pitec actuel

Novembre-Décembre | 2026

New



Une douce attente

Calendrier de l'Avent en chocolat

Avec le moule à chocolat Martellato, réalisez un calendrier de l'Avent original en chocolat. Les différentes cases numérotées de 1 à 24 forment ensemble un motif décoratif et font de ce moule un outil idéal pour créer des produits de Noël originaux en confiserie et en pâtisserie.

Plus d'informations en page 2.

Concours

Ouvrez l'œil et comptez bien !

Des icônes de Noël se cachent dans cette édition. Retrouvez-les toutes, comptez-les correctement, envoyez-nous un e-mail et, avec un peu de chance, gagnez un **bon Pitec d'une valeur de CHF 200 !**

pitec

Ensemble pour un bel Avent

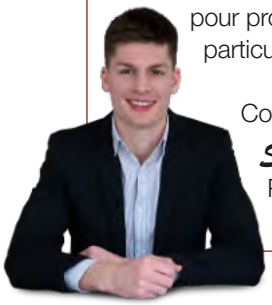
Chère cliente, cher client,

En cette fin d'année, nous tenons à vous remercier chaleureusement pour votre fidélité, votre confiance et notre collaboration. Les échanges personnels et les projets communs nous sont très précieux et nous motivent à continuer de vous accompagner avec des produits, des solutions et des services adaptés à vos besoins.

Dans cette édition, vous découvrirez à nouveau de nombreuses nouveautés, des accessoires pratiques et des offres attrayantes. À l'approche de l'Avent, nous vous présentons un nouveau moule pour réaliser un calendrier de l'Avent en chocolat. Les bannetons Crust & Craft en fibres de bois naturelles font également leur entrée dans notre gamme. Vous trouverez aussi de nombreuses offres pour la boulangerie, la pâtisserie, la gastronomie et la technique du froid – des produits pratiques aux prix promotionnels attrayants, sans oublier nos offres de services. Notre reportage sur la Pasticceria e Caffetteria Da Graziella mérite également votre attention. Il montre comment la tradition sicilienne, le savoir-faire artisanal et la technologie moderne se complètent – et comment les Pastochefs de Carpigiani y sont utilisés de multiples façons.

Cette fois-ci, ouvrez bien l'œil en feuilletant notre magazine : des icônes de Noël se cachent dans cette édition. Comptez-les correctement et tentez de gagner l'un des trois bons Pitec d'une valeur de CHF 200 chacun ! Toutes les informations se trouvent à droite.

Pour cette période de l'Avent qui approche, nous vous souhaitons des semaines fructueuses, de nombreux clients satisfaits et quelques instants pour profiter de l'atmosphère si particulière de cette saison.



Cordialement,

Stephan Mösli
Product Management
Gastronomie



New

Le chocolat à l'heure de l'Avent
24 jours de plaisir

Ce moule de haute qualité permet de réaliser une tablette de l'Avent originale, composée de 24 carrés de chocolat détachables individuellement. Transparent et sans BPA, ce moule professionnel facilite le contrôle lors du moulage et garantit, avec un chocolat correctement tempéré, des détails précis, une surface brillante et un démoulage facile.

Moule à chocolat : Countdown
- Couleur : Transparent
- Dimensions du moule : (L × P × H) 275 × 175 × 26 mm
- Dimensions de la tablette : (L × P × H) 100 × 180 × 10,5 mm
- Productivité : 1 pièce
- Poids du produit fini : env. 200 g
- Conditionnement : 1 moule

Art. 090665

au lieu de CHF 20.00
› CHF 16.00

20 % rabais

Comptez les icônes de Noël et
gagnez CHF 200

En cette fin d'année, nous souhaitons vous remercier pour votre fidélité et vous offrir une petite surprise de Noël. C'est pourquoi nous avons caché différentes icônes de Noël dans cette édition de pitec actuel. Ouvrez l'œil en feuilletant le magazine, retrouvez tous les symboles cachés et comptez-les.

Envoyez-nous le nombre exact ainsi que vos coordonnées jusqu'au 1er décembre 2026 par e-mail à : **marketing@pitec.ch**

Parmi toutes les bonnes réponses, nous tirerons au sort **trois bons Pitec** d'une valeur de **CHF 200 chacun**. Alors, ouvrez l'œil, comptez bien et tentez votre chance ! Toute l'équipe Pitec vous souhaite bonne chance !

Un Noël tout en douceur

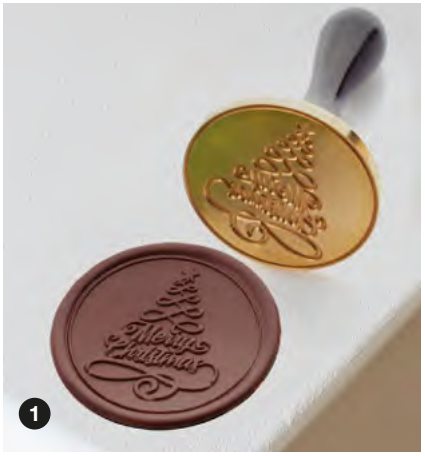
Une créativité festive

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



















Tampon

1 Merry Christmas, Ø 60 mm
Art. 090657

2 Santa Claus, Ø 60 mm
Art. 090658

au lieu de CHF 45.00
› CHF 36.00

Moule à chocolat

3 Moule double pour cloches
Hauteur : 125 mm
Art. 019999

au lieu de CHF 52.00
› CHF 44.00

Flexipan

4 Moule Flexipan Forest
Dimensions de la forme: 250 x 83 x 90 mm
Contenu : 1065 ml
Art. 090652

5 Moule Flexipan Xmas
Dimensions de la forme: 250 x 80 x 75 mm
Contenu : 1260 ml
Art. 090650

au lieu de CHF 26.00
› CHF 20.80

Sucettes et barres

Grandeur du cadre:
275 x 175 x 24 mm

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

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

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

au lieu de CHF 35.00
› CHF 29.70

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

au lieu de CHF 27.00
› CHF 22.00

Diviseuse-bouleuse DR Robot

La collaboratrice parfaite pour votre production

La diviseuse-bouleuse traditionnelle est idéale pour la production d'une grande variété de produits. Grâce à sa flexibilité et sa polyvalence, la DR Robot2 permet au boulanger comme au pâtissier de mettre encore mieux en valeur ses connaissances et son savoir-faire artisanal. Disponibles en version 3/4 automatique ou entièrement automatique, ces diviseuses-formeuses comptent parmi les plus modernes du marché. Sept têtes de division différentes sont disponibles, offrant aux boulangers comme aux pâtissiers un choix optimal.

