pitec actuel

Juillet-Août | 2020

Top!

Unifiller ELF 400: le dosage exact

Le modèle pour débuter, ELF 400, a été développé comme petite bête de somme et véritable aide à la production. La machine à doser assure en un tour de main une mise en portions précise et au poids près. Pour son nettoyage, elle peut être entièrement démontée en quelques secondes. Extrêmement solide et toujours prête à l'emploi, la ELF 400 devient vite un élément important dans votre production.

Ses avantages:

- peu encombrante – s'adapte à chaque table
- contrôle de la vitesse et de la mise en portions
- nettoyage rapide
- démontage facile et changement de produit sans outil nécessaire

Prix: dès **CHF 6'450.00**

pitec

Plaisirs estivaux

Chère cliente, cher client,

L'été est la saison des longues soirées, des nuits tièdes et des journées bien ensoleillées. Combien de fois avons-nous souhaité ces dernières semaines et ces derniers mois pouvoir à nouveau en profiter ensemble? Sentir les rayons chauds du soleil sur notre peau ou découvrir ensemble une nouveauté culinaire? Les restaurants y jouent un rôle important: un rendez-vous pour un dîner en terrasse, pour boire un verre dans une brasserie avec terrasse en plein air – et déjà nous retrouvons tous les moments agréables que nous offre l'été.

Des glaces rafraîchissantes (préparées soi-même!), dans toutes les variétés de parfums nous font également plaisir. Avec les machines à glaces de Carpigiani, vos glaces ne seront pas seulement réussies mais aussi d'excellente qualité: les glaces sont si savoureuses que l'on se croirait pour un instant être au centre de l'Italie. Carpigiani s'est, depuis sa fondation en 1946, établie comme leader de marché dans le secteur des machines à glaces. En pages 4 à 6, nous avons sélectionné pour vous un choix de machines à découvrir. Et si déjà nous parlons de produits froids, notre service se tient naturellement à votre disposition pour votre technique de réfrigération également pendant les mois de chaleur, dans toute la Suisse et 24 heures sur 24. Veuillez simplement nous contacter.

Je vous souhaite un été plein de succès.

Stephan Mösli
Product Management Gastronomie

Doser: simplement et proprement

Unifiller iSpot
Grâce à son design convivial, l'iSpot Depositor vous permet de doser des produits lisses directement d'une cuve ou d'un bidon. Cette machine aux multiples possibilités d'utilisation peut être aussi équipée des différents accessoires Unifiller et convient ainsi parfaitement à la préparation de desserts de belle présentation, à la pulvérisation de gels ou de sirops ou comme mini pompe de transfert pour le remplissage d'entonnoirs.

Ses avantages:
- dosage rapide, simple et propre de différentes quantités de produits
- aspiration directe d'une cuve ou d'un bidon
- démontage et changement de produit facilités, nettoyage rapide

Données techniques
- Dimensions: (L x P x H) 710 x 560 x 1750 mm
- Quantités de dosage: 1,5" (15 – 118 ml) ou 2" (30 – 221 ml), à indiquer lors de la commande
- Vitesse: jusqu'à 150 portions par minute (env. 9000 portions / h)
- Pression opératoire: env. 5 – 6 bars
- Poids: env. 90 kg

Prix: dès
› CHF 10'340.00

Des chariots à assiettes parfaits de Cambro pour tout usage

CAMBRO

Chariot à assiettes ADCS
- Fabrication robuste en polyéthylène
- Poignées moulées, ergonomiques des deux côtés
- Séparateurs solides et sûrs
- Housse hygiénique en matière synthétique incl.
- 2 roulettes fixes et 2 roulettes pivotantes
- Nbre de colonnes par chariot: 6
- Taille des assiettes: de Ø 11.7 cm à Ø 33 cm
- Assiettes par colonne: env. 45 – 60 pièces
- Capacité de charge max.: 227 kg
- Dimensions: (L x P x H) 730 x 960 x 810 mm

Art. 095063
granité gris

Art. 095063.01
noir

Art. 095063.02
bleu

au lieu de CHF 1'420.00
› CHF 1'205.00

maint. 15% rabais

New

Chariot à assiettes compact ADCSC
- Contenu maximum sur un espace restreint
- Poignées moulées des 4 côtés
- Séparateurs facilement déplaçables
- Housse de protection incl.
- Nbre de colonnes par chariot: 4
- Taille des assiettes: de Ø 22.9 cm à Ø 30.5 cm
- Empilage des assiettes: 4 – 5 colonnes, jusqu'à 280 assiettes
- Capacité de charge max.: 227 kg
- Dimensions: (L x P x H) 686 x 686 x 807 mm
- Couleur: granité gris

Art. 095064

au lieu de CHF 1'200.00
› CHF 1'020.00

La perfection dans les glaces

Pasteurisation pour les professionnels avec le **Pastomaster XPL**

Refroidissement et maturation
Refroidissement à 4 °C, conservation et maturation sans réchauffement

Haute pasteurisation à 85 °C
Le cycle le plus utilisé pour une hygiène maximale

Pasteurisation intermédiaire
Températures ajustables entre 65 °C et 95 °C

Basse pasteurisation à 65 °C
Pasteurisation délicate pour conserver la qualité des ingrédients

Pasteurisation du chocolat à 90 °C
Fusion parfaite du cacao et de la glace avec le maximum d'arôme

Sirop de sucre à 90 °C
Production de sirop pour les mélanges à base d'eau

Sucre inverti
Production d'édulcorant pour réduire les parts solides

Vous découvrirez cette turbine à la page suivante!

