

pitec actuel

Mai-Juin | 2021

New

PDF interactif

Cliquez sur le **nom du produit** ou le **numéro d'article** – et l'article souhaité apparaît dans notre boutique en ligne!



Korn
gold

...seit 1873

Machines à pâtes & accessoires

Korngold

Machines à pâtes de toutes les dimensions: si la fraîcheur, le caractère et la qualité comptent pour vous avant tout. Des pâtes qui ont tout simplement meilleur goût! La diversité pour varier la vie... différentes céréales, des épices et divers formats sont un gage de plaisir pour l'œil et le palais. Car la qualité fait la différence; des pâtes confectionnées rapidement et en toute simplicité avec des matériaux de grande qualité. À la minute ou à l'avance, avec Korngold, la réussite est assurée.



Machines à pâtes
TR 95 W

 pitec

Plaisirs estivaux

Chère cliente, cher client,

Depuis quelque temps, le fait-maison a de nouveau le vent en poupe – loin de la production de masse, les objets et plats confectionnés soi-même sont de nouveau à l'honneur. C'est pourquoi les machines à pâtes de Korngold font désormais partie de notre assortiment (à partir de la page 2).

Avec différentes variétés de pâtes fraîchement produites, vous apportez de la diversité dans votre assortiment. L'utilisation de différents types de céréales et d'épices, ainsi que la grande diversité de formes et de formats, rendent l'offre particulièrement attrayante.

Si vous êtes en quête de qualité et d'ingrédients de premier choix, les trancheuses Berkel sont incontournables (page 4): elles existent depuis 1898 suite à l'idée ingénieuse de Wilhelmus Andrianus Van Berkel: un volant d'inertie pour imiter le mouvement d'une main qui coupe avec un couteau. Aujourd'hui, ces machines sont de grands classiques – pleines d'élégance et aux détails parfaits. Grâce aux réglages précis de l'épaisseur, ces machines permettent d'obtenir des tranches extraréfines et parfaitement intactes. Lorsque vous tranchez du pain, ce sont nos trancheuses à pain Jac qui vous facilitent le travail (pages 18–19).

M. Kaiblinger vous expliquera comment il crée des produits de haute qualité en combinant la technologie moderne et le travail manuel (pages 8–9). Car, bien qu'il possède de nombreux équipements modernes, il fabrique encore beaucoup de choses à la main dans son «Backstüb» en Styrie. Ici, ça se voit et ça se sent: la qualité et l'amour du détail demeurent la toute première priorité.

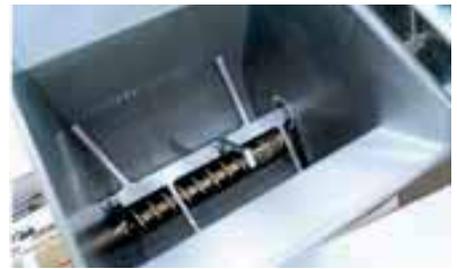


S. Mösl

Stephan Mösl
Manager produits



Un panneau de commande bien structuré et facile à nettoyer.



Canal de pressage vissé en acier inoxydable. Coupeur rabattable sur le côté.

Pratique et de haute qualité Machines à pâtes

Grâce au démontage simple du bras de mélange et de l'arbre de la presse, le nettoyage devient un jeu d'enfant. En raison de la position élevée du canal de pressage vissé, la distance entre le plan de travail et la matrice est optimale, ce qui vous permet de retirer ou de couper les pâtes en toute sécurité et aisément. Modèles disponibles avec un rendement horaire de 4 à 150 kg!

maint 15 % rabais



1 Machine à pâtes TR 75 E Inox, version tout inox, inclus 2 matrices au choix Équipée d'un ventilateur pour le séchage des pâtes

En option: coupeur automatique pour les pâtes courtes (cornettes, torsades, coquillettes, casarecci, etc.)

- Rendement horaire: 8–12 kg
- Quantité de remplissage de semoule de blé dur: 4 kg
- Raccordement: 400 V
- Moteur: 0.55 KW
- Poids: 48 kg
- Dimensions: (L x P x H)
310 x 510 x 570 mm

Art. 096951

au lieu de CHF 7'350.00
➤ CHF 6'245.00

2 Chariot à grille avec 5 clayettes, mobile

- compatible avec TR 75 E
- entièrement en acier inoxydable, prévu pour 5 clayettes en PVC (non inclus)
- Dimensions: (L x P x H)
430 x 600 x 815 mm

Art. 096950.01

au lieu de CHF 850.00
➤ CHF 720.00

3 Clayette en PVC pour TR 75 E, 600 x 400 x 80 mm ajourée, de couleur blanche

Art. 096950.02

au lieu de CHF 25.00
➤ CHF 21.00

maint 15 % rabais



Arbre de presse solide en bronze.



Trémie de remplissage à partir du modèle TR 110 S.

Machine à pâtes TR 95 W

Version tout inox, inclus 2 matrices au choix

Équipée d'un ventilateur pour le séchage des pâtes

- Rendement horaire: 18–27 kg
- Quantité de remplissage de semoule de blé dur: 6 kg
- Raccordement: 400 V
- Moteur: 0.75 KW
- Poids: 115 kg
- Dimensions: (L x P x H) 380 x 900 x 880 mm

Art. 096953

au lieu de CHF 11'980.00

> CHF 10'180.00

Châssis mobile

compatible avec TR 95 W en acier inoxydable

Art. 096953.01

au lieu de CHF 290.00

> CHF 245.00



Faire des pâtes **C'est si simple**

- Verser les ingrédients tels que la semoule de blé dur, la farine, les œufs, l'eau, etc. dans le récipient de mélange.
- Mélanger automatiquement pendant 10–15 minutes.
- Commencer à extruder les pâtes.
- Pour changer rapidement vos moules/matrices à pâtes, quelques opérations suffisent.
- Vaste choix de matrices, vous pouvez même confectionner des bandes de pâte pour raviolis et lasagnes.
- En utilisant différents ingrédients, tels que des épinards, de l'ail des ours, des champignons, des épices en poudre, etc., vous variez le goût et l'apparence de vos pâtes.

Il n'y a aucune limite à votre imagination!

D'autres modèles, ainsi que la machine à raviolis et la machine à gnocchis sont disponibles sur demande!



La Trancheuse aux allures de symbole de prestige Marque traditionnelle Berkel

Berkel

Berkel: le mythe naît en 1898 du talent de Wilhelmus Andrianus Van Berkel qui, en unissant passion et expérience, reproduit mécaniquement le mouvement de la main qui tranche avec le couteau. Cette intuition géniale matérialisée dans l'invention de la trancheuse à jambon se diffuse rapidement dans le monde entier. Déjà dans les années 50, Berkel n'est plus seulement un producteur innovant de trancheuses à jambon: la marque devient un vrai signe de réussite sociale.



