

New



Laminoir Rondo Compas 4.0 – Pour laminier: tout simplement génial!

Contrairement à tous les autres laminoirs que l'on trouve sur le marché et qui ne disposent que d'une commande centrale et d'un seul entraînement, la Compas 4.0 est équipée de quatre entraînements individuels pour les tapis convoyeurs et cylindres. Ce concept est absolument nouveau et un brevet a été déposé.

Les avantages décisifs:

- la Compas 4.0 lamine chaque type de pâte sans stress – une condition pour obtenir des bande de pâtes régulières et finalement des viennoiseries qui auront toujours le même poids et la même dimension.
- Grâce à la vitesse des cylindres, des tapis d'entrée et de sortie qui peut être programmée séparément, le processus de laminage peut être adapté de manière optimal au type de pâte utilisé. Des pâtes extrêmement délicates, qui ne pouvaient être travaillées qu'à la main jusqu'ici (comme par ex. la pâte brisée) peuvent être désormais laminées automatiquement avec la Compas 4.0.

Plus d'informations

en pages 2-3

Nouveautés



Chère cliente,
cher client,

Il n'y a pas si
longtemps nous
vous présentions,
en novembre
dernier, quelques
nouveautés sur

notre stand à l'Igeho. Les vitrines Flexeserve ont pu également y fêter leur première: grâce à une nouvelle technologie, ces vitrines pour garder les mets au chaud fonctionnent sans chaleur de contact. Les aliments qui y sont conservés ne continuent pas de cuire, mais sont maintenus à la bonne température. Ils ont encore l'aspect et le goût de frais même après quelques heures de conservation. Durant ces derniers mois, de nombreux clients se sont intéressés pour ces nouvelles vitrines qui gardent les mets au chaud. Pour nous, c'est un bon signe, car les mets «To go» ont toujours encore la cote.

Mi-janvier, nous avons pu voir d'autres nouveautés mondiales, comme par exemple le laminoir Compas 4.0 de Rondo. Il est le seul et unique laminoir doté de quatre entraînements individuels. Le résultat nous a convaincus: des bandes de pâtes régulières et des viennoiseries produites de manière fiable et rapide. Grâce à différents paramètres de réglage (contrôle exclusivement via un écran tactile), le processus de laminage peut être adapté de manière optimale à chaque type de pâte. Même les pâtes extrêmement délicates ne doivent plus être travaillées à la main.

La boulangerie bio de la fondation Dreipunkt, à Lucerne – une organisation sans but lucratif qui accompagne des jeunes adultes dans leur cheminement personnel vers une vie indépendante et heureuse – a une façon plutôt classique de travailler. En juin 2019, nous avons pu, après environ quatre semaines de transformations, accueillir le nouveau fournil et son nouveau four à bois comme pièce maîtresse. Depuis lors, l'équipe cuit avec ce four tous les produits boulangers de qualité bio. Lire la suite de notre reportage client dans cette édition.

Je vous souhaite une agréable lecture.

Thomas Baumgartner

Rondo Compas 4.0 – Le la chaque type de pâte

Vitesse élevée

La Compas 4.0 est si rapide qu'elle peut alimenter des lignes de production artisanale ou machines à croissants avec au maximum 800 kg de pâte par heure. Les quatre entraînements individuels assurent un laminage toujours parfait et une production maximale.

Grands blocs de pâte

Plus les blocs de pâte seront grands, plus efficace sera le travail de laminage. Grâce aux quatre entraînements individuels performants, vous travaillez sans problème des blocs de pâte de 20 kg. Même s'ils sont déjà fermentés et particulièrement volumineux, ou froids et extrêmement durs.

New



Laminer sans stress

L'innovante Compas 4.0 est dotée de quatre entraînements individuels, si bien qu'elle permet de laminer sans stress chaque type de pâte. Vous obtenez ainsi une bande de pâte régulière et sans tension. Cela signifie que vos viennoiseries ont toujours exactement le même poids et la même dimension.

Farineur automatique



laminoin révolutionnaire qui lamine



Systèmes d'assistance intelligents

Ne plus jamais poser le bloc de pâte sur le mauvais côté, ne plus jamais faire démarrer un programme de laminage qui n'est pas adapté au bloc de pâte. Les systèmes d'assistance uniques de la Compas 4.0 ne facilitent pas seulement le travail mais évitent également des erreurs de commande.



L'unique Program Wizard

Avec la Compas 4.0, il vous suffit simplement d'introduire le poids du bloc de pâte, le type de pâte, le nombre de couches et le «Program Wizard» effectue automatiquement un cycle de laminage complet. Les différentes étapes de travail sont présentées clairement sous forme de carreaux, que vous pouvez tout simplement déplacer ou modifier si vous souhaitez adapter le programme.



Confortable extension rapide du tapis



Enrouler sans tension

Pour s'assurer que la bande de pâte ne se tende pas même lors d'un enroulement automatique, la Compas 4.0 enroule les bandes de pâte lentement et avec ménagement au début, afin d'augmenter progressivement la vitesse. Naturellement toujours en fonction de votre type de pâte.

Rondo Compas 4.0 Expert SSH7907H

- Structure: en inox
- Largeur tapis transporteur: 715 mm
- Écartement des cylindres: 0.2- 65 mm
- Diamètre des cylindres: 99 mm
- Vitesse de laminage: 10 - 130 cm/s
- Farineur et enrouleur de pâte automatique incl.
- Écran: 10.1" Cinema Display
- Systèmes d'entraînement: 4 entraînements individuels
- Raccordement: 400 V / 1.8 kW
- Encombrement (en position de travail): 3850 x 1400 mm
- Encombrement (en position de repos): 3530 x 1400 mm

Art. 426266

Promotion de reprise:

à l'achat d'une Rondo Compas 4.0,
CHF 8000.00 vous seront offerts pour votre ancien
laminoin électronique

Mesure précise du pH et de la température de vos aliments

Appareil de mesure du pH et de la température dans les milieux semi-solides

Température - CTN

- Étendue de mesure: 0 à +60 °C (à court terme jusqu'à +80 °C, max. 5 min.)
- Précision: ± 0.4 °C
- Résolution: 0.1 °C

pH – Électrode

- Étendue de mesure: 0 à 14 pH
- Précision: ± 0.02 pH
- Résolution: 0.01 pH

1 Testo 205

Idéal pour les mesures du pH et de la température dans les milieux semi-solides, combinaison d'une pointe de mesure du pH et d'une sonde de température pouvant être remplacée par l'utilisateur, mesure du pH sans entretien grâce à un électrolyte gélifié avec détection automatique de la valeur finale, écran éclairé de deux lignes: valeur du pH et température d'un seul coup d'oeil, avec capuchon de rangement rempli de gel, clip pour ceinture et support mural inclus.

Art. 094453

» CHF 280.00

2 Testo 206-pH2

Idéal pour les mesures du pH dans les milieux semi-solides, les aliments sous forme de pâte ou riches en protéines (par ex. le fromage, les fruits), ainsi que les liquides, les spiritueux, mesure de température possible grâce au capteur de température intégré, capuchon de rangement avec électrolyte sous forme de gel sans entretien, étui de protection TopSafe et clip pour ceinture et support mural inclus.

Art. 094484

» CHF 253.00



3 Testo Combi avec sonde de pénétration et capteur à infrarouge 104 IR

Si la température de surface mesurée par capteur à infrarouge et sans contact est inférieure ou supérieure à une valeur limite, la sonde de pénétration pliable vous permet de contrôler immédiatement la température à coeur du produit. Le thermomètre Testo 104 IR est étanche, facile à utiliser et à lire.

