

# pitec occasions

Mars – Avril | 2020

## Four à pâtisserie Sveba Dahlen DC-32

- Compact, avec étuve
- Chauffage électrique, pour 6 plaques de 580 x 780 mm
- 3 étages, avec vapeur, étuve pour 8 plaques à pâtisserie
- Hotte d'évacuation d'air, SANS condensateur de vapeur

Dimensions: (L x P x H)  
1705 x 1600 x 1190 / 2050 mm  
Raccordement: 400 V / 32.5 kW

Livraison: 2-4 semaines  
Pitec-révision complète  
Garantie: 12 mois

révision  
complète



Symbole de l'image

maint. 15% rabais

au lieu de CHF 12'800.00  
➤ CHF 10'880.00

## Pétrin à spirale Diosna SP80D

- Avec 2 minuteries et 2 vitesses
- Capacité de pâte 3 – 80 kg
- Capacité de farine 50 kg

Dimensions: (L x P x H)  
700 x 1145 x 1280/1790 mm  
Raccordement: 400 V / 6 kW

Livraison: 2-4 semaines  
Pitec-révision complète  
Garantie: 12 mois

➤ CHF 11'500.00



révision  
complète

Symbole de l'image

## Machine à trancher le pain Rego Rotec

- Avec couteau rotatif
- épaisseur de tranche réglable de 3 à 25 mm
- Machine en acier inoxydable
- Coupe jusqu'à 125 tranches par minute

Dimensions: (L x P x H)  
1127 x 705 x 1090 mm  
Raccordement: 230 V / 16 A / 1 kW

Livraison: 2-4 semaines  
Pitec-révision complète  
Garantie: 12 mois

➤ CHF 10'200.00



révision  
complète

## Pétrin mélangeur levage à levier Diosna S120

- Avec protection contre la poussière de farine
- Capacité de pâte: 120 kg
- 2 vitesses / 1 minuterie
- Cuve et bras en inox
- Boîte de commande située en dessus
- Machine mobile sur roues

Dimensions: (L x P x H)  
1100 x 930 x 1370 / 1750 mm  
Raccordement: 400 V / 2.2 kW

Livraison: 4-6 semaines  
Pitec prêt à fonctionner  
Peinture refaite  
Garantie: 6 mois

➤ CHF 9'800.00

prêt à  
fonctionner



## Ligne à croissants CIM CD 1500

- Machine mobile
- Façonneuse à croissants sur support mobile
- Rouleau de découpe zick-zack base = 178 mm, hauteur = 110 mm, 4 rangées

Dimensions (L x P x H):  
1520 x 1400 x 1400 mm  
Raccordement: 400 V / 1.1 kW

Livraison: 4-6 semaines  
Révision complète

➤ CHF 17'900.00



révision  
complète

## Diviseuse-bouleuse Daub

- Entièrement automatique
- 30 divisions
- Modèle 4, plage de poids 10 – 130 g
- 3 plaques de façonnage, matière synthétique, incl.

Dimensions (L x P x H):  
620 x 620 x 1550 mm  
Raccordement: 400 V / 1,3 kW

Livraison: 4-6 semaines  
Pitec-révision complète  
Peinture refaite  
Garantie: 12 mois

➤ CHF 11'800.00

révision  
complète

révision  
complète

prêt à  
fonctionner

## Super conditions

et encore plus d'infos...



Renseignez-vous auprès de votre conseiller de vente Pitec ou auprès de:

**Marc Riesen**  
Technique de boulangerie/Machines de démo

Tel. 071 763 82 41  
Fax 071 763 81 26  
E-Mail: mriesen@pitec.ch

## Top-Service

Nos critères de qualité

### Pitec-révision complète:

Entièrement démontée et révisée dans l'atelier de Pitec. Peinte à neuf à l'intérieur et à l'extérieur. Livraison: franco domicile. Garantie: 12 mois.