New

1 Trancheuse à volant Berkel Volano

Trancheuse est composée d'éléments en aluminium et acier inoxydable. Elle est équipée d'un aiguiseur intégré. Le réglage de l'épaisseur des tranches se fait à l'aide du système d'avancement traditionnel et précis. La lame est en acier «Made in Germany» et elle possède une épaisseur de coupe allant jusqu'à 1.5 mm. À la manière d'une lame de rasoir, le couteau concave ne touche l'aliment qu'au point de coupe, évitant ainsi toute altération du goût et de l'odeur. Livrée sans socle.

- Lame: Ø 319 mm
- Dimensions: (L x P x H)
680 x 850 x 545 mm
- Épaisseur de coupe max.:
1.5 mm
- Capacité de découpe:
Ø 220 mm,
rectangulaire 280 x 220 mm
- Couleur: rouge
- Poids: 62 kg

Art. 093220

au lieu de CHF 9'650.00
➤ CHF 8'200.00

2 Socle Berkel Tribute

pour Trancheuse à volant Volano
Art. 093220.01

au lieu de CHF 1'980.00
➤ CHF 1'680.00



3 Trancheuse Berkel Essentia

Moteur puissant et fiable, entraîné par crémaillère, plateau incliné à 38°, plaque de butée inclinable avec verrouillage de sécurité, interrupteur IP65 – protection contre les projections d'eau. Couvercle, assiette, poussetalon et aiguiseur amovibles pour le nettoyage.

- Lame: Ø 300 mm
- Dimensions: (L x P x H)
740 x 750 x 500 mm
- Encombrement: (L x P)
420 x 510 mm
- Largeur de coupe des tranches:
0–14 mm
- Capacité de découpe: Ø 200
mm, rectangulaire 240 x 200 mm
- Couleur: rouge
- Raccordement:
230 V/0.25–0.35 kW
- Poids: 34 kg

Art. 093216

au lieu de CHF 3'750.00
➤ CHF 3'185.00

maint 15 % rabais

Trancheuses à volant Berkel Volano – des chefs-d'œuvre de l'élégance

Renaissance du mythe des trancheuses à charcuterie historiques rouges Berkel Série 1898. Trancheuse manuelle à volant pour charcuterie adaptée à tous les types de charcuterie, en particulier pour les jambons crus et les charcuteries les plus réputées. Les engrenages se déplacent visiblement lorsque l'on pousse le volant, tandis que le réglage de l'épaisseur de tranche permet d'obtenir des tranches intactes et extrafines.

Profitez de notre action de reprise

Réduisez le temps de nettoyage quotidien au minimum

Promotion de reprise

CHF 1'500.00 au moins ou 15 % de rabais

Machine à nettoyer les plaques Jeros

- Nettoie 100 plaques en 6 à 8 minutes
- Hauteur de la machine définissable à la commande
- Boîtier en acier inoxydable avec couvercle en matière synthétique

En option:

- Système de nettoyage spécial pour plaques perforées
- Huilage automatique et homogène sans brouillard
- Exécution imperméable: Machine entièrement lavable au jet d'eau (couvercle en inox)

Machine à laver industrielle Jeros

- Construction spéciale du couvercle permettant un accès aisé
- Avec douchette intégrée, dosage des produits de lavage et rinçage entièrement automatique
- Avec pompe de vidange
- Programme autonettoyant avec une eau claire à 85 °C
- Version I: avec une plus grande performance et jusqu'à 25 % d'économie d'énergie, isolation du réservoir de lavage et de rinçage et capot à double paroi. La machine est nettement plus silencieuse.



Intéressé?

Nous vous soumettons volontiers une offre pour la machine adaptée à vos besoins. Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers.



maint 10 % rabais
sur l'ensemble de l'assortiment Unifiller
(hormis les pièces de remplacement)

Dosage précis pour tous les domaines

Unifiller dans tous les cas

Unifiller Pro 2000 Foodservice Servo

L'installation de dosage Pro 2000 FS Servo d'Unifiller a été spécialement développée pour le travail sur tapis d'acheminement ou pour une ligne de production. Elle convient parfaitement bien pour le dosage rapide et propre de toutes les masses fluides comme les soupes et les sauces, ainsi que pour les crèmes et pâtes lisses. Avec sa commande PLC à écran tactile intégrée, cette machine à doser industrielle fait partie des installations de dosage modernes à entraînement servocommandé dans les boulangeries et entreprises du service alimentaire et résiste aussi aux conditions d'utilisation extrêmes.

Ses avantages:

- volumes et vitesse programmables – pour une disposition encore plus rapide et un changement de produit facilité
- vitesse d'aspiration, d'expulsion et de recharge programmable pour un résultat optimal lors de différentes densités de produits
- la possibilité de commander un tapis d'acheminement externe ou d'être intégrée à un système d'acheminement
- permet de commander plusieurs installations de dosage via un système de production automatisé
- peut être reliée à une balance de contrôle pour une adaptation de volume automatique



Découvrez-la en
live et en action
sur Youtube



Unifiller Multi Station

Les machines à doser traditionnelles à roue dentée sont largement répandues dans le domaine de la pâtisserie et connues pour leurs performances. Mais ces installations sont malheureusement limitées en ce qui concerne la vitesse et la diversité de production. Tel n'est pas le cas pour la Multi Station d'Unifiller qui offre une excellente alternative aux installations traditionnelles.

Ses avantages:

- taux de production élevés
- contrôle de production exact dans chaque buse
- dosage de produits contenant des morceaux sans compromettre la qualité de production
- dosage avec extrême délicatesse, convient également pour les produits sensibles
- peut être reliée à une balance de contrôle pour une adaptation de volume automatique



Découvrez-la en
live et en action
sur Youtube



Intéressé?

Nous vous conseillons volontiers.
Contactez votre conseiller de vente.

Qualité supérieure

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 Plaque perforée, 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 Plaque légère, 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 aux

- 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



KolbKälte

Authentique, régional et disponible en ligne **Un fournil synonyme de qualité**

Le fournil «Backstubb», situé dans la paisible commune de Wald am Schoberpass en Styrie, ressemble à un studio photo. Ici, des surfaces modernes en béton gris alternent avec beaucoup de verre et de bois. L'ambiance reflète clairement ici, que l'on accorde de l'attention aux détails et aux belles choses de qualité – en l'occurrence, les produits de boulangerie. Le «Backstubb» est né d'un hobby – avec beaucoup de passion et en mettant l'accent sur des produits de boulangerie régionaux d'excellente qualité.

