

pitec actuel

Janvier-Février | 2022

New



Flexeserve Hub
en page 5

Cambro GoBag
en page 3

Sacs pliables pour service
traiteur et livraisons

Cambro GoBag

Les sacoches et sacs à dos professionnels sont réalisés en tissu nylon robuste et épais. La face intérieure en vinyle est facile à nettoyer et se distingue par une isolation parfaite qui garde les plats au chaud ou au froid. Avec des éléments de séparation thermique, on peut également transporter simultanément des plats chauds et froids. D'une grande qualité de fabrication, les GoBags disposent de sangles cousues résistantes et d'une poche pour tickets, et sont pliables pour un rangement compact. Les GoBags sont proposés en tailles multiples, comme sac ou sac à dos.



 pitec

Plus forte orientation clients



Chères clientes,
chers clients,

Une année difficile pour nous tous et riche en défis s'est terminée, et tout indique que la nouvelle année non plus ne sera pas facile. Nous avons à cœur de pouvoir vous soutenir au mieux dans cette période exigeante encore, et de vous apporter à tout moment notre aide active et nos conseils.

Afin de répondre encore mieux à l'avenir à vos besoins et d'être encore plus proches du marché, nous avons renforcé notre direction. Ralf Maier, précédemment directeur de notre entreprise sœur Kolb Autriche, partagera à l'avenir la direction de Pitec avec Gerhard Gau.

À partir du 1er janvier 2022, Ralf Maier – un spécialiste chevronné du service et du froid – assume la direction générale et la responsabilité des secteurs Service et Kolb Kälte, tandis que Gerhard Gau, fort de sa longue expérience de la vente, est chargé des secteurs Technique de boulangerie et Ustensiles.

Avec cette réorientation de la direction, nous veillons à ce que chacune de nos divisions puisse bénéficier des connaissances approfondies et de la longue expérience du directeur responsable – ce qui est directement à l'avantage de nos clients.

Je souhaite très chaleureusement la bienvenue à Ralf Maier au sein de l'équipe Pitec, et me réjouis de collaborer avec les deux co-directeurs.

Je vous adresse, ainsi qu'à votre famille, mes meilleurs vœux pour une bonne et heureuse année, des affaires prospères et surtout une excellente santé.

Meilleures salutations,

Edith Kolb
Présidente du Conseil
d'administration

Chère cliente, cher client,

Votre succès est notre objectif. Je vis ce principe de notre entreprise depuis plus de 15 ans déjà, et j'ai pu accumuler beaucoup d'expérience dans les entreprises de la famille Kolb. Je m'appelle Ralf Maier, j'ai 43 ans, je suis marié et père de deux enfants (de 2 et 4 ans) qui me rappellent quotidiennement qu'il faut retenir et savourer chaque instant.

Au départ, j'ai appris le métier de boulanger, mais j'ai bientôt été attiré par la technique, de sorte que j'ai accompli des formations supplémentaires de mécanicien et de frigoriste. Après quelques années dans l'industrie alimentaire, j'ai souhaité me rapprocher à nouveau davantage des clients et ai décidé de revenir dans le secteur de la boulangerie, de la confiserie et de la restauration. Depuis 2006, je travaille à présent pour Kolb Autriche, une société sœur de Pitec. J'ai débuté chez Kolb Autriche comme technicien, suis ensuite devenu chef du secteur des pièces de rechange, puis responsable SAV, et finalement directeur depuis 2019. Ces fonctions diverses m'ont permis de découvrir les besoins de nos clients sous des angles variés, et je connais très bien la branche, ses évolutions et ses challenges.

Je me réjouis vivement de devenir à présent co-directeur de Pitec, le plus grand fournisseur d'ensemble de technique de boulangerie et de gastronomie en Suisse. J'ai pour but de mettre ma longue expérience et mon savoir-faire au service de votre succès. C'est pourquoi nous aspirons chez Pitec à optimiser en permanence nos prestations et nos processus. Pour cela, nous devons relever divers défis, dont par exemple, à côté de la pandémie qui règne et des difficultés d'approvisionnement et des hausses de prix qui en résultent, la pénurie croissante de main-d'œuvre qualifiée ou la numérisation.

Je crois à notre branche. À l'honnêteté qui anime l'artisanat et à l'amour du détail que vos clients peuvent même « goûter » au quotidien. Chez Pitec, nous mettons tout en œuvre pour que vous, clients, connaissiez encore plus de succès.

Conjointement avec Gerhard Gau et l'équipe de Pitec, je me réjouis d'une bonne collaboration avec vous et vous souhaite un bon départ dans la nouvelle année.

Ralf Maier, co-directeur



La nouvelle co-direction de Pitec AG à partir du 1er janvier 2022 : le spécialiste du service et du froid Ralf Maier (à gauche) assume la direction générale, tandis que Gerhard Gau, fort de sa longue expérience de la vente, se concentre sur les divisions Technique de boulangerie et Ustensiles.

CAMBRO

New



Thermobox Combi GN 1/1

Avec 12 séparations pour boîtes et plateaux. Chargement frontal. Pour max. 2 boîtes type GN 1/1 (profondeur utile 20 cm) ou autres profondeurs. Box empilable. Même empilées, s'ouvrent et se ferment aisément.

Dimensions: (L x P x H)
 500 x 630 x 585 mm (extérieur)
 330 x 535 x 470 mm (intérieur)
 Contenance: 83 L

Art. 018561

au lieu de CHF 320.00

➤ **CHF 256.00**

Boîtes et sacs de transport

Livrer comme des pros

Nous avons la solution qui convient à vos besoins – de la boîte isotherme jusqu'aux sacs et sacs à dos avec isolation pour un transport pratique.



GoBag – des sacs de livraison pliants en diverses tailles

1 Dimensions: (L x P x H)
 255 x 255 x 280 mm

Art. 095105

au lieu de CHF 68.00

➤ **CHF 57.00**

2 Dimensions: (L x P x H)
 305 x 380 x 380 mm

Art. 095106

au lieu de CHF 96.00

➤ **CHF 81.00**

3 Dimensions: (L x P x H)
 535 x 355 x 430 mm, Convient aux bacs alimentaires GN 1/1

Art. 095107

au lieu de CHF 125.00

➤ **CHF 106.00**



Boîte de transport isotherm

En polypropylène incassable, résistante à des températures de -40 à +120° C. Exécution rectangulaire avec couvercle à fermeture hermétique et poignées intégrées. Superposable avec ou sans couvercle, résistante au lave-vaisselle.

Boîte de transport isotherm

GN 1/1 (L x P) intérieur 530 x 330 mm

Dimensions: (L x P x H) extérieur
 595 x 390 x 230 mm, Hauteur utile:
 170 mm, Contenance: 30 L

Art. 092565

au lieu de CHF 41.00 ➤ **CHF 32.00**

Dimensions: (L x P x H) extérieur
 595 x 390 x 280 mm, Hauteur
 utile: 220 mm, Contenance: 38 L

Art. 018556

au lieu de CHF 43.00 ➤ **CHF 34.00**

Dimensions: (L x P x H) extérieur
 595 x 390 x 320 mm, Hauteur
 utile: 260 mm, Contenance: 45 L

Art. 092566

au lieu de CHF 50.00 ➤ **CHF 40.00**

également disponible comme sac à dos

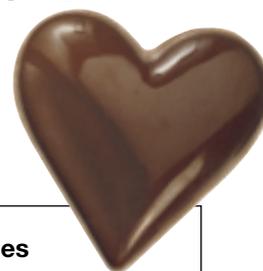




1 **Tablette de
chocolat Lovely**

3 pièces, cont. par moule
env. 100 g
Dimensions de moule:
(L x P) 275 x 175 mm
Grandeur: (L x P x H)
155 x 76 x 10 mm
Art. 019242

au lieu de CHF 25.00
>CHF 20.00



Tout pour la Saint-Valentin **Love is in the air!**

Tous les moules à chocolat sont en macrolon d'une épaisseur de 2,5 mm. Résistant à la chaleur jusqu'à 65 °C (ne pas sécher au four), longue durée de vie, élastiques mais ne se déforment pas. Les formes doubles sont livrées avec des crochets.

