

pitec actuel

Mai-Juin | 2026

New



Précision pour des gâteaux parfaits **Unifiller CakeStation**

Remplissage, assemblage, glaçage et décoration de gâteaux ronds – automatisés rapidement et avec précision. La CakeStation d'Unifiller traite de manière fiable une grande variété de textures de crèmes et garantit des résultats homogènes. Grâce à la technologie de dosage commandée par servomoteur, à une commande PLC et à un écran tactile, les garnitures peuvent être appliquées avec exactitude et les gâteaux glacés avec une quantité de crème parfaitement définie – de manière efficace et simple d'utilisation. Avec une capacité allant jusqu'à 120 portions, soit jusqu'à 7 gâteaux par minute pour le glaçage, la CakeStation allie précision technique et haute performance de production.

Plus d'informations sur la nouvelle CakeStation en page 2.

 **pitec**

Un regard neuf et une grande expérience

Chère cliente, cher client,

dans cette édition de pitec actuel, nous vous présentons non seulement des produits, des solutions et des retours d'expérience passionnants, mais j'ai également le grand plaisir de vous présenter notre nouveau directeur général (p. 3). Stefan Zürcher dispose de nombreuses années d'expérience en management dans toutes les régions de Suisse et apporte, après une carrière réussie dans le commerce de détail, une forte orientation client. Je suis convaincue qu'il saura positionner Pitec encore plus près du marché et poursuivre son développement avec succès avec son équipe. Je souhaite la bienvenue à Stefan Zürcher et me réjouis de collaborer avec lui.

Je tiens également à remercier chaleureusement les anciens co-directeurs Ralf Maier et Gerhard Gau pour leur engagement. Ralf Maier reprend la fonction de directeur général au sein de notre société sœur en Autriche. Je me réjouis que Gerhard Gau se concentre désormais à nouveau pleinement sur la Suisse et prenne en charge, en tant que Key Account, le suivi des grands comptes. Je leur souhaite à tous deux beaucoup de satisfaction et de succès dans leurs nouvelles fonctions.

Pour conclure, je souhaite attirer votre attention sur notre reportage client (p. 8/9) : le projet réalisé pour la boulangerie du restaurant Hôtel de Ville à Crissier, l'un des restaurants gastronomiques les plus renommés au monde, illustre de manière impressionnante notre expertise dans des projets alliant exigences de qualité élevées, technologie et efficacité. Je vous souhaite

une excellente lecture ainsi que de nombreuses idées inspirantes pour votre activité.



Edith Kolb

Edith Kolb
Présidente du conseil
d'administration



New

CakeStation d'Unifiller Des gâteaux parfaits en un clic

La CakeStation a été conçue pour la fabrication automatisée de gâteaux ronds. Elle regroupe plusieurs étapes en un seul système : remplissage, assemblage, glaçage et décoration. Le système de contrôle par servomoteur traite de manière fiable une grande variété de textures de crèmes et garantit des garnitures homogènes ainsi qu'un enrobage net..

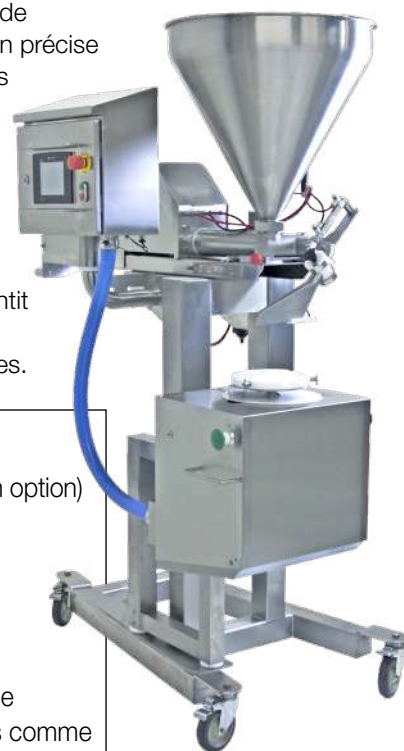
Utilisation simple : la commande PLC avec écran tactile permet une manipulation confortable. Jusqu'à 100 recettes peuvent être enregistrées – les changements de produit s'effectuent rapidement et facilement.

Applications polyvalentes : plusieurs modes de dosage et de décoration permettent l'application précise des garnitures, le glaçage complet ainsi que des motifs décoratifs en bordure. L'installation peut également être utilisée comme doseuse standard et est compatible avec de nombreux accessoires Unifiller.

Haute performance et précision : la technologie commandée par servomoteur garantit un dosage précis et des résultats constants – même avec des consistances de produits variées.

Points techniques forts :

- Volume de dosage : 5 - 1060 ml (cylindre en option)
- Raccordement : air comprimé : 6 CFM à 80 psi 85 l/min à 5,5 bar
- Raccordement : 230 V / 50 Hz / 10 A
- Cadence : jusqu'à 120 portions/min. ou jusqu'à 7 gâteaux/min. (glaçage) – selon le volume de dosage et la consistance
- Dosage de crèmes avec inclusions souples comme raisins, fruits, etc. jusqu'à 19 mm possible
- Poids : env. 170 kg



Intéressé ? Contactez
votre conseiller de vente



« Nos clientes et clients doivent pouvoir compter sur nous à tout moment – pour nos produits, nos services et dans nos échanges au quotidien. »



Stefan Zürcher incarne la fiabilité, l'expérience et une orientation claire vers les besoins des clients.

Avec expérience et vision : Stefan Zürcher

Nouveau directeur chez Pitec

Depuis le 1er avril, Stefan Zürcher, cadre expérimenté issu du commerce de détail suisse, est à la tête de Pitec SA. Âgé de 45 ans, ce professionnel du retail a débuté sa carrière chez Manor, où il a travaillé pendant près de 14 ans en Suisse alémanique, en Suisse romande ainsi qu'au Tessin. Durant cette période, il a dirigé plusieurs grands magasins, établissements de restauration et supermarchés, acquérant une solide expérience du management opérationnel. En 2020, il a rejoint Migros, où il a occupé des fonctions de direction tant au sein de la coopérative Migros Suisse orientale que de Migros Supermarkt AG.

En rejoignant Pitec, il assume désormais la direction globale de l'entreprise. Son objectif est de renforcer encore la position sur le marché et de développer de manière ciblée l'orientation client, tout en poursuivant

le développement stratégique de l'entreprise. « Je me réjouis de travailler avec l'équipe Pitec afin d'être, pour

« Le marché est en mutation – c'est précisément là que réside l'opportunité de développer, avec nos clientes et clients, des solutions ciblées et efficaces. »

Stefan Zürcher, Directeur général Pitec SA

nos clientes et clients, le partenaire le plus fiable et le plus compétent – de la première idée jusqu'à la mise en œuvre réussie », déclare Stefan Zürcher à l'occasion de sa prise de fonction.

Il lui tient particulièrement à cœur de comprendre rapidement les besoins du secteur et les attentes des clients.

Les collaboratrices et collaborateurs très expérimentés de Pitec le soutiendront sans aucun doute dans cette démarche avec beaucoup d'engagement et de passion.

Stefan Zürcher se montre très enthousiaste à l'idée d'assumer cette fonction de directeur général. Conscient de ses responsabilités, il se sent déjà très à l'aise après quelques jours seulement et apprécie particulièrement l'accueil chaleureux qui lui a été réservé au sein de la famille Pitec.

Sa vie privée présente également plusieurs liens avec l'univers de Pitec : épicurien convaincu, Stefan Zürcher apprécie un bon repas dans un restaurant de qualité ou un pain frais de la boulangerie. Il aime aussi pratiquer du sport et passer du temps avec ses amis et sa famille dans son jardin, dans la vallée du Rhin saint-galloise.