Du pain et des viennoiseries produits de façon authentique

Les locaux lumineux soulignent l'idée de transparence que le chef d'en-

treprise M. Kaiblinger poursuit dans son fournil: les clients doivent pouvoir voir d'où viennent les produits qu'ils achètent et se faire une idée de la façon dont ils sont fabriqués. Malgré les nombreuses installations modernes, une grande partie du travail est effectuée traditionnellement à la main. L'art de la boulangerie classique et les vieilles recettes familiales se reflètent dans des produits de boulangerie élaborés de façon authentique. Parfois, de nouvelles créations astucieusement modifiées naissent des recettes traditionnelles.

Une longue levée de la pâte est indispensable pour la qualité de ses produits. M. Kaiblinger travaille donc avec un système de réfrigération Kolb qui utilise le procédé Patt original. Ce dernier a été breveté par Kolb et utilise une technologie de pointe: des pâtons partiellement cuits sont refroidis en suivant un programme prédé-

fini. Grâce à une climatisation spéciale, la surface et le cœur des pâtons sont pratiquement à la même température. Une chambre de pousse supplémentaire n'est donc pas nécessaire.

Aucun local de vente classique, mais une boutique en ligne à la place

Ce qui semble compliqué est facile à manier pour l'utilisateur: «Le système fonctionne sans aucun problème depuis le premier jour», nous dit M. Kaiblinger. «Grâce à une formation très complète, nous nous sommes très bien adaptés à la nouvelle installation Patt dès le début. Les clients sont ravis de la qualité des produits que je réalise grâce au procédé Patt. Nous avons même réussi à optimiser le goût et la préservation de la fraîcheur et ainsi améliorer encore la qualité de nos produits. Nos clients le constatent également.»

«Se limiter à l'essentiel» est l'une des lignes directrices de l'entreprise. Cela se traduit également par le caractère ordonné et clair de la «Backstubb». Dans la production des produits de boulangerie, l'entreprise n'utilise donc pas d'exhausteurs de goût ni d'autres additifs, qui «n'ont pas leur place» dans une gamme de produits authentiques. On y travaille presque exclusive-





«Le système a fonctionné sans aucun problème dès le premier jour, la formation a été parfaite et mes produits sont très bien accueillis et loués par mes clients. Je suis en fait très, très content de mon système Patt, qui ne laisse rien à désirer en termes de qualité des produits, de facilité de travail en production et de flexibilité dans la gestion de mon temps.»

Kaiblinger Gernot,
Wald am Schoberpass

ment des farines biologiques et des farines issues de la production régionale. L'offre s'étend des pains au levain faits maison aux petits pains et viennoiseries en passant par les pains de saison comme le pain ciabatta. L'assortiment est le même que celui d'un étalage bien garni. À une différence près: il n'y a aucun espace de vente classique, mais une boutique en ligne à la place.

Ce n'est pas l'offre qui détermine la demande, mais l'inverse. Ainsi, il ne reste pas de pains ni de viennoiseries qu'il faudrait jeter plus tard. Tous les produits de boulangerie confectionnés dans la «Backstubn» ont été commandés à l'avance en ligne par les clients. Ceux-ci peuvent alors venir chercher leurs variétés préférées fraîchement confectionnées – tous les jeudis et vendredis à la «Backstubn» de Wald am Schoberpass ou le jeudi au Kupferwirt de Kalwang.

Grande capacité de planification et niveau de qualité élevé

«La flexibilité que nous procure le système de réfrigération grâce au procédé Patt est un grand soulagement pour nous ici», rapporte M. Kaiblinger. «Bien entendu, l'installation nous facilite aussi le processus de production. Nous pouvons donc dire en toute conscience que nous sommes vraiment très heureux – nos attentes ont été satisfaites et aucun souhait n'est resté sans réponse.» La commande dans la boutique en ligne est très

simple: on sélectionne le lieu de retrait, on commande ses pains et viennoiseries préférés puis on récupère des produits fraîchement cuits. «La qualité de nos pains et viennoiseries commence à se faire savoir», rapporte M. Kaiblinger. «Notre boutique en ligne a été très bien accueillie. La commande à l'avance nous procure une grande capacité de planification et nous sommes en mesure de maintenir notre niveau élevé de qualité.»

En se focalisant constamment sur des produits de boulangerie régionaux de haute qualité, la «Backstubn» ne cesse de développer ses ventes en ligne.

L'utilisation du procédé Patt apporte de la capacité de planification et de la flexibilité. Les deux sont essentiels au modèle commercial en ligne innovant de l'entreprise. Le système crée la condition préalable à une longue levée de la pâte et donc à des produits de boulangerie de haute qualité. L'amélioration supplémentaire de la qualité est également perçue positivement par les clients. Étant donné que les ventes en ligne se développent en grande partie par le bouche-à-oreille, l'utilisation du procédé Patt constitue une voie importante pour accroître l'efficacité et la qualité. Plus d'informations et boutique en ligne sur: www.backstubn.at



Système de conservation intelligent

Tous les ingrédients bien visibles et à portée de main

La farine, le sucre, le riz, les pâtes, les épices, la levure, les ingrédients pour pizzas, les noix, les légumes et beaucoup d'autres produits peuvent être conservés dans ces récipients hygiéniques, clairs et à portée de main. Les différentes couleurs de couvercles vous permettent de créer un système de rangement individuel. Les récipients peuvent tout aussi bien être placés sur ou dessous la table de travail, dans un chariot à glissières ou sur un support mobile.



1 Récipient pour ingrédients, 15 l

En polypropylène
Dimensions: (L x P x H)
440 x 400 x 280 mm
Art. 099750

au lieu de CHF 20.00 **> CHF 16.00**

Couvercle pour récipient de 15 l

Art. 099751 blanc
Art. 099752 beige
Art. 099753 bleu
Art. 099754 jaune
Art. 099755 vert
Art. 099756 orange

au lieu de CHF 16.00 **> CHF 12.80**

2 Récipient pour ingrédients, 40 l

Jusqu'à 4 récipients empilables
En polypropylène
Dimensions: (L x P x H)
435 x 640 x 450 mm
Art. 099700

au lieu de CHF 41.00 **> CHF 32.80**

Couvercle pour récipient de 40 l

Art. 099701 blanc
Art. 099702 beige
Art. 099703 bleu
Art. 099705 jaune
Art. 099706 vert
Art. 099707 orange

au lieu de CHF 28.00 **> CHF 22.40**

Support mobile

Dimensions: (L x P x H)
480 x 370 x 130 mm
Art. 099710

au lieu de CHF 75.00 **> CHF 60.00**

3 Chariot pour 10 récipients de 15 l

En inox
4 roulettes pivotantes dont,
2 avec frein
Dimensions: (L x P x H)
460 x 600 x 1710 mm
Art. 099760

au lieu de CHF 620.00 **> CHF 496.00**

(Prix sans récipient)