CARPIGIANI

Production de glaces artisanales avec les machines de la série XPL de la maison Carpigiani.

Waouh!

Tout ce qu'elle peut faire.
Trois programmes de réfrigération modifiables, adaptés à trois différents types de production: **la turbine Labo XPL**

Gelato
Avec une production de froid plus élevée, l'opérateur peut toujours modifier la densité de la glace pour l'adapter à ses exigences.

Sorbet
Ce programme produit moins de froid pour obtenir des glaces aux fruits ou des sorbets plus délicats et plus savoureux.

Slush
Ce programme cristallise parfaitement les cremolate di frutta et donne un produit toujours homogène.

La technologie pour une production plus efficace

Confort

Hygiène

Sécurité

Accessoires

Top!

CARPIGIANI Pastomaster XPL/P
Pasteurisateur haut de gamme refroidi à l'eau et entièrement contrôlé électroniquement, avec une «technologie de bol» Carpigiani brevetée pour la production des plus belles structures de mélange pour une crème glacée crémeuse. Échange de chaleur/froid très rapide, donc très économe en énergie, temps de pasteurisation très court. Contrôle et surveillance entièrement électroniques de tous les processus de pasteurisation. Le robinet hygiénique est chauffé/refroidi pendant toute l'utilisation!

Caractéristiques techniques	Quantité (litre)		Tension nominale et protection des fusibles		Dimensions en cm (à la base)			Poids net
Pastomaster	Min.	Max.	kW	A	Largeur	Profondeur	Hauteur	kg
60 XPL P	16	60	7	16	35	86	103	162
120 XPL P	30	120	11,2	32	65	86	103	269

Pompe échangeur
Les ingrédients sont mélangés et pasteurisés à l'intérieur du bol de la pompe échangeur, situé au fond de la cuve. Cette technologie exclusive brevetée Carpigiani garantit

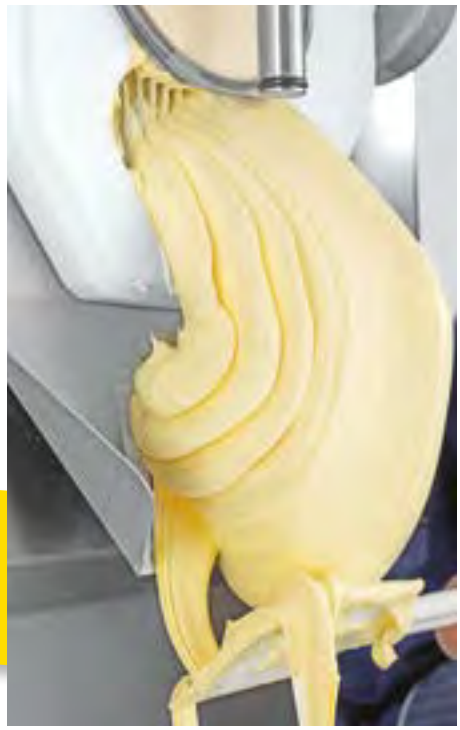
- **une haute micronisation**, étant donné que l'accouplement millimétrique bol-agitateur et les différentes vitesses d'agitation réduisent les globules graisseux à des dimensions particulièrement fines pour obtenir une glace fine et crémeuse.

- **une efficacité supérieure**, étant donné qu'il est également possible de réaliser des quantités minimales sans risquer de brûler le mélange. Le transfert direct de chaleur/froid évite les incrustations de produit, si bien que la performance et la consommation d'énergie restent longtemps constantes.

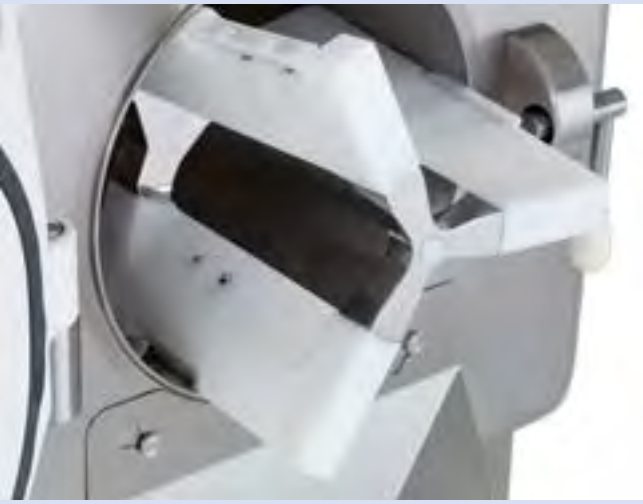
Turbine pour la production de glace artisanale

CARPIGIANI Turbine Labo XPL P
Les Labo XPL P sont des turbines électroniques faciles à utiliser, simples à gérer et utiles dans chaque laboratoire à glaces. Elles sont solides, infatigables et offrent par leurs angles arrondis une sécurité optimale pour l'opérateur.

Appelez votre conseiller de vente!



Caractéristiques techniques	Production horaire		Quantité de mélange par cycle		Tension nominale et protection des fusibles		Dimensions en cm (à la base)			Poids net
LABO	kg	Litres	Min. kg	Max. kg	kW	A	Largeur	Profondeur	Hauteur	kg
20 30 XPL P	18/30	25/40	3	5	4	12	52	65	140	230
30 45 XPL P	20/45	28/60	3,5	7,5	5,2	16	52	65	140	270
40 60 XPL P	30/60	42/84	5	10,5	6	16	52	65	140	320
50 90 XPL P	35/90	49/135	6	13	7	20	52	65	140	330
60 110 XPL P	40/110	56/152	7	17	7,5	25	52	85	140	350



Hard-O-Tronic. Un système unique qui garantit une glace parfaite. Le display LCD indique en permanence la valeur de la consistance programmée et celle de la glace dans le cylindre. En pressant les touches flèches «haut» et «bas», l'opérateur peut également intervenir dans le système à tout moment pour obtenir un résultat parfait.

