

pitec occasions

Mars-Avril | 2024

Double batteur-mélangeur

- 2 batteurs-mélangeurs Kolb 20 l
- Machine sur pieds ACN
- Accessoires : 2 cuves de 20 l, 2 fouets fins, 2 fouets moyens, 1 fouet grossier, 1 fouet à ailes

Dimensions : (L x P x H)
1050 x 800 x 1480 mm
Raccordement : 400 V / 1.1 kW

Délai de livraison : disponible immédiatement
Pitec révision complète
Garantie: 12 mois

➤ CHF 16'900.00

maint. 8% rabais



révision complète

Unifiller Universal 1000i

- Modèle sur pied, mobile
- Trémie conique de 52 litres
- Réglage pneumatique de la hauteur
- Réglage aisé de la vitesse de dosage par bouton rotatif
- Nettoyage simple, démontage sans outil
- Entièrement réalisé en matériaux inoxydables
- Raccordement d'air comprimé requis (7 bar)

Dimensions : (L x P x H)
690 x 1440 x 900/1940 mm
Raccordement : 400 V / 1.5 kW

Délai de livraison : disponible immédiatement
Pitec révision complète, Garantie: 12 mois

➤ CHF 10'500.00

révision complète



maint. 15% rabais

Table de découpe Seewer SFT 362 A0

- Exécution en inox
- Longueur table 3650 mm
- Vitesse du tapis 640 mm
- Arbres de découpe sur demande

Dimensions : (L x P x H)
3650 x 835 x 920 mm
Raccordement : 400 V / 0.5 kW

Livraison:
4-6 semaines
Révision complète
Garantie: 12 mois

➤ CHF 13'500.00

maint. 8% rabais

révision complète



Diviseuse-bouleuse Dau VA blanc

- Entièrement automatique
- Capacité : 30 pièces
- Typ 4, plage de poids 45 - 120 gr
- Tête interchangeable
- Avec 3 plaques de façonnage en plastique
- Peinture non refaite

Dimensions : (L x P x H)
620 x 620 x 1550 mm
Raccordement : 400 V / 1.3 kW

Délai de livraison : disponible immédiatement
Pitec-prêt à fonctionner, Garantie: mois

➤ CHF 9'800.00

maint. 8% rabais

prêt à fonctionner



Atollspeed 300T

- Réglage séparé de la température de l'intensité de l'air et de micro-ondes
- 100 des paramètres utilisateur à un programme de lecteur flash USB peuvent être déplacés et sécurisés.
- Jusqu'à 6 différentes phases de cuisson par opération
- Faible consommation d'énergie grâce à une isolation optimale
- Solide en acier inoxydable
- 3400 watts micro-ondes

Dimensions : (L x P x H) 570 x 700 x 435 mm
Raccordement : 230 V / 3.7 KW / 16 A träge

Délai de livraison : disponible immédiatement
Pitec révision complète
Garantie: 12 mois

➤ CHF 4'800.00

maint. 8% rabais

révision complète



Diviseuse-bouleuse Olympia

- Semi-automatique
- Type 3 / 30 pièces
- Gamme de poids de 35 à 93 g.

Dimensions : (L x P x H)
620 x 620 x 1550 mm
Raccordement : 400 V / 1.0 kW

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

➤ CHF 6'800.00

maint. 8% rabais

prêt à fonctionner



Super conditions et encore plus d'infos...



Renseignez-vous auprès
de votre conseiller de vente
ou auprès de

Marc Riesen
Technique de boulangerie/Machines de démonstration

Tel. 071 763 82 41
Fax 071 763 81 26
E-Mail: mriesen@pitec.ch

Top-Service

Nos critères de qualité

Pitec-révision complète:

Entièrement démontée et révisée dans l'atelier de Pitec. Peinte à neuf à l'intérieur et à l'extérieur. Livraison: franco domicile. Garantie: 12 mois.

