

pitec actuel

Mars-Avril | 2024



Tant d'avantages

Tout ce qui concerne le levain

Tout boulanger passionné connaît la valeur de la panification à base de levain liquide. Les acides améliorent l'aspect et le goût du produit. Ils permettent une plus longue conservation et améliorent considérablement les valeurs nutritives. L'ensemble du processus fonctionne avec le Jac-Tradilevain entièrement automatisé et garantit, jour après jour, la qualité constante des levains. Venez en faire l'expérience lors d'un de nos séminaires à succès (page 2) et économisez de l'argent grâce à nos promotions actuelles (page 3).



Nous nous réjouissons
de vous accueillir !

Chère cliente, cher client,

Le salon professionnel et événementiel Gastia a lieu du 24 au 26 mars 2024 à Saint-Gall (page 24). Nous y exposerons pour vous une petite sélection triée sur le volet de notre gamme pour les domaines des snacks, de la vente à emporter, de la technique de restauration et des glaces. N'hésitez pas à nous contacter à l'avance pour un rendez-vous personnel à notre stand. Nous nous réjouissons de vous accueillir !

Dès à présent, vous pouvez profiter de notre action de reprise « vieux contre neuf » de laminoirs Rondo, valable pour les laminoirs électroniques Compas et Rondostar. Jetez un coup d'œil en page 8 pour découvrir tous les détails.

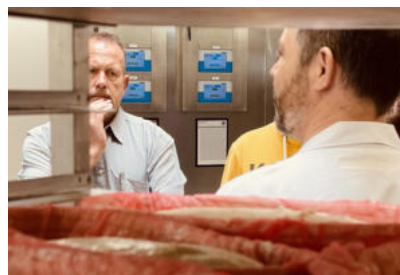
Il y a un peu plus d'un an que la boulangerie-pâtisserie-confiserie traditionnelle Hausammann s'est installée dans son nouveau site de production dans l'Unterland zurichois. Pitec s'est chargé de la totalité de l'équipement du fournil, et a participé aux travaux de planification et d'exécution ainsi qu'au déménagement. Un projet riche en nouveautés (page 18).

Enfin, nous avons cette fois encore sélectionné pour ce numéro de nombreux autres produits qui pourront vous aider, vous faire progresser et vous inspirer dans votre quotidien. Profitez à tout moment de la possibilité de nous demander un entretien sans engagement. Nous sommes à votre entière disposition.

Bien à vous,



Marc Riesen
Responsable Technique
de boulangerie



Production aisée et utilisation simple

Atelier pratique sur le levain

Le levain connaît un regain d'importance sur le marché suisse également. Dans notre atelier, vous apprenez d'une manière pratique quelles possibilités d'amélioration de la qualité vous ouvre l'emploi de pré-pâtes et de levains en combinaison avec une technique moderne de réfrigération et de surgélation. En raison de l'écho sensationnel obtenu, nous répétons nos passionnants séminaires sur le levain en Suisse.

Le levain en combinaison avec une technique de refroidissement moderne

Séminaire en allemand :

14.05.24, Boulangerie Burkhard, Lyss

Séminaire en français :

19.06.24, Réservez cette date, lieu suit

Programme :

- 09h30 : Arrivée avec café et croissants
- 10h00 : Accueil - présentation,
- Attentes, objectif du séminaire
- 10h30 : Théorie, 1ère partie - Levain (qu'est-ce que le levain ?, fabriquer du levain)
- 11h00 : Partie pratique - production de pains d'épeautre et de campagne sans levure, de parisettes avec levain et levure, préparation de l'eau de levure, fabrication mécanique du levain
- 11h30 Visite de la boulangerie Burkhard
- 12h30 Collation de midi avec dégustation de pain
- 14h00 Théorie 2ème partie - Levain
- env. 15h30 Apéro et échanges entre collègues professionnels

Coût : Participation gratuite

Responsable : Marcel Ammon (Hefe Schweiz AG)



**Nombre de participants limité :
inscription rapide recommandée.**



Inscriptions :

Melanie Steiger,
msteiger@pitec.ch

La véritable saveur du pain

Le levain

Tradilevain 40

Fermenteur à levain pour la production et la conservation de levains liquides / de blé absolument homogènes

Équipement

- Écran tactile 7 pouces
- Poignées de transport intégrées aux parois latérales
- Vanne de sortie avec système d'autonettoyage
- Contrôle de la température par groupe froid
- Sortie d'air chaud du groupe froid en façade
- grandes roulettes freinées

Spécifications techniques

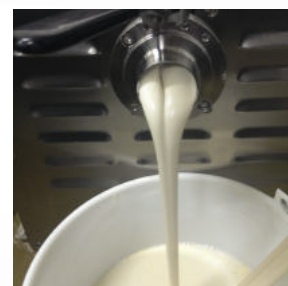
- Dimensions : (L x P x H) 570 x 940 x 1290 mm
- Volume de la cuve : 80 litres
- Capacité totale maximale : 50 litres
- Capacité utile maximale : 40 litres
- Capacité totale minimale : 25 litres
- Capacité utile minimale : 20 litres
- Puissance du moteur : 1,5 kW
- Puissance de chauffe : 0,27 kW
- Raccordement : 380 V / 50 Hz / 5 kW

Art. 420046

au lieu de CHF 13'230.00
CHF 11'250.00

Le secret du levain

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



Intéressé?

Nous vous conseillons volontiers.
Contactez votre conseiller de vente.



Tradilevain de JAC

- Grâce au régulateur de froid, la température peut être contrôlée lors des différents cycles de production
- L'appareil est en acier inoxydable ce qui simplifie les opérations d'utilisation et de nettoyage
- Système de mélange intégré pour des pâtes homogènes
- Disponible en 3 tailles différentes (40, 110 ou 270 litres)

maint. 15% rabais

À l'achat d'un Tradilevain un thermomètre Testo 205 pH vous sera offert gratuitement!



Appareil de mesure du pH et de la température Testo 205 d'une valeur de CHF 329.00

Pour des résultats parfaits

Nos trancheuses

maint. 15% rabais

1 Trancheuse Smarty 300 IX (coupe inclinée)

- Châssis en aluminium poli et éloxé
- Couteau en acier inoxydable, 300 mm Ø
- Modèle pour les petites entreprises
- Toujours tranchant grâce à l'affûteur
- Avec entraînement par courroie
- Ø tranche 220 mm
- Epaisseur de coupe de 0 à 16 mm
- Dimensions (L x P x H) : 509 x 609 x 481 mm
- Encombrement : (L x H) 501 x 409 mm
- Raccordement : 230 V

