

pitec

actuel

Juin | 2019

New



Gril pour steaks BeefCraft

Une viande tendre, croustillante à l'extérieur et pleine de goût

Le BeefCraft de Küppersbusch est un gril à viande de la classe extra, qui peut atteindre une température maximum de 800 degrés. La chaleur extrême répartie à la surface du morceau de viande assure une caramélisation rapide. Une croûte croustillante se forme à l'extérieur, la viande reste tendre et juteuse. Des résultats parfaits grâce à une technique approfondie et à une chaleur maximum. Qu'il s'agisse d'un bifteck saignant, bleu ou à point.

plus d'informations
à découvrir en page 2

 pitec

Des contrastes



Chère cliente,
cher client,

On ne saurait trouver de plus grands contrastes que ceux présentés dans cette édition: alors que le nouveau gril à steaks BeefCraft de Küppersbusch chauffe à une température allant jusqu'à 800 °C, la crème glacée reste elle bien froide dans nos nouvelles vitrines à glaces aux températures négatives. En pages 16 et 17, nous vous présentons en détail nos nouveautés pour l'exposition de vos friandises glacées. Congelé au chaud brûlant, ces deux extrêmes ont un point commun: un steak tendre et juteux, croustillant à l'extérieur et un choix immense de glaces parfaitement congelées font tout simplement partie de l'été. Et celui-ci approche à grands pas! Lentement, les touristes se mettent à nouveau à fréquenter les plus beaux endroits de la région.

Dans le commerce de saison, en particulier, il est indispensable de pouvoir réagir de manière flexible aux demandes des voyageurs. Le four Atollspeed ultra rapide réunit haute performance et design élégant. Il donne aussi envie de proposer une fois quelque chose de nouveau dans la restauration rapide: une pizza, une focaccia, des tartes et beaucoup d'autres snacks chauds et croustillants préparés en quelques secondes.

Les établissements stationnaires comme l'hôpital municipal Triemli à Zurich accordent aussi de l'importance au changement et à l'innovation. Vous lirez, en page 9, quelle impression le four Atollspeed ultra rapide a laissé là-bas.

Nous vous souhaitons un bon départ dans vos ventes estivales et beaucoup de plaisir à découvrir les nouveautés de notre assortiment.

Thomas Baumgartner

Gril pour steaks BeefCraft Le gril pour viandes de la classe extra

New



Les avantages en un coup d'oeil:

- une viande tendre, croustillante à l'extérieur et pleine de goût
- polyvalent: pour toutes les viandes, le poisson, les crustacés, les légumes, etc.
- efficace et ergonomique grâce à une zone de repos superposée pour viande, poisson & cie
- capacité grille de rôtissage: 7 à 8 steaks / entrecôtes de 300 à 350 g
- grille de rôtissage de 400 x 470 mm, réglable en hauteur sur 6 niveaux: 50 / 65 / 80 / 90 / 110 / 130 mm
- chauffage à deux niveaux avec régulateur thermostatique
- plage de température: jusqu'à 800 °C

BeefCraft RER 510

1 récipient GN (1/1, profondeur 20 mm),
1 grille GN, 1 pierre BeefCraft
Dimensions: (L x P x H) 565 x 510 x 515 mm
Poids: 50 kg
Raccordement: 400 V / 7 kW / 16 A
Art. 094057

Prix d'introduction
CHF 8'885.00

Voir la vidéo:



Le fumoir qui offre une plus grande capacité et flexibilité

Fumoir Helia Smoker gastronorm



Le fumoir de Helia Smoker existe maintenant en taille gastronorm. Chambre de cuisson sous pression électrique, fumoir adapté aux restaurants, cuisines d'hôtels, comestibles, boucheries, traiteurs, etc.



Les avantages en un coup d'oeil:

- Fumage à chaud – cuisson et fumage en une seule opération
- Courts temps de cuisson et de fumage
- Fumage à froid
- Pas de transfert de saveur
- Rôtissage, cuisson au four, cuisson à basse température (aussi sans fumée)
- Fonction Hold-o-mat – maintient longtemps au chaud sans dessécher
- Sans raccord d'évacuation d'air, prêt à être banché, utilisable partout
- Résultats BBQ optimaux

Fumoir Helia Gastronorm

L'équipement standard:

bac égouttoir GN 1/1 en inox, plateau à fumer, grille plate GN 1/1 en inox, grille pour truites GN 1/1 en inox, 1 kg de sciure pour fumage (hêtre), échantillon d'épices et livre de recettes, régulation thermostatique jusqu'à 250 °C
5 insertions pour bacs GN et grilles
rails de support amovibles pour le nettoyage
compatibilité avec tous les appareils de cuisine gastronorm (GN 1/1, GN 1/2, GN, 1/3)
Capacité: 36 poissons / env. 18 kg de viande
Dimensions: (L x P x H) 515 x 605 x 435 mm
Raccordement: 230 V / 2.5 kW

Art. 096474

au lieu de CHF 2'750.00
CHF 2'335.00

maint. 15% rabais

Des pétrins de qualité industrielle

Avoir le bon outil de pétrissage à disposition

La fabrication de produits boulangers commence par la production de pâtes et de masses. Les ingrédients dans la bonne quantité, la température et la qualité de pétrissage sont des conditions requises. Et que les pâtes et masses soient «bien» pétries et battues. Pour cela, la connaissance professionnelle est essentielle. Mais une bonne technique est aussi nécessaire. Les systèmes de pétrissage conçus pour chaque boulanger viennent de la maison Escher Mixer. Qu'il s'agisse d'un pétrin à spirale ou d'un pétrisseur malaxeur, vous trouverez ici la meilleure qualité à des prix attractifs.

maint. 15% rabais



Pétrin à spirale MR d'Escher:

- machine avec cuve amovible
- technique de pétrissage idéale pour pâtes de 10 à 500 kg
- fonctionnement très silencieux et confort grâce au panneau de commande
- garantit un processus de pétrissage silencieux et sûr grâce au système conique de mouvement et de blocage de la cuve breveté

Données techniques:

Capacité de pâte: 80 – 500 kg
Poids: 1'100 – 2'490 kg
Raccordement: 400 V



Pétrisseur malaxeur MW d'Escher:

- les temps de pétrissage peuvent être nettement réduits, ce qui permet d'atteindre une capacité de production horaire plus élevée
- solution idéale pour les pâtes particulièrement hydratées
- mélange homogène et rapide de tous les ingrédients
- convient à tous les types de pâte
- convient également à la production de masses
- avec système conique de mouvement et de blocage de la cuve breveté
- machine avec cuve amovible

Données techniques:

Capacité de pâte: 120 – 400 kg
Poids: 1'840 – 3'760 kg
Raccordement: 400 V

Conique de blocage

Le système conique de mouvement et de blocage de la cuve® breveté d'Escher Mixer garantit l'élimination de toute possibilité de glissement et d'usure de la cuve.