Pétrin à spirale

Spiramatic SF 17

Une machine de haute qualité pour petites quantités, idéale pour la production de petites fournées de pâte à pain et à pâtisserie, pour les boulangeries, pâtisseries, fabriques de pâtes, pizzerias, restaurants, etc.

Équipement

- Deux vitesses / deux minuteries
- Bras spiral et cuve en acier inoxydable de haute qualité
- Avec capot de protection en acier inox (CNS)
- Machine mobile

Données techniques

Dimensions : (L x P x H) 385 x 730 x 660 mm
 Capacité de cuve : 22 litres
 Capacité de pâte : 3 - 17 kg
 Raccordement : 400 V / 50 Hz / 0.8 kW
 Poids : 69 kg

Art. 411429

au lieu de CHF 4'560.00
CHF 3'870.00



maint. 15% rabais

Pétrin à deux bras

Miss Baker ProXL

Les modèles Miss Baker Pro ne se contentent pas d'attirer l'attention, ils donnent également d'excellents résultats pour la fabrication de produits à base de pâte levée, de pains fortement hydratés, de pâtes de base pour pizzas, focaccia ou brioches, de pâtes brisées, feuilletées ou aux œufs, ainsi que pour le rafraîchissement du levain. La machine dispose de bras extensibles qui permettent un nettoyage facile après le pétrissage. La Miss Baker Pro est équipée d'un canal de communication sans fil Bluetooth. Cette technologie permet de communiquer avec n'importe quel smartphone équipé du système d'exploitation Android™ ou iOS®.

Miss Baker ProXL

- Dimensions : (L x P x H) 380 x 540 x 530 mm
- Capacité maximale de pâte : 9 kg
- Raccordement : 230 V / 50 Hz / 500 W
- Poids : 39 kg

Prix promotionnel dès CHF 3'080.00

Miss Baker Pro

- Dimensions : (L x P x H) 340 x 510 x 490 mm
- Capacité maximale de pâte : 4,5 kg
- Raccordement : 230 V / 50 Hz / 500 W
- Poids : 36 kg

Prix promotionnel dès CHF 2'860.00



Disponible en versions **inox**, **blanc** ou **rouge**.

Pétrins à deux bras Gio

Pétrin robuste à deux bras pour des résultats parfaits

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

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



Vos avantages :

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



Équipement

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

Données techniques

Dimensions : (L x P x H)
650 x 770 x 1445 mm
Capacité maximale de pâte : 50 kg
Raccordement : 400 V / 50 Hz / 2,6 kW / 15 A
Poids : 400 kg (machine avec cuve)

Art. 411159

au lieu de CHF 10'860.00
> CHF 9'230.00

maint. 15% rabais



Bols à pacosser

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

Art. 096299

Gobelet de protection

pour Bol à pacosser Pacojet, acier chromé

Art. 096324

Vous trouverez des accessoires qui conviennent dans notre e-shop

Un saut quantique dans la technologie

Pacojet : des résultats exceptionnels

Le Pacojet 4 révolutionne la technologie du micro-pilotage dans les cuisines professionnelles. Grâce à son mode Jet, il transforme vos créations en seulement 90 secondes. Son écran tactile intuitif simplifie l'utilisation, tandis que des fonctions avancées comme le mode répétition et des mécanismes de détection intelligents améliorent l'efficacité et la sécurité. Grâce à sa connexion Wi-Fi et à son fonctionnement silencieux, le Pacojet 4 est l'allié idéal des cuisines modernes soucieuses de qualité et d'innovation.



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 pacossage, 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



Top!

maint. 15% rabais



Pitec : Partenaire officiel de Pacojet

« Nous sommes ravis d'être désormais le partenaire officiel de réparation pour Pacojet », se réjouit Loris Barbieri, responsable de l'atelier Pitec à Gränichen. « Les clients peuvent envoyer directement leurs Pacojet 2+ et 4 à notre atelier et compter sur une réparation professionnelle. »

Pitec AG, 5722 Gränichen, Tél. 062 855 05 50, E-Mail: lbarbieri@pitec.ch

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



Art. 096206

Contenance: 4 x 1 l

au lieu de CHF 62.00

CHF 52.50





Le plaisir du métier – grâce à une technologie précise et une maîtrise totale, des produits de boulangerie d'un niveau exceptionnel voient le jour.



Nouveaux fours pour la boulangerie de l'Hôtel de Ville à Crissier

Précision haut de gamme

HVK Logistics à Cheseaux-sur-Lausanne est bien plus qu'un site de production – l'entreprise est la boulangerie du prestigieux Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier. Chaque jour, des produits de boulangerie y sont élaborés au plus haut niveau, avec les mêmes exigences de qualité que les plats issus de cette cuisine d'exception.

Le four principal utilisé jusqu'ici était en service depuis environ 20 ans. Devenu obsolète sur le plan technique et énergivore, il ne répondait plus aux exigences actuelles. En collaboration avec Pitec, la modernisation a été réalisée par étapes : d'abord avec le four

à chariot rotatif Rotovent de Tagliavini, puis avec un four à étages équipé de la commande Tronik. « Notre exigence

« Avec le nouveau Rotovent, nous avons non seulement gagné en précision, mais aussi sensiblement en efficacité et en rentabilité. »

Cyril Maurel

Responsable de production, HVK Logistics

principale était de disposer d'un équipement fiable, à la pointe de la technologie – notamment en matière de

précision et d'efficacité énergétique », explique Cyril Maurel, responsable de production chez HVK Logistics. « Par rapport à l'ancien four, nous avons nettement gagné en précision. »

Plus de maîtrise au quotidien

Le volume de production est resté quasiment identique. Les progrès se manifestent surtout au niveau du pilotage et de la reproductibilité. La commande numérique Tronik permet des processus de cuisson programmés, une gestion précise des températures et un démarrage temporisé. Pour une entreprise qui produit deux fois par jour pour un restaurant gastronomique de





« Les produits de boulangerie répondent aux mêmes exigences de qualité que chaque plat qui sort de notre cuisine. Cette constance doit être garantie deux fois par jour. »

Franck Giovannini, Chef du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier

renommée internationale, cette constance est essentielle. « Pour nous, les produits de boulangerie ont la même importance que les plats servis au restaurant », souligne Franck Giovannini, chef du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier. « Nous devons maîtriser la qualité en permanence. »

Des gains d'efficacité tangibles en production rotative

Avec le Rotovent, la capacité est passée de 10 à 15 plaques. Pour les viennoiseries, les petits pains et les produits snack, la technologie rotative assure une répartition homogène de la chaleur et des temps de cuisson plus courts. « En termes de production et de rentabilité, la différence est clairement perceptible », précise Cyril Maurel. Outre la qualité, l'ergonomie lors de l'enfournement et du défournement a également été améliorée. Parallèlement, la technique de fermentation existante a été renouvelée.

La nouvelle chambre de fermentation PANEM offre une capacité identique, mais présente des avantages nets en matière d'hygiène et de maintenance grâce à sa construction entièrement en acier inoxydable. D'un point de vue économique, la stabilité à long terme est déterminante. « Un tel investissement doit être amorti sur 12 à 15 ans et engendrer des coûts de réparation aussi faibles que possible », explique Jean-Fabrice Du Pasquier, directeur

financier de HVK Logistics et du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier.

L'exigence de qualité au quotidien

La modernisation chez HVK Logistics montre comment des investissements ciblés peuvent améliorer la sécurité de production, la précision et la rentabilité – sans expansion inutile. Pour un établissement comme le Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, reconnu internationalement pour son excellence, cette base technique est essentielle. Car la haute gast-

ronomie commence déjà par des produits de boulangerie parfaits.

