une qualité artisanale – parfait pour réagir rapidement aux tendances du marché.



Dépose précise :

Les triangles sont parfaitement positionnés grâce aux servomoteurs.



Séparateur breveté :

Pour une séparation nette sans ajustement aux formats de découpe.



Cisaillement net à la guillotine :

Pour des couches de matière grasse bien visibles et une belle structure feuilletée du produit fini.



Croissomat 4.0

Dimensions en position de repos (L x P x H) : 2825 x 2531 x 1218 mm
 Largeur de bande pâte : 530 mm
 Largeur du tapis convoyeur : 640 mm
 Capacité max. par rangée / heure : 900 pièces
 Hauteur des triangles : 88 – 265 mm
 Poids des triangles : 15 – 120 g
 Poids de la machine : 815 kg
Art. 442059

Calibreur intégré :

Assure un poids de pâte constant et une jonction parfaite des bandes de pâte.

Table de dérivation polyvalente :

Changement d'outil sans outil – pour une variété de produits sans limites.



Processus d'enroulement visible :

Sans écraser les couches de matière grasse – de croissants aérés à bien serrés.



Normes d'hygiène maximales :

Nettoyage et maintenance faciles grâce à une accessibilité optimale.

Mise en service gratuite



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



Armoire Panem avec PATT® intégré

Efficacité et précision

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

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



Modes de fonctionnement :

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

Inclus :

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

Caractéristiques techniques :

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

Fermenteur automatique prêt à brancher

Offre spéciale en cours !

Panem Gär-Vollautomat AP24B1-LUXE

- Pour 24 plaques EN 600 x 800 mm ou GN 2/1 650 x 530 mm max. avec un espace entre les plaques de 60 mm
- Dimensions: (L x P x H) 775 x 1200 x 2280 mm
- Poids: 180 kg
- Puissance de chauffage: 750 W
- Système de ventilation, dégivrage électrique
- Appareil à vapeur avec sonde d'humidité
- Commande électronique
- Plage de températures +/-5 °C jusqu'à env. 32 °C

maint. 20% rabais

au lieu de CHF 12'250.00
CHF 9'800.00





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.

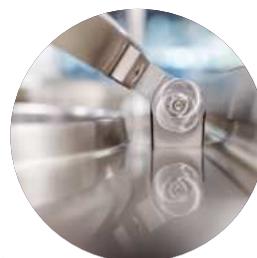
Commande intuitive : Le nouveau OPTIMA Control allie boutons robustes en inox et grand écran IPX8, lisible même à distance. Une maîtrise parfaite pour toutes les applications.

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

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



Savourez le plaisir de cuisiner en toute liberté ! Plus vos exigences sont élevées, plus vous l'appréciez ! 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 » !



Vidéo : Découvrez le FlexiChef® en action



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.

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



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.



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



maint. 25% rabais

Broyeuses universelles voran® Bio

Broyer comme un pro

Version « sec » :

Idéale pour le pain sec, les petits pains, les produits de boulangerie, les noix non grillées, les épices, les céréales – mais aussi pour le fromage, les fruits et les légumes.

- Utilisation simple
- Nettoyage hygiénique et facile
- Changement de tamis et de lames sans outil
- Construction robuste en acier inoxydable, sans entretien
- Excellente performance grâce à un outil lourd

Version « humide » :

Parfaite pour les déchets biodégradables humides : restes de légumes, déchets alimentaires ou produits périmés – ainsi que carottes, choux, céleri & autres. Étanchéité totale et robustesse extrême.

maint. 10% rabais



Broyeuse universelle Bio BG2

Dimensions : (L×P×H)
720×690×1620 mm
Hauteur d'éjection : 470 mm
Diamètre de la trémie : 280 mm
Poids : environ 75 kg, Prise : Cee 16

Art. 416141 (produits secs)

Rendement : 600 kg/h de masse sèche
au lieu de CHF 7'480.00
> CHF 6'730.00

Art. 416141.001 (produits humides)

Rendement : 600 kg/h de masse humide
au lieu de CHF 7'950.00
> CHF 7'190.00

Broyeuse universelle Bio BG3

Dimensions : (L×P×H)
720×810×1610 mm
Hauteur d'éjection : 490 mm
Diamètre de la trémie : 320 mm
Poids : environ 150 kg, Prise : Cee 32

Art. 416142 (produits secs)

Rendement : 1'500 kg/h de masse sèche
au lieu de CHF 11'810.00
> CHF 10'620.00

Art. 416142.001 (produits humides)

Rendement : 9'000 kg/h de masse humide
au lieu de CHF 12'760.00
> CHF 11'480.00

Idéale pour les tresses et les baguettes

Façonnage simplifié

La machine HF est la façonneuse horizontale de la société Jac. Grâce à son agencement horizontal, la façonneuse travaille en exerçant sur la pâte une pression minimale et légère. Car pour façonner la pâte, il n'est pas nécessaire de travailler contre la pesanteur. La Jac HF se distingue par un traitement en douceur de la pâte et un rendement de production élevé. Elle peut être installée sur un socle disponible en option, dans une chambre de fermentation intermédiaire ou directement sur votre table de travail.