3 **Moule pour tablettes
St-Valentin**

Dimensions: (L x P x H)
40 x 70 x 9 mm
Poids: 80 g, Divisions: 3
Art. 019308



4 **Moule pour barres
St-Valentin**

Dimensions: (L x P x H)
130 x 26 x 12 mm
Poids: 40 g, Divisions: 7
Art. 019309

5 **Moule pour sucettes
St-Valentin**

Dimensions: (L x P x H)
54 x 54 x 12 mm
Poids: 20 g, Divisions: 8
Art. 019318

au lieu de CHF 35.00
>CHF 29.00



2 **Moules doubles
pour coeurs**

Grandeur: 35 mm, Divisions: 5
Art. 019806

au lieu de CHF 48.00
>CHF 40.00

Grandeur: 65 mm, Divisions: 3
Art. 019807

au lieu de CHF 47.00
>CHF 39.00

Grandeur: 95 mm, Divisions: 1
Art. 019808

au lieu de CHF 43.00
>CHF 36.00

Grandeur: 120 mm, Divisions: 1
Art. 019809

au lieu de CHF 52.00
>CHF 44.00

Grandeur: 150 mm, Divisions: 1
Art. 019810

au lieu de CHF 53.00
>CHF 45.00

Grandeur: 200 mm, Divisions: 1
Art. 019812

au lieu de CHF 72.00
>CHF 61.00



Durée de conservation accrue des produits sans perte de qualité : cela évite également le gaspillage alimentaire.



flexeserve Hub®

Bon maintien au chaud et polyvalence maximale

La demande de livraisons de produits alimentaires, de repas à emporter et de food-to-go est en plein essor. Flexeserve peut vous offrir une nouvelle dimension d'efficacité qui transformera vos cycles de travail. L'appareil répond parfaitement aux nouvelles exigences pour restaurants et services de plats à emporter. Il est également idéal pour d'autres formes de restauration et de services alimentaires qui exigent une capacité élevée de maintien au chaud.

Quelles que soient la taille, la forme ou la quantité des produits que vous chargez dans l'appareil, Flexeserve Hub maintient une température régulière et préserve la température à cœur des produits – sans perte de qualité alimentaire. Un maintien au chaud dans les règles de l'art.

Flexeserve Hub utilise une technologie brevetée pour générer une température régulière de l'air dans l'ensemble de l'appareil. Le concept à air chaud unique en son genre évite toute dissipation de chaleur dans l'environnement et veille à ce que l'appareil recycle le même air partout. Grâce à ce concept, aux portes à double vitrage, à l'éclairage DEL et au matériau isolant utilisé, Flexeserve Hub peut faire état d'une efficacité de pointe dans la branche.

Des portes à fermeture automatique et une atteinte rapide de la température de consigne assurent un stockage des aliments dans des conditions optimales et la préservation de leur qualité. Ceci prolonge la marge temporelle pour l'achat, réduisant considérablement le gaspillage de produits alimentaires et accroissant la rentabilité.

Vos avantages en cuisine

- Cuisinez davantage en dehors des heures de pointe
- Cuisinez de plus grandes quantités
- Optimisez vos cycles de travail
- Réduisez la pression sur votre équipe

Vos avantages dans la vente

- Évitez les queues dans votre magasin
- Proposez une qualité élevée à emporter
- Augmentez la satisfaction des clients
- Accroissez sensiblement la sécurité alimentaire

Flexeserve Hub n'atteint pas seulement une efficacité énergétique de pointe dans l'industrie, mais est également totalement insensible aux basses températures ambiantes et aux influences externes telles que les systèmes d'air conditionné ou les rayons réfrigérés à proximité.



Flexeserve Hub

1 Modèle 600

Dimensions: (L x P x H)
559 x 864 x 1871 mm
Poids: 190 kg
Art. 090498

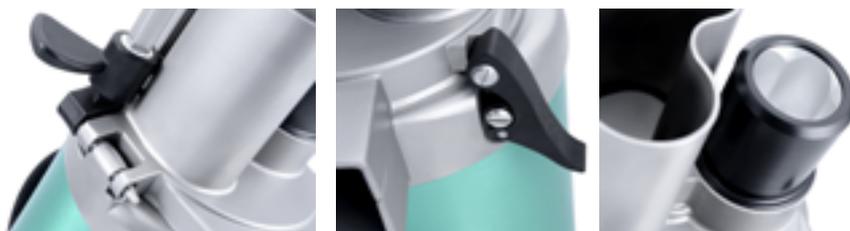
2 Modèle 1000

Dimensions: (L x P x H)
984 x 864 x 1871 mm
Poids: 288 kg
Art. 090499

New

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made



Unique, tranche après tranche **Des arguments tran- chants, qui interpellent**

La marque Brunner-Anliker est synonyme de produits de haute qualité en provenance de Suisse. Les appareils Brunner-Anliker destinés à un usage professionnel sont extrêmement précis et offrent un confort d'utilisation optimal. Grâce à leur robustesse et à leur fiabilité, ces appareils sont utilisés depuis des générations au sein d'un grand nombre d'entreprises. Ces machines, qui se nettoient et se manipulent aisément, répondent naturellement aux normes de sécurité les plus strictes.

Coupe-légumes GSM 5 Star

- Dimensions: (L x P x H)
250 x 315 x 540 mm
- Raccordement: 230 V / 0.26 kW
- Protection IP 26
- Poids: 23 kg

Art. 094870

au lieu de CHF 4'360.00
CHF 3'706.00



maint. 15% rabais

Travail sans peine et efficace même pour de grandes quantités **XXL Pro**

- Grand bac de remplissage
- Introduction aisée du produit avec poussoir
- Carter robuste en inox
- Plus de 50 variantes de coupe
- Capacité de production jusqu'à 800 kg/h
- Moteur à induction et engrenage n'exigeant aucune maintenance
- Confort de travail maximal grâce à la hauteur de commande optimale
- Commande ultrasimple sans commutateurs, possibilité d'utilisation mobile
- Disques de coupe renforcés céramique à surface résistante aux rayures et à l'usure, allant au lave-vaisselle et faciles à nettoyer

Coupe-légumes XXL Pro

- Dimensions: (L x P x H)
984 x 739 x 1085 mm
- Moteur: 0,75 kW / 1,1 kW
- Raccordement: 3 x 400 V
- Protection IP 26
- Poids: 114 kg

Art. 094871

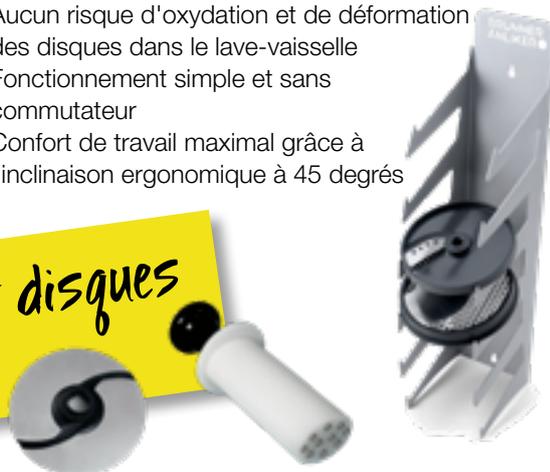
à partir de CHF 22'950.00



Avantages du produit:

- Rendement jusqu'à 150 kg/h
- Accessoires de coupe en fonte d'inox massive
- Environ 50 types de coupes différentes
- Disques de coupe antimicrobiens conformes aux consignes HACCP fabriqués en composite de fibre de verre
- Aucun risque d'oxydation et de déformation des disques dans le lave-vaisselle
- Fonctionnement simple et sans commutateur
- Confort de travail maximal grâce à l'inclinaison ergonomique à 45 degrés

**Accessoires et disques
sur demande**





Un regard derrière les coulisses

Nos techniciens : À votre service 24/7 !