Pitec a eu le privilège d'accompagner ce projet, de l'analyse à la planification jusqu'à la mise en service. De telles solutions partenariales, où technologie, rentabilité et exigences de qualité se conjuguent, correspondent parfaitement à notre savoir-faire – et nous sommes fiers de pouvoir accompagner durablement des entreprises de ce niveau. Plus d'informations : www.restaurantcrissier.com



Le nouveau four à étages avec commande Tronik garantit une température précise, des résultats constants et une efficacité énergétique maximale.



Tagliavini Tronik – précision à chaque niveau

La cuisson en étages, réinventée

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

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

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



Sur demande, Pitec installe les systèmes BRITA iQ et propose un service de suivi – pour une transparence maximale sans frais supplémentaires de portail ni de communication mobile.

Intéressé?
Nous vous conseillons volontiers. Contactez votre conseiller de vente.



Valeur ajoutée grâce à l'installation et au suivi **Technologie BRITA iQ**

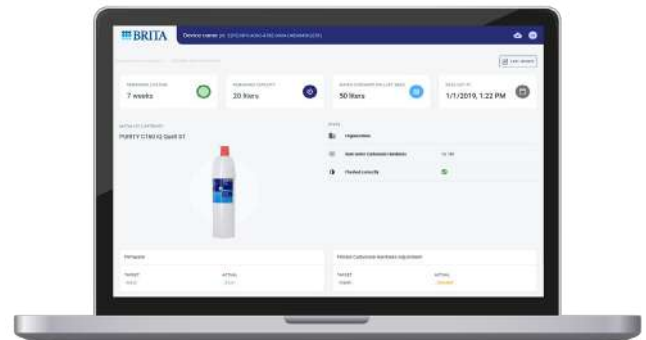
La technologie BRITA iQ permet une gestion en ligne efficace des filtres pour les systèmes PURITY et PURITY C. Les données de consommation des têtes PURITY C iQ et des compteurs BRITA iQ sont automatiquement transmises via le réseau mobile vers le cloud BRITA iQ et peuvent être consultées à tout moment dans le portail BRITA iQ.

Pitec installe ces systèmes directement chez ses clients et propose, sur demande, un suivi continu. Cela permet d'anticiper les remplacements de filtres et d'assurer un suivi ciblé des installations. Résultat : plus de transparence, un allègement du travail au quotidien et un fonctionnement fiable.

La technologie BRITA iQ contribue également à une protection optimale des machines, grâce à la disponibilité permanente des données de consommation et à la détection des remplacements de filtres. Les intervalles de maintenance tardifs peuvent ainsi être mieux évités.

Lors de l'achat de têtes de filtre PURITY C iQ et de compteurs BRITA iQ, l'accès au portail BRITA iQ est inclus sans frais supplémentaires. Les coûts de communication mobile sont également compris dans l'achat des produits iQ.

Avec BRITA iQ, Pitec propose à ses clients une solution de filtration intelligente avec une réelle valeur ajoutée grâce à l'installation, au suivi et à la transparence numérique.



Technologie BRITA iQ : surveillance intelligente des filtres pour plus de visibilité, de sécurité et une protection optimale des machines – installée et suivie par Pitec.



Professional Filter					
Name	Verfallsdatum Laufzeitdauer	Verfallsdatum Kapazität	Wasserverbrauch der letzten Woche	Organisation	
Max Muster 00000000000000000000 Miguel St. Magalhães PURITY C150 iQ (Deuts)	25 Wochen	2082 liter	15 liter	Hygiene Museum	
Max Muster 00000000000000000000 Miguel St. Magalhães PURITY C150 iQ (Deuts)	25 Wochen	1682 liter	38 liter	Hygiene Museum	
000000 David Chaves Max Muster PURITY C150 iQ (Deuts)	26 Wochen	2346 liter	6 liter	Hygiene Museum	

Tout en un coup d'œil pour la sécurité d'exploitation et une protection optimale des machines.

Supplément par rapport à la tête standard
au lieu de CHF 164.00 **CHF 136.00**

New

Quand ergonomie rime avec efficacité

Des aides au levage innovantes

Liftboy – Un chargement ergonomique en toute simplicité

Le LIFTBOY est la solution idéale pour un chargement ergonomique et efficace des fours à étages. Qu'il s'agisse du niveau le plus bas ou du plus haut, le LIFTBOY permet un chargement facile tout en ménageant le dos. Grâce à sa construction peu encombrante avec une seule colonne, il se déplace aisément dans le fournil et peut être repositionné sans effort après utilisation. Votre espace de travail reste ainsi flexible et efficace.



Vidéo Liftboy



Vidéo Liftboy-Twin



Version avec roulettes pivotantes en option

Système breveté : équipé de deux appareils de retrait de toile d'enfournement intégrés



Vidéo Liftcar



Liftcar – La polyvalence au service de votre fournil

Le LIFTCAR allie les avantages d'un chariot de transport mobile et peu encombrant à une aide au levage innovante. Le chargement fastidieux du four à étages est facilité grâce à une technologie de levage respectueuse du dos. Le LIFTCAR peut également être utilisé comme table de travail pratique pour la préparation des pâtons. Et lorsqu'il n'est pas connecté à l'alimentation électrique, il peut même être placé directement dans la chambre de fermentation.



AHLBORN

Intéressé ?

N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

Ergonomie et efficacité réunies

Solutions de levage innovantes



Basculeur élévateur Emma 2

Capacité : max. 100 kg /
cuves de 80 à 100 litres
Charge de levage : max. 100 kg
Hauteur de levage max. : 640 mm
(sous la cuve)
Vitesse de levage : 43 mm / sec.
Puissance électrique : 24 V / 1.2 A
Dimensions : (L x H) 490 x 958 mm
Poids : 25 kg

Art. 423086

au lieu de CHF 5'150.00

CHF 4'530.00

Charge de levage
jusqu'à 100 kg

Fini les maux de dos et les charges lourdes ! Nos conseillers vous accompagnent volontiers pour trouver, parmi les nombreux modèles Hovmand, celui qui correspond le mieux à vos besoins. N'hésitez pas à nous contacter !



Charge de levage
jusqu'à 80 kg

maint. 12% rabais

Le lève-charge mobile Emma maîtrise aussi bien le levage que le déplacement de cuves lourdes en cuisine et en boulangerie. Facile d'utilisation, il simplifie le travail quotidien et permet une manipulation plus aisée et ergonomique.

Équipement

- en aluminium et acier inoxydable
- Hauteur de levage de 180 à 640 mm
- Interrupteur marche / arrêt
- pour cuves de 80 à 100 litres

Top!

Basculeur élévateur Inox 30 - 80

Capacité : 80 kg / 30 - 80 litres
Hauteur de levage max. : 1'545 mm (mât 1'980 mm)
Hauteur de levage max. : 2'000 mm (mât 2'410 mm)
Vitesse de levage : 125 mm / sec.
Puissance électrique : 24 V / 18 AH
Dimensions : (L x H) 550 x 1'980 - 2'410 mm
Poids : 79 kg

Art. 423081

au lieu de CHF 33'510.00

CHF 29'480.00

Les cuves de mélange de différentes tailles doivent être soulevées et vidées plusieurs fois par jour. Le modèle Inox 30-80 prend en charge des cuves de 30 à 80 litres et permet de les soulever, de les incliner et de les vider en toute sécurité. La cuve peut être levée et son contenu vidé directement sur la table ou portionné dans une position de travail optimale.

Équipement

- en aluminium et acier inoxydable
- Hauteurs de mât disponibles : 1'980 mm et 2'410 mm
- avec fonction de démarrage progressif

Tout ce qu'il vous faut Place à la glace !



Spatule portionneuse à glace

Longueur totale 250 mm, pelle en acier inoxydable, manche de couleur en matière synthétique

Couleur: jaune
Art. 091719

Également disponible
en blanc, rouge,
bleu ou vert.

au lieu de CHF 9.00
➤ CHF 7.65



Cuillère portionneuse à glace ronde

Exécution extra solide, cuillère en acier inoxydable, manche robuste en forme de pince

1/20 litre, 56 mm
Art. 016012

au lieu de CHF 45.00
➤ CHF 38.25



Disponible en beaucoup
d'autres tailles encore
dans notre e-shop !

