

pitec

actuel

Janvier – Février | 2020

New



Produisez des délicatesses qui attireront un large public

Giratoire électrique pour friandises exigeantes



Le giratoire à tourtes «Spinner» tourne à une vitesse de rotation régulière qui peut être réglée à différents niveaux. Le giratoire permet d'ajouter des décorations et détails à vos tourtes avec précision. La plaque antiglisse en silicone maintient le produit en place.

Plus d'informations

en page 2



C'est parti pour l'année 2020!



Chère cliente,
cher client,

J'aimerais vous
souhaiter une
cordiale bien-
venue en 2020.

J'espère que la période de Noël a été un succès pour vous et que vous avez bien pu finir l'année en compagnie de vos proches.

L'année 2020 amène quelques changements. Comme par exemple Pitec actuel qui, désormais, paraîtra seulement tous les deux mois dans sa meilleure qualité.

Le chiffre 20 a aussi une autre signification cette année. Celle d'un long partenariat. Depuis 20 ans Pitec SA peut en effet équiper les boulangers suisses à succès avec des fours chauffés à l'huile thermique. Nous ne voulons pas manquer de vous présenter à nouveau, en pages 20 et 21, les produits de la maison Heuft.

Même si la saison des glaces n'a pas encore commencé, nous aimerions toutefois vous rappeler notre cours sur les glaces qui aura lieu début février. Soyez prêt(e) pour la prochaine saison estivale et surprenez vos clients avec vos propres créations de glaces comme desserts ou à l'emporter. Inscrivez-vous sans tarder, car le nombre de participants est limité.

Et si nous parlons déjà de douceurs, n'oublions pas le chocolat. En pages 26 et 27, vous découvrirez notre offre de trempouses Pomati qui vous mettront l'eau à la bouche. Sachez aussi que Pâques ne se fait pas attendre.

Je me réjouis de passer avec vous une année riche de succès et de diversités, et vous souhaite de bien commencer l'année 2020.

M. Riesen

Marc Riesen

Simplement faire démarrer et c'est parti! **Décoration parfaite et travail régulier**

New

Giratoire «Spinner»

Vitesse réglable en continu,
tournant à gauche et à droite
Raccordement: 230 V
Dimensions: (L x P x H) 270 x 260 x 120 mm
Art. 018076

au lieu de CHF 440.00
CHF 370.00



maint. 15% rabais



New

Giratoire à tourtes

en aluminium
Grandeur: Ø 290 mm
Art. 018075

au lieu de CHF 55.00
CHF 45.00





Petite rétrospective

Voici comment s'est présentée l'Igeho 2019

L'Igeho est toujours une expérience. Le plus grand et le plus important salon pour l'hôtellerie, le catering et la restauration a pu enregistrer environ 70'000 visiteurs cette année – pour une surface d'exposition d'env. 70.000 m². Pitec y était présente avec un stand de plus de 300 m². Une offre étendue d'ustensiles et de machines a été présentée. Outre les nombreux visiteurs issus des branches gastronomie, hôtellerie et gastronomie de système, des boulangers, pâtisseries et confiseurs se sont aussi rendu sur place pour découvrir les tendances actuelles, des idées et innovations.



Comment fabriquer simplement et rationnellement une bonne crème glacée a intéressé les visiteurs de notre ligne de production pour crème glacée avec les machines à glace de Carpigiani: les visiteurs de notre stand ont pu voir, étape par étape, comment une excellente crème glacée peut être produite à partir de différents ingrédients de haute qualité. Le test de dégustation l'a confirmé: entre une crème glacée fabriquée avec une machine à glace Carpigiani et une glace de production industrielle la différence de goût est énorme.

Les visiteurs de notre stand ont accordé une attention particulière à nos démonstrations live dans le domaine des snacks: des snacks chauds et croustillants étaient préparés en quelques secondes avec le four ultrarapide Atollspeed et offerts en dégustation à nos hôtes, qui ont été enthousiasmés par la grande variété de snacks que le four Atollspeed permet de réaliser.



Les vitrines Flexeserve ont fêté cette année leur première à l'Igeho, exposées aussi pour la première fois sur le stand de Pitec: en lieu et place de la chaleur de contact, les vitrines pour garder les plats au chaud utilisent une nouvelle technologie: avec la chaleur convective, de l'air chaud circule en continu dans tout le volume des différentes zones de la vitrine. L'air chaud crée ainsi une température ambiante régulière pour les produits à garder au chaud. L'avantage: les mets ne continuent pas de cuire, mais sont maintenus à la bonne température. Ils sont donc encore appétissants après plusieurs heures de conservation.

Pour une utilisation quotidienne Conviennent pour de multiples usages

Sur 4 roues on se sent plus sûrs, plus efficaces et plus rapides lorsqu'il s'agit de transporter et de servir. Et ceci facilite naturellement bien des choses.

- Tubes ronds en acier inox
- A choix, 2 ou 3 plateaux
- Capacité de charge par plateau: 50 kg
- Plateaux creux
- Partie inférieure avec revêtement insonorisant
- Roulettes pivotantes de 125 mm Ø (2 avec frein) en matériau composite inoxydable
- Certification NF en matière d'hygiène

maint. 15% rabais



Tables roulantes

Art. 095060

Dim. ext.: 840 x 550 x 960 mm

Plateaux: 2

Plateaux intervalles: 590 mm

Dim. plateau: 800 x 500 mm

au lieu de CHF 370.00 **➤ CHF 314.00**

Art. 095061

Dim. ext.: 840 x 550 x 960 mm

Plateaux: 3

Plateaux intervalles: 280 mm

Dim. plateau: 800 x 500 mm

au lieu de CHF 420.00 **➤ CHF 357.00**

Art. 095066

Dim. ext.: 940 x 600 x 960 mm

Plateaux: 2

Plateaux intervalles: 590 mm

Dim. plateau: 900 x 550 mm

au lieu de CHF 460.00 **➤ CHF 391.00**

Art. 095067

Dim. ext.: 940 x 600 x 960 mm

Plateaux: 3

Plateaux intervalles: 280 mm

Dim. plateau: 900 x 550 mm

au lieu de CHF 550.00 **➤ CHF 467.00**

Protection hygiénique pour vos produits alimentaires

Les denrées alimentaires doivent être protégées durant leur transport. Les housses de protection traditionnelles ne répondent souvent pas aux critères d'hygiène.

