pitec actuel

Septembre-Octobre | 2024

The Scrambled Eggcheff

Des oeufs brouillés tout frais en une minute !

Les œufs brouillés sont bien plus qu'un simple plat. Les œufs sont une source riche en protéines de haute qualité, en vitamines et en minéraux, ce qui en fait un choix optimal pour un repas. Si, en plus, ils sont bien préparés, ils sont un vrai régal. Proposez à vos clients des œufs brouillés personnalisés et fraîchement préparés de la manière d'un chef. Sans avoir besoin d'un cuisinier ou d'une cuisine. Découvrez le plaisir de manger des œufs brouillés frais au petit-déjeuner, au goûter ou au repas de midi.

Apprenez-en davantage en pages 2/3

pitec

Les meilleurs ingrédients et des technologies modernes

Chère cliente, cher client,

les technologies progressent et les aliments prêts à consommer atteignent un nouveau chapitre dans de nombreux domaines. L'Eggcheff, fabriqué en Suisse et disponible dès maintenant dans l'assortiment Pitec, en est un superbe exemple (p. 2/3). Avec une qualité constante et des résultats fiables, il cuit des œufs brouillés frais et moelleux en une minute seulement - sans cuisinier ni cuisine. Sur le buffet de l'hôtel, pour les coffee-shops ou pour les boulangeries en tant que variante "to go" : les clients peuvent préparer eux-mêmes leurs œufs brouillés en un rien de temps. Le plaisir est garanti.

Chez Nullkommanull à Kemptthal, tout tourne autour du plaisir - et ce, de manière naturelle. L'entreprise produit du bouillon suisse à partir d'ingrédients régionaux - élaboré pour les personnes soucieuses de leur santé et mis en bouteille au moyen des installations de remplissage Unifiller. Mais Nullkommanull est bien plus qu'un simple producteur de bouillon.(voir depuis la p. 22) L'événement YoungStar à l'école professionnelle Richemont de Lucerne (page 25) est un moment fort pour tous les apprentis ou les personnes qui viennent d'apprendre le métier de boulanger, pâtissier, confiseur ou cuisinier. Pitec fait à nouveau partie de l'événement en tant que partenaire. La formation des apprentis nous tient particulièrement à cœur, car elle nous permet de participer activement à l'avenir de la branche. Dans notre entreprise aussi, il existe un concept de formation complet pour la relève.

Notre nouvelle boutique en ligne est également orientée vers l'avenir et dotée de fonctions innovantes. Les tendances de la branche, les nouveautés de Pitec, les offres actuelles et l'ensemble de notre assortiment d'ustensiles y sont réunis de manière claire pour vous. N'hésitez pas à y jeter un coup d'œil. Cela en vaut la peine !

Stephan Mösli
Gestion des produits
pour la gastronomie

Etape 1

Remplissez le gobelet avec des ingrédients frais comme du jambon ou des tomates et un mélange d'œufs frais.

Etape 2

Placez le gobelet dans l'appareil et fermez le couvercle. Démarrez la cuisson via l'écran tactile.

Etape 3

Une fois la cuisson terminée, le couvercle s'ouvre automatiquement. Retirez le gobelet et savourez vos œufs brouillés.

Préparation simple en trois étapes

Des oeufs brouillés de première qualité

Le Scrambled d'Eggcheff prépare des œufs brouillés frais et parfaitement aérés en une minute. À l'aide d'une fourchette ajoutée automatiquement, l'œuf est parfaitement mélangé pendant la cuisson. Le gobelet et la fourchette sont retirés après la cuisson et vous pouvez déguster directement vos œufs brouillés fraîchement préparés.

Vidéo

Nettoyage
- La manière la plus hygiénique de faire cuire des œufs brouillés.
- Pratiquement aucun nettoyage nécessaire, car rien n'est en contact avec de l'œuf.
- Procédure de nettoyage simple, une fois par jour.

Performance
- Temps de cuisson : 60 secondes pour 100 grammes de mélange.
- Peut cuire des ingrédients frais supplémentaires.
- Dépose automatiquement une fourchette dans le gobelet, directement prêt à manger.
- Mesure de la température en temps réel pour toujours obtenir le meilleur et le plus sûr des résultats

Simple à utiliser
- Commande par écran tactile
- Il suffit de remplir le récipient à fourchettes et l'appareil est prêt à cuire des œufs brouillés parfaitement moelleux

New

the eggcheff

Pourquoi le Scrambled Eggcheff ?

- Des œufs brouillés préparés en une minute dans un gobelet.
- De véritables morceaux d'œufs comme cuisinés par un chef.
- Peut cuire des ingrédients frais supplémentaires.
- Aucun employé n'est nécessaire pour son fonctionnement.

Accessoires

Vous trouverez les gobelets et fourchettes jetables correspondants dans notre e-shop.

Parfaitement adapté pour

Hôtels

- The Scrambled Eggcheff permet de vivre une expérience hôtelière 5 étoiles en tout lieu.
- Aucun employé n'est nécessaire. Le Eggcheff peut être placé sur le buffet et le client peut se servir lui-même. Aucune ventilation nécessaire.
- Peut être utilisé par le consommateur grâce à son écran tactile interactif, créant ainsi une expérience unique. L'écran tactile est parfaitement adapté à vos objectifs marketing individuels.
- Des œufs brouillés frais et personnalisés au lieu d'œufs brouillés desséchés qui traînent pendant des heures.
- Il se rentabilise lui-même en six mois, en évitant le gaspillage et les déchets.

Boulangeries, coffee-shop, take Away

- Un en-cas rapide, fraîchement préparé et sain à emporter.
- Des œufs brouillés, préparés en une minute dans une tasse avec une fourchette.
- Peut être placé à n'importe quel endroit.
- Toujours la même qualité supérieure.
- Moins de déchets alimentaires grâce à la préparation rapide de portions individuelles.
- Des marges élevées grâce à une faible utilisation de marchandises pour les œufs.
- Un snack rapide, fraîchement cuit et riche en protéines à emporter.
- Des aliments fraîchement préparés plutôt que des aliments préemballés.

Cafés etc.

- La manière la plus hygiénique de préparer des œufs.
- Cuisinez des ingrédients frais supplémentaires à votre goût.
- Des œufs brouillés personnalisés de qualité supérieure, sans avoir besoin d'une cuisine.
- Une hotte d'évacuation n'est pas nécessaire, ce qui permet de le placer partout.
- Servi dans de la vaisselle, présente un aspect professionnel, mais permet aussi de réaliser des marges élevées.

Spécifications techniques:

- Dimensions : (L×P×H) 350 x 490 x 600 mm
- Puissance : 1200 W
- Raccordement : 230 V. 50 Hz
- Poids 30 kg
- Certification : CE

Capacité

- Réservoir pour 45 fourchettes
- Quantité d'œufs par cycle : 50-150 grammes (correspond à 1-3 œufs)
- Cycles / heure : 50 / secondes
- Soufflerie : 1 m^3 / min.