Pitec-prêt à fonctionner:

Contrôlée et nettoyée. Les pièces défectueuses ont été remplacées. Peinture non refaite. Livraison: franco domicile. Garantie: selon accord

www.pitec.ch

révision complète

prêt à fonctionner



pitec machines de démo

Mars-Avril | 2024



Batteur-mélangeur Kolb 20 I

- Mélangeur performant nécessitant peu d'entretien, avec la nouvelle articulation pour une course sans heurts
- Système de serrage flexible = différentes cuves
- Fermeture et ouverture de la fixation de cuve au moyen d'une pédale
- Vitesse et course du fouet réglables en continu
- Chauffage exclusif au gaz, sans outil

Dimensions : (L x P x H) 480 x 750 x 1370 mm
Raccordement : 400 V / 50 Hz / 0.55 kW / 2.2 A
Poids : 143 kg

Art. 413006.020

› CHF 9'530.00

machines de démo

Four à pizza Kolb

- Chauffage supérieur et inférieur réglables individuellement
- Température de cuisson actuelle lisible en tout temps
- Matériaux de haute qualité
- Construction robuste avec pieds
- Commande aisée

Dimensions: (L x P x H)
985 x 795 x 520 mm
Surface de cuisson: (L x P x H)
640 x 625 x 185 mm
(pour max. 4 pizzas de Ø 300 mm)
Plage de température: jusqu'à 400° C
Raccordement: 230 V / 3.3 kW / 15 A

Art. 425988.A1

› CHF 1'560.00



machines de démo

Planifiez et prévoyez!

Nos stocks sont bien pourvus – en appareils neufs comme en machines de démonstration. Disponibles immédiatement. Demandez-nous.

Pétrin Spiramatic Plus 80

- Avec commande par ordinateur
- Cuve fixe

Dimensions: (L x P x H) 741 x 1282 x 1365 mm
Raccordement: 400 V / 50 Hz /
4.6 kW / 15 A à action retardée
Poids: 398 kg

Art. 411401.A

› CHF 8'720.00

machines de démo



Diviseur de pâte manuel Jac Easyform

- Tassage ou découpage manuel de pâtes
- Commande entièrement manuelle
- Click & cut : système rapide et ergonomique de changement de grille

Dimensions : (L x P x H)
870 x 530 x 320 mm
Capacité : 3-5 kg

Art. 420058.A

› CHF 9'120.00

machines de démo



Divers articles à prix réduit

Chariots de cuisson, socles pour fours Wiesheu, tables de travail, etc.
Si cela vous intéresse, veuillez contacter votre conseiller de vente Pitec.

Lochbihler Schneide-Jack

- Machine à couper et trancher les petits pains
- Convient à divers articles de boulangerie, tels que : petits pains avec ou sans grains, croissants, baguettes, et bien plus encore...

Position de repos : (L x P x H) 800 x 440 x 830 mm
Position de travail : (L x P x H) 1540 x 440 x 470 mm
Largeur/hauteur de passage : 160 mm max. (réglable)
Raccordement: 230 V, prêt à brancher
Rendement/h : environ 2000 petits pains
Poids: 45 kg

Art. 440456

› CHF 9'000.00

machines de démo



Planétaire Varimixer AR60 VL-1 inox

- Abaissement en douceur de la cuve
- Réglage manuel de la vitesse de rotation et minuterie
- Protection magnétique amovible en polycarbonate

Dimensions : (L x P x H) 648 x 1028 x 1780 mm
Raccordement / tension : 400 V / 50 Hz / 1,85 kW

Art. 414508.A

› CHF 12'600.00

machines de démo



Super conditions

Et encore plus d'infos...



Renseignez-vous auprès de votre conseiller de vente ou auprès de

Marc Riesen
Technique de boulangerie/Machines de démo

Tel. 071 763 82 41
Fax 071 763 81 26
E-Mail: mriesen@pitec.ch

Top-Service

Nos critères de qualité

Pitec-machines de démo:
Machines de démo, état neuf. Livraison: franco domicile.
Garantie: 12 mois (idem machines neuves)

Pitec SA
Technique de boulangerie et gastronomie
La Pierreire 6
1029 Villars-Ste-Croix
Tel. 021 632 94 94
Fax 021 632 94 99
info@pitec.ch
www.pitec.ch

machines de démo