Avec les nouvelles housses de protection jetables pour chariots GN 2/1 ou EN et le porte-rouleau à fixer au mur, nous vous offrons la solution idéale.

Porte-rouleau

En acier inox. Pour fixation murale, (L x P x H) 850 x 190 x 235 mm

Art. 017815

au lieu de CHF 270.00 **➤ CHF 229.00**

Housses de protection jetables

En polyéthylène de haute qualité, appropriées aux denrées alimentaires, 0.2 mm d'épaisseur, rouleau de 200 housses jetables, longueur 2000 mm, périmètre 2900.

Art. 017817

➤ CHF 154.00



Carpigiani au Centre professionnel Richemont

Cours sur les glaces en 2020

The logo for Carpigiani, featuring a stylized cloud above the brand name in a blue, sans-serif font.



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 remise 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 remise du certificat

Le cours est donné en langue allemande.

Sans coller ni froisser

Toujours prêt pour la prochaine utilisation

Top!

maint. 15% rabais



Wrapmaster

- Utilisation simple et rapide
- Choix exact de la longueur de coupe voulue
- Coupe précise et propre du film alimentaire
- Lame de sécurité
- Réduction du gaspillage
- Couvercle verrouillable pour protection contre les vapeurs de cuisson
- Lavable au lave-vaisselle jusqu'à + 90 °C

Wrapmaster Dispenser 3000

Dimensions: (L x P x H)
384 x 155 x 145 mm

Art. 099509

au lieu de CHF 45.00

➤ **CHF 38.00**

Wrapmaster film alimentaire 300 mm

3 rouleaux de 300 m

Art. 099511

au lieu de CHF 46.00

➤ **CHF 39.00**

Wrapmaster Dispenser 4500

Dimensions: (L x P x H)
520 x 155 x 145 mm

Art. 099500

au lieu de CHF 53.00

➤ **CHF 45.00**

Wrapmaster film alimentaire 450 mm

3 rouleaux de 300 m

Art. 099508

au lieu de CHF 55.00

➤ **CHF 46.50**

Appareil à souder manuel

Hygiénique, simple et rapide



Appareil à souder manuel

- Pour rouleaux de film alimentaire et sachets en plastique
- Pour l'emballage hygiénique, simple et rapide de sandwichs à l'emporter
- Dimensions: (L x P x H) 450 x 83 x 180 mm
- Coupe précise et propre du film alimentaire
- Raccordement: 230 V
- Longueur max. des soudures: 300 mm

Art. 096033

au lieu de CHF 210.00

➤ **CHF 175.00**

Griller, rôtir et frire

Grillomax Elite: l'appareil pour griller et cuire sans graisse ni odeur

La combinaison de gril, air propulsé et infrarouge permet des préparations faciles et plus rapides. Grâce à l'unité de filtre intégrée, vous pouvez cuire et griller vos morceaux à griller, frites et autres produits sans odeur de graisse ou libérer l'air d'évacuation par l'intermédiaire de compresses parfumées individuelles. Ses matériaux et composants de haute qualité, résistants au lave-vaisselle vous facilitent le travail, tout comme aussi ses récipients collecteurs extractibles et accessoires, avec lesquels vous éliminez tous les restes sans problème.

- Méthode de cuisson et de grillades douce
- Châssis et tambour en acier inox
- Panneau de commande TFT, écran LCD
- Sans ajout de graisse
- Pas d'odeurs de graisse
- Manipulation aisée
- Nettoyage facile

New

Grillomax Elite

Exécution: 2 espaces de grillades et 1 espace de cuisson

Poids: 48 kg

Dimensions: (L x P x H) 392 x 550 x 750 mm

Raccordement: 230 V / 3.48 kW

Art. 096475

au lieu de CHF 11'000.00

CHF 9'350.00



Remplir le tambour de frites, fermer le couvercle et introduire le tambour dans l'appareil.



Grâce aux différentes possibilités de remplissage, outre les saucisses à rôtir, des escalopes, burgers de boeuf et autres produits peuvent être aussi préparés.



Compacte et efficace

BLANCO COOK I-flex – La station de cu

La nouvelle BLANCO COOK I-flex offre une grande liberté d'application grâce à sa technologie d'induction fixe efficace comprenant jusqu'à trois plaques de cuisson. Les différents modèles de modules de cuisson sont simplement posés et peuvent être rapidement changés. Aussi grande qu'est la sélection d'équipements de cuisson, aussi variée est la gamme de plats qui peuvent être cuisinés à la minute sous les yeux des clients, du matin jusqu'au soir.

Grâce à ses dimensions compactes et à sa hotte d'aspiration intégrée, cette station de cuisson peut être facilement intégrée même là où la place est limitée. Dans la version mobile to go, BLANCO COOK I-flex est également idéal pour le catering et l'utilisation à l'extérieur.