4 Chariot pour 4 récipients de 15 l

En inox
4 roulettes pivotantes dont,
2 avec frein
Dimensions: (L x P x H)
460 x 600 x 900 mm
Art. 099761

au lieu de CHF 490.00 **> CHF 392.00**

(Prix sans récipient)

maint 20% rabais

Simple, sûrs et sans problème

Les automates à crème du leader mondial Mussana

maint 15 % rabais



Art. 096206

Contenance: 4 x 1 l

au lieu de CHF 62.00

CHF 52.50

Taille adaptée à chaque usage

Modèle de base

Apprécié par les entreprises de moyenne grandeur

Construction très étroite

Petite surface – grande capacité de remplissage

Pony 2 litres

Dimensions: (L x P x H)

230 x 390 x 440 mm

Poids: 33 kg

Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096399

au lieu de CHF 3'580.00

CHF 3'040.00

Boy 4 litres

Dimensions: (L x P x H)

270 x 470 x 440 mm

Poids: 36 kg

Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096400

au lieu de CHF 3'850.00

CHF 3'270.00

Lady 6 litres

Dimensions: (L x P x H)

270 x 470 x 510 mm

Poids: 39 kg

Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096401

au lieu de CHF 4'380.00

CHF 3'720.00

Grande 12 litres

Dimensions: (L x P x H)

390 x 370 x 510 mm

Poids: 45 kg

Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096402

au lieu de CHF 4'900.00

CHF 4'165.00

Nattes de cuisson en silicone de Pavoni

Des crèmes et des préparations présentées avec originalité

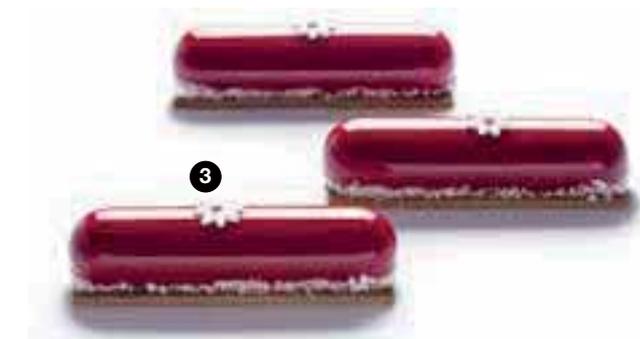


1



2

maint 20% rabais



3



4

<p>1 Nattes siliconisée Cherry</p> <ul style="list-style-type: none">• Nattes 400x300 mm• 20 divisions à 90 ml (à 58x53x46 mm) <p>Art. 090619</p> <p>au lieu de CHF 36.00 >CHF 29.00</p>	<p>2 Nattes siliconisée Drop</p> <ul style="list-style-type: none">• Nattes 400x300 mm• 12 divisions à 100 ml (Ø 66 mm, hauteur 47 mm) <p>Art. 090617</p> <p>au lieu de CHF 29.00 >CHF 23.50</p>
<p>3 Nattes siliconisée Confy</p> <ul style="list-style-type: none">• Nattes 400x300 mm• 14 divisions à 90 ml (à 128x30x28 mm) <p>Art. 090616</p> <p>au lieu de CHF 29.00 >CHF 23.50</p>	<p>4 Nattes siliconisée Mister</p> <ul style="list-style-type: none">• Nattes 400x300 mm• 12 divisions à 90 ml (à 58x58x33 mm) <p>Art. 090618</p> <p>au lieu de CHF 29.00 >CHF 23.50</p>
<p>5 Nattes siliconisée Spirale</p> <ul style="list-style-type: none">• Nattes 400x300 mm• 12 divisions à 90 ml (Ø 65 mm, hauteur 50 mm) <p>Art. 090615</p> <p>au lieu de CHF 29.00 >CHF 23.50</p>	<p>6 Nattes siliconisée Crème</p> <ul style="list-style-type: none">• Moule 250x84x75 mm• Contenance 1000 ml <p>Art. 090620</p> <p>au lieu de CHF 22.00 >CHF 17.50</p>



5

6

Une marmite avec agitateur pour toutes les occasions

Universelle et puissante

- Tout dans un seul appareil: cuire, mélanger, hacher, fouetter, refroidir
- Universellement utilisable, avec une vitesse d'agitation variable de 5 à 155 minutes (p.ex. purée de pomme de terre fraîche, sauce bolognaise, ragoûts, produits laitiers, mousses, confiture ou pâtisserie, pièces prétrempées et pièces bouillies pour pâtes à pain, crèmes et différentes garnitures)
- Refroidissement de haute puissance: de 90 °C à 3 °C en seulement 50 minutes (pour le modèle H-Mix)
- La production à couvercle fermé assure un bon climat ambiant de travail. La température extérieure max. de l'enveloppe de l'appareil est inférieure à 40 °C (après 3 heures de cuisson).
- Entièrement automatique: d'abord cuire, ensuite refroidir, puis maintenir réfrigéré (chill and hold)
- Refroidissement rapide sans transvasement compliqué dans des récipients GN
- Raccord à différents systèmes de refroidissement possible



maint 10 % rabais

Intéressé?

Nous vous conseillons volontiers.
Contactez votre conseiller de vente.



Nouvelle commande

Avantages de la commande AutoChef 86:

- 1000+ emplacements de stockage pour les recettes. Possibilité d'élaborer des recettes à plusieurs étapes.
- BackUp automatique de données HACCP avec des courbes de chauffage et de refroidissement
- EasyDos: Possibilité de programmer les quantités des portions
- QuickSet: Les programmes souvent utilisés peuvent être marqués en tant que favoris
- La commande peut être branchée à un réseau. Des informations telles que la consommation d'énergie et d'eau sont accessibles en ligne

Marmite avec agitateur Vario de Joni

Les marmites avec agitateur de Küppersbusch ont de multiples talents. Cuire en douceur, mélanger simplement ou énergiquement, écraser, battre en une masse aérée et refroidir rapidement, tout cela peut se faire en un seul processus. Tout simplement, avec des programmes préinstallés et sans transvasement compliqué. Tous les processus sont parfaitement adaptés au mode de cuisson du plat respectif.

1 Marmite avec agitateur OptiMix

Hauteur de déchargement 600 mm
Contenance entre 80 et 300 litres
Refroidissement à l'eau courante (système ouvert) ou refroidissement externe (système fermé)

2 Marmite avec agitateur MultiMix

Hauteur de déchargement 400 mm
Contenance entre 80 et 500 litres
Refroidissement à l'eau courante (système ouvert)



Prix de la marmite avec agitateur (modèle de base sans accessoires)

dès **CHF 28'640.00**

Les «petits fours» de Mondial Forni Modulaires et peu encombrants

Le four à étages Domino de Mondial

Le four modulaire à soles en pierre Domino de Mondial trouve sa place partout et peut s'adapter à vos besoins grâce à sa conception modulaire.