Vos avantages:

- Façonnage horizontal pour ménager la pâte au maximum
- Cadence de travail élevée
- Fonctionnement silencieux (environ 65 dB)
- Maintenance aisée

Spécifications techniques:

Dimensions: (L×P×H)
962×1144×684 mm (sans socle)
Gamme de poids : 50 – 1'300 g
Capacité : max. 1080 unités / h
Puissance : 400 V / 0,37 kW
Poid : env. 180 kg

au lieu de CHF 10'790.00
> CHF 9'490.00



maint. 12% rabais

Échelles à plaques et supports

Qualité au meilleur prix

1 Echelle à plaques

- Entièrement en acier inox
- Colonnes tubulaires en un seul bloc
- Hauteur 1850 mm
- Espace entre les glissières 66 mm
- Insertion longitudinale
- Supports angulaires 15×30×1.5 mm
- Roues silencieuses, en caoutchouc
- Résiste à des températures de -40 à +80 °C

Art. 016770 Dimensions: 400×600 mm
20 supports, prix bas garanti
➤ **CHF 360.00**

Art. 016771* Dimensions: 530×650 mm,
GN 2/1, 24 supports, prix bas garanti
➤ **CHF 400.00**

* ne convient pas pour les bacs GN

Art. 016772 Dimensions: 580×780 mm,
EN, 24 supports, prix bas garanti
➤ **CHF 460.00**

2 Plaque perforée, en alu

2 rebords sur la largeur, angles 90°,
épaisseur 2 mm, hauteur rebords
15 mm, perforations de 3 mm

Art. 016911
Dimensions: 530×650 mm, GN 2/1
Prix bas garanti ➤ **CHF 19.00**

Art. 016913
Dimensions: 580×780 mm, EN
Prix bas garanti ➤ **CHF 23.00**

3 Plaque légère, en alu

2 rebords sur la largeur, angles 90°,
épaisseur 2 mm, hauteur des rebords
15 mm, angles arrondis

Art. 016910
Dimensions: 530×650 mm, GN 2/1
Prix bas garanti ➤ **CHF 19.00**

Art. 016912
Dimensions: 580×780 mm, EN
Prix bas garanti ➤ **CHF 23.00**



Grande stabilité grâce aux

- Glissières de 1.5 mm d'épaisseur
- Roues d'un diamètre de 100–120 mm, déplacement aisé, même si le chariot est entièrement rempli



Les bonnes raisons de choisir un contrat de service Pitec

Un pack tranquillité tout compris

Vos avantages sont évidents :

- Entretien annuel pour garantir la disponibilité quotidienne et prolonger la durée de vie de vos machines.
- Meilleure prévisibilité des coûts.
- Assistance personnalisée 24h/24, 365 jours par an.
- Conditions spéciales avantageuses.
- Conseil personnalisé.

Pour plus d'informations, contactez
Josef Thurnherr : Mail: jthurnherr@pitec.ch
ou Tél.: +41 71 763 81-302

Chaque entreprise a des exigences différentes. C'est pourquoi nous proposons des contrats de service flexibles, adaptés à la taille de votre établissement et à vos besoins. Forfaits fixes ou facturation selon les prestations, une ou deux maintenances par an, conditions avantageuses en cas de panne ou disponibilité 24/7 : nous veillons à ce que votre matériel fonctionne de manière fiable – pour que vous puissiez vous concentrer sur votre activité principale. Nos techniciens sont à votre service dans toute la Suisse, y compris les week-ends et jours fériés. Un entretien régulier prolonge la durée de vie de vos appareils, réduit les risques de panne et permet de réagir rapidement en cas d'urgence. Ensemble, trouvons la solution qui vous convient – lors d'un entretien personnalisé.



Travail d'équipe et technologie : la boulangerie du KORN.HAUS mise sur les solutions modernes de Pitec.



