

pitec actuel

Novembre – Décembre | 2019

Une première en Suisse



Augmentez vos chiffres d'affaires grâce à Flexeserve Zone®

L'appareil révolutionnaire pour la présentation de plats chauds

Les clients veulent des plats à emporter visuellement attrayants, avec un goût et une texture comme fraîchement cuits. Ils s'attendent à une offre étendue de produits chauds qui couvre tout le spectre des repas journaliers.

La philosophie derrière Flexeserve Zone® est de pouvoir présenter dans une vitrine des plats chauds de manière flexible. Cette possibilité existe grâce à la technologie de la circulation d'air brevetée, qui permet de garder vos produits au chaud plus longtemps pour les offrir à vos clients dans un état parfait.

Plus d'informations

en pages 2-3

igeHo

Du 16 au 20 novembre, à Bâle

Passez nous voir!

Halle 1, stand D130

pitec

Igeho 2019



Chère cliente,
cher client,

Si vous n'avez pas encore noté les dates du 16 au 20 novembre dans votre agenda, c'est

le moment de le faire: durant ces cinq jours, tout tournera autour de l'hôtellerie, de la gastronomie et des repas à l'emporter à Messe Basel. Igeho est le salon international le plus important dans ce secteur. Une visite de ce salon vaut aussi la peine pour les boulangers, pâtisseries et cafetiers.

Sur plus de 300 m², nous vous présenterons une offre étendue d'ustensiles et de machines. Les vitrines chauffantes Flexeserve, qui fêtent leur première en Suisse, sont un véritable highlight.

Nous avons naturellement aussi prévu quelques démonstrations sur place: avec le four ultrarapide Atoll-speed, vous apprendrez à connaître de nouvelles variétés de snacks. Avec le gril à viande BeefCraft de Küppersbusch pouvant atteindre une température de 800 °C, nous grillerons le steak parfait. Vous obtiendrez aussi quelques suggestions et idées pour vos futurs concepts.

Pour vous montrer comment produire facilement et rationnellement une bonne crème glacée, nous avons installé un stand de production complète de crème glacée. Vous pourrez suivre toutes les étapes de la transformation de différents ingrédients de haute qualité en excellente crème glacée. Vous reconnaîtrez clairement la différence par rapport à une glace industrielle.

Nous avons bien entendu aussi concocté des offres de foire exceptionnelles pour vous. L'équipe de Pitec se réjouit de votre visite.

Alors, à bientôt à Bâle!

Gerhard Gau

Une technologie unique rend cela possible! **Emporter des plats chauds**



L'unique technologie de la circulation d'air

Flexeserve Zone® n'utilise pas l'ancienne technologie de la chaleur de contact, mais la chaleur convective: de l'air chaud circule en continuité dans tout le volume de chaque zone et crée une température ambiante inchangée et stable pour vos produits. Cette répartition régulière de l'air chaud à l'intérieur de chaque zone permet d'éviter que les aliments continuent de cuire, contrairement aux dispositifs chauffés selon le principe de la conduction thermique qui agissent comme une plaque chauffante. Dans Flexeserve Zone®, les plats sont gardés à la bonne température et l'intégrité des produits est préservée – pas de dessous durs comme de la pierre, pas de dessus ramollis.

Zones

Un panneau de commande convivial contrôle chaque zone individuellement, afin d'avoir la température idéale pour vos produits. Chaque zone peut être réglée avec sa propre température, et vous pouvez éteindre les températures durant la journée, indépendamment les unes des autres, selon la marche des affaires. Cela permet d'économiser de l'énergie.

Rideaux d'air chauffé

Les rideaux d'air concentré dans Flexeserve Zone® maintiennent l'air chaud à l'intérieur de la vitrine. Ceci ne rend pas seulement l'appareil très efficace en matière d'énergie, mais signifie également que Flexeserve Zone® tolère les températures ambiantes plus fraîches en magasin et qu'il ne laisse pas échapper de la chaleur, ce qui a aussi un effet sur le climat dans le magasin.

Isolation thermique

Des barrières thermiques situées entre les zones évitent l'échange de chaleur entre les zones superposées. Les étagères des zones sont en contact direct avec les parois latérales à double vitrage, ce qui en plus entrave la circulation d'air chaud entre les zones. Les vitres latérales empêchent aussi la perte de chaleur par les côtés de l'appareil et assurent en même temps que les surfaces extérieures puissent être touchées sans danger.

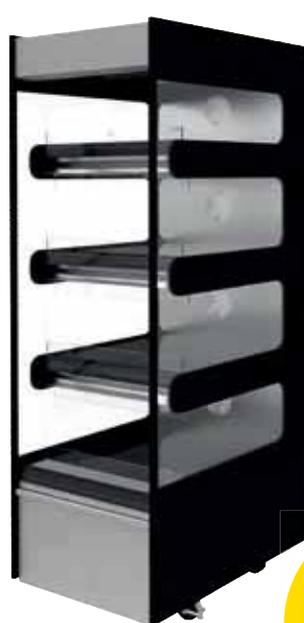
qui ont le goût du fraîchement cuit

Intéressé?