Pour assurer une distribution uniforme de la chaleur

Grands appareils à bas prix

SAMSUNG Semi-professionell CM 1089 A

Micro-ondes programmable pour l'utilisation occasionnelle. Un appareil supplémentaire idéal, avec 5 niveaux de puissance (170 à 1050 watts) et touche de réchauffement 30 secondes pour réchauffer rapidement.

- Volume de la cavité: 26 litres
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- 20 plages de programme disponibles
- Touche double quantité
- Dimensions: (L×P×H)
517 × 412 × 297 mm
- Dimensions de la cavité: (L×P×H)
334 × 334 × 190 mm
- Raccordement: 230 V / 1.6 kW

Art. 094245

au lieu de CHF 600.00
➤ **CHF 510.00**



maint. 15% rabais

SAMSUNG Professionell 1850 W

Appareil programmable, pour professionnels. 5 niveaux de puissance (185 à 1850 watts), 2 magnétrons, touche de réchauffement 20 secondes, 3 niveaux de cuisson possibles.

- Volume de la cavité: 26 litres
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- 30 plages de programme disponibles
- Touche double quantité
- Verrouillage des programmes, filtre à air amovible pour nettoyage
- Dimensions: (L×P×H)
464 × 597 × 368 mm
- Dimensions de la cavité: (L×P×H)
370 × 370 × 190 mm
- Raccordement: 230 V / 3.2 kW

Art. 094257

au lieu de CHF 1'440.00
➤ **CHF 1'220.00**



Top!

Un duo impressionnant

La combinaison parfaite pour les entreprises tournées vers le futur

Varimixer ERGO 60, acier inox

L'appareil professionnel en acier inox, doté d'un moteur robuste et puissant pour une longue durée de vie. Vitesse réglable en continu avec fonction de temps. Peu encombrant et utilisation extensible grâce à divers accessoires.

- Manipulation ergonomique: la cuve peut être retirée sans démontage
- Une hauteur de travail qui ménage le dos de l'utilisateur
- Une machine aux nombreuses possibilités d'utilisation (accessoires)
- Abaissement automatique de la cuve: la cuve est automatiquement abaissée après le cycle de mélange
- Levage électrique de la cuve
- Sa construction entièrement en acier inox garantit un nettoyage facile
- Dimensions: (L×P×H) 1266×1032×1829 mm
- Raccordement: 400 V / 3 KW
- Capacité: 60 litres
- Vitesse: variable de 53 à 288 RPM
- Poids: 330 kg

Art. 414509

au lieu de CHF 25'730.00

CHF 21'870.00

Élévateur de cuve inox

Les cuves mélangeuses de différentes tailles doivent être soulevées et déplacées, basculées et vidées plusieurs fois par jour. Vous pouvez simplement soulever la cuve et verser son contenu sur la table ou placer la cuve dans la position de travail idéale pour portionner.

- Pour déplacer, soulever, abaisser, tourner et basculer les cuves
- Différentes exécutions: pour cuves mélangeuses de 30 à 140 l
- En acier inoxydable
- Surfaces lisses pour un nettoyage aisé
- Avec accumulateur
- Disponible en 2 hauteurs totales

Art. 423081

au lieu de CHF 17'700.00

CHF 15'930.00



Intéressé?

Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers.

Coupe Set Pacojet gratuit

Pour que les rêves culinaires deviennent réalité

Pacojet 2 PLUS

Le Pacojet 2 PLUS marque une nouvelle étape dans le développement du pacossage. Grâce à la nouvelle fonction de répétition automatique programmable, le pacossage peut être répété jusqu'à 9 fois avec une surpression. Des sensations culinaires sont préparées à la minute près avec un gain de temps maximal. Le nouveau mécanisme de fermeture révolutionnaire permet un ancrage sûr du couteau de pacossage «Or-PLUS».

Le système Pacojet 2 PLUS comprend:

- 1 appareil Pacojet 2 PLUS, 1 couteau de pacossage Or-PLUS, 1 protection contre les projections, 2 bols à «pacosser» à 1 litre avec couvercle, 1 récipient protecteur, 1 spatule en acier chromé, 1 set de nettoyage (comprenant 1 dispositif de nettoyage, 1 joint de nettoyage, 1 joint de rinçage), un mode d'emploi et un livre de recettes Pacojet 2 PLUS en plusieurs langues.
- Capacité de bol: 1 l (quantité de remplissage: 0.8 l)
- Dimensions: (L×P×H) 182×360×498 mm
- Raccordement: 230 V / 0.95 kW
- Accessoires sur demande

Art. 096192

au lieu de CHF 5'120.00

CHF 4'950.00



pacossé® 1 x



pacossé® 5 x



pacossé® 5 x texture



Avec un Coupe Set gratuit

d'une valeur de **CHF 350.00** (Art. 096193)

Le Coupe Set comprend:

- 1 couteau 2 lames, 1 couteau 4 lames,
- 1 disque pour fouetter et une pince couteau



Le nouveau mécanisme de fermeture révolutionnaire

Le nouveau mécanisme de fermeture amélioré permet un ancrage sécurisé du couteau de pacossage «Or-PLUS», même avec le pacossage répété, ainsi qu'un démontage aisé pour le nettoyage.

Robustes et de qualité

Des couverts parfaits pour dresser et servir

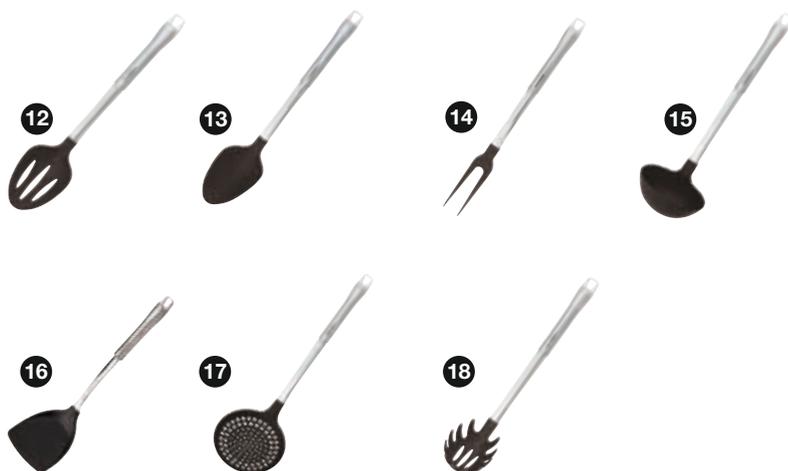
Couverts de service en polyamide avec fibre de verre, lavables en machine et résistants jusqu'à 220 °C.