Chez Pitec, un service complet de qualité supérieure compte parmi nos priorités absolues. Nous nous distinguons par un service 24h/24 sur l'ensemble du territoire, mais cela a aussi de très vastes répercussions, notamment lorsqu'il s'agit de trouver de bons techniciens aussi qualifiés que possible.

24h, 60 techniciens, 100 interventions

Ce sont actuellement déjà 60 techniciens qui travaillent quotidiennement pour nous et nos clients. Ils sont prêts à intervenir 24h/24 et 7 jours sur 7. Aucun technicien ne sait si le plan de travail établi pour la semaine restera tel quel. En règle générale, il va changer. Car il y a toujours de l'imprévu. Nos techniciens assurent ainsi près de 100 interventions par jour – ne sachant jamais quel sera le prochain défi à relever, et quand se terminera effectivement leur journée de travail.

Complexe, étendu, numérisé

La gamme de produits dont nos techniciens sont chargés est très étendue. Et ce n'est pas tout : les

appareils, les machines et les installations, du petit appareil isolé à la grande ligne de production, deviennent de plus en plus complexes et sont en majorité numérisés. Il y a longtemps déjà que de simples connaissances de base ne suffisent plus pour corriger une erreur ou résoudre un problème technique. Nos techniciens doivent disposer de connaissances dans le domaine de l'électronique, de la pneumatique, de l'informatique et de la mécanique pour accomplir les performances qu'ils doivent réaliser tous les jours chez nos clients.

Flexibilité personnelle au sein d'un puissant réseau

Avec des formations internes et externes, nos techniciens maintiennent leurs connaissances à jour en permanence. Et si jamais ils rencontrent néanmoins un problème, ils peuvent compter sur le soutien de notre personnel du service interne ou le savoir de nos nombreux partenaires de réseau. Afin que tout se passe sans faille chez vous, nos clients, il faut toutefois encore beaucoup de cycles de travail et d'activités à l'arrière-plan.

Cela commence par l'établissement de l'itinéraire quotidien de nos techniciens de maintenance. Il est défini par notre service de planification interne. Grâce à l'interconnexion avec nos véhicules de maintenance, ce dernier peut accepter même des demandes à court terme des clients et reprogrammer l'itinéraire. La numérisation également a pris chez nous une importance incontournable ces dernières années. Ainsi, au moyen de nos tablettes, nous pouvons par exemple avoir recours à un support sur place en direct ou consulter la gestion de la documentation de la machine ou de l'installation en question.

Venus pour rester

Des exigences de service aussi complètes, portant sur une gamme de produits aussi vaste, exigent de nos techniciens beaucoup de flexibilité et un degré très élevé de polyvalence. Ils doivent être prêts à poursuivre leur formation en permanence et à être toujours sur place lorsque l'on a besoin d'eux. Nous apprécions vivement les performances réalisées par notre équipe au quotidien. Nous consacrons donc énormément de temps, d'énergie, de ressources de personnel et d'argent à la formation de nos techniciens. Il est difficile de trouver des collaborateurs répondant à toutes nos exigences. Nous tenons donc d'autant plus à les garder à long terme. Et pour nos techniciens aussi, cela vaut la peine de rester chez nous longtemps : car leur travail devient de plus en plus gratifiant – comme nous l'ont révélé nos collaborateurs de longue date – au fur et à mesure qu'on l'effectue et acquiert ainsi davantage d'expérience. Qui le désire peut également gravir pendant cette période des échelons internes de carrière, par exemple en devenant spécialiste ou responsable d'un territoire. Ce qui importe, c'est de prendre plaisir à la tâche. Malgré les exigences élevées et les changements permanents – ou peut-être précisément à cause de cela.

Un grand merci à tous nos techniciens SAV pour les performances remarquables que vous accomplissez jour après jour !

Très bon rapport prix-performance

Excellente qualité de cuisson avec les fours à étages et armoires de cuisson de Mondial

Depuis plus de 70 ans, l'entreprise développe et construit des systèmes de fours de qualité avec des fonctions innovantes qui assurent un maximum de flexibilité et, grâce à leur efficacité élevée, une faible consommation d'énergie. Grâce à son offre très complète de fours professionnels et à sa présence internationale bien établie, Mondial Forni est en mesure de répondre à toutes les exigences des boulangeries, des pâtisseries et d'entreprises de boulangerie-pâtisserie semi-industrielles ou industrielles.



Intéressé?

Pour plus d'informations, veuillez contacter votre conseiller de vente.



Four modulaire Domino

Domino est un four modulaire à chauffage électrique aux possibilités de configuration pratiquement illimitées, afin que vous puissiez l'adapter pour le mieux à vos besoins. Le four modulaire peut être utilisé pour la production de tous les produits boulangers et pâtisseries.

Caractéristiques techniques :

Chauffage : électrique

Surface de cuisson : 0,5 – 2,00 m² (selon le modèle)

Surface au sol : à partir de 1,5 m² (selon le modèle)



Four à chariot rotatif

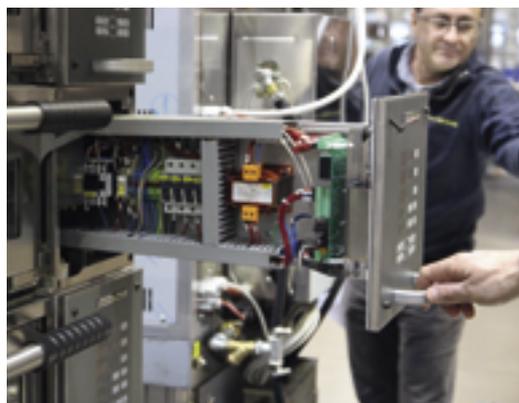
Remarquable technique de cuisson de l'entreprise Mondial. Armoire de cuisson chauffée à l'électricité, au gaz ou à l'huile pour un maximum de qualité des produits et de confort d'utilisation à encombrement minimum.

Caractéristiques techniques :

Chauffage : électrique ou gaz/huile

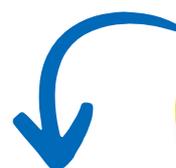
Surface de cuisson : 3,6 – 7,2 m² (selon le modèle)

Surface au sol : à partir de 1,5 m² (selon le modèle)



maint. 10% rabais

New
Avec extraction
automatique de
vapeur en série



Four à chariot rotatif Techno

Idéal pour les clients exigeant une flexibilité maximale. L'armoire de cuisson chauffée à l'électricité, au gaz ou à l'huile est une véritable bête de travail, et offre au client un maximum de flexibilité dans les opérations de cuisson quotidiennes.