Commande BLANCO Control

L'interrupteur principal, l'éclairage et le niveau d'aspiration sont contrôlés par les touches. L'écran numérique affiche le changement de filtre. Il permet de définir des paramètres tels que langue, démarrage rapide et intervalle de nettoyage.



Éclairage de série

La rampe lumineuse LED de série montée au-dessus de la zone de cuisson éclaire la plaque de cuisson à induction de façon optimale.



Un pont vers le client

Le pont d'aspiration ultra étroit laisse une vue dégagée sur les cuissons en cours. Sur le dessus, il permet de placer des ingrédients et de distribuer les plats. Le galerie en option rend encore plus sûr le placement d'objets sur le pont.

Cuisine aux multiples possibilités

Intéressé?

Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers.



Commande habituelle

Chaque surface de cuisson à induction se compose de 2 zones de cuisson pouvant être réglées séparément à l'aide de boutons rotatifs. Si nécessaire, les deux zones de cuisson peuvent également être commandées ensemble. L'écran affiche le niveau de puissance correspondant.



Position sûre

Les plaques pour grillades et rôtissoires rectangulaires sont maintenues en position sur la surface de cuisson par des aimants situés sous la poignée. Elles peuvent cependant être retirées en toute simplicité.



Pare-haleine pratique

Le pare-haleine de série en verre de sécurité trempé peut être rabattu pour faciliter le nettoyage.



Espace de rangement de série

Le soubassement est divisé en compartiments et équipé d'une cornière d'appui et d'un plancher de base, idéaux pour stocker du matériel de cuisine pour une utilisation rapide.



Tiroirs pour l'approvisionnement

Le bloc à deux tiroirs en option permet d'insérer des bacs GN avec des ingrédients préparés. Des plaques eutectiques supplémentaires insérées maintiennent les ingrédients au frais si nécessaire.



Nettoyage aisé du filtre

Les cassettes de filtre, composées du filtre à graisse et du filtre en métal déployé, peuvent être retirées sans outil et nettoyées au lave-vaisselle. La graisse peut être évacuée via un bouchon d'évacuation.

Diviseuse-formeuse Jac Paniform

Pour un traitement soigneux et une qualité constante de vos pâtons



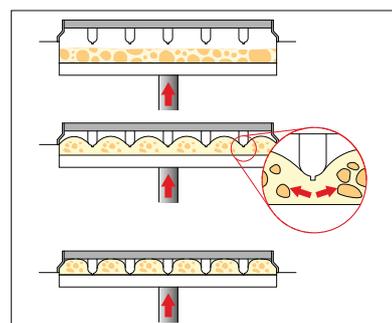
Diviseuse-formeuse Jac Paniform

Le système pour découper la pâte Paniform de Jac vous permet de découper et/ou de travailler soigneusement les pâtes, même les très souples et celles longuement fermentées, et de les passer directement au four.

- Division rationnelle de pâtes entièrement fermentées
- Meilleure précision de poids
- Un assortiment varié de pains grâce à plus de 80 différentes grilles de découpe-formage
- Moins de projection de farine
- Dimensions: (L x P x H) 981 x 787 x 1760 mm (avec capot ouvert)
- Prix y.c. 1 grille de découpe



Le Easyflour permet de fleurir la cuve d'un simple mouvement fluide et ergonomique



Grilles à couteaux profilés pour une coupe parfaite et sans détérioration du réseau gazeux

maint. 15% rabais

Art. 420053

au lieu de CHF 17'500.00
» CHF 14'875.00

Des snacks chauds et croustillants en quelques secondes

Atollspeed – la combinaison d'air pulsé, de chaleur résiduelle et de micro-ondes



1 Plaque Crisp

Aluminium, adaptée au micro-ondes, téflonée

Art. 099254

Ø 250 mm

au lieu de CHF 65.00

>CHF 55.25

Art. 099257

poignée matching

au lieu de CHF 15.00

>CHF 12.70

2 Plaque de cuisson

Aluminium

Art. 099263

225x215 mm

Art. 099272

292x287 mm

Art. 099256

310x295 mm

Art. 099268

425x325 mm

au lieu de CHF 90.00

>CHF 76.50

3 Plaque de cuisson

En pierre

Art. 099262

225x215 mm

Art. 099255

310x295 mm

Art. 099265

425x325 mm

au lieu de CHF 60.00

>CHF 51.00

5 Cleaner et Protectant

Bouteille à 750 ml

Art. 099258

Cleaner

au lieu de CHF 19.00

>CHF 16.20

Art. 099259

Protectant

au lieu de CHF 23.00

>CHF 19.50

4 Natte de cuisson

Une face collante

Art. 018017

292x287 mm

au lieu de CHF 6.00

>CHF 5.10

Art. 018008

300x300 mm

au lieu de CHF 6.00

>CHF 5.10

Art. 018009

310x295 mm

au lieu de CHF 6.00

>CHF 5.10

Art. 018010

425x325 mm

au lieu de CHF 7.00

>CHF 5.95

Atollspeed
A tester gratuitement

Pour plus d'informations, veuillez contacter votre conseiller de vente, tél. 021 632 94 94



La boulangerie Schwyter: planification et mise en oeuvre de la boulangerie exposée

Tout changement nécessite des idées, du courage et de la patience

C'est un défi exceptionnel que se lance Frank Rihlmann, gérant de la boulangerie Schwyter: il souhaiterait associer tradition et innovation et par la même occasion créer des événements durables pour ses clients. A Saint-Gall, dans la Neugasse 16, cette envie a encore plus de poids - c'est en effet ici qu'il gère la plus ancienne des plus de 21 succursales de Schwyter en Suisse orientale. C'est aussi ici que les clients s'attendent à ce que l'artisanat boulanger traditionnel se fasse voir et sentir. Aussi parce que la boulangerie Schwyter est l'une des plus riches en traditions, à Saint-Gall. Déjà en 1903, Carl Schwyter ouvrait sa première succursale de boulangerie dans la Engulgasse, à Saint-Gall.