Caractéristiques

- Écran tactile multicolore de 7 pouces
- Couvercle à ouverture automatique
- Pièces faciles à nettoyer
- Compatible avec l'IOT

Art. 094410

au lieu de CHF 6'500.00

› CHF 5'525.20

maint. 15% rabais

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, Mondial Forni conçoit et construit des systèmes de fours de haute qualité, dotés de fonctions innovantes, qui garantissent une flexibilité maximale et, grâce à leur grande efficacité, 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.

maint. 10 % rabais

Four modulaire Domino

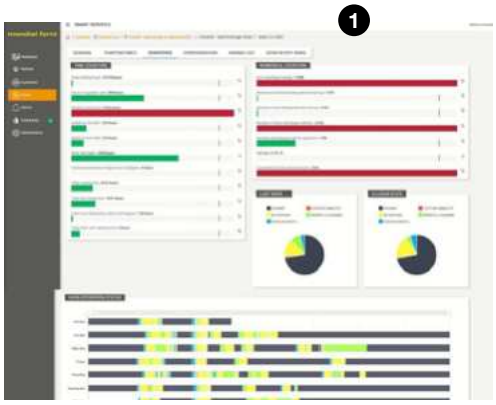
Domino est un four modulaire à chauffage électrique aux possibilités de configuration pratiquement illimitées, afin que vous puissiez l'adapter pour le mieux à vos besoins. Le four modulaire peut être utilisé pour la production de tous les produits boulangers et pâtissiers.

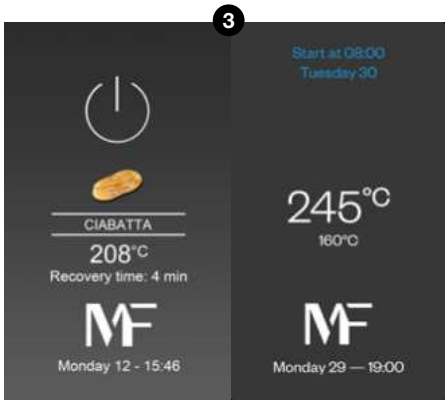
Caractéristiques techniques :
Chauffage : électrique
Surface de cuisson : 0,5 – 2,00 m² (selon le modèle)
Surface au sol : à partir de 1,5 m² (selon le modèle)

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)





❶ Grâce à une surveillance continue, on peut visualiser l'utilisation dans le tableau de bord par accès à distance et l'optimiser. ❷ La commande intégrée par écran tactile indique si le four est utilisé de manière optimale (rapport entre le temps de fonctionnement et le temps de cuisson). ❸ Système ReadyToBake : le four calcule automatiquement quand le processus de chauffage doit commencer pour atteindre au moment voulu la température visée.

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)

maint. 15 % rabais

La variété pour tout, tous et toutes

B.PROTHERM E – le niveau supérieur du transport de repas

Une construction haut de gamme en acier inoxydable, une connectivité numérique ouverte sur l'avenir et un concept d'agencement intérieur qui vous laisse un maximum de liberté. Chaud, froid, neutre, combiné – petits ou grands, les conteneurs de transport de repas B.PROTHERM en acier inoxydable font progresser votre logistique des repas. Corps et porte isolés par double paroi. Parois intérieures à glissières embouties offrent une hygiène optimale. Avec porte battante à ouverture à 270°. Plaque de base robuste en plastique comme châssis roulant et protection contre les chocs. Exécution hygiénique HS. Câble spiralé avec fiche secteur et support de câble dans la paroi arrière.

Conteneur pour le transport de repas chauffé par air pulsé BPTE 24 H

- Capacité : 24 paires de glissières, dont 24 x GN 1/1 ou subdivision
- Écartement des glissières : 38,3 mm
- Plage de température : +30 °C jusqu'à +95 °C
- Dimensions: (L×P×H) 590 x 821 x 1302 mm
- Raccordement / Puissance : 230 V / 0.99 kW
- Poids : 65 kg

Art. 095511

au lieu de CHF 4'850.00

› CHF 4'120.00

Conteneur pour le transport de repas, modèle combiné GN 1/1 / chauffé par air pulsé / neutre

Conteneur pour le transport de repas BPT E 2 x 18 duo H/N

- Exécution : compartiment de gauche chauffé par air pulsé, +30 °C à +95 °, compartiment de droite neutre
- Capacité : 2 x 18 paires de glissières, dont 18 x GN 1/1 ou subdivision
- Écartement des glissières : 38.3 mm
- Dimensions: (L×P×H) 1026 x 821 x 1072 mm
- Raccordement / Puissance : 230 V / 0.8 kW
- Poids : 110 kg

Art. 095518

au lieu de CHF 6'100.00

› CHF 5'185.00

New

Conteneur pour le transport de repas chauffé par air pulsé BPT E 30 H

- Capacité : 30 paires de glissières, dont 30 x GN 1/1 oder deren Unterteilung
- Écartement des glissières : 38.3 mm
- Plage de température : +30 °C jusqu'à +95 °C
- Dimensions: (L×P×H) 590 x 821 x 1532 mm
- Raccordement / Puissance : 230 V / 0.99 kW
- Poids : 85 kg

Art. 095520

au lieu de CHF 5'600.00

› CHF 4'760.00

Personnalisation : revêtement par poudre du Corps et portes en 12 couleurs, du corps et postes.

Galerie sur 3 ou 4 côtés : une surface utile supplémentaire sur le toit permet le transport, par exemple, de BPT K ou de caissons Euronorm.

Protection supplémentaire contre les chocs sur le toit : la solution robuste pour le transport hors de l'entreprise protège l'appareil contre les dommages.

Le système innovateur de planches à découper

ProfBoard

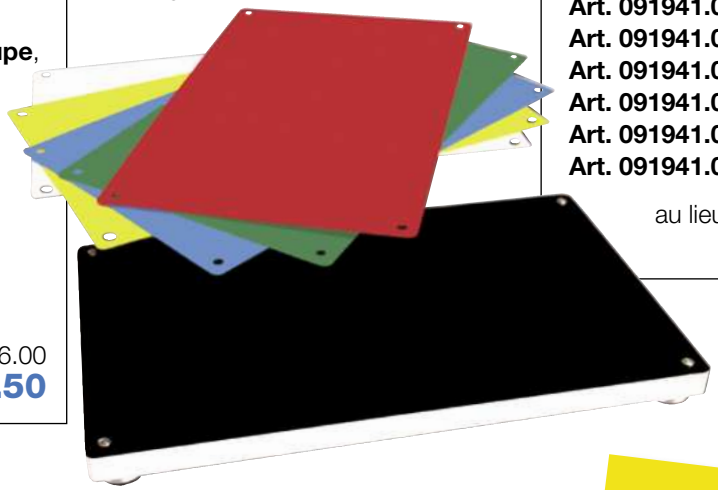
Profboard, modèle de base
(L x P x H) 400 x 600 x 225 mm
Inclus 6 plaques de découpe
Art. 091942

au lieu de CHF 167.00
❯CHF 141.00

Profboard plaque de découpe,
400 x 600 x 225 mm,
Lot de 5 pièces
Art. 091942.01 - blanc
Art. 091942.02 - jaune
Art. 091942.03 - vert
Art. 091942.04 - bleu
Art. 091942.05 - noir
Art. 091942.06 - rouge

au lieu de CHF 36.00
❯CHF 30.50

La planche à découper brevetée permet un travail propre, hygiénique et sûr. Grâce à l'ingénieux «système de clic», les différentes plaques de couleur peuvent être facilement changées. Elles sont inodores, sans danger pour les aliments et peuvent être nettoyées au lave-vaisselle à 95 degrés.