Art. 097837

au lieu de CHF 2'030.00
➤ CHF 1'725.00

2 Trancheuse Roussey TGP 350 (coupe inclinée)

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

Art. 093212

au lieu de CHF 4'350.00
➤ CHF 3'697.00

3 Trancheuse Roussey TGX 350 (coupe inclinée)

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

Art. 093210

au lieu de CHF 5'850.00
➤ CHF 4'972.00

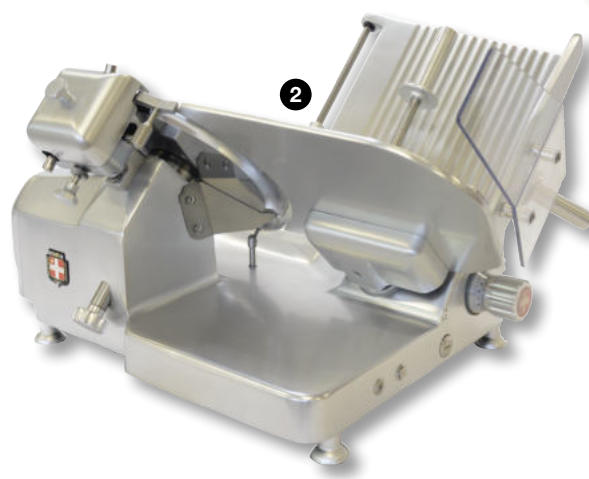
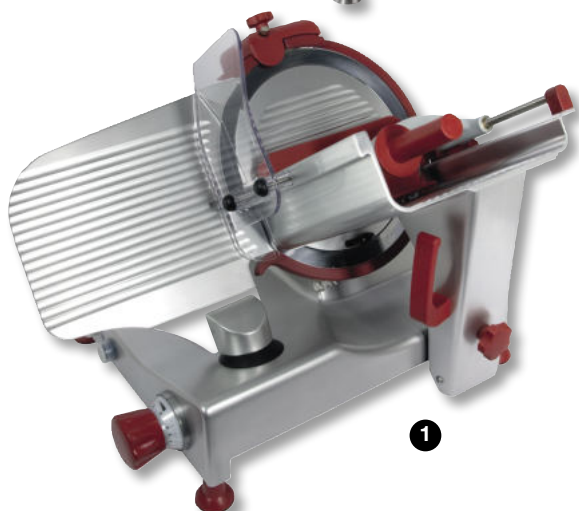


4 Trancheuse à pain inclinée BS250 (coupe de biais)

- Construction spéciale pour couper le pain
- Corps en aluminium anodisé
- Couteau en acier inoxydable
- Lame dentée Ø 250 mm
- Epaisseur de coupe de 0 à 27 mm
- Dimensions : (L x P x H) 540 x 430 x 370 mm
- Encombrement : (L x H) 225 x 440 mm
- Raccordement : 230 V / 300 W

Art. 094787

au lieu de CHF 1'570.00
➤ CHF 1'334.00



Top!

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 Varia Pro

- Écran tactile pour régler l'épaisseur et la quantité des tranches
- Griffe automatique pour stabiliser le pain

Spécifications techniques :

- Dimensions : (L x P x H) 990 x 746 x 1133 mm
- Dimensions du pain max. : (L x P x H) 490 x 340 x 160 mm
- Largeur de coupe : 4 - 30 mm
- Rendement : 120 à 240 tranches/min
- Raccordement : 230 V / 0,75 kW
- Poids : 250 kg

Art. 440227.001

au lieu de CHF 15'490.00
CHF 13'170.00



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

Art. 440225

au lieu de CHF 3'150.00
CHF 2'680.00



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 x P x H) 607 x 682 x 880 mm
- Dimensions du pain : (L x P x H) 440 x 300 x 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 4'630.00
CHF 3'940.00

Socle Jac Picomatic 450

- À roulettes
- Avec plateau

Spécifications techniques :

- Dimensions : (L x P x H) 600 x 640 x 650 mm

Art. 440244

au lieu de CHF 510.00
CHF 430.00

maint. 15% rabais

L'auxiliaire polyvalent dans la cuisine

Le Kitchen Aid professional



Fouet de 11 fils



Crochet de pétrissage robuste



Palette mélangeuse massive

Kitchen Aid professional

La machine idéale pour battre, mélanger, pétrir, battre des blancs d'œufs, pour la crème fouettée, la mayonnaise et bien plus encore.

- Construction en acier inoxydable de haute qualité de toutes les pièces de série
- Cuve de 6.9 l pour 3.6 kg de pâte (2.2 kg de farine)
- Batteur-mélangeur original
- Entraînement direct
- Une prise de force
- Engrenages en métal de haute précision, silencieux
- Conforme aux normes de sécurité de la SUVA, grille de protection
- Puissance : 1.3 CV
- Valeur de raccordement : 230 V
- Réglage progressif de la vitesse : 10 gradations de 40 à 200 tr / min
- Dimensions : (L×P×H) 371 × 338 × 417 mm

maint. 15% rabais



Le mécanisme d'élévation pratique et éprouvé de Kitchen Aid

Art. 094100

Prix d'introduction y.c. crochet de pétrissage, palette et fouet

au lieu de CHF 1'390.00
CHF 1'180.00

maint. 15% rabais

Consultez votre conseiller de vente pour déterminer l'exécution qui vous convient.

New



Coupe parfaite pour toutes les exigences

Coupe-légumes Varimat One

Coupe-légumes compact extrêmement sûr au design unique. Une coupe parfaite est garantie même pour les produits mous. Le corps, la tête et les disques de coupe sont en acier inoxydable. Goulotte extra large pour un remplissage aisé et une manipulation simple. Sortie optimale pour bacs GN jusqu'à 200 mm de haut. Protection totale contre le contact, étanche à la poussière. Pour le nettoyage, le coupe-légumes est très facile à démonter.

- 1 vitesse de rotation : 350 tr / min
- Dimensions : (L x P x H) 226 x 508 x 526 mm
- Indice de protection : IP65, contre les projections d'eau
- Pour disques de coupe Ø 190 mm
- Raccordement : 230 V / 370 W
- Poids : 18.5 kg
- L'appareil est livré sans disques de coupe !

Art. 094748

au lieu de CHF 3'540.00
CHF 3'009.00

Vous trouverez les disques de coupe et autres accessoires sur www.pitec.ch



ondulé



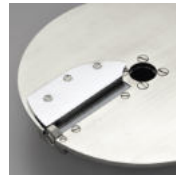
cubes



râpe



lisse, réglable



julienne



Rondo Compas 4.0 et Rondostar 5000

Le laminoir révolutionnaire



Rondostar 5000 offre tout ce dont une boulangerie a besoin pour tourer et laminer la pâte :

- fiabilité élevée grâce à la construction robuste
- grande régularité des blocs et bandes de pâte produits grâce aux courbes du rouleau de réduction spécifiques à RONDO
- commande aisée grâce à l'écran tactile i-Touch Cinema
- productivité élevée grâce au large écartement des rouleaux et à la vitesse élevée du tapis

Rondo Compas 4.0 Expert SSH7907H

- Encombrement en position de travail : 3850 x 1400 mm
- Encombrement en position de repos : 3530 x 1400 mm
- Vitesse du tapis : 715 mm
- Ecartement des cylindres de 0.2 - 65 mm
- Diamètre des cylindres : 99 mm
- Vitesse de laminage : 10 - 130 cm / s
- Raccordement électrique : 400 V / 1.8 kW

Art. 426266

Prix brut : CHF 60'847.00



Promotion reprise
À l'achat d'une Compas 4.0, vous recevez CHF 8'000.00 vous seront offerts pour votre ancien laminoir électronique

Promotion reprise
À l'achat d'une Rondostar 5000, vous recevez CHF 6'000.00 pour votre ancien laminoir.

Données techniques

- Encombrement en position de travail: 3670 x 1260 mm (fourniture démontée possible)
- Encombrement en position de repos: 3450 x 1260 mm (Expert)
- Encombrement en position de repos: 2950 x 1260 mm (Basic / Pro)
- Vitesse du tapis: 640 mm
- Ecartement des cylindres de 0.2 - 45 mm
- Diamètre des cylindres: 84 mm
- Vitesse de laminage: 85 cm / s
- Raccordement électrique: 400 V / 1,4 kW

Rondostar 5000 Basic

Art. 426268

Prix brut : CHF 38'384.00

Rondostar 5000 Pro

Art. 426269

Prix brut : CHF 43'173.00

Rondostar 5000 Expert

Art. 426270

Prix brut : CHF 46'890.00

Facilité d'utilisation, qualité constante

WinBack Commande de silos

La solution idéale pour boulangeries, pâtisseries, boucheries, la cuisine et l'industrie ! Les ingrédients qu'il faut dans la bonne quantité pour chaque recette.