### Pitec-prêt à fonctionner:

Contrôlée et nettoyée. Les pièces défectueuses ont été remplacées. Peinture non refaite. Livraison: franco domicile. Garantie: selon accord

www.pitec.ch

pitec

# pitec machines de démo

Mars – Avril | 2020

## Diviseuse-bouleuse König Mini-Rex Multi AB

- Poids de la pâte réglable manuellement de 11.5 à 330 g
- Débit horaire jusqu'à 20 pâtons/min., réglage en continu
- Production sur 1 rangée / 2 rangées ou 3 rangées possible
- Convoyeur de sortie relevable, avec rouleau coupe-pâte
- Machine sur support en acier inox muni de roulettes
- 1 jeu d'outils incl.

Dimensions: (L×P×H) 1790×660×1800 mm  
Raccordement: 400 V / 0,75 kW  
Poids: 300 kg  
Art. 419044

› CHF 38'260.00



machine de démo

## Pétrin à deux bras Gio 50

- Commande par deux minuteriers, deux vitesses
- Cuve et bras pétrisseur en acier inox
- Capacité de pâte jusqu'à 45 kg
- Accès au bras pétrisseur protégé par une plaque en Plexiglas

Dimensions: (L×P×H) 650×770×1445 mm  
Raccordement: 400 V / 2,6 kW / 16 A  
Poids: 400 kg  
Art. 411159

› CHF 9'350.00



machine de démo

## Pétrin Spiramatic Plus E 80

- Avec commande par microprocesseurs
- Capacité de pâte de 2 à 80 kg
- Inclus raccordement USB
- Cuve amovible
- Verrouillage mécanique de la cuve

Dimensions: (L×P×H) 930×1455×1532 mm  
Raccordement: 400 V / 4,6 kW  
Poids: 716 kg  
Art. 411425

› CHF 18'800.00



machine de démo

Symbole de l'image

## Planétaire REGO PM acier inox

- Construction en acier inoxydable
- Accessoires et cuve de 40 l incl.
- Réglage en hauteur électrique de la cuve
- Réglage électrique de la vitesse en continu

Dimensions: (L×P×H) 680×970×1700 mm  
Raccordement: 400 V / 50 Hz / 2,2 kW  
Art. 414496.001

› CHF 20'190.00



machine de démo

## Fermenteur à levain Jac Tradilevain 40

- Pour la production et la conservation entièrement homogène du levain
- Temps de fermentation de min. 6 heures, jusqu'à 3 cycles possibles en 24 h.
- Capacité utile de 28 litres par cycle
- Mélangeur avec hélice à trois couteaux en inox qui soulève la masse de pâte pour une homogénéisation complète
- Machine entièrement en inox

Dimensions: (L×P×H) 500×890×1432 mm  
Raccordement: 400 V / 1,6 kW / 16 A  
Poids: 200 kg  
Art. 420046

› CHF 10'510.00

machine de démo



## Unifiller Hopper Topper Econo

- Photocapteur pour surveiller le niveau de remplissage de l'entonnoir et enclencher un nouveau remplissage automatiquement
- Remplissage de la cuve par flexible en silicone
- Pour le pompage des sauces, soupes, crèmes, purées de pomme de terre, etc.
- Peut pomper des produits contenant des morceaux mous de max. 25 mm

Dimensions: (L×P×H) 510×890×1400 mm  
Capacité de pompage: 11 à 49 litres/min.  
Raccordement: 230 V  
Art. 441305.003

› CHF 14'140.00



machines de démo

## Super conditions

Et encore plus d'infos...



Renseignez-vous auprès de votre conseiller de vente ou auprès de

**Marc Riesen**  
Technique de boulangerie/Machines de démo

Tel. 071 763 82 41  
Fax 071 763 81 26  
E-Mail: mriesen@pitec.ch

## Top-Service

Nos critères de qualité

**Pitec-machines de démo:**  
Machines de démo, état neuf. Livraison: franco domicile.  
Garantie: 12 mois (idem machines neuves)

**Pitec SA**  
Technique de boulangerie et gastronomie  
La Pierreire 6  
1029 Villars-Ste-Croix  
Tel. 021 632 94 94  
Fax 021 632 94 99  
info@pitec.ch  
www.pitec.ch



machines de démo