Nouveau four Mondial Basic : des résultats homogènes et un vrai soulagement au quotidien

Un nouvel élan pour KORN.HAUS

À Dussnang, dans le canton de Thurgovie, se trouve une entreprise bien plus qu'une simple boulangerie. Le KORN.HAUS est un établissement de production et de services proposant des places de formation, de travail et de vie à des personnes en situation de handicap. Depuis plus de 45 ans, une équipe engagée y associe artisanat traditionnel, responsabilité sociale concrète et gestion durable. Chaque jour, des pains, tresses, biscuits et pâtisseries fines y sont confectionnés à la main, avec soin, à partir d'ingrédients Demeter et Bourgeon bio.

Un nouveau four, de nouvelles perspectives

Au printemps 2025, un changement central est mis en œuvre dans la boulangerie : le four Domino en place n'était plus fiable, les pièces de rechange difficiles à obtenir, et l'utilisation peu pratique, surtout pour les collaborateurs plus âgés ou en situation de handicap. Une solution moderne et adaptée à la pratique était néces-

saire – et a été rapidement trouvée en collaboration avec Pitec. Le choix s'est porté sur le Mondial Basic 3.0, un four

« La collaboration avec Pitec a été vraiment excellente – nous nous sommes sentis parfaitement accompagnés. »

Bianca Petrassi, KORN.HAUS

électrique à chariot avec injection de vapeur automatique, double vitrage et chariot adapté à 18 plaques. Ce qui

a fait la différence : sa construction compacte. « La hauteur sous plafond est très limitée – les autres modèles ne passaient tout simplement pas », explique Bianca Petrassi, responsable de production. « Le Mondial Basic était le seul appareil qui répondait aux contraintes techniques et à nos exigences de qualité. »

Un accompagnement de qualité

Le projet a été suivi de A à Z par Fabio Wettstein, conseiller de vente chez Pitec – avec expertise, patience et écoute. « La collaboration a été



Pain, pâtisseries et café – plaisir et rencontres à la boutique KORN.HAUS.



Au KORN.HAUS, on boulange avec soin et passion. Les biscuits artisanaux sont disponibles dans toute la Suisse.

vraiment excellente. Fabio est venu sur place, a pris les mesures, observé notre production et nous a parfaitement conseillés. Il était aussi toujours disponible pour répondre à nos questions », raconte Petrassi. La planification, la coordination et la réalisation se sont déroulées sans accroc – du démontage de l'ancien four à l'installation du nouveau. Le retrait du Domino a été particulièrement complexe, car son intégration dans le bâtiment ne facilitait pas l'opération – mais l'équipe de montage de Pitec a relevé le défi avec brio.

Un four de prêt pour garantir la production

Un grand atout : pendant les travaux, Pitec a fourni gratuitement un four de remplacement. « C'était capital pour nous – nous produisons tous les jours, nos clients attendent leurs livraisons. Sans cette solution, il aurait été très difficile d'assurer la continuité », souligne Petrassi. Ce soutien a été non seule-

ment pratique, mais aussi déterminant pour la réussite du projet.

Un vrai soulagement au quotidien

Depuis la mise en service du nouveau four, le 6 mars 2025, le quotidien en production s'est nettement amélioré. Les résultats de cuisson sont plus homogènes, les produits plus réguliers et de qualité constante. Pouvoir cuire plusieurs types de produits en même temps apporte un vrai soulagement et plus de souplesse dans l'organisation. « On remarque tout de suite une meilleure répartition de la chaleur. Le résultat est plus joli – et aussi plus savoureux », explique Petrassi. Le maniement du four a aussi rapidement été adopté : une commande claire, des programmes compréhensibles, une utilisation simple – idéale aussi pour les personnes peu expérimentées.

Un appareil avec du caractère

Le nouveau four a même reçu un nom : Gertrud. « Mon chef a dit qu'un tel

changement méritait un nom – celui-ci m'est venu spontanément », raconte Petrassi en souriant. Le nom et la date de mise en service ont été inscrits sur l'appareil, et Gertrud fait

« Les résultats sont plus réguliers, les produits plus beaux – un vrai soulagement au quotidien. »

Bianca Petrassi, KORN.HAUS

désormais partie intégrante de l'équipe. « Pour nous, ce n'est pas juste une machine – c'est un vrai soutien au quotidien. »

Pitec, un partenaire de confiance

Pour le KORN.HAUS, ce n'était pas seulement l'appareil qui comptait, mais surtout l'accompagnement fiable de Pitec. Expertise, communication claire et solutions adaptées à la pratique ont fait toute la différence.



Du démontage à la mise en service – changement de four avec Pitec et méthode.

