

pitec actuel

Juillet-Août | 2019

New



Universel et puissant

Diversité fonctionnelle flexible et grande convivialité

Marmite avec agitateur Vario de Küppersbusch

Les marmites avec agitateur de Küppersbusch ont de vrais talents multiples.

Cuire en douceur, mélanger simplement ou énergiquement, écraser, battre en une masse aérée et refroidir rapidement, tout cela peut se faire en un seul processus. Tout simplement, avec des programmes préinstallés et sans transvasement compliqué. Tous les processus sont parfaitement adaptés au mode de cuisson du plat respectif.

Plus d'informations
à découvrir en page 2



Chère cliente,
cher client,

L'activité professionnelle et le stress quotidien font boomer les produits à l'emporter. Il faut que cela aille vite, que ce soit simple. Souvent un sandwich suffit. C'est pratique. En même temps, une prise de conscience pour une alimentation saine, durable et variée se développe.

Les clients s'attendent à ce que ces supposés opposés soient harmonisés. C'est le devoir du boulanger et du gastronome. Il suffit de créer une offre caractéristique. De créer une marque avec son propre produit. Il existe pour cela d'innombrables possibilités.

Il est cependant important de communiquer avec le client: informez-le sur les ingrédients, les matières premières de provenance locale que contient le produit et le «fait maison». La transparence est plus importante que jamais.

Le levain fait de nouveau parler de lui – notamment au sein des discussions sur la maladie coéliquale et l'intolérance au gluten. Le 9 mai 2019 a eu lieu à Lucerne le 1er Congrès international Richemont sur le levain - chef de froment. Plus de 300 participants provenant de 15 pays ont montré un grand intérêt pour ce sujet. Le fermenteur à levain compact Tradi-levain présenté en page 3 vous aide à produire des saveurs de pain bien définies.

Et pour terminer, encore une indication: pendant les mois chauds d'été, nous vous offrons la sécurité opérationnelle grâce à notre service de froid, 24h/24 et dans toute la Suisse.

Je vous souhaite un bel été couronné de succès.

Gerhard Gau
Directeur Pitec SA

Nouveau dans notre assortiment **D'excellentes performances en abondance**



MULTIFCONTIONNEL

- Tout dans un seul appareil: cuire, mélanger, hacher, fouetter, refroidir
- Préparer des produits exigeants et qui demandent beaucoup de travail de manière simple et automatique
- Universellement utilisable, avec une vitesse d'agitation variable de 5 à 155 minutes (p.ex. purée de pomme de terre fraîche, sauce bolognaise, ragoûts, produits laitiers, mousses, confiture ou pâtisserie, pièces prétrempées et pièces bouillies pour pâtes à pain, crèmes et différentes garnitures)
- Différents agitateurs en acier inoxydable solides et légers

CONVIVAL

- Fonction de basculement mécanique
- Refroidissement de haute puissance: de 90 °C à +3 °C en seulement 50 minutes (pour le modèle H-Mix)
- Puissant, avec une température d'exploitation de 120 °C max.
- La production à couvercle fermé assure un bon climat ambiant de travail. La température extérieure max. de l'enveloppe de l'appareil est inférieure à 40 °C (après 3 heures de cuisson).
- Le bord supérieur de l'appareil n'est pas chauffé - pas d'aliments incrustés
- Bruit faible: inférieur à 55 dB
- Nettoyage automatique
- Commande confortable électronique

COOK & CHILL

- Entièrement automatique: d'abord cuire, ensuite refroidir, puis maintenir réfrigéré (chill and hold)
- Refroidissement rapide sans transvasement compliqué dans des récipients GN
- L'agitateur et le mode de mélange adapté garantissent toujours l'homogénéité des aliments
- La cuve basculante permet de retirer facilement les produits réfrigérés
- Raccord à différents systèmes de refroidissement possible

① Marmite avec agitateur H-Mix de Küppersbusch

Hauteur de déchargement 600 mm
Contenance entre 80 et 300 litres de refroidissement à l'eau courante (système ouvert ou refroidissement externe (système fermé))

② Marmite avec agitateur L-Mix de Küppersbusch

Hauteur de déchargement 400 mm
Contenance entre 80 et 500 litres
Refroidissement à l'eau courante (système ouvert)

Intéressé?

Nous vous conseillons volontiers.
Contactez votre conseiller de vente.