Profboard, modèle de base
GN 1/1, Inclus 6 plaques de découpe**, Art. 091941**

au lieu de CHF 142.00
❯CHF 120.00

Profboard plaque de découpe
GN 1/1, Lot de 5 pièces
Art. 091941.01 - blanc
Art. 091941.02 - bleu
Art. 091941.05 - vert
Art. 091941.06 - jaune
Art. 091941.07 - noir
Art. 091941.08 - rouge

au lieu de CHF CHF 34.00
❯CHF 28.50

Egalement disponibles en
30 x 50 cm, 30 x 40 cm, 28 x 28 cm

maint. 15% rabais

Planches à découper parfaites

Adaptées à vos besoins

Egouttoir pour planches
Pour 6 planches à trancher
passe au lave-vaisselle
Dimensions (L×P×H): 360×280×170 mm
Art. 091805

au lieu de CHF 25.00
❯CHF 21.00

Exécutions avec rainure dans notre e-shop !

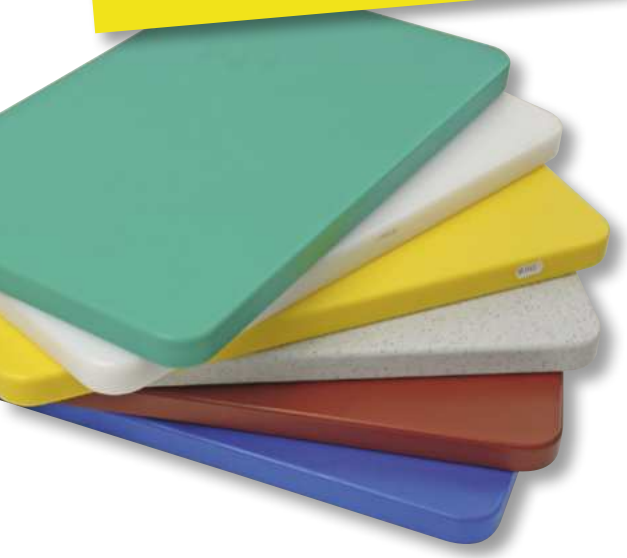


Planche à trancher sans récupérateur de jus

GN 1/1 (530×325 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 (650×530 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

Un secteur en pleine évolution

Préparez-vous! Une production prête pour 2040

"Rien n'est plus constant que le changement", a remarqué un jour le philosophe grec Héraclite. Cette sagesse s'applique tout particulièrement au secteur de la boulangerie, de la pâtisserie et de la restauration, qui se trouve une nouvelle fois en pleine mutation.

Selon l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (SBC), on assistera à une nouvelle concentration des entreprises de production. En outre, le Conseil fédéral prévoit de modifier l'ordonnance sur les gaz ORRChim (mai 2022), ce qui aura des répercussions importantes sur les installations frigorifiques, les réfrigérateurs et congélateurs à usage professionnel ainsi que les climatiseurs à partir de 2025. Les entreprises traditionnelles qui relèvent ces défis doivent revoir leurs routines et leurs processus de manière critique. Les locaux de production, les machines et les installations frigorifiques doivent être adaptés aux dernières normes techniques et à l'évolution de la situation du marché.

ChemRRV

Chronologie

Nouveauté règlementation F-Gas

Refroidisseurs fixes

2020	GWP ≥ 2500	interdit	
	GWP < 2500	autorisé	
2027	GWP ≥ 750	interdit*	autorisé
	GWP < 150	autorisé	
		$Q_0 \leq 12$ kW	$Q_0 > 12$ kW
2032	GWP ≥ 750	interdit*	autorisé
	GWP < 0	autorisé	
		$Q_0 \leq 12$ kW	$Q_0 > 12$ kW

* Sauf si cela est nécessaire pour respecter les exigences de sécurité du site.

* Sauf si cela est nécessaire pour respecter les exigences de sécurité du site.

Réfrigérateurs et congélateurs à usage professionnel (installations autonomes)

2020	GWP ≥ 2500	interdit
	GWP < 2500	autorisé
2022	GWP ≥ 150	interdit
	GWP < 150	autorisé
2025	GWP ≥ 150	interdit
	GWP < 150	autorisé

Pitec SA, en tant que prestataire de services complet dans la branche, vous soutient volontiers dans cette démarche.

Nos conseillers de vente issus du secteur de la boulangerie et de la restauration, tous dotés d'une vaste expérience, aident les entreprises à se préparer pour l'avenir. Avec vous, nous analysons les processus existants et développons des solutions pour fabriquer des produits d'une qualité exceptionnelle avec des processus plus précis, une productivité accrue et des conditions de travail ergonomiques. Voici deux exemples d'entreprises qui se sont préparées à temps pour l'avenir :

Des conditions de travail plus ergonomiques et de meilleurs processus opérationnels grâce au remplacement et à l'extension de l'installation frigorifique de la boulangerie Zumbach.

Boulangerie Zumbach

Pitec SA a soutenu la boulangerie Zumbach lors du remplacement et de l'extension de son installation frigorifique. Une nouvelle installation de booster de CO2 avec récupération de chaleur alimente les chambres froides et de congélation nouvellement construites ainsi que les automates de fermentation complets. Cette installation a une capacité suffisante pour rééquiper les systèmes existants et pour répondre aux futures modifications de l'ORRChim. Les nouvelles installations frigorifiques ont également permis de créer des conditions de travail plus ergonomiques et d'améliorer les processus opérationnels, ce qui a permis de gagner du temps lors de la préparation et du prélèvement des commandes. Les mesures suivantes ont été mises en œuvre :

- Augmentation de la surface de réfrigération, de congélation et de refroidissement des processus de 140 m² à 230 m².
- Passage des fluides frigorigènes R507 et R449 au fluide frigorigène naturel CO^2.
- Puissance frigorifique : 37 kW TK, 26 kW NK et climatisation

Boulangerie Müller, Schaffhouse

Pitec SA accompagne actuellement la boulangerie Müller à Schaffhouse dans la modernisation de son installation frigorifique et de sa production. Afin de pérenniser l'entreprise après la transmission à son fils Simon, André Müller a planifié, avec l'aide de Pitec SA, une extension de 70 m² des installations de réfrigération et de congélation. Avec 80% de surface de réfrigération en plus, l'entreprise est parfaitement équipée pour les années à venir. Cette extension permet des processus plus efficaces et offre de formidables possibilités de stocker les pâtons et les pâtisseries à une température et une humidité constantes, ce qui améliore encore la qualité élevée de la boulangerie Müller. L'installation de booster de CO2 prévue est efficace sur le plan énergétique et contribue à la réalisation des objectifs climatiques en Suisse et en Europe grâce au CO2, un réfrigérant naturel.