Vos avantages :

- Évitement des erreurs
- Calcul précis de la recette
- Surveillance de la production
- Bilan des matières premières
- Traçabilité des lots
- Évolutivité



Art. 422065

WinBack S – Pour débuter dans la gestion des recettes

comprenant:

- Logiciel: Paquet de base SBS de production, Programme de bureau, gestion des recettes
- Mini PC SBS
- Bloc d'alimentation 24V
- Terminal de commande (Touch-Screen)
- Bras oscillant pour le terminal de commande
- Balance de table 30 kg / 2 g numérique
- Module de maintenance à distance pour VPN-TCP/IP
- Mise en service

dès **CHF 19'780.00**



WinBack Starter

La solution simple plug & play pour votre production. Elle peut être complétée ultérieurement sans problème d'une commande de dosage et d'autres modules WinBack.

- Écran tactile 13"
- Balance en acier inoxydable 30 kg
- Mini-serveur WinBack et logiciel préinstallé de gestion des recettes

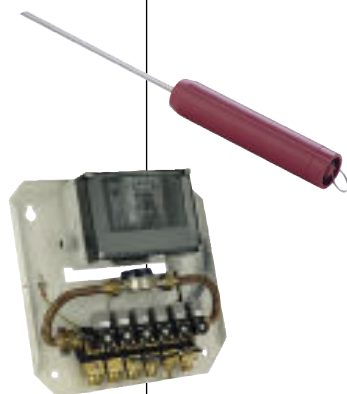
CHF 7'900.00

WinBack M – Gestion des recettes étendue avec dosage de la farine et de l'eau

comprenant:

- Paquet Winback S
 - Logiciel: Régulation de la température de la pâte
 - Unité de dosage de la farine
 - Unité de mélange-dosage d'eau
 - Flexible de sortie de 2.5 m avec embout à unité de dosage
 - Correction automatique de la température de l'eau de coulage en fonction des sondes mesurant la température du local, de la farine et de la sonde sans fil
 - Sonde sans fil pour protocoler la température de la pâte en fin de pétrissage
 - Mise en service
- (non compris les trémies de pesage, les silos de farine et les composants des silos)

dès **CHF 34'990.00**



WinBack L – Commande intégrale silos et gestion des recettes

comprenant:

- Paquet WinBack S + M
- Installation complète de silos, y compris les lignes de transport et de remplissage, les doseurs, les dispositifs de sécurité, les ventilateurs de transport et d'aération, la trémie de pesage etc.
- Mise en service

Tarif sur demande



Nous vous conseillons avec plaisir!
 Votre conseiller commercial se tient à votre disposition.

Le service au quotidien

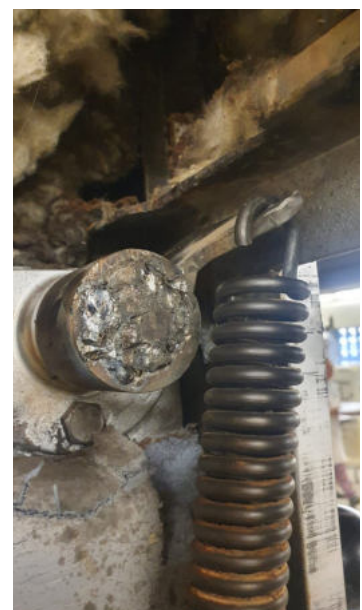
Difficile, rapide, organisé : engagement total pour nos clients

Dans l'environnement sans cesse changeant de la technique de boulangerie, un service après-vente de premier ordre est essentiel pour assurer le fonctionnement sans faille des multiples machines différentes et des installations complexes. Avec environ 160 employés, dont 40 techniciens SAV spécialisés dans la technique de boulangerie, Pitec met tout particulièrement l'accent sur la qualité et l'efficacité de ses prestations. Sous la direction d'Igor Schwager, les nouveaux techniciens effectuent des formations intensives afin de maîtriser la mécatronique, l'électronique, l'informatique et la mécanique. La répartition géographique de la Suisse en zones permet une planification efficace des interventions, assistée par un suivi en temps réel et un système SAV à plusieurs niveaux. Nous souhaitons vous présenter ici quelques exemples des défis que nous rencontrons et que nous relevons au jour le jour dans le cadre de notre offre très complète de service après-vente.



Beck Roman

Un four Heuft est tombé complètement en panne, avec une multitude de messages d'erreur. En coopération avec Heuft, nous avons pu constater qu'une panne de courant environ un mois plus tôt avait endommagé la commande. Nos techniciens ont remplacé, reprogrammé et réglé la commande. Désormais, le four fonctionnait à nouveau, mais le client obtenait toujours la nuit, entre 3 et 4 h, un message d'erreur particulier – un problème concernant la vapeur. Le fabricant n'a pas été en mesure de nous aider à cet égard – mais notre technicien Adern a eu une intuition décisive. Il a reconnu que la nouvelle commande chauffait trop, et a donc raccordé le ventilateur de la commande de façon à ce qu'il ventile en permanence. Bonne idée ! Tous les défauts sont à présent corrigés, et le client peut travailler sans problème avec son four Heuft.



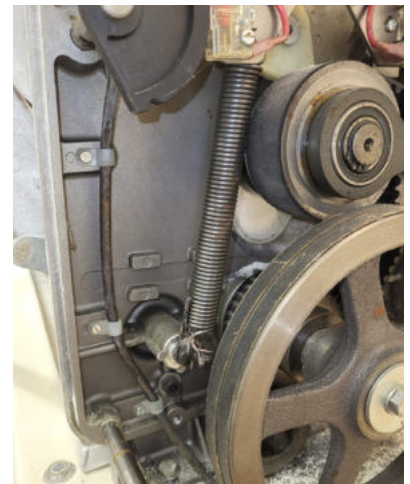
Amann Josef AG

Intervention fin novembre sur un très vieux four. On a constaté que la fixation de la porte était cassée. Nos techniciens astucieux Goran et Dragan se sont alors procuré à proximité des outils spéciaux, et ont réparé et ressoudé le crochet. Ils ont tout de suite réparé à cette occasion un deuxième crochet qui était lui aussi sur le point de se rompre.



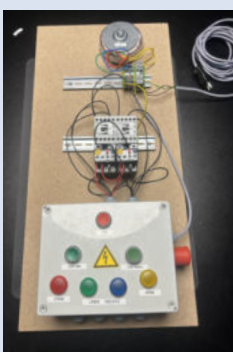
Brot vom Held GmbH

En janvier, on a sonné l'alarme parce que l'on ne pouvait plus régler la position des rouleaux du laminoir. Le défaut a été trouvé : le ressort était défectueux – mais il n'y en avait pas en stock. Afin que le client puisse néanmoins continuer à travailler, notre technicien Beat a réparé provisoirement le ressort en attendant l'arrivée de la pièce de rechange. Le travail continue donc entre temps sans perturbation. Une bien bonne chose !