Fermenteur à levain de JAC

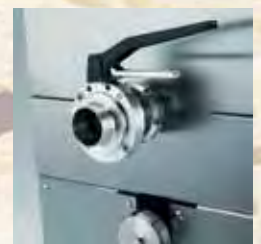
Goût réel du pain à l'aide du levain ou de la farine de blé

Le secret du levain

- Aucun ajout nécessaire
- Haut rendement
- Le liant a assez de temps pour gonfler et reste retenu dans sa structure
- Longue conservation de la fraîcheur des produits
- Goût particulièrement aromatique dans les produits

Tradilevain de JAC

- Grâce au régulateur de froid, la température peut être contrôlée lors des différents cycles de production
- L'appareil est en acier inoxydable, ce qui simplifie les opérations d'utilisation et de nettoyage
- Système de mélange intégré pour des pâtes homogènes
- Disponible en 3 différentes tailles (40, 105 ou 220 litres)



maint 10 % rabais

Notre interview avec Urs Köchli

Vos clients ont-ils pu constater une différence de qualité par rapport au pain fabriqué habituellement?

Oui, mes clients m'ont parlé peu de temps après d'une meilleure conservation de leur pain.

L'utilisation d'un levain préparé avec le fermenteur à levain Tradilevain de Jac a-t-elle eu un impact sur votre chiffre d'affaires?

La tendance est à la croissance. Nous avons pu, grâce à l'utilisation du Tradilevain de Jac, augmenter notre chiffre d'affaires de la vente de pain. L'acquisition a donc été profitable.

Avez-vous pu réduire l'utilisation de levures ou d'autres agents levants en utilisant du levain?

Nous n'avons pas jusqu'à maintenant réduit l'utilisation de la levure. Mais nous avons presque pu entièrement remplacer les produits levants par du levain

préparé avec le Tradilevain de Jac. En épargnant sur les achats d'agents levants, la machine a pu être amortie en une année.

Quel est à votre avis l'avantage principal de la préparation du levain avec Tradilevain de Jac par rapport à la fabrication manuelle?

La garantie (d'avoir toujours la même qualité), la propreté (pas d'impuretés), la facilité de travail (5 minutes par jour consacrées à la préparation), à part la farine de blé d'autres types de farine comme par exemple la farine d'épeautre peuvent être travaillés.

Vos recettes ont-elles changé avec l'utilisation du levain? Si oui, dans quelle mesure?

Les recettes ont changé par le fait que les agents levants ont presque été entièrement remplacés par du levain.

Pour résumer: quels sont les avantages les plus importants pour vous?

Nos pains et viennoiseries contiennent désormais presque seulement des in-



Monsieur Urs Köchli, gérant de la boulangerie Köchli à Waltenschwil

grédients purement naturels. Cela est très apprécié de notre clientèle. La qualité et le goût ont aussi changé dans un sens positif et la meilleure conservation du pain et des viennoiseries représente également un énorme avantage. Je conseille à d'autres boulangers de fortement réduire leurs achats de produits levants et levains à l'avenir et de préparer eux-mêmes leur levain de manière contrôlée et sûre à l'aide du Tradilevain de Jac. Cela permet d'épargner de l'argent, et l'on obtient davantage de qualité de manière durable ainsi qu'une fraîcheur prolongée de ses produits.

Valentine - Swiss made

Compact et performant: le nouveau cuiseur à pâtes de table Liguria

New



Réglage de puissance simple et efficace grâce au régulateur à impulsions. La puissance de chauffe peut donc être adaptée en continu, même lorsque l'eau est déjà en ébullition. Sa forte puissance de chauffe dans un volume compact permet une mise en chauffe rapide.

- Commande simple
- Corps de chauffe mobile
- Equipé d'un robinet de dosage
- Raccordement possible à une arrivée d'eau
- Contenance de la cuve: 20 litres
- Livré avec 4 paniers ronds (Ø 140 mm), d'autres paniers peuvent être commandés séparément

maint 15 % rabais

Cuiseur à pâtes de table Liguria

Capacité: 20 litres

Dimensions: (L×P×H) 344×575×315 mm

Poids: 17 kg

Raccordement: 400 V / 4.5 kW / 16 A

Art. 094133

au lieu de CHF 1'720.00
CHF 1'460.00



**En option, également
disponible avec support t**

Valentine - Swiss made

La cuisson des pâtes facilitée



Le niveau de qualité élevé du cuiseur à pâtes garantit à l'utilisateur une performance de pointe, une sécurité permanente et un nettoyage facile de l'appareil. Il n'est pas surprenant que lors de la réalisation d'un plan de travail, les concepteurs se tournent vers Valentine pour obtenir la solution qui correspond le mieux à leurs attentes.

maint 15 % rabais

Cuiseur à pâtes Valentine VMC Turbo (sans accessoires)

- Capacité: 25 à 40 litres
- Cuve en acier inoxydable
- Thermostat, réglable de 40 à 100° C
- Robinet de vidange
- Dimensions: (L x P x H)
350 x 600 x 850 mm
- Raccordement: 400 V / 10 kW

Art. 094073

au lieu de CHF 3'245.00
» CHF 2'758.00

Accessoires pour le cuiseur à pâtes:

Set de 4 paniers ronds

- Panier Ø 140 mm
comprenant tôle égouttoir, 4 paniers
ronds et tuyau de trop-plein

Art. 094073.04

au lieu de CHF 525.00

» CHF 446.00

Set de 2 paniers rectangulaires

- Panier 140 x 280 mm
comprenant tôle égouttoir, 2 paniers
rectangulaires et tuyau de trop-plein

Art. 094073.02

au lieu de CHF 425.00

» CHF 361.00

**Egalement disponible
avec levier**



Couteaux de Victorinox – Swiss made

Valise pour cuisiniers – un must pour chaque cuisinier



14 pièces. Valise en plastique ou en similicuir, fermable. Toutes les pièces de haute qualité Victorinox, compartiments et couteaux lavables en machine.