Prêt pour l'avenir : le directeur Simon Müller mise sur une installation efficace de booster de CO^2.

Améliorer la qualité et réduire les coûts grâce à notre séminaire sur la technologie du froid

PATT® est un procédé spécialisé pour la production à long terme, qui permet d'obtenir des produits de haute qualité et particulièrement naturels. Les manifestations réservées au niveau international, au cours desquelles des spécialistes présentent clairement le procédé, rencontrent un grand succès depuis de nombreuses années. Les contenus sont axés sur les dernières connaissances et tendances. Le lien étroit avec la pratique permet aux participants d'appliquer immédiatement les nouvelles connaissances dans leur propre entreprise. Réservez votre place dès maintenant !

Séminaire sur la technologie du froid à Lucerne

Sujet : Gestion de la fermentation avec différentes technologies de refroidissement I Lieu et direction : Richemont Centre de compétences, Lucerne

19 novembre 2024

Plus d'informations en ligne :
kolbkaelte.ch/seminare

Inscriptions et questions chez Kolb Froid :
Tél. 071 767 76 76 ou e-mail : info@kolbkaelte.ch

Gratuit, une masse à vermicelle

Pour travailler les vermicelles facilement et rapidement

Presse à vermicelles, modèle de table
- Manipulation aisée
- Piston ABS
- Engrenage, glissière et socle en acier inox

Hauteur utile: 300 mm
Socle (L×P): 240×320 mm
Glissière: H 650 mm
Tube de remplissage (alu):
Ø 100 mm, H 250 mm
Capacité: env. 2 kg de purée
Perforation: 3 mm Ø standard

Art. 091230

›CHF 890.00

Avec 8 kg de vermicelles Hero incl.
10 bâtons (à 800 g) d'une valeur d'env. CHF 80.00 gratuits

Presse à vermicelles, modèle de table
- En acier inox
- Facile à nettoyer en lave-vaisselle
- 2 disques avec perforations de 2 et 3 mm Ø incl.

Art. 015793

›CHF 175.00

Avec 18 kg de vermicelles Hero incl.
12 bâtons (à 1,5 kg) d'une valeur d'env. CHF 167.00 gratuits

Forme pour tartelette
- Bord droit, non perforé
- Hauteur : 18 mm
- Ø : 100 mm intérieur haut
- Ø : 90 mm extérieur bas
- Aluminium, ne supporte par le lave-vaisselle

Art. 016283

au lieu de CHF 4.50 **›CHF 3.85**

Douille à vermicelles
- d'une seule pièce
- Aluminium
- Hauteur : 40 mm
- Ø : 26 mm
- Ne supporte par le lave-vaisselle

Art. 018338

au lieu de CHF 17.00 **›CHF 14.45**

Vous trouverez des accessoires qui convien-nent dans notre e-shop

Bols à pacosser
12 bols à pacosser, en plastique et avec couvercle à fermeture hermétique
Art. 096299

Gobelet de protection
pour Bol à pacosser Pacojet, acier chromé
Art. 096324

Un saut quantique dans la technologie

Pacojet : des résultats exceptionnels

Action: Du vieux contre du neuf
Actuellement avec un rabais supplémentaire de 350.00 CHF pour votre ancien Pacojet (en plus des 15% de rabais)

Pacojet avec 1 bol à pacosser
- Dimensions : (L×P×H) 204 x 365 x 497 mm
- Surpression : environ 1 bar
- Emission de bruit ambiant : 76,4 dB (A)
- Puissance / raccordement : 1500 Watt / 230 V
- Livré avec 1 bol à pacosser avec couvercle, 1 couteau de pacossage, 1 bol protecteur, 1 protection complète contre les projections, mode d'emploi.

Art. 096321

au lieu de CHF 5'990.00
› CHF 5'091.00

maint. 15% rabais

Très appréciés : nos séminaires & événements

Découvrez le monde fascinant de l'artisanat culinaire grâce à nos séminaires et événements variés ! Qu'il s'agisse de la production de pain au levain, de technologies de refroidissement innovantes, de chocolats alléchants, de délicieuses glaces, de fours modernes ou de snacks créatifs, nous vous proposons des aperçus uniques et des ateliers de formation. De plus, nous vous invitons à nous accompagner lors de voyages passionnants chez des fabricants de premier plan dans toute l'Europe. Laissez-vous inspirer et élargissez vos connaissances.

Devenu curieux ?
Découvrez-en plus dans nos comptes rendus post-événement sur le blog

Batteurs-mélangeurs planétaires Varimixer

Des appareils professionnels pour votre production

Les appareils professionnels en acier inoxydable, dotés de moteurs robustes et puissants pour une longue durée de vie. Vitesses réglables en continu. Peu encombrants et modulables avec différents accessoires.

AR 30

Batteur-mélangeur planétaire Varimixer AR 30 VL-1, inox

- Capacité: 30 litres
- Vitesse: variable 57–311 tr/min.
- Dimensions: (L × P × H) 570 × 912 × 1210 mm
- Racc: 400 V / 50 Hz / 1 kW
- Poids: 170 kg

Art. 414518

au lieu de CHF 12'840.00
CHF 10'910.00

AR 60

AR 40

Disponible en différentes tailles. Découvrez et comparez les autres modèles dans notre e-shop.

maint. 15 % rabais

Batteur-mélangeur planétaire Varimixer ERGO 60, inox

- Capacité: 60 litres
- Vitesse: variable 53–288 tr/min.
- Dimensions: (L × P × H) 757 × 1032 × 1830 mm
- Racc.: 400 V / 50 Hz / 3 kW
- Poids: 330 kg

Art. 414509

au lieu de CHF 28'990.00
CHF 24'640.00

ERGO 60

ERGO 100

ERGO 140

Intéressé?
Contactez votre conseiller de vente.

K60 : Le multitalent universel

Mélangeur planétaire Kombinator

- Le combineur Lips est un multitalent pour les grandes entreprises. Il se compose d'un mélangeur planétaire robuste de 60 litres combiné à une unité d'entraînement de haute performance pour les accessoires de grande taille en acier inoxydable.
- Le combineur est peu encombrant et ne nécessite qu'un seul raccordement électrique. Simple d'utilisation, il est très résistant et durable.

Le support est fabriqué en fonte massive. La machine fonctionne silencieusement et est d'un entretien aisé. Elle ne nécessite pas de vidange d'huile. La vitesse de rotation est contrôlée par un panneau de commande facile à utiliser. L'agitateur s'arrête toujours dans la même position, ce qui simplefie l'accès aux outils du remueur. Production en Suisse.

Accessoires inclus : cuve en acier inoxydable de 60 litres, fouet de masse de 60 litres, batteur plat inox de 60 litres, crochet pétrisseur en spirale inox de 60 litres, racloir inox avec téflon de 60 litres, grille de rangement inox à fixer à la cuve.