En entrant dans la boulangerie Schwyter, à Saint-Gall, on aperçoit d'abord un long comptoir recouvert d'un vaste choix de friandises sucrées et salées. L'offre a certainement changé depuis le déménagement de la succursale de la Engulgasse à la Neugasse, en 1905. Ce qui n'a pas changé depuis cette époque-là est la fraîcheur et la haute qualité des produits boulangers.

Mais ce qui a changé depuis sont les habitudes des clients: la plupart des gens se rendent en voiture à leur travail. Cela s'avère pratique si on peut en même temps acheter un petit-déjeuner ou un snack de midi en route. Les clients à se déplacer en voiture au centre-ville sont moins nombreux.

Monsieur Rihlmann a également observé ce changement et réfléchi à la stratégie à adopter pour attirer davantage de clients au centre-ville, mais aussi dans sa succursale établie depuis longtemps dans la Neugasse.

L'ouverture d'un café-bistro, rattaché à la succursale, fut le premier pas dans cette direction. Outre des spécialités de café et des viennoiseries, une offre variée de soupes et de menus est proposée chaque jour aux clients. La production boulangère a dû faire place au café-bistro. Elle se trouve désormais dans la zone industrielle ultramoderne de la ville de Saint-Gall. Il y a là-bas non seulement suffisamment de surface de stockage mais aussi une meilleure infrastructure pour les fournisseurs. Le café-bistro est ouvert maintenant depuis plus de trois mois environ.



Chaque pièce de son mobilier est utilisée - des pièces uniques qui ont toutes leur propre histoire à raconter. Aucune chaise ne ressemble à une autre. Et pourtant tous les meubles ont quelque chose en commun: ils invitent à s'y attarder. Il y a aussi un piano sur lequel quelques notes seront jouées certains jours à l'avenir. Sur le mur, des tags multicolores narguent des horloges qui indiquent l'heure de tous les coins du monde. D'anciens murs de briques se détachent des parois fraîchement crépies. Ce mélange péle-mêle incite à la réflexion et crée une relation d'optique entre tradition et modernité. En laissant son regard errer il s'accroche inévitablement à la nouvelle boulangerie exposée, récemment créée. Elle représente un élément central dans un nouveau concept.



exposée devrait aussi réanimer la succursale de la Neugasse grâce à cet événement.

La transformation de la succursale de Schwyter avec boulangerie exposée a commencé par le déménagement des installations de production existantes vers la zone industrielle. Les conditions

aussi sans cesse à la recherche d'options pour nos autres lieux d'implantation», dit Frank Rihlmann. «Nous ne sommes plus une boulangerie classique au sens propre du terme, mais un fournisseur de proximité qui ravitaille les gens en nourriture. Il faut pour cela de nouvelles idées, des événements pour toute la famille, du courage et aussi un peu de patience».



Le changement des habitudes de vie et de consommation des gens exige aussi un changement de perspectives dans la boulangerie artisanale. Les clients ont la possibilité d'acheter des viennoiseries dans des discounters ou stations-service par simple pression de bouton. Cela est pratique et rapide. Si on veut exister en tant que boulangerie traditionnelle à l'avenir, il est nécessaire de surprendre - par de nouvelles offres, des événements inoubliables et par une communication intense des qualités que seul l'artisan boulanger traditionnel peut offrir. Actuellement, la boulangerie Schwyter recense la plupart de ses succursales dans la région saint-galloise. Le prochain défi pour Monsieur Rihlmann et l'équipe de Schwyter sera de sélectionner des forces et offres individuelles sous la même marque pour chaque succursale. La nouvelle succursale ouverte tout récemment au Lindenpark à Saint-Gall montre que la boulangerie Schwyter est sur la bonne voie.

Derrière une grande baie vitrée, Lucia cuit différents types de pain. Ils seront ensuite vendus dans la filiale. Pour la période de Noël, elle offre des cours de confection de biscuits de Noël et de pains d'épices. À ce moment-là, le laboratoire devient étroit, car jusqu'à six enfants se pressent autour d'elle à chaque heure pour avoir accès à l'artisanat boulanger. La boulangerie

d'emplacement restreintes au centre-ville de Saint-Gall exigeaient une planification minutieuse de chaque geste. L'ordre de priorité du démontage et du montage des appareils et accessoires a été explicitement planifié et mis en oeuvre par Pitec.

La succursale de Schwyter dans la Neugasse est la première à avoir une boulangerie exposée. «Nous sommes



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

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**

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

Assemblage aisé, aucun outil nécessaire, juste emboîter, sans visser!