Contenu: couteaux à trancher 190 et 280 mm, couteau de pâtissier à lame dentée, spatule flexible, fusil à aiguiser rond 270 mm, couteau à tourner avec lame courbe, économiseur à deux lames, cuillère parisienne double, cannelure et zesteur, couteau d'office, couteau à désosser avec lame droite, couteau à fileter flexible, fourchette à viande forgée.

maint 20 % rabais

Valise de couteaux

en similicuir noir, manches en matière synthétique
Art. 018977

au lieu de CHF 470.00
➤ CHF 376.00

Valise de couteaux

en plastique gris, manches en matière synthétique
Art. 091665

au lieu de CHF 290.00
➤ CHF 232.00

Couteaux de Victorinox – Swiss made

Couteaux de cuisine avec manche en couleur

Couteau de cuisine

avec manche antiglisse en fibrox, peut être stérilisé jusqu'à 150 °C, longueur lame 250 mm

Art. 091055

Vert

au lieu de CHF 33.00
➤ CHF 28.00

Art. 091057

Bleu

au lieu de CHF 33.00
➤ CHF 28.00

Art. 091059

Blanc

au lieu de CHF 33.00
➤ CHF 28.00

Art. 091056

Jaune

au lieu de CHF 33.00
➤ CHF 28.00

Art. 091058

Rouge

au lieu de CHF 33.00
➤ CHF 28.00

Art. 091024

Noir

au lieu de CHF 29.00
➤ CHF 24.50



maint 15 % rabais

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

Gestion des déchets

L'élimination des déchets facilitée



Top!

Poubelle StepOn

- Contenance: 87 litres
- Dimensions: (L×P×H)
500×410×825 mm
- La StepOn est réalisée en matière synthétique robuste
- Les différentes couleurs facilitent le triage des déchets
- La pédale laisse les mains libres lors de l'élimination des déchets
- Les déchets sont couverts grâce au couvercle rabattant hermétique et ne dégagent ainsi pas d'odeurs
- La poubelle correspond à la norme HACCP

Art. 099410
blanc

Art. 099411
beige

Art. 099412
rouge

au lieu de CHF 260.00
› CHF 220.00

Sacs à ordures pour poubelle StepOn

Carton de 10 rouleaux à 25 sacs
Art. 099417

au lieu de CHF 75.00
› CHF 63.75



maint 15 % rabais

Poubelle Slim Jim

- Contenance: 90 litres
- Dimensions: (L×P×H)
554×413×809 mm
- Gain de place, encombrement réduit, couvercle silencieux
- Une pédale robuste assurant un long cycle de vie
- Inclus bac intérieur rigide

Art. 099415
métal & noir

Art. 099415.20
métal & rouge

au lieu de CHF 395.00
› CHF 335.00



Poubelle inox

- Exécution fermée
- Couvercle étanche aux odeurs
- L'ouverture s'actionne en pesant avec le pied sur une pédale
- Le couvercle se ferme sans bruit
- Avec deux roues et deux pieds

Art. 016889

Capacité sacs: 60 litres
Dimensions: (L×P×H)
400×365×765 mm

au lieu de CHF 810.00

CHF 688.00

Art. 016890

Capacité sacs: 110 / 120 litres
Dimensions: (L×P×H)
475×400×925 mm

au lieu de CHF 950.00

CHF 807.00

Top!



Conteneur

Polyéthylène gris
Ø 560 mm, hauteur: 690 mm
Contenance: 121 litres

Art. 098812

au lieu de CHF 72.00

CHF 61.00

maint 15 % rabais

Poubelle

Polyéthylène noir
ronde, avec poignées
Ø 400 mm, hauteur: 460 mm
Contenance: 50 litres

Art. 099461

au lieu de CHF 34.00

CHF 28.00

Couvercle pour poubelle

Polyéthylène noir
Ø 400 mm

Art. 099401

au lieu de CHF 14.00

CHF 11.90



Plus de place, plus d'ordre, une meilleure vue d'ensemble

Cette étagère exceptionnelle offre une

Fonctionnelle dans tous les détails

- Emplacement utilisé à presque 100 %
- Résistante à des températures de -40 à +80 °C
- Résistante à l'humidité
- Extensible à tout moment
- Répond aux exigences élevées en matière d'hygiène
- Particulièrement stable et résistante aux chocs
- Facile à entretenir
- Espace libre de 120 mm entre l'étagère et le sol

Capacité de charge de 200 kg par mètre et rayon, c'est-à-dire une tonne par étagère.