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

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

Art. 419057

au lieu de CHF 14'390.00
› CHF 12'230.00

2 Diviseuse-bouleuse Daub DR Robot, automatique

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

Art. 419067

au lieu de CHF 18'640.00
› CHF 15'840.00





maint. 15 % rabais



Différentes têtes diviseuses :

Type	Poids	Art.	au lieu de	Prix promotionnel
2/30	25 à 85 g	419070	CHF 4'090.00	**› CHF 3'470.00**
3/30	30 à 100 g	419071	CHF 4'200.00	**› CHF 3'570.00**
3/36	25 à 85 g	419072	CHF 4'360.00	**› CHF 3'700.00**
3/52	18 à 50 g	419073	CHF 4'530.00	**› CHF 3'850.00**
4/14	130 à 250 g	419074	CHF 4'700.00	**› CHF 3'990.00**
4/30	40 à 130 g	419075	CHF 4'840.00	**› CHF 4'110.00**
4/36	30 à 110 g	419076	CHF 4'910.00	**› CHF 4'170.00**

Valentine Swiss Made

Friteuses éprouvées dans toutes les tailles

- Entièrement en acier inoxydable
- Cuve emboutie, sans soudures
- Cuve amovible aux angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Utilisation aisée grâce à un seul bouton de commande
- Système interactif pour une performance maximale

Top!

maint. 15 % rabais



1



2

1 TF7 Turbo
Cuve: 7 litres
Dimensions: (L×P×H)
280×415×265 mm (cuve)
420 mm (total)
Panier: (L×P×H)
235×220×105 mm
Raccordement:
400 V / 4.6 kW / 11.5 A
Art. 094072

au lieu de CHF 1'045.00
› CHF 885.00

2 EVO 2200 Turbo
2 cuves de 7-8 litres
Dimensions: (L×P×H)
400×600×850 mm (cuve)
900 mm (total)
2 paniers: (L×P×H)
270×205×135 mm
Raccordement:
400 V / 2×11 kW / 32 A
Art. 094085

au lieu de CHF 6'945.00
› CHF 5'900.00



D'autres tailles disponibles dans notre e-shop

Filtre à huile VITO

Des atouts !

- **Économisez jusqu'à 50 % :** Avec VITO, réduisez vos coûts en huile, temps de travail, espace de stockage et frais de transport.
- **Nettoyage facile :** En acier inoxydable, VITO est compatible lave-vaisselle. Son design modulaire lui permet de s'intégrer dans tout panier de lavage.
- **Qualité constante :** VITO garantit une huile toujours propre et un standard de qualité optimal pour vos fritures.

Système de filtration d'huile de friture VITO VS
- Pour 1 à 3 friteuses jusqu'à 12 l
- Filtre jusqu'à 30 l par minute
- Profondeur d'aspiration : env. 20 cm
- Capacité de rétention des particules : 0,8 kg
- Dimensions : (L×P×H) 116 × 176 × 356 mm
- Poids : 6,3 kg
- Raccordement : 230 V

Art. 094480

› CHF 2'150.00



Testeur d'huile Testo 270 Bluetooth

Remplacez votre huile de friture au bon moment tout en garantissant le respect des normes d'hygiène alimentaire. Surveillez rapidement et avec fiabilité la qualité de votre huile de friture grâce à la connectivité avec l'application Testo Smart App.

Art. 016879

› CHF 513.00

- Mesure directement dans la friteuse chaude
- Capteur incassable intégré dans une cuve métallique
- Analyse du taux de Total Polar Materials (TPM) et de la température en °C
- Affichage rétroéclairé en couleur indiquant l'état de l'huile
- Plage de mesure : 0,0 – 40,0 % TPM, +40 à +200 °C
- Dimensions : (L × P × H) 170 × 50 × 300 mm



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×P×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 9'370.00
› CHF 7'960.00



maint. 15% rabais

Tambour à dragées Bassina 8/16 kg
- Dimensions : (L×P×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 13'550.00
› CHF 11'510.00



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 2'590.00





Vous trouverez des accessoires qui convien-nent dans notre e-shop

Bols à pacosser
12 bols à pacosser, en plastique et avec couvercle à fermeture hermétique
Art. 096299

Gobelet de protection
gris pour bols à pacosser en acier inoxydable
Art. 096324

Un saut quantique dans la technologie

Pacojet : des résultats exceptionnels

Le Pacojet 4 révolutionne la technologie de micro-purée 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 4 avec 1 bol à pacosser
- Dimensions : (L×P×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



Peu encombrantes et compactes

Couper les petits pains : vite, proprement et en sécurité

Dans une production rationnelle de sandwichs, une trancheuse est indispensable. Disponibles en version standard avec glissière ou en version avec tapis d'entrée motorisé, Schneid-Jack et Schneid-Leo sont des trancheuses idéales pour les petits produits de boulangerie comme les petits pains, les bretzels, les croissants, les baguettes, les mini-baguettes, les pains aux graines et bien plus encore ...



maint. 15% rabais



Schneid-Jack de Lochbihler
Pour couper ou trancher les petits pains.

- Dimensions : (L×P×H) 1'540 × 440 × 470 mm
- Performance : env. 2'000 petits pains/h
- Profondeur de coupe : 130 mm max.
- Largeur de passage : 160 mm max.
- Hauteur de passage : réglable
- Raccordement : 230 V

Art. 440456

au lieu de CHF 11'970.00
› CHF 10'170.00



Schneid-Leo de Lochbihler
Pour couper les petits pains.

- Performance : env. 2'000 petits pains/h
- Epaisseur de tranche : réglable
- Dimensions : (L×P×H) 1'540×440×470 mm
- Dim. du canal d'entrée : (L×H) 160×80 mm
- Raccordement : 230 V

Art. 440450

au lieu de CHF 10'270.00
› CHF 8'720.00

Châssis en acier inoxydable mobile, avec étagère intermédiaire et tiroir à miettes
Dimensions : (L×P×H) 900 x 600 x 800 mm
Art. 440452

au lieu de CHF 1'220.00
› CHF 1'030.00

Noser Hotel – Parce que la qualité compte

Qualité lourde, durabilité, propriétés de cuisson et de rôtissage parfaites



Top!

NOSER-INOX

Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.