Cadence: 0.5 sec.

Etendue de la sonde de

pénétration: -50 à +250 °C

Etendue du capteur à infrarouge:

-30 à +250 °C

Art. 094458

» CHF 136.00



4 Thermomètre pliable Testo 104

Le premier thermomètre pliable étanche. Nettoyage sous l'eau courante et utilisable dans toutes les conditions (indice de protection IP65).

Art. 094457

» CHF 97.00

5 Thermomètre pliable Testo 103

Le plus petit thermomètre pliable de sa catégorie. Logement ABS facile à nettoyer.

Art. 094456

» CHF 56.00

Goût authentique du pain grâce au levain ou à la farine de blé

A l'achat d'un Tradilevain, un thermomètre Testo 205 p-H vous sera offert gratuitement!

Le secret du levain

- Aucun ajout nécessaire
- Haut rendement
- Le liant a suffisamment de temps pour gonfler et reste retenu dans la structure
- Longue durée de vie
- Goût particulièrement aromatique dans les produits

Tradilevain de JAC

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



Intéressé?

Contactez votre conseiller Marc Riesen
Tél. 071 763 82 41 / mriesen@pitec.ch

Ce que disent nos clients....

...qui ont passé de la production manuelle (mélanger chaque jour le levain à la main) à la production assistée par machine (préparation quotidienne du levain, faire démarrer le cycle de mélange / fermentation et refroidissement):

«Avec le fermenteur à levain Tradilevain, je peux garantir durant toute l'année la même qualité qui se reflète dans le goût et la conservation du pain.»

«Grâce à Tradilevain je peux aussi une fois partir en week-end, étant donné que le levain peut être refroidi et stocké dans la machine.»

«Autrefois, la fabrication du levain était l'affaire du chef. Depuis que nous travaillons avec le Tradilevain, j'ai pu confier cette tâche aux employés.»

«Depuis que nous avons acquis le Tradilevain, nous pouvons entièrement renoncer à l'utilisation d'un améliorant de panification.»

«Nous sommes régulièrement complimentés pour le goût et l'aspect de nos baguettes depuis que nous utilisons le Tradilevain.»

Un brun doré uniforme: des toasts parfaits grâce à ces appareils

Toaster Roband Eclipse

Le grille-pain Roband Eclipse offre à l'utilisateur un contrôle précis du résultat du pain grillé dessus et dessous. Il est adapté à toutes les exigences de grillage et a été conçu pour griller de grandes quantités de tranches, des demi-buns (petits pains) et d'autres produits panifiés.

- Contrôle précis des éléments de chauffe supérieurs et inférieurs
- Contrôle de la température
- Vitesse réglable du convoyeur
- Entrée frontale, éjection des produits toastés en continu ou à l'arrière de l'appareil réglable
- Grille standard 48° ou plaque en inox 25°, angle réglable à l'arrière
- Convient pour des petits pains / toasts jusqu'à max. 130 mm de largeur
- Débit par heure: max. 500 tranches / max. 370 buns
- Dimensions: (L x P x H) 480 x 485 x 400 mm
- Raccordement: 230 V / 3.26 kW

Art. 096313

au lieu de CHF 1'790.00
» CHF 1'520.00



Toaster horizontal BAR 1000

- Toaster à quartz pour un chauffage rapide
- Grille réglable en hauteur
- Interrupteur pour chaleur supérieure et/ou inférieure, avec minuterie
- Dimensions: (L x P x H) 450 x 285 x 305 mm
- Raccordement: 230 V / 1.7 kW

Art. 096131

au lieu de CHF 290.00
» CHF 246.00



Gril de contact Panini à plaques vitrocéramiques

- Toaster en acier inoxydable, base avec plaque lisse, couvercle rainuré
- Plage de température jusqu'à 300 °C réglée par thermostat
- Récupérateur de graisse amovible, poignée isolée
- Economie d'énergie grâce à un temps de chauffe très court
- Dimensions: (L x P x H) 400 x 620 x 240 mm
- Surface cuisson: 300 x 280 mm
- Raccordement: 230 V / 1.5 kW

Art. 094304

au lieu de CHF 890.00
» CHF 756.00



maint. 15 % rabais

Tout ce dont vous avez besoins pour vos délicieuses crêpes

1 Chauffe-chocolat

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

Art. 096163

au lieu de CHF 360.00
CHF 306.00

Bouteille pour chauffe-chocolat

1

2 Bouteille de 1 litre

avec 3 becs verseurs, graduée au décilitre, en polyéthylène

Art. 096166

au lieu de CHF 9.00
CHF 7.50

3 Bouteille de 0.6 litre

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

Art. 096167

au lieu de CHF 11.00
CHF 9.00

1



maint. 15 % rabais

4 Crêpière

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

Art. 096152

au lieu de CHF 700.00
CHF 595.00



Accessoires pour crêpière 4

5 Râteau en forme de T

pour étaler régulièrement la masse à crêpes, (L x L) 180 x 220 mm

Art. 096157

au lieu de CHF 31.00
CHF 26.00

Pierre abrasive

Art. 096155

au lieu de CHF 26.00
CHF 22.00

6 Tampon d'essuyage, inclus 3 feutres fibre de verre, lavables

Art. 096191

au lieu de CHF 42.00
CHF 35.00

Feutres de rechange en fibre de verres

paquet de 15 pcs, lavables

Art. 096191.10

au lieu de CHF 52.00
CHF 44.00



4



Emporter des plats chauds qui ont le g

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.



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.

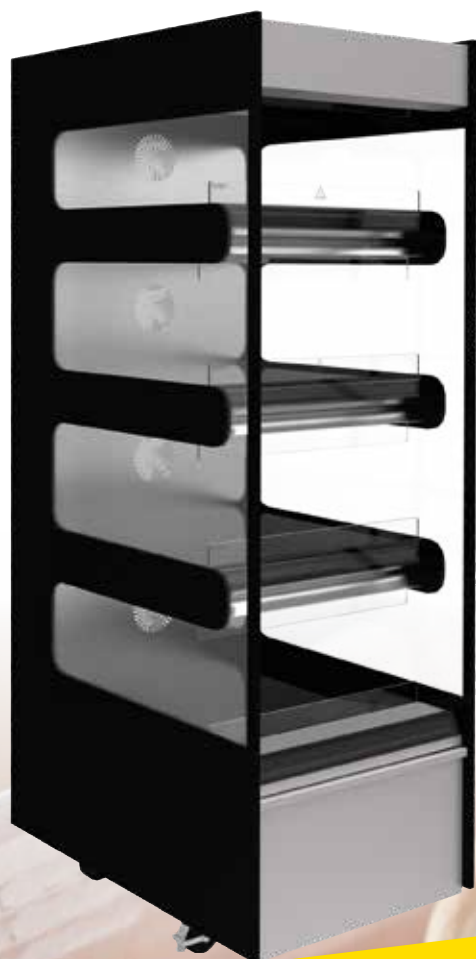


Rideaux d'air chauffé

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.



Une première en Suisse

Goût du fraîchement cuit



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



Intéressé?

Nous vous conseillons volontiers.
Contactez votre conseiller de vente.

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.

Le nouveau mixeur professionnel GK 950 «Touch or Turn»

L'unique double possibilité de mise en marche, classique via le bouton rotatif Rotor éprouvé ou intuitivement via l'écran tactile. Minuterie et chronomètre pour augmenter l'efficacité de travail dans la cuisine. Plus d'aliments «trop mélangés» grâce à la fonction d'arrêt automatique. Fonction d'impulsion pour un mélange rapide.



