

pitec occasions

Juillet-Août | 2020

Pétrin à spirale SE 120

- Avec 2 minuteriers et 2 vitesses
- Capacité de pâte: 3 à 120 kg
- Capacité de farine: 75 kg
- **Avec nouvelle commande**
- Avec protection contre la poussière de farine

Dimensions (L x P x H):
780 x 1600 x 1380 mm / 1840 mm
Raccordement: 400 V / 6.3 kW / 20 A

Livraison: 6-8 semaines
Pitec révision complète

› CHF 23'400.00
› CHF 5'000.00

Cuve complémentaire

Symbol de l'image



révision
complète

Planétaire Artofex RG6

- Machine entièrement vérifiée
- Accessoires: cuve de 60 l, 1 crochet à pétrir, 1 palette mélangeuse, 1 fouet
- Commande: disjoncteur de protection de moteur, marche/arrêt, moteur mécanique à 3 vitesses

Dimensions (L x P x H): 962 x 805 x 1631 mm
Raccordement: 400 V / 1.5 kW

Livraison: 2-4 semaines
Pitec prêt à fonctionner
Garantie: 6 mois

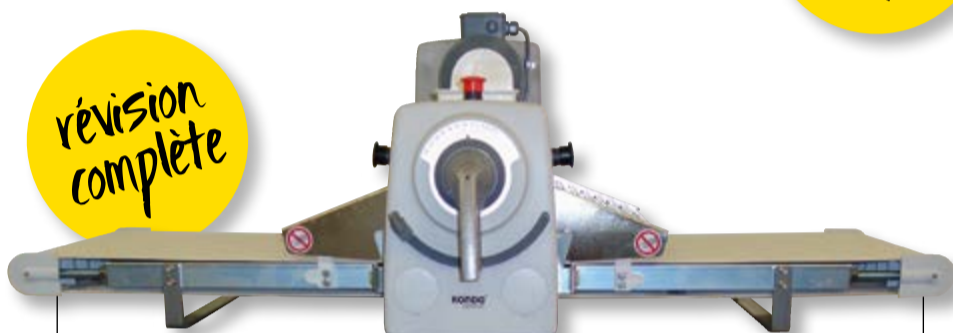
au lieu de CHF 8'900.00
› CHF 7'565.00

prêt à
fonctionner

maint. 15% rabais



révision
complète



Laminoir Seewer STM 513

- Modèle de table
- Largeur tapis 475 mm
- Ouverture des cylindres: max. 30 mm

Dimensions:
(L x P x H) 1550 x 1040 x 500 mm
Raccordement: 400 V / 0.75 kW

Délai de livraison: 2-4 semaines
Révision complète

› CHF 5'350.00

Four à pâtisserie Sveba Dahlen DC-32

- Chauffage électrique
- Pour 6 plaques de 580 x 780 mm
- 3 étages, avec vapeur
- Etuve pour 8 plaques à pâtisserie
- Hauteur int. des chambres 3 x 16 cm
- 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

› CHF 10'880.00

révision
complète



au lieu de CHF 12'800.00
maint. 15% rabais

Batteuse Kolb 40 l

- Avec une cuve en inox de 40 l
- 3 fouets (fils fins, moyens, larges) incl.
- Tête de la machine: peinture refaite
- Socle et support en acier inox
- Raccordement pour le gaz avec protection d'allumage (plus-value de CHF 650.00)
- Commande: disjoncteur de protection de moteur, marche/arrêt

Dimensions (L x P x H): 500 x 900 x 1590 mm
Raccordement: 400 V / 1.5 kW
Livraison: 2-4 semaines, peinture refaite
Pitec révision complète, garantie: 12 mois

› CHF 10'800.00

Symbol de l'image



révision
complète

Diviseuse-bouleuse Daub

- Entièrement automatique
- 30 divisions
- Modèle 4, plage de poids 40 - 130 g
- Tête interchangeable
- 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: 2-4 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

Juillet-Août | 2020

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 13'990.00

machines 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

machines de démo



Symbole de l'image

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 37'500.00

machines de démo



Pétrin à deux bras Gio 50

- Commande par deux minuteries, 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 8'990.00

machines de démo



Four modulaire Mondial Domino 2T 53/65 Activ

- Hotte avec condensateur
- Avec étuve
- Pour 2 plaques 530×650 mm (par étage)
- Façade en inox
- Fonction „Sleep“
- Hauteurs intérieures des chambres: 2 x 180mm et 1 x 250mm
- Chaque étage équipé d'un appareil vapeur

Dimensions intérieures des chambres:
(L×P×H) 1100×680×180/250 mm
Dimensions extérieures: (L×P×H)
1490×1390×2315 mm
Surface de cuisson: 3 étages à 0.75m²
Raccordement: 400 V / 35.16 kW
Art. 425830

›CHF 18'300.00

machines de démo



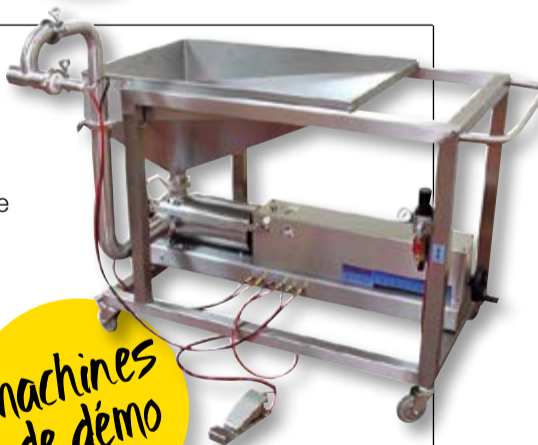
Unifiller XL Depositor

- Avec un entonnoir de 227 litres
- Pistolet à dosage manuel XL 1.5"
- Un cylindre 5" (pour un volume de dosage de 306 à 3059 ml) incl.

Dimensions: (L×P×H)
1450×790×1120 mm
Raccordement de pression: 7 bar
Art. 441304

›CHF 21'500.00

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

machines de démo

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