Nous vous conseillons volontiers.
Contactez votre conseiller de vente.

Disponible dans différents modèles:

- comme modèle de table ou sur pieds
- de 2 à 5 zones
- de 400 à 1000 mm de largeur
- forme droite ou voûtée



Live
Igeho

Les avantages en un coup d'oeil:

Garder au chaud

- Les produits restent plus longtemps frais
- Une température à coeur constante
- La préservation de l'humidité des aliments - pas de dessèchement

Convient pour tous les repas journaliers

- Grâce à l'unique technologie de la circulation d'air, vous pouvez garder au chaud un assortiment de produits varié.

Efficacité énergétique

- Réduction de la perte de chaleur grâce aux parois latérales à double vitrage.
- Moins de dissipation de chaleur dans l'environnement.
- Eclairage DEL pour chaque zone – économe en énergie et durable.

Prolongation de la conservation

- La qualité et la température du produit sont maintenues durant toute la durée de conservation.
- Vous pouvez préparer de plus grandes quantités à de plus grands intervalles.

Différentes zones de température

- Zones de température contrôlées individuellement avec précision.
- Isolation thermique de chaque zone, donc pas d'échange de chaleur.
- Des produits de différentes exigences peuvent être gardés au chaud dans un appareil.

Meilleure présentation en vitrine

- Les surfaces plates permettent deux superpositions de produits.
- Une plus large surface de rayonnage.
- Des séparations latérales en verre augmentent la visibilité des produits.

Sécurité et peu d'entretien nécessaire

- Panneau de commande convivial.
- Des composantes plug-and-play solides et de haute qualité.
- Facile à nettoyer, pas de d'échauffement des surfaces.
- Facile à manipuler pour le nettoyage et le déplacement.
- Protection anti-surchauffe intégrée.

Technique d'induction perfectionnée

Instinct – Les nouveaux appareils de cuisson à induction Inducs



Dans le front cooking, les avantages de l'induction se sont largement imposés. Les atouts tels que le chauffage rapide, une puissance produite à faible consommation d'énergie, l'exactitude dans le maintien de la température, le rayonnement thermique fortement réduit et la grande sécurité au travail qu'offre l'induction RTCSmp ont aussi convaincu les professionnels les plus critiques. La technique de l'induction Inducs est utilisée quotidiennement dans de nombreuses cuisines et buffets dans le monde entier.

maint 15 % rabais

La technologie des Inducs, si bien éprouvée sur le marché, fait l'expérience d'un grand pas en avant avec la nouvelle ligne INSTINCT.

Le design moderne vient compléter la performance technique de ce groupe d'appareils bien pensés. Les multiples fonctions supplémentaires sont intuitivement capturées par la nouvelle opération «Tip and Turn» et peuvent être mises en œuvre immédiatement sans aucune initiation.



Hob Instinct

- Realtime Temperature Control System
- 12 niveaux de puissance
- Fonction de maintien de la température de 25 à 100 °C
- Fonction minuterie
- Particulièrement efficace au niveau de l'énergie
- Filtre à air extensible et lavable
- Développé pour l'utilisation continue dans la gastronomie
- Changement de l'affichage de la température de °C à °F
- Réduction de la performance maximale de 100% à 25%
- S'adapte parfaitement et automatiquement aux casseroles à induction

Hob 5 Instinct

Nombre de zones de cuisson: 1
Dimensions (L x P x H): 380 x 460 x 140 mm
Raccordement: 400 V / max. 1 x 5 kW
Art. 093501

au lieu de CHF 2'060.00
CHF 1'751.00

Hob 10 Instinct

Dimensions (L x P x H): 380 x 720 x 140 mm
Raccordement: 400 V / max. 2 x 5 kW
Art. 093502

au lieu de CHF 3'520.00
CHF 2'992.00

maint 15 % rabais



Wok Instinct

- Realtime Temperature Control System
- 12 niveaux de puissance
- Cuvette pour wok en céramique, Ø 300 mm
- Fonction minuterie
- Particulièrement efficace au niveau de l'énergie
- Filtre à air extensible et lavable
- Développé pour l'utilisation continue dans la gastronomie
- Changement de l'affichage de la température de °C à °F
- Réduction de la performance maximale de 100% à 25%
- S'adapte parfaitement et automatiquement aux casseroles à induction