Ecran «Touch or Turn»

Prix d'introduction

Disponible à partir d'avril 2020

Rotor Mixer GK 950

- Nouvelle mise en fonction «Touch or Turn»
- Vitesse réglable en continu
- Extrêmement robuste et grande longévité
- Silencieux
- Facile à nettoyer
- Rendement en continu: 950 W
- Rendement pour de courtes périodes: 1700 W
- Vitesse: 1'000 – 17'000 U/Min.
- Dimensions: (Ø×H)
226×517 mm
- Raccordement: 230 V
- Prix sans gobelet

Art. 096294

au lieu de CHF 1'080.00
› CHF 918.00

Gobelet en plastique

2 litres, avec tête de coupe
High Power 6
Art. 096069

au lieu de CHF 172.00
› CHF 146.00

Gobelet en acier inoxydable

2 litres, avec tête de coupe
High Power 6
Art. 096066

au lieu de CHF 364.00
› CHF 309.00

Gobelet en plastique

4 litres, avec tête de coupe
High Power 6
Art. 096070

au lieu de CHF 364.00
› CHF 309.00

Gobelet en acier inoxydable

4 litres, avec tête de coupe
High Power 6
Art. 096067

au lieu de CHF 535.00
› CHF 454.00

L'appareil programmable conçu pour un emploi professionnel dans les bars et restaurants

Le Memory Blender est un mixeur compact, programmable, parfait pour les professionnels. Le couteau est entraîné directement par un moteur puissant, résistant à haute température et pourvu d'un ventilateur. La construction brevetée et les cycles de vitesses réglés électroniquement garantissent un maximum de rendement.

Les couteaux à haut rendement réduisent en quelques secondes les cubes de glace en neige.



Avant le broyage



Après 2 secondes de broyage



Rotor Memory Blender RMB3

- 12 cycles mémorisables pour le travail automatique
- 6 vitesses fixes en mode manuel
- Avec capot de protection (anti-bruit)
- Boîtier dans les couleurs: acier inox / noir
- Facile à nettoyer
- Rendement en continu: 900 W
- Rendement pour de courtes périodes: 2000 W
- Vitesse: 1'000 - 17'000 tr/min, programmable
- Dimensions: (L x P x H) 266 x 234 x 603 mm
- Raccordement: 230 V
- Prix sans gobelet

Art. 096056

au lieu de CHF 1'355.00
» CHF 1'150.00

Mélangeur en matière synthétique

2 litres, avec tête de coupe
 High Power 6

Art. 096069

au lieu de CHF 172.00
» CHF 146.00

Mélangeur en inox

2 litres, avec tête de coupe
 High Power 6

Art. 096066

au lieu de CHF 364.00
» CHF 309.00

maint. 15 % rabais



La fondation Dreipunkt à Lucerne **De la cuisson au four à une vie indépendante**

Il est rare que l'on trouve une pareille communauté et autant d'engagement comme auprès de la fondation Dreipunkt à Lucerne. L'organisation à but non lucratif s'est donnée pour tâche d'accompagner des adolescents et jeunes adultes âgés de 18 à 30 ans dans leur cheminement sur le marché du travail. Pour ce faire, la fondation met deux propres ateliers à leur disposition: la production de meubles USM et une boulangerie bio équipée d'un four à bois. Cette dernière nous a permis d'apprendre plus sur cette fondation et son travail, car l'ancien four à bois devait être remplacé et toute la boulangerie transférée. Le projet a été financé entre autres par une initiative de financement participatif.

Dans la boulangerie bio de la fondation Dreipunkt, dans le quartier Tribtschen, à Lucerne, tout ressemble à une boulangerie traditionnelle: trois boulangers travaillent en équipe avec des jeunes et cuisent différents produits boulangers. De grands batteurs-mélangeurs travaillent les différents ingrédients en pâtes homogènes. Partout des chariots rotatifs avec des produits frais

qui attendent d'être traités ou livrés. Outre du pain, des viennoiseries et de la pâtisserie, la boulangerie produit également des biscuits. Mais cette boulangerie est cependant unique en son genre. A Lucerne, elle est la seule à être équipée d'un four à bois. Les produits qui y sont fabriqués sont tous certifiés biologiques et ont reçu le Bourgeon du label d'approbation Bio Suisse. De gros clients comme Alnatura / Migros font également partie des preneurs. Les racines de la boulangerie biologique remontent à l'année 1979. En 2013, la fondation Dreipunkt reprenait les locaux de la boulangerie. Ce métier traditionnel perdurait - et le fournil est depuis utilisé dans le

cadre du programme de soutien de la jeunesse de la fondation: grâce à un soutien personnel et orienté vers la pratique, huit adolescents et jeunes adultes trouvent ici une voie vers une vie autonome et financièrement indépendante. La coopération des jeunes dans la boulangerie leur donne une structure quotidienne proche de la vie économique. Le programme est complété par un plan de formation et d'activités sportives individuel, ainsi que d'ateliers de formation éducative. A long terme, ces jeunes gens devraient pouvoir à nouveau prendre pied sur le marché du travail.



Pièce maîtresse vétuste

Afin de pouvoir poursuivre cet engagement communautaire et social si important, le grand four à bois de quatre mètres sur quatre - la pièce maîtresse de la boulangerie - devait être remplacé. Son état s'était encore dégradé durant les dernières années. Etant donné aussi que les machines utilisées avaient déjà en partie 70 ans, seuls des professionnels pouvaient les manipuler. L'implication des jeunes dans le travail quotidien s'avérait donc difficile. Les coûts prévus pour remplacer le four vétuste s'élevaient à 80.000 francs suisses - une somme énorme pour une fondation à vocation sociale. Une initiative de financement participatif, qui prévoyait le financement par un groupe d'investisseurs, était la solution: des entreprises, des personnes

dans une maison d'habitation classée? Et y aurait-il la possibilité d'installer une chambre froide plus performante et plus efficace en énergie? Cela ne pouvait pas être garanti dans les locaux existants. Il fut donc décidé de déménager dans le bâtiment principal situé à la Tribschenstrasse, à Lucerne. La planification et le déplacement du nouveau four furent confiés à Pitec, tout comme le nouveau four à bois et la chambre froide moderne. Les coûts de transformation d'environ un million de francs suisses ont été en grande partie financés par des dons. Tout juste un an après la première présentation du concept, le 14 janvier 2019, les travaux de construction pouvaient commencer. Il s'agissait également de maîtriser certains défis dans les nouveaux locaux: de

le four aurait pu éclater en raison de l'eau contenue - la nouvelle boulangerie biologique ouvrait ses portes le 27 juin 2019.

Le four à bois est l'élément le plus important de la boulangerie, même après les travaux de transformation. Il n'existe toujours pas d'autre boulangerie qui cuit au four à bois en ville de Lucerne. Et l'approche caritative de la fondation Dreipunkt fait de la boulangerie biologique équipée d'un four à bois une boulangerie tout à fait spéciale. Nous avons eu beaucoup de plaisir à accompagner ce projet.



privées et des associations de quartier furent contactées, tout comme les clients. Les médias étaient aussi informés du projet. Se faire entendre avec encore relativement peu de notoriété s'est avéré être très laborieux. Et pourtant: l'achat du four a pu être, en fin de compte, financé par les sommes réunies.