Agitateur POM. Sans arbre central et avec larges pales imperméables au froid pour permettre l'extraction intégrale de la glace. L'agitateur solide dispose de racleurs auto-réglants (facilement démontables) qui garantissent un raclage exact de la couche de glace sur le cylindre.

Post-refroidissement. Pour relancer le froid pendant l'extraction et ainsi maintenir la qualité de la consistance de la glace qui sort en dernier.

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

Les friteuses de table éprouvées

Valentine SWISS MADE

- Entièrement en acier inoxydable
- Cuve emboutie, sans soudures
- Cuve amovible aux angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Utilisation aisée grâce à un seul bouton de commande
- Système interactif pour une performance maximale

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

Art. 094129

au lieu de CHF 4'550.00
› CHF 3'865.00

maint. 15% rabais

2 TF7 Turbo
- Cuve: 7 litres
- Dimensions: (L×P×H) 280×415×265 mm (cuve)
- 420 mm (total)
- Panier: (L×P×H) 235×220×105 mm
- Raccordement: 400 V / 4.6 kW

Art. 094072

au lieu de CHF 950.00
› CHF 805.00

3 TF77 Turbo
- 2 cuves de 7 litres
- Dimensions: (L×P×H) 560×415×265 mm (cuve)
- 420 mm (total)
- 2 paniers: (L×P×H) 235×220×105 mm
- Rccordement: 400 V / 2×4.6 kW

Art. 094074

au lieu de CHF 1'835.00
› CHF 1'555.00

4 EVO 2200 Turbo
- 2 cuves: 7-8 litres
- Dimensions: (L×P×H) 400×600×850 mm (cuve)
- 900 mm (total)
- 2 paniers: (L×P×H)
- 270×205×135 mm
- Raccordement: 400 V / 2 x 11 kW

Art. 094085

au lieu de CHF 6'315.00
› CHF 5'365.00

Autres modèles disponibles sur demande

Nettoyage, assurance de la qualité et 50% d'économie!

- **Jusqu'à 50 % d'économie:** avec Vito, vous épargnez de l'argent, de l'huile, du temps de travail, de la place de stockage et des frais de transport.
- **Nettoyage facile:** VITO est en acier inoxydable et donc résistant au lave-vaisselle. Grâce à sa construction modulaire, l'appareil peut être lavé dans chaque lave-vaisselle.
- **Qualité constante:** avec VITO, vous assurez la qualité standard de toutes vos fritures, étant donné que votre huile est toujours propre.

Appareil à filtrer l'huile VITO
Simplement placer l'appareil dans la friteuse en activité, presser le bouton, terminé. Après le processus de filtrage d'une durée de quelques minutes seulement, le filtreur VITO s'arrête automatiquement. Le fonctionnement de la friteuse n'est pas interrompu pendant le cycle de filtrage!

- Filtration: jusqu'à 5 µm
- Durée du cycle: 4.5 minutes
- Température: max. 200 °C

Filtres de rechange offerts

1 paquet de filtres de rechange (100 pièces) d'une valeur de CHF 165.00 vous sera offert à l'achat d'un appareil à filtrer l'huile VITO 30, 50 ou 80.

1 Vito 30
- Pour 1 à 3 friteuses de max. 12 l
- Filtre jusqu'à 30 l par minute
- Profondeur d'aspiration env. 20 cm
- Absorption des particules: 0.8 kg
- Dimensions: (L×P×H) 116×176× 356 mm
- Poids: 6.3 kg
- Raccordement: 230 V

Art. 094480

›CHF 1'780.00

2 Vito 50
- Pour 1 à 4 friteuses de max. 20 l – saleté légère à moyenne
- Filtre jusqu'à 50 l par minute
- Profondeur d'aspiration: env. 35 cm
- Absorption des particules: 1.3 kg
- Dimensions: (L×P×H) 116×191×398 mm
- Poids: 7.7 kg
- Raccordement: 230 V

Art. 094485

›CHF 2'600.00

3 Vito 80
- Pour toutes les friteuses à partir de 20 l – saleté moyenne à forte
- Filtre jusqu'à 80 l par minute
- Profondeur d'aspiration: env. 45 cm
- Absorption des particules: 2.5 kg
- Dimensions: (L×P×H) 116×185×487 mm
- Poids: 9.2 kg
- Raccordement: 230 V

Art. 094488

›CHF 2'990.00

Appareil de mesure d'huile de friture

Appareil de mesure d'huile de friture Testo 270
Changez l'huile de friture exactement au bon moment, avec la certitude de satisfaire à l'hygiène alimentaire et sans toutefois gaspiller une huile de friture précieuse.

Art. 016879

›CHF 459.00

- Mesure directement dans l'huile de friture chaude
- Capteur incassable, revêtu d'une couche de protection métallique
- Résultats de mesure rapides et précis en %TPM et °C
- Choix de deux valeurs limites
- Alarme acoustique et optique
- TopSafe, capot de protection imperméable, classe de protection IP65 garantie
- Etendue 0,0 – 40,0 % TPM, +40 – +200 °C
- Dimensions: (L×P×H) 170×50×300 mm

L'auxiliaire idéal dans chaque cuisine

Emulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir ou cuire: Robot Cook® est une machine de cuisine unique pour la préparation de plats chauds ou froids. Robot Cook® stimule l'imagination. Il est l'assistant idéal pour réaliser des recettes attractives et épargner du temps et du travail.