Les avantages:

- Très bon rapport prix-performances
- Large segment d'utilisation: boulangerie, pâtisserie, pizzas, cuisine
- Conception modulaire (le four grandit avec vos besoins)
- Cuisson sur soles en pierre pour les plus hautes exigences en matière de qualité
- Modèle standard avec optimisation énergétique
- Commande intuitive avec écran tactile clair
- Possibilité de connecter la commande du four pour la sélection des paramètres et des recettes



Systeme d'enfournement pour le modèle Domino

Pour les versions 3T 4060, 4T 6040, 6T 6040, 8T 6040 et 6T 4680



La nouvelle commande par écran tactile pour le Domino et le Basic 3.0



Spécifications techniques

Modèle électronique:	1 à 5 étages/au total 19 modèles différents
Surface de cuisson:	0.5 m ² à 10 m ²
Hauteur utile des chambres:	18 et 25 cm
Système de porte:	2 systèmes à choix



Armoire de cuisson Mondial Basic 3.0

Excellente technique de cuisson de la maison Mondial. Armoire de cuisson chauffée à l'électricité pour une excellente qualité de cuisson et une utilisation aisée, tout en profitant en même temps d'une faible consommation d'énergie.

Les avantages:

- Commande par le nouvel écran tactile
- Circulation d'air améliorée grâce aux tôles de conduite d'air ajustables
- Grand extracteur des vapeurs

Spécifications techniques

Sources énergétiques:	électricité, gaz ou huile de chauffage
Surface de cuisson:	3.6, 5, 7.2 m ²
Plaques:	40x60 cm/53x65 cm (GN 2/1)/ 78x58 (EN)/2x 53x65 cm

maint 10 % rabais



Qualité optimale de Pujadas

Des produits plébiscités à des prix encore plus avantageux

Avec sa production près de Barcelone, PUJADAS est l'un des leaders dans la fabrication d'ustensils professionnels pour la gastronomie.

- Qualité moyennement lourde, en acier inoxydable
- Fond composé pour une transmission optimale de la chaleur
- Pour tous les genres de cuisinières, y compris l'induction
- Bord supérieur pratique
- Design élégant et qualité supérieure



1 Marmite basse

Art. 097202

Ø 200 mm, contenance: 4 l,
hauteur: 130 mm

au lieu de CHF 45.00 **›CHF 38.00**

Art. 097203

Ø 240 mm, contenance: 6.3 l,
hauteur: 140 mm

au lieu de CHF 52.00 **›CHF 44.00**

Art. 097204

Ø 280 mm, contenance: 10.2 l,
hauteur: 170 mm

au lieu de CHF 70.00 **›CHF 59.50**

Art. 097205

Ø 320 mm, contenance: 15.2 l,
hauteur: 180 mm

au lieu de CHF 94.00 **›CHF 79.00**

Art. 097207

Ø 400 mm, contenance: 31.4 l,
hauteur: 250 mm

au lieu de CHF 159.00 **›CHF 135.00**



2 Marmite basse

Art. 097209

Ø 240 mm, contenance: 10 l,
hauteur: 240 mm

au lieu de CHF 65.00 **›CHF 55.00**

Art. 097210

Ø 280 mm, contenance: 16.5 l,
hauteur: 280 mm

au lieu de CHF 92.00 **›CHF 78.00**

Art. 097211

Ø 320 mm, contenance: 24 l,
hauteur: 320 mm

au lieu de CHF 134.00 **›CHF 113.50**

Art. 097212

Ø 350 mm, contenance: 33.6 l,
hauteur: 350 mm

au lieu de CHF 162.00 **›CHF 137.50**

Art. 097213

Ø 400 mm, contenance: 50 l,
hauteur: 400 mm

au lieu de CHF 190.00 **›CHF 161.50**



3 Casserole avec manche

Art. 097231

Ø 160 mm, contenance: 2.1 l,
hauteur: 110 mm

au lieu de CHF 29.80 **›CHF 25.00**

Art. 097232

Ø 180 mm, contenance: 3 l,
hauteur: 120 mm

au lieu de CHF 35.00 **›CHF 29.50**

Art. 097233

Ø 200 mm, contenance: 4 l,
hauteur: 130 mm

au lieu de CHF 39.00 **›CHF 33.00**

Art. 097234

Ø 240 mm, contenance: 6.3 l,
hauteur: 140 mm

au lieu de CHF 47.00 **›CHF 39.50**

4 Sauteuse

Art. 097222

Ø 160 mm, contenance: 1.5 l,
hauteur: 75 mm

au lieu de CHF 29.00 **›CHF 24.50**

Art. 097223

Ø 180 mm, contenance: 2 l,
hauteur: 80 mm

au lieu de CHF 31.00 **›CHF 26.00**

Art. 097224

Ø 200 mm, contenance: 2.5 l,
hauteur: 80 mm

au lieu de CHF 35.00 **›CHF 29.50**

Art. 097225

Ø 240 mm, contenance: 4.3 l,
hauteur: 95 mm

au lieu de CHF 39.00 **›CHF 33.00**

maint 15 % rabais

GK 950 «Touch or Turn» et Memory Blender RMB3

Des mixeurs professionnels pour les plus hautes exigences

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.



Rotor MixP/GK 950

- 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 tr/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

maint 15 % rabais

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.



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×P×H) 266×234×603 mm
- Raccordement: 230 V
- Prix sans gobelet

Art. 096056

au lieu de CHF 1'340.00

› CHF 1'135.00

Uniquement pour les gobelets de 2 litres!

Accessoires

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 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

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

au lieu de CHF 364.00
› CHF 309.00

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

au lieu de CHF 535.00
› CHF 454.00

maint 15 % rabais

Dites «Au revoir» à la chaleur – et profitez d'une fraîcheur agréable avec Kolb Kälte

Set de climatisation splitée: Maintenant à prix action

L'assurance d'un niveau de performance élevé 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 juillet 2021. 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 m ³	CHF 7'200.00	CHF 6'120.00
Jusqu'à 180 m ³	CHF 8'000.00	CHF 6'800.00

Le service spécial de Kolb Kälte

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 l'abo Premium ou l'abo Premium Plus, Kolb Kälte propose un ensemble 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.

Intéressé?

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



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

Sûr, rapide et propre

Tranchage du pain avec JAC



Comme appareil de table ou sur roulettes, en 45 ou 60 cm de largeur de coupe, à simple ou double tranche, ou encore à tranche variable, ... JAC vous propose une gamme de trancheuses à pain adaptée à tous vos besoins. Au design classique ou épuré et dans la couleur de votre choix, elles s'intégreront parfaitement dans vos rayons.