La boulangerie équipée d'un four à bois trouve son nouveau domicile

Avec l'état vétuste de l'ancien four, la question s'est également posée sur les capacités de production à l'avenir: serait-il possible d'accueillir encore d'autres participants dans le programme de la boulangerie existante, logée

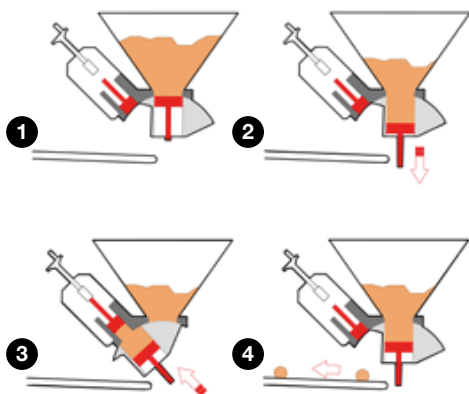
vastes travaux de préparation devaient être entrepris, afin de garantir un fonctionnement sans faille du nouveau fournil. La statique a dû être renforcée en raison du poids total élevé et le sol dégagé, afin d'obtenir une extraction de fumée optimale à une hauteur de 2,90 mètres. Plus de 3.000 briques et bien 500 blocs de pierre ont été utilisés dans la construction du nouveau four à bois. Au total environ 63 jours de travail ont été nécessaires pour la reconstruction. Environ quatre semaines après le début des travaux de construction, le four à bois était allumé pour la première fois afin de contrôler son fonctionnement. Après une phase de chauffage graduelle de 14 jours -



Diviser la pâte au poids près avec Artezen

La diviseuse est équipée d'un système de division à deux niveaux et travaille sans huile. Elle garantit qualité et uniformité pour divers types de pâte: à base de blé, mixtes contenant jusqu'à 80% de seigle, à brioches comme pour le panettone, mais aussi les pâtes à pizza et même celles exemptes de gluten.

New



Le principe de fonctionnement:

- 1 Introduire la pâte dans l'entonnoir.
- 2 La pâte est aspirée par le vide dans le col de l'entonnoir.
- 3 Un piston pousse avec ménagement la pâte dans la chambre de poids qui est ajustée au volume requis.
- 4 Le morceau de pâte divisé est déposé sur le tapis convoyeur.

 **ARTEZEN**
DOUGH HANDLING

Intéressé?

Contactez votre conseiller de vente.

Les avantages en un coup d'oeil:

- **Diviseuse sans huile de séparation:** l'huile de séparation est chère et a un impact sur le produit final. C'est pourquoi seuls des éléments ne nécessitant pas d'huile de séparation ont été utilisés dans la fabrication.
- **Pas d'éléments en fonte:** tous les éléments sont fabriqués en acier inox ou en techno plastique.
- **Système à deux pistons:** un système spécial de pistons (pression de vide et de volume) assure une division douce et au poids près avec une pression minimale.
- **Plage de poids étendue sans remaniement:**
 - Modèle Calybra 1.5:
sortie sur 2 rangées pour des poids de 50 à 680 g (déplacement de la sortie possible; max. 3000 pces/h)
sortie sur 1 rangée pour des poids de 100 à 1500 g (max. 1500 pces/h)
 - Modèle Calybra 2.5:
sortie sur 2 rangées pour des poids de 100 à 1200 g (déplacement de la sortie possible; max. 3000 pces/h)
sortie sur 1 rangée pour des poids de 200 à 2800 g (max. 1500 pces/h)
- **Entonnoir revêtu de PFA:** 80, 135, 200, 280 et 300 kg, avec anneau de sécurité (sans grille de protection)
- **Commande:** manuelle ou programmée

Avoir le bon outil de pétrissage à disposition

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



Pétrin à spirale MR

- Machine avec cuve amovible
- Technique de pétrissage idéale pour pâtes de 10 à 500 kg
- Fonctionnement très silencieux et confort grâce au panneau de commande
- Garantit un processus de pétrissage silencieux et sûr grâce au système conique de mouvement et de blocage de la cuve breveté

Données techniques

Capacité de pâte: 80 – 500 kg

Poids: 1'100 – 2'490 kg

Raccordement: 400 V



Conique de blocage

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



Élévateur Escher ESBL

- Version disponible avec déversement sur table ou sur diviseuse
- Pour soulever et basculer chaque cuve de pétrissage
- Avec fonction tournante de la cuve, y.c. racloir pour un déchargement propre et à 100% de la pâte
- Élévateur automatique ou semi-automatique (soulever – décharger – abaisser), y.c. grille de protection dans la zone de travail
- Système d'interface avec trémies ou systèmes en aval possible



maint. 15% rabais

Nos trancheuses de Roussey

1 Trancheuse Roussey Syros (coupe droite)

- Aluminium poli
- Couteau en inox de Ø 350 mm
- Modèle pour les grandes cuisines, boucheries, traiteurs
- Structure robuste
- Chariot universel, démontable
- Dim. de coupe: (L x H) 270 x 250 mm
- Epaisseur de coupe: 0 – 15 mm
- Dimensions: (L x P x H) 640 x 780 x 540 mm
- Encombrement: (L x H) 390 x 560 mm
- Raccordement: 230 V / 300 W

Art. 093204

au lieu de CHF 2'950.00

CHF 2'505.00

2 Trancheuse Roussey TGP 350 (coupe diagonale)

- En aluminium poli
- Couteau en acier inox de 350 mm Ø
- Modèle pour les cuisines de collectivité, boucheries, traiteurs
- Entraînement par courroie pour usages intenses
- Chariot démontable avec norme CE
- Dim. de coupe: (L x H) 320 x 265 mm
- Epaisseur de coupe: 0 – 15 mm
- Dimensions: (L x P x H) 580 x 810 x 470 mm
- Encombrement: (L x H) 440 x 600 mm
- Raccordement: 230 V / 370 W

Art. 093212

au lieu de CHF 3'800.00

CHF 3'230.00

3 Trancheuse Roussey TGX 350 (coupe diagonale)

- Entièrement réalisée en inox 18/10
- Modèle pour les grandes entreprises (cuisines de collectivité, boucheries, hôpitaux, etc.)
- Couteau en inox de Ø 350 mm
- Epaisseur de coupe réglable de 0 à 23 mm
- Support d'anneau garantissant un démontage aisé du couteau
- Dim. max. de coupe: 325 x 295 mm, 270 mm Ø
- Dimensions: (L x P x H) 560 x 790 x 610 mm
- Encombrement: (L x H) 410 x 605 mm
- Raccordement: 230 V

Art. 093210

au lieu de CHF 5'180.00

CHF 4'400.00



1

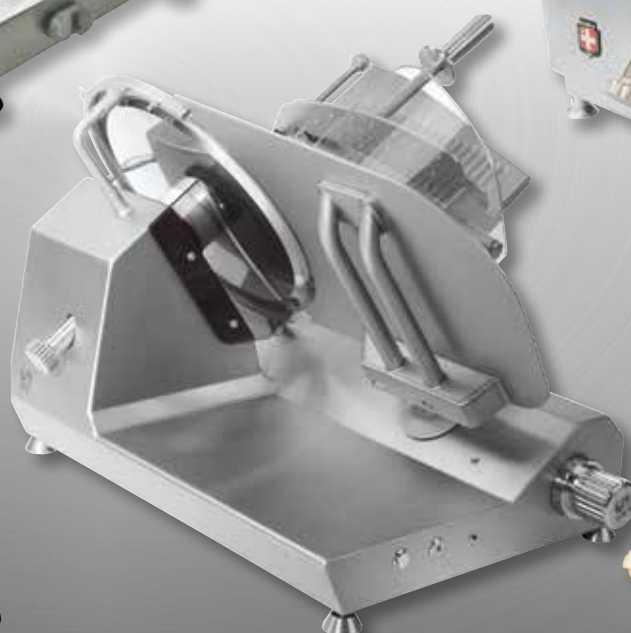
Également disponible avec
couteau en inox de Ø 300 mm



2

maint. 15% rabais

3



Professionnelle et fiable: la machine à glaces et sorbets

Labo 6/9 XPL P et Labo 8/12 XPL

Pour la production de glaces et sorbets. Idéales pour les boulangeries, restaurants et le catering.