Gain de temps maximum dans la préparation de nombreux plats

Sauces (béchamel, béarnaise, hollandaise, etc.), risottos, crèmes, pâtes à choux, masses pour glaces, soupes, pestos, légumes en purée, beurre aux herbes.

Robot Cook

- Cuve en inox de 3,7 litres, avec poignée (capacité liquide de 2,5 litres)
- Puissance de chauffe jusqu'à 140 °C (ajustable au degré près)
- Moteur à haute vitesse pour un usage intense
- Couteau avec lames inox micro-dentées
- Cuve, couteau et couvercle résistants au lave-vaisselle
- 4 fonctions vitesse:
  vitesse variable de 100 à 3500 tr/min.
  haute vitesse Pulse/Turbo de 4500 tr/min.
  vitesse de mélange «R-Mix» en rotation inverse du couteau de -100 à -500 tr/min.
  vitesse intermittente: plusieurs rotations de couteau avec vitesse réduite toutes les 2 secondes
- Dimensions: (L×P×H) 226×338×522 mm
- Poids: 13.5 kg
- Raccordement: 230 V

maint. 20 % rabais

Art. 094618
au lieu de CHF 3'100.00
› CHF 2'480.00

Le clip Pitec de fermeture pour sacs

Le clip de fermeture solide pour sacs jusqu'à 25 kg ! – idéal pour la farine, le riz, les ingrédients, les épices. Il protège également des odeurs, de la vermine et de l'humidité. Et incroyablement pratique : en plus de fermer, il est muni d'une poignée pour transporter ou vider le sac.

Dimensions L x P x H:
410 x 50 x 125 mm
Art. 017759

au lieu de CHF 32.00
› CHF 24.00

Des snacks chauds et homogènes grâce au four ultrarapide Atollspeed

Monsieur Schefer gère déjà en troisième génération la boulangerie-pâtisserie-confiserie du même nom à Einsiedeln, dans le canton de Schwytz. Einsiedeln, qui est situé au sud du lac de Zurich, est le lieu de pélerinage le plus fréquenté de Suisse, mais aussi une étape sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Celui qui en soi ne connait pas très bien Einsiedeln peut facilement trouver la boulangerie-pâtisserie-confiserie Schefer – elle est, en définitive, avec ses plus de 130 collaboratrices et collaborateurs, un des plus importants employeurs de la région d'Einsiedeln. Les produits locaux et le slow baking ont une importance particulière pour le chef d'entreprise qu'est Monsieur Schefer: il se fournit par exemple en farine ou en lait directement dans la région. Avec le slow baking, l'équipe laisse aux pâtes à pain jusqu'à 72 heures pour développer leur plein arôme. Cela n'a pas seulement un impact positif sur la qualité et le goût des produits boulangers, mais également sur leur durée de conservation.

Il est cependant important dans les sept filiales Schefer de faire profiter de la rapidité, mais pas moins de la haute qualité. Six magasins sont équipés d'un four ultrarapide Atollspeed. C'est justement à midi qu'il est utilisé presque en permanence. Le choix de snacks que propose l'équipe Schefer à ses clients est plutôt du genre classique: du gâteau au fromage aux hot panini ou burgers, mais toutefois d'une grande variété. De nombreux clients savent aussi apprécier un casse-croûte chaud. «Les fours sont intégrés directement dans le local de vente. Le personnel de vente est donc toujours auprès des clients et peut en même temps prendre d'autres commandes ou déjà encaisser. Nous pouvons chauffer les snacks devant les yeux du client – et les lui servir fraîchement préparés après une fraction de secondes seulement.»

La manipulation du four ultrarapide Atollspeed est simple: la deuxième série de ce four est contrôlée par écran tactile. A part les favoris individuels, des images peuvent être également intégrées. «La fonction est si pratique pour nous qu'elle nous permet de programmer tous les snacks avec précision», explique Monsieur Schefer. «Je peux entrer les paramètres pour une tranche de gâteau au fromage ou deux tranches et ainsi standardiser notre qualité gustative. Les tranches ont la même saveur et la même température à l'intérieur.» Depuis que le four ultrarapide Atollspeed est sur le marché, il fait partie intégrante de la boulangerie-pâtisserie-confiserie Schefer. Cela fait maintenant huit ans déjà. «Auparavant notre assortiment de snacks était plutôt restreint. Tout ne pouvait pas être chauffé au micro-ondes. Souvent après avoir réchauffé, l'intérieur du snack n'était pas encore chaud alors que l'extérieur fumait déjà. Avec l'introduction de l'Atollspeed, ce dilemme fait désormais partie du passé», se souvient Monsieur Schefer. Depuis lors, les snacks chauds et rapidement prêts sont de plus en plus demandés. C'est pourquoi le four Atollspeed est resté jusqu'à ce jour un fidèle auxiliaire dans la boulangerie-pâtisserie-confiserie Schefer.

La boulangerie-pâtisserie-confiserie Schefer à Einsiedeln travaille depuis des années avec le four Atollspeed.