« Nous avons toujours été pris au sérieux – même avec nos exigences particulières », conclut Petrassi. Avec ce nouveau four Mondial, le KORN.HAUS est aujourd'hui parfaitement équipé, sur les plans technique et organisationnel – une belle réussite, née d'une technologie moderne et d'un partenariat solide. Pour plus d'informations, rendez-vous sur :

<https://KORN.HAUS>

Pour battre, mélanger et pétrir à la perfection

Rotor : robuste et performant



1



2



3

maint. 15% rabais

- Mélangeur planétaire performant
- Boîtier et accessoires en acier inoxydable
- Connecteur frontal
- 8 vitesses, minuterie incl.
- Vitesse chariot de la cuve: 64 à 353 tr/min.
- Protection IP 44
- Livré avec fouet, palette, crochet de pétrissage, cuve de 20 l, racleur cuve et grille de support pour récipients

1 Batteur-mélangeur CR20F, modèle sur pieds, chariot de la cuve incl.

Dimensions : (L x P x H) 631 x 770 x 292 mm
Poids: 165 kg
Raccordement: 230 V / 0.7 kW
Art. 094801

au lieu de CHF 8'780.00
> CHF 7'460.00

2 Batteur-mélangeur CR20, modèle de table

Dimensions : (L x P x H) 582 x 771 x 787 mm
Poids: 72 kg
Raccordement : 230 V / 0.7 kW
Art. 094800

au lieu de CHF 7'905.00
> CHF 6'755.00

Support pour le batteur-mélangeur CR20

acier inox, avec tiroir et tablar amovible; Dimensions : (L x P x H) 670 x 700 x 505 mm
Art. 094805

au lieu de CHF 2'375.00
> CHF 2'015.00

Le batteur-mélangeur planétaire est doté d'un moteur robuste, performant et efficace. Le carter et les outils sont en acier inoxydable. Racleur de cuve avec rail en nylon. Écran de protection plastique amovible. Commande programmable, avec minuterie. Livré avec cuve en acier chromé de 10 litres, fouet, palette, crochet et grille de support pour récipients. Disponibles en option : socle avec tiroir, moulin à légumes.

3 Batteur-mélangeur CR10

- Modèle de table avec raccord
- Contenance : 10 litres
- Vitesse de rotation : 72 - 451 tours / min.
- Dimensions : (L x P x H) 393 x 566 x 674 mm
- Indice de protection : IP 44
- Raccordement : 230 V / 700 W
- Poids : 53 kg

Art. 094799

au lieu de CHF 5'730.00
> CHF 4'870.00

Intéressé ?

Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers.

Malaxeuse planétaire avec disjoncteur moteur, écran de protection fixe et trémie d'alimentation, sans accouplement. Accessoires inclus : cuve en acier chromé de 5 litres, couvercle blanc pour cuve, fouet, palette mélangeuse et crochet pétrisseur en acier inoxydable.

4 Teddy T5 Rotor sans accouplement

- Cuve : 5 litres
- Dimensions : (L x P x H) 240 x 462 x 550 mm (ouvert)
- Raccordement : 230 V / 500 W

Art. 094696

au lieu de CHF 1'705.00
> CHF 1'445.00



Top!

Au moins CHF 1'500.00 par machine

Profitez de notre action de reprise intéressante

Batteurs-mélangeurs Rego Herlitzius

Si vous nous retournez votre ancien batteur-mélangeur ou votre ancien planétaire, vous bénéficiez d'un **avantage de prix de CHF 1'500.00** sur la nouvelle machine. Si vous ne possédez pas de machine à nous retourner, vous bénéficiez d'une **remise de 10%** sur la nouvelle machine (sauf modèles sur table).

SM 20

Plus petit modèle sur pied
Art. 413007.110

à partir de CHF 21'890.00



Compris dans le prix d'achat:

- 1 cuve
- 1 fouet batteur et 1 fouet mélangeur
- Anneau de retournement (pour petits réservoirs)
- Kit d'accessoires (kit de fixation, pompe à graisse, graisse)

Volumes disponibles: 20 – 60 litres (modèles sur pieds)
Vitesse de rotation: 50 – 650 tr/min

SM20 - Avantages

- Déplacement facile grâce au pied indépendant
- Nettoyage aisé
- Fonctionnement particulièrement silencieux
- Arbre de travail robuste et durable
- Sécurité certifiée GS

SM20 - Données techniques

- Dimensions (L x P x H) : 600 x 790 x 1520 mm
- Raccordement : 400 V / 1.7 kW / 16 A
- Poids : env. 200 kg

Action de reprise :
au moins 1'500.00 CHF
déduits pour votre ancienne machine
et 10 % rabais supplémentaire

Malaxeuses-pétrisseuses à mouvement planétaire

Avantages :