1 Casserole basse à manche Noser Hotel

Art. 095275	Ø 160 mm, haut.: 85 mm, cont.: 1 l	au lieu de CHF 164.00	**CHF 139.00**
Art. 095276	Ø 180 mm, haut.: 85 mm, cont.: 1.5 l	au lieu de CHF 198.00	**CHF 168.00**
Art. 095277	Ø 200 mm, haut.: 85 mm, cont.: 2.25 l	au lieu de CHF 230.00	**CHF 195.00**
Art. 095278	Ø 240 mm, haut.: 100 mm, cont.: 4 l	au lieu de CHF 315.00	**CHF 267.00**
Art. 095283	Ø 160 mm, haut.: 110 mm, cont.: 2 l	au lieu de CHF 165.00	**CHF 140.00**
Art. 095284	Ø 180 mm, haut.: 125 mm, cont.: 3 l	au lieu de CHF 202.00	**CHF 171.00**
Art. 095285	Ø 200 mm, haut.: 135 mm, cont.: 4 l	au lieu de CHF 240.00	**CHF 204.00**
Art. 095286	Ø 220 mm, haut.: 145 mm, cont.: 5 l	au lieu de CHF 282.00	**CHF 239.00**
Art. 095287	Ø 240 mm, haut.: 155 mm, cont.: 6 l	au lieu de CHF 325.00	**CHF 276.00**

2 Marmite basse Noser Hotel

Art. 095295	Ø 280 mm, haut.: 110 mm, cont.: 6.25 l	au lieu de CHF 390.00	**CHF 331.00**
Art. 095296	Ø 320 mm, haut.: 130 mm, cont.: 9.5 l	au lieu de CHF 495.00	**CHF 420.00**
Art. 095297	Ø 360 mm, haut.: 140 mm, cont.: 13.5 l	au lieu de CHF 690.00	**CHF 586.00**
Art. 095298	Ø 400 mm, haut.: 160 mm, cont.: 18.5 l	au lieu de CHF 786.00	**CHF 668.00**

3 Faitout 3/4 hauteur Noser Hotel

Art. 095305	Ø 280 mm, haut.: 180 mm, cont.: 11 l	au lieu de CHF 425.00	**CHF 361.00**
Art. 095306	Ø 320 mm, haut.: 200 mm, cont.: 15 l	au lieu de CHF 572.00	**CHF 486.00**
Art. 095307	Ø 360 mm, haut.: 220 mm, cont.: 21 l	au lieu de CHF 785.00	**CHF 667.00**
Art. 095308	Ø 400 mm, haut.: 250 mm, cont.: 29.5 l	au lieu de CHF 850.00	**CHF 722.00**

4 Sauteuse Noser Swiss Hotel

Art. 095330	Ø 180 mm, haut.: 77 mm, cont.: 1.5 l	au lieu de CHF 184.00	**CHF 156.00**
Art. 095331	Ø 200 mm, haut.: 77 mm, cont.: 1.8 l	au lieu de CHF 195.00	**CHF 165.00**
Art. 095332	Ø 240 mm, haut.: 87 mm, cont.: 3 l	au lieu de CHF 205.00	**CHF 174.00**
Art. 095333	Ø 260 mm, haut.: 97 mm, cont.: 4 l	au lieu de CHF 222.00	**CHF 188.00**
Art. 095334	Ø 320 mm, haut.: 84 mm, cont.: 5 l	au lieu de CHF 355.00	**CHF 301.00**

5 Sauteuse lyonnaise Noser

Art. 097300	Ø 200 mm, haut.: 52 mm	au lieu de CHF 126.00	**CHF 107.00**
Art. 097301	Ø 240 mm, haut.: 55 mm	au lieu de CHF 143.00	**CHF 121.00**
Art. 097302	Ø 280 mm, haut.: 60 mm	au lieu de CHF 184.00	**CHF 156.00**
Art. 097303	Ø 320 mm, haut.: 70 mm	au lieu de CHF 232.00	**CHF 197.00**



Couvercles adaptés aux produits Noser

Et de nombreux autres articles Noser en ligne sous **www.pitec.ch**

maint. 15 % rabais







Bacs Gastronorme et de stockage

Bacs GN sans BPA



maint. 15 % rabais

Bac GN Cambro sans BPA 1/1

65 mm, 8.5 litres	**Art. 090800**
au lieu de CHF 24.00	**CHF 20.40**
100 mm, 13 litres	**Art. 090801**
au lieu de CHF 30.00	**CHF 25.50**
150 mm, 19.5 litres	**Art. 090802**
au lieu de CHF 36.00	**CHF 30.60**
200 mm, 25.6 litres	**Art. 090803**
au lieu de CHF 46.00	**CHF 39.10**

Bac GN Cambro sans BPA 1/2

65 mm, 3.9 litres	**Art. 090804**
au lieu de CHF 13.00	**CHF 11.10**
100 mm, 5.9 litres	**Art. 090805**
au lieu de CHF 17.00	**CHF 14.50**
150 mm, 8.9 litres	**Art. 090806**
au lieu de CHF 22.00	**CHF 18.70**
200 mm, 11.7 litres	**Art. 090807**
au lieu de CHF 26.00	**CHF 22.10**

Bac GN Cambro sans BPA 1/3

65 mm, 2.4 litres	**Art. 090808**
au lieu de CHF 10.00	**CHF 8.50**
100 mm, 3.6 litres	**Art. 090809**
au lieu de CHF 13.00	**CHF 11.10**
150 mm, 5.3 litres	**Art. 090810**
au lieu de CHF 17.00	**CHF 14.50**
200 mm, 6.9 litres	**Art. 090811**
au lieu de CHF 21.50	**CHF 18.30**

Bac GN Cambro sans BPA 1/4

65 mm, 1.7 litres	**Art. 090812**
au lieu de CHF 9.00	**CHF 7.70**
100 mm, 2.5 litres	**Art. 090813**
au lieu de CHF 10.00	**CHF 8.50**
150 mm, 3.7 litres	**Art. 090814**
au lieu de CHF 14.00	**CHF 11.90**

Bac GN Cambro sans BPA 1/6

65 mm, 1 litres	**Art. 090815**
au lieu de CHF 6.00	**CHF 5.10**
100 mm, 1.5 litres	**Art. 090816**
au lieu de CHF 7.00	**CHF 6.00**
150 mm, 2.2 litres	**Art. 090817**
au lieu de CHF 9.00	**CHF 7.70**

Bac GN Cambro sans BPA 1/9

65 mm, 0.57 litres	**Art. 090818**
au lieu de CHF 7.00	**CHF 6.00**
100 mm, 0.85 litres	**Art. 090819**
au lieu de CHF 8.00	**CHF 6.80**

D'autres bacs GN sont disponibles dans notre e-shop.