Wok 5 Instinct

Dimensions (L x P x H): 380 x 473 x 200 mm
Raccordement: 400 V / max. 1x 5 kW

Art. 093507

au lieu de CHF 2'550.00

CHF 2'167.00

Wok 8 Instinct

Dimensions (L x P x H): 380 x 473 x 200 mm
Raccordement: 400 V / max. 1x 8 kW

Art. 093508

au lieu de CHF 2'800.00

CHF 2'380.00

Griddle 5 Instinct

1 plaque à rôtir

Dimensions (L x P x H): 531 x 493 x 198 mm

Raccordement: 400 V / max. 1x 5 kW

Art. 093510

au lieu de CHF 3'700.00

CHF 3'145.00

Griddle 10 Instinct

Nombre de zones de cuisson: 2

Dimensions (L x P x H): 656 x 717 x 198 mm

Raccordement: 400 V / max. 1x 10 kW

Art. 093511

au lieu de CHF 6'200.00

CHF 5'270.00



Griddle Instinct

- Realtime Temperature Control System
- Réglage de la température de 50 à 230 °C
- Plaque à induction spéciale, revêtement antiadhésif
- Fonction minuterie
- Particulièrement efficace au niveau de l'énergie
- Répartition régulière de la chaleur
- Régulation sans retardement de la température de rôtissage

Simple et sûrs

Les automates à crème du leader mondial Mussana



maint 15 % rabais

**Automate à crème
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 3'040.00

**Automate à crème
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 3'250.00

Noser Hotel – Parce que la qualité compte

De qualité lourde, robustes, durables et des propriétés de cuisson et de rôtissage parfaites

Top!



1 Casserole basse à manche Noser Hotel

Art. 095275 Ø 160 mm, haut.: 85 mm, cont.: 1 l au lieu de CHF 138.00 **›CHF 117.00**
Art. 095276 Ø 180 mm, haut.: 85 mm, cont.: 1.5 l au lieu de CHF 168.00 **›CHF 142.00**
Art. 095277 Ø 200 mm, haut.: 85 mm, cont.: 2.25 l au lieu de CHF 194.00 **›CHF 164.00**
Art. 095278 Ø 240 mm, haut.: 100 mm, cont.: 4 l au lieu de CHF 268.00 **›CHF 227.00**

Art. 095283 Ø 160 mm, haut.: 110 mm, cont.: 2 l au lieu de CHF 142.00 **›CHF 120.00**
Art. 095284 Ø 180 mm, haut.: 125 mm, cont.: 3 l au lieu de CHF 172.00 **›CHF 146.00**
Art. 095285 Ø 200 mm, haut.: 135 mm, cont.: 4 l au lieu de CHF 202.00 **›CHF 171.00**
Art. 095286 Ø 220 mm, haut.: 145 mm, cont.: 5 l au lieu de CHF 238.00 **›CHF 202.00**
Art. 095287 Ø 240 mm, haut.: 155 mm, cont.: 6 l au lieu de CHF 275.00 **›CHF 233.00**

2 Marmite basse Noser Hotel

Art. 095295 Ø 280 mm, haut.: 110 mm, cont.: 6.25 l au lieu de CHF 330.00 **›CHF 280.00**
Art. 095296 Ø 320 mm, haut.: 130 mm, cont.: 9.5 l au lieu de CHF 415.00 **›CHF 352.00**
Art. 095297 Ø 360 mm, haut.: 140 mm, cont.: 13.5 l au lieu de CHF 585.00 **›CHF 497.00**
Art. 095298 Ø 400 mm, haut.: 160 mm, cont.: 18.5 l au lieu de CHF 680.00 **›CHF 578.00**

3 Faitout 3/4 hauteur Noser Hotel

Art. 095305 Ø 280 mm, haut.: 180 mm, cont.: 11 l au lieu de CHF 360.00 **›CHF 306.00**
Art. 095306 Ø 320 mm, haut.: 200 mm, cont.: 15 l au lieu de CHF 485.00 **›CHF 412.00**
Art. 095307 Ø 360 mm, haut.: 220 mm, cont.: 21 l au lieu de CHF 660.00 **›CHF 561.00**
Art. 095308 Ø 400 mm, haut.: 250 mm, cont.: 29.5 l au lieu de CHF 760.00 **›CHF 646.00**

4 Marmite haute Noser Hotel

Art. 095315 Ø 300 mm, haut.: 310 mm, cont.: 20 l au lieu de CHF 480.00 **›CHF 408.00**
Art. 095316 Ø 320 mm, haut.: 330 mm, cont.: 25 l au lieu de CHF 550.00 **›CHF 467.00**
Art. 095317 Ø 360 mm, haut.: 370 mm, cont.: 35 l au lieu de CHF 760.00 **›CHF 646.00**
Art. 095318 Ø 400 mm, haut.: 410 mm, cont.: 48 l au lieu de CHF 840.00 **›CHF 714.00**



NOSER-INOX
Schweizer Produkt. Produkt wäss. A Swiss product.

maint 15 % rabais

Sagi, le choix intelligent

Sélection d'armoires de réfrigération et de congélation pour confiseurs, boulangers et gastronomes