Réceptif à glace

En acier inoxydable (pas de dimensions GN!)

Dimensions: (L x P x H)
360 x 165 x 120 mm, 5 litre
Art. 016024

au lieu de CHF 25.00
➤ CHF 21.25

Dimensions: (L x P x H)
360 x 250 x 120 mm, 8 litre
Art. 016033

au lieu de CHF 29.00
➤ CHF 24.60

maint. 15% rabais



Seau à eau

Graduation par litres, conique avec cercle au fond, acier inoxydable

Contenance: 15 L, Hauteur: 320 mm
Art. 015010

au lieu de CHF 115.00
➤ CHF 97.50



Mesure graduée, matière synthétique

Polypropylène, incassable et indéformable, résistant aux acides, graduation par 100 ml

1 litre, Ø: 115 mm
Hauteur: 170 mm
Art. 015000

au lieu de CHF 4.00
➤ CHF 3.40



Réfractomètre

Haute définition, pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Température de référence 20 °C, température d'échantillon 40 °C maximum. Longueur 150 mm, Ø 40 mm, poids 145 g. Livré avec étui rigide.

Art. 017448

au lieu de CHF 195.00
➤ CHF 165.00

Réfractomètre digital

Plage de mesure .
Teneur en sucre
0 à 85 % Brix ; 0 à 80 °C
Résolution : 0,1 % Brix ; 0,1 °C

Art. 017446

au lieu de CHF 320.00
➤ CHF 272.00



2 litre, Ø: 150 mm
Hauteur: 210 mm
Art. 015001

au lieu de CHF 8.00
➤ CHF 6.80

3 litre, Ø: 170 mm
Hauteur: 240 mm
Art. 098184

au lieu de CHF 10.00
➤ CHF 8.50

5 litre, Ø: 205 mm
Hauteur: 270 mm
Art. 015002

au lieu de CHF 15.00
➤ CHF 12.75



Carpigiani

Freezer à cuve pour glaces artisanales



Turbine à glace à cuve Labo XPL P

Les machines Labo XPL P sont des turbines électroniques à cuve, faciles à utiliser et à piloter, indispensables dans toute production de glaces artisanales. Robustes et fiables, elles fonctionnent en continu et offrent un haut niveau de sécurité grâce à leurs zones de travail aux formes arrondies.

- **Hard-O-Tronic** : ce système affiche en permanence la consistance programmée ainsi que la valeur réelle de la glace dans le cylindre et permet, si nécessaire, des ajustements manuels à tout moment.
- **Agitateur POM** : sans arbre central, avec de larges pales et des racleurs auto-ajustables, pour une extraction complète et un raclage précis de la couche de glace.
- **Post-refroidissement** : assure un maintien constant du froid pendant l'extraction et garantit une consistance homogène jusqu'à la dernière portion.

Caractéristiques techniques	Production horaire		Quantité de mélange par cycle		Tension nominale et protection des fusibles		Dimensions en cm (à la base)			Poids net
	kg	Litres	Min. kg	Max. kg	kW	A	Largeur	Profondeur	Hauteur	
LABO										
20 30 XPL P	18/30	25/40	3	5	4	12	52	65	140	230
30 45 XPL P	20/45	28/60	3,5	7,5	5,2	16	52	65	140	270
40 60 XPL P	30/60	42/84	5	10,5	6	16	52	65	140	320
50 90 XPL P	35/90	49/135	6	13	7	20	52	65	140	330
60 110 XPL P	40/110	56/152	7	17	7,5	25	52	85	140	350



Réservez votre place ! Atelier glaces

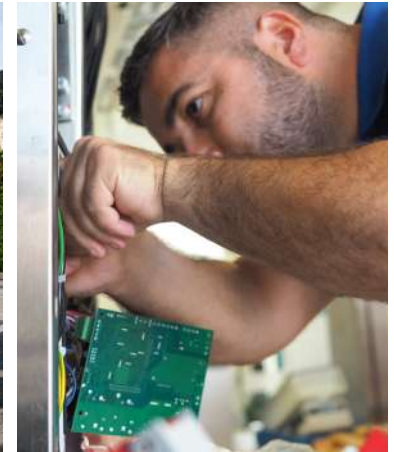
Nos séminaires Carpigiani, très appréciés, entrent dans une nouvelle session. À l'école professionnelle Richemont, les participant-e-s découvrent tout ce qu'il faut savoir sur le sujet.

Séminaire Gelato de base : 09.11 au 10.11.2026
Séminaire Gelato Superiore : 11.11 au 12.11.2026

Plus d'informations et inscriptions : gelato@pitec.ch

Dates d'automne





Technique du froid fiable pour un fonctionnement sûr

Service Kolb Kälte

Une technique du froid performante est essentielle pour garantir des processus stables, la qualité des produits et l'efficacité énergétique. Les prestations de service de Kolb Kälte assurent des installations fiables et performantes en permanence.

Des maintenances régulières renforcent la sécurité d'exploitation, réduisent les pannes et optimisent l'efficacité énergétique. Elles permettent aussi de diminuer les coûts et de prolonger la durée de vie des installations. Grâce à des solutions personnalisées et des conditions attractives, les clients bénéficient d'un accompagnement adapté à leurs besoins.

En cas de panne, une intervention rapide est essentielle. Un réseau de service avec plus de 40 techniciens en Suisse, en Autriche et dans certaines régions d'Allemagne garantit des temps de réaction courts et une assistance sur place. La surveillance à distance permet en outre d'anticiper les problèmes et d'éviter les interruptions.

KolbKälte

062 834 02 60

Hotline service 24/7

- 1** Sécurité de fonctionnement maximale grâce à la certification officielle CE.
- 2** Économies d'énergie et réduction des frais d'électricité.
- 3** Solutions globales pour une efficacité énergétique maximale.

Zéro souci ?

Demandez dès aujourd'hui votre offre personnalisée.
062 834 02 60 ou Mail: info@kolbkaelte.ch

Solutions sur mesure pour le froid professionnel

Installations frigorifiques



Depuis plus de 35 ans, Kolb Kälte développe, planifie et réalise des installations frigorifiques sur mesure pour l'artisanat et l'industrie. Chaque installation est adaptée individuellement aux exigences et aux processus de l'entreprise. Grâce à une solide compréhension des processus et à des technologies modernes, ces solutions garantissent la qualité des produits, optimisent les flux et utilisent l'énergie de manière efficace. Kolb Kälte mise également sur des technologies durables, notamment avec le CO₂ comme fluide frigorigène respectueux de l'environnement. Résultat : des solutions de refroidissement durables, économiques et pérennes pour de nombreuses applications.

Vitrines à glace pour gelaterias, cafés et boulangeries

Présentation élégante – froid optimal

Parfaitement présentées, parfaitement réfrigérées : les vitrines à glace Kolb Kälte mettent en valeur glaces et desserts avec élégance. Grâce à leur design moderne, à leur grande flexibilité et à une technique de froid précise, vos produits conservent une qualité optimale – également adaptées à la pâtisserie à température positive. Prix sans bacs intérieurs.



Millenium

La Millenium est une solution polyvalente pour différents concepts de vente. Disponible en plusieurs longueurs et hauteurs, avec vitrage droit ou bombé. De série en Dual Temp (DT), elle convient aussi bien au gelato qu'à la pâtisserie.