Plusieurs programmes de fabrication - glace, sorbet, granita, glace crystal - pour stimuler votre créativité. Grâce au système intelligent Hard-O-Tronic, les machines préviennent quand la glace est arrivée à la consistance optimale et la gardent jusqu'à l'extraction. A refroidissement par air et compactes, elles trouvent facilement leur place parmi les autres équipements de cuisine et peuvent être tout au plus utilisées de manière décentralisée. Toutes les commandes restent accessibles quand le couvercle est ouvert afin de permettre à l'opérateur de lancer les programmes, même pendant l'insertion du mélange.

L'agitateur s'arrête immédiatement en cas d'ouverture du portillon. Le nettoyage est facile et effectué en peu de temps.

Labo 6/9 XPL P

- Débit horaire: 6 – 9 kg
- Quantité par cycle de production: 1 – 1.5 kg
- Raccordement: 230 V / 8 A
- Dimensions: (L x P x H) 360 x 550 x 740 mm
- Poids: 85 kg

Art. 094138

› CHF 7'100.00

Labo 8/12 XPL P

- Débit horaire: 8 – 12 kg
- Quantité par cycle de production: 1.5 – 2.5 kg
- Raccordement: 230 V / 12 A
- Dimensions: (L x P x H) 360 x 550 x 740 mm
- Poids: 90 kg

Art. 094139

› CHF 8'000.00



CARPIGANI

Travail facilité grâce aux bons ustensils



1 Chinois passe-sauce robuste

- Acier inoxydable 18/10 avec bord roulé
- Poignée ronde, perforations de 1,5 mm, également dans la pointe

Art. 098204

Ø 200 mm / hauteur 200 mm

au lieu de CHF 65.00
CHF 55.20

Art. 098205

Ø 240 mm / hauteur 250 mm

au lieu de CHF 70.00
CHF 59.50

2 Chinois passe-sauce

- Acier inoxydable 18/10 avec manche plat et perforations de 1.5 mm, également dans la pointe

Ø 230 mm / hauteur 200 mm

Art. 098203

au lieu de CHF 30.00
CHF 25.50



3 Chinois étamine en inox

- Acier inoxydable 18/10 avec bord roulé
- Poignée ronde et toile fine en maille inox avec croisillon de renfort
- Qualité extra lourde, exécution robuste

Art. 098207

Ø 200 mm / hauteur 150 mm

au lieu de CHF 96.00
CHF 81.60

Art. 098208

Ø 240 mm / hauteur 190 mm

au lieu de CHF 98.00
CHF 83.30



4 Entonnoir de remplissage

- En acier inox 18/10
- Diamètre de moins de 100 mm
- Hauteur 250 mm
- Pour le remplissage de sachets sous vide

Art. 015839

au lieu de CHF 98.00
CHF 83.00

Support en fil métallique

pour l'entonnoir de remplissage sous vide

Art. 015839.01

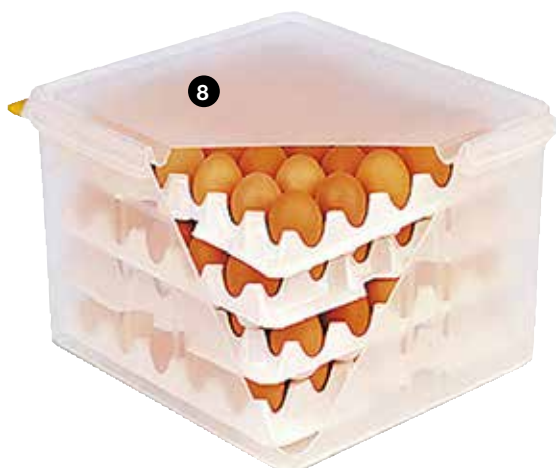
au lieu de CHF 20.00
CHF 17.00

5 Pince à filets

- Acier inoxydable
- Pour filets de perche, escalopes ou pour dresser des pâtes
- Longueur: 300 mm

Art. 091647

au lieu de CHF 6.50
CHF 5.20



maint. 15% rabais

6 Presse à pommes de terre

- En acier inox 18/10
- Avec perforations de 2.5 mm
- Levier bien en main
- Exécution extra lourde avec parties renforcées
- Longueur: 330 mm

Art. 015832

au lieu de CHF 79.00
CHF 67.00



7 Passoire robuste

- Qualité forte en inox 18/10 avec bords renforcés
- 2 poignées
- Anneau de fond renforcé
- Pourtour plein
- Fond avec perforations de 4 mm

Art. 098241

Contenance: 30 l
 Ø intérieur: 480 mm
 Hauteur: 210 mm

au lieu de CHF 298.00
CHF 253.00

Art. 098242

Contenance: 56 l
 Ø intérieur: 580 mm
 Hauteur: 280 mm

au lieu de CHF 440.00
CHF 374.00

8 Boîte à oeufs

- La livraison comprend 8 supports. Capacité par boîte: 3 à 4 supports de 30 oeufs chacun.
- En polyéthylène
- Pour une conservation des oeufs conforme HACCP
- Couvercle hermétique
- Propre au contact alimentaire
- Convient pour le lavage en machine
- Résistance aux températures de -40 à +90 °C

Art. 015831

au lieu de CHF 34.00
CHF 28.90



9 Conteneur de transport et de stockage

- Acier inoxydable
- Avec fond renforcé et deux poignées
- Sans couvercle

Art. 098545

Contenance: 20 l
 Ø 270 mm /
 hauteur: 360 mm

au lieu de CHF 240.00
CHF 204.00

Art. 098548

Contenance: 30 l
 Ø 300 mm /
 hauteur: 460 mm

au lieu de CHF 310.00
CHF 263.00

Art. 098549

Contenance: 50 l
 Ø 350 mm /
 hauteur: 550 mm

au lieu de CHF 390.00
CHF 331.00

Art. 098550

Contenance: 75 l
 Ø 400 mm /
 hauteur: 600 mm

au lieu de CHF 490.00
CHF 416.00

Cutters professionnels pour chaque utilisation

maint. 15 % rabais



1 Cutter de table

- Couvercle conçu pour permettre l'adjonction de liquides en cours de fabrication
- Couteau avec lames lisses en acier inoxydable inclus

Cutter de table R2

Contenance: 2.9 l
Vitesse: 1'500 tr/min.
Raccordement: 230 V / 0.55 kW
Dimensions: (L x P x H)
200 x 280 x 350 mm
Art. 096223

au lieu de CHF 1'240.00

» CHF 1'050.00

Cutter de table R4 VV

Contenance: 4 l
Vitesse: 300 – 3'000 tr/min.
Raccordement: 230 V / 1 kW
Dimensions: (L x P x H)
226 x 304 x 460 mm
Art. 094601

au lieu de CHF 2'460.00

» CHF 2'090.00

Cutter de table R5 VV

Contenance: 5.5 l
Vitesse: 300 – 3'000 tr/min.
Raccordement: 230 V / 1.3 kW
Dimensions: (L x P x H)
226 x 304 x 460 mm
Art. 094608

au lieu de CHF 3'210.00

» CHF 2'725.00



maint. 20 % rabais

2 Cutter vertical

- Cutter basculant en acier inoxydable
- Posé sur trois pieds
- Deux vitesses fixes
- Minuterie digitale de 0 – 15 min
- Système de sécurité magnétique et frein moteur
- Couvercle en polycarbonate transparent avec essuie-couvercle
- Livré avec cuve amovible et couteau à trois lames lisses en acier inoxydable