Couvercle GN avec poignée

1/1 sans BPA	**Art. 090840**
au lieu de CHF 22.00	**CHF 18.70**
1/2 sans BPA	**Art. 090841**
au lieu de CHF 13.00	**CHF 11.10**
1/3 sans BPA	**Art. 090842**
au lieu de CHF 11.00	**CHF 9.40**
1/4 sans BPA	**Art. 090843**
au lieu de CHF 6.00	**CHF 5.10**
1/6 sans BPA	**Art. 090844**
au lieu de CHF 4.00	**CHF 3.40**
1/9 sans BPA	**Art. 090845**
au lieu de CHF 3.50	**CHF 3.00**



- Plastique particulièrement dur et robuste
- Parfait pour les aliments chauds et froids
- Sans BPA (bisphénol A)
- Résistant aux températures de -40 °C à +90 °C
- Compatible avec les bacs GN Cambro Camwear



Couvercle GN avec poignée et encoche pour louche

1/1 sans BPA	**Art. 090846**
au lieu de CHF 22.00	**CHF 18.70**
1/2 sans BPA	**Art. 090847**
au lieu de CHF 13.00	**CHF 11.10**
1/3 sans BPA	**Art. 090848**
au lieu de CHF 11.00	**CHF 9.40**
1/6 sans BPA	**Art. 090849**
au lieu de CHF 4.00	**CHF 3.40**







maint. 15 % rabais

Fabriqués en fibres de bois depuis 1920

Bannetons Crust & Craft

Les bannetons Crust & Craft sont fabriqués en fibres de bois naturelles issues d'épicéas de forêts gérées durablement. Leur fabrication est purement physique, sans additifs chimiques. La compression et le séchage contrôlé produisent un matériau fibreux robuste, adapté à un usage quotidien. Les bords sont poncés à la main et soigneusement finis.

Vos avantages :

- Fibres de bois naturelles d'épicéa
- Bois issu de forêts gérées durablement
- Sans additifs chimiques
- Robustes et durables
- Bords finis à la main

Avant utilisation, brosser brièvement et saupoudrer de farine ou de fécule de pomme de terre. Pour une hygiène supplémentaire, placer le banneton quelques minutes dans le four encore chaud, éteint, à 100–120 °C après la cuisson.

Banneton en fibres de bois

1	Rond, lisse pour 500 g	**Art. 090670**
2	Ovale long, lisse pour 500 g	**Art. 090671**
3	Rond, à rainures pour 500 g	**Art. 090677**
4	Ovale long, à rainures pour 500 g	**Art. 090678**

au lieu de CHF 12.00 **› CHF 10.20**

5	Rectangulaire long, lisse pour 750 g	**Art. 090672**
6	Ovale long, à rainures pour 750 g	**Art. 090679**

au lieu de CHF 13.00 **› CHF 11.00**

7	Rectangulaire long, lisse pour 1000 g	**Art. 090673**
8	Rectangulaire long, lisse pour 1500 g	**Art. 090674**
9	Rond, motif gaufré pour 1000 g	**Art. 090675**
10	Ovale long, motif gaufré pour 1000 g	**Art. 090676**

au lieu de CHF 14.00 **› CHF 11.90**



« Aujourd'hui, nous pouvons produire de plus grandes quantités de manière efficace et régulière. Cela facilite notre production quotidienne tout en garantissant une qualité constante. »

Martino Guglielmino, Pasticceria Da Graziella







Trois Pastochef, de nombreuses spécialités : Martino Guglielmino utilise ces machines polyvalentes pour ses créations sucrées et salées.

Pasticceria e Caffetteria Da Graziella

La tradition au goût du jour

La tradition italienne, et surtout sicilienne, le véritable savoir-faire artisanal et la passion des bons produits caractérisent Da Graziella. Dans son propre atelier à Allschwil, les spécialités sont préparées avec soin et expérience. Cette entreprise familiale montre aussi comment les recettes traditionnelles et la technologie moderne se complètent. Les trois Pastochef de Carpigiani, devenus indispensables à la production quotidienne, en sont un parfait exemple.

Des racines siciliennes riches en saveurs

Da Graziella est bien plus qu'une boulangerie traditionnelle. Spécialités italiennes et siciliennes, amaretti – les fameux biscotti di mandorla –, pâtisseries, gâteaux, snacks et produits de saison composent un assortiment varié. Tout est préparé dans l'atelier de production, d'où les produits sont livrés frais dans les différentes filiales. Ce lien étroit entre production et vente permet de proposer directement aux clients des spécialités fraîchement préparées.

Les racines siciliennes restent bien présentes : les recettes traditionnelles et la longue expérience familiale constituent la base, tandis que l'assortiment évolue constamment pour répondre aux nouveaux besoins de la clientèle. Da Graziella est une entreprise familiale qui s'est développée sur plusieurs générations. Les échanges personnels y occupent toujours une place importante.

« La responsabilité personnelle et les circuits de décision courts caractérisent notre entreprise », explique Martino Guglielmino. Le contact direct avec les clientes et clients fait également partie intégrante de la philosophie familiale.

De la cuillère en bois au Pastochef

L'alliance entre tradition et technologie moderne se retrouve au cœur de la production. Trois Pastochef de Carpigiani sont utilisés chez Da Graziella – et penser qu'ils servent uniquement à préparer des crèmes pâtissières serait sous-estimer leur polyvalence.

Da Graziella les utilise notamment pour réaliser la crema pasticciera italienne, diverses crèmes sucrées, la béchamel, la pâte de chocolat, les confitures et les Brutti ma Buoni. Même la sauce ragù destinée à farcir les arancini est préparée dans le Pastochef. Les machines servent ainsi aussi bien aux spécialités sucrées que salées.





L'atelier d'Allschwil fournit les quatre établissements Da Graziella à Bâle en spécialités fraîches.



Ce qui a surtout convaincu Guglielmino, c'est la possibilité de produire de plus grandes quantités selon les recettes traditionnelles, avec une qualité constante et fiable. Il connaît bien la différence avec autrefois. « Il y a environ 40 ans, je remuais encore notre crema pasticciera à la main, dans une grande casserole en aluminium, avec une grosse cuillère en bois », se souvient-il. Ce qui relève du savoir-faire traditionnel pour de petites quantités devient vite exigeant en temps et en travail lorsque les volumes augmentent.