Caractéristiques techniques :
Chauffage : électrique ou gaz/huile
Surface de cuisson : 6,3 – 21,6 m² (selon le modèle)
Surface au sol : à partir de 2,1 m² (selon le modèle)

Four à étages Dekomondial

Grâce à l'indépendance des différentes chambres de cuisson à chauffage électrique, le four électrique à étages Dekomondial offre des conditions idéales pour la cuisson simultanée de différents produits, notamment dans le cas de petits lots.

Caractéristiques techniques :
Chauffage : électrique
Surface de cuisson : 4 – 22,8 m² (selon le modèle)
Surface au sol : à partir de 2,8 m² (selon le modèle)

Ne laissez rien à désirer
Idéale pour les pâtes hydratées à longue fermentation

Diviseuse NV Swiss II 10/20

- Division pièces: 10/20
- Division grandeur: 100×100 mm, 100×200 mm
- Profondeur de volume: 100 mm
- Poids maximal: 22 kg
Poids minimal: 2 kg
- La gamme de poids varie de 100 à 2'200 grammes
- La chambre de division agrandie de 50 % permet de diviser des pâtes à longue fermentation
- La pression variable permet une division optimale comme si elle était effectuée manuellement
- Le couvercle en acier inox avec revêtement nylon empêche la pâte de coller
- Moteur plus puissant
- Deux poignées solides et en même temps une protection contre les collisions dans l'utilisation

Top!



Offre de reprise

CHF 2'000.00 pour votre ancien appareil à la commande d'un nouveau ou 15% de rabais sur un achat sans reprise.



Le façonnage Super Major

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.

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

Le façonnage 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 9'420.00

CHF 8'290.00

Support adapté

en inox, amovible

Art. 427024.001

au lieu de CHF 850.00

CHF 750.00

maint. 12% rabais



Pratiques et de grande qualité

Fouets pour machines et bassines

Excellents résultats avec nos fouets pour machines en inox :
Diamètre du manche 20 mm – 370 mm pour machines Kolb,
460 mm mod. Artofex et 500 mm mod. Lips. Attention : toujours
indiquer le type de machine et la longueur totale du fouet!

Bassine hémisphérique, acier inoxydable

Ø interne 280 mm, Hauteur int.:
170 mm, Contenance 7 L

Art. 015018

au lieu de CHF 70.00

>CHF 59.00

Ø interne Ø 320 mm, Hauteur
int.: 200 mm, Contenance 10 L

Art. 015019

au lieu de CHF 85.00

>CHF 72.00

Ø interne 360 mm, Hauteur int.:
220 mm, Contenance 14 L

Art. 015020

au lieu de CHF 110.00

>CHF 93.00



Bassine pour machine, acier inoxydable

Ø interne 360 mm, Hauteur int.:
285 mm, Contenance 25 L

Art. 015034

au lieu de CHF 160.00

>CHF 136.00

Ø interne 400 mm, Hauteur int.:
355 mm, Contenance 40 L

Art. 015036

au lieu de CHF 195.00

>CHF 165.00



Fouet pour machines, acier inoxydable

14 fils de Ø 2 mm, pour blancs en neige

Longueur totale 370 mm **Art. 016740**

Longueur totale 460 mm **Art. 016741**

Longueur totale 500 mm **Art. 016742**

au lieu de CHF 80.00

>CHF 68.00

12 fils de Ø 2,5 mm,
pour masses légères

Longueur totale 370 mm **Art. 016744**

Longueur totale 460 mm **Art. 016745**

Longueur totale 500 mm **Art. 016747**

au lieu de CHF 84.00

>CHF 71.00

10 fils de Ø 3 mm, pour masses

Longueur totale 370 mm **Art. 016748**

Longueur totale 460 mm **Art. 016749**

Longueur totale 500 mm **Art. 016751**

au lieu de CHF 104.00

>CHF 88.00

8 fils de Ø 4 mm,
pour masses lourdes

Longueur totale 370 mm **Art. 016752**

Longueur totale 460 mm **Art. 016753**

Longueur totale 500 mm **Art. 016755**

au lieu de CHF 110.00

>CHF 93.00

5 fils de Ø 5 mm,
pour masses lourdes

Longueur totale 370 mm **Art. 016756**

Longueur totale 460 mm **Art. 016757**

Longueur totale 500 mm **Art. 016758**

au lieu de CHF 125.00

>CHF 106.00

14 fils de Ø 2,5 mm,
pour masses lourdes avec bague
de renfort

Longueur totale 370 mm **Art. 016777**

Longueur totale 500 mm **Art. 016779**

au lieu de CHF 95.00

>CHF 86.00

Mobiles, flexibles et polyvalents

Les auxiliaires de travail idéaux pour pétrir et laminer la pâte



Laminoir Rondo

Garantit un laminage précis et rapide de votre pâte.

- Laminoir pour espace restreint
- Modèle de table
- Encombrement en position de travail: (L×P) 1550×1040 mm
- Vitesse du tapis: 50 cm / sec.
- Ecartement des cylindres de 0,3 à 30 mm
- Largeur des tapis: 475 mm
- Raccordement: 400 V / 0.5 kW

Art. 426280

Prix d'action

>CHF 7'760.00

Pétrin IRIS 30

Pétrissage parfait, également pour les petites quantités avec cette machine professionnelle adaptée à tous les types de pâtes, telles que les pâtes à pain, pizza, tresse, etc.

- Pétrin compact pour des quantités de 2 à 25 kg
- 2 vitesses et 2 minuteriers
- Dimensions: (L×P×H) 765×665×1190 mm
- Raccordement: 400 V / 1.3 kW
- Poids: 200 kg

Art. 411430

Prix d'action

>CHF 6'100.00





L'atelier Pitec & Heuft a été un succès absolu

Une autre façon de cuire le pain

L'atelier de boulangerie qui a eu lieu le mardi 9 novembre 2021 dans la boulangerie-pâtisserie Lüönd à Schwyz a été un succès absolu. De nombreux participants venus de toute la Suisse ont pu se convaincre sur place de la qualité des fours Heuft et des remarquables résultats de la cuisson sur pierre.

L'atelier a directement commencé avec le volet pratique. Les maîtres boulangers expérimentés de la société Heuft, M. Rainer Götten et M. Dietmar Rostek, ont fait une démonstration impressionnante de la facilité avec laquelle les pâtons peuvent être transposés des peelboards aux tables d'enfournement, et de la manière dont une personne peut charger un four à soles de pierre complet, d'une surface de cuisson de 8,4 m², sans grand effort en 2 minutes seulement. Le système de four chauffé à l'huile thermique est très flexible. Ainsi, des croissants et des tresses ont été cuits sur des plaques, et après l'introduction du chariot à soles de pierre, on a continué avec des baguettes, du pain de campagne, du pane maggiore, du pain de seigle au levain, du pain toscan et des petits pains longue maturation. Ces produits ont été, comme il se doit, cuits directement sur la pierre, et ont convaincu les participants lors de la dégustation. L'exposé de M. Bernd Ludwig (Heuft) sur les tendances en boulangerie à travers le monde a ensuite proposé un aperçu passionnant des développements internationaux dans l'industrie boulangère. L'atelier s'est poursuivi par une visite guidée par Andy et Karin Lüönd de l'entreprise très moderne, nouvellement construite en 2019 ; le concept énergétique avec récupération de chaleur notamment a suscité un vif intérêt, et donné à maint visiteur de bonnes inspirations pour de futurs projets.