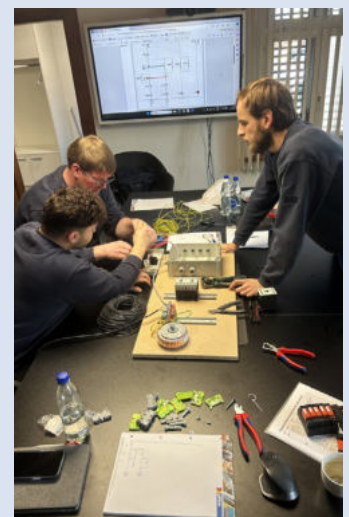
Flury AG

Les deux nouveaux techniciens Thorsten et Michael ont été envoyés en intervention sur une Spiramatic. Le moteur ne tournait plus, on pouvait donc supposer un dommage au niveau du moteur. Des tests supplémentaires ont ensuite permis de trouver où se situait effectivement le défaut : l'entraînement de la cuve était endommagé. De la recherche du défaut à la commande des pièces et à la réparation (remplacement de l'arbre denté et du palier de l'entraînement de la cuve), tout a été effectué à la perfection pendant les fêtes de Noël. La machine rend désormais à nouveau de précieux services.



Éprouvée et appréciée La Pitec Academy

La Pitec Academy est la pièce maîtresse de nos initiatives qualité continues pour techniciens. Nous y proposons régulièrement des formations pour veiller à ce que notre équipe soit toujours parfaitement à jour au niveau de la technologie, des produits et des informations fournies par les fabricants. Les nouveaux techniciens SAV passent par une période d'initiation approfondie, accompagnés par un collègue expérimenté et des programmes de formation sur mesure. La Pitec Academy n'est pas seulement un lieu pour apprendre, mais également un espace pour l'échange d'expériences et la promotion d'une solide culture d'équipe. Avec cette démarche engagée, nous garantissons la capacité de nos techniciens à maîtriser les défis avec un maximum de compétence et d'efficacité.



En promotion maintenant !

Créations de soft-ice



Top!

Avec chaque machine est inclus jusqu'à fin avril 2024 (valeur totale : 1'500.00 CHF) :

- 5 cartons de poudre (8 sachets de 1,6 kg par carton), parfums : chocolat, vanille, fraise à choisir librement
- 3000 gobelets
- 3000 cuillères

Vos grands avantages :

- Courte durée d'amortissement
- Marge de bénéfice élevée
- Pas de personnel supplémentaire
- Extension attrayante de l'offre
- Partenaires compétents
- Multiples possibilités d'utilisation

1 Modèle de table 171 P

- 1 variété
- Rendement/h : 240 portions (75 g)
- Avec système de pompe pour un foisonnement maximal
- Façade en acier inoxydable
- Bonnes propriétés de nettoyage
- Écran tactile convivial
- Cuve mélangeuse pour une qualité uniforme
- Contrôle de la consistance réglable individuellement
- Cuves : 12 litres
- Refroidi à l'air

Prix promotionnel
>CHF 14'400.00

2 Modèle de table 193 P

- 2 parfums + 1 panache
- Rendement/h : 435 portions (75 g)
- Avec système de pompe pour un foisonnement maximal
- Façade en acier inoxydable
- Bonnes propriétés de nettoyage
- Écran tactile convivial
- Cuve mélangeuse pour une qualité uniforme
- Contrôle de la consistance réglable individuellement
- Cuves : 2 x 12 litres
- Refroidi à l'air

Prix promotionnel
>CHF 22'000.00

3 Modèle sur pied Tre BP Evo

- 2 parfums + 1 panache
- Rendement/h : 480 portions (75 g) Avec système de pompe pour un foisonnement maximal
- Commande aisée
- Modèle performant et éprouvé
- Cuves : 2 x 10 litres
- Commande séparée de la fermeture
- Refroidi à l'air

Prix promotionnel
>CHF 19'100.00

4 Modèle sur pied Super Tre AV EVO

- 2 parfums + 1 panache
- Rendement/h : 650 portions (75 g)
- Avec système de pompe pour un foisonnement maximal
- Commande aisée
- Modèle performant et éprouvé
- Cuves : 2 x 11 litres
- Commande séparée de la fermeture
- Refroidi à l'air

Prix promotionnel
>CHF 23'800.00

CARPIGANI



Livraison et mise en service comprises.



*Subventions
intéressantes !
Envisagez un
remplacement anticipé*



Faites un état des lieux

Est-il temps d'acquérir une nouvelle installation frigorifique ?

- Vous ne trouvez pas de personnel ?
- Vous n'avez pas d'horaires de travail attrayants ?
- Vous ne pouvez pas produire rationnellement par lots ?
- Vous n'avez pas la place de faire fermenter convenablement vos pâtes ?

> Votre installation frigorifique est trop petite !

- Votre installation frigorifique consomme trop de courant ?
- Votre installation frigorifique occasionne des frais de réparation élevés ?
- Votre installation frigorifique tombe parfois en panne ?
- Votre installation frigorifique nuit au climat et à l'environnement ?

> Votre installation frigorifique est trop vieille !

- Votre installation frigorifique n'a pas plus de 20 ans ?
- > Envisagez la possibilité d'un remplacement anticipé, planifiez avec nous votre nouvelle installation frigorifique qui répond à vos exigences spécifiques actuelles, et profitez dans le meilleur des cas de subventions lucratives de la fondation Klik.**

Au cours des dernières années, la technique de réfrigération de l'avenir a changé tout comme vos cycles de travail.

Des possibilités d'encouragement intéressantes

La fondation pour la protection du climat et la compensation de CO₂ (Klik) soutient la transformation favorable au climat des installations existantes pour un passage à des fluides frigorigènes autorisés à l'avenir. L'investissement pour de nouvelles installations d'avenir est également subventionné. Important : toutes les requêtes doivent être soumises avant la décision d'exécution. C'est ainsi seulement qu'une décision relative à la contribution financière peut être prise.

Nous vous renseignerons volontiers sur les possibilités de transformation et les subventions actuelles. Écrivez-nous, nous sommes à votre disposition. info@kolbkaelte.ch

De l'eau refroidie en tout temps

Deux appareils – un objectif: La bonne température de la pâte

Une bonne température de la pâte est la condition de base pour une qualité de pâtisserie constante et élevée. Cela n'est pas toujours facile en été. Pour atteindre cet objectif, il est cependant nécessaire d'avoir de l'eau refroidie. En tout temps et en quantité suffisante. Ces deux appareils vous le garantissent.

Refroidisseur d'eau KWC

- Baisse de la température de 8 à 15 °C
- Refroidissement par air
- Raccordement: 230 V

maint. 15% rabais

Modèle KWC 85

Capacité frigorifique:
250 litres par heure
Dimensions: (L x P x H)
650 x 665 x 1070 mm

Art. 432052

au lieu de CHF 8'140.00
> CHF 6'920.00

Modèle KWC 240

Capacité frigorifique:
240 litres par heure
Dimensions: (L x P x H)
1190 x 667 x 762 mm

Art. 432053

au lieu de CHF 22'210.00
> CHF 18'880.00

Modèle KWC 500

Capacité frigorifique:
500 litres par heure
Dimensions: (L x P x H)
1120 x 764 x 1380 mm

Art. 432039.050

au lieu de CHF 40'760.00
> CHF 34'650.00



Refroidisseur d'eau KWD

- Mélangeur d'eau à commande électronique
- Boîtier en acier inox
- Dosage: 0.5 à 900 l
- Vitesse d'écoulement: 36 litres par min.
- Raccordement: 230 V