Des appareils micro-ondes professionnels pour chaque situation

maint. 15 % rabais

❶

❷

De la catégorie 1000 watts

❶ Micro-ondes NE-1027
- Puissance thermique: 1000 watts (max.), 1 magnétron
- 1 étage
- Charnière de porte à gauche
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures: (L×P×H) 510×360×306 mm
- Cavité: (L×P×H) 330×330×200 mm
- Capacité du four: 22 litres
- Raccordement: 230 V / 1.49 kW

Art. 094258

au lieu de CHF 990.00
› CHF 840.00

De la catégorie compactibilité

❷ Micro-ondes NE-1843
- Puissance thermique: 1800 watts (max.), 2 magnétrons
- 1 étage
- Charnière de porte à gauche
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures: (L×P×H) 422×508×337 mm
- Cavité: (L×P×H) 330×310×175 mm
- Capacité du four: 18 litres
- Raccordement: 230 V / 2.83 kW

Art. 094260

au lieu de CHF 2'130.00
› CHF 1'810.00

❷ Micro-ondes NE-2143-2
- Puissance thermique: 2100 watts (max.), 2 magnétrons
- 2 étages
- Charnière de porte à gauche
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures: (L×P×H) 422×508×337 mm
- Cavité: (L×P×H) 330×310×175 mm
- Capacité du four: 18 litres
- Raccordement: 230 V / 3.16 kW

Art. 094261

au lieu de CHF 2'380.00
› CHF 2'020.00

Modèles programmables

disponibles sur demande

3

Panasonic

De la catégorie gourmet (GN1/1)

3 Micro-ondes NE-1840
- Puissance thermique: 1800 watts (max.), 4 magnétrons
- 2 étages
- Ouverture de la porte vers le bas
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures: (L×P×H) 650×526×417 mm
- Cavité: (L×P×H) 535×330×250 mm (convient pour GN 1/)
- Capacité du four: 44 litres
- Raccordement: 230 V / 3.2 kW

Art. 094263

au lieu de CHF 3'500.00
›CHF 2'975.00

3 Micro-ondes NE-2140
- Puissance thermique: 2100 watts (max.), 4magnétrons
- 2 étages
- Ouverture de la porte vers le bas
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures (L×P×H): 650×526×471 mm
- Cavité: (L×P×H) 535×330×250 mm (convient pour GN 1/1)
- Capacité du four: 44 litres
- Raccordement: 400 V / 3.65 kW

Art. 094264

au lieu de CHF 3'830.00
›CHF 3'250.00

3 Micro-ondes NE-3240
- Puissance thermique: 3200 watts (max.), 4 magnétrons
- 2 étages
- Ouverture de la porte vers le bas
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures (L×P×H): 650×526×471 mm
- Cavité: (L×P×H) 535×330×250 mm (convient pour GN 1/1)
- Capacité du four: 44 litres
- Raccordement: 400 V / 4.96 kW

Art. 094265

au lieu de CHF 4'590.00
›CHF 3'900.00

Plateaux de service Cambro aux propriétés excellentes

- pour les hôpitaux, homes, écoles, cantines, buffets self-service, cafés et restaurants
- disponibles dans différentes grandeurs
- grand choix de couleurs et de motifs
- plateaux de diverses formes
- plateaux creux ou avec bord profilé relevé
- avec surface lisse, structurée ou antiglisse
- unité de vente 12 pièces

Plateau de service en polyester
- Polyester renforcé de fibre de verre
- Excellente résistance
- Incassable et résistant à l'abrasion
- Supporte le lave-vaisselle
- Résistance thermique de -40 à +140 °C
- Couleur à choix selon le type de plateau

Plateau de service GN 1/1
530 x 325 mm, avec bords aplatis

Art. 094950
› CHF 19.50

Plateau de service GN 1/2
325 x 265 mm, avec bords aplatis

Art. 094951
› CHF 13.00

Plateau de service Euronorm
530 x 370 mm, avec bords aplatis

Art. 094952
› CHF 20.00

Plateau de service pour les cantines
460 x 344 mm, avec bords aplatis

Art. 094955
› CHF 18.00

Plateaux de service en polyester (aspect bois)
- Polyester haute performance avec décor en bois texturé
- Excellente résistance, incassables et résistants à l'abrasion
- Supportent le lave-vaisselle
- Résistance thermique dE -40 à +90 °C
- Décor à choix selon le type de plateau

Plateau de service GN 1/1
530 x 325 mm, aspect bois

Art. 094960
› CHF 31.00

Plateau de service Euronorm
530 x 370 mm, aspect bois

Art. 094961
› CHF 34.50

Composez votre choix de plateaux, individuellement en fonction de vos besoins et exigences. Demandez-nous!

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 × P × H) 981 × 787 × 1760 mm (avec capot ouvert)
- Prix y.c. 1 grille de découpe

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

Art. 420053

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

La façonneuse horizontale parfaite

La machine correspond aux nouvelles normes de sécurité, elle est facile à nettoyer et nécessite peu d'entretien.

Compacte, performante et particulièrement avantageuse – tels sont les grands avantages de la SUPER MAJOR de BONGARD. Elle vous permet de réaliser des pains de sils, sandwiches, bretzels, tresses, pains allongés ainsi que des baguettes de manière rapide et précise.