- Réglage électronique en continu de la vitesse
- Mémoire intégrée pour 37 programmes de 20 étapes chacun (à partir du modèle PM40)
- Réglage mécanique de la hauteur de cuve (PM20)
- Réglage électronique de la hauteur de cuve (à partir du modèle PM40)
- Élaboration précise des recettes grâce à l'affichage numérique du temps et de la vitesse, avec arrêt automatique
- Démarrage automatique et lent de l'outil lors de la montée de la cuve (à partir du modèle PM40)
- Couvercle de protection en plexiglas résistant aux chocs
- Éclairage LED de la cuve
- Système de changement rapide d'outil
- Nettoyage facile

PM40 - Données techniques :

- Dimensions (L x P x H) : 690 x 930 x 1760 mm
- Raccordement : 400 V / 50 Hz / 3,5 kW / 16 A
- Capacité de la cuve : 40 litres
- Poids : 300 kg
- Construction : acier inoxydable

Compris dans le prix d'achat:

- 1 cuve
- 1 fouet batteur ou mélangeur
- 1 fouet à fils aplatis
- 1 fouet malaxeur à spirale
- Chariot de réservoir (à partir du modèle PM 40)
- Kit d'accessoires

Volumes disponibles:
20 – 200 litres
Vitesse de rotation:
50 – 450 tr/min

PM 40

La plus petite malaxeuse planétaire (modèle sur pied)
Art. 414496.001

à partir de CHF 27'990.00





New



Pratique et maniable **Pince pour bacs GN**

Cette pince permet d'attaquer les différents coins des bacs sans effort et rapidement. Equipée d'un bec robuste en acier inoxydable pour saisir les coins du récipient. Les poignées ergonomiques en polypropylène avec revêtement antidérapant assurent une manipulation sûre.