Armoires de réfrigération et de congélation CNS X-TREME

- Armoires à remplir avec des produits pré-réfrigérés et/ou congelés
- 20 glissières (écarts de 55 mm) insérées dans les parois latérales
- 4 grilles GN 2/1 (650×530 mm)
- Condensateur à l'extérieur de l'enceinte frigorifique avec traitement anti-corrosion: grande longévité, davantage de surface utile
- Eclairage, serrure à cylindre, fermeture de porte automatique à angle d'ouverture de moins de 90°, thermomètre-thermostat numérique, dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation, réfrigération ventilée
- Température ambiante de max. +40 °C
- Dimensions: (L×P×H) 684×800×2040 mm

Réfrigérateur de stockage X-TREME XE 70

Plage de températures: -2 / +8 °C
Réfrigérant: R600a
Classe d'efficacité énergétique: A
Raccordement: 230 V / 270 W
Poids: 115 kg
Art. 094002

A

au lieu de CHF 4'280.00
CHF 3'635.00

Congélateur de stockage X-TREME XE 70 B

Plage de températures: -22 / -15 °C
Réfrigérant: R290
Classe d'efficacité énergétique: C
Raccordement: 230 V / 670 W
Poids: 125 kg
Art. 094003

C

au lieu de CHF 4'780.00
CHF 4'060.00



Cellule mixte de refroidissement – La polyvalente

Cellule mixte de refroidissement

- Structure en acier inoxydable
- Tableau de commande informatisé
- Sauvegarde des programmes
- Connexion USB pour les mises à jour du logiciel et le téléchargement des données HACCP
- Alarme HACCP
- Gestion automatique des programmes (par ex. pour la préparation de produits avant la phase de mise sous vide, pour fermenter, pour décongeler, pour la préparation de plats régénérés, pour les processus anisakis et opistor-kis, etc.)

Pour 10 bacs 530 × 325 mm (GN 1/1) / 400 × 600 mm

Dimensions: (L×P×H) 800×830×1850 mm
Raccordement: 400 V / 4000 W
Puissance frigorifique: 3136 W

Art. 094038

Chargement transversal

Art. 094039

Chargement longitudinal

au lieu de CHF 9'550.00
CHF 8'110.00

Pour 5 bacs 530 × 325 mm (GN 1/1) / 400 × 600 mm

Dimensions: (L×P×H) 745×720×900 mm
Raccordement: 230 V / 1400 W
Puissance frigorifique: 1054 W

Art. 094037

au lieu de CHF 6'750.00
CHF 5'730.00

Prospectus détaillé

disponible sur demande

t de congélation de haute qualité ommes

Vitrine de réfrigération Luxor KP

- Plage de température de +2 à +10 °C
- Température ambiante jusqu'à +30 °C
- 5 plateaux en verre de 700×470 mm
- Réfrigération ventilée
- Panneau de commande tactile avec éclairage DEL et alarme HACCP
- Roues intégrées et dissimulées
- Dimensions: (L×P×H) 805×645×1840 mm
- Raccordement: 230 V / 600 W

Art. 095671

inox

au lieu de CHF 5'480.00

CHF 4'655.00

Art. 095671.02

noir

au lieu de CHF 6'080.00

CHF 5'165.00

Art. 095671.03

blanc

au lieu de CHF 6'480.00

CHF 5'505.00



Vitrines de réfrigération et de congélation Luxor KD

- Plage de température de -22 à +5 °C
- Température ambiante jusqu'à +30 °C
- 5 plateaux en verre de 700×470 mm
- Réfrigération ventilée
- Panneau de commande tactile avec éclairage DEL et alarme HACCP
- Roues intégrées et dissimulées
- Dimensions: (L×P×H) 805×645×1840 mm
- Raccordement: 230 V / 1000 W

Art. 095672

inox

au lieu de CHF 7'180.00

CHF 6'100.00

Art. 095672.02

noir

au lieu de CHF 7'680.00

CHF 6'525.00

Art. 095672.03

blanc

au lieu de CHF 7'980.00

CHF 6'780.00

Les Panasonic Power pour professionnels

Des appareils micro-ondes professionnels pour chaque situation



Panasonic

De la catégorie 1000 watts

1 Micro-ondes NE-1027

- Puissance thermique: 1000 watts (max.), 1 magnétron
- 1 étage
- Charnière de porte à gauche
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures (L×P×H): 510×360×306 mm
- Cavité (L×P×H): 330×330×200 mm
- Capacité du four: 22 litres
- Raccordement: 230 V / 1.49 kW

Art. 094258

au lieu de CHF 990.00

CHF 840.00



1



2



3

De la catégorie compacité

2 Micro-ondes NE-1843

- Puissance thermique: 1800 watts (max.), 2 magnétrons
- 1 étage
- Charnière de porte à gauche
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures (L×P×H): 422×508×337 mm
- Cavité (L×P×H): 330×310×175 mm
- Capacité du four: 18 litres
- Raccordement: 230 V / 2.83 kW