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 Louche, , 35 cm
au lieu de CHF 4.80 | Art. 098099
› CHF 4.10 |
| 2 Pelle à frire, 35 cm
au lieu de CHF 5.20 | Art. 098086
› CHF 4.40 |
| 3 Cuillère de service, 31 cm
au lieu de CHF 5.40 | Art. 098085
› CHF 4.60 |
| 4 Pelle à frire perforée, 30 cm
au lieu de CHF 3.20 | Art. 098100
› CHF 2.70 |
| 5 Pelle à frire, 32 cm
au lieu de CHF 4.80 | Art. 098101
› CHF 4.10 |
| 6 Ecumoir à poisson, 35 cm
au lieu de CHF 8.60 | Art. 098124
› CHF 7.30 |
| 7 Pince à salade, 32 cm
au lieu de CHF 5.40 | Art. 098143
› CHF 4.60 |
| 8 Pince à pâtisserie, 23 cm
au lieu de CHF 4.50 | Art. 098144
› CHF 3.80 |
| 9 Pince à spaghetti, 24 cm
au lieu de CHF 4.90 | Art. 098186
› CHF 4.20 |
| 10 Pince à toast, 25 cm
au lieu de CHF 6.70 | Art. 098192
› CHF 5.70 |
| 11 Fouet à main, 35 cm
au lieu de CHF 28.00 | Art. 098134
› CHF 23.80 |

maint. 15% rabais

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



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 12 Louche ajourée, 34,5 cm
au lieu de CHF 14.20 | Art. 091723
› CHF 12.05 |
| 13 Louche, 34,5 cm
au lieu de CHF 14.20 | Art. 091724
› CHF 12.05 |
| 14 Fourchette à viande, 34 cm
au lieu de CHF 14.50 | Art. 091725
› CHF 12.35 |
| 15 Louche, 32 cm
au lieu de CHF 15.40 | Art. 091726
› CHF 13.10 |
| 16 Pelle à frire perforée, 35 cm
au lieu de CHF 14.80 | Art. 091727
› CHF 12.60 |
| 17 Louche perforée, 35,5 cm
au lieu de CHF 15.60 | Art. 091728
› CHF 13.25 |
| 18 Cuillère à spaghetti, 34,5 cm
au lieu de CHF 14.40 | Art. 091729
› CHF 12.25 |

L'hôpital municipal Triemli: une offre diversifiée grâce au four ultra rapide

Visite d'un des plus grands hôpitaux modernes de Suisse



A l'hôpital municipal Triemli tout tourne autour du bien-être des patients: 6 divisions, 34 cliniques, instituts et départements ainsi que 12 centres pluridisciplinaires sont compétents pour leurs soins. Cet hôpital municipal est, de ce fait, l'un des plus grands hôpitaux modernes de Suisse. Il s'est fixé pour objectif d'offrir un large éventail de prestations, de l'innovation ainsi qu'une excellente qualité.

Isabelle Rindlisbacher travaille depuis quatorze ans au Triemli. Elle est la responsable du secteur restauration. Elle s'efforce à passer régulièrement son offre en revue et à l'étendre, si nécessaire. Les points de vente / restaurants ne sont pas seulement

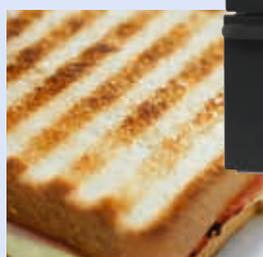
à la disposition d'à peu près 300 à 400 patients, mais aussi d'env. 2.400 employés ainsi que des visiteurs de l'hôpital. Depuis quelque temps, la responsable du secteur restauration utilise trois fours Atollspeed ultra rapides dans sa cafétéria. «Avec l'Atollspeed, je peux répondre rapidement et sans problème aux désirs de la clientèle», s'exalte-t-elle. «C'est formidable la variété de produits que je peux proposer en utilisant ce four ultra rapide!» Les clients du restaurant ont le choix entre des sandwiches chauds, des pizzas, de la focaccia et beaucoup d'autres snacks chauds et croustillants préparés en quelques secondes. Il y a aussi des tartes pour ceux qui préfèrent le sucré. «Je peux donner aux clients l'impression qu'ils

dégustent quelque chose de fraîchement préparé. Les produits finis sont aussi d'excellente qualité.»

La technologie du four hybride associant impingement et micro-ondes divise par dix les temps de cuisson, rôissage et mijotage des snacks préparés avec l'Atollspeed. «De plus, sa manipulation est très simple», souligne Madame Rindlisbacher, qui apprécie particulièrement le travail rapide et soigné. «L'utilisation du panneau de commande est un jeu d'enfant et m'aide aussi en cas de grandes affluences à respecter les normes standards de qualité. Moins je dois penser à la technique, mieux je peux me concentrer sur les commandes de petits repas pour mes clients. Ce n'est pas pour rien que nous utilisons déjà trois fours Atollspeed ultra rapides.»

Nous remercions Madame Rindlisbacher pour avoir bien voulu nous faire part de ses expériences et lui souhaitons, ainsi qu'à son équipe encore beaucoup de plaisir avec leurs fours Atollspeed ultra rapides.