Mélangeur planétaire Kombinator K60
avec raccord, accessoires inclus
- Contenance : 60 litres
- Vitesse de rotation : 3 niveaux
- Dimensions: (L×P×H) 654 x 916 x 1506 mm
- Raccordement / Puissance : 400 Volt / 3 kW
- Poids : 456 kg

Art. 094812

au lieu de CHF 33'720.00
› CHF 28'650.00

maint. 15% rabais

Accessoires en option

Passe-vite PASS 2000

Coupe-légumes AGS-19

Hachoir à viande EWF 82

Ligne Pomati OSD

Production de pralinés pour les pros

Vidéo

Ligne OSD complète

1 Chargeur automatique de moules OSM
Chargeur automatique avec lampes à infrarouge pour préchauffer les moules/blisters. **Art. 430235.200**

2 One Shot Depositor OSD-10
Installation One Shot pour les grandes productions. Produit jusqu'à 140 kg de chocolat(s) à l'heure.
Art. 430234

3 Table vibrante OSV pour moules OSD
Table vibrante à intégrer à une ligne de production complète.
Art. 430236

4 Tunnel de refroidissement vertical 275
Le plus long refroidissement possible sur un minimum d'espace. Accepte jusqu'à 108 moules (175 x 275 mm) ou 144 moules (135 x 275 mm). Commande toute simple par écran tactile.
Art. 430229

Nouveauté chez nous!

Tempéreuse SL16

New

Les nouvelles machines à tempérer SL allient un design attrayant et des normes de qualité élevées à une consommation d'énergie inférieure de 35 % à celle des machines moyennes du marché. La SL 16, d'une capacité de 16 kg, est équipée d'une vis sans fin extractible en acier inoxydable pour faciliter le changement de chocolat et le nettoyage. Il est possible d'inverser le processus via le panneau de commande à écran tactile. Le panneau de commande à écran tactile permet de contrôler différentes fonctions, comme par exemple la vitesse de transport du chocolat qui peut être réglée sur trois niveaux.

Avantages
- Réduction de 35% de la consommation d'énergie
- Vis sans fin amovible
- Inversion pour le déchargement du chocolat
- En acier inoxydable
- Thermorégulation avec niveau intermédiaire de température
- Possibilité de régler un mode nuit

Spécifications techniques :
Dimensions : (L × P × H)
470 x 719 x 1432 mm
Raccordement : 400 V / 50 Hz / 1 kW
Capacité : 16 kg
Art. 430249

au lieu de CHF 14'590.00
› CHF 12'840.00

One-Shot et enrobeuse

Séminaire Pomati

Comment utiliser au mieux la technologie pour garantir une production parfaite, reproductible et réussie ? Deux Maîtres du chocolat suisse, Paolo Loraschi (Confiserie Al Porto) et Giuliano Sargenti, vous dévoileront leurs astuces et secrets pour augmenter votre productivité au plus haut niveau de qualité lors d'une formation d'une journée. Dans un mélange passionnant de théorie et de pratique, vous aurez un aperçu des techniques les plus avancées disponibles sur le marché.

Utilisation correcte d'une machine One-Shot et d'une enrobeuse

Date : vendredi 04 octobre 2024
Lieu : Confiserie Al Porto à Tenero
Responsables : Paolo Loraschi (Al Porto), Giuliano Sargenti (Läderach)
Langue : allemand / italien
Info : Nombre de participants max. 8 - 10 personnes
Coûts : Y compris la documentation, les matières premières et le repas de midi :
- avec nuitée le jeudi : 250 CHF
- sans nuitée : 100 CHF

Délai d'inscription :
27 septembre 2024

Programme :

09:00 : Accueil Déroulement de la journée

09:00-09:45 : Théorie

09:45-10:30 : Explication des machines et utilisation

10:30-11:00 : Remplissages pour One Shot

11:00-12:30 : Fabrication différents chocolats

12:30-14:00 : Déjeuner

14:00-14:30 : Programmation One Shot

14:30-15:00 : Théorie

15:00-16:00 : Dégustation et discussion

Inscriptions
par PDF

Inscriptions
par PDF

Un atelier inspirant

Les glaces dans la restauration

En réponse à de nombreuses demandes, nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvel atelier.

Dates: Mercredi 02 octobre 2024 - Lucerne
Les glaces dans la restauration (allemand)

Mardi 15 octobre 2024 - Yverdon
Les glaces dans la restauration (français)

Durée : 9:00 - 17:00 heures

Responsable du cours à Lucerne (DE) : Günter Single
Responsable du cours Yverdon (FR) Fabrizio Fiorani

Coût : CHF 140.00 par personne et par cours y compris documentation, matières premières, repas de midi et certificat

Participants : min. 10 participants*

Contenu : **Glaces dans la gastronomie**

- Gelati et sorbets
- Crèmes et confitures
- Préparations salées pour la gastronomie
- Différentes variations de desserts

Recevez de précieux conseils et astuces sur le thème des glaces et des desserts dans la gastronomie. Grâce à notre longue expérience et à notre savoir-faire approfondi dans le domaine de la fabrication de la glace, ainsi qu'à des machines et des appareils ultramodernes, nous vous offrons un aperçu unique de l'art de la préparation du gelato. Sur place, nous produisons ensemble différents délices et sommes à votre disposition pour répondre à toutes vos questions et demandes.

Délicieuses spécialités automnales

Des aides pratiques

maint. 15 % rabais

1 Plaque à gâteaux
Exécution extra solide, bord roulé, épaisseur du matériau: 1.5 mm, aluminium, adaptée pour le stockage au réfrigérateur ou au congélateur

Art. 018201
Ø en haut int.: 100 mm
Ø en bas: 80 mm, haut.: 24 mm
au lieu de CHF 7.00 **›CHF 5.95**

Art. 018208
Ø en haut int.: 240 mm
Ø en bas: 220 mm, haut.: 27 mm
au lieu de CHF 17.00 **›CHF 14.45**

Art. 018216
Ø en haut int.: 400 mm
Ø en bas: 380 mm, haut.: 30 mm
au lieu de CHF 44.00 **› CHF 37.40**

2 Plaque à gâteau perforée
Aluminium, exécution extra solide, bord roulé, perforations de Ø 6 mm, épaisseur du matériau: 1.5 mm, adaptée pour le stockage au réfrigérateur ou au congélateur

Art. 018460
Ø en haut int.: 240 mm
Ø en bas: 220 mm, haut.: 27 mm
au lieu de CHF 20.00 **›CHF 17.00**

Art. 018468
Ø en haut int.: 400 mm
Ø en bas: 380 mm, haut.: 30 mm
au lieu de CHF 50.00 **›CHF 42.50**

Nos plaques éprouvées pour vos spécialités sont disponibles dans de nombreuses tailles et versions. Découvrez et comparez les autres modèles dans notre e-shop.