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.
- Évite 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.*



Des possibilités idéales pour compléter les lampes de buffets

Lampes chauffantes pour buffets avec station de découpe en option

- Propriétés optimales pour garder au chaud
- Convient pour trancher et présenter
- À choix avec plaque chauffante ou non chauffante
- Planche à découper ménageant les couteaux et résistante à la chaleur
- Entourée d'une rainure pour le jus

New



Lampe chauffante Single Scholl pour buffets

Socle en acier inoxydable
Dimensions du socle: (L x P x H)
200 x 200 x 40 mm
Hauteur: env. 700 mm
Raccordement: 230 V / 0.25 kW

Art. 096151
Modèle chromé

au lieu de CHF 480.00
CHF 408.00

Art. 096151.01
Modèle noir

au lieu de CHF 530.00
CHF 450.00

Station de découpe avec lampe chauffante Single pour buffets, non chauffée

Dimensions: (L x P x H) 450 x 450 x 75 mm
Art. 096749

au lieu de CHF 430.00
CHF 365.00



maint. 15% rabais

Lampe chauffante Dual Scholl pour buffets

Socle en acier inoxydable
Interrupteur pour allumage et extinction individuels
Dimensions du socle: (L x P x H)
200 x 200 x 40 mm
Hauteur: env. 700 mm
Raccordement: 230 V / 0.5 kW

Art. 096293
Modèle chromé

Art. 096293.01
Modèle noir

au lieu de CHF 760.00
CHF 646.00

Station de découpe avec lampes chauffantes Dual pour buffets, non chauffée

Dimensions: (L x P x H) 600 x 450 x 75 mm
Art. 096751

au lieu de CHF 480.00
CHF 408.00

Station de découpe avec lampes chauffantes Dual pour buffets, chauffée

Dimensions: (L x P x H) 600 x 450 x 75 mm
Raccordement: 230 V / 0.6 kW
Art. 096751.01

au lieu de CHF 870.00
CHF 739.00

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

Des coupes décoratives

Productivité accrue grâce aux coupe-légumes Rotor et Varimat Inox Gourmet



maint. 15% rabais

Coupe-légumes Rotor Varimat

Meilleure productivité et plus de rendement grâce au variateur de vitesse. Disques en acier inoxydable avec «coupe tirante» et lames facilement interchangeables.

- Toutes les parties en contact avec les aliments sont en acier inoxydable
- Le compartiment de découpe peut être enlevé facilement et tous les disques sont lavables en machine
- Vitesse de rotation: 270 – 750 tr/min
- Dimensions: (L×P×H) 270×530×550 mm
- Raccordement: 230 V
- L'appareil est livré sans disques

1 Coupe-légumes Rotor Varimat

Sans goulotte ronde tournante
Art. 094664

au lieu de CHF 3'390.00
➤ CHF 2'880.00

2 Coupe-légumes Rotor Varimat Gourmet

Avec goulotte ronde tournante
Art. 094671

au lieu de CHF 3'790.00
➤ CHF 3'220.00

Simple à démonter,
facile à nettoyer



égumes Rotor Varimat Inox

3



3 Set de disques pour 1 et 2

Choix de disques en acier inoxydable, comprenant: disque à trancher réglable de 0 – 8 mm, disque julienne 2 x 2 mm, quatre disques râpeurs 1.5 mm, 3 mm, 9 mm (Rösti) et parmesan. Support pour disques 094642 inclus.

Art. 094641

au lieu de CHF 1'657.00

CHF 1'408.00



Disques pour coupe-légumes 1 et 2



ondulé



cubes



lisse, réglable



râpe



julienne



maint. 15% rabais

Renseignez-vous auprès de votre conseiller de vente concernant l'exécution.

Disques «coupes décoratives» pour coupe-légumes 2

Avec le type de machine «Rotor Varimat Gourmet», il est possible de réaliser des coupes complémentaires:



gaufrettes



brunoise



The thermal oil bakers, quelque chose d'unique

Pitec et HEUFT célèbrent 20 années de technologie de l'huile thermique en Suisse



De nombreux boulangers suisses à succès ont décidé d'adopter cette technologie de chauffage innovante durant ces vingt dernières années. Le système est imbattable, l'huile thermique a, en tant que fluide caloporteur, des avantages physiques déterminants par rapport à des systèmes chauffant à l'air, au gaz ou à l'eau. Les fours Heuft profitent parfaitement de ces avantages au niveau technique. Cela commence par un temps de chauffe fixe, économe en énergie et finit par un résultat de cuisson homogène. En mode de fonctionnement, l'huile thermique circule à travers les surfaces chauffantes à des températures allant jusqu'à 300 °C.

La capacité d'accumulation de chaleur est exceptionnelle. Elle est d'env. 2.700 fois plus élevée que les autres caloporteurs et assure une différence de température peu élevée entre les caloporteurs et l'enceinte du four. La différence de température est ainsi beaucoup plus faible en comparaison. Une chaleur douce et constante se propage sur les produits à cuire. Une autre plus-value: les produits ne dessèchent pas pendant la cuisson douce, la mie des pains reste tendre, la fraîcheur est prolongée. Les courbes de température variables et les turbulences de chauffe commutables combinent tous les désirs. La liste des avantages est inexhaustible. Cependant, chaque four reflète notre longueur d'avance en matière de connaissance et d'expérience.



Fours à étages

FOUR A ETAGES VULKAN THERMO-OEL

La pièce maîtresse d'une boulangerie artisanale de qualité

Il est sans aucun doute le modèle classique parmi tous les types de fours: le four à étages.

Les boulangers qui ont investi dans un four chauffé à l'huile thermique découvrent rapidement qu'ils ont acquis une pièce d'équipement qui établit de nouvelles normes en ce qui concerne la qualité. Leurs produits sont aussi parfaits que leurs recettes et les processus de pétrissage, de préparation et de levage de la pâte, qu'il s'agisse de petits pains croustillants, de pain bien cuit ou de fines pâtisseries. Les paramètres de cuisson peuvent être adaptés à chaque type de produit. Des temps de chauffe courts, l'abaissement rapide de la température de cuisson ou la turbulence commutable permettent une réaction rapide aux conditions de production modifiées. Le four phare parmi les fours à étages peut être équipé de jusqu'à trois groupes de température distincts. Optionnellement, des soles à extraction pratique sont également disponibles.