Atollspeed – des snacks chauds et croustillants en quelques secondes



Robuste et universelle

Faciles à manipuler, hautement précises, rapides et fiables



- Fonction pesage de contrôle
- Balance en acier inox pour la mise en portions des aliments
- Dimensions: (L×P×H) 203×300×71 mm
- Dimensions du plateau: 209×209 mm
- Fonctionnement sur réseau ou accu
- Raccordement: 230 V
- Afficheur LCD rétro-éclairé

1 Balance en acier inox pour la mise en portions des aliments, non certifiée

Art. 094340

Capacité: 3 kg
Lecture: 0,5 g

Art. 094342

Capacité: 6 kg
Lecture: 1 g

Art. 094344

Capacité: 15 kg
Lecture: 2 g

1 Balance en acier inox pour la mise en portions des aliments, certifiée

Art. 094341

Capacité: 3 kg
Lecture: 1 g

Art. 094343

Capacité: 6 kg
Lecture: 2 g

Art. 094345

Capacité: 15 kg
Lecture: 5 g

au lieu de CHF 540.00

> CHF 459.00

au lieu de CHF 630.00

> CHF 535.00



2 Balance plate-forme Defender non certifiée

Art. 094330

Capacité: 30 kg
Lecture: 5 g
Dimensions du plateau: 305×350 mm
Hauteur de la colonne: 350 mm

au lieu de CHF 990.00

> CHF 655.00

2 Balance plate-forme Defender certifiée

Art. 094331

Capacité: 30 kg
Lecture: 10 g
Dimensions du plateau: 305×350 mm
Hauteur de la colonne: 350 mm

au lieu de CHF 1'180.00

> CHF 999.00

- Châssis robuste en inox
- Plateau en inox
- Boîtier d'affichage IP65 en inox, écran LCD rétro-éclairé
- Fonctionnement sur réseau ou accu
- Raccordement: 230 V

Art. 094334

Capacité: 60 kg
Lecture: 10 g
Dimensions du plateau: 550×420 mm
Hauteur de la colonne: 700 mm

au lieu de CHF 1'350.00

> CHF 1'147.00

Art. 094335

Capacité: 60 kg
Lecture: 20 g
Dimensions du plateau: 550×420 mm
Hauteur de la colonne: 700 mm

au lieu de CHF 1'420.00

> CHF 1'207.00

maint. 15% rabais

Les «petits fours» de Mondial Forni

Modulaires et peu encombrants

maint. 10% rabais

Le four à étages Domino de Mondial

Le four modulaire à soles en pierre Domino de Mondial trouve sa place partout et peut s'adapter à vos besoins grâce à sa conception modulaire.

Les avantages:

- Très bon rapport prix-performances
- Large segment d'utilisation: boulangerie, pâtisserie, pizzas, cuisine
- Conception modulaire (le four grandit avec vos besoins)
- Cuisson sur soles en pierre pour les plus hautes exigences en matière de qualité
- Modèle standard avec optimisation énergétique
- Commande intuitive avec écran tactile clair
- Possibilité de connecter la commande du four pour la sélection des paramètres et des recettes



Système d'enfournement pour le modèle Domino

Pour les versions 3T 4060, 4T 6040, 6T 6040, 8T 6040 et 6T 4680



La nouvelle commande par écran tactile pour le Domino et le Basic 3.0



Spécifications techniques

Modèle électronique:	1 à 5 étages / au total 19 modèles différents
Surface de cuisson:	0,5 m ² à 10 m ²
Hauteur utile des chambres:	18 et 25 cm
Système de porte:	2 systèmes à choix



maint. 10% rabais

Armoire de cuisson Mondial Basic 3.0

Excellente technique de cuisson de la maison Mondial. Armoire de cuisson chauffée à l'électricité pour une excellente qualité de cuisson et une utilisation aisée, tout en profitant en même temps d'une faible consommation d'énergie.

Les avantages:

- Commande par le nouvel écran tactile
- Circulation d'air améliorée grâce aux tôles de conduite d'air ajustables
- Grand extracteur des vapeurs

Spécifications techniques

Sources énergétiques:	électricité, gaz ou huile de chauffage
Surface de cuisson:	3,6, 5, 7,2 m ²
Plaques:	40×60 cm / 53×65 cm (GN 2/1) / 78×58 (EN) / 2× 53×65 cm

Simplement génial

Habillage attractif pour vos chariots de service Blanco

Protection contre les regards indiscrets dans le restaurant? Pas de problème! Le nouvel habillage se monte et se démonte en un tour de main.



L'habillage trilatéral est disponible avec ou sans portes battantes. Les portes ouvertes peuvent être bloquées, ce qui offre en outre une manipulation sûre du chariot et permet ainsi d'éviter les dégâts de casse.



maint. 15% rabais

Chariot de service blanco 2 rayons
 Ecart du bord: 585 mm
 Dimensions tablettes: (L x P)
 800 x 500 mm
 Dimensions: (L x P x H)
 900 x 600 x 950 mm
Art. 095374

au lieu de CHF 380.00
> CHF 323.00

Chariot de service blanco 3 rayons
 Ecart du bord: 275 mm
 Dimensions tablettes: (L x P)
 800 x 500 mm
 Dimensions: (L x P x H)
 900 x 600 x 950 mm
Art. 095375

au lieu de CHF 440.00
> CHF 374.00

Habillage de couleur 3 côtés
 Indiquer la couleur
Art. 095376

au lieu de CHF 290.00
> CHF 247.00

Habillage de couleur 3 côtés avec portes
 Indiquer la couleur
Art. 095377

au lieu de CHF 390.00
> CHF 330.00

 01 signalweiß RAL 9003	 02 perlweiß RAL 1013	 03 blassbraun RAL 8025
 00 steingrau RAL 7030	 04 umbragrau RAL 7022	 05 graphitschwarz RAL 9011
 06 ginstergelb RAL 1032	 07 karminrot RAL 3002	 08 saphirblau RAL 5003
	 brombeere Pantone 228 C	 limette Pantone 382 C
	 espresso Pantone 4695 C	 granny Pantone 370 C

Grande capacité

Les distributeurs d'assiettes Blanco disponibles maintenant dans de nombreux coloris tendance



Les distributeurs d'assiettes de BLANCO sont polyvalents. Ils gardent au chaud, par tube jusqu'à 80 assiettes et s'adaptent rapidement à des tailles d'assiettes de 180 à 330 mm Ø. Avec le panneau perforé pratique dans le tube à assiettes, vous pouvez régler le niveau constant de manière rapide et simple et à l'aide de guides supplémentaires même loger n'importe quelle forme de vaisselle (assiettes carrées ou coupes, tasses, petits plats).

Le complément parfait pour créer une ambiance de travail vous est offert sans augmentation de prix jusqu'à fin juin. Le choix entre 13 superbes coloris pour faire de votre distributeur d'assiettes un vrai tape-à-l'oeil.