Art. 094260

au lieu de CHF 2'130.00

CHF 1'810.00

maint 15 % rabais

De la catégorie gourmet (GN1/1)

3 Micro-ondes NE-1840

- Puissance thermique: 1800 watts (max.), 4 magnétrons
- 2 étages
- Ouverture de la porte vers le bas
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures (L×P×H): 650×526×471 mm
- Cavité (L×P×H): 535×330×250 mm (convient pour GN 1/1)
- Capacité du four: 44 litres
- Raccordement: 400 V / 3.2 kW

Art. 094263

au lieu de CHF 3'500.00

CHF 2'975.00

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



Live
Igeho

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



Stations de crèmes glacées et machines à glaces

Machines premium pour la production de glaces, soft ice et frozen yogourts

Cours sur les glaces en 2020

Lundi 10 février et mardi 11 février 2020

Cours de base Gelato (débutants)

Mercredi 12 février et jeudi 13 février 2020

Cours supérieur Gelato (personnes expérimentées)

Lieu: Centre professionnel Richemont, Lucerne

Horaire: de 9h00 à 17h30

Frais: CHF 290.00 par personne et cours y. c. documentation, matières premières, 2 repas de midi et certificat

Participants: min. 10 participants / max. 20 participants

Les points forts du cours de base Gelato:

- Présentation des machines, allant du pasteurisateur au congélateur rapide, et démonstration de leur utilisation dans la pratique
- Présentation des composants des matières premières utilisées et la possibilité de les employer dans une bonne mesure et dans un rapport approprié pour la création de recettes de glace
- Balance lait/glace / balance fruit/glace: vous apprendrez à travailler vous-même des recettes, avec des ingrédients et des matières premières, sans produits finis ni substances aromatiques
- Production dans la pratique et dégustation de différents types de glaces
- Questions et attribution du certificat

Les points forts du cours supérieur Gelato:

- Répétitions, connaissance des matières premières
- Intensification du calcul des recettes avec le calcul PAC (balance)
- Recettes, sans lactose, sans gluten et sans sucre
- Glace aux fruits avec sirop de sucre sans et avec liaison
- Exercices pour calculer les recettes de glace (balance)
- Production dans la pratique et dégustation de différents types de glaces
- Questions et attribution du certificat

Le cours est donné en langue allemande.



Machines à glaces de Carpigiani

Leader mondial des machines pour la fabrication de glaces artisanales, softice et frozen yogourts. Les spécialistes de Carpigiani vous montreront la fabrication parfaite de glaces et de frozen yogourts. Passez les voir et dégustez.



Stations de crèmes glacées et machines à glaces

Pour le stockage optimal, la présentation et la distribution




CARPIGANI



**Live
Igeho**

Partenaire exclusif pour les produits Carpigiani en
Suisse alémanique et au Liechtenstein

Universel et puissant

Diversité fonctionnelle flexible et grande convivialité



Marmite avec agitateur Vario de Küppersbusch

Les marmites avec agitateur de Küppersbusch ont de multiples talents.

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.

1 Marmite avec agitateur H-Mix

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

2 Marmite avec agitateur L-Mix

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

- Tout dans un seul appareil: cuire, mélanger, hacher, fouetter, refroidir
- 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)
- Refroidissement de haute puissance: de 90 °C à +3 °C en seulement 50 minutes (pour le modèle H-Mix)
- 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).
- Entièrement automatique: d'abord cuire, ensuite refroidir, puis maintenir réfrigéré (chill and hold)
- Refroidissement rapide sans transvasement compliqué dans des récipients GN
- Raccord à différents systèmes de refroidissement possible

Intéressé?

Nous vous conseillons volontiers.
Contactez votre conseiller de vente.

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.

BeefCraft RER 510

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

au lieu de CHF 10'450.00
>CHF 8'880.00

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 × 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



Live
Igeho

BeefCraft

Voir la vidéo:



Robuste et puissant

Batteur-mélangeur – idéal pour battre, mélanger et pétrir

maint 10 % rabais



Disponibles en option:

appareils adaptables pour machines avec connexion de transmission

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

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

Dimensions: (L×P×H)
631 × 770 × 292 mm
Poids: 165 kg
Raccordement: 230 V / 700 W
Art. 094801

au lieu de CHF 7'670.00
CHF 6'515.00

1 Batteur-mélangeur CR20, modèle de table

Dimensions: (L×P×H)
582 × 771 × 787 mm
Poids: 72 kg
Raccordement: 230 V / 700 W
Art. 094800

au lieu de CHF 6'890.00
CHF 5'850.00

Support pour le batteur-mélangeur CR20

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

au lieu de CHF 2'090.00
CHF 1'775.00

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.