Modell KWD 101

Avec 1 branchements arrivée d'eau
Dimensions: (L x P x H)
405 x 245 x 505 mm

Art. 432057

au lieu de CHF 4'950.00
> CHF 4'210.00

Modèle KWD 201

Avec 2 branchements arrivée d'eau
Dimensions: (L x P x H)
405 x 245 x 505 mm

Art. 432055

au lieu de CHF 6'990.00
> CHF 5'940.00

Modèle KWD 301

Avec 3 branchements arrivée d'eau
Dimensions: (L x P x H)
405 x 245 x 505 mm

Art. 432056

au lieu de CHF 7'380.00
> CHF 6'270.00

Glaçons et pépites de glace



HOSHIZAKI

La bonne machine pour toutes les occasions



maint. 15% rabais

Générateur de glace IM Hoshizaki

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



pour glaçons

Générateur de glace IM-21CNE-HC

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

au lieu de CHF 2'350.00
> CHF 1'995.00

Générateur de glace IM-30CNE-HC

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

au lieu de CHF 2'450.00
> CHF 2'080.00



pour pépites de glace

Voici comment calculer la température idéale de la pâte :

Température de la pâte voulue	24 °C
- réchauffement de la pâte	6 °C
= chiffre clé	18 °C x 3 = 54 °C
- température ambiante (supposition)	28 °C
- température de la farine (supposition)	25 °C
= température nécessaire de l'eau ajoutée	+1 °C

Machine à glaçons FM150

Capacité de production
(en 24 h): 125 kg
Réservoir de stockage: env. 57 kg
Dimensions (L×P×H):
940×600×800 mm
Raccordement: 230 V / 0.65 kW
Réfrigérant: R290 (neutre pour l'environnement)
Art. 432034.033

au lieu de CHF 7'430.00
> CHF 6'320.00



Machine à glaçons FM

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

Technique de cuisson professionnelle de pointe

Fours mixtes MKN – la garantie de plats de qualité constante!

Four mixte

FlexiCombi Magic Pilot

- Corps en acier inoxydable, indice de protection IPX5
- EasyLoad – insertion transversale pour une manipulation pratique et sûre
- QualityControl – détection automatique des quantités
- Perfect Hold – assurance qualité jusqu'au service
- SES – système d'aspiration de la vapeur en toute sécurité
- Teamplayer – variante Combi-Team possible

FlexiCombi MagicPilot 10.1

- Capacité d'insertions: 10 x FlexiRack GN 1/1 ou 10 x GN 1/1
- Dimensions: (L x P x H) 997 x 799 x 1060 mm
- Raccordement: 400 V / 15.9 kW / 3 x 25 Amp
- Poids: 145 kg

Art. 601001

au lieu de CHF 18'600.00
> CHF 13'950.00



MagicPilot

- Concept de commande Magic Pilot – aussi simple qu'un smartphone
- WaveClean – système de nettoyage automatique
- Efficacité énergétique – portes à triple vitrage de la chambre de cuisson hygiénique
- Guided Cooking – qualité constante des plats

FlexiRack

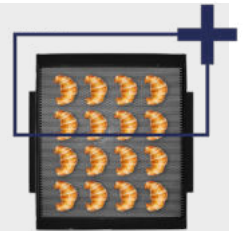
Utilisation optimale de l'espace de cuisson avec des valeurs de raccordement restant faibles – avec **FlexiRack® de dimensions spéciales**, vous pouvez rôtir ou cuire **jusqu'à 50 % d'aliments en plus.**

Capacité accrue de plus de

50 %



GN 1/1



FlexiRack



Toucher maintenant une subvention supplémentaire !

*Situation au 2024 ; infos : www.eartheffect.ch

CHF 1'480.00*
pour le FlexiCombi

CHF 1'050.00*
pour le SpaceCombi



Four mixte SpaceCombi – la classe compacte professionnelle

- Corps en acier inoxydable 1.4301, indice de protection IPX5
- Largeur > 55 cm <
- Éclairage optimal de toutes les insertions par DEL
- Variante Team à deux chambres de cuisson séparées possible
- Ergonomique – hauteur d'insertion maximale inférieure à 1,50 m
- Exécution avec Magic Hood possible

SpaceCombi MagicPilot 6.1

- Capacité d'insertions: 6 x GN 1/1
- Dimensions : (L x P x H) 550 x 787 x 784 mm
- Raccordement : 400 V / 7.8 kW
- Poids : 76 kg
- WaveClean compris

Art. 601102

au lieu de CHF 12'950.00
> CHF 9'700.00



Des armoires de réfrigération, des installations de ventilation et des chambres de fermentation entièrement automatiques

Panem de Kolb Froid



Action prolongée en raison de son grand succès!

Exclusivité dans toute la Suisse

Armoire de fermentation entièrement automatique AU1x2C-Luxe

- Pour 2 chariot EN ou GN 2/1
- Plage de températures: -5 jusqu'à +32 °C
- Surfaces intérieures et extérieures en acier inoxydable
- Charnières de porte à gauche ou à droite (à choix)
- Système de conduite d'air: générateur de vapeur, capteur d'humidité inclus
- Dégivrage électrique: agrégat logé en version à distance Silensys, avec conduite du produit réfrigérant de 10 mètres
- Commande électronique: câblage électrique interne
- Produit réfrigérant: R449A
- Dimensions: (L x P x H) 1004 x 1997 x 2230 mm
- Largeur de la porte 710 mm
- Raccordement: 400 V / 1.9 kW
- sol revêtu de résine synthétique

au lieu de CHF 33'600.00

CHF 26'600.00

KolbKälte



Cellule de surgélation rapide et Cellules de fermentation contrôlée de Panem.

Panem International SAS en France conçoit depuis 1969 des armoires de fermentation contrôlée, des cellules de réfrigération et de congélation pour la boulangerie et pâtisserie. Elle est depuis 2016 représentée par Pitec AG Kältetechnik en tant que partenaire exclusif de distribution et de service en Suisse.

Intéressé?

Votre conseiller commercial se tient à votre disposition.

Boulangerie-pâtisserie-confiserie Hausammann

Le champion de la tresse, un entrepreneur expérimenté et avisé

Il est devenu rare que la passion pour l'art de la boulangerie subsiste pendant plusieurs générations. Parmi les quelques entreprises qui ont réussi cela compte la boulangerie-pâtisserie-confiserie Hausammann qui a son siège principal à Regensdorf. Grâce à la troisième génération, le pain est cuit avec beaucoup d'amour et d'esprit d'entreprise visionnaire. Avec la transformation des locaux et l'installation dans le nouveau site de production début 2023, Reto Hausammann, le propriétaire et directeur actuel, a posé un important jalon. Pitec a eu le privilège d'accompagner la totalité du processus, de la planification au déménagement et à l'équipement, et fait office d'interlocuteur et de partenaire de service sur place.



La troisième génération, sous les traits de Reto et Ellen Hausammann, gère la boulangerie-pâtisserie-confiserie avec succès.

Des générations au service d'une production

Le grand-père déjà, tout comme Reto Hausammann et son père, avait appris son métier de fond en comble. Avec le titre de maître boulanger et diverses formations continues, Reto Hausammann est aujourd'hui profondément ancré dans le métier de boulanger. La première boulangerie Hausammann a ouvert ses portes en 1930 dans l'Universitätsstrasse à Zurich. Le site de production y est toujours resté jusqu'en 2023, même lorsque Reto Hausammann a repris en 2000 l'entreprise de son père. Mais à la longue, le même site ne pouvait plus faire face

et accueillir les grandes machines et installations. Avec ses loyers élevés, Zurich était un terrain difficile pour un nouveau site de production. Reto Hausammann a donc cherché une alternative – et l'a trouvée à Regensdorf, dans l'Unterland zurichois.