Assemblage aisé, aucun ou til nécessaire, juste emboîter, sans visser!

Etagère de stockage

Matière plastique de haute qualité, 5 rayons, espace entre les rayons 400 mm, hauteur 1970 mm

Art. 017975

Longueur x Largeur: 1000 x 500 mm
au lieu de CHF 370.00 **CHF 296.00**

Art. 017976

Longueur x Largeur: 1500 x 500 mm
au lieu de CHF 530.00 **CHF 424.00**

Art. 017977

Longueur x Largeur: 2000 x 500 mm
au lieu de CHF 660.00 **CHF 528.00**



Photo symbole. En réalité, vous obtenez l'étagère avec 5 rayons au même prix!

grande place de rangement

Claies de sol REA

- Pour entreposer des sacs de farine, des cartons, des cuves, etc.
- Evite le contact avec la saleté et l'humidité du sol
- En matière plastique de haute qualité, facile à entretenir
- Charge: 200 kg/mètre linéaire, hauteur 170 mm, surface de sol libre 120 mm
- Prête à être utilisée, aucun montage nécessaire
- Aussi livrable sur mesure selon votre surface de stockage disponible

Art. 017991

Largeur x Profondeur: 1000 x 500 mm
au lieu de CHF 60.00 **CHF 48.00**

Art. 017992

Largeur x Profondeur: 1500 x 500 mm
au lieu de CHF 90.00 **CHF 72.00**

Art. 017993

Largeur x Profondeur: 2000 x 500 mm
au lieu de CHF 120.00 **CHF 96.00**



maint 20 % rabais

**Disponible sur
mesures ou en
version mobile.**





La famille Weibel: Hans, Gerrit et Mirjam Weibel dans leur boulangerie à Willisau

MY WEIBEL SA, boulangerie & café à Willisau et à Sursee

Qui a besoin d'un four à étages ordinaire?

La famille Weibel gère dans l'arrière-pays lucernois deux grandes boulangeries succursales avec un café adjacent. Ce que les clients peuvent y trouver est produit par la famille Weibel: à commencer par les spécialités locales comme les anneaux de Willisau jusqu'au thé froid fait maison décliné dans six variétés différentes. Chez les Weibel, la technologie moderne de boulangerie va à la rencontre de l'artisanat boulangier traditionnel. Les clients aiment lorsque quelque chose est «fait maison». Avec le nouveau four Rotosole, même les produits qui exigent une certaine technique peuvent être confectionnés rapidement à la main: le four associe les avantages d'un four rotatif à ceux d'un four à étages. Il est entièrement nouveau sur le marché et a été installé chez MY WEIBEL SA pour la toute première fois en Suisse.

Pour ses clients, la boulangerie Weibel est ouverte 365 jours par an – sauf le 25 décembre où les habitudes sont brisées par une demi-journée de repos. Près de 50 employés produisent du lundi au vendredi, par équipes, de fines viennoiseries et produits de pâtisserie. Tous les pâtons sont préparés par leurs soins – et cela demande du temps: pour qu'elles puissent développer leur plein arôme, les pâtes reposent parfois jusqu'à 24 heures. Le premier boulanger commence déjà son travail à six heures du matin. «Nos clients devraient pouvoir quitter nos succursales à Willisau et à Sursee avec le sourire. Seul celui qui sait comment une bonne pâte est fabriquée et qui utilise la qualité d'ingrédients du terroir peut offrir des produits de première qualité. Les clients le remarquent. Des trajets courts et une production durable représentent pour nous un très grand intérêt», dit le chef d'entreprise Hans Weibel.



Lorsqu'à la fin de 2018 l'ancien four à étages aurait dû être réparé pour plus de 40.000 francs, ce fut vite clair pour la famille Weibel: une solution devait être trouvée. La société Pitec semblait être le partenaire approprié concernant la qualité, le prix, les prestations et surtout le service de maintenance. Déjà quatre ans plus tôt, Monsieur et Madame Weibel avaient remplacé avec Pitec les anciennes armoires de cuisson par de nouveaux modèles. «Nous avons remis toute la production aux goûts du jour», rapporte Monsieur Weibel. «J'apprécie beaucoup lorsqu'il y a des transformations à faire et je participe très volontiers à l'exécution des travaux.»

Un équipement technique parfait est ce qui est de plus important

«Outre une bonne planification et des connaissances approfondies du métier, un équipement technique parfait est aussi indispensable dans une boulangerie comme la nôtre», explique Monsieur Weibel. «Cela concerne naturellement d'une part les possibilités de réfrigération. Celles-ci sont très importantes étant donné le processus de fabrication laborieux de nos produits. Dans un deuxième temps, ce sont les fours avec lesquels nous travaillons qui sont aussi importants. Nous devons pouvoir être sûrs qu'ils fonctionnent. La société Pitec connaît très bien les caractéristiques exigées et nous a vraiment bien conseillés avant d'installer le nouveau four Rotosole.»