Aujourd'hui, les Pastochef prennent en charge une grande partie de ce travail. Les crèmes n'attachent pas et peuvent être refroidies plus rapidement. Même pour des préparations plus complexes comme la sauce ragù, le travail manuel est considérablement réduit. Il est ainsi possible de produire de plus grandes quantités efficacement et régulièrement, ce qui facilite grandement le quotidien. Pour Guglielmino, la fiabilité est essentielle : « Je sais que nous pouvons compter sur la machine », affirme-t-il. La technologie moderne facilite ainsi la production tout en préservant les recettes maison et les exigences artisanales.

> « Pour nous, il est important d'avoir à nos côtés un partenaire qui connaît notre évolution et nous accompagne également sur le long terme. »
>
> Martino Guglielmino
> Pasticceria Da Graziella

La confiance joue également un rôle important dans la collaboration de longue date entre Da Graziella et Pitec. Au fil des années, une relation personnelle et de qualité s'est développée. En cas de questions ou de besoin d'assistance, l'équipe de Da Graziella sait qu'elle peut compter sur Pitec. Pour cette entreprise familiale, il est important d'avoir à ses côtés un partenaire qui connaît son évolution et l'accompagne sur le long terme. Et cette évolution correspond parfaitement à l'esprit de Da Graziella : respecter la tradition ne signifie pas tout faire comme il y a 40 ans. La crema pasticciera suit toujours la recette maison – seule la grande cuillère en bois peut désormais se reposer.

Envie de saveurs siciliennes ? Spécialités, adresses et boutique en ligne sur : **dagraziella.com**





Une entreprise familiale aux racines profondes : la tradition sicilienne reste au cœur de Da Graziella.

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 × P × H) 150 × 220 × 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



2



1

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: 170 mm
- Raccordement: 230 V / 3 kW / 16 A

Art. 096152

au lieu de CHF 820.00
› CHF 697.00

maint. 15% rabais



5



6

Accessoires pour crêpière 4

5 Râteau en forme de T
pour étaler régulièrement la masse à crêpes, (L × L) 180 × 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 verre, paquet de 15 pcs, lavables
Art. 096191.10

au lieu de CHF 52.00
› CHF 44.00





4

Au gramme près – pour tous types de pâtes

La façon la plus simple de traiter la pâte

Une visite vous intéresserait ?
Contactez votre conseiller de vente.

Cette machine découpe tous types de pâte à pain, des pâtes molles de ciabatta ou de pain de seigle aux pâtes plus fermes, avec précision et vous fournit ainsi la base pour vos pains et petits pains. Pour la fabrication de produits plus petits, il est possible de passer rapidement sur deux rangées sans changement d'outil.

Turri Gravi-Flux – une solution convaincante:

- Une précision imbattable pour le poids des pâtons grâce au procédé de pesée breveté
- Un élévateur-basculeur automatique de cuve ou une bouleuse peuvent être ajoutés en option
- Convient pour les pâtes molles ou fermes
- Poids extrêmement précis
- Processus qui ménage la pâte
- Facilité d'utilisation
- Entretien rapide
- Conception compacte

Top!



Spécifications techniques

- Capacité de pâte (selon la version de la machine) : 450 - 1'450 kg / h
- Poids (selon la version de la machine) :
  - sur une rangée: 100 - 3'450 g
  - sur deux rangées: 50 - 1'725 g
- Vitesse de la bouleuse :
  - sur une rangée: 1'800pces / h
  - sur deux rangées: 3'600 pces / h
- Dimensions: (L × P × H) 877 × 2382 × 1808 mm
- Raccordement: 400 V / 4 kW
- Poids: 765 kg

Vidéo Turri Gravi-Line Compact





Nettoyage facile
Toutes les pièces de la machine sont facilement accessibles et une multitude de détails, tels que l'ouverture élargie des portes, la trémie à charnières et les tapis de pesage démontables sans outils facilitent l'entretien.



2 *image symbolique*



2 *image symbolique*

Appétissant. Compact. Sûr.
MenüMobil

Une distribution de repas parfaite et systématique. Avec la gamme de produits polyvalents de MenüMobil, vous disposez du système adapté à chaque application. Qu'il s'agisse de Classic Line, Universal ou Inducook – les avantages parlent d'eux même. Les systèmes mûrement réfléchis peuvent être adaptés individuellement et ont, si l'on en prend grand soin, une durée de vie presque illimitée et sont incroyablement pratiques avec les accessoires proposés.

maint. 20% rabais



1

1 Set MenüMobil Classic
Comprenant une partie supérieure, une base et des targettes de fermeture, sans assiettes, sans bols, Dimensions : (L×P×H)
395 x 310 x 100 mm, gris
Art. 600010
au lieu de CHF 165.00
CHF 132.00

2 Set MenüMobil Universal
Euronorm, comprenant une partie supérieure, une base et des targettes de fermeture, sans assiettes, sans bols. Dimensions : (L×P×H)
530 x 370 x 105 mm, gris
Art. 600036
au lieu de CHF 230.00
CHF 184.00

Sur demande : vaisselle et accessoires assortis



Système de transport de repas Eco-Classic :
Le plateau compact en EPP qui a fait ses preuves pour le transport de menus portionnés avec des composants chauds et froids. Haut pouvoir isolant, résistance aux chocs, léger, lavable au lave-vaisselle et l'aspect attrayant des deux couleurs sont les caractéristiques les plus remarquables. Un dispositif permet d'insérer une étiquette nominative ainsi qu'un repère de couleur.

Ensemble MenüMobil Eco-Classic en PPE
composé d'une partie supérieure
et d'une partie inférieure
Dimensions : (L×P×H)
400 x 310 x 110 mm

Couleur bleue
Art. 600014

Couleur grise
Art. 600015

au lieu de CHF 65.00
CHF 52.00



Inducook –
simple et novateur
La livraison à froid dans les plateaux compacts thermoisolés éprouvés de MenüMobil facilite la préparation et la distribution des repas. La plaque de régénération Inducook est utilisée pour chauffer ou régénérer (Cook & Chill) des aliments portionnés dans des boîtes de transport. Le processus de chauffage démarre avec un bouton-poussoir et est indiqué par un témoin lumineux et se termine automatiquement après environ 35 minutes. Le service de livraison peut programmer facilement le durée de réchauffage grâce à la télécommande Inducook.