Modèles : B408005 / B408012 / B408013

Température : -16 à -10 °C (gelato) / -1 à +10 °C (pâtisserie)

Dimensions (L x P x H) : 1165 / 1495 / 1660 x 1055 x 1360 mm

Capacité : 12 / 16 / 18 x bacs inox 5 l (non inclus)

Système de froid : ventilation, fluide frigorigène R290

Couleurs : RAL 9003, RAL 9005, RAL 7022

B408005 au lieu de CHF 13'190.00
> CHF 11'200.00



maint. 15% rabais

Delta View

La Delta View est compacte et permet la présentation simultanée de produits à différentes températures grâce à deux côtés utilisables séparément. Dual Temp (DT) avec IAT intégré.

Température : -16 à +10 °C

Dimensions (L x P x H) : 1270 x 835 x 1170 mm

Système de froid : ventilation, fluide frigorigène R290

Couleurs : RAL 9003, RAL 9005, RAL 7022

B408017 au lieu de CHF 11'950.00
> CHF 10'150.00

KolbKälte

One Show

La One Show est disponible en deux longueurs et convient aussi bien à une intégration dans un mobilier existant qu'à une utilisation autonome. Utilisation flexible avec différents bacs ou carapines. Dual Temp (DT) avec IAT intégré.

Modèles : B408015 / B408016

Température : -20 à +2 °C / +1 à +10 °C (pâtisserie)

Dimensions (L x P x H) : 1200 / 1705 x 740 x 960 mm

Capacité : 273 – 402 l brut

Système de froid : ventilation, fluide frigorigène R290

Couleurs : RAL 9003, RAL 9005, RAL 7022

B408016 au lieu de CHF 11'285.00
> CHF 9'550.00

Nous trouvons la vitrine idéale !
 Contactez votre conseiller de vente.

RAL 9003

RAL 9005

RAL 7022



Évolution à votre service

EVOMULTI – le multitalent



EVOMULTI est un chariot de distribution à convection multiportions, léger et compact, alliant performance, ergonomie et simplicité d'utilisation. Il permet le transport et le dressage des repas directement sur assiette, sur le lieu de consommation. Il est idéal pour la régénération et/ou le maintien au chaud des plats jusqu'au service. L'EVOMULTI est disponible en différentes tailles et peut être configuré avec des compartiments chauffants, réfrigérés, chauffants pour assiettes ou neutres. Équipé selon vos besoins, il répond aux exigences les plus élevées.



Exemple :

EvoMulti Small avec
1 compartiment chaud 4 x GN
1/1 et 1 compartiment froid 3 x
GN 1/1, couleur jaune ou bleue

à partir de CHF 12'500.00



Intéressé ? Contactez
votre conseiller de vente.



Séminaire de distribution des repas réussi

Pratique, échanges et solutions

Début mars, le séminaire annuel de distribution des repas de Pitec s'est tenu sur deux jours. Près de 50 participants ont saisi l'occasion de découvrir les solutions actuelles et d'échanger avec des professionnels du secteur. Parmi les équipements présentés en direct figuraient notamment le chariot à induction MenüMobil, le chariot de maintien au chaud MenüMobil ainsi que le Rational Production Unitray (chariot à air chaud). Ont également été présentés le Rational Production EvoMulti, la nouveauté EvoDry ainsi que l'EvoServ.

Au-delà des démonstrations produits, les échanges professionnels étaient au cœur de l'événement. Le dialogue direct entre clients et conseillers de vente Pitec, ainsi que les discussions entre participants, ont été particulièrement appréciés. Le séminaire a également bénéficié du soutien de Swiss Gastro Solution, qui a sponsorisé certains composants alimentaires et contribué au succès de la manifestation.



Astuce!

En savoir plus sur
l'Evomulti en page 18



Marco Jegerlehner, responsable de la cuisine diététique à l'Hôpital cantonal de Winterthur, avec l'Evomulti performant sur la ligne.



Evomulti simplifie le quotidien à Winterthur

Station diététique sur ligne

À l'Hôpital cantonal de Winterthur, des repas sont préparés chaque jour pour de nombreux patients – dont un grand nombre de régimes alimentaires spécifiques. Avec l'Evomulti, une station dédiée à la cuisine diététique a été intégrée pour la première fois directement sur la ligne de distribution des plateaux.

Auparavant, les plats diététiques étaient organisés à l'aide de deux chariots chauffants et dressés en début de ligne sans pont chauffant. Le processus était donc plus complexe et impliquait des déplacements supplémentaires. Aujourd'hui, les opérations sont nettement plus efficaces et clairement structurées. « Les distances à parcourir sont beaucoup plus courtes. La personne responsable reste en permanence à la ligne et ne manque aucun plateau. De plus, les plats restent plus chauds, car ils sont

dressés directement sur l'Evomulti », explique Marco Jegerlehner, responsable de la cuisine diététique.

Le projet a dû être réalisé rapidement en décembre et nécessitait en outre une configuration spécifique. Ce défi a également été relevé avec succès. « Le conseil et le suivi de Pitec ont été excellents. Nous avons pu tester l'Evo-

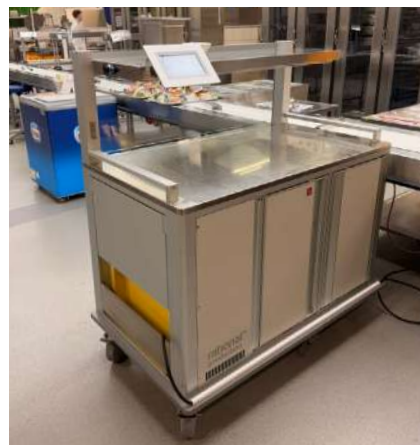
« Grâce à l'Evomulti, nos déplacements sont réduits, les processus plus efficaces et les plats restent plus chauds. »

Marco Jegerlehner,
Responsable de la cuisine diététique

multi pendant 14 jours avant l'achat et, lors de la mise en service, deux personnes étaient présentes pour nous expliquer l'appareil. » Au quotidien,

l'Evomulti convainc surtout par sa simplicité d'utilisation. La programmation est intuitive, ce qui permet à l'ensemble du personnel de l'utiliser facilement. Le nettoyage est lui aussi simple.

« L'appareil se nettoie facilement et offre toutes les fonctions dont nous avons besoin pour le service en ligne. »



Transformation de produits bruts en textures modifiées

Robot Coupe Blixer

maint. 15 % rabais

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

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



Blixer 4

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

Art. 094607

au lieu de CHF 2'465.00
CHF 2'095.00

Blixer 4 V.V.

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

Art. 094603

au lieu de CHF 3'125.00
CHF 2'655.00

Blixer 7

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

Art. 094804

au lieu de CHF 4'060.00
CHF 3'450.00

Mise en formes de recettes en purée ou en coulis

Moules silicone Smoothfood

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

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

1 Brocolis

6 parties
Art. 092550

2 Petites carottes

6 parties
Art. 092551

3 Petits pois

6 parties
Art. 092553

4 Filets de poisson

4 parties
Art. 092555

5 Côtelettes

4 parties
Art. 092556

CHF 39.50

5



6



6 Riz

5 parties
Art. 092562

7 Spaghetti

5 parties
Art. 092571

2



3



1



4



5



Autres modèles disponibles dans notre magasin en ligne

Des farces et des crèmes en un tour de main

Cutters professionnels pour chaque utilisation

maint. 15% rabais

Cutter de table

- Couvercle conçu pour permettre l'adjonction de liquides en cours de fabrication
- Couteau avec lames lisses en acier inoxydable inclus

Cutter de table R2

Contenance: 2.9 l
Vitesse: 1'500 tr/min.
Raccordement: 230 V/0.55 kW
Dimensions: (L×P×H)
200×280×350 mm

Art. 096223

au lieu de CHF 1'475.00
› CHF 1'250.00

Cutter de table R4 VV

Contenance: 4 l
Vitesse: 300 – 3'000 tr/min.
Raccordement: 230 V/1 kW
Dimensions: (L×P×H)
226×304×460 mm