Pince pour bacs GN

- Dimensions : (L x P x H)
126 x 163 x 28 mm
- Poids : 129 g

Art. 099180

au lieu de CHF 71.00

CHF 56.80



Youtube
Vidéo

Toujours parfaitement équipé **Bacs GN de haute qualité**

GN 1/1 (L x P x H) 530 x 325 mm
Art. 098714

Hauteur : 65 mm, Contenu : 9 L
au lieu de CHF 31.00 **CHF 26.35**

Art. 098715

Hauteur : 100 mm, Contenu : 14.2 L
au lieu de CHF 42.00 **CHF 35.70**

Art. 098716

Hauteur : 150 mm, Contenu : 20 L
au lieu de CHF 64.00 **CHF 54.40**

Art. 098717

Hauteur : 200 mm, Contenu : 28 L
au lieu de CHF 110.00 **CHF 93.50**

GN 1/2 (L x P x H) 325 x 265 mm
Art. 098722

Hauteur : 65 mm, Contenu : 4 L
au lieu de CHF 22.00 **CHF 18.70**

Art. 098723

Hauteur : 100 mm, Contenu : 6.2 L
au lieu de CHF 29.00 **CHF 24.65**

Art. 098724

Hauteur : 150 mm, Contenu : 9 L
au lieu de CHF 38.00 **CHF 32.30**

Art. 098725

Hauteur : 200 mm, Contenu : 12 L
au lieu de CHF 66.00 **CHF 56.10**

GN 1/3 (L x P x H) 325 x 176 mm
Art. 098726

Hauteur : 65 mm, Contenu : 2.5 L
au lieu de CHF 20.00 **CHF 17.00**

Art. 098727

Hauteur : 100 mm, Contenu : 3.7 L
au lieu de CHF 28.00 **CHF 23.80**

Art. 098728

Hauteur : 150 mm, Contenu : 5.7 L
au lieu de CHF 35.00 **CHF 29.75**

Art. 098729

Hauteur : 200 mm, Contenu : 7.5 L
au lieu de CHF 47.00 **CHF 39.95**

GN 1/6 (L x P x H) 176 x 162 mm
Art. 098733

Hauteur : 65 mm, Contenu : 1 L
au lieu de CHF 18.00 **CHF 15.30**

Art. 098734

Hauteur : 100 mm, Contenu : 1.7 L
au lieu de CHF 22.00 **CHF 18.70**

Art. 098735

Hauteur : 150 mm, Contenu : 2.2 L
au lieu de CHF 26.00 **CHF 22.10**

Art. 098736

Hauteur : 200 mm, Contenu : 3 L
au lieu de CHF 42.00 **CHF 35.70**



**Plus de tailles GN dans
notre boutique en ligne !**

Qualité supérieure
robuste avec une épaisseur
de paroi de 0,7 à 0,8 mm

GN 2/1 (L x P x H) 650 x 530 mm
Art. 098712

Hauteur : 65 mm, Contenu : 19 L
au lieu de CHF 80.00 **CHF 68.00**

Art. 098713

Hauteur : 100 mm, Contenu : 29 L
au lieu de CHF 102.00 **CHF 86.70**

Art. 098823

Hauteur : 200 mm, Contenu : 58 L
au lieu de CHF 185.00 **CHF 157.25**

Avec une aide pratique
des Spätzli parfaits en un tour de main

Machine à spätzli manuelle SK 40

- Appareil manuel avec dispositif de fixation sur une marmite
- Incl. hélice et insertion bombée pour la préparation de spätzli
- Exécution en acier inoxydable
- Nettoyage simple et rapide
- Dimensions: (L×P×H)
460×160×280 mm
- Contenance de l'entonnoir: 3 litres

Art. 098859

au lieu de CHF 2'200.00
CHF 1'870.00



maint. 15% rabais

1 Passoire à spätzli Noser

Inox, Ø 320 mm, longueur du manche 515 mm

Art. 098689

au lieu de CHF 235.00
CHF 199.00

2 Passoire à spätzli GN 1/1

Inox 18/10, avec cadre (750 x 325 x 65 mm) à poser sur une bassine inclinée, récipient perforé incl. (65 mm de profondeur)

Art. 098692

au lieu de CHF 415.00
CHF 352.00

Machine à spätzli électrique disponible sur demande



Casseroles et poêles adaptées

Vous trouverez **un grand choix** de poêles et de casseroles assorties dans notre e-shop



maint. 15% rabais

Robuste et universelle

Faciles à manipuler, hautement précises, rapides et fiables

1 Balance de table EQW certifiée

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

Art. 094346

Capacité : 15 kg

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

Art. 094347

Capacité : 30 kg

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

au lieu de CHF 777.00

> CHF 660.00

1 Balance de table non certifiée

Art. 094349

Capacité : 30 kg

Lecture : 1 g

au lieu de CHF 777.00

> CHF 660.00

Art. 094348

Capacité : 30 kg

Lecture : 2 g

au lieu de CHF 724.00

> CHF 615.00



2 Balance de table SSW non certifiée

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

Art. 094338

Capacité: 20 kg

Lecture: 2 g

au lieu de CHF 504.00

> CHF 428.00



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

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

Art. 094376

Capacité : 30 kg

Lecture : 10 g

certifiée

au lieu de CHF 980.00

> CHF 833.00

Art. 094375

Capacité : 30 kg

Lecture : 2 g

non certifiée

au lieu de CHF 980.00

> CHF 833.00

Art. 094378

Capacité : 15/30 kg

Lecture : 5/10 g

certifiée

au lieu de CHF 1'450.00

> CHF 1'232.50

Art. 094377

Capacité : 30 kg

Lecture : 1 g

non certifiée

au lieu de CHF 990.00

> CHF 841.50

4 Untergestell zu Plattformwaage WES PB 30 kg

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

Art. 094367

au lieu de CHF 690.00

> CHF 586.50



Délicieuses spécialités automnales

Des aides pratiques



maint. 15% rabais



1 Plaque à gâteaux

Exécution extra solide, bord roulé, épaisseur du matériau: 1.5 mm, aluminium, adaptée pour le stockage au réfrigérateur ou au congélateur.

Art. 018201

Ø en haut int.: 100 mm
Ø en bas: 80 mm, haut.: 24 mm
au lieu de CHF 8.00 **>CHF 6.80**

Art. 018208

Ø en haut int.: 240 mm
Ø en bas: 220 mm, haut.: 27 mm
au lieu de CHF 19.00 **>CHF 16.15**

Art. 018216

Ø en haut int.: 400 mm
Ø en bas: 380 mm, haut.: 30 mm
au lieu de CHF 48.00 **>CHF 40.80**

2 Plaque à gâteau perforée

Aluminium, exécution extra solide, bord roulé, perforations de Ø 6 mm, épaisseur du matériau: 1.5 mm, adaptée pour le stockage au réfrigérateur ou au congélateur.