Cutter vertical R23

Contenance: 23 l
Vitesse: 1'500/3'000 tr/min.
Raccordement: 400 V / 4.5 kW
Dimensions: (L x P x H)
700 x 600 x 1250 mm
Art. 094620

au lieu de CHF 11'900.00

» CHF 9'500.00

Cutter vertical R45

Contenance: 45 l
Vitesse: 1'500/3'000 tr/min.
Raccordement: 400 V / 9 kW
Dimensions: (L x P x H)
760 x 600 x 1400 mm
Art. 094622

au lieu de CHF 18'200.00

» CHF 14'550.00

Cutter vertical R30

Contenance: 30 l
Vitesse: 1'500/3'000 tr/min.
Raccordement: 400 V / 5.4 kW
Dimensions: (L x P x H)
720 x 600 x 1250 mm
Art. 094621

au lieu de CHF 13'700.00

» CHF 10'950.00

Cutter vertical R60

Contenance: 60 l
Vitesse: 1'500/3'000 tr/min.
Raccordement: 400 V / 11 kW
Dimensions: (L x P x H)
810 x 600 x 1400 mm
Art. 094623

au lieu de CHF 29'800.00

» CHF 23'800.00

Egalement disponible comme blixer vertical

Blixer – de la purée très fine à la liquéfaction du contenu

Le Blixer / Cutter est muni d'une spatule en caoutchouc qui racle le bord de la cuve. Il permet d'obtenir une purée très fine ou une liquéfaction du contenu sans devoir ouvrir l'appareil durant son fonctionnement. Son champ d'application va de la préparation de plats créatifs dans les restaurants gastronomiques (Espumas) à l'utilisation en laboratoire en passant par la préparation de «repas liquides» pour les EMS et les hôpitaux.



maint. 15 % rabais

Blixer 6 V.V.

Contenance: 7 l
Vitesse: 300 – 3'000 tr/min.
Raccordement: 230 V / 1.5 kW
Dimensions: (L x P x H)
270 x 370 x 535 mm

Art. 094610

au lieu de CHF 3'950.00

➤ CHF 3'355.00



Blixer 4

Contenance: 4.5 l
Vitesse: 3'000 tr/min.
Raccordement: 230 V / 0.9 kW
Dimensions: (L x P x H)
226 x 304 x 460 mm

Art. 094607

au lieu de CHF 2'020.00

➤ CHF 1'715.00

Blixer 4 V.V.

Contenance: 4.5 l
Vitesse: 300 – 3'000 tr/min.
Raccordement: 230 V / 1.1 kW
Dimensions: (L x P x H)
226 x 304 x 480 mm

Art. 094603

au lieu de CHF 2'590.00

➤ CHF 2'200.00

Peu importe le produit, peu importe la quantité

Faites l'expérience des nouveaux moules en silicone pratiques Smoothfood. Les moules Smoothfood sont une solution pour améliorer la qualité de vie dans l'alimentation des personnes qui ont des problèmes de mastication et qui présentent des troubles de la déglutition. Les moules sont:

- dotés chacun d'un couvercle en silicone pour éviter les brûlures de congélation et les formations de peau
- 100% en silicone propre au contact alimentaire et revêtus d'une couche spéciale antiadhésive
- résistants au lavage en machine
- résistants à des températures de jusqu'à 230 °C
- résistants à des températures de congélation de jusqu'à -40 °C
- facilement empilables

1 Brocolis

6 parties
Art. 092550

2 Petites carottes

6 parties
Art. 092551

3 Petits pois

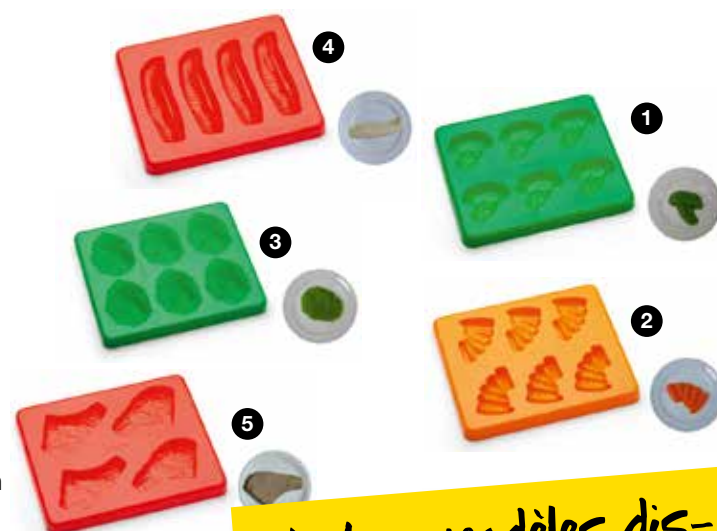
6 parties
Art. 092553

4 Filets de poisson

4 parties
Art. 092555

5 Côtelettes

4 parties
Art. 092556



➤ CHF 39.50

Autres modèles disponibles dans notre magasin en ligne

Nouveaux moules tendance et idées pour tablettes de chocolat



New

Dimensions des moules:
275 x 175 mm
3 pièces, cont. par moule env. 100 g

au lieu de CHF 25.00
CHF 20.00

Prix d'introduction
maint. 20% rabais

Tablette de chocolat «Crush»
Dimensions: 155 x 77 x 10 mm
Art. 019240



Tablette de chocolat «Fragment»
Dimensions: 155 x 77 x 10 mm
Art. 019217



Tablette de chocolat «Edelweiss»
Dimensions: 155 x 77 x 10 mm
Art. 019218



Tablette de chocolat «Pavé»
Dimensions: 155 x 78 x 10 mm
Art. 019219



Tablette de chocolat «Sparkling»
Dimensions: 155 x 77 x 12 mm
Art. 019239



Tablette de chocolat «Ola»
Dimensions: 155 x 77 x 10 mm
Art. 019241



Tablette de chocolat «Lovely»
Dimensions: 155 x 76 x 10 mm
Art. 019242

Préparez votre installation de froid pour l'avenir!



Notre planète subit un réchauffement climatique. Diverses mesures qui ont été prises dans plusieurs États devraient permettre de réduire les gaz à effet de serre et ainsi stopper le réchauffement climatique. Une part des plus récentes activités concerne aussi l'utilisation de fluides frigorigènes HFC dans les installations frigorifiques, les congélateurs, les chaînes de réfrigération des magasins et la climatisation. Ceux-ci utilisent encore en partie des fluides frigorigènes nocifs pour la couche d'ozone et causent des émissions de gaz à effet de serre. Une nouvelle ordonnance de l'Office fédéral de l'environnement devrait y faire face: certains fluides frigorigènes et installations de froid usuels seront désormais interdits à l'avenir. Le nouveau règlement est appliqué depuis le 1er janvier 2020. Il existe cependant quelques possibilités pour adapter votre installation existante.

Nouvelles réglementations pour les installations de froid et fluides frigorigènes

Selon l'ordonnance sur la réduction des risques liés aux produits chimiques, de nouvelles installations qui utilisent un fluide frigorigène dont le GWP (Global Warming Potential) est supérieur à 2500 ne pourront plus être construites. Le remplissage de fluide frigorigène GWP supérieur à 2500 (par ex. R 507) est cependant possible jusqu'à début 2030, mais sous certaines conditions. À partir de 2030, une interdiction complète du remplissage de réfrigérants définis dans l'ordonnance sur la réduction des risques liés aux produits chimiques sera appliquée.