Avantages pour les deux côtés

« Notre ancien magasin principal est resté, mais nous avons déménagé la production à Regensdorf début 2023 », raconte Reto Hausammann. « Notre production est à présent au 1er étage, et confortablement accessible en ascenseur. Au rez-de-chaussée, nous partageons l'entrée avec Coop

shop. C'est très enrichissant, car nous profitons mutuellement les uns des autres. Notre point de vente attire des clients qui vont chez Coop, et inversement. Ce qui est beau, c'est que c'est en fin de compte toujours le client qui décide où il achète quoi. Pour notre personnel, le nouveau site présente plusieurs avantages : il y a de nouvelles installations techniques, un espace moderne pour le personnel, un garage souterrain et un ascenseur. »

Améliorer les cycles de travail, minimiser les sources d'erreur

Pour le nouvel aménagement des locaux, Reto Hausammann, son





épouse, l'architecte et Pitec ont travaillé main dans la main. « J'avais une idée très précise de la façon dont devait se présenter la nouvelle production », affirme le chef d'entreprise. « Il fallait intégrer les acquis les plus récents et éliminer les sources d'erreur que nous avions décelées au fil des années. À cet effet, nous avons revu nos cycles de travail et cherché des potentiels d'amélioration. Pitec s'est chargé de la planification et nous a fait bénéficier des riches expériences acquises dans d'autres projets, que nous avons également visités ensemble. Ceci nous a beaucoup aidés pour la planification d'ensemble de la nouvelle production. Nous avons étudié ensemble de quelle manière nous pouvions satisfaire quels besoins. La visite chez le fabricant Rondo à Burgdorf en compagnie de Pitec a également été très utile. Nous avons pu y voir et y tester différentes installations. »

Progrès rapide grâce à l'expertise technique

Sur le plan technique, de l'installation du grand système de fours Heuft à la mise en service de la ligne de laminage Rondo, le projet exigeait beaucoup de savoir. On a défini les raccordements des machines, les conduites et la place nécessaire, réalisé des dessins CAO. « La taille de Pitec est un réel avantage », déclare Reto Hausammann. « Une installation ou une machine est relativement vite achetée. Mais ce qui vient après exige de l'expertise, et c'est ce que j'ai trouvé chez

Pitec. Les deux premières semaines après la mise en service de la nouvelle production, il y avait presque tous les jours un détail à régler. Pitec était toujours présent avec ses monteurs compétents. La prestation d'ensemble était parfaite. Certains éléments ont dû être acheminés par la fenêtre au moyen d'une grue – et même cela n'a pas posé de problème. Le déménagement aussi a été effectué de façon très professionnelle. Les employés savaient ce qu'ils devaient emballer et soulever, et comment. »

Pour bien faire les choses, il faut du temps

L'idée de déplacer le site de production revenait régulièrement dans l'esprit de Reto Hausammann. En fin de compte, il est aujourd'hui heureux qu'il ait fallu du temps pour trouver l'option parfaite. « On peut toujours faire des erreurs. Je pense toutefois qu'il était important que j'aie aujourd'hui l'expérience que je n'avais pas encore il y a quelques années. Ceci concerne les décisions pour des investissements de grande envergure, pour leur financement, mais également le travail quotidien. Aujourd'hui, je ne travaille plus qu'à 50 % dans la production. Cela me réjouit toujours encore lorsque je peux sortir le pain du four et qu'il chante, et lorsque je peux figurer de nouvelles recettes. Mais avec six succursales, il s'agit aussi de chiffres, de statistiques, de négociations avec les fournisseurs. Nous sommes une entreprise à la riche tradition, que l'on connaît à Zurich.

Lors d'une dégustation, notre tresse a été distinguée comme la meilleure – non pas parce que nous la qualifions de telle, mais parce que les clients l'ont tellement appréciée. C'est ce qu'il y a de beau dans notre métier. »

Cohésion et focalisation sur la région

Être entrepreneur, c'est parfois un challenge. Reto Hausammann est heureux que sa femme aussi vienne de la branche. Ils ont ainsi toujours pu se motiver mutuellement, et mettre sur pied une équipe d'encadrement forte : « Tout seul, cela n'aurait pas été possible », souligne l'entrepreneur. « Nous avons développé une équipe fantastique dans la production et une excellente direction des ventes. Cela nous décharge beaucoup. Avec notre focalisation régionale, nous avons pour ambition de faire quelque chose pour l'environnement. Nous coopérons avec des laiteries régionales, achetons par exemple des fraises et des légumes aux paysans de la région, et le faisons aussi savoir à nos clients. D'une manière générale, d'ailleurs, les produits suisses sont pour nous un must. Avec Pitec, nous avons trouvé un partenaire compétent et fiable pour transporter nos idées et visions dans l'avenir. La coordination de détail entre toutes les parties était vraiment excellente tout au long du projet, et c'est rassurant de savoir qu'il y aura plus tard encore quelqu'un sur qui on peut compter si jamais quelque chose coïncide. » www.zopfbeck.ch

Machine à dresser Mimax

Qualité constante et présentation parfaite

maint. 10% rabais



Babydrop pour pâtes plus épaisses. En option avec pompe pour pâtes plus liquides et crémeuses.

Babydrop 400 pour plaques 600 x 400 mm

- Modèle de table
- Entonnoir de 21 litres
- Matrice à 6 douilles fixes
- 1 jeu de douilles en plastique

Art. 441352

au lieu de CHF 13'060.00
➤ **CHF 11'750.00**



- Presque 10 fois plus rapide que fait à la main
- Grand choix de moules et formes
- Qualité constante et présentation parfaite
- Manipulation et nettoyage aisés
- Sur demande, propres créations de douilles et formes
- Commandée entièrement via l'écran tactile



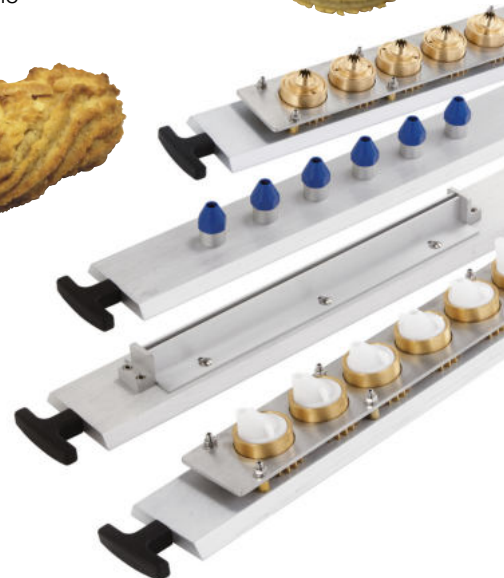
Maxidrop pour pâtes fluides.

Maxidrop 600 plus pour plaques 400 x 600 mm et 530 x 650 mm

- Modèle sur pied
- Entonnoir de 43 litres
- matrice avec 9 sorties
- inclus 2 sets de douilles
en matière synthétique

Art. 441347

au lieu de CHF 36'380.00
➤ **CHF 32'740.00**



Multiwasher : la propreté visible

L'hygiène – un facteur de succès

Le Multiwasher est une cabine de lavage industrielle de haute performance conçue pour les tâches les plus exigeantes où la qualité de nettoyage et les performances de la machine sont essentielles au succès de votre entreprise. Domaines d'application : boulangeries, pâtisseries, entreprises de transformation du poisson et de la viande, laiteries, catering, logistique, cosmétologie et pharmacologie.