Art. 018460

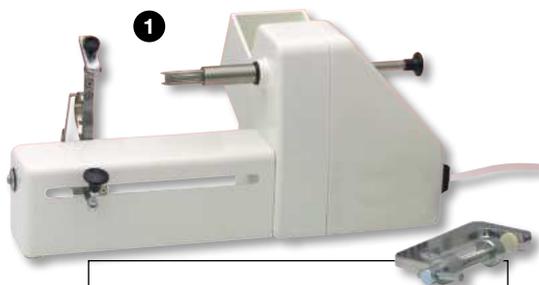
Ø en haut int.: 240 mm
Ø en bas: 220 mm, haut.: 27 mm
au lieu de CHF 22.00 **>CHF 18.70**

Art. 018468

Ø en haut int.: 400 mm
Ø en bas: 380 mm, haut.: 30 mm
au lieu de CHF 54.00 **>CHF 45.90**



Nos plaques éprouvées pour vos spécialités sont disponibles dans de nombreuses tailles et versions. Découvrez et comparez les autres modèles dans notre e-shop.



1 EVA, machine électrique à peler les pommes

Epluche, évide et coupe les pommes en quartiers. Boîtier en fonte d'aluminium, peint en blanc, toutes les parties métalliques sont en acier inoxydable. Consomme peu d'électricité, facile à nettoyer.

Dimensions: (L x P x H)
420 x 150 x 210 mm
Raccordement: 230 V / 60 W
Poids: 5.7 kg

Art. 018991

au lieu de CHF 1'480.00
>CHF 1'258.00

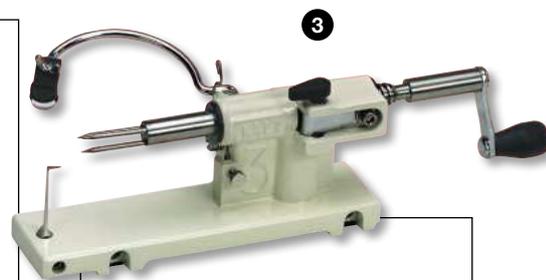
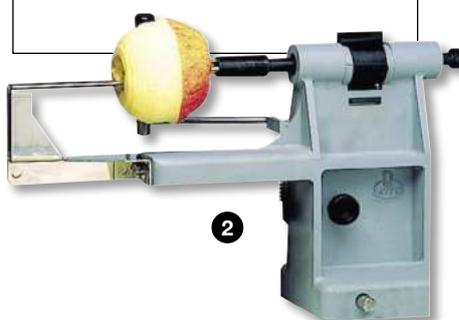
2 Appareil à peler les pommes API

Pèle rapidement, de manière rationnelle et à la perfection. L'épaisseur de l'évidage et de l'épluchage sont réglables. Boîtier en plastique, couteaux en acier inox. Lavage simple en machine. Livraison avec un serre-joint pour fixation à la table.

Dimensions: (L x P x H)
300 x 100 x 200 mm

Art. 018990

au lieu de CHF 390.00
>CHF 330.00



3 Appareil à peler les pommes KALI

Peler, évider et couper les pommes en tranches de 4 mm d'épaisseur en une seule opération. Pour fixation à une table. Boîtier en fonte d'aluminium, les autres parties en acier chromé.

Dimensions: (L x P x H)
330 x 60 x 110 mm

Art. 015747

au lieu de CHF 310.00
>CHF 263.00

Sans coller ni froisser

Toujours prêt pour la prochaine utilisation

Top!



maint. 15% rabais

Wrapmaster

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

Dévidoir pro. Wrapmaster 3000

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

Art. 099509

au lieu de CHF 55.00

➤ CHF 46.50

Wrapmaster film alimentaire 300 mm

3 rouleaux de 300 m

Art. 099511

au lieu de CHF 38.00

➤ CHF 32.00

Dévidoir pro. Wrapmaster 4500

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

Art. 099500

au lieu de CHF 60.00

➤ CHF 51.00

Wrapmaster film alimentaire 450 mm

3 rouleaux de 300 m

Art. 099508

au lieu de CHF 54.00

➤ CHF 45.50

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



Large choix dans notre e-shop

➊ Louche ajourée, 34,5 cm Art. 091723
au lieu de CHF 15.00 ➤ CHF 12.70

➋ Louche, 34,5 cm Art. 091724
au lieu de CHF 15.00 ➤ CHF 12.70

➌ Fourchette à viande, 34 cm Art. 091725
au lieu de CHF 15.00 ➤ CHF 12.70

➍ Louche, 32 cm Art. 091726
au lieu de CHF 16.00 ➤ CHF 13.60

➎ Pelle à frire perforée, 35 cm Art. 091727
au lieu de CHF 15.00 ➤ CHF 12.70

➏ Louche perforée, 35,5 cm Art. 091728
au lieu de CHF 16.00 ➤ CHF 13.60

➐ Cuillère à spaghetti, 34,5 cm Art. 091729
au lieu de CHF 15.00 ➤ CHF 12.70

Le nettoyage simplifié

Kärcher a la solution adaptée à chaque problème de saleté

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

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

Données techniques

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

Art. 094785

(Y.c. les accessoires illustrés)