Chauffe-assiettes BLANCO

- Système de remplissage innovateur avec indicateur de niveau rouge
- Tubes extensibles pour faciliter la régulation de la résistance
- Réchauffable
- Type de protection IP X5
- Plage de température de +30 à +110 °C
- Capacité pour assiettes rondes Ø 180 à 330 mm, carrées max. 280 x 280 mm
- Hauteur d'empilage avec couvercle 800 mm (sans couvercle 785 mm)

Distributeur d'assiettes Blanco 1 tube à assiettes

Pour 80 assiettes
Dimensions: (L x P x H)
680 x 520 x 900 / 1030 mm
Raccordement: 230 V / 0.9 kW
Art. 095363

au lieu de CHF 1'700.00
> CHF 1'445.00

Distributeur d'assiettes Blanco 2 tubes à assiettes

Pour 160 assiettes
Dimensions: (L x P x H)
1076 x 820 x 900 / 1030 mm
Raccordement: 230 V / 1.2 kW
Art. 095364

au lieu de CHF 2'200.00
> CHF 1'870.00

Panneaux latéraux pour chauffe-assiettes, 1 tube à assiettes

Indiquer la couleur

Art. 095363.10

au lieu de CHF 530.00
> CHF 450.00

Panneaux latéraux pour chauffe-assiettes, 2 tubes à assiettes

Indiquer la couleur

Art. 095364.10

au lieu de CHF 570.00
> CHF 484.00



01 | signalweiß
RAL 9003



02 | perlweiß
RAL 1013



03 | blassbraun
RAL 8025



00 | steingrau
RAL 7030



04 | umbragrau
RAL 7022



05 | graphitschwarz
RAL 9011



06 | ginstergelb
RAL 1032



07 | karminrot
RAL 3002



08 | saphirblau
RAL 5003



brombeere
Pantone 228 C



limette
Pantone 382 C



espresso
Pantone 4695 C



granny
Pantone 370 C

Découverte et santé tout en un

Des jus frais – automatiquement, rapidement et sans effort

Silencieuse, conviviale, facile à nettoyer, efficace et à un prix imbattable pour un appareil professionnel.

maint. 20% rabais

1 Centrifugeuse automatique J80 Ultra

- Production: 120 l par heure
- Goulotte automatique pour une alimentation en continu
- Cuve en inox avec bec verseur anti-goutte
- Nettoyage facile et rapide
- Excellent rapport prix/performance
- Silencieuse
- Vitesse: 3000 tr/min.
- Raccordement: 230 V / 700 W
- Poids: 12.5 kg
- Dimensions: (L×P×H)
235 × 535 × 507 mm

Art. 094624

au lieu de CHF 1'540.00

CHF 1'230.00

2 Centrifugeuse automatique J100 Ultra

- Production: 160 l par heure
- Goulotte automatique pour une alimentation en continu
- Cuve en inox avec bec verseur anti-goutte
- Nettoyage facile et rapide
- Excellent rapport prix/performance
- Silencieuse
- Vitesse: 3000 tr/min.
- Raccordement: 230 V / 700 W
- Poids: 15.4 kg
- Dimensions: (L×P×H)
235 × 538 × 596 mm

Art. 094627

au lieu de CHF 2'000.00

CHF 1'600.00



Pour des jus de pommes, raisin, poires, ananas, kiwis, carottes, céleris, raves, tomates, melons, etc.

Manivelle légère

Voici comment ouvrir les boîtes en un tour de main



1 Ouvre-boîtes Bonzer Eaziclean

Ouvre-boîtes Bonzer Eaziclean certifié NSF. Le système d'extraction rapide est mis en œuvre en poussant la poignée, ce qui permet de retirer le bloc lame pour un nettoyage en lave-vaisselle. Selon besoin, lame et molette remplaçable sans outil. Tige, lame et molette en acier inoxydable. Manivelle et bloc couteau en plastique renforcé avec de la fibre de verre.

Art. 091770

Ø pignon: 25 mm
Haut. max. boîte: 360 mm

au lieu de CHF 180.00
> CHF 153.00

Art. 091773

Ø pignon: 25 mm
Haut. max. boîte: 560 mm

au lieu de CHF 190.00
> CHF 161.00

2 Ouvres-boîtes

Bonzer Canmaster Eaziclean NSF, tout en inox avec grand pignon, manivelle en plastique renforcé avec de la fibre de verre.

Art. 091777

Ø pignon: 40 mm
Haut. max. boîte: 560 mm

au lieu de CHF 390.00
> CHF 330.00

4 Ouvre-boîtes manuel

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

Art. 015833

Longueur: 180 mm

au lieu de CHF 130.00
> CHF 110.00

3 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.

Art. 091807

Longueur: 450 mm
Plaque de base: (L x P x H)
100 x 280 x 4 mm

au lieu de CHF 510.00
> CHF 430.00

maint. 15% rabais

Pour les glaces, produits chocolatiers ou la pâtisserie

Vitrines d'excellente performance et de design élégant

Vitrines OneShow

Les vitrines de la série OneShow sont idéales pour les commerces qui vendent des produits saisonniers. La fonction «Dual Temperature» (en option) permet de régler la température des différents produits: peu importe qu'il s'agisse de glaces, produits chocolatiers ou pâtisseries. Une vitrine de flexibilité saisonnière et qui ne demande pas d'emplacement supplémentaire.

Il existe pour la série OneShow une vaste gamme de différents matériaux et finitions pour créer des possibilités de disposition infinies. Par sa profondeur minimale de seulement 74 cm, elle est un vrai miracle d'encombrement.

OneShow Free (largeur 120 cm)
dès **CHF 7'000.00**

OneShow Stand et Base (largeurs 120 + 120 cm)
dès **CHF 14'000.00**



Version Base



Version Stand



Version Free

Intéressé?

Nous vous conseillons volontiers.
Contactez votre conseiller de vente.



Bac à glace
rectangulaire
-16°C / -14°C



Bac à glace
rond
-16°C / -12°C



Bâtons de glace
-18°C / -16°C



Pâtisserie congelée
-14°C / -12°C



Chocolat
+14°C / +16°C



Pâtisserie
+1°C / +10°C



Vitrine Delta

La seule vitrine professionnelle dans laquelle une double rangée de bacs de 5 litres en seulement 80 cm de profondeur y trouve sa place. Pour atteindre ce résultat, l'équipe de recherche et de développement de l'ISA a breveté un nouveau type de ventilation latérale permettant de minimiser l'espace en profondeur. Cette technologie brevetée permet de différencier les températures, à des groupes de 6 ou 4 bacs, pour conserver et exposer au mieux la glace de consistance différente.