Un four rotatif qui cuit comme un four à étages?

Il y a d'abord eu quelques doutes, se souvient Monsieur Weibel, lorsqu'on lui a dit qu'il pouvait acquérir un four tout à fait nouveau sur le marché. Un four rotatif qui cuit comme un four

à étages – une innovation dans la technique de boulangerie. Finalement les avantages de ce four ont réussi à le convaincre: le nouveau four rotatif travaille avec une chaleur de contact – comme c'est le cas pour le four à étages. Les pâtons lèvent bien et obtiennent un fond croustillant et cuit régulièrement. Dans le four Rotosole, la pâte repose sur des filets spécifiques en tissu. Des produits artisanaux particulièrement exigeants, comme les baguettes ou le pain paillasse peuvent y être cuits à la perfection. L'armoire de cuisson est aussi très facile à commander.

Tout est possible en communiquant

Avant que le nouveau four ait été mis en service dans la boulangerie Weibel, quelques formes de pain ont dû être légèrement adaptées: les pâtons devaient être à la mesure des filets en silicone des plaques de cuisson. Pour les clients, ces petites adaptations n'ont pas été un problème, explique Monsieur Weibel tout en souriant. «Finalement, c'est une bonne communication qui tranche. Lorsque nous faisons savoir à nos clients que nous avons encore amélioré la qualité de nos produits grâce à un nouveau four, que peuvent-ils avoir à redire?»

Finalement tout est allé très vite: la majorité des pièces montées à l'avance a été livrée un lundi, peu avant Pâques 2019, mardi soir tout était prêt monté et jeudi les premiers essais de cuisson pouvaient commencer. Deux mois plus tard, l'impression est de n'avoir jamais eu d'autre four. Tout fonctionne sans accroc.

La famille Weibel a fait preuve d'un très grand courage en investissant dans une technique entièrement



nouvelle. Le nouveau four Rotosole soutient parfaitement son savoir-faire et ses exigences en matière de qualité. L'armoire de cuisson permet de produire la double quantité de pain, comme si cela avait été possible avec l'ancien four à étages. Avec ce nouveau four, la famille s'épargne des étapes de travail, économise de l'énergie et évite des déchets. Par conséquent, l'investissement dans un four Rotosole est maintenant déjà payant.



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



*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

La saison des glaces est arrivée

Un choix d'accessoires pour la vente de vos glaces



1 Réceptier à glace

En acier inoxydable (pas de dimensions GNI)

Art. 016024

Cont.: 5 l, 360×165×120 mm

au lieu de CHF 24.00

CHF 20.40

Art. 016033

Cont.: 8 L, 360×250×120 mm

au lieu de CHF 25.00

CHF 21.20

2 Porte-cornets

Acier inoxydable, avec 4 spirales, pour déposer provisoirement les cornets fourrés

Art. 017062

Hauteur: 170 mm

au lieu de CHF 45.00

CHF 38.20

3 Cuillère portionneuse à glace, ovale

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

Art. 017497

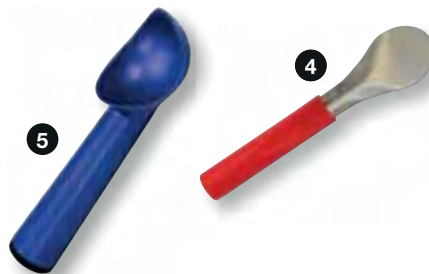
Contenance: 1/20 L, 70×52 mm

Art. 017498

Contenance: 1/30 l, 62×43 mm

au lieu de CHF 37.00

CHF 31.40



4 Spatule portionneuse à glace

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

Art. 091718

blanc

Art. 091719

jaune

Art. 091720

rouge

Art. 091721

bleu

Art. 091722

vert

au lieu de CHF 8.00

CHF 6.80

5 Cuillère portionneuse à glace

En aluminium avec revêtement en céramique conducteur de chaleur dans le manche, pour que les boules de glace se détachent facilement, supporte le lave-vaisselle