Plaque Classic Inducook
Art. 600040
au lieu de CHF 775.00
CHF 620.00

Télécommande pour plaque Classic Inducook
Art. 600041
au lieu de CHF 540.00
CHF 432.00

Simples, sûrs et sans problème

Les automates à crème du leader mondial Mussana

Taille adaptée à chaque usage

Modèle de base

Pony 2 litres
Dimensions: (L × P × H)
230 × 390 × 440 mm
Poids: 33 kg
Raccordement: 230 V
Art. 096399

au lieu de CHF 3'580.00
› CHF 2'860.00

Apprécié par les entreprises de moyenne grandeur

Boy 4 litres
Dimensions: (L × P × H)
270 × 470 × 440 mm
Poids: 36 kg
Raccordement: 230 V
Art. 096400

au lieu de CHF 3'850.00
› CHF 3'080.00

Construction très étroite

Lady 6 litres
Dimensions: (L × P × H)
270 × 470 × 510 mm
Poids: 39 kg
Raccordement: 230 V
Art. 096401

au lieu de CHF 4'380.00
› CHF 3'500.00

Petite surface – grande capacité de remplissage

Grande 12 litres
Dimensions: (L × P × H)
390 × 370 × 510 mm
Poids: 45 kg
Raccordement: 230 V
Art. 096402

au lieu de CHF 4'900.00
› CHF 3'920.00

maint. 20 % rabais





Micro Clean produit de nettoyage et désinfection pour automates à crème Mussana
Contenance: 4 × 1 l
Art. 096206

au lieu de CHF 62.00
› CHF 49.50





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 confire







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 × P × H) 665 × 570 × 710 mm
- Raccordement : 400 V / 50 Hz / 5 kW / 24 A

Art. 429194

Prix : CHF 17'990.00

2 Qbo 15

- Capacité : 15 litres
- Température max. : 120 °C
- Air comprimé : 50 l/min
- Dimensions : (L × P × H) 1130 × 990 × 1440 mm
- Raccordement : 400 V / 20 kW / 48 A

Art. 429186

Prix : CHF 63'990.00

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

Échelles à plaques et supports

Super qualité à prix bas permanents

1 Echelle à plaques
- Entièrement en acier inox
- Colonnes tubulaires en un seul bloc
- Hauteur 1850 mm
- Espacement entre les glissières : 66 mm (24 supports) ou 80 mm (20 supports)
- 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
ne convient pas pour les bacs GN
24 supports, prix bas garanti **›CHF 400.00**

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
- Roues avec 4 points de fixation. Roues n'allant pas au-delà du bord extérieur des chariots, d'où une meilleure utilisation de l'espace dans une chambre froide

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×P×H) 650×370×1100 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 C 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
- Barre d'aspiration 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×P×H) 1000×450×1300 mm

Art. 094735

au lieu de CHF 4'850.00
CHF 4'120.00



Autolaveuse Kärcher BR 30/4C microfibres incl
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×P×H) 390×335×1180 mm



Laminoirs pratiques

Offres spéciales Rondo 2026

RONDO
Dough-how & more.

Les laminoirs précis de RONDO transforment tous les types de pâte en bandes régulières – avec une grande simplicité d'utilisation. Grâce aux différents formats et niveaux de performance, vous trouverez la machine idéale pour votre boulangerie.

Séminaire Rondo
Lieu : Burgdorf
12 novembre 2026



last call!

Infos et inscription en ligne



Automat 2000
Ce laminoir mécanique polyvalent permet d'obtenir des bandes de pâte de qualité régulière – même avec peu d'expérience utilisateur.



Compas 4.0
Ce laminoir électronique puissant traite sans effort tous les types de pâte et permet de produire des bandes plus larges. Son concept d'entraînement unique garantit une vitesse de laminage imbattable.



Rondomat 4000
Le Rondomat 4000, robuste et mécanique, est idéal pour les petites et moyennes boulangeries. Son design ergonomique assure une utilisation sans effort.



Rondostar 5000
Ce laminoir électronique très robuste et fiable, combiné à une utilisation intuitive, réunit toutes les qualités attendues dans une grande boulangerie moderne.



Econom 4000
Ce laminoir mécanique compact et précis trouve facilement sa place dans les petites boulangeries, cuisines d'hôtels et restaurants ou pizzerias. Disponible en version sur table ou avec châssis.

maint. 10 % rabais

Econom 4000	CHF 7'105.00
Rondomat 4000	CHF 13'640.00
Automat 2000	CHF 27'600.00
Rondostar 5000 Pro	CHF 39'100.00
Rondostar 5000 Expert	CHF 42'200.00
Compas 4.0 Pro	CHF 49'800.00
Compas 4.0 Expert	CHF 55'300.00

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





Kolb Froid : 15 % de réduction sur les contrats annuels

Profiter maintenant !

En novembre et décembre 2026, nous vous proposons un point fort particulier : concluez un contrat de maintenance pour 2027 et obtenez 15 % de réduction sur nos contrats annuels de maintenance. C'est l'occasion idéale de se garantir une technique de refroidissement sans souci et un service de première qualité, le tout avec un avantage de prix unique !

Les avantages pour vous :

- **Sécurité de fonctionnement maximale :** les entretiens réguliers réduisent les pannes et augmentent la durée de vie de vos installations frigorifiques.
- **Des économies d'énergie :** des installations entretenues de manière optimale fonctionnent plus efficacement et réduisent vos coûts énergétiques.
- **Un service complet :** profitez de tarifs horaires attractifs, de forfaits de déplacement gratuits et de frais réduits pour les interventions du service de piquet le week-end ou les jours fériés.

Un service qui séduit

Kolb Froid est synonyme de rapidité et de fiabilité. Avec un réseau de service étendu de plus de 40 techniciens expérimentés en Suisse, en Autriche et dans certaines régions d'Allemagne, nous sommes toujours là quand vous avez besoin de nous. Qu'il s'agisse de l'entretien, de la réparation ou de la surveillance à distance de vos installations frigorifiques, notre équipe est joignable 24 heures sur 24 et intervient rapidement en cas d'urgence. Contactez-nous dès aujourd'hui et profitez de solutions de maintenance sur mesure ainsi que d'une fiabilité et d'une efficacité maximales pour vos installations frigorifiques.

Pour toute autre question ou pour profiter de notre promotion de 15 %, vous pouvez nous contacter au **+41 62 834 02 60** ou par mail : **info@kolbkaelte.ch**

KolbKälte

Fonctionnalité, robustesse & élégance

Appareils TRUE

Les appareils TRUE sont synonymes de solutions de réfrigération et de congélation de première classe, comme les réfrigérateurs/congélateurs à porte vitrée et de stockage. Grâce à leur référencement dans **Top Ten**, vous bénéficiez de subventions directes qui vous sont reversées. Tous les appareils utilisent le réfrigérant **R290** respectueux de l'environnement et offrent une **garantie de 7 ans** sur les pièces et la main-d'œuvre. Avec des caches contre les particules de saleté et une **livraison** incluse, ils sont le choix idéal pour un refroidissement fiable et une durabilité.