Trancheuse à lame circulaire Jac Slim Pro

- Faible encombrement
- également disponible en version libre-service
- Tunnel de coupe vertical (Jac)

Spécifications techniques:

- Rendement: env. 120 coupes/min.
- Largeur de coupe: 5–25 mm
- Dimensions: (L×P×H) 600×600×1440 mm
- Canal d'entrée du pain: (L×P×H) 250×420×160 mm
- Raccordement: 400 V

Art. 440226.001

au lieu de CHF 15'950.00
CHF 14'030.00



Trancheuse pour petits pains Jac Zip

- Modèle de table
- Hauteur et profondeur de coupe réglables
- Coupe jusqu'à 2'000 petits pains/heure
- Faible encombrement

Spécifications techniques:

- Dimensions: (L×P×H) 362×654×775 mm
- Dimensions du pain: (L×P) max. 120×80 mm
- Raccordement: 230 V/0.49 kW
- Poids: 35 kg

Art. 440225

au lieu de CHF 2'890.00
CHF 2'540.00



Trancheuse automatique de table Jac Picomatic 450

- Modèle de table
- Ensachoir / Plaque de remplissage de sachets
- Compartiment d'insertion protégé par barrière photoélectrique
- En option: démarrage automatique après insertion du pain

Spécifications techniques:

- Dimensions: (L×P×H) 607×682×880 mm
- Dimensions du pain: (L×P×H) 440×300×180 mm
- Épaisseur de coupe: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 et 18 mm (préciser à la commande)
- Raccordement: 400 V/0.49 kW
- Poids: 105 kg

Art. 440228

au lieu de CHF 4'290.00
CHF 3'780.00

Socle Jac Picomatic 450

- À roulettes
- Avec plateau

Spécifications techniques:

- Dimensions: (L×P×H) 600×640×650 mm

Art. 440244

au lieu de CHF 530.00
CHF 465.00



Jac Integra

- Faible encombrement
- Peut être intégré dans le comptoir
- Peut être utilisé comme plan de travail lorsque le couvercle est fermé
- Nettoyage facile
- Griffe manuelle permettant de stabiliser le pain pendant le tranchage

Spécifications techniques:

- Épaisseur de tranche variable de 3 à 25 mm grâce à un bouton tournant
- Nombre de tranches variable de 2 à 20 tranches
- Dimensions: (L×P×H) 805×720×860–950 mm
- Dimensions du pain: (L×P×H) 380×310×140 mm
- Vitesse de coupe: 230 tranches/min. ou 120 pains par heure
- Raccordement: 400 V/1.1 kW

Art. 440246

au lieu de CHF 15'150.00

› CHF 13'330.00



Trancheuse à épaisseur de tranche variable Jac Varia Pro 1000

- Modèle sur socle à roulettes
- Ensachoir
- Commande par écran tactile
- Épaisseur de coupe réglable de 5–25 mm
- Jusqu'à 230 tranches/min.

Spécifications techniques:

- Dimensions: (L×P×H) 990×746×1080 mm
- Dimensions du pain: (L×P×H) 490×340×160 mm
- Épaisseur de coupe: 5–25 mm
- Raccordement: 230 V/0.75 kW
- Poids: 230 kg

Art. 440227.001

au lieu de CHF 14'440.00

› CHF 12'700.00

Trancheuse automatique Jac Duro 450

- Modèle sur socle à roulettes
- Ensachoir
- Levier à traction progressive pour une gestion optimale de l'effort
- Réglage automatique de la hauteur du pousse-pain

Spécifications techniques:

- Dimensions: (L×P×H) 690×750×1280 mm
- Dimensions du pain: (L×P×H) 440×310×160 mm
- Épaisseur de coupe: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 et 18 mm (préciser à la commande)
- Raccordement: 400 V/0.49 kW
- Poids: 150 kg

Art. 440228

au lieu de CHF 4'150.00

› CHF 3'650.00



maint 10 % rabais

Aucune perte de chaleur grâce au chauffage intégré

Transport de repas avec Blancotherm



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.



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



1 Caisson de transport de repas mobile Blancotherm

- Acier inoxydable, chauffé, avec porte battante
- Plage de température de +30 °C bis +90 °C
- Espacement des glissières 57.5 mm

1 BLT 1020 EB

- Récipient GN jusqu'à max. 3×GN 1/1-200 + 1×GN 1/1-100
- 14 paires de glissières
- Dimensions extérieures: (L×P×H) 540×815×1150 mm
- Poids: 66 kg
- Raccordement: 220-240 V/50-60 Hz/0.38 kW

Art. 095365

au lieu de CHF 4'850.00
>CHF 4'120.00

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



Autres modèles disponibles sur demande

BLT 1220 EB

- Récipient GN jusqu'à max. 5×GN 1/1-200
- 20 paires de glissières
- Dimensions extérieures: (L×P×H) 540×815×1495 mm
- Poids: 86 kg
- Raccordement: 220-240 V/50-60 Hz/0.76 kW

Art. 095366

au lieu de CHF 5'700.00
>CHF 4'845.00

Chariot

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



Art. 095359

au lieu de CHF 220.00
>CHF 187.00

maint 15 % rabais

Idéales pour les boulangeries, restaurants et le catering

La machine à glaces et sorbets

Labo 8/12 XPL P

Pour la production de glaces et sorbets. Plusieurs programmes de fabrication – glace, sorbet, granita, glace crystal – pour stimuler votre créativité. Grâce au système intelligent Hard-OTronic, 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.

Données techniques:

- 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 7'500.00



Profitez-en sans tarder!

En plus de ce **prix sensationnel**, vous recevrez gratuitement **6 litres d'Emmi Glace Frischmix**.

Top!



CARPIGANI



«La Pâtisserie David Schmid», canton d'Argovie **Un hommage à l'art français de la pâtisserie**

Celui qui souhaite s'immerger dans une ambiance à la française devrait se rendre au plus vite à Zofingen car dans cette petite ville du canton d'Argovie, David et Nicole Schmid donnent vie à la pâtisserie française. Dans «La Pâtisserie David Schmid», les clients peuvent se délecter de parfums délicieux et de créations très esthétiques. De surcroît, leur boulangerie de démonstration permet un aperçu authentique du métier de pâtissier. Pitec a pu accompagner ce projet spécial dès le début.

la production des produits devaient se trouver au même niveau. Une exigence qui n'était pas réalisable dans n'importe quel espace. En 2018, le moment était enfin venu: ils avaient trouvé les locaux parfaits. Et pourtant: il leur a encore fallu deux ans avant de pouvoir ouvrir «La Pâtisserie David Schmid» en novembre 2020 après quelques rénovations. Depuis lors, tous les clients peuvent assister de près à la fabrication des produits de pâtisserie fine tout au long de la journée.