Conception pour glaces, 12 bacs
dès **CHF 9'000.00**



Vitrine Millennium

Grâce à sa fiabilité et excellente performance, Millennium est la vitrine à glace qui a déjà été adoptée par des milliers de bars, glaciers et vendeurs de glaces dans le monde entier. On reconnaît Millennium pour son caractère brillant, sa technologie et ses motorisations performantes. Elle a été conçue et testée en classe climatique 7 +35°C à température ambiante et avec 75% d'humidité relative, c'est pour cela qu'elle offre des performances excellentes dans toutes les conditions environnementales de travail. La fiabilité ISA, les matériaux de construction de haute qualité et le réglage numérique de la température configurée pour -20 à +2°C garantissent un rapport idéal entre efficacité et consommation. La technologie structurale, le plan d'exposition incliné donnent au produit exposé le meilleur food appeal possible.



Conception pour pâtisserie (largeur 120 cm)
dès **CHF 5'700.00**

Conception pour glaces, 12 à 24 bacs
dès **CHF 10'400.00**

Intéressé?

Nous vous conseillons volontiers.
Contactez votre conseiller de vente.

De la meilleure qualité et extrêmement solides

Bacs gastronorm en polycarbonate pour les utilisations à froid

Bacs GN en matière synthétique transparente

- Plage de température de -40 à +100 °C
- Conformes aux normes HACCP
- Taille du bac estampée
- Echelle graduée
- Résistants au lave-vaisselle

GN 1/1 530 × 325 mm

Art. 098824

Profondeur: 65 mm,
cont.: 8.5 l

›CHF 21.20

Art. 098825

Profondeur: 100 mm,
cont.: 13 l

›CHF 24.60

Art. 098826

Profondeur: 150 mm,
cont.: 19.5 l

›CHF 28.00

Art. 098827

Profondeur: 200 mm,
cont.: 25.7 l

›CHF 35.70

GN 1/2 325 × 265 mm

Art. 098830

Profondeur: 65 mm,
cont.: 3.8 l

›CHF 11.00

Art. 098831

Profondeur: 100 mm,
cont.: 6 l

›CHF 14.40

Art. 098832

Profondeur: 150 mm,
cont.: 8.8 l

›CHF 17.00

Art. 098833

Profondeur: 200 mm,
cont.: 10.8 l

›CHF 21.00

GN 2/4 530 × 162 mm

Art. 098820

Profondeur: 65 mm,
cont.: 3.4 l

›CHF 17.00

Art. 098821

Profondeur: 100 mm,
cont.: 5.2 l

›CHF 19.50



GN 1/3 325 × 176 mm

Art. 098836

Profondeur: 65 mm,
cont.: 2.5 l

›CHF 8.90

Art. 098837

Profondeur: 100 mm,
cont.: 3.8 l

›CHF 11.40

Art. 098838

Profondeur: 150 mm,
cont.: 5.1 l

›CHF 13.10

Art. 098839

Profondeur: 200 mm,
cont.: 7 l

›CHF 19.50



GN 1/4 265 × 162 mm

Art. 098842

Profondeur: 65 mm,
cont.: 1.6 l

›CHF 8.50

Art. 098843

Profondeur: 100 mm,
cont.: 2.4 l

›CHF 10.20

Art. 098844

Profondeur: 150 mm,
cont.: 3.8 l

›CHF 11.90



GN 1/6 176 × 162 mm

Art. 098847

Profondeur: 65 mm,
cont.: 1.1 l

›CHF 6.30

Art. 098848

Profondeur: 100 mm,
cont.: 1.6 l

›CHF 7.20

Art. 098849

Profondeur: 150 mm,
cont.: 2.4 l

›CHF 9.30

GN 1/9 176 × 108 mm

Art. 098852

Profondeur: 65 mm,
cont.: 0.6 l

›CHF 6.30

Art. 098853

Profondeur: 100 mm,
cont.: 0.8 l

›CHF 6.80

Couvercle GN matière synthétique transparente, à poser

Art. 098828 GN 1/1

Dim.: 530 × 325 mm

›CHF 17.00

Art. 098834 GN 1/2

Dim.: 325 × 265 mm

›CHF 9.30

Art. 098822 GN 2/4

Dim.: 530 × 162 mm

›CHF 14.40

Art. 098840 GN 1/3

Dim.: 325 × 176 mm

›CHF 7.20

Art. 098845 GN 1/4

Dim.: 265 × 162 mm

›CHF 6.30

Art. 098850 GN 1/6

Dim.: 176 × 162 mm

›CHF 6.80

Art. 098854 GN 1/9

Dim.: 176 × 108 mm

›CHF 5.90



Qualité supérieure

Nouveaux prix bas permanents

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 295.00**

Art. 016771*

Dimensions: 530×650 mm, GN 2/1
24 supports, prix bas garanti **›CHF 335.00**

Art. 016772

Dimensions: 580×780 mm, EN
24 supports, prix bas garanti **›CHF 385.00**

* ne convient pas pour bacs GN

2 Plaque perforée, en alu

2 rebords sur la longueur, angles 90°,
épaisseur 1,5 mm, 600×400 mm,
hauteur rebords 1,5 mm, perforations de 3 mm

Art. 015098

Prix bas garanti **›CHF 8.50**

3 Plaques perforées, 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 11.00**

Art. 016913

Dimensions: 580×780 mm, EN
Prix bas garanti **›CHF 14.00**

4 Plaques légères, 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 12.00**

Art. 016912

Dimensions: 580×780 mm, EN
Prix bas garanti **›CHF 15.00**



*Grande stabilité
grâce à*

- 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

Grande promotion Jeros

Réduisez le temps de nettoyage quotidien au minimum



Promotion de reprise
CHF 1'500.00 au moins ou 15% de rabais

Machine à nettoyer les plaques Jeros

- Nettoie 100 plaques en 6 à 8 minutes
- Hauteur de la machine définissable à la commande
- Boîtier en acier inoxydable avec couvercle en matière synthétique

En option:

- système de nettoyage spécial pour plaques perforées
- huilage automatique et homogène sans brouillard
- exécution imperméable: la machine se laisse entièrement nettoyer au jet d'eau (couvercle en inox)

Machine à laver industrielle Jeros

- Construction spéciale du couvercle permettant un accès aisé
- Avec douchette intégrée, dosage des produits de lavage et rinçage entièrement automatique
- Avec pompe de vidange
- Programme autonettoyant avec une eau claire à 85 °C
- Version I: avec une plus grande performance et jusqu'à 25 % d'économie d'énergie, isolation du réservoir de lavage et de rinçage et capot à double paroi. La machine est nettement plus silencieuse.