Sa capacité permet toute mesure: que ce soit à plein chargement avec de grands lots ou un enfournement étape-par-étape avec des plaques individuelles, des moules ou des produits librement poussés. C'est pourquoi les boulangers de qualité ont toujours favorisé le four à étages VULKAN chauffé à l'huile thermique.



Intéressé?

Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers.

Marc Riesen / 071 763 82 41

Fours à chariots

VULKAN THERMO-ROLL®

Un four polyvalent unique en son genre

Le VULKAN THERMO-ROLL séduit par sa diversité d'utilisation universelle: il associe déjà dans sa version standard les avantages de l'enfournement par chariots d'une armoire de cuisson avec les propriétés de cuisson d'un four à étages. Avec le système de soles en pierre développé et breveté pour la cuisson sur pierre, le confort dans le travail et la qualité traditionnelle de la cuisson sur pierre vont main dans la main. L'enfournement rapide est aussi convaincant: même lorsque le four THERMO-ROLL est chargé manuellement comme four à étages, l'enfouneur mécanique permet de remplir un four de 10 m² en moins d'une minute. Le THERMO-ROLL se présente tout aussi flexible dans sa forme que dans son utilisation. Différentes dimensions extérieures et de soles ainsi qu'un équipement varié permettent à la série THERMO-ROLL de s'adapter à presque tous les concepts de laboratoire. Un four polyvalent taillé sur mesure.



Fours rotatifs

VULKAN TURBO-THERM®

Four rotatif chauffé à l'huile

Le four rotatif TURBO-THERM de Bell est la dernière innovation de Heuft à venir compléter son assortiment de fours. Moyennant un échangeur d'air thermique (TLS) fonctionnant à l'huile thermique, la circulation d'air est rapidement amenée à la température de cuisson désirée. Le four séduit également par les avantages bien connus de l'huile thermique comme caloporteur: le contrôle de température est précis, la chaleur n'est jamais agressive, le système est économe en énergie et très silencieux. Les produits de boulangerie en grande quantité tels que les croissants ou les petits pains sont facilement et rapidement enfournés sur un ou deux chariots. Une croûte croustillante ainsi qu'un beau lustre sont le résultat de cuisson auquel sont habitués les boulangers qui cuisent à l'huile thermique. En outre, en se connectant au système de chauffage central à huile thermique, le four n'a pas besoin d'un brûleur supplémentaire avec un système de gaz de combustion dans le laboratoire. Avec le TURBO-THERM primé, les boulangers qui cuisent à l'huile thermique trouveront maintenant une solution globale de la maison Heuft qui saura répondre à toutes les exigences.

HEUFT
THE THERMO-DEL PEOPLE

Robuste et universelle

Faciles à manipuler, hautement précises, rapides et fiables

maint. 15% rabais

2 Balance de table EQW certifiée

- Affichage rétro-éclairé rapide et grands chiffres
- Housse de protection
- Fonctionnement sur réseau ou accu
- Dimensions: 320×370×105 mm
- Dimensions du plateau: 300×260 mm
- Raccordement: 230 V

Art. 094346

Capacité: 15 kg
Lecture: 0 – 6 kg = 2 g
6 – 15 kg = 5 g

Art. 094347

Capacité: 30 kg
Lecture: 0 – 15 kg = 5 g
15 – 30 kg = 10 g

au lieu de CHF 740.00

> CHF 629.00

2 Balance de table non certifiée

Art. 094349

Capacité: 30 kg
Lecture: 1 g

au lieu de CHF 740.00

> CHF 629.00

Art. 094348

Capacité: 30 kg
Lecture: 2 g

au lieu de CHF 690.00

> CHF 585.00



1 Balance de table SSW non certifiée

- Affichage rétro-éclairé rapide et grands chiffres
- Fonctionnement sur réseau ou accu
- Dimensions du plateau: 285×220 mm
- Dimensions: 290×330×120 mm
- Housse de protection
- Raccordement: 230 V

Art. 094338

Capacité: 20 kg
Lecture: 2 g

au lieu de CHF 480.00

> CHF 408.00



3 Balance de table ES29 plus

- Boîtier en acier inox IP67, encapsulé
- Wireless charging – technique de charge inductive
- Accumulateur au lithium performant
- Affichage 25 mm, rétro-éclairé
- Dim. extérieures: (L×P×H) 245×285×123 mm
- Dim. plateau: (L×P) 240×200 mm
- Durée fonctionnement accumulateur env. 100 h
- Temps de charge: 8 h

ES29 plus jusqu'à 6 kg

Lecture: 0 – 3 kg = 1 g
3 – 6 kg = 2 g

Art. 094321

non certifiée

au lieu de CHF 480.00

> CHF 408.00

Art. 094322

certifiée

au lieu de CHF 540.00

> CHF 458.00

ES29 plus jusqu'à 15 kg

Lecture: 0 – 6 kg = 2 g
6 – 15 kg = 5 g

Art. 094323

non certifiée

au lieu de CHF 480.00

> CHF 408.00

Art. 094324

certifiée

au lieu de CHF 540.00

> CHF 458.00



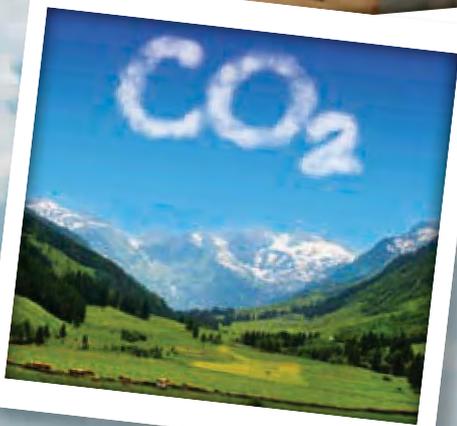
Kolb Kälte

L'univers de la technique de réfrigération



Tout d'une seule source

Kolb Kälte offre la gamme complète de refroidissement pour la boulangerie, la pâtisserie et la confiserie. De la réfrigération/congélation, chambres de fermentation, automatisation complète, installations multifonctionnelles PATT en passant par les chambres froides pour le chocolat jusqu'au refroidissement de magasin et la climatisation.