Petit, raffiné et coloré

À «La Pâtisserie», on peut découvrir, regarder, s'émerveiller et, surtout, se régaler. Ici, on crée ces petits délices français à partir d'ingrédients spécialement sélectionnés, le tout accompagné d'un parfum envoûtant. À la toute première place: les macarons. Ces pâtisseries meringuées sophistiquées se déclinent actuellement en huit variétés – dans la vitrine à macarons, ces merveilles joliment colorées attirent à elles seules tous les regards. Celui qui a la

Découvrir de près l'art de la pâtisserie

Un bon bout de chemin a été parcouru avant que l'idée de David et Nicole Schmid ne devienne enfin réalité. Celui-ci a débuté avec la recherche de locaux appropriés. Car la production devait être hébergée dans la partie arrière du bâtiment, tandis qu'un café devait être installé dans la partie avant. Leur idée: les clients seraient invités à assister de près à la production de produits de pâtisserie française depuis le café. Ils devaient pouvoir s'immerger dans l'art de la pâtisserie et dans l'authentique métier artisanal de la confiserie. Par conséquent, le café et





«La Pâtisserie David Schmid» fait découvrir de près la pâtisserie française. Tandis que les clients s'enivrent de senteurs merveilleuses et se laissent séduire par d'attrayantes créations, la boulangerie de démonstration offre une vue imprenable sur le métier de pâtissier. Quelle expérience!

chance de pouvoir s'émerveiller de leur fabrication dans l'atelier de démonstration et régaler ses sens de leur goût délicieux, deviendra probablement épris à vie de ces petits macarons colorés. Mais pour Nicole et David Schmid, ce n'est pas la mode qui commande, mais bien la qualité. Ils n'y parviennent que grâce à une spécialisation résolue qu'ils gèrent avec succès: le jour même de l'ouverture de «La Pâtisserie», tous les produits étaient épuisés. Ce résultat parle de lui-même et confirme que la persévérance est payante.

Comme une entreprise familiale, enfin presque

David et Nicole Schmid poursuivent également une ligne claire dans la gestion de leur équipe: «Pour satisfaire la demande pour nos produits, nous pourrions facilement employer deux fois plus de monde», déclare Mme Schmid. «Cependant, nous voulons rester petits et exclusifs, et donc garder notre effectif en dessous de dix personnes. Pour nous, c'est normal que mon mari et moi soyons présents dans l'entreprise. Ce n'est pas compatible avec l'ouverture de filiales.»

Le fait que «La Pâtisserie» ne soit pas un lieu de travail comme les autres est également illustré par l'attitude de travail que l'on attend de chaque employé: chacun doit être concentré sur son travail, dans le calme et avec passion. C'est la condition pour un

bon résultat et pour que les clients puissent apprécier pleinement leur «voyage culinaire» français.

Parc de machines planifié à l'avance

Pitec a été impliqué dans le projet dès le début pour s'assurer que l'idée de David et Nicole Schmid puisse fonctionner parfaitement d'un point de vue technique. David Schmid avait défini à l'avance tous les processus qu'il souhaitait réaliser à «La Pâtisserie». Afin de garantir le bon déroulement de la production, Pitec a donc sélectionné les machines appropriées. La planification du raccordement, l'installation des machines ainsi que l'intégration des systèmes de réfrigération ont également été réalisées par Pitec en collaboration avec Kolb Kälte. Nicole et David Schmid étaient convaincus dès le départ que Pitec serait le bon partenaire pour «La Pâtisserie». Dans l'entreprise des parents – une boulange-

rie de village à Zunzgen – on appréciait déjà de collaborer avec Pitec.

Les macarons à l'heure du Coronavirus

La crise du Coronavirus n'a pas non plus épargné «La Pâtisserie». L'entreprise a ainsi dû refermer ses portes peu de temps après son ouverture. «Malheureusement, le café a perdu son caractère ludique pour le moment», déclare Nicole Schmid. «Nous pouvons certes proposer des plats à emporter malgré le confinement, mais ce n'est pas pareil. Bien sûr, nous remarquons également que la fréquentation des magasins a changé dans notre ville. Néanmoins, nous sommes heureux d'avoir franchi le pas de l'ouverture de «La Pâtisserie». Les réactions positives de nos clients nous prouvent que notre ligne cohérente est bien accueillie. Nous en sommes évidemment très heureux.»



«Nous voulons rester petits et exclusifs. Pour nous, c'est normal que mon mari et moi soyons présents dans l'entreprise», nous confie Nicole Schmid. Et leur succès leur donne raison.

Diviseuse-bouleuse DR Robot

Le collaborateur parfait pour votre production

Incl. 1 tête diviseuse

d'une valeur de CHF 2'830.00



La traditionnelle diviseuse-bouleuse est idéale pour la fabrication d'une grande quantité de différents produits. La flexibilité et la polyvalence de la Dr Robot 2 permet au boulanger et pâtissier de mieux investir son savoir-faire et ses connaissances artisanales.

La diviseuse-bouleuse aux 3/4 automatique ou entièrement automatique est la plus moderne en son genre. 7 différentes têtes diviseuses offrent un choix optimal.

Différentes têtes diviseuses

Type:	Poids:	Divisions:
2/30	25 – 85 g	30
3/30	30 – 100 g	30
3/36	25 – 85 g	36
3/52	18 – 50 g	52
4/14	130 – 250 g	14
4/30	40 – 130 g	30
4/36	30 – 110 g	36

1 Diviseuse-bouleuse Daub Dr Robot 2, aux 3/4 automatique

- Pressage et découpe automatiques
- Temps de boulage défini manuellement
- Équipée d'une barre individuelle pour un réglage rapide de l'espace de boulage
- Commande à 2 mains
- Tête diviseuse interchangeable
- Capacité/division en fonction de la tête diviseuse
- Dimensions: (L x P x H) 620 x 620 x 1550 mm
- Raccordement: 400 V / 1.3 kW

Art. 419057

au lieu de CHF 14'070.00
CHF 11'240.00

2 Diviseuse-bouleuse Daub Dr Robot 2, automatique

- Machine entièrement automatique
- La durée et le débattement du boulage peuvent être réglés et programmés en fonction du type de pâte
- Affichage numérique
- Commande à 2 mains
- Tête diviseuse interchangeable
- Capacité/division en fonction de la tête diviseuse
- Dimensions: (L x P x H) 620 x 620 x 1550 mm
- Raccordement: 400 V / 1.3 kW