3 Varimixer AR 40 VL-1, acier inox

- Vitesse réglable manuellement
- Une machine aux nombreuses possibilités d'utilisation (accessoires)
- Elévation manuelle de la cuve
- Sa construction entièrement en acier inox garantit un nettoyage facile
- Dimensions: (L×P×H)
910 × 520 × 1210 mm
- Raccordement: 400 V / 1.1 KW
- Capacité: 40 litres
- Vitesse: variable de 53 à 294 RPM
- Poids: 180 kg

Art. 414503

Intéressé?

Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers.

Valentine Swiss Made

Les friteuses de table éprouvées

- 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

maint 15% rabais

Valentine
SWISS MADE



Friteuse Alpina 300 Turbo

- Régulation électronique de la température de +/- 1 °C
- Manipulation aisée
- Zone froide sous le corps de chauffe
- Fonction de nettoyage
- Cuve: 12.5 litres
- Dimensions: (L x P x H)
300 x 600 x 850 / 900 mm
- Poids: 45 kg
- Raccordement: 400 V / 15 kW

Art. 094129

au lieu de CHF 4'550.00

➤ **CHF 3'865.00**

1 TF7 Turbo

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

au lieu de CHF 950.00

➤ **CHF 805.00**

2 TF77 Turbo

2 cuves de 7 litres
Dimensions: (L x P x H)
560 x 415 x 265 mm (cuve)
420 mm (total)
2 paniers: (L x P x H)
235 x 220 x 105 mm
Raccordement: 400 V / 2 x 4.6 kW
Art. 094074

au lieu de CHF 1'835.00

➤ **CHF 1'555.00**

3 EVO 2200 Turbo

2 cuves: 7-8 litres
Dimensions: (L x P x H)
400 x 600 x 850 mm (cuve)
900 mm (total)
2 paniers: (L x P x H)
270 x 205 x 135 mm
Raccordement: 400 V / 22 kW
Art. 094085

au lieu de CHF 6'315.00

➤ **CHF 5'365.00**



Autres modèles
disponibles sur demande

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 suppression. 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 x P x H): 182 x 360 x 498 mm
- Raccordement: 230 V / 0.95 kW
- Accessoires sur demande

Art. 096192

Coupe Set PLUS incl.

au lieu de CHF 5'120.00

CHF 4'950.00



pacossée® 1 x



pacossée® 5 x



texture pacossée® 5 x

Avec un Coupe Set gratuit

d'une valeur de **CHF 350.00**

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.



Le dosage exact dans tous les domaines

Nous avons ce dont vous avez besoin!

Unifiller ELF400

Le modèle pour débiter, 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

Données techniques

Dimensions: (L x P x H) 380 x 670 x 690 mm
Capacités de dosage: 10 – 419 ml (cylindre en option)
Pression opératoire: 70 litres/min. pour 5.5 bars
Poids: env. 18 kg

Prix: dès

› CHF 6'430.00



autres infos ici



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:

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

Données techniques

Dimensions: (L x P x H)
690 x 1524 x 1040 / 1844 mm
Capacités de dosage: 9 – 1064 ml (cylindre en option)
Pression opératoire: 113 litres/min. pour 5.5 bars
Poids: env. 135 kg

Prix: dès

› CHF 21'290.00



encore plus d'infos

Pour l'usage quotidien

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

au lieu de CHF 1'870.00
CHF 1'589.00*



*Y.c. les accessoires illustrés: Buse pour fentes avec grattoir, buse pour fours avec lèvre en caoutchouc / d'appui, flexible résistant à la chaleur et tube d'aspiration de 3 x 50 cm.

Autolaveuse Kärcher BR 35/12 Bp Pack

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

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

Données techniques

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

Art. 094735

au lieu de CHF 4'355.00
CHF 3'700.00



Machines à mettre sous vide de différentes grandeurs

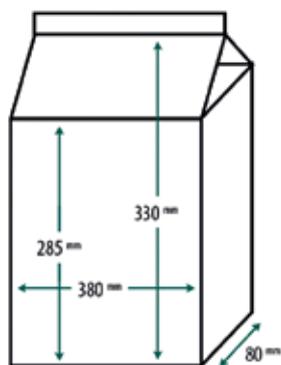
Machines à mettre sous-vide de haute qualité, durables et efficaces

Toutes les machines à mettre sous vide sont équipées des caractéristiques suivantes:

- Avec commande ACS: programmation aisée de 20 programmes / 100 étiquettes sur PC
- En option imprimante pour étiquettes (selon normes HACCP)
- Les étiquettes sont imprimées durant le processus d'emballage
- Quick-Stop H2O: Détection du point d'ébullition (préservation du produit et de sa qualité)
- Enlèvement simple de la barre de soudure
- Soudure-coupure 1-2 (avec un fil de soudure et 1 fil de coupure, avec commande séparée)
- Support incliné pour l'emballage des liquides
- Equipée de la pompe sous vide Busch

1 Machine d'emballage sous vide Toucan Regular

Pour l'emballage sous vide vertical des sachets de différentes tailles grâce à sa plate-forme réglable