TRUE REFRIGERATION®

Stabilité, hygiène & longévité

Peelboard – la plaque pro pour les exigences 4.0

New



Le nouveau Peelboard séduit par sa stabilité dimensionnelle, son hygiène et sa durabilité. Sa surface en ABS de haute qualité empêche les adhérences sans aucun revêtement supplémentaire et se nettoie facilement. Le cadre en aluminium, doté d'une structure alvéolaire innovante, confère à la plaque une stabilité exceptionnelle tout en restant étonnamment légère. Idéal pour les processus de boulangerie modernes, il facilite l'automatisation et résiste sans problème à des températures comprises entre -35 °C et +50 °C. Ne passe pas au lave-vaisselle.

En résumé : une plaque professionnelle conçue pour répondre aux exigences les plus élevées, en artisanat comme en industrie.



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

Intéressé ?
Contactez votre conseiller clientèle.

Peelboard alu avec surface ABS et structure alvéolaire

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

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

Dimensions : (L x P x H)
650 x 530 x 29 mm, GN 2/1
Art. 092087 au lieu de CHF 150.00
› CHF 127.00

Dimensions : (L x P x H)
650 x 530 x 10 mm, GN 2/1
Art. 092088 au lieu de CHF 97.00
› CHF 82.00

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

Le système de cuisson modulaire pour la filiale

Wiesheu Dibas smart

Top!

Avec le Dibas smart, Wiesheu présente la prochaine étape d'évolution pour les points de vente modernes. Ce four de magasin associe la qualité éprouvée de Wiesheu à une technologie intelligente qui rend la cuisson plus simple, plus efficace et plus fiable que jamais. Grâce à une commande optimisée, une utilisation intuitive et des fonctions d'automatisation astucieuses, le Dibas smart garantit en continu d'excellents résultats – même aux heures de pointe.

Qu'il s'agisse de viennoiseries, de snacks ou de spécialités, le Dibas smart offre une flexibilité maximale et soutient le personnel de vente grâce à des fonctions intelligentes qui simplifient les tâches répétitives tout en réduisant la consommation d'énergie. Un four qui convainc non seulement sur le plan technique, mais qui améliore aussi l'expérience client directement au point de vente.

Dibas smart S
- Dimensions : (L × P × H) 930 x 979 x 700 mm
- Poids : 123 kg
- Nombre de plaques : 5

Dibas smart L
- Dimensions : (L × P × H) 930 x 979 x 1100 mm
- Poids : 175 kg
- Nombre de plaques : 10

Wiesheu smart S/L Variostation avec deux commandes :

Prix standard : CHF 26'510.00
› CHF 23'860.00

Wiesheu smart S/L Variostation avec une commande :

Prix standard : CHF 25'470.00
› CHF 22'920.00

Polyvalence : deux systèmes de cuisson différents et chambres de cuisson de tailles variées combinables dans une même station

One Touch : sélection du programme en un clic ! Au choix : commande centrale pour la station ou commande individuelle par appareil

Système de chargement : préparation efficace grâce au système de chargement en option

Nettoyage : système de nettoyage automatique ProClean – avec cartouches de rinçage et de produit nettoyant, ou système LiquidClean à solution liquide et réservoir intégré

Résultats optimaux : temps de cuisson courts et homogénéité remarquable – du produit surgelé au frais

Porte : porte de four courte avec triple vitrage pour plus de sécurité et moins de perte d'énergie



Format de plaque 600 × 400 mm

maint. 10 % rabais



Rayonnages de **Hupfer** : idéaux pour des charges lourdes, exécution en acier inoxydable, plastique ou tôle d'acier, comme rayonnage roulant ou fixe.

Les rayonnages **Tonon** (rayonnage roulant sur la photo) sont réglables individuellement en hauteur, légers et utilisables en diverses combinaisons.



Rayonnages de stockage sur mesure

Nous pouvons également livrer tous les rayonnages de stockage aux mesures voulues, que ce soit pour une chambre froide, une réserve ou une niche. Envoyez-nous les dimensions de votre pièce, et nous vous ferons une offre.



Technique de rayonnage professionnelle bien adaptée

Vos désirs sont des ordres !

Nouvelle construction, transformation ou agrandissement – utilisez au mieux l'espace dont vous disposez. Notre gamme de rayonnages est aussi diversifiée que vos exigences. Plastique, acier inoxydable, pour chambre froide, en coin ou mobile : nous élaborons de façon personnalisée la solution idéale.

Envoyez-nous vos plans ou invitez-nous à prendre les mesures sur place. Nous vous soumettrons volontiers une offre sur mesure, créons une visualisation, organisons les composants requis et vous fournissons la solution parfaite – avec ou sans montage.

Les rayonnages en plastique très stables de **REA** peuvent être montés sans outils.



Nos fournisseurs

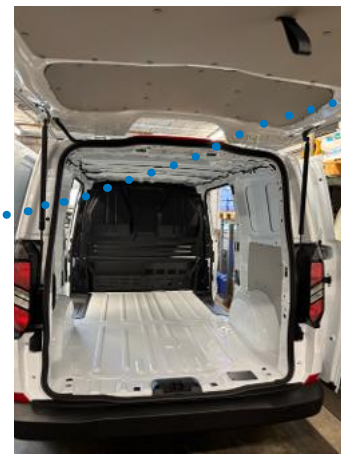
TONON food storage specialist

REA® PLASTIC STORAGE SYSTEMS

HUPFER

Intéressé?

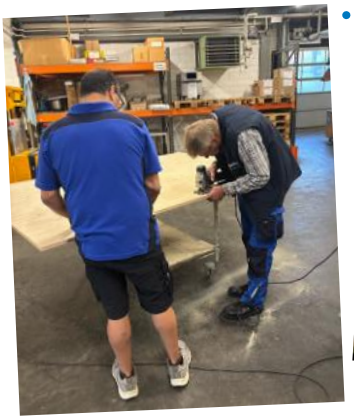
Nous vous conseillons volontiers. Contactez votre conseiller de vente.



Jour 1

7h30

Un nouveau fourgon arrive – vide, déjà marqué et prêt à être aménagé.





9h00

L'aménagement intérieur commence : nos collaborateurs découpent les éléments en bois avec précision et préparent le montage. Grâce à des années d'expérience, nous avons développé un système bien pensé.

Un nouveau véhicule de service

Tout est à bord !