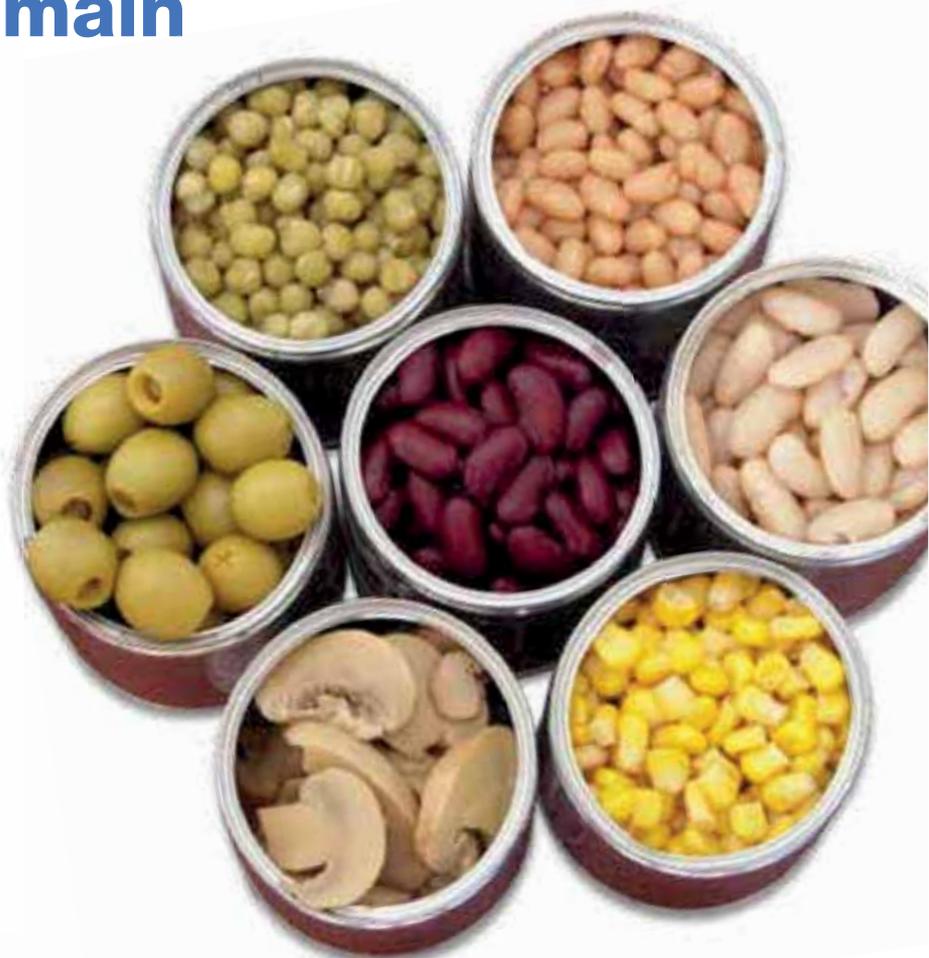
Art. 419067

au lieu de CHF 17'110.00
CHF 14'280.00

Autres modèles disponibles

Weisser sait s'y prendre

Comment ouvrir des boîtes en un tour de main



Ouvre-boîtes électrique Weisser

Ouvre-boîtes électrique pour les boîtes de conserve rondes et ovales jusqu'à 32 cm de hauteur et pesant jusqu'à 10 kg. Lame rotative à entraînement électrique. Acier inoxydable, moteur en aluminium verni, outils de coupe trempés. Réglage de la hauteur par ressort pneumatique dans le guide de l'arbre et avec un dispositif magnétique de levage du couvercle. Pour un montage sur table.

Dimensions de la plaque de base:
330 x 200 x 6 mm

Débit:
jusqu'à env. 100 boîtes/jour
Vitesse du moteur:
70 tr/min.

Raccordement / puissance:
230 V / 0.3 kW, prêt à être branché
Art. 091811

au lieu CHF 3'950.00
> CHF 3'355.00



Ouvre-boîtes Weisser manuel

Pour ouvrir sans problème des boîtes grandes et rectangulaires. Très robuste. En acier inoxydable supportant le lave-vaisselle.

Art. 015833
Longueur: 180 mm

au lieu CHF 130.00
> CHF 110.00

Ouvre-boîtes Weisser en acier inoxydable

Pour ouvrir aisément les boîtes rondes, ovale ou de forme angulaire, jusqu'à 40 cm de hauteur et jusqu'à 10 kg. Acier inoxydable, renforcé spécialement.

Art. 091807

Longueur: 450 mm
Plaque de base: (L x P x H)
100 x 280 x 4 mm



au lieu de CHF 520.00
> CHF 440.00

maint 15 % rabais

Des farces et des crèmes en un tour de main

Cutters professionnels pour chaque utilisation

maint 15 % rabais

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×P×H)
200×280×350 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×P×H)
226×304×460 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×P×H)
226×304×460 mm

Art. 094608

au lieu de CHF 3'210.00
› CHF 2'725.00



Egalement disponible comme blixer vertical



maint 20 % rabais

Cutter vertical

- Pour traiter de petites et de grandes quantités
- Grâce au cutter, la viande ou les légumes peuvent être transformés en farces et en crèmes en un rien de temps
- Deux vitesses fixes: 1'500/3'000 tr/min.
- Cutter basculant en acier inoxydable
- Posé sur trois pieds
- 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
Raccordement: 400 V/4.5 kW
Dimensions: (L×P×H)
700×600×1250 mm

Art. 094620

au lieu de CHF 11'900.00
› CHF 9'500.00

Cutter vertical R45

Contenance: 45 l
Raccordement: 400 V/9 kW
Dimensions: (L×P×H)
760×600×1400 mm

Art. 094622

au lieu de CHF 18'200.00
› CHF 14'550.00

Cutter vertical R30

Contenance: 30 l
Raccordement: 400 V/5.4 kW
Dimensions: (L×P×H)
720×600×1250 mm

Art. 094621

au lieu de CHF 13'700.00
› CHF 10'950.00

Cutter vertical R60

Contenance: 60 l
Raccordement: 400 V/11 kW
Dimensions: (L×P×H)
810×600×1400 mm

Art. 094623

au lieu de CHF 29'800.00
› CHF 23'800.00



De la purée très fine à la liquéfaction du contenu

Robot Coupe Blixer

maint 15 % rabais

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.



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 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 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

Les recettes de purées et de mixés se mettent sur leur 31

Moules silicone Smoothfood

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

New

6 Riz

5 parties
Art. 092562

7 Spaghetti

5 parties
Art. 092571



**Autres modèles disponibles
dans notre magasin en ligne**

e-shop de Pitec

Acheter en ligne 24 heures sur 24



Top!

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.

-  [/pitec.ag](https://www.facebook.com/pitec.ag)
-  [/pitecag](https://www.instagram.com/pitecag)
-  [/pitec-ag](https://www.linkedin.com/company/pitec-ag)
-  [/pitec-ag](https://www.youtube.com/pitec-ag)

Ne ratez rien!

Réseaux sociaux

Des promotions exceptionnelles, des nouveautés intéressantes et des informations précieuses sur le monde de la technique de boulangerie et de la gastronomie. Saisissez l'occasion et communiquez avec nous sur les réseaux sociaux!



www.pitec.ch

Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 30 Juin 2021. 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