1 EVA, machine électrique à peler les pommes
Epluche, évide et coupe les pommes en quartiers. Boîtier en fonte d'aluminium, peint en blanc, toutes les parties métalliques sont en acier inoxydable. Consomme peu d'électricité, facile à nettoyer.

Dimensions: (L×P×H)
420×150×210 mm
Raccordement: 230 V / 60 W
Poids: 5.7 kg

Art. 018991

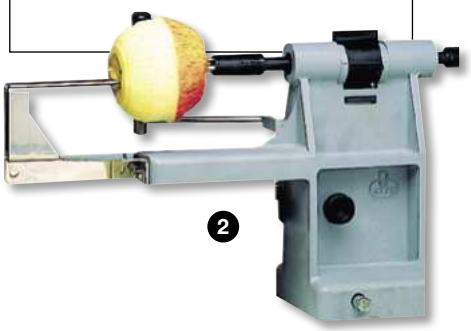
au lieu de CHF 1'480.00
›CHF 1'258.00

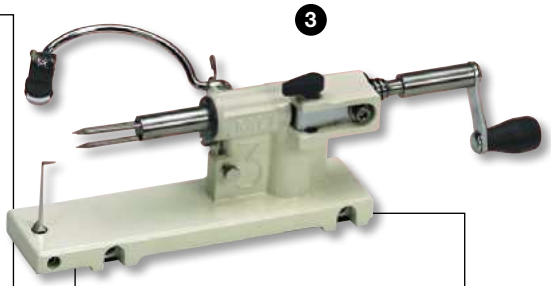
2 Appareil à peler les pommes API
Pèle rapidement, de manière rationnelle et à la perfection. L'épaisseur de l'évidage et de l'épluchage sont réglables. Boîtier en plastique, couteaux en acier inox. Lavage simple en machine. Livraison avec un serre-joint pour fixation à la table.

Dimensions: (L×P×H)
300×100×200 mm

Art. 018990

au lieu de CHF 390.00
›CHF 330.00





3 Appareil à peler les pommes KALI
Peler, évider et couper les pommes en tranches de 4 mm d'épaisseur en une seule opération. Pour fixation à une table. Boîtier en fonte d'aluminium, les autres parties en acier chromé.

Dimensions: (L×P×H)
330×60×110 mm

Art. 015747

au lieu de CHF 310.00
›CHF 263.00

Machine à dresser Mimac

Qualité constante et présentation parfaite

Babydrop pour des pâtes plus fermes. 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
- avec tête de pompage

Art. 441352

au lieu de CHF 13'060.00
› CHF 11'750.00

Youtube Vidéo

maint. 10% rabais

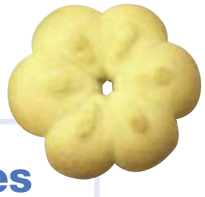
Maxidrop pour pâtes fluides.

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
- Dispositif coupe-fil
- Tête de rouleau standard

Art. 441347

au lieu de CHF 36'380.00
› CHF 32'740.00

- 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



Nombreux accessoires disponibles

Découvrez les formes et les possibilités les plus diverses dans le prospectus clairement rédigé :

maint. 12 % rabais
sur l'ensemble de l'assortiment Unifiller
(hormis les pièces de remplacement)

Dosage précis pour tous les domaines

Unifiller dans tous les cas

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

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

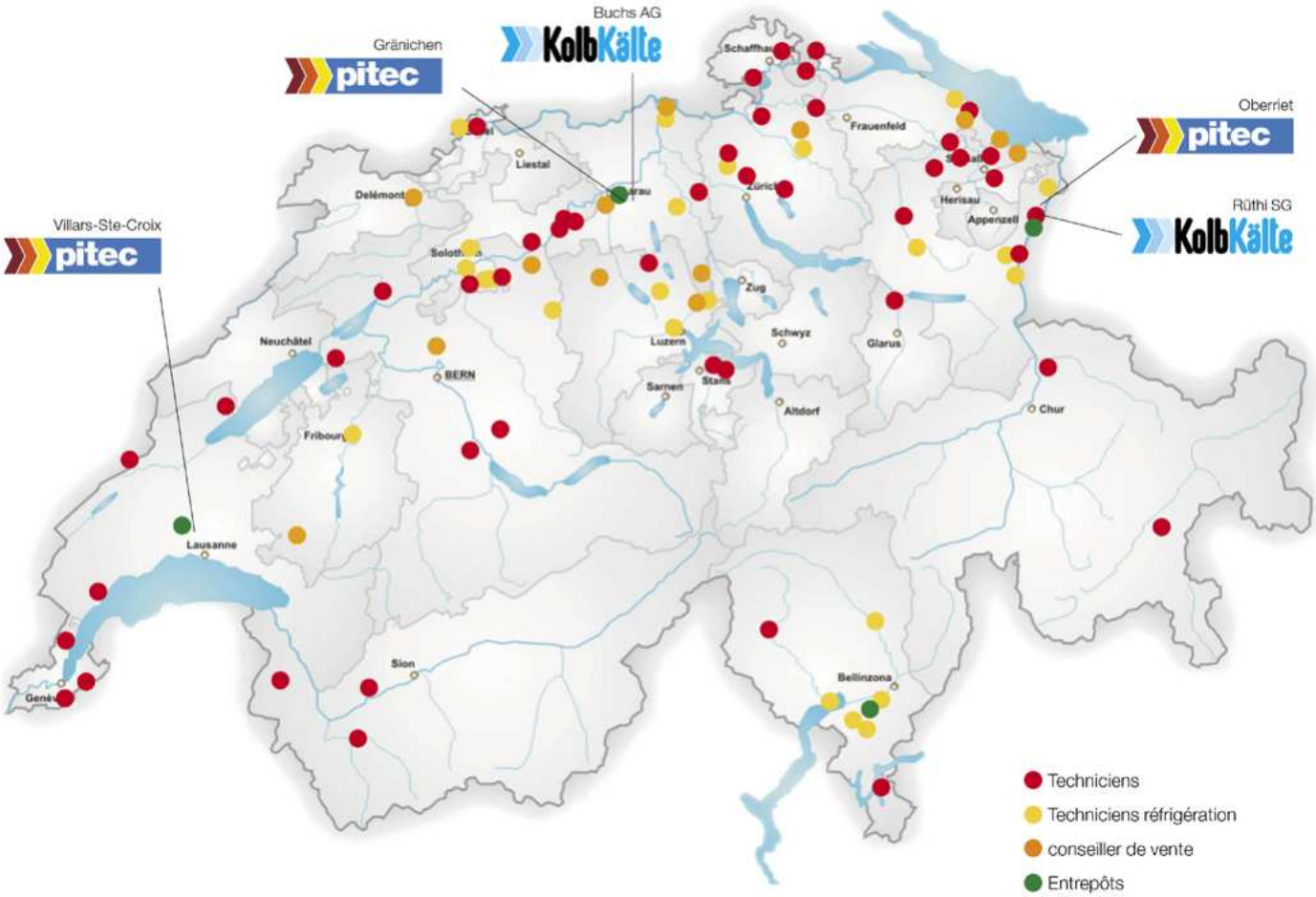
Découvrez-la en live et en action sur Youtube

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

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

Découvrez-la en live et en action sur Youtube

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



Le service ? Nous pouvons le faire !