CO2 – l'alternative naturelle

L'utilisation de l'agent frigorigère naturel CO₂ dans les installations de refroidissement est écologique et ménage les ressources ainsi que l'environnement (zéro pour cent d'émissions). Egalement dans ce domaine, le spécialiste du refroidissement est en mesure de livrer des concepts et solutions finalisés grâce à des projets déjà réalisés.



Aborder l'avenir

La nouvelle génération des panneaux de commande, dont le concept d'utilisation repose entièrement sur un écran tactile hautement résolu est présentée à Berne. Avec des fonctions étendues et une plus grande convivialité d'utilisation.



Offres attrayantes pour le service d'entretien

Des temps de réponse rapides, la fiabilité et un personnel formé intensivement distinguent le service après-vente de Kolb Kälte. Des contrats de service d'entretien individuellement adaptés aux besoins de votre entreprise minimisent le risque de panne, donnent une sécurité et contribuent ainsi au résultat positif de l'entreprise.

De l'eau refroidie à tout moment

Deux appareils – un objectif: une bonne température de la pâte

Une bonne température de la pâte est la condition de base pour une qualité de pâtisserie constante et élevée. Cela n'est pas toujours facile en été. Pour atteindre cet objectif, il est cependant nécessaire d'avoir de l'eau refroidie. A tout moment et en quantité suffisante. Ces deux appareils vous le garantissent.

maint. 15 % rabais

Refroidisseur d'eau KWC

- Baisse de la température de 8 à 15 °C
- Refroidissement par air
- Raccordement: 230 V

Modèle KWC 100

Capacité frigorifique:
300 litres par heure
Dimensions: (L x P x H)
600 x 600 x 1100 mm
Art. 432039

au lieu de CHF 6'640.00

> CHF 5'640.00

Modèle KWC 75

Capacité frigorifique:
150 litres par heure
Dimensions: (L x P x H)
600 x 600 x 1100 mm
Art. 432038

au lieu de CHF 6'170.00

> CHF 5'240.00

Modèle KWC 300

Capacité frigorifique:
300 litres par heure
Dimensions: (L x P x H)
600 x 600 x 1100 mm
Art. 432045

au lieu de CHF 17'750.00

> CHF 15'090.00



Refroidisseur d'eau KWD

- Mélangeur d'eau à commande électronique
- Boîtier en acier inox
- Dosage: 0,5 à 900 l
- Vitesse d'écoulement: 36 litres par min.
- Raccordement: 230 V

Modèle KWD 201

Avec 2 branchements arrivée d'eau
Dimensions: (L x P x H)
405 x 245 x 505 mm
Art. 432055

au lieu de CHF 4'840.00

> CHF 4'110.00

Modèle KWD 101

Avec 1 branchement arrivée d'eau
Dimensions: (L x P x H)
405 x 245 x 505 mm
Art. 432057

Modèle KWD 301

Avec 3 branchements arrivée d'eau
Dimensions: (L x P x H)
405 x 245 x 505 mm
Art. 432056

au lieu de CHF 3'230.00

> CHF 2'740.00

au lieu de CHF 5'980.00

> CHF 5'080.00

Important – surtout en été

Température parfaite de la pâte grâce à de la glace pilée



Une haute température ambiante, de la farine et de l'eau à une température plus élevée qu'à l'ordinaire, un réchauffement supplémentaire de la pâte suite au processus de mélange et de pétrissage causent souvent des problèmes en été lorsqu'il s'agit de maintenir la pâte à une température idéale.

Une solution efficace et avantageuse

Vous remplacez tout simplement – selon le type de pâte – 10 à 30 % de l'eau ajoutée par de la glace en pépites qui est directement ajoutée à la farine se trouvant dans le pétrin. La glace se répartit dans la masse et rafraîchit la pâte.

Les avantages de la glace en pépites

- La large surface irrégulière de la glace fournit un refroidissement rapide.
- Grâce à sa température optimale de -0.5°C , la glace reste toujours légère et granuleuse. Elle ne forme pas de grumeaux et se laisse facilement travailler.
- Aussi idéal pour les vitrines et le catering.

Voici comment calculer la température idéale de la pâte:

Température de la pâte voulue	23 °C
- réchauffement de la pâte	6 °C
<hr/>	
= chiffre clé	17 x 3 = 51 °C
- température ambiante (supposition)	28 °C
- température de la farine (supposition)	25 °C
<hr/>	
= température nécessaire de l'eau ajoutée	-2 °C

Générateur de glace FM 80

Production de glace (en 24 h): 65 kg
Cuve de stockage: env. 32 kg
Dimensions: (L x P x H)
640 x 600 x 800 mm
Raccordement: 230 V / 0.3 kW
Gaz réfrigérant: R134a
Poids: 65 kg
Art. 432034.026

au lieu de CHF 4'820.00
> CHF 4'340.00

Générateur de glace FM 150

Production de glace (en 24 h): 140 kg
Cuve de stockage: env. 65 kg
Dimensions: (L x P x H)
940 x 600 x 800 mm
Raccordement: 230 V / 0.65 kW
Gaz réfrigérant: R290
Poids: 88 kg
Art. 432034.035

au lieu de CHF 5'950.00
> CHF 5'350.00

Haute qualité et grand choix

Trempeuses Pomati pour votre production de chocolat

Avec en option:

tapis transporteur



Trempeuse T8

Le chocolat liquide est tempéré en l'espace de 15 minutes. Idéale pour les petites et moyennes productions de chocolat.