- Dimensions de la machine: (L x P x H) 480 x 490 x 780 mm
- Barre de soudure: 420 mm
- Débit de la pompe: 21 m³/h
- Tension: 230 V / 0.75 kW

Art. 096064

au lieu de CHF 5'200.00
> CHF 4'420.00

2 La série de modèles TV

- Table de machine plate, en inox
- Couvercle bombé en verre acrylique

Pitec TV 320

Dimensions: (L x P x H)
 400 x 534 x 385 mm
 Dimensions chambre: (L x P x H)
 320 x 360 x 103 mm
 Barre de soudure: 320 mm
 Capacité de la pompe: 8 m³/h

Art. 096046

au lieu de CHF 3'690.00
> CHF 3'135.00

Pitec TV 420

Dimensions: (L x P x H)
 491 x 534 x 396 mm
 Dimensions chambre: (L x P x H)
 420 x 360 x 114 mm
 Barre de soudure: 420 mm
 Capacité de la pompe: 16 m³/h

Art. 096041

au lieu de CHF 4'460.00
> CHF 3'790.00



2



1

maint 15 % rabais

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'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

Les derniers caissons de transport

Aucune perte de chaleur grâce au chauffage intégré

maint 20% rabais



1

1 Blancotherm 420 KBUH Chargement frontal GN 2

- Avec porte battante pour 2 bacs GN 1/1, de 150 mm de profondeur ou leurs subdivisions
- 11 paires de glissières espacées de 31 mm
- Chauffage par air pulsé
- Plage de température jusqu'à max. 90 °C
- Dimensions extérieures: (L x P x H) 700 x 445 x 475 mm
- Poids: 16 kg
- Raccordement: 230 V / 0.2 kW

Art. 095355

au lieu de CHF 1'200.00
➤ **CHF 960.00**



2

Idéal pour réchauffer, tempérer vos plats ou les garder au chaud. Conteneur de transport pour repas, en polypropylène alimentaire de haute qualité. Etrier en acier inoxydable avec poignées ergonomiques en matière antidérapante.

2 Blancotherm 320 KB Toploader

- Utilisable sous forme de bain-marie ou à sec
- Pour 1 bac GN 1/1, de 200 mm de profondeur ou leurs subdivisions (avec couvercle)
- Plage de température jusqu'à max. 90 °C
- Dimensions extérieures: (L x P x H) 643 x 430 x 375 mm
- Poids: 13.5 kg
- Raccordement: 230 V / 0.4 kW

Art. 095353

au lieu de CHF 1'050.00
➤ **CHF 890.00**



3

Autres modèles disponibles sur demande

3 Blancotherm 620 KBRUH Chargement frontal

- Avec porte battante, pour 3 bacs GN 1/1 de 150 mm de profondeur ou leurs subdivisions
- 12 paires de glissières espacées de 39 mm
- Chauffage par air pulsé
- Plage de température de +40 °C à +85 °C
- Dimensions extérieures: (L x P x H) 692 x 440 x 660 mm
- Poids: 19.5 kg
- Raccordement: 230 V / 0.2 kW

Art. 095358

au lieu de CHF 1'640.00
➤ **CHF 1'390.00**



Aucune confusion

Avec votre logo ou le nom de votre entreprise gravé pour éviter la confusion, et déjà dès la commande d'une pièce. Durable et résistant au lave-vaisselle.



Plus de couleurs dans la vie

BLANCOTHERM K avec ferrures colorées. Pour presque tous les modèles, ferrures existantes dans les couleurs bleu, rouge, vert, jaune et gris.

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.

Mobile, flexible et polyvalent

Les auxiliaires de travail idéals pour pétrir et laminer la pâte



Laminoir Rondo

Garantit un laminage précis et rapide de votre pâte.

- Laminoir pour espace restreint
- Modèle de table
- Encombrement en position de travail: (L×P) 1550×1040 mm
- Vitesse du tapis: 50 cm / sec.
- Ecartement des cylindres de 0,3 à 30 mm
- Largeur des tapis: 475 mm
- Raccordement: 400 V / 0.5 kW

Art. 426280

Prix d'action
>CHF 6'990.00

Pétrin IRIS 30

Pétrissage parfait, également pour les petites quantités avec cette machine professionnelle adaptée à tous les types de pâtes, telles que les pâtes à pain, pizza, tresse, etc.