Intéressé?

Nous vous soumettons volontiers une offre pour la machine adaptée à vos besoins. Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers.

De la glace pour tous les cas

Le générateur de glace optimal pour chaque occasion

Générateur de glace IM Hoshizaki

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

Domaines d'utilisation:

- bars/café, hôtels, restaurants:
pour le refroidissement des boissons



HOSHIZAKI



maint. 15% rabais

Générateur de glace IM-21CNE-HC

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

Art. 094291

au lieu de CHF 1'980.00
› CHF 1'683.00

Générateur de glace IM-30CNE-HC

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

Art. 094292

au lieu de CHF 2'320.00
› CHF 1'972.00

Générateur de glace IM-45CNE-HC

Quantité de production: 46 kg / 24 h
Réservoir de stockage: env. 15 kg
Dimensions: (L×P×H) 633 × 511 × 690 mm
Raccordement: 230 V / 0.28 kW
Poids: 45 kg
Avec pieds de 90 – 125 mm

Art. 094293

au lieu de CHF 3'180.00
› CHF 2'703.00

Générateur de glace IM-65NE-HC

Quantité de production: 62 kg / 24 h
Réservoir de stockage: env. 26 kg
Dimensions: (L×P×H) 633 × 506 × 840 mm
Raccordement: 230 V / 0.32 kW
Poids: 50 kg
Avec pieds de 90 – 125 mm

Art. 094295

au lieu de CHF 4'280.00
› CHF 3'638.00

Action climat de Kolb Kälte

Jeu de climatiseur à deux blocs pour le prix d'action

L'assurance d'un niveau de performance élevé et d'un optimal, alliés à une consommation d'énergie particulièrement basse. Une technologie de pointe qui réduit les pics de consommation et garantit en même temps un fonctionnement sans bruit. Disponible en deux catégories de puissance.

Points forts: design compact, silencieux, vitesse réglable, fonction turbo, fonction mémoire, mode de veille, auto-nettoyage, dégivrage intelligent, démarrage doux

Inclus: unité intérieure, unité extérieure, télécommande avec écran, longueur des conduites du produit réfrigérant: 10 mètres maximum, livraison, installation conforme et formation adéquate au maniement



KolbKälte

*Conditions promotionnelles: Les prix de vente ne sont valables que dans la configuration indiquée et dans la limite des stocks disponibles, à condition que la commande soit passée avant le 31.08.2019. D'autres options (plusieurs lignes) restent possibles sur demande, moyennant un supplément de prix.

OFFRE SPÉCIALE TOUT-EN-UN*

jusqu'à 90 m³

CHF 3'880.00

jusqu'à 130 m³

CHF 4'900.00

Le service spécial de Kolb Kälte

Toujours accessible, rapidement sur place

Une action rapide en cas de panne est primordiale. L'équipe de service de Kolb Kälte SA est accessible 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 et en cas de panne rapidement chez vous.

Avec le contrat de service PLUS, Kolb Kälte propose un paquet de presta-

tions sur mesure et sans problème à des conditions très attractives. Aucun coût supplémentaire n'est facturé pour les temps de déplacement et les kilométrages, le nettoyage est inclus et les prestations effectuées par du personnel intensivement formé et compétent.

Intéressé?

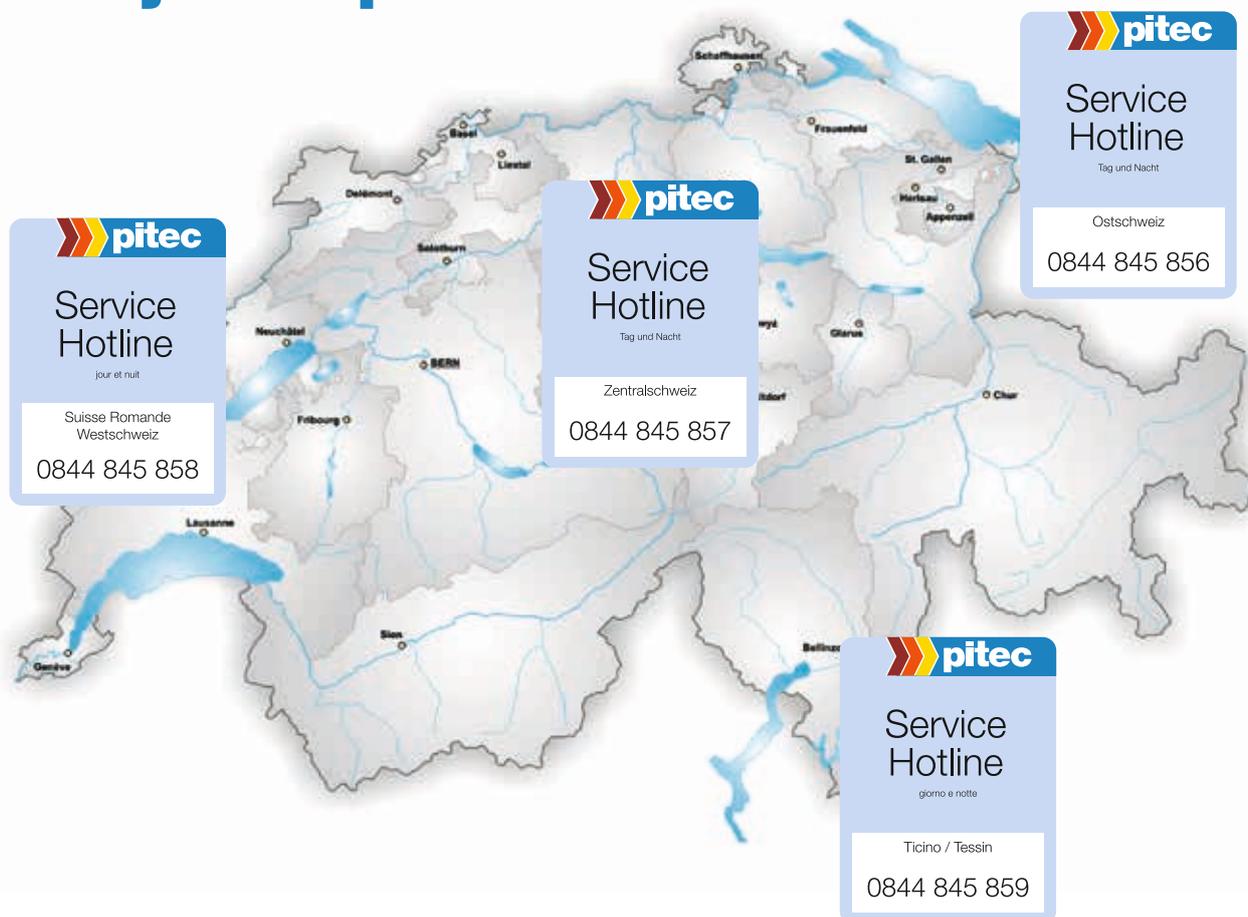
Demandez dès aujourd'hui votre devis personnalisé auprès de
tél. 071 767 76 60, service@kolbkaelte.ch