Votre utilité

Lavez à la perfection et obtenez une propreté incomparable.

- Chariots de cuissons
- Plaques de cuisson
- Bacs GN
- Récipients en matière synthétique
- Récipients en acier inoxydable
- Ustensiles
- et beaucoup plus...

Multiwasher MWS 300

- Dimensions ext.: (L x P x H)
2035 x 1475 x 2720 mm
- Dimensions int.: (L x P x H)
800 x 680 x 1980 mm
- Réservoir d'eau: 200 litres
- Raccordement: 400 V / 33 kW

Multiwasher MWS 500

- Dimensions ext.: (L x P x H)
2425 x 1865 x 2720 mm
- Dimensions int.: (L x P x H)
1000 x 1000 x 1980 mm
- Réservoir d'eau: 340 litres
- Raccordement: 400 V / 37 kW

Multiwasher MWS 700

- Dimensions ext.: (L x P x H)
2755 x 2195 x 2720 mm
- Dimensions int.: (L x P x H)
1200 x 1200 x 1980 mm
- Réservoir d'eau: 500 litres
- Raccordement: 400 V / 47.5 kW

À partir de CHF 77'900.00



Découvrez le Multiwasher en action : vers la présentation vidéo YouTube

Top!



« Nous lavons presque tout avec »

« La Multiwasher est en service chez nous 16 heures par jour – dont la moitié environ est du temps de lavage actif », raconte Anna Lehmann, qui dirige la boulangerie **Bio-Beck Lehmann**. « Nous lavons presque tout avec : tapis de cuisson, filets, paniers, seaux, bassines, cuves, moules, plaques à gâteaux, chariots échelles, grilles. Ce qui ne va pas, ce sont les pots en verre réutilisables et le petit matériel tel que les cornes ou les couteaux. » Au bout de quelques mois d'utilisation, nous avons demandé ce qui a changé. « La Multiwasher lave plus propre et plus sec que notre solution précédente. Notamment pour les résidus de pâte, la pression élevée des buses latérales fonctionne beaucoup mieux. » Un autre avantage, selon Mme Lehmann, est que moins de choses s'accumulent. « On peut tout laver au même endroit. Et puisque l'on n'a besoin que d'une machine, l'encombrement également est moindre. » A-t-elle encore un conseil pour les gens qui envisagent d'acheter une Multiwasher ? « Oui. Même si la Multiwasher est sans doute la solution la plus compacte, il faut tenir compte dans la planification des adaptations constructives à effectuer dans l'entreprise existante (abaissement du sol/ rampe, hauteur de la pièce, évacuation de l'air, aspects sanitaires, grand raccordement électrique...). »

maint. 10% rabais



Travail en qualité de pointe

Des ustensiles pratiques pour la saison estivale

maint. jusqu'à 25% rabais

Papier sulfurisé

Supprime le graissage et le nettoyage des plaques à pâtisserie. Peut être utilisé plusieurs fois. Paquet de 500 pièces.

Art. 015348

Grandeur: 590 x 390 mm, convient pour plaques: 600 x 400 mm au lieu de CHF 59.00 **>CHF 44.25**

Art. 015396

Grandeur: 640 x 520 mm, convient pour plaques: 650 x 530 mm (GN 2/1 – 530 x 650 mm) au lieu de CHF 62.00 **>CHF 46.50**

Art. 015362

Grandeur: 320 x 520 mm, convient pour plaques: 780 x 580 mm (GN 1/1 – 325 x 530 mm) au lieu de CHF 40.00 **>CHF 30.00**



Sacs à dresser jetables

Résistants aux déchirures, propres et hygiéniques. Se jettent après leur utilisation. Matériau: polyéthylène. Emballage de 100 pièces.

Art. 018095

Longueur: 400 mm au lieu de CHF 21.00 **>CHF 15.80**

Art. 018096

Longueur: 500 mm au lieu de CHF 26.00 **>CHF 19.50**

Art. 015508

Longueur: 600 mm au lieu de CHF 25.00 **>CHF 18.80**

Art. 018099

Longueur: 900 mm au lieu de CHF 45.00 **>CHF 33.80**

Douilles lisses et cannelées

En inox. D'une seule pièce, sans soudure. Set de 10 pièces, Ø 4 – 15 mm.

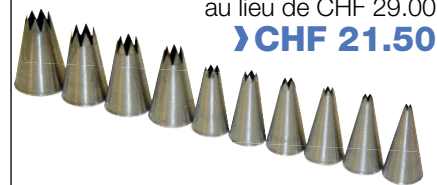
Art. 091100

Douilles lisses au lieu de CHF 29.00 **>CHF 21.50**



Art. 091200

Douilles cannelées au lieu de CHF 29.00 **>CHF 21.50**



New



Sacs à dresser jetables Soft

Un travail propre et soigné grâce aux propriétés de la toile spéciale »Soft-Touch« qui garantit une prise en main flexible et adhérente. Rouleau à 100 pièces.

Art. 090460

Longueur: 590 mm au lieu de CHF 48.00 **>CHF 36.00**



Sacs à dresser jetables Hot

Ce sac à dresser est spécialement conçu pour des masses chaudes et épaisses. Résistant et bonne prise en main. Rouleau à 74 pièces.

Art. 090465

Longueur: 590 mm au lieu de CHF 44.00 **>CHF 33.00**



Sacs à dresser jetables compostables

- Dimensions : 530x280 mm
- 100 µ
- Réalisés en matériaux biodégradables et compostables selon EN13432 (compostabilité industrielle)
- Couche intérieure lisse pour un flux optimal
- Ne conviennent pas aux masses très lourdes ou épaisses
- Carton avec orifice de prélèvement
- Boîte de 72 sacs

Art. 090466

au lieu de CHF 30.00 **>CHF 24.00**

Pour les produits sucrés ou épicés

Résultat de pulvérisation parfait avec Hero



Les automates de pulvérisation de gelée Jelly sont modernes, conformes aux normes HACCP et vous permettent de travailler aisément et efficacement tous genres de gelées finies.



Jelly Easy

- Pulvérisation directement à partir de l'emballage (bag-in-box) ou du réservoir en inox
- Réchauffement régulier de la gelée
- Température constante
- Traitement de toutes sortes de gelées finies courantes, comme la gelée aux fruits et la gelée neutre ainsi que des gelées traiteur et gelées de glaçage
- Tuyau chauffé jusqu'au pistolet
- Pression de pulvérisation de 3.2 bars
- Temps de chauffage rapide
- Entièrement en acier et matériaux inoxydables
- Entretien facile
- Raccordement 230 V

Plus gelée HERO bag-in-box au choix **GRATUIT**

à l'achat d'un Jelly Easy I ou Jelly Easy II

Jelly Easy I

Avec 1 pistolet pulvérisateur

Art. 441117

au lieu de CHF 8'140.00
> CHF 6'920.00

Plus 1 bag-in-box de gelée HERO gratuit, au choix

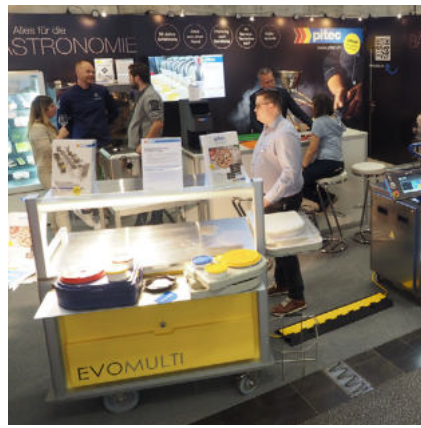
Jelly Easy II

Avec 2 pistolets pulvérisateurs

Art. 441118

au lieu de CHF 10'130.00
> CHF 8'610.00

Plus 2 bag-in-box de gelée HERO gratuits, au choix



Salon professionnel et événementiel

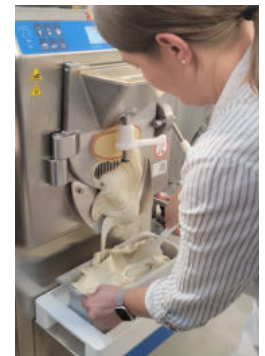
Gastia : nous y verrons-nous ?