Le côté social également a trouvé sa place avec l'apéro riche de clôture. Un échange animé a eu lieu entre collègues, et l'équipe de Heuft et de Pitec a eu la possibilité de répondre aux questions et demandes individuelles des visiteurs. Cela a vraiment fait du bien à tous les participants d'avoir à nouveau l'occasion de se rencontrer dans le cadre d'une telle manifestation. Merci à Andy et Karin Lüönd pour cette journée stimulante et intéressante à Seewen.





Backstube Widnau

Une entreprise modèle – moderne, sympathique et durable

Widnau est situé dans la vallée saint-galloise du Rhin. On y trouve depuis 1993 la boulangerie Backstube Huber Widnau. Une entreprise familiale comme il n'y en a presque plus de nos jours, et qui constitue pratiquement en termes de modernité, d'ambiance sympathique et de durabilité un établissement modèle de la région. En septembre 2021, le site précédent a été remplacé par de nouveaux locaux. Pitec a assisté la famille Huber pour le déménagement de l'ancienne boulangerie et l'équipement des nouvelles surfaces d'exploitation.

arrivent à l'âge de la retraite, cela donne le coup d'envoi à un changement de cap : on cherche et trouve finalement un nouveau site central pour la production, le local de vente et le café – accueillant, clair et convivial. Avec un concept qui répond à pratiquement tous les désirs de la clientèle. « Le nouveau site est la solution idéale pour la situation de succession dans laquelle nous nous trouvions », raconte Patrik Huber. « Après d'importants travaux de transformation, nous avons pu inaugurer les nouveaux locaux en septembre 2021. »

L'appui de la famille

Planifier et aménager un nouveau site, ce n'est pas une tâche aisée. Cela exige de l'imagination, du courage, des nerfs solides et également des ressources financières. « Lorsqu'il s'est agi de prendre un tout nouveau départ avec la Backstube Huber Widnau, j'ai une fois de plus eu le bonheur de pouvoir compter à tout moment sur le soutien de ma famille », se souvient Patrik Huber. « J'ai encore deux frères, Dominic et Daniel, qui n'étaient pas directement intégrés dans l'entreprise, mais qui m'ont vrai-

Vent nouveau pour une entreprise à la longue tradition

Il arrive toujours un moment où des changements s'imposent dans une entreprise. C'était également le cas pour l'entreprise familiale Backstube Huber à Widnau. Après près de 30 ans d'existence, la boulangerie avait pris de l'âge, le cadre n'était plus au goût du jour pour les clients. Lorsque les parents du patron actuel Patrik Huber



Patrik Huber (à gauche) a toujours pu compter sur le soutien de ses frères Dominic et Daniel, et ouvrir ainsi le nouveau site à Widnau.



Avec son équipement moderne, la Backstube Huber Widnau est parée aux exigences de l'avenir.

ment toujours épaulé et conseillé pour les questions de la construction et les aspects administratifs et financiers. C'était pour moi un grand réconfort, et m'a beaucoup soulagé notamment pendant les travaux de transformation. » Les parents Hanspeter et Vreni Huber apportent également toujours encore un précieux soutien.

Tant qu'à déménager, faisons bien les choses

« Un tel déménagement est une opération que l'on n'effectue, il faut l'espérer, qu'une fois dans la vie », remarque Patrik Huber. « Il était donc important que tout fonctionne parfaitement. Pitec a géré pour nous le déménagement de l'ancienne boulangerie et nous a conseillés à propos des appareils et installations nécessaires pour une entreprise souhaitant utiliser les technologies les plus modernes », raconte le patron. À côté de l'installation PATT de Kolb Kälte, des fours, des pétrins et des laminoirs ainsi que d'autres machines et appareils de production sont venus compléter l'équipement – livrés et installés par Pitec.

La passion de l'artisanat pour passionnés de l'art de vivre

Malgré son concept global et moderne de la boulangerie, la Backstube Huber Widnau reste fidèle à l'artisanat traditionnel. On n'utilise que les meilleures matières premières naturelles provenant de Suisse ou de la région environnante. Le brunch légendaire de

la boulangerie est devenu une véritable institution pour toute la région. L'équipe sert toutes les spécialités en format miniature – bien entendu toujours des créations maison. Car on doit pouvoir savourer dès la première bouchée la passion de l'artisanat et la qualité supérieure des produits. Et cela dans cette ambiance chaleureuse et familiale qui confère à l'entreprise de 20 personnes un charme supplémentaire.

Pour le comptoir et la camionnette de livraison

Dans le magasin, les clients trouvent de délicieux produits de pâtisserie, de confiserie et de boulangerie. Mais toute la production n'est pas destinée au comptoir de vente de l'établissement. L'entreprise approvisionne également quelques grandes entreprises des alentours, auxquelles elle livre par exemple un excellent petit déjeuner ou goûter, ou encore de petits en-cas

pour midi ou l'après-midi. Il s'est avéré particulièrement intéressant de remplir des distributeurs automatiques de snacks avec les produits de la maison. L'équipe de la Backstube Huber Widnau peut ainsi proposer ses produits boulangers et snacks 24 h sur 24 sans être tenue à des horaires fixes.

Grâce à un déroulement bien conçu du déménagement de l'ancienne boulangerie dans les nouveaux locaux, on a pu économiser des ressources et s'installer rapidement sur le nouveau site. Avec son équipement moderne, la Backstube Huber Widnau est parée aux exigences de l'avenir. Le passage d'une entreprise familiale classique à une entreprise moderne connue à l'échelle régionale est accompli.

La famille Huber est ravie du succès de son nouveau site et se réjouit du nouvel afflux de clients.





Top!

Simplement faire démarrer et c'est parti!

Plateau tournant électrique pour friandises exigeantes

Le giratoire à tourtes «Spinner» tourne à une vitesse de rotation régulière qui peut être réglée à différents niveaux. Le giratoire permet d'ajouter des décorations et détails à vos tourtes avec précision. La plaque antiglisse en silicone maintient le produit en place.

Plateau tournant «Spinner»

Vitesse réglable en continu,
tournant à gauche et à droite
Raccordement: 230 V
Hauteur: 125 mm
Grandeur: Ø 240 mm / 270 mm

Art. 018076

au lieu de CHF 440.00

CHF 370.00

maint. 15% rabais



Plateau tournant à tourtes

en aluminium
Hauteur: 125 mm
Grandeur: Ø 290 mm / 310 mm

Art. 018075

au lieu de CHF 70.00

CHF 59.00



Robuste et universelle

Faciles à manipuler, hautement précises, rapides et fiables

maint. 15% rabais

1 Balance de table EQW certifiée

- Affichage rétro-éclairé rapide et grands chiffres
- Housse de protection
- Fonctionnement sur réseau ou accu
- Dimensions: 320×370×105 mm
- Dimensions du plateau: 300×260 mm
- Raccordement: 230 V