- Pétrin compact pour des quantités de 2 à 25 kg
- 2 vitesses et 2 minuteries
- Dimensions: (L×P×H) 765×665×1190 mm
- Raccordement: 400 V / 1.3 kW
- Poids: 200 kg

Art. 411430

Prix d'action
>CHF 5'550.00

A nouveau dans l'assortiment de Pitec: Animo

Toujours suffisamment de café chaud

maint 15 % rabais



ANIMO

6 Chauffe-briques, modèle MPW 3

- Disponible pour 3 briques à 1 l
- Convient pour le lait pasteurisé, les soupes ou les sauces en emballage brique
- Livré avec support briques
- Dimensions: (L x P x H) 270 x 150 x 240 mm
- Raccordement: 230 V / 1.1 kW

Art. 096679

au lieu de CHF 720.00

➤ CHF 610.00

Conteneur chauffable

- Maintient les boissons chaudes et fraîches pendant plusieurs heures grâce à une isolation spéciale
- Couvercle intérieur anti-clapot

8 CE-6

Contenance: 6 l

Avec anse

Dimensions: (Ø x H) 237 x 405 mm

Raccordement: 230 V / 165 W

Art. 096569

au lieu de CHF 650.00

➤ CHF 550.00

8 CE-8

Contenance: 8 l

Avec anse

Dimensions: (Ø x H) 252 x 436 mm

Raccordement: 230 V / 165 W

Art. 096570

au lieu de CHF 690.00

➤ CHF 585.00

9 CE-10

Contenance: 10 l

Avec deux poignées

Dimensions: (Ø x H) 252 x 489 mm

Raccordement: 230 V / 165 W

Art. 096571

au lieu de CHF 760.00

➤ CHF 645.00

9 CE-20

Contenance: 20 l

Avec deux poignées

Dimensions: (Ø x H) 307 x 576 mm

Raccordement: 230 V / 385 W

Art. 096574

au lieu de CHF 890.00

➤ CHF 755.00

7 Chauffe-briques, modèle MPW 6

- Disponible pour 3 briques à 1 l
- Convient pour le lait pasteurisé, les soupes ou les sauces en emballage brique
- Livré avec support briques
- Dimensions: (L x P x H) 315 x 150 x 240 mm
- Raccordement: 230 V / 2.2 kW

Art. 096683

au lieu de CHF 1'250.00

➤ CHF 1'060.00



et autres boissons chaudes

3 Machine à café à filtre Animo M 100

- 2 verseuses en verre de 1.8 l incl.
- Deux plaques de maintien en température autorégulées
- Sans raccordement sur arrivée d'eau
- Capacité horaire café: 144 tasses (18 l)
- Dimensions: (L x P x H) 205 x 380 x 625/640* (*sans / avec verseuse en verre sur plaque chauffante)
- Raccordement: 230 V / 2.25 kW
- Livraison: 2 – 3 semaines

Art. 097764

noir

Art. 097764.10

bleu

au lieu de CHF 640.00
CHF 544.00



2 Thermos à pompe Animo

- Double paroi, intérieur et extérieur en acier inox incassable (pas de verre)
- Acier inox mat
- Intérieur en inox: 2.1 l
- Dimensions: (Ø x H) 155 x 325 mm / Couvercle ouvert 480 mm

Art. 098372

au lieu de CHF 125.00
CHF 106.00



1 Verseuse en verre Animo

- Contenance: 1.8 l
- Verre résistant à la chaleur
- Couvercle en matière synthétique
- Dimensions: (Ø x H) 160 x 155 mm

Art. 098431

au lieu de CHF 25.00
CHF 21.00

Machines à café Combi-Line

Les modèles de la ligne Combi offrent de nombreuses possibilités pour préparer de grandes quantités de café et de thé en peu de temps. Au moins 8 (1 litre) à 1280 tasses (160 litres) et plus par heure. La ligne Combi comprend un ou deux chauffe-eaux instantanés en combinaison avec un ou deux conteneurs (chauffés ou isolés). Ils peuvent être placés sur un buffet, une table de travail ou un chariot. La bonne combinaison vous permettra de produire la quantité exacte de café ou thé dont vous avez besoin.

Intéressé?

Nous trouverons volontiers avec vous la machine idéale pour votre entreprise.



maint 15 % rabais

Bienvenue

Pitec à l'Igeho halle 1.0 – stand D130



Nombreuses nouveautés –
promotions de foire
attractives

Nos plus importants partenaires

 **Atollspeed**

Panasonic

Revent
More than Quality.

PACO
JET

testo

 **Küppersbusch**
Pneumatische Flamm- und Teste

 **VICTORINOX**

Mussana
SÄGEN - AUTOMATEN



WIESHEU
für Läden Backen!

KOBRA
Hygienebürster

INDUCS
induction concept systems

RONDO
Dough-kne a more.

JEROS



mondial forni
bakery projects

dyson

Anneliese
Industrielle Backwerke
und racken

Rubbermaid
Commercial Products

CARPIGANI

UNIFILLER

M A D E B Y
SCHOLL
... eine Idee voraus!

HEUFT
THE THERMO-OIL PEOPLE

ANIMO

ROTOR
Lips

Valentine's
SWISS MADE

NOSER-INOX
In Special Process, Pital, sowie 4-Berührung!

Krampouz

BLANCO

KÄRCHER

robot coupe



www.pitec.ch

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

 **pitec**