Art. 094601

au lieu de CHF 2'910.00
› CHF 2'470.00

Cutter de table R5 VV

Contenance: 5.5 l
Vitesse: 300 – 3'000 tr/min.
Raccordement: 230 V/1.3 kW
Dimensions: (L×P×H)
226×304×460 mm

Art. 094608

au lieu de CHF 3'895.00
› CHF 3'310.00



Egalement disponible comme blixer vertical



Cutter vertical

- Pour traiter de petites et de grandes quantités
- Grâce au cutter, la viande ou les légumes peuvent être transformés en farces et en crèmes en un rien de temps
- Deux vitesses fixes: 1'500/3'000 tr/min.
- Cutter basculant en acier inoxydable
- Posé sur trois pieds
- Minuterie digitale de 0 – 15 min
- Système de sécurité magnétique et frein moteur
- Couvercle en polycarbonate transparent avec essuie-couvercle
- Livré avec cuve amovible et couteau à trois lames lisses en acier inoxydable

maint. 20% rabais

Cutter vertical R23

Contenance: 23 l
Raccordement: 400 V/4.5 kW
Dimensions: (L×P×H)
700×600×1250 mm

Art. 094620

au lieu de CHF 13'200.00
› CHF 10'560.00

Cutter vertical R45

Contenance: 45 l
Raccordement: 400 V/9 kW
Dimensions: (L×P×H)
760×600×1400 mm

Art. 094622

au lieu de CHF 21'300.00
› CHF 17'040.00

Cutter vertical R30

Contenance: 30 l
Raccordement: 400 V/5.4 kW
Dimensions: (L×P×H)
720×600×1250 mm

Art. 094621

au lieu de CHF 15'900.00
› CHF 12'720.00

Cutter vertical R60

Contenance: 60 l
Raccordement: 400 V/11 kW
Dimensions: (L×P×H)
810×600×1400 mm

Art. 094623

au lieu de CHF 34'600.00
› CHF 27'680.00



Agissent en silence, discrètement et sont hygiéniques

Les désinsectiseurs de PestWest

Avec un appareil muni d'une feuille collante PestWest, les insectes restent collés sur la surface gluante et les appareils peuvent même être utilisés dans des zones sensibles. Les appareils n'ont pas de grille d'électrocution, ils agissent en silence, discrètement et sont hygiéniques. Ils capturent des insectes de toutes tailles, même les plus petites espèces telles que les moucheron.



maint. 20% rabais

2 Chameleon® Vega

Un appareil élégant et ultraplat, associé à une construction en acier inoxydable ou en acier laqué blanc permet une installation dans la majorité des environnements. Les tubes UVA T5 à haute efficacité énergétique et écologiques sont alimentés par un ballast électronique de pointe, ce qui réduit la consommation d'énergie. Entretien simple et rapide garanti.

- Dimensions: (L x P x H) 575 x 40 x 300 mm
- Raccordement: 230 V
- Poids: 3.2 kg
- Zone d'attraction: 150 m²
- Starter: aucun (par le ballast électronique, sans starter)
- Tubes: 3 x 14 Watt T5 PestWest Quantum®

Art. 091076 au lieu de CHF 490.00
inox **> CHF 392.00**

1 Chameleon® 1x2

Appareil mural attractif et ultraplat, compact et discret, idéal pour une utilisation dans des zones de préparation alimentaire. Deux tubes UV 15 Watt Quantum avec bouclier de protection breveté Reflectobakt® assurent une capture efficace des insectes.

- Dimensions: (L x P x H) 485 x 65 x 315 mm
- Raccordement: 230 V
- Poids: 4.3 kg
- Zone d'attraction: 70 m²
- Starter: 2 x FS22
- Tubes: 2 x 15 Watt PestWest Quantum®

Art. 091070
blanc au lieu de CHF 310.00
> CHF 248.00

Art. 091071
inox au lieu de CHF 390.00
> CHF 312.00



Accessoires

Art. 091082
Emballage de 6 pièces pour 1 et 2

> CHF 33.00

Plaques collantes

Le design svelte et les boucliers de protection Reflectobakt® protègent les plaques de glu de l'effet de dessèchement dû aux rayons UV. Les plaques collantes de glu peuvent être positionnées près des tubes, ce qui permet d'augmenter la capture des insectes.

Tubes Quatum

Haute sûreté, avec gainage en résine FEB et rétention des bris de verre, correspond à la norme standard NE 61549, garantit une émission UVA maximum.

Art. 091080 – Tubes 15 Watt Quantum BG pour 1

> CHF 13.00

Art. 091081 – Tubes 14 Watt Quantum BG pour 2

> CHF 14.00

Prix sans montage



Le système innovateur de planches à découper

ProfBoard

Profboard, modèle de base

(L x P x H) 400 x 600 x 225 mm
Inclus 6 plaques de découpe
Art. 091942

au lieu de CHF 167.00
CHF 141.00

Profboard plaque de découpe,

400 x 600 x 225 mm,
Lot de 5 pièces

Art. 091942.01 - blanc
Art. 091942.02 - jaune
Art. 091942.03 - vert
Art. 091942.04 - bleu
Art. 091942.05 - noir
Art. 091942.06 - rouge

au lieu de CHF 36.00
CHF 30.50

La planche à découper brevetée permet un travail propre, hygiénique et sûr. Grâce à l'ingénieux «système de clic», les différentes plaques de couleur peuvent être facilement changées. Elles sont inodores, sans danger pour les aliments et peuvent être nettoyées au lave-vaisselle à 95 degrés.



Profboard, modèle de base

GN 1/1, Inclus 6 plaques de découpe, **Art. 091941**

au lieu de CHF 142.00
CHF 120.00

Profboard plaque de découpe

GN 1/1, Lot de 5 pièces

Art. 091941.01 - blanc
Art. 091941.02 - bleu
Art. 091941.05 - vert
Art. 091941.06 - jaune
Art. 091941.07 - noir
Art. 091941.08 - rouge

au lieu de CHF CHF 34.00
CHF 28.50

Egalement disponibles en
30 x 50 cm, 30 x 40 cm,
28 x 28 cm

maint. 15% rabais

Planches à découper parfaites

Adaptées à vos besoins



Exécutions avec rainure dans notre e-shop!



Egouttoir pour planches

Pour 6 planches à trancher
passe au lave-vaisselle
Dimensions (L x P x H): 360 x 280 x 170 mm
Art. 091805

au lieu de CHF 25.00
CHF 21.00



Planche à trancher sans récupérateur de jus

GN 1/1 (530 x 325 mm),
Epaisseur : 30 mm

Art. 091956 brun
Art. 091965 bleu
Art. 091968 jaune
Art. 091966 vert
Art. 091947 saumon
Art. 091959 marbre
Art. 091944 rouge
Art. 091945 noir
Art. 091946 gris clair

au lieu de CHF 68.00
CHF 57.50

GN 2/1 (650 x 530 mm),
Epaisseur : 20 mm

Art. 091957 brun
Art. 091948 bleu
Art. 091949 jaune
Art. 091950 vert
Art. 091996 saumon
Art. 091997 marbre
Art. 091998 rouge
Art. 091999 noir
Art. 092000 gris clair

au lieu de CHF 90.00
CHF 76.50

Des aides pratiques

1 Chariots à glissières GN, hauts

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

Données techniques GN 1/1

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

Art. 095093

au lieu de CHF 820.00

➤ **CHF 697.00**

Données techniques GN 2/1

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

Art. 095095

au lieu de CHF 870.00

➤ **CHF 739.00**



Chariot à glissières avec plan de travail

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

2 Données techniques GN 1/1

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

Art. 095094

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

3 Données techniques GN 2/1

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

Art. 095091

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



maint. 15% rabais



Tables roulantes

4 Art. 095060

Dim. ext.: 840×550×960 mm
Plateaux: 2

Plateaux intervalles: 590 mm

Dim. plateau: 800×500 mm

au lieu de CHF 460.00

➤ **CHF 391.00**

4 Art. 095066

Dim. ext.: 940×600×960 mm
Plateaux: 2

Plateaux intervalles: 590 mm

Dim. plateau: 900×550 mm

au lieu de CHF 610.00

➤ **CHF 518.00**

5 Art. 095061

Dim. ext.: 840×550×960 mm
Plateaux: 3

Plateaux intervalles: 280 mm

Dim. plateau: 800×500 mm

au lieu de CHF 560.00

➤ **CHF 476.00**

5 Art. 095067

Dim. ext.: 940×600×960 mm
Plateaux: 3

Plateaux intervalles: 280 mm

Dim. plateau: 900×550 mm

au lieu de CHF 720.00

➤ **CHF 612.00**

Sur 4 roues, vous êtes plus rapide, plus sûr et plus efficace pour le service et le transport. Et tout devient nettement plus facile.