Art. 098955

Contenance: 1/16 l, Ø 59 mm

Art. 098956

Contenance: 1/20 l, Ø 56 mm

Art. 098957

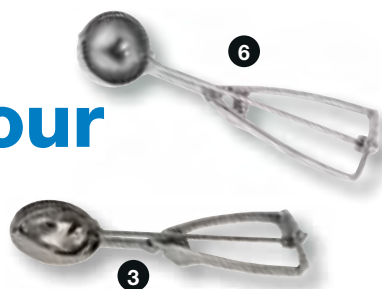
Contenance: 1/24 l, Ø 51 mm

Art. 098958

Contenance: 1/30 l, Ø 49 mm

au lieu de CHF 32.00

CHF 27.20



6 Cuillère portionneuse à glace, ronde

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

Art. 017499

Contenance: 1/4 l, Ø 100 mm

Art. 017490

Contenance: 1/8 l, Ø 80 mm

Art. 017491

Contenance: 1/10 l, Ø 70 mm

Art. 016010

Contenance: 1/12 l, Ø 67 mm

Art. 016011

Contenance: 1/16 l, Ø 59 mm

Art. 016012

Contenance: 1/20 l, Ø 56 mm

Art. 016013

Contenance: 1/24 l, Ø 51 mm

Art. 016014

Contenance: 1/30 l, Ø 49 mm

Art. 017492

Contenance: 1/36 l, Ø 47 mm

Art. 016015

Contenance: 1/40 l, Ø 45 mm

Art. 017493

Contenance: 1/50 l, Ø 43 mm

Art. 017494

Contenance: 1/60 l, Ø 40 mm

Art. 017495

Contenance: 1/70 l, Ø 35 mm

Art. 017496

Contenance: 1/100 l, Ø 30 mm

au lieu de CHF 34.00

CHF 28.90

Le dosage exact dans tous les domaines

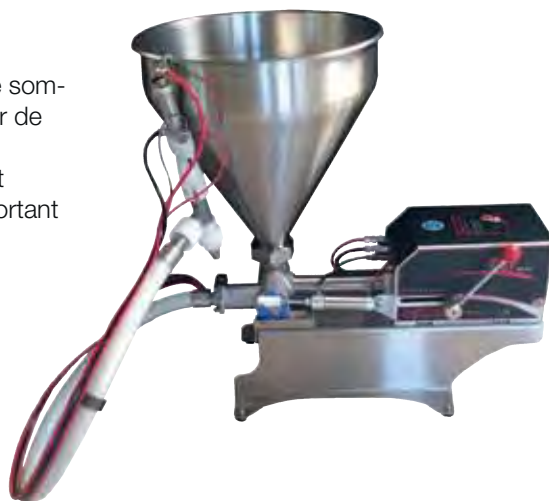
Nous avons ce dont vous avez besoin!

Unifiller ELF400

Le modèle pour débuter, ELF 400, a été développé comme petite bête de somme et véritable aide à la production. La machine à doser assure en un tour de main une mise en portions précise et au poids près. Pour son nettoyage, elle peut être entièrement démontée en quelques secondes. Extrêmement solide et toujours prête à l'emploi, la ELF 400 devient vite un élément important dans votre production.

Ses avantages:

- peu encombrante – s'adapte à chaque table
- contrôle de la vitesse et de la mise en portions
- nettoyage rapide
- démontage facile et changement de produit sans outil nécessaire



Unifiller Universal 1000 Foodservice

L'Universal 1000 FS d'Unifiller est la solution flexible pour les exigences élevées en matière d'hygiène dans les entreprises du service alimentaire. Elle permet un dosage rapide et propre des pâtes et masses, des garnitures contenant des morceaux et des sauces. L'Universal 1000 FS peut être équipée d'une quantité d'accessoires et convient ainsi à différents usages. En outre, la technologie Powerlift ergonomique permet de remplir un entonnoir sans devoir soulever des charges lourdes.

Ses avantages:

- contrôle de la vitesse et de la mise en portions
- construction entièrement en acier inox permettant un lavage rapide en machine
- démontage facile et changement de produit sans outil nécessaire
- travaille les produits contenant des morceaux ainsi que les produits sensibles et aérés



Unifiller Hopper Topper

L' Hopper Topper Powerlift vous aidera à optimiser vos processus de production. Grâce à sa technique de pompage unique en son genre, vos produits sont acheminés délicatement dans l'entonnoir sans compromettre leur qualité. Peu importe qu'il s'agisse de crèmes ou de pâtes lisses, de garnitures contenant des morceaux de fruits ou à la noisette, de soupes, salades ou sauces, la pompe de transfert convient parfaitement pour acheminer rapidement et proprement dans l'entonnoir les produits de différentes textures.

Ses avantages:

- pas d'interruption de la production
- la pompe simule le remplissage délicat à la main
- aspire le produit directement de la cuve mélangeuse
- un photo capteur surveille le niveau de remplissage de l'entonnoir pour un rechargement automatique



maint 10 % rabais

sur l'ensemble de l'assortiment Unifiller
(hormis les pièces de remplacement)



Unifiller Pro 2000 Foodservice Servo

L'installation de dosage Pro 2000 FS Servo d'Unifiller a été spécialement développée pour le travail sur tapis d'acheminement ou pour une ligne de production. Elle convient parfaitement bien pour le dosage rapide et propre de toutes les masses fluides comme les soupes et les sauces, ainsi que pour les crèmes et pâtes lisses. Avec sa commande PLC à écran tactile intégrée, cette machine à doser industrielle fait partie des installations de dosage modernes à entraînement servocommandé dans les boulangeries et entreprises du service alimentaire et résiste aussi aux conditions d'utilisation extrêmes.