Art. 094346

Capacité: 15 kg
Lecture: 0 – 6 kg = 2 g
6 – 15 kg = 5 g

Art. 094347

Capacité: 30 kg
Lecture: 0 – 15 kg = 5 g
15 – 30 kg = 10 g

au lieu de CHF 740.00
> CHF 629.00

1 Balance de table non certifiée

Art. 094349

Capacité: 30 kg
Lecture: 1 g

au lieu de CHF 740.00
> CHF 629.00

Art. 094348

Capacité: 30 kg
Lecture: 2 g

au lieu de CHF 690.00
> CHF 585.00



1

2 Balance de table SSW non certifiée

- Affichage rétro-éclairé rapide et grands chiffres
- Fonctionnement sur réseau ou accu
- Dimensions du plateau: 285×220 mm
- Dimensions: 290×330×120 mm
- Housse de protection
- Raccordement: 230 V

Art. 094338

Capacité: 20 kg
Lecture: 2 g

au lieu de CHF 480.00
> CHF 408.00



2

3 Balance de table ES29 plus

- Boîtier en acier inox IP67, encapsulé
- Wireless charging – technique de charge inductive
- Accumulateur au lithium performant
- Affichage 25 mm, rétro-éclairé
- Dim. extérieures: (L×P×H) 245×285×123 mm
- Dim. plateau: (L×P) 240×200 mm
- Durée fonctionnement accumulateur env. 100 h
- Temps de charge: 8 h

ES29 plus jusqu'à 6 kg

Lecture: 0 – 3 kg = 1 g
3 – 6 kg = 2 g

Art. 094321
non certifiée

au lieu de CHF 480.00
> CHF 408.00

Art. 094322
certifiée

au lieu de CHF 540.00
> CHF 458.00

ES29 plus jusqu'à 15 kg

Lecture: 0 – 6 kg = 2 g
6 – 15 kg = 5 g

Art. 094323
non certifiée

au lieu de CHF 480.00
> CHF 408.00

Art. 094324
certifiée

au lieu de CHF 540.00
> CHF 458.00



3

Le plaisir à déguster de la viande avec BeefCraft

Une viande tendre, croustillante à l'extérieur et pleine de goût

Le BeefCraft de Küppersbusch est un grill à viande de la classe extra, qui peut atteindre une température maximum de 800 degrés. La chaleur extrême répartie à la surface du morceau de viande assure une caramélisation rapide. Une croûte croustillante se forme à l'extérieur, la viande reste tendre et juteuse. Des résultats parfaits grâce à une technique approfondie et à une chaleur maximum. Qu'il s'agisse d'un bifteck saignant, bleu ou à point.

Les avantages en un coup d'oeil

- une viande tendre, croustillante à l'extérieur et pleine de goût
- polyvalent: pour toutes les viandes, le poisson, les crustacés, les légumes, etc.
- efficace et ergonomique grâce à une zone de repos superposée pour viande, poisson & cie
- 1 récipient GN 1/1, profondeur 20 mm, 1 grille GN, 1 pierre BeefCraft
- chauffage à deux niveaux avec régulateur thermostatique
- plage de température: jusqu'à 800 °C



BeefCraft

- capacité grille de rôtissage: 7 à 8 steaks / entrecôtes de 300 à 350 g
- grille de rôtissage de 400 x 470 mm
- Dimensions: (L x P x H) 565 x 510 x 515 mm
- Poids 50 kg
- Raccordement: 400 V / 7 kW / 16 A

Art. 094057

au lieu de CHF 8'750.00

CHF 7'435.00

BeefCraft+

- capacité grille de rôtissage: 14 à 16 steaks / entrecôtes de 300 à 350 g
- grille de rôtissage de 770 x 470 mm
- Dimensions: (L x P x H) 900 x 510 x 515 mm
- Poids 70 kg
- Anschluss: 400 V / 10 kW / 16 A

Art. 094163

au lieu de CHF 14'950.00

CHF 12'705.00

Noser Hotel – Parce que la qualité compte

Qualité lourde, durabilité, propriétés de cuisson et de rôtissage parfaites



NOSER-INOX
Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.



Marmite à bouillon, haute

Et de nombreux autres articles Noser en ligne sous www.pitec.ch

1 Casserole basse à manche Noser Hotel

Art. 095275 Ø 160 mm, haut.:85 mm, cont.: 1 l au lieu de CHF 152.00 **CHF 129.00**
Art. 095276 Ø 180 mm, haut.:85 mm, cont.: 1.5 l au lieu de CHF 184.00 **CHF 156.00**
Art. 095277 Ø 200 mm, haut.:85 mm, cont.: 2.25 l au lieu de CHF 214.00 **CHF 181.00**
Art. 095278 Ø 240 mm, haut.:100 mm, cont.: 4 l au lieu de CHF 292.00 **CHF 248.00**

Art. 095283 Ø 160 mm, haut.:110 mm, cont.: 2 l au lieu de CHF 155.00 **CHF 131.00**
Art. 095284 Ø 180 mm, haut.:125 mm, cont.: 3 l au lieu de CHF 188.00 **CHF 159.00**
Art. 095285 Ø 200 mm, haut.:135 mm, cont.: 4 l au lieu de CHF 221.00 **CHF 187.00**
Art. 095286 Ø 220 mm, haut.:145 mm, cont.: 5 l au lieu de CHF 261.00 **CHF 221.00**
Art. 095287 Ø 240 mm, haut.:155 mm, cont.: 6 l au lieu de CHF 302.00 **CHF 256.00**

2 Marmite basse Noser Hotel

Art. 095295 Ø 280 mm, haut.: 110 mm, cont.: 6.25 l au lieu de CHF 360.00 **CHF 306.00**
Art. 095296 Ø 320 mm, haut.: 130 mm, cont.: 9.5 l au lieu de CHF 455.00 **CHF 386.00**
Art. 095297 Ø 360 mm, haut.: 140 mm, cont.: 13.5 l au lieu de CHF 638.00 **CHF 542.00**
Art. 095298 Ø 400 mm, haut.: 160 mm, cont.: 18.5 l au lieu de CHF 730.00 **CHF 620.00**

3 Faitout 3/4 hauteur Noser Hotel

Art. 095305 Ø 280 mm, haut.: 180 mm, cont.: 11 l au lieu de CHF 395.00 **CHF 335.00**
Art. 095306 Ø 320 mm, haut.: 200 mm, cont.: 15 l au lieu de CHF 532.00 **CHF 452.00**
Art. 095307 Ø 360 mm, haut.: 220 mm, cont.: 21 l au lieu de CHF 728.00 **CHF 618.00**
Art. 095308 Ø 400 mm, haut.: 250 mm, cont.: 29.5 l au lieu de CHF 790.00 **CHF 671.00**

4 Sauteuse Noser Swiss Hotel

Art. 095330 Ø 180 mm, haut.: 77 mm, cont.: 1.5 l au lieu de CHF 169.00 **CHF 143.00**
Art. 095331 Ø 200 mm, haut.: 77 mm, cont.: 1.8 l au lieu de CHF 179.00 **CHF 152.00**
Art. 095332 Ø 240 mm, haut.: 87 mm, cont.: 3 l au lieu de CHF 189.00 **CHF 160.00**
Art. 095333 Ø 260 mm, haut.: 97 mm, cont.:4 l au lieu de CHF 205.00 **CHF 174.00**
Art. 095334 Ø 320 mm, haut.: 84 mm, cont.: 5 L au lieu de CHF 330.00 **CHF 280.00**

5 Sauteuse lyonnaise Noser

Art. 097300 Ø 200 mm, haut.: 52 mm au lieu de CHF 125.00 **CHF 106.00**
Art. 097301 Ø 240 mm, haut.: 55 mm au lieu de CHF 142.00 **CHF 120.00**
Art. 097302 Ø 280 mm, haut.: 60 mm au lieu de CHF 182.00 **CHF 154.00**
Art. 097303 Ø 320 mm, haut.: 70 mm au lieu de CHF 230.00 **CHF 195.00**



maint. 15% rabais



3 jeux d'outils au choix compris

Mini Rex Multi de König

La machine polyvalente dans la production de petits pains

La diviseuse – bouleuse compacte Mini Rex Multi avec une gamme de poids de 8 g à 330 g, fonctionne avec 1, 2, 3 ou 4 rangées selon le poids. Jusqu'à 140 g, les pâtons sont portionnés et arrondis, dès 140 g que portionnés. La ligne désirée peut être atteinte par quatre modules interchangeables. La capacité horaire se situe entre 1200 et 4800 pièces, suivant la ligne et la consistance de la pâte. La machine est conçue pour une pâte à fermeté normale avec une fermentation jusqu'à 30 minutes au maximum.