Assistance 24h/24 et 7j/7 : notre réseau de service Pitec et Kolb Kälte

Le réseau de service de Pitec et Kolb Kälte est le plus grand et le seul de ce type en Suisse, couvrant la boulangerie, la gastronomie et la technique du froid. Notre service de dépannage 24h/24 et 7j/7 garantit une aide rapide et fiable en cas de problèmes techniques. Avec une équipe de 39 techniciens Pitec parfaitement formés et une vingtaine de techniciens frigoristes Kolb expérimentés, nous sommes prêts à intervenir à tout moment et nous nous déplaçons dans toute la Suisse.

Pitec propose des contrats de service et de maintenance complets : Ceux-ci assurent une maintenance et des inspections régulières, ce qui minimise les temps d'arrêt et prolonge la durée de vie des appareils. De plus, nos techniciens peuvent entretenir et réparer non seulement les produits Pitec, mais aussi les produits d'autres marques. Notre vaste stock de pièces de rechange, qui compte plus de 300 000 pièces, garantit une intervention rapide et efficace. D'autres services comprennent la remise en état professionnelle de gros appareils à Oberriet, la réparation de petits appareils à Gränichen ainsi que des visites, des financements et une aide au déménagement pour les équipements de boulangerie.

Kolb Kälte propose des planifications et des solutions de maintenance sur mesure pour les installations frigorifiques et assure une sécurité maximale en cas de panne grâce à des entretiens réguliers et à la possibilité de surveillance à distance. Nos techniciens qualifiés n'utilisent que des composants de haute qualité et effectuent les contrôles prescrits par la loi. Grâce à notre réseau de service étendu et à la disponibilité rapide des pièces de rechange, nous pouvons offrir à tout moment une assistance rapide et fiable.

Vous trouverez des informations détaillées en ligne sur :

www.pitec.ch/fr/Service/

www.kolbkaelte.ch/fr/maintenance/

Pratique et de haute qualité

Machines à pâtes

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

Modèles disponibles avec un rendement horaire de 4 à 150 kg!

maint. 15 % rabais

1 Machine à pâtes TR 75 E
Inox, version tout inox,
inclus 2 matrices au choix

Équipée d'un ventilateur pour le séchage des pâtes

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

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

Art. 096951

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

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

Art. 096950.01

au lieu de CHF 890.00
› CHF 755.00

3 Clayette en PVC pour TR 75 E
Dimensions: (L × P × H)
600 × 400 × 80 mm
ajourée, de couleur blanche
Art. 096950.02

au lieu de CHF 25.00
› CHF 21.00

4 Machine à pâtes TR 95 W
Avec coupeur automatique et refroidissement à l'eau, inclus 2 matrices au choix
Équipée d'un ventilateur pour le séchage des pâtes

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

Art. 096953

au lieu de CHF 12'280.00
› CHF 10'430.00

5 Châssis mobile
- compatible avec TR 95 W
- en acier inoxydable

Art. 096953.01

au lieu de CHF 450.00
› CHF 380.00

Avec une aide pratique

des Spätzli parfaits en un tour de main

Machine à spätzli manuelle SK 40
- Appareil manuel avec dispositif de fixation sur une marmite
- Incl. hélice et insertion bombée pour la préparation de spätzli
- Exécution en acier inoxydable
- Nettoyage simple et rapide
- Dimensions: (L × P × H) 460 × 160 × 280 mm
- Contenance de l'entonnoir: 3 litres

Art. 098859

au lieu de CHF 2'200.00

❯CHF 1'870.00

maint. 15 % rabais

❶ Passoire à spätzli Noser
Inox, Ø 320 mm, longueur du manche 515 mm
Art. 098689

au lieu de CHF 235.00

❯CHF 199.00

❷ Passoire à spätzli GN 1/1
Inox 18/10, avec cadre (750 x 325 x 65 mm) à poser sur une bassine inclinée, récipient perforé incl. (65 mm de profondeur)
Art. 098692

au lieu de CHF 415.00

❯CHF 352.00

❶

❷

Machine à spätzli électrique disponible sur demande

Casseroles et poêles adaptées

Vous trouverez **un grand choix** de poêles et de casseroles assorties dans notre e-shop

Conseil !
Unifiller est actuellement en **promotion** ! Apprenez-en davantage en page 18

Top!

Nullkommanull

Le parcours de Giuseppe Reveruzzi vers des bouillons bio de qualité supérieure

Des légumes frais, la meilleure viande de Suisse, des herbes aromatiques de la région et beaucoup de connaissances en matière de production et de mise en bouteille de produits alimentaires - il faut tout cela pour fabriquer des bouillons bio de qualité supérieure. Et aussi une bonne dose de courage, d'esprit d'entreprise et de clairvoyance. Giuseppe Reveruzzi est cuisinier de formation et, après diverses expériences professionnelles, a fondé en 2015 sa start-up Nullkommanull, basée à Kemptthal. Aujourd'hui, avec ses quatre collaborateurs, il conditionne entre quatre et cinq tonnes de produits alimentaires par semaine. Ce faisant, la production va bien au-delà de la fabrication de ses propres bouillons. L'installation de remplissage Unifiller offre la flexibilité nécessaire pour conditionner les produits les plus divers pour des tiers.

Tout a commencé avec un produit bio

Comment concilier des exigences élevées en matière de naturel et de goût avec une production économique ? Giuseppe Reveruzzi a trouvé la réponse dans "The Valley Kemptthal", sur le site même où Maggi a construit sa première usine au monde. Niché entre des bureaux, des studios de yoga, des restaurants et divers producteurs alimentaires, il a construit ici - en 2020 - son entreprise Nullkommanull dans la taille de production actuelle. C'est en 2021 qu'il a lancé son impressionnante success story avec ses bouillons bio de qualité supérieure. Outre les produits de marque propre, près de la moitié de tous les produits fabriqués et conditionnés sont aujourd'hui des produits individuels de clients avec leur propre recette. "Nous avons commencé avec un client et ses trois sauces végétaliennes à Kemptthal", raconte Giuseppe Reveruzzi. "Tout s'est ensuite mis en route avec un post sur Instagram. Nous sommes placés sur un marché de niche et travaillons beaucoup pour le secteur de la restauration. Pour cela, nous conditionnons de nombreux produits en sachets. Mais pour le consommateur final, il y a aussi des unités plus petites, en bocaux par exemple. Nous prenons beaucoup en charge pour nos clients s'ils le souhaitent. Avec le remplissage à façon, ils bénéficient de notre service complet. Cela commence par le développement des recettes jusqu'à la commercialisation, l'étiquetage, l'emballage et la logistique. Nous avons connu une croissance forte et continue au cours des dernières années. Quand nous pensons à nos possibilités il y a seulement quelques années, nous devons parfois nous-mêmes sourire".