Super Major
Dimensions (L × P × H):
1010 × 800 × 690 mm
Raccordement: 400 V / 0.55 kW
Poids: 132 kg

Art. 427024

au lieu de CHF 9'060.00
› CHF 8'150.00

Support adapté
en inox, amovible

Art. 427024.001

au lieu de CHF 700.00
› CHF 630.00

La bonne machine à glace pour chaque occasion

Générateur de glace IM Hoshizaki

- Châssis en acier inoxydable avec poignée de porte intégrée
- Econome en énergie grâce à une isolation expansée
- Avec un circuit de l'eau presque fermé pour une meilleure protection contre la pénétration d'impuretés
- Ventilation sur la partie frontale, convient pour l'encastrement
- Taille des cubes de glace: 28 × 28 × 32 mm
- Réfrigérant R290, neutre pour l'environnement

pour glaçons

Générateur de glace IM-21CNE-HC
Quantité de production: 25 kg / 24 h
Réservoir de stockage: env. 11.5 kg
Dimensions: (L × P × H) 398 × 446 × 695 mm
Raccordement: 230 V / 0.23 kW
Poids: 34 kg
Pieds en option
Art. 094291

au lieu de CHF 1'980.00
› CHF 1'683.00

Générateur de glace IM-30CNE-HC
Quantité de production: 30 kg / 24 h
Réservoir de stockage: env. 11.5 kg
Dimensions: (L × P × H) 398 × 446 × 695 mm
Raccordement: 230 V / 0.23 kW
Poids: 34 kg
Avec pieds de 92 – 127 mm
Art. 094292

au lieu de CHF 2'320.00
› CHF 1'972.00

Domaines d'utilisation:

- bars/cafés, hôtels, restaurants: pour le refroidissement des boissons

pour pépites de glace

Machine à glaçons FM

- Châssis en acier inoxydable avec poignée de porte intégrée
- L'hélice transporteuse est en double acier inoxydable durci. L'hélice transporteuse en combinaison avec les roulements de carbone travaille de manière optimale dans des environnements rudes et humides
- Maniement très simple
- Ne forme pas de grumeaux dans le réservoir de stockage à glace

Machine à glaçons FM150
Capacité de production (en 24h): 140 kg
Réservoir de stockage: ca. 57 kg
Dimensions (L × P × H): 940 × 600 × 800 mm
Raccordement: 230 V / 0.65 kW
Art. 432034.035

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

Domaines d'utilisation:

- Boulangerie: pour une température optimale de la pâte (selon le type de viennoiseries, 10–30% du coulage est remplacé par de la glace en pépites)
- Catering, restaurants: dans les vitrines réfrigérées pour garder les produits au frais

Kärcher a la solution adaptée à chaque problème de saleté

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

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

Art. 094735

au lieu de CHF 4'355.00
› CHF 3'700.00

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

Aspirateur eau et poussières Kärcher NT 50/1 Tact Te L
- L'aspirateur eau/poussières puissant et fiable de Kärcher aspire de grandes quantités de poussières fines, de saletés grossières ou liquides dans son réservoir de 50 litres, tout en assurant un travail sans interruption ni soulèvement de poussières ainsi qu'un environnement propre
- Grâce à son verrouillage rapide, le guidon réglable s'adapte simplement à la taille de l'opérateur
- Flexible de vidange résistant aux hydrocarbures pour vidanger confortablement les liquides

Données techniques
- Suceur eau et poussières: 360 mm
- Contenance du réservoir: 50 litres
- Raccordement: 230 V
- Poids: 18,9 kg
- Dimensions: (L × P × H)
- 585 × 370 × 1020 mm

Art. 094774

au lieu de CHF 950.00
› CHF 805.00

Aspirateur pour boulangers Kärcher NT 40/1 Tact BS avec accessoires spéciaux pour fours
Aspirateur eau et poussière puissant pour le secteur artisanal

Art. 094785

Autolaveuse Kärcher BR 30/4C microfibres incl
De dimensions très compactes et légère, l'autolaveuse est l'alternative innovante et énergique au nettoyage manuel des surfaces dures de 20 à 200 m².

Art. 094734

L'élimination des déchets facilitée

Top!

Poubelle StepOn

- Contenance: 87 litres
- Dimensions: (L × P × H) 500 × 410 × 825 mm
- La StepOn est réalisée en matière synthétique robuste
- Les différentes couleurs facilitent le triage des déchets
- La pédale laisse les mains libres lors de l´élimination des déchets
- Les déchets sont couverts grâce au couvercle rabattant hermétique et ne dégagent ainsi pas d'odeurs
- La poubelle correspond à la norme HACCP

Art. 099410
blanc

Art. 099411
beige

Art. 099412
rouge

au lieu de CHF 260.00
› CHF 220.00

Sacs à ordures pour poubelle StepOn
Carton de 10 rouleaux à 25 sacs
Art. 099417

au lieu de CHF 75.00
› CHF 63.75

maint. 15 % rabais

Poubelle Slim Jim

- Contenance: 90 litres
- Dimensions: (L × P × H) 554 × 413 × 809 mm
- Gain de place, encombrement réduit, couvercle silencieux
- Une pédale robuste assurant un long cycle de vie
- Inclus bac intérieur rigide

Art. 099415
métal & noir

Art. 099415.20
métal & rouge

au lieu de CHF 395.00
› CHF 335.00

Poubelle inox
- Exécution fermée
- Couvercle étanche aux odeurs
- L'ouverture s'actionne en appuyant avec le pied sur la pédale
- Le couvercle se ferme sans bruit
- Avec deux roues et deux pieds

Art. 016889
Capacité sacs: 60 litres
Dimensions: (L × P × H)
400 × 365 × 765 mm

au lieu de CHF 810.00
› CHF 688.00

Art. 016890
Capacité sacs: 110 / 120 litres
Dimensions: (L × P × H)
475 × 400 × 925 mm

au lieu de CHF 950.00
› CHF 807.00

Top!