Données techniques

Capacité entonnoir à pâte: 15 kg
Dimensions (L x P x H): 1790 x 660 x 1800 mm
Hauteur sortie: 1045 mm
Puissance électrique: 400 V / 0.75 kW
Poids: 300 kg

Art. 419044



Les avantages en un clin d'oeil:

- Changement simple et rapide des modules
- Toutes les parties en contact avec la pâte sont facilement démontables pour le nettoyage
- Commande aisée
- Haut débit horaire (max. 20 levées / min.)
- Poids de la pâte ajustable manuellement
- Revêtement hygiénique en acier inoxydable
- Tapis de sortie rabattable en hauteur

Intéressé?

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.
Marc Riesen / 071 763 82 41

maint. 15 % rabais

Pour l'usage quotidien

Des aides pratiques de toutes tailles

1 Chariots à glissières GN, hauts

Cadre en acier inoxydable, glissières en L avec butée d'arrêt, quatre roues Ø 125 mm, pivotantes, dont deux avec frein, protège-murs.

Données techniques GN 1/1

- Dimensions: (L x P x H)
460 x 630 x 1700 mm
- Supports: 20
- Espace entre rayons: 67 mm

Art. 095093

au lieu de CHF 720.00

➤ CHF 612.00

Données techniques GN 2/1

- Dimensions: (L x P x H)
660 x 750 x 1700 mm
- Supports: 20
- Espace entre rayons: 67 mm

Art. 095095

au lieu de CHF 770.00

➤ CHF 654.00



Chariot à glissières avec plan de travail

Cadre en acier inoxydable, glissières en L avec butée d'arrêt, quatre roues Ø 125 mm, pivotantes dont deux avec frein, protège-murs.

2 Données techniques GN 1/1

- Dimensions: (L x P x H)
460 x 630 x 900 mm
- Supports: 7
- Espace entre rayons: 89 mm

Art. 095094

au lieu de CHF 640.00 ➤ CHF 544.00

3 Données techniques GN 2/1

- Dimensions: (L x P x H)
700 x 660 x 900 mm
- Supports: 7
- Espace entre rayons: 89 mm
- Plateau de travail insonorisé

Art. 095091

au lieu de CHF 720.00 ➤ CHF 612.00



L'hygiène exigée

Protection des plaques

Les denrées alimentaires doivent être protégées durant leur transport. Les housses de protection traditionnelles ne répondent souvent pas aux critères d'hygiène.

Avec les nouvelles housses de protection jetables pour chariots GN 2/1 ou EN et le porte-rouleau à fixer au mur, nous vous offrons la solution idéale.

Porte-rouleau

En acier inox. Pour fixation murale, (L x P x H) 850 x 190 x 235 mm

Art. 017815

au lieu de CHF 270.00

➤ CHF 229.00

Housses de protection jetables

En polyéthylène de haute qualité, appropriées aux denrées alimentaires, 0.2 mm d'épaisseur, rouleau de 200 housses jetables, longueur 2000 mm, périmètre 2900 mm.

Art. 017817

➤ CHF 154.00



Sans coller ni froisser

Toujours prêt pour la prochaine utilisation

Top!

maint. 15% rabais



Wrapmaster

- Utilisation simple et rapide
- Choix exact de la longueur de coupe souhaitée
- Coupe précise et propre du film alimentaire
- Lame de sécurité
- Réduction du gaspillage
- Couvercle verrouillable pour protection contre les vapeurs de cuisson
- Lavable au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C

Dévidoir pro. Wrapmaster 3000

Dimensions: (L x P x H)
384 x 155 x 145 mm

Art. 099509

au lieu de CHF 45.00

➤ CHF 38.00

Wrapmaster film alimentaire

300 mm

3 rouleaux de 300 m

Art. 099511

au lieu de CHF 30.00

➤ CHF 25.50

Dévidoir pro. Wrapmaster 4500

Dimensions: (L x P x H)
520 x 155 x 145 mm

Art. 099500

au lieu de CHF 50.00

➤ CHF 42.50

Wrapmaster film alimentaire

450 mm

3 rouleaux de 300 m

Art. 099508

au lieu de CHF 45.00

➤ CHF 38.00

Appareil à souder manuel

Hygiénique, simple et rapide



Appareil à souder manuel

- Pour rouleaux de film alimentaire et sachets en plastique
- Pour l'emballage hygiénique, simple et rapide de sandwichs à l'emporter
- Dimensions: (L x P x H) 450 x 83 x 180 mm
- Coupe précise et propre du film alimentaire
- Raccordement: 230 V
- Longueur max. des soudures: 300 mm

Art. 096033

au lieu de CHF 210.00

➤ CHF 175.00

Des nouveautés chaque jour et un côté esthétique

Des glaces soft ou du frozen yogurt



La machine à glaces soft pour votre entreprise

Tout un assortiment de couleurs disponible pour les machines à glaces soft de Carpigiani. Elle peut être commandée dans toutes couleurs RAL, vives pour propager la bonne humeur.



Aussi dans votre couleur désirée! Toutes les couleurs RAL disponibles.

Soft Serve

Vous êtes à la recherche d'une machine à glaces soft qui répond à vos besoins spécifiques? Configurez maintenant votre machine personnalisée!

ONLY YOU

Obtenez la surface frontale de votre machine dans la couleur RAL désirée.

TOTAL ONLY YOU

Personnalisez votre machine en y intégrant la couleur RAL souhaitée sur les parties frontales, latérales et le dos.

STAR VERSION

Réalisez de nouvelles créations de glaces soft ou de frozen yogourts grâce à plus de 10 variétés de douilles. La nouvelle fermeture frontale permet un changement aisé des douilles.

Jamais il n'y a eu autant de possibilités pour des machines à glaces soft ou à frozen yogourts: différentes options sont disponibles pour diverses machines à glaces soft de Carpigiani.

Contactez maintenant votre conseiller de vente personnel! Il vous soutiendra volontiers dans la composition de votre machine souhaitée.



Dosage à la perfection, de la plus belle forme
18 nouvelles douilles de sortie pour mettre habilement en scène vos variétés de glaces soft ou de frozen yogourts.



Séminaires fabrication de glaces

Un **séminaire Gelato-Basis** pour débutant*e*s est organisé à l'École professionnelle Richemont de Lucerne du **28.02. au 01.03.22**, le **séminaire Gelato-Superior** pour les confirmé*e*s se tiendra du **02.03. au 03.03.22**.

Vous trouverez plus d'informations en ligne:

Besoin d'idées ?