Kolb Kälte: 24 heures sur 24, hotline
071 767 76 66

Le service de maintenance régional de Pitec

Atteignable jour et nuit, 365 jours par an



Chaque petite pièce à l'oeil

Augmentation des effectifs dans le secteur des pièces de rechange

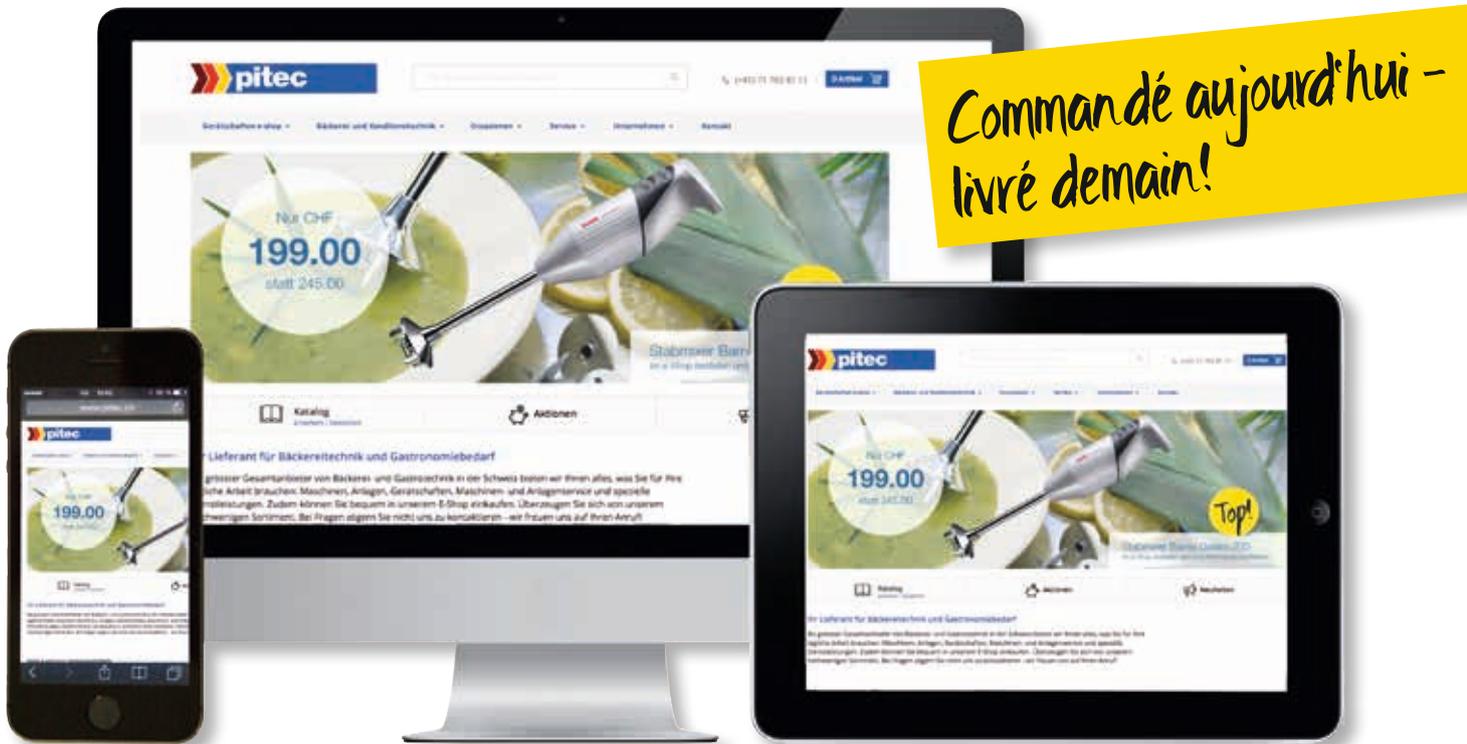


Entouré de vis, de moteurs et de bandes transporteuses, il n'est pas toujours facile de garder une vue d'ensemble sur tous les articles – étant donné que le stock de Pitec compte plus de 11.000 pièces de rechange. Pourtant Yoel Camenisch-Torres connaît le dépôt de pièces de rechange de Pitec comme sa poche. Pas étonnant, puisqu'il travaille à Oberriet déjà depuis le 1er octobre 2018. Il ne suffit que de quelques gestes jusqu'à ce que la pièce de rechange nécessaire soit trouvée, facturée, emballée et expédiée. «Tout est enregistré électroniquement», dit-il. «Etre responsable de toutes ces pièces – de la plus petite à la plus grande, c'est génial et ça me plaît beaucoup!» Pas seulement les clients dépendent d'une mise à disposition rapide des pièces de rechange, mais également les techniciens de Pitec. Plus vite les pièces de rechange quitteront le dépôt et plus vite les machines et installations pourront être remises en état de fonctionnement.

Nous souhaitons encore une fois la bienvenue à Monsieur Camenisch-Torres au sein de notre équipe et encore bien du plaisir dans son activité.

e-shop de Pitec

Acheter en ligne 24 heures sur 24



www.pitec.ch

Vous cherchez l'article souhaité grâce à différents outils de recherche - texte intégral, groupe de produits défini ou directement le numéro d'article - jour et nuit, lorsque vous avez du temps.

Efficacité et rapidité

Service de réparation

Pitec AG

Oberfeldstrasse 13
5722 Gränichen

Heures d'ouverture:

lu - ve: 08:00 - 11:45 h
13:00 - 17:00 h

Tél. 062 855 05 50
e-mail: info@pitec.ch ou
bellenberger@pitec.ch



www.pitec.ch

Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 30 juin 2019. 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, Fax 021 632 94 99
info@pitec.ch, www.pitec.ch