Caractéristiques de qualité :

- Tubes ronds en acier inoxydable
- Disponible en 2 ou 3 niveaux
- Charge maximale par niveau : 50 kg
- Plateaux emboutis
- Face inférieure avec tapis insonorisant
- Roulettes pivotantes Ø 125 mm en matériau composite (2 avec frein), conformes aux normes d'hygiène NF

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

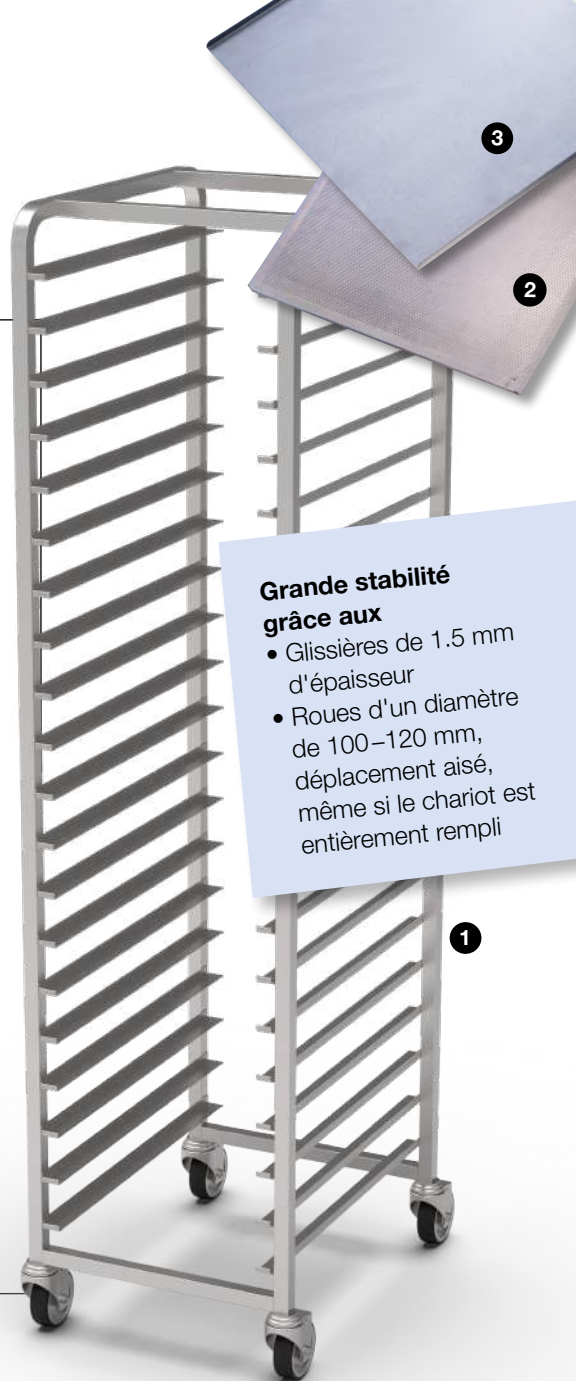
Art. 016910

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

Réduire le temps de nettoyage au minimum

Profitez de l'offre de reprise

Machine de nettoyage de plaques Jeros

- Nettoie jusqu'à 100 plaques en 6 à 8 min.
- Hauteur de machine réglable (entre 850 et 1050 mm)
- Carrosserie en inox avec couvercle en plastique

Options

- Système de nettoyage supplémentaire pour plaques perforées
- Huilage automatique sans brouillard
- Version étanche : la machine peut être nettoyée à l'eau (couvercle également en inox)



Offre de reprise
10 % de rabais et CHF 1000.00 supplémentaires pour la reprise de votre ancienne machine à nettoyer les plaques

maint. 10% rabais

au lieu de CHF 19'520.00
➤ **CHF 17'568.00**

Boîtes ouvertes en un tour de main

Manivelle légère

1 Ouvre-boîtes Weisser manuel

Pour ouvrir sans problème des boîtes grandes et rectangulaires. Très robuste. En acier inoxydable supportant le lave-vaisselle. Longueur: 180 mm

Art. 015833

au lieu de CHF 160.00

➤ **CHF 136.00**

2 Ouvre-boîtes Weisser en acier inoxydable

Pour ouvrir aisément les boîtes rondes, ovale ou de forme angulaire, jusqu'à 40 cm de hauteur et jusqu'à 10 kg. Acier inoxydable, renforcé spécialement. Longueur: 450 mm, Plaque de base: (L×P×H) 100×280×4 mm.

Art. 091807

au lieu de CHF 620.00

➤ **CHF 527.00**



maint. 15% rabais

Travail plein d'entrain avec nos fouets à main

Maniables, efficaces et robustes

1 Fouet à main avec manche en Exoglass

Résistant jusqu'à 220 °C, fils en acier inoxydable

Art. 098197 fil Ø: 1.5 mm, long. totale: 250 mm au lieu de CHF 17.00 ➤ **CHF 14.45**

Art. 098198 fil Ø: 2 mm, long. totale: 300 mm au lieu de CHF 21.00 ➤ **CHF 17.85**

Art. 098199 fil Ø: 2 mm, long. totale: 350 mm au lieu de CHF 23.00 ➤ **CHF 19.55**

Art. 098200 fil Ø: 2 mm, long. totale: 400 mm au lieu de CHF 24.00 ➤ **CHF 20.40**

Art. 098202 fil Ø: 2 mm, long. totale: 500 mm au lieu de CHF 38.00 ➤ **CHF 32.30**

2 Fouet à main avec manche en alu anodisé

Manche coloré, fils en acier inoxydable

Art. 098088 Draht Ø: 1.6 mm, Totallänge: 280 mm statt CHF 22.00 ➤ **CHF 18.70**

Art. 098090 Draht Ø: 1.6 mm, Totallänge: 320 mm statt CHF 25.00 ➤ **CHF 21.25**

Art. 098092 Draht Ø: 1.6 mm, Totallänge: 350 mm statt CHF 28.00 ➤ **CHF 23.80**

Art. 015797 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 250 mm statt CHF 21.00 ➤ **CHF 17.85**

Art. 015800 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 280 mm statt CHF 22.00 ➤ **CHF 18.70**

Art. 015801 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 320 mm statt CHF 25.00 ➤ **CHF 21.25**

Art. 015802 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 350 mm statt CHF 25.00 ➤ **CHF 21.25**

Art. 015803 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 380 mm statt CHF 26.00 ➤ **CHF 22.10**

Art. 015804 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 420 mm statt CHF 27.00 ➤ **CHF 22.95**

Art. 015805 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 500 mm statt CHF 29.00 ➤ **CHF 24.65**

Art. 015806 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 600 mm statt CHF 37.00 ➤ **CHF 31.45**