Capacité: bac 9 kg

Puissance: 400 V / 0.7 kW

Dimensions: (L x P x H) 360 x 450 x 1040 mm

Art. 430223

au lieu de CHF 9'450.00

CHF 8'030.00

One Shot Depositor

Cette machine est à même de produire l'enrobage et la garniture d'un praliné directement dans l'emballage transparent ou sur les plaques de dosage en une seule opération.

Capacité de production: 35 kg

Puissance: 230 V / 1.5 kW

Dimensions: (L x P x H)

960 x 500 x 1450 mm

Art. 430232

au lieu de CHF 43'560.00

CHF 37'020.00



Trempeuse T20

Avec table vibrante en version standard. Le chocolat liquide est tempéré en l'espace de 15 minutes. Idéale pour les grandes productions de chocolat.

Capacité: bac 24 kg

Puissance: 400 V / 3.5 kW

Dimensions: (L x P x H)

740 x 760 x 1330 mm

Art. 430226

au lieu de CHF 20'770.00

CHF 17'650.00

Avec en option:

tapis transporteur



15% de rabais sur tout
l'assortiment Pomati



Ligne complète de production OSD-5

Lignes complètes pour la production de pralinés.

Art. 430235.100 / 430233 / 430236 / 430229

au lieu de CHF 156'310.00

» **CHF 132'860.00**



Carrousel pour corps creux

Le carrousel pour corps creux de Pomati a été spécialement développé pour les moules fermés. Les moules sont remplis de chocolat tempéré à une machine à tempérer, puis fermés. Les moules se fixent facilement aux 4 bras du carrousel grâce à des plaques magnétiques. Le carrousel répartit de façon uniforme le chocolat dans les moules, ce qui permet d'obtenir la parfaite épaisseur de chocolat de vos lapins de Pâques.

Charge max. par bras: 3 kg

Vitesse des bras pivotants:

max. 4 tours par minute

Puissance: 230 V / 0.4 kW

Dimensions: 500x700x1250 mm

Art. 430239

au lieu de CHF 8'320.00

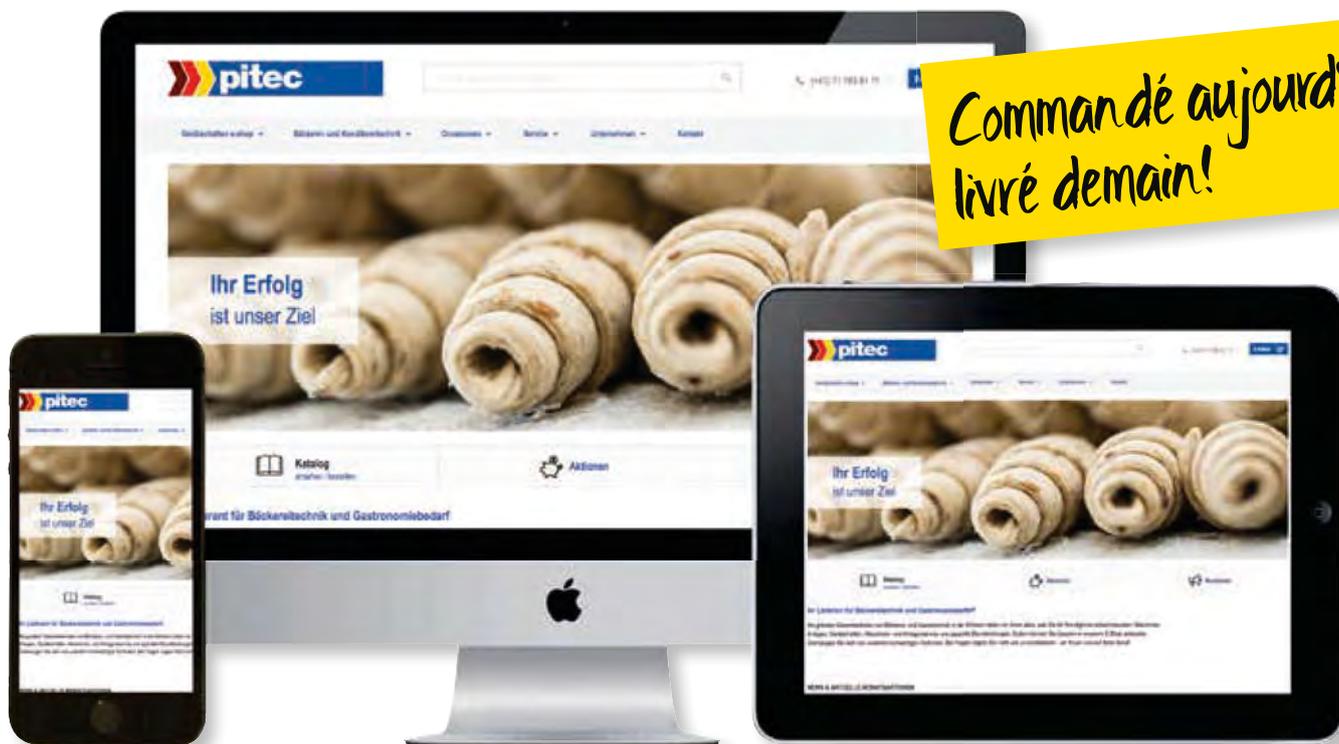
» **CHF 7'070.00**



Voir la vidéo sur Youtube:

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 29 février 2020. 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