Gastia est un salon professionnel et événementiel de conception moderne pour les décideuses et décideurs des métiers de l'hébergement, de la restauration et de l'accueil des hôtes. L'hospitalité est le leitmotiv de cette nouvelle manifestation qui a lieu pour la deuxième fois déjà dans les halles de l'Olma à Saint-Gall. Le salon promet à la communauté de la restauration, de l'hôtellerie, de la restauration collective et du catering en Suisse orientale une expérience passionnante qui s'appuie sur quatre piliers : une offre variée de produits et de prestations, des conférences enrichissantes et des formats interactifs pour le transfert de connaissances, des possibilités vivantes de réseautage et une plateforme numérique de la branche qui permet même au-delà de la durée du salon un échange de nouvelles et d'offres. Des éléments distrayants, des spectacles et des présentations font du salon Gastia une expérience inoubliable pour tous les visiteurs et visiteuses.

gastia
Die Fach- und Erlebnismesse
für Gastfreundschaft

Save the date!

Quand : du **24 au 26.03.24**
Où : **St-Gall (Olma Messen)**
halle 3.1 - Stand 43



Vous trouverez davantage de photos et un rapport détaillé sur notre blog !



Très demandés

Extra : nos cours de glaces

Les cours très appréciés de fabrication de glaces ont eu lieu du 29 janvier au 1er février à l'école professionnelle Richemont à Lucerne. Dans le cours de base, les 18 participantes et participants ont acquis des connaissances fondamentales et des aptitudes pratiques. Le séminaire de base Gelato englobait des applications de machines, l'emploi des matières premières et le développement autonome de recettes. L'accent a porté sur la fabrication de différentes sortes de glaces, y compris d'une « glace au foin », ainsi que sur un travail de groupe actif pour le calcul des recettes. Dans le cadre du séminaire Gelato Superior plus avancé, on a ensuite approfondi différents aspects tels que la connaissance des matières premières, le bilan PAC et la réalisation de variantes de glaces spéciales, exemptes de sucre, de lactose ou de gluten. Des exercices pratiques et une dégustation finale ont complété le programme.

Tout ce dont vous avez besoin pour vos délicieuses crêpes

Parfaitement équipé

1 Chauffe-chocolat

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

Art. 096163

au lieu de CHF 410.00
> CHF 348.00

Bouteille pour chauffe-chocolat 1

2 Bouteille de 1 litre

avec 3 becs verseurs, graduée au décilitre, en polyéthylène

Art. 096166

au lieu de CHF 11.50
> CHF 9.50

3 Bouteille de 0.6 litre

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

Art. 096167

au lieu de CHF 13.00
> CHF 11.00



4 Crêpière

L'original, en mieux :

- Design modernisé
- Intégration de la fonction marche-arrêt au bouton rotatif
- Face renforcée du boîtier pour protéger le panneau et le bouton rotatif
- Nouveaux pieds larges

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

Art. 096152

au lieu de CHF 820.00
> CHF 697.00



Accessoires pour crêpière 4

5 Râteau en forme de T

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

Art. 096157

au lieu de CHF 34.00
> CHF 28.50

Pierre abrasive

Art. 096155

au lieu de CHF 32.00
> CHF 27.00

6 Tampon d'essuyage,

inclus 3 feutres fibre de verre, lavables

Art. 096191

au lieu de CHF 45.00
> CHF 38.00

Feutres de rechange en fibre de verres,

paquet de 15 pcs, lavables

Art. 096191.10

au lieu de CHF 52.00
> CHF 44.00

New





Rayonnages de **Hupfer** : idéaux pour des charges lourdes, exécution en acier inoxydable, plastique ou tôle d'acier, comme rayonnage roulant ou fixe.

Les rayonnages **Tonon** (rayonnage roulant sur la photo) sont réglables individuellement en hauteur, légers et utilisables en diverses combinaisons.



Rayonnages de stockage sur mesure

Nous pouvons également livrer tous les rayonnages de stockage aux mesures voulues, que ce soit pour une chambre froide, une réserve ou une niche. Envoyez-nous les dimensions de votre pièce, et nous vous ferons une offre.

Technique de rayonnage professionnelle bien adaptée Vos désirs sont des ordres !

Nouvelle construction, transformation ou agrandissement – utilisez au mieux l'espace dont vous disposez. Notre gamme de rayonnages est aussi diversifiée que vos exigences. Plastique, acier inoxydable, pour chambre froide, en coin ou mobile : nous élaborons de façon personnalisée la solution idéale.

Envoyez-nous vos plans ou invitez-nous à prendre les mesures sur place. Nous vous soumettrons volontiers une offre sur mesure, créons une visualisation, organisons les composants requis et vous fournissons la solution parfaite – avec ou sans montage.

Les rayonnages en plastique très stables de **REA** peuvent être montés sans outils.



Nos fournisseurs

TONON
food storage specialist

REA
PLASTIC STORAGE SYSTEMS

HUPFER

Intéressé?
Nous vous conseillons volontiers. Contactez votre conseiller de vente.

Boîtes ouvertes en un tour de main

Manivelle légère

Top!

1 Ouvre-boîtes Weisser manuel

Pour ouvrir sans problème des boîtes grandes et rectangulaires. Très robuste. En acier inoxydable supportant le lave-vaisselle. Longueur: 180 mm

Art. 015833

au lieu de CHF 150.00
CHF 127.00

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

Art. 091807

au lieu de CHF 620.00
CHF 527.00



maint. 15% rabais

Planches à découper parfaites

Adaptées à vos besoins



Exécutions avec rainure dans notre e-shop!

Egouttoir pour planches

Pour 6 planches à trancher
 Dimensions (L x P x H):
 360 x 280 x 170 mm

Art. 091805

au lieu de CHF 25.00
CHF 21.00



Planche à trancher sans récupérateur de jus

GN 1/1 (530 x 325 mm),
 Epaisseur : 30 mm

- Art. 091956 brun
- Art. 091965 bleu
- Art. 091968 jaune
- Art. 091966 vert
- Art. 091947 saumon
- Art. 091959 marbre
- Art. 091944 rouge
- Art. 091945 noir
- Art. 091946 gris clair

au lieu de CHF 68.00
CHF 57.50

GN 2/1 (650 x 530 mm),
 Epaisseur : 20 mm

- Art. 091957 brun
- Art. 091948 bleu
- Art. 091949 jaune
- Art. 091950 vert
- Art. 091996 saumon
- Art. 091997 marbre
- Art. 091998 rouge
- Art. 091999 noir
- Art. 092000 gris clair

au lieu de CHF 90.00
CHF 76.50



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 30 avril 2024. 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, info@pitec.ch
www.pitec.ch