au lieu de CHF 2'150.00
CHF 1'825.00



Autolaveuse Kärcher BR 35/12 Bp Pack

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

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

Données techniques

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

Art. 094735

au lieu de CHF 4'850.00
CHF 4'120.00



Autolaveuse Kärcher BR 30/4C microfibres incli

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

Art. 094734

au lieu de CHF 1'950.00
CHF 1'655.00

Données techniques

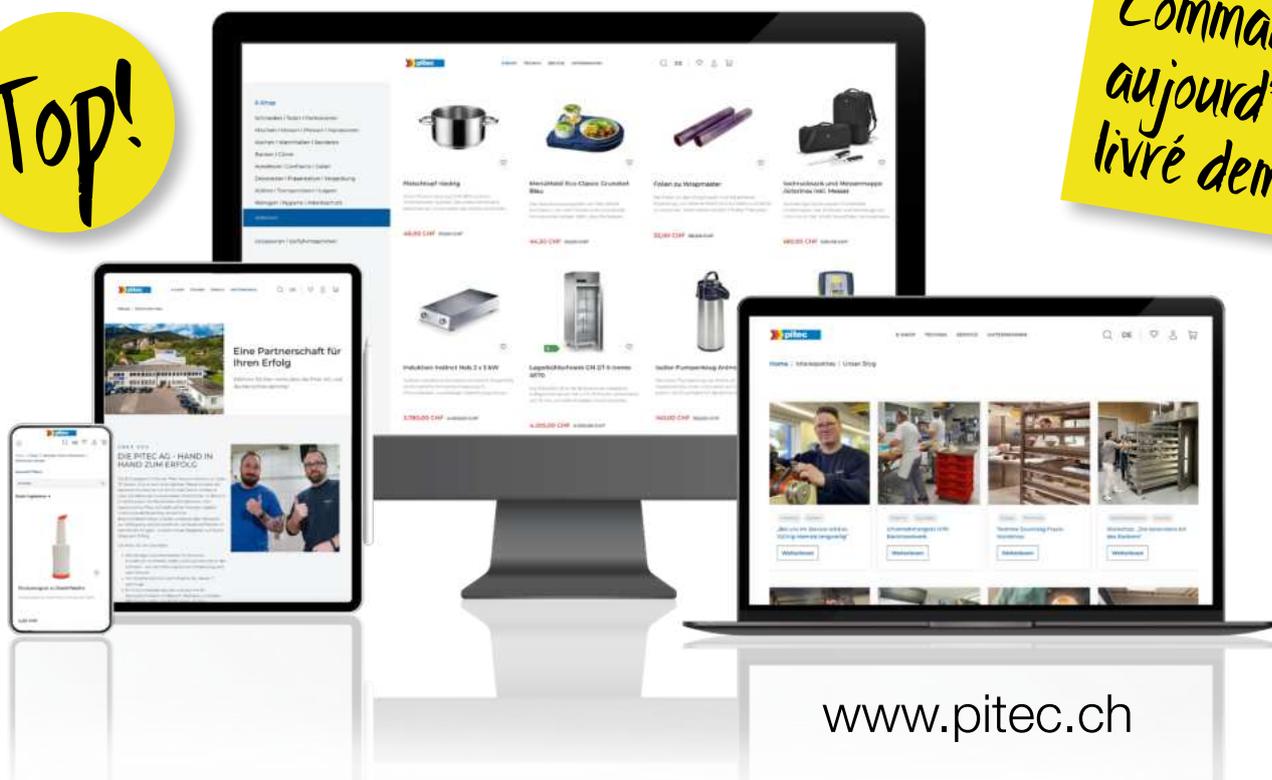
- Raccordement: 230 V
- Dimensions: (L x P x H)
390 x 335 x 1180 mm



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

Top!

*Commandé
 aujourd'hui,
 livré demain!*



Le **9 septembre 2025**, l'événement de formation Young Star aura lieu à l'école professionnelle Richemont à Lucerne. Cette année encore, Pitec soutient cet événement intersectoriel en tant que partenaire Platinum. www.youngstar.ch

Efficacité et rapidité
Service de réparation

Pitec AG

Oberfeldstrasse 13
 5722 Gränichen
 Tel. 062 855 05 50

Heures d'ouverture:

lu - ve: 08:00 - 12:00 h
 13:00 - 17:00 h
 E-Mail: lbarbieri@pitec.ch



www.pitec.ch

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