Soucieux de la santé, naturels et certifiés bio

L'histoire de l'entreprise de Giuseppe Reveruzzi a commencé par la production de bouillons de qualité biologique : d'abord des bouillons de bœuf et de volaille, puis une variante végétarienne à base de légumes : "Pour moi, il était important de fabriquer un produit de qualité qui s'adresse aux personnes soucieuses de leur santé", explique l'entrepreneur. "Il était primordial de définir précisément la provenance des produits utilisés. Il est également important de savoir que beaucoup de choses ne sont pas utilisées dans le commerce de détail classique parce qu'elles ne correspondent pas à la perfection requise. Un exemple : les légumes tordus ou certains morceaux de bœuf de très bonne qualité, mais qui ne sont pas des morceaux nobles et sont donc rarement demandés. Or, ce sont précisément ces morceaux qui sont parfaits pour nos bouillons. Je voulais avant tout créer un produit qui ne contienne rien d'autre que ce qu'il faut vraiment y mettre. Tous les produits de notre propre marque sont certifiés bio et sont fabriqués à Kemptthal. En fait, de nombreux magasins et distributeurs connus en Suisse proposent désormais nos bouillons, comme Alnatura par exemple. C'est une belle preuve que ce que nous faisons est vraiment bon".

Du modèle de table pneumatique à la Valley à Kemptthall

< Directeur et propriétaire de Nullkommanull : Giuseppe Reveruzzi

La marque Nullkommanull et ses bouillons de qualité supérieure existent déjà depuis 2015. L'objectif de l'époque, qui était d'acquérir des clients et de générer des revendeurs à partir des acheteurs, a été plus qu'atteint à ce jour. "Lorsque ma production se faisait encore à la maison et le week-end, j'ai constaté qu'il n'était pas si simple de faire fabriquer mes produits par un producteur. Beaucoup attendent un certain nombre de pièces, que je n'atteignais pas encore, et la qualité était également un sujet de préoccupation. J'ai dû élaborer un nouveau plan, car à un moment donné, il n'était plus possible de produire mes bouillons chez moi. Une nuit, je me suis souvenu de la maison communale de ma commune d'origine. Il y avait une cuisine. J'ai effectivement pu y louer un local, organiser les premières marmites et acheter une petite machine à remplir. Il s'agissait d'un modèle de table pneumatique, mais qui ne suffisait bientôt plus non plus à mes besoins. Un conseiller clientèle de Pitec est venu chez moi, a tout examiné et m'a conseillé. Pendant environ un an et demi ou deux ans, ma production a eu lieu dans cette petite cuisine. Puis j'ai décidé de faire un nouveau pas en avant. J'ai quitté mon travail, j'ai misé tout sur Nullkommanull et j'ai commencé à transformer 'The Valley Kemptthal'".

Entièrement automatique et synchronisée

L'éventail des produits que Giuseppe Reveruzzi fabrique dans sa production actuelle est désormais très large : diverses sauces, légumes marinés, chutneys - des produits allant du liquide au pâteux et dans les quantités de remplissage les plus diverses, etc. "Notre production est très cadencée et se déroule de manière entièrement automatique grâce à la nouvelle ligne de remplissage Unifiller Servo. Je suis tributaire d'une production fiable. Avec l'installation de remplissage Unifiller, je suis très flexible, j'ai encore beaucoup de potentiel pour d'autres produits et des quantités de production plus importantes. Dès le début, j'ai trouvé Pitec très orienté vers le service", se souvient le fondateur. "Notre collaboration est déjà plus qu'un partenariat. Il y a un formidable échange mutuel, très collégial et permanent. Nous utilisons beaucoup de synergies. Pitec est l'un des plus grands fournisseurs, mais reste très terre à terre. L'équipe m'accompagne depuis le début et est toujours disponible pour nous. C'est un sentiment agréable et très enrichissant".

Rendez-nous visite

Südback 2024

Richemont

südback

KolbKälte

hall 7 / stand 7B51

Le salon Südback est à nos portes. Du **26 au 29 octobre 2024**, un grand rassemblement de la branche boulangère vous attend à nouveau à Stuttgart. Kolb Kälte mettra en avant nos compétences et notre vaste expérience dans le domaine de la technologie du froid et des processus de production dans le **hall 7, au stand 7B51**. Venez découvrir tout l'univers de la technique du froid en direct à Stuttgart !

Des aides pratiques pour les artisans boulangers

Pour le traitement de la pâte

Top!

La façonneuse-laminoir universelle à 2 cylindres et d'une largeur standard de 550 mm est unique en son genre. Sa structure entièrement réalisée en acier inox et tous les organes de mouvement montés sur roulement à billes en font une machine universelle très robuste et silencieuse.

Son utilisation est aussi polyvalente, étant donné qu'elle peut laminer, façonner et enrouler des quantités de pâte de 30 à 1500 g dans un nombre infini de variétés.

Façonneuse universelle Gio 2C UB
Largeur de tapis: 550 mm
Châssis de la machine en acier inoxydable. Dimensions (L×P×H): 850×500×1200 mm
Raccordement: 400 V / 0.75 kW
Art. 427045.010

au lieu de CHF 7'740.00
› CHF 6'960.00

Convient parfaitement pour les tresses, sandwiches, petits pains de sils, bretzels et croissants

maint. 10% rabais

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

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.

Mini Rex Multi de König
Capacité entonnoir à pâte: 15 kg
Dimensions (L×P×H): 1790×660×1800 mm
Hauteur sortie: 1045 mm
Puissance électrique: 400 V / 0.75 kW
Poids: 300 kg
Art. 419044

au lieu de CHF 62'650.00
› CHF 56'380.00

3 jeux d'outils au choix compris

Top : L'apprentissage chez Pitec

Un programme de formation pour l'avenir

Pitec accorde une grande importance à la formation des apprentis afin de participer activement à l'avenir de la branche. Notre concept de formation complet offre aux jeunes talents une formation solide et pratique qui les prépare de manière optimale à leur avenir professionnel. Pour cela, nous formons actuellement quatre apprentis commerciaux et six apprentis frigoristes (à Buchs AG). Avec un concept bien pensé et beaucoup d'engagement, nous offrons :

- **Formation proche de la pratique :** nos apprentis travaillent dès le début sur des des projets réels et acquièrent une précieuse expérience pratique.
- **Technique moderne :** nous misons sur les dernières technologies et méthodes en matière de boulangerie et de restauration afin de transmettre à nos apprentis des connaissances solides pour l'avenir.
- **Encadrement individuel :** chaque apprenti bénéficie d'un encadrement personnel par des professionnels expérimentés qui encouragent son développement de manière ciblée.
- **Des perspectives professionnelles :** Une fois la formation terminée avec succès, nous offrons à nos apprentis des possibilités de promotion intéressantes au sein de notre entreprise**.**

La jeunesse d'aujourd'hui est notre avenir

"Nous souhaitons offrir aux jeunes gens le meilleur départ possible dans le monde du travail", explique Ramona Haltiner, l'une des deux formatrices à Oberriet. "Notre grand avantage est la possibilité de leur