Conteneur
Polyéthylène gris,
Ø 560 mm, hauteur: 690 mm
Contenance: 121 litres
Art. 098812

au lieu de CHF 72.00
› CHF 61.00

Couvercle plat
Art. 098812.30

au lieu de CHF 21.20
› CHF 18.00

Sacs à ordures
300 pièce
Art. 098812.40

au lieu de CHF 145.00
› CHF 123.00

maint. 15% rabais

Poubelle
Polyéthylène noir,
ronde, avec poignées,
Ø 400 mm, hauteur: 460 mm
Contenance: 50 litres
Art. 099461

au lieu de CHF 34.00
› CHF 28.00

Couvercle pour poubelle
Polyéthylène noir,
Ø 400 mm
Art. 099401

au lieu de CHF 14.00
› CHF 11.90

Petite valise Victorinox pour cuisiniers: un must pour chaque cuisinier

14 pièces. Valise en plastique ou en similicuir, fermable. Toutes les pièces de haute qualité Victorinox, compartiments et couteaux lavables en machine.

Contenu: couteaux à trancher 190 et 280 mm, couteau de pâtissier à lame dentée, spatule flexible, fusil à aiguiser rond 270 mm, couteau à tourner avec lame courbe, économe à deux lames, cuillère parisienne double, canneleur et zesteur, couteau d'office, couteau à désosser avec lame droite, couteau à fileter flexible, fourchette à viande forgée.

Valise de couteaux
en similicuir noir, manches en matière synthétique
Art. 018977
au lieu de CHF 470.00
› CHF 376.00

Valise de couteaux
en plastique gris, manches en matière synthétique
Art. 091665
au lieu de CHF 290.00
› CHF 232.00

maint. 20% rabais

Couteaux de cuisine avec manche en couleur

Couteau de cuisine
avec manche antiglisse en fibrox, peut être stérilisé jusqu'à 150 °C, longueur lame 250 mm

Art. 091055
Vert
au lieu de CHF 33.00
› CHF 28.00

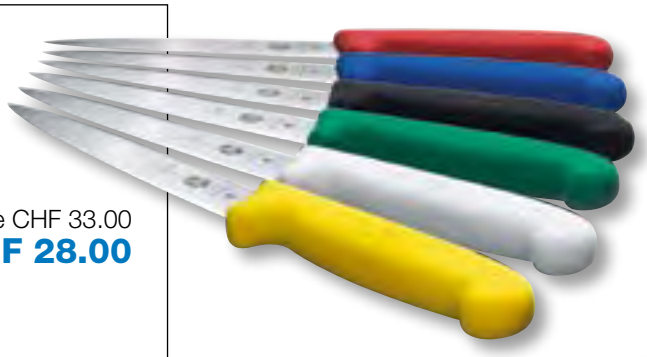
Art. 091057
Bleu
au lieu de CHF 33.00
› CHF 28.00

Art. 091059
Blanc
au lieu de CHF 33.00
› CHF 28.00

Art. 091056
Jaune
au lieu de CHF 33.00
› CHF 28.00

Art. 091058
Rouge
au lieu de CHF 33.00
› CHF 28.00

Art. 091024
Noir
au lieu de CHF 29.00
› CHF 24.50



maint. 15% rabais

Rondo Compas 4.0: le laminoir qui révolutionne

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.

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.

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.

Promotion de reprise
à l'achat d'une Rondo Compas 4.0, CHF 8000.00 vous seront offerts pour votre ancien laminoir électronique

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.

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 × 1400 mm
- Encombrement (en position de repos): 3530 × 1400 mm

Art. 426266

Blancotherm: Aucune perte de chaleur grâce au chauffage intégré

maint. 20% rabais

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

Autres modèles disponibles sur demande

1 Blancotherm 420 KBUH
Chargement frontal GN 2
- Avec porte battante pour 2 bacs GN 1/1, de 150 mm de profondeur ou leurs subdivisions
- 11 paires de glissières espacées de 31 mm
- Chauffage par air pulsé
- Plage de température jusqu'à max. 90 °C
- Dimensions extérieures: (L × P × H) 700 × 445 × 475 mm
- Poids: 16 kg
- Raccordement: 230 V / 0.2 kW

Art. 095355
au lieu de CHF 1'200.00
› CHF 960.00

2 Blancotherm 320 KB
Toploader
- Utilisable sous forme de bain-marie ou à sec
- Pour 1 bac GN 1/1, de 200 mm de profondeur ou leurs subdivisions (avec couvercle)
- Plage de température jusqu'à max. 90 °C
- Dimensions extérieures: (L × P × H) 643 × 430 × 375 mm
- Poids: 13.5 kg
- Raccordement: 230 V / 0.4 kW

Art. 095353
au lieu de CHF 1'050.00
› CHF 890.00

3 Blancotherm 620 KBRUH
Chargement frontal
- Avec porte battante, pour 3 bacs GN 1/1 de 150 mm de profondeur ou leurs subdivisions
- 12 paires de glissières espacées de 39 mm
- Chauffage par air pulsé
- Plage de température de +40 °C à +85 °C
- Dimensions extérieures: (L × P × H) 692 × 440 × 660 mm
- Poids: 19.5 kg
- Raccordement: 230 V / 0.2 kW

Art. 095358
au lieu de CHF 1'640.00
› CHF 1'390.00

Logo individuel et de nombreuses couleurs
Presque tous les modèles sont disponibles avec des ferrures colorées ou estampées de votre logo. Contactez-nous!

Chariot

Adapté à tous les conteneurs Blancotherm, dimensions: 650 x 450 x 190 mm

Art. 095359
au lieu de CHF 220.00
› CHF 187.00

Habillage attractif pour vos chariots de service Blanco

Protection contre les regards indiscrets dans le restaurant?
Pas de problème! Le nouvel habillage se monte et se démonte en un tour de main.