Le délai de transition commence

Les plus anciennes installations de froid avec un fluide frigorigène GWP de ≥ 2500 ou une quantité de remplissage de l'installation équivalant à ≥ 40 tonnes de CO_2 (correspond à 10 kg R507) continueront ainsi d'être exploitées. Si ces installations devaient toutefois enregistrer des fuites ou avoir une panne avec perte de fluide frigorigène, les installations avec un équivalent de ≥ 40 tonnes de CO_2 et un GWP de ≥ 2500 du fluide frigorigène ne pourront être remplies qu'avec du réfrigérant recyclé lors du service ou des travaux de maintenance. La condition à cela: un contrôle d'étanchéité annuel doit confirmer l'étanchéité du système. Cette mesure devrait permettre de réduire de plus de la moitié les émissions de gaz à effet de serre et faire baisser les émissions d'hydrocarbures partiellement fluorés.

Le délai de conversion prend fin le 1er janvier 2030

Le nouveau règlement pour les installations HFC s'applique de la même manière à l'industrie, au commerce et à la climatisation. Il est déjà clair aujourd'hui que le changement est à venir. Le délai de conversion et/ou pour le remplacement des installations prend fin début 2030. À cette date, le remplissage sera aussi interdit.

Si vous possédez une installation de froid, vous pouvez déjà maintenant la convertir et la préparer pour l'avenir: pour adapter l'installation, le réfrigérant R507 sera par exemple remplacé par le R449A. Cependant, le changement pour un nouveau modèle répondant aux exigences de l'avenir et utilisant le

fluide frigorigène naturel CO_2 peut être aussi profitable: en général on estime la longévité d'une installation de froid de 15 à 20 ans environ. Selon la durée d'utilisation et l'état de l'installation, le passage anticipé à un nouvel appareil approuvé peut également être utile, étant donné que les nouveaux modèles sont aussi plus efficaces en matière d'énergie.

Possibilités de subsides attrayantes

La Fondation pour la protection du climat et la compensation CO_2 (Klik) soutient la conversion respectueuse du climat des installations existantes avec des fluides frigorigènes approuvés à l'avenir. L'investissement dans de nouvelles installations tournées vers l'avenir est aussi encouragé en conséquence. Il est important que toutes les demandes soient adressées avant la décision exécutoire. Ce n'est qu'ainsi que le subside pourra être déterminé. Klik soutient aussi l'adaptation de l'installation de froid existante même si celle-ci serait encore utilisable et que vous décideriez cependant, en tant qu'exploitant, de la remplacer. La nouvelle installation de froid devra cependant être aussi plus efficace en matière d'énergie. Votre conseiller chez Pitec ou Kolb Kälte vous informe volontiers sur les possibilités de conversion et les subsides. Utilisez dès maintenant le délai de dix ans pour trouver la bonne solution pour vous!



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

Batteurs-mélangeurs planétaires Varimixer: des appareils professionnels pour votre production

Les appareils professionnels en acier inoxydable, dotés de moteurs robustes et puissants pour une longue durée de vie. Vitesses réglables en continu. Peu encombrants et modulables avec différents accessoires.

maint. 15 % rabais



Batteur-mélangeur planétaire Varimixer AR 30 VL-1, inox

- Capacité: 30 litres
- Vitesse: variable
57 – 311 tr/min.
- Dimensions: (L x P x H)
570 x 912 x 1210 mm
- Racc: 400 V / 50 Hz / 1.0 kW
- Poids: 170 kg

Art. 414518

au lieu de CHF 10'200.00

CHF 9'180.00

Batteur-mélangeur planétaire Varimixer ERGO 60, inox

- Capacité: 60 litres
- Vitesse: variable
53 – 288 tr/min.
- Dimensions: (L x P x H)
757 x 1032 x 1830 mm
- Racc.: 400 V / 50 Hz / 3.0 kW
- Poids: 330 kg

Art. 414509

au lieu de CHF 25'730.00

CHF 23'160.00

Batteur-mélangeur planétaire Varimixer ERGO 100, inox

- Capacité: 100 litres
- Vitesse: variable
47 – 257 tr/min.
- Dimensions: (L x P x H)
762 x 1206 x 2029 mm
- Racc.: 400 V / 50 Hz / 4.0 kW
- Poids: 428 kg

Art. 414511

au lieu de CHF 35'740.00

CHF 32'160.00

Intéressé?

Contactez votre conseiller de vente.

Le contrôle des appareils selon la norme SNR effectué directement sur place

Un contrôle de l'appareil selon la norme SNR 462638 doit être effectué après une réparation électrique / maintenance des machines qui ont une prise européenne jusqu'à 32A et une prise T. La norme SNR 462638 décrit les tests prouvant que les appareils électriques ne posent pas de risque électrique à l'utilisateur ou à

l'environnement lorsqu'ils sont utilisés comme prévu.

Depuis le 1er janvier 2019, tous les techniciens de service de Pitec disposent des instruments nécessaires pour effectuer ce contrôle. Les appareils réparés ne doivent pas être apportés dans un atelier, étant donné que le technicien peut effectuer le contrôle

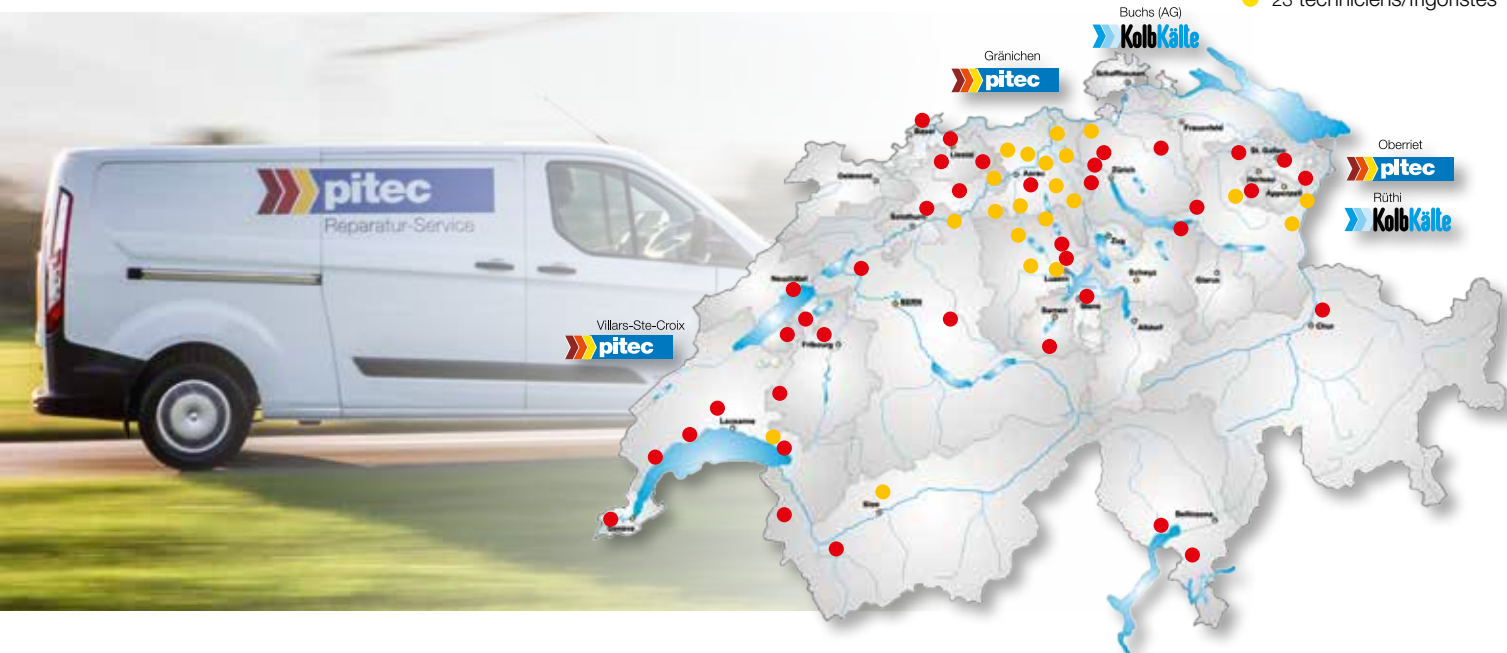
directement sur place. Depuis février 2020, les machines raccordées sont aussi contrôlées par Pitec.