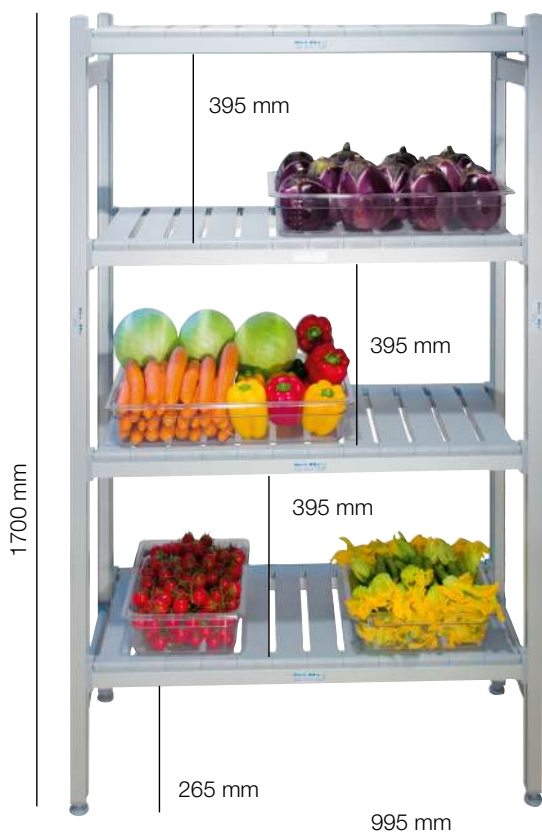
Art. 015807 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 700 mm statt CHF 39.00 ➤ **CHF 33.15**



maint. 15% rabais

Solutions de rayonnage bien pensées pour tous les besoins

Pour plus d'ordre et de visibilité



Rayonnage Eko-Fit Cash & Carry

- Système de rayonnage avec cadre en aluminium anodisé et tablettes en thermoplastique
- Dimensions (L x P x H) : 995 x 375 x 1700 mm
- 4 tablettes – répartition fixe : espacements 395 mm,
- distance au sol 265 mm
- Matériau résistant aux températures : -30 °C à +80 °C
- Charge par tablette : 240 kg

Art. 099629

au lieu de CHF 420.00

CHF 336.00

Etagère mobile universelle

- Etagère robuste pour tout ce qui doit être transporté d'avant en arrière. Grâce à des roues stables et un grand espace passe sans problème sur les seuils.
- Charge 250 kg
- Quatre roues pivotantes avec frein

Art. 099362

Dimensions : (L x P x H)

1000 x 600 x 1050 mm

2 niveaux

Espacement entre

niveaux : 545 mm

au lieu de CHF 800.00

CHF 640.00

maint. 20% rabais



Art. 099366

Dimensions : (L x P x H)

1150 x 600 x 1800 mm

4 niveaux

Espacement entre

niveaux : 395 mm

au lieu de CHF 1'000.00

CHF 800.00

Rayonnage sur mesure

Le rayonnage est aussi livrable sur mesure. Prévu pour une chambre froide, le local d'entreposage ou une niche, envoyez-nous les dimensions désirées et nous vous soumettrons un devis.



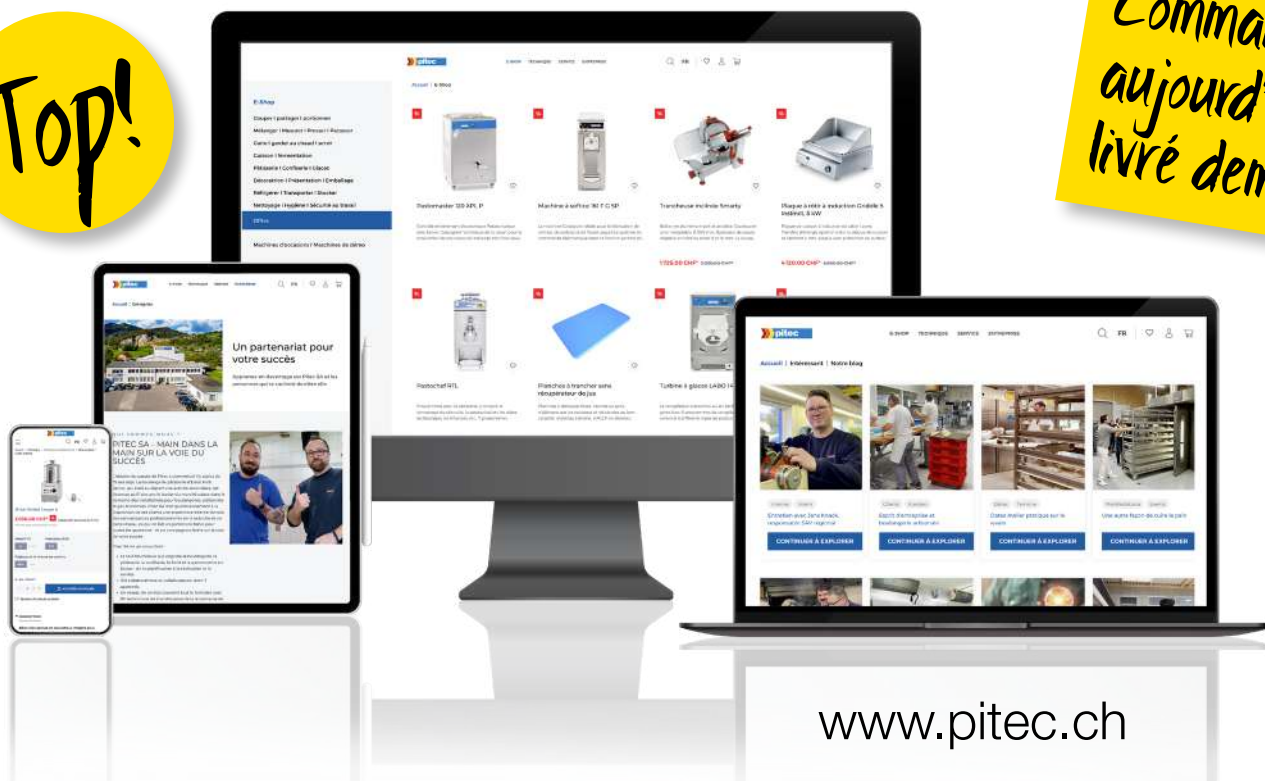
« Les étagères Tonon nous convainquent avant tout par leur facilité de nettoyage et leur conception parfaitement adaptée – notamment la hauteur des pieds. Nous avons également nettement gagné en espace de rangement et utilisons mieux la surface disponible. La collaboration avec Pitec a été à tout moment très agréable : nous avons été conseillés de manière compétente et la réalisation a été menée de façon professionnelle, à notre entière satisfaction. »

Raphaël Baume, Responsable du service restauration, Fondation Les Perce-Neige

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

Top!

*Commandé
 aujourd'hui,
 livré demain!*



Séminaires en froid

Le séminaire « Gestion des fermentations avec différentes technologies du froid » a été développé en collaboration avec le centre de compétences Richemont à Lucerne, où il se déroule également. Son approche très pratique permet d'appliquer directement les connaissances acquises dans votre entreprise. La prochaine session aura lieu le **11.11.2026** – réservez votre place dès maintenant !

Plus d'infos
 en ligne



www.pitec.ch

Efficacité et rapidité Service de réparation

Pitec AG

Oberfeldstrasse 13
 5722 Gränichen
 Tel. 062 855 05 50

Heures d'ouverture:

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



www.pitec.ch

Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 30 juin 2026. Prix sans TVA. Sous réserve d'erreurs de composition et d'impression.

Pitec SA

technique de boulangerie et gastronomie

La Pierreire 6, CH-1029 Villars-Ste-Croix
 Tél. 021 632 94 94, info@pitec.ch, www.pitec.ch