Ses avantages:

- volumes et vitesse programmables – pour une disposition encore plus rapide et un changement de produit facilité
- vitesse d'aspiration, d'expulsion et de rechargement programmable pour un résultat optimal lors de différentes densités de produits
- la possibilité de commander un tapis d'acheminement externe ou d'être intégrée à un système d'acheminement
- permet de commander plusieurs installations de dosage via un système de production automatisé
- peut être reliée à une balance de contrôle pour une adaptation de volume automatique

Unifiller Multi Station

Les machines à doser traditionnelles à roue dentée sont largement répandues dans le domaine de la pâtisserie et connues pour leurs performances. Mais ces installations sont malheureusement limitées en ce qui concerne la vitesse et la diversité de production. Tel n'est pas le cas pour la Multi Station d'Unifiller qui offre une excellente alternative aux installations traditionnelles.

Ses avantages:

- taux de production élevés
- contrôle de production exact dans chaque buse
- dosage de produits contenant des morceaux sans compromettre la qualité de production
- dosage avec extrême délicatesse, convient également pour les produits sensibles
- peut être reliée à une balance de contrôle pour une adaptation de volume automatique



Intéressé?

Nous vous conseillons volontiers.
Contactez votre conseiller de vente.

Une agréable contribution au chiffre d'affaires

Tout ce dont vous avez besoin pour vos crêpes et gaufres



1 Chauffe-chocolat

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

Art. 096163

au lieu de CHF 360.00

➤ **CHF 306.00**

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 9.00

➤ **CHF 7.50**

3 Bouteille de 0.6 litre

avec un bec verseur pour masses épaisses, valve silicone. Remplissage par le fond, en polyéthylène

Art. 096167

au lieu de CHF 11.00

➤ **CHF 9.00**



4 Gaufrier

- Pour 2 gaufres 4x6 à 147 x 93 x 35 mm
- Ouverture à 180°
- Régulation thermostatique de 50 à 300 °C
- Dimensions: (L x P x H)
260 x 440 x 230 mm
- Raccordement: 230 V / 1.4 kW

Art. 096143

au lieu de CHF 940.00

➤ **CHF 799.00**

5 Crêpière

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

Art. 096152

au lieu de CHF 700.00

➤ **CHF 595.00**

maint 15 % rabais

Répartition égale de la chaleur avec faible consommation d'énergie

Gril de contact Multi Contact avec fonction grill et snack

Gril de contact Krampouz Multi Contact Medium

- Plaques rainurées en fonte émaillée
- Plaque supérieure auto-balancée s'adaptant aux aliments d'épaisseurs différentes
- Pression de la plaque supérieure réglable
- Interrupteur marche/arrêt intégré dans le bouton de commande et thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Nettoyage des plaques en lave-vaisselle
- Tiroir de récupération de la graisse amovible

Art. 096169

Dimensions: (L x P x H)

416 x 379 x 220 mm

Zone grill: 350 x 230 mm

Raccordement: 230 V / 2.6 kW

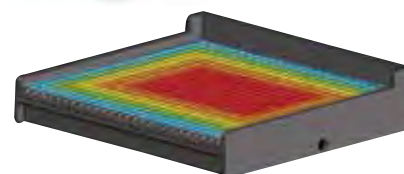
Poids: 27 kg

au lieu de CHF 700.00

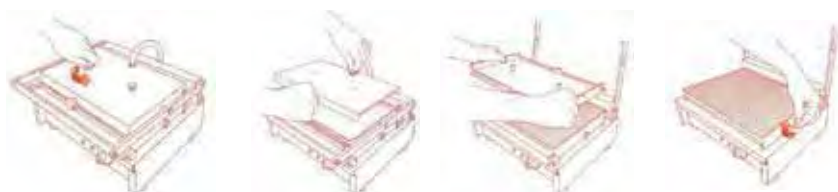
CHF 595.00



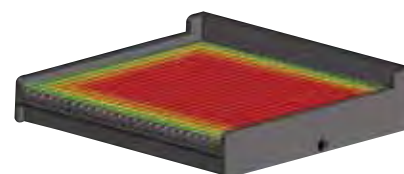
maint 15 % rabais



Répartition de la chaleur pour d'autres grils de contact



Système Easy-to-clean breveté: facilement démontable et facile à nettoyer



Répartition de la chaleur pour le grill de contact Multi Contact

Cela n'existe que chez Pitec

Les avantages uniques pour tous les clients de Pitec



4000 ustensiles livrables en stock
commandés aujourd'hui – livrés le lendemain



Le service de dépannage le plus compétent et le plus
rapide de Suisse, avec 32 techniciens formés.