Chaque détail compte lorsqu'un nouveau véhicule de service prend la route. Jusqu'à 90 % des réparations sont effectuées sur place grâce à une planification efficace, un aménagement éprouvé et un stock de pièces bien organisé. Cet aménagement, utilisé depuis des années, est sans cesse optimisé. Actuellement, 51 véhicules de service sont en activité. Chaque année, 6 à 8 véhicules sont remplacés après 4 à 6 ans, selon leur kilométrage.





11h15 **1**



Jour 2

8h55



16h45 **1**

L'aménagement intérieur est terminé, la suite demain.





15h10 **1**

Le plancher est posé, les étagères et armoires sont montées. Tout est bien organisé et solidement vissé.



11h20 **2**

Les pièces de rechange sont retirées de l'ancien véhicule, inventoriées et triées. Deux collaborateurs réalisent l'inventaire complet et équipent le nouveau véhicule des pièces manquantes ou à remplacer.

16h55 **2**



Entièrement équipé et prêt à intervenir : le nouveau véhicule de service quitte le site avec tout le matériel technique nécessaire.





2 **16h30**

Vue en détail : câbles, enrouleurs, outils – tout est bien étiqueté et à portée de main. Les tiroirs sont aussi rangés méthodiquement.

Multiwasher : Cabine de lavage haute performance

La propreté que l‘on peut voir



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

Vos avantages :

Lavez et séchez ...

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

... avec une perfection et une propreté incomparables.

Étude de lavage gratuite

avec votre conseiller commercial !

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

- **Vous économisez de l‘eau :** avec la Multiwasher, vous utilisez moins des deux tiers de la quantité d’eau nécessaire aux solutions de lavage industriel comparables.
- **Vous économisez du détergent :** jusqu’à 70 % de détergent en moins pour un lavage parfait et respectueux de l’environnement.
- **Vous économisez de l’espace de travail :** la Multiwasher a été conçue pour occuper le moins de place possible.
- **Vous économisez de l’argent :** une consommation réduite d’énergie, d’eau et de détergent permet de réaliser des économies à long terme.

Données techniques

Multiwasher MWS 300
- Dimensions ext.: (L x P x H) 2035 x 1475 x 2720 mm
- Dimensions int.: (L x P x H) 800 x 680 x 1980 mm
- Réservoir d’eau: 200 litres
- Raccordement: 400 V / 33 kW

Multiwasher MWS 500
- Dimensions ext.: (L x P x H) 2425 x 1865 x 2720 mm
- Dimensions int.: (L x P x H) 1000 x 1000 x 1980 mm
- Réservoir d‘eau: 340 litres
- Raccordement: 400 V / 37 kW

Multiwasher MWS 700
- Dimensions ext.: (L x P x H) 2755 x 2195 x 2740 mm
- Dimensions int.: (L x P x H) 1200 x 1200 x 1980 mm
- Réservoir d‘eau: 500 litres
- Raccordement: 400 V / 47.5 kW





maint. 10 % rabais

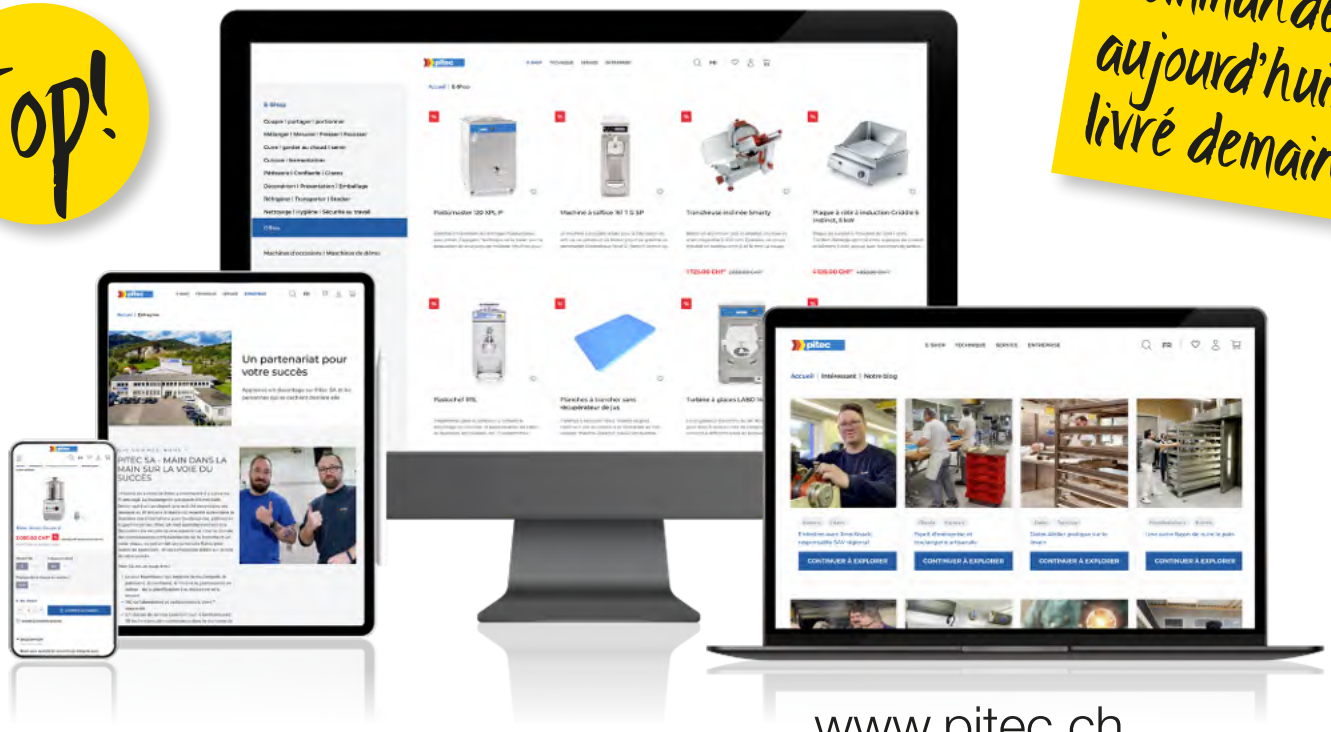
> Laver
> Désinfecter
> Sécher

Plus de 6'500 produits à découvrir et à commander aisément

Ouvert 24/24: Notre e-shop

Top!

Commandé aujourd'hui, livré demain!



www.pitec.ch







we support YoungStar

Young Star 2026 à l'école Richemont de Lucerne a été un grand succès. Pitec a de nouveau soutenu cet événement en tant que partenaire platine, marquant son engagement pour la relève professionnelle. **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 décembre 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

pitec