L'habillage trilatéral est disponible avec ou sans portes battantes. Les portes ouvertes peuvent être bloquées, ce qui offre en outre une manipulation sûre du chariot et permet ainsi d'éviter les dégâts de casse.

maint. 15 % rabais

Habillage de couleur
3 côtés
Indiquer la couleur
Art. 095376

au lieu de CHF 290.00
› CHF 247.00

Habillage de couleur
3 côtés avec portes
Indiquer la couleur
Art. 095377

au lieu deCHF 390.00
› CHF 330.00

01 | signalweiß RAL 9003	02 | perlweiß RAL 1013	03 | blassbraun RAL 8025
00 | steingrau RAL 7030	04 | umbragrau RAL 7022	05 | graphitschwarz RAL 9011
06 | ginstergelb RAL 1032	07 | karminrot RAL 3002	08 | saphirblau RAL 5003
	brombeere Pantone 228 C	limette Pantone 382 C
	espresso Pantone 4695 C	granny Pantone 370 C

Chariot de service blanco
2 rayons
Ecart du bord: 585 mm
Dimensions tablettes:
(L × P) 800 × 500 mm
Dimensions: (L × P × H)
900 × 600 × 950 mm
Art. 095374

au lieu deCHF 380.00
› CHF 323.00

Chariot de service blanco
3 rayons
Ecart du bord: 275 mm
Dimensions tablettes:
(L × P) 800 × 500 mm
Dimensions: (L × P × H)
900 × 600 × 950 mm
Art. 095375

au lieu deCHF 440.00
› CHF 374.00

Instinct – Les nouveaux appareils de cuisson à induction Inducs

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

maint. 15% rabais

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

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

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

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

au lieu de CHF 2'060.00
› CHF 1'751.00

Hob 10 Instinct
Dimensions (L × P × H): 380 × 720 × 140 mm
Raccordement: 400 V / max. 2 × 5 kW
Art. 093502

au lieu de CHF 3'520.00
› CHF 2'992.00

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

Wok 5 Instinct
Dimensions (L × P × H): 380 × 473 × 200 mm
Raccordement: 400 V / max. 5 kW
Art. 093507

au lieu de CHF 2'550.00
› CHF 2'167.00

Wok 8 Instinct
Dimensions (L × P × H): 380 × 473 × 200 mm
Raccordement: 400 V / max. 8 kW
Art. 093508

au lieu de CHF 2'800.00
› CHF 2'380.00

Griddle 5 Instinct
1 plaque à rôtir
Dimensions (L × P × H): 531 × 493 × 198 mm
Raccordement: 400 V / max. 5 kW
Art. 093510

au lieu de CHF 3'700.00
› CHF 3'145.00

Griddle 10 Instinct
Nombre de zones de cuisson: 2
Dimensions (L × P × H): 656 × 717 × 198 mm
Raccordement: 400 V / max. 10 kW
Art. 093511

au lieu de CHF 6'200.00
› CHF 5'270.00

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

Set de climatisation splitée: maintenant à prix d'action

maint. 15% rabais

L'assurance d'un niveau de performance élévé et d'un optimal, alliés à une consommation d'énergie particulièrement basse. Une technologie de pointe qui réduit les pics de consommation et garantit en même temps un fonctionnement sans bruit. Disponible en deux catégories de puissance.

Points forts: Design moderne et compact, fonctionnement très silencieux, vitesse de ventilation réglable, contrôle programmable.

Inclus: Jeu de climatiseur avec une unité d'intérieur et une unité d'extérieur, conduite de climatisation isolée de 10 m, commande à distance par câble, remplissage d'agent réfrigérant, montage et instructions.

KolbKälte

* Le prix d'action est valable pour tous les appareils standards commandés jusqu'au 31 août 2020. Sans grandes sources de chaleur (éclairage, fours, personnes) et faible insolation. Travaux à la charge du client: installations électriques, évacuation de l'eau d'écoulement et éventuellement brèches. En cas d'intérêt, un de nos collaborateurs se rendra chez vous et conviendra avec vous de l'appareil approprié. Le rabais spécial indiqué sur l'offre est aussi valable pour les accessoires.

OFFRE SPÉCIALE TOUT-EN-UN*

Volumes	Prix catalogue	Prix d'action
Jusqu'à 130 m³	CHF 7'200.00	**CHF 6'120.00**
Jusqu'à 180 m³	CHF 8'000.00	**CHF 6'800.00**

Le service spécial de Kolb Kälte

Intéressé?
Demandez dès aujourd'hui votre devis personnalisé auprès de tél. 062 834 02 60, service@kolbkaelte.ch

Une action rapide en cas de panne est primordiale. L'équipe de service de Kolb Kälte SA est accessible 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 et en cas de panne rapidement chez vous. Avec le contrat de service PLUS, Kolb Kälte propose un paquet de prestations sur mesure et sans problème à des conditions très attractives. Aucun coût supplémentaire n'est facturé pour les temps de déplacement et les kilométrages, le nettoyage est inclus et les prestations effectuées par du personnel intensivement formé et compétent.

Kolb Kälte: hotline 24 heures s/24
062 834 02 60

Les avantages uniques pour tous les clients de Pitec

4000 ustensiles livrables en stock commandés aujourd'hui – livrés le lendemain

Le service de dépannage le plus compétent et le plus rapide de Suisse, avec 32 techniciens formés.

Propres ateliers de révision des machines à Oberriet et Gränichen / Service de réparation rapide

Livraison et déménagement avec nos 3 camions

Un grand choix de marques et de produits internationaux

Kolb Kälte et son système PATT®

Acheter en ligne 24 heures sur 24

Commandé aujourd'hui – livré demain!

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.

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 31 août 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

pitec