Propres ateliers de révision des machines à Oberriet et
Gränichen / Service de réparation rapide



Livraison et déménagement avec nos 3 camions



Un grand choix de marques et de produits internationaux



Kolb Kälte et son système PATT®

Plus de chiffre d'affaires et de nouveaux clients

AtollSpeed – le meilleur four, le plus rapide, pour tous les snacks



Aujourd'hui, les gens aimeraient pouvoir boire et manger hors domicile à tout moment de la journée. Faites de cette tendance votre affaire!

Grâce à la combinaison parfaite entre une convection dirigée et la technologie micro-ondes, AtollSpeed permet de réduire le temps de cuisson par 10. La coloration et le croustillant parfaits sont obtenus par la chaleur de convection réglable en des temps extrêmement courts garantis.

AtollSpeed 300 T

- Dimensions: (L x P x H)
570 x 700 x 435 mm
- Chambre de cuisson: (L x P x H)
335 x 320 x 170 mm
- Raccordement: 230 V / 16 A / 3.3 kW
- Poids: 69 kg

Art. 425996

Prix d'action

» CHF 5'900.00



AtollSpeed 300 H / HB

- Dim. extérieures: (L x P x H)
445 x 687 x 570 mm
- Chambre de cuisson: (L x P x H)
317 x 311 x 170 mm
- Raccordement: 230 V / 16 A / 3.3 kW
- Poids: 65 kg
- Y.c. plaque Crisp, nettoyant, spatule, plaque de cuisson en pierre ou cannelée en aluminium

Art. 425985

Argent

Prix d'action

» CHF 6'500.00

Art. 425985.100

Noir

Prix d'action

» CHF 6'750.00

A l'achat d'un AtollSpeed, une plaque crisp avec poignée

d'une valeur de CHF 79.00 vous est offerte



Excellent rapport prix/performance

Assurez un travail plus performant, facile et rapide avec les machines REGO

Batteurs-mélangeurs Rego, modèles SM 10 – 60

Avec un batteur-mélangeur Rego SM, vous travaillez mieux, plus facilement et plus rapidement. Et ceci avec la meilleure qualité en plus.

- Régulation électronique de la vitesse en continu
- Hauteur de la cuve réglable mécaniquement
- Production exacte de recettes grâce à l'affichage numérique de la vitesse et de la durée ainsi qu'à l'automatisme d'interruption électrique
- Inversion électrique de mélanger à battre
- Programme de démarrage automatique, commandé par microprocesseurs
- Faciles à nettoyer grâce aux pieds de machine libres
- Equipement étendu: 1 cuve, 1 fouet, 1 palette mélangeuse, bague d'inversion pour cuves plus petites, kit d'accessoires
- Disponibles dans plusieurs tailles (capacité de la cuve: 10, 20, 40, 60 litres)



**maint 10 % rabais
+ 1 fouet à choix**



maint 12 % rabais

Machine à couper le pain Rego Rotec

Cette machine performante et compacte pour couper le pain de Rego Herlitzius prend peu de place. L'entraînement du couteau rotatif et le dispositif d'avancement travaillent proprement et avec précision – tranche par tranche.

Les avantages:

- modèle sur socle
- coupe exacte, également pour du pain qui sort du four
- épaisseur de tranche individuellement réglable de 3 à 25 mm

Rapide et multifonctionnel

L'auxiliaire idéal dans chaque cuisine

Emulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir ou cuire: Robot Cook® est une machine de cuisine unique pour la préparation de plats chauds ou froids. Robot Cook® stimule l'imagination. Il est l'assistant idéal pour réaliser des recettes attractives et épargner du temps et du travail.

Robot Cook

- Cuve en inox de 3,7 litres, avec poignée (capacité liquide de 2,5 litres)
- Puissance de chauffe jusqu'à 140 °C (ajustable au degré près)
- Moteur à haute vitesse pour un usage intense
- Couteau avec lames inox micro-dentées
- Cuve, couteau et couvercle résistants au lave-vaisselle
- 4 fonctions vitesse:
 - vitesse variable de 100 à 3500 tr/min.
 - haute vitesse Pulse/Turbo de 4500 tr/min.
 - vitesse de mélange «R-Mix» en rotation inverse du couteau de -100 à -500 tr/min.
 - vitesse intermittente: plusieurs rotations de couteau avec vitesse réduite toutes les 2 secondes
- Dimensions: (L x P x H) 226 x 338 x 522 mm
- Poids: 13.5 kg
- Raccordement: 230 V

Art. 094618

au lieu de CHF 3'100.00

CHF 2'480.00

Gain de temps maximum dans la préparation de nombreux plats

Sauces (béchamel, béarnaise, hollandaise, etc.), risottos, crèmes, pâtes à choux, masses pour glaces, soupes, pestos, légumes en purée, beurre aux herbes.



maint 20 % rabais

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

Top!



www.pitec.ch

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