Des cours de formation internes sont donnés, et chaque technicien de service participe en plus à un cours chez Electrosuisse.



Où que vous soyez, nous sommes proches de vous

- 39 techniciens en boulangerie
- 23 techniciens/frigoristes



Grand Casino de Lucerne: une variété de snacks au bar du casino



Mario Schmid, Chef de cuisine

Au Grand Casino de Lucerne tout tourne autour du poker - comment pourrait-il en être autrement - roulette et black jack. Mais aussi du point de vue culinaire, le casino a quelque chose à offrir: outre le restaurant méditerranéen Olivo, le Seecafé situé directement sur la promenade en bord de lac invite à s'y asseoir. Le bar propose une offre variée de snacks à celles ou ceux qui ont envie de manger un sim-

ple repas dans cet établissement de jeux. Cela est possible grâce au four ultrarapide Atollspeed. Depuis mi-2018, le bar est ouvert chaque jour, sans interruption de 11 heures à environ 4 heures du matin.

Le chef cuisinier Mario Schmid est responsable de l'offre étendue du menu au bar. Les hôtes internationaux ont le choix entre des hamburgers, chicken nuggets avec pommes frites, hot chicken, divers sandwiches ou penne à l'arrabiata. Tous les snacks sont préparés avec un seul four ultrarapide, c'est-à-dire avec le modèle AS300H. Une coloration et un croustillant parfaits sont obtenus en quelques secondes: le temps de cuisson est réduit par 20 comparé à d'autres modèles. Ceci grâce à la combinaison entre la convection dirigée et la technologie micro-ondes du four hybride.

«Nous avons vu l'Atollspeed dans un autre commerce et avons su que nous pourrions aussi l'utiliser dans notre bar du casino», nous dit Monsieur Schmid lors d'un entretien. «Il y a toujours deux à trois employés qui travaillent au bar. Nous n'avons pas spécialement engagé de cuisinier ici. Donc chaque employé du bar doit s'occuper des boissons, mais aussi des snacks. Une manipulation aisée de l'appareil est donc indispensable.



Tous les employés s'en sortent très bien avec le four ultrarapide Atoll-speed.»

La vitesse à laquelle les snacks peuvent être préparés et la qualité de leur goût ont aussi convaincu le chef de cuisine: «Nous maintenons un niveau gastronomique élevé dans tous les secteurs du casino, même lorsque le bar propose un autre choix que le restaurant ou le Seecafé. Avec l'Atoll-speed, nous pouvons répondre à cette exigence, même avec peu de place comme c'est souvent le cas dans un bar.» Cependant, la surface de cuisson de 317 x 311 millimètres offre suffisamment d'espace pour chauffer des mets qui auront un aspect appétissant et qui seront prêts à être dégustés.

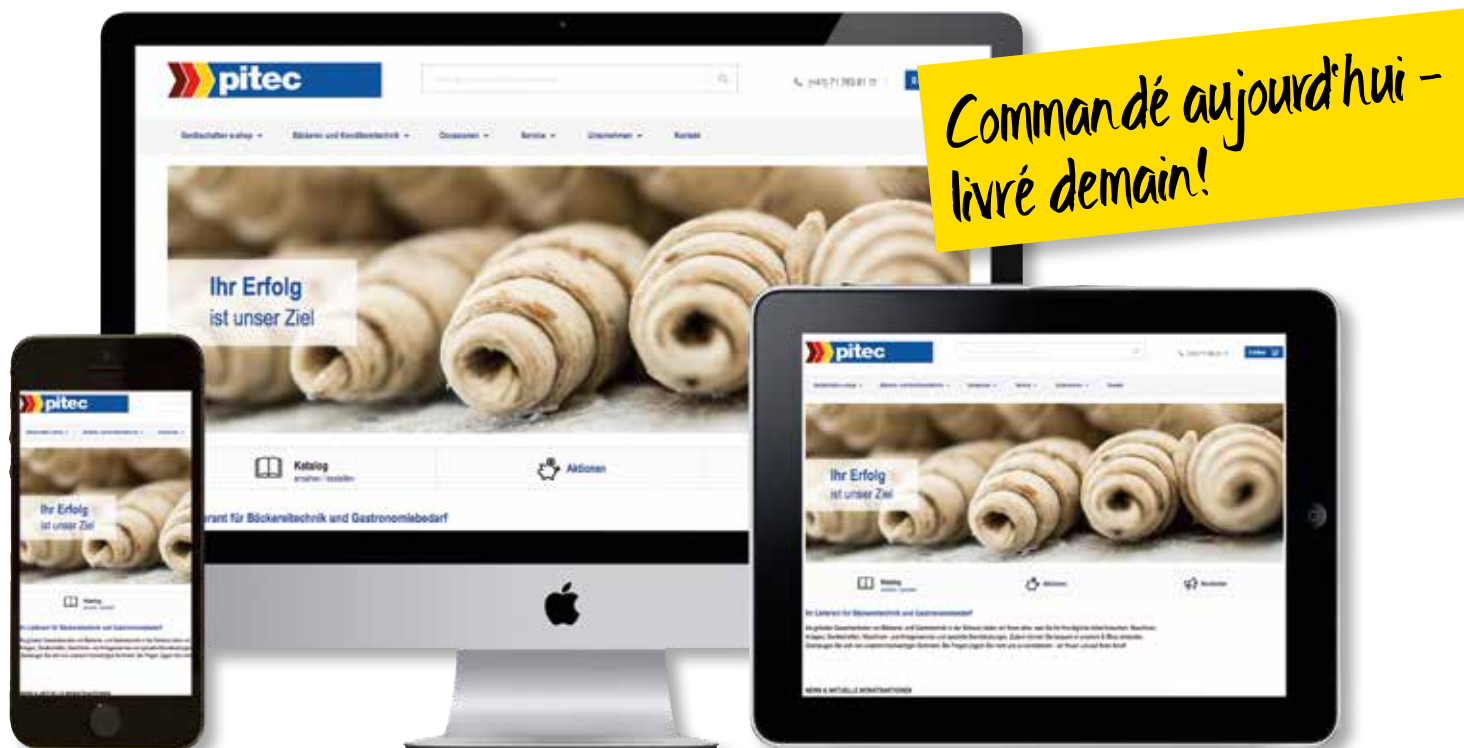
L'utilisation du four ultrarapide Atoll-speed au Grand Casino de Lucerne montre comment une offre culinaire étendue peut être créée dans un espace restreint et en toute simplicité. Des programmes de cuisson prédéfinis permettent de préparer encore plus rapidement des plats souvent commandés.

Atollspeed – des snacks chauds et croustillants en quelques secondes



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
bellenberg@pitec.ch



www.pitec.ch

Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 30 avril 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-St-Croix
Tél. 021 632 94 94, Fax 021 632 94 99
info@pitec.ch, www.pitec.ch