Werner Zweifel et Mathias Speiser **Allées et venues**

C'est toujours particulièrement pénible pour nous de devoir laisser partir des collaborateurs très appréciés. Mais pour notre conseiller de vente Werner Zweifel, nous ne pouvons plus guère retarder le départ à la retraite le 31/12/2021. Il ne nous reste donc plus qu'à le remercier pour ses longues années de fidélité et son excellent travail, et à lui consacrer encore quelques mots. Werner sera remplacé à partir du 01/01/2022 par Mathias Speiser. Prenons donc à cette occasion le temps de faire plus ample connaissance avec lui.

Merci, Werner Zweifel !

Tout a commencé avec un apprentissage de boulanger-pâtissier, que Werner a accompli avec succès en 1977 à Ennenda dans le canton de Glaris. Dans les fonctions professionnelles les plus diverses, Werner fait dans les années qui suivent la connaissance de nombreuses entreprises artisanales et industrielles de boulangerie en Suisse. À un moment donné, un changement essentiel intervient : il

devient conseiller de vente pour la technique de boulangerie chez Pitec. C'était en avril 2000.

20 années, beaucoup de projets, une nouvelle ère

20 ans déjà se sont écoulés depuis ses débuts professionnels chez Pitec. Pendant cette période, Werner a accumulé une expertise si complète qu'elle n'a jamais fini de nous étonner. Et bien entendu, Werner a également encadré beaucoup de projets de nos clients. Même s'ils étaient nombreux, « chaque projet était à sa manière passionnant et spécial », raconte Werner.

« Des travaux de transformation ou de construction à l'aménagement d'une boulangerie d'urgence lors d'une crue ou à l'introduction de nouvelles technologies, il y avait de tout. Ma priorité a toujours consisté à fournir une prestation d'ensemble à nos clients dans toutes ces situations. » Au fil des années, un rapport empreint de confiance s'est établi

avec les clients. Werner a néanmoins opté pour une retraite anticipée afin de trouver désormais plus de temps pour ses projets personnels et ses propres passions. Cher Werner, tu l'as bien mérité ! Nos meilleurs vœux t'accompagnent !

Bienvenue dans l'équipe, Mathias Speiser !

Mathias aussi a suivi une formation de boulanger-pâtissier, suivie d'études de gestion d'entreprise ES et de diverses formations continues professionnelles. Il a entre autres travaillé à Davos et Landquart, et assumé la fonction de directeur de la production. Dernièrement, Mathias a acquis 3 années d'expérience de la vente dans le secteur alimentaire avant de décider de rejoindre Pitec. « Pitec est pour moi une entreprise très renommée et progressiste. Elle est solidement établie dans l'industrie. Je me réjouis vivement de ma nouvelle perspective professionnelle », déclare Mathias.

Papa, entraîneur de foot, conseiller de vente

Mathias a grandi dans la région bâloise. Il vit aujourd'hui à Altenrhein, dans le canton de St-Gall. Il est marié, et est devenu père il y a deux mois (nous lui adressons ici encore une fois toutes nos félicitations pour cette naissance !). Pendant ses loisirs, Mathias est entraîneur national de foot pour l'équipe de jeunes au Liechtenstein. Sur le plan professionnel, Mathias s'est déjà fixé un objectif concret comme conseiller de vente chez Pitec : « Je voudrais apporter à mes clients des conseils compétents et une assistance personnalisée pour leurs besoins, sur la base de mes expériences de diverses entreprises de boulangerie et de mes connaissances en gestion d'entreprise, J'aimerais être pour mes clients un partenaire qu'ils contactent volontiers à tout moment. » Cher Mathias, nous te souhaitons de réaliser ton objectif, et de prendre un bon départ dans notre équipe !



École professionnelle Richemont **Séminaires PATT® 2022**



Accroître la qualité et réduire les coûts : PATT® est un procédé spécialisé pour la longue maturation, qui vous permettra de fabriquer des produits de qualité supérieure et particulièrement naturels. Le concept des séminaires a été développé par Kolb Kälte conjointement avec le centre de compétence Richemont de renom mondial à Lucerne. Les manifestations dans le cadre desquelles des experts présentent de manière claire et vivante les possibilités du procédé attirent depuis de nombreuses années un public international – certainement aussi parce que les contenus s'alignent toujours sur les tendances et acquies les plus récents.

La forte orientation pratique facilite aux participants l'application directe des nouvelles connaissances dans leur propre entreprise. Kolb Kälte encourage par ailleurs un échange avec des experts et des collègues dans un esprit d'ouverture et de camaraderie.

Découvrez et faites découvrir à votre personnel, avec le séminaire PATT®, de nouvelles possibilités et opportunités avec des produits haut de gamme !



Séminaires sur la technologie du froid à Lucerne (CH)

Titre : La fermentation avec diverses technologies de réfrigération

Lieu et direction du cours :
Centre de compétence Richemont, Lucerne

Dates 2022

07–08 mars 2022

21–22 juin 2022

14–15 novembre 2022

Davantage d'informations :

<https://kolbkaelte.ch/seminare>

Inscription et questions :

Kolb Kälte : tél. 071 767 76 76

ou par courriel à :

info@kolbkaelte.ch

Robustes, hygiéniques, faciles à nettoyer

Immense choix de chariots à glissières et de plateaux de service correspondants



En achetant un chariot à plateaux, vous avez le choix entre plusieurs paramètres: hauteur, grandeur des plateaux, nombre de plateaux, nombre de glissières et l'espace entre elles. Composez votre propre chariot à plateaux.

- Pour toutes les dimensions de plateaux
- Avec ou sans paroi de fond
- Avec ou sans porte
- 10 couleurs à choix
- Différents matériaux (aluminium, métal anodisé ou acier inox)
- Avec ou sans poignée
- Avec glissières «fils» ou en équerre

M A D E B Y

SCHOLL

... eine Idee voraus!

à partir de **CHF 1'150.00**

Top!



Composez votre propre chariot à plateaux.

Nos conseillers de vente vous y aideront.



Composez individuellement votre sélection de plateaux conformément à vos besoins et exigences. Consultez-nous !



Prix attractifs

Super prix pour la meilleure qualité

Plateaux de service Cambro aux propriétés excellentes



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. 0949500

› CHF 18.00

Avec impression de votre logo individuel (à partir de 120 unités)

› CHF 21.50

Plateau de service GN 1/2

325 x 265 mm, avec bords aplatis

Art. 094951

› CHF 11.50

Plateau de service Euronorm

530 x 370 mm, avec bords aplatis

Art. 094952

› CHF 18.50

Plateau de service pour les cantines

460 x 344 mm, avec bords aplatis

Art. 094955

› CHF 16.50

- 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**



Plateaux de service en polyester (aspect bois)

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 28.00

Plateau de service Euronorm

530 x 370 mm, aspect bois

Art. 094961

› CHF 32.00



Les plateaux peuvent être personnalisés selon vos désirs avec votre logo ou votre design individuel (quantité minimale de commande : 120 unités). Nous vous soumettrons volontiers une offre individuelle !



e-shop de Pitec

Acheter en ligne 24 heures sur 24



www.pitec.ch

Vous cherchez l'article souhaité grâce à différents outils de recherche – texte intégral, groupe de produits défini ou directement le numéro d'article – jour et nuit, lorsque vous avez du temps.

Efficacité et rapidité **Service de réparation**

Pitec AG

Oberfeldstrasse 13
5722 Gränichen

Heures d'ouverture:

lu - ve: 08:00 - 11:30 h
13:30 - 16:30 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 28 février 2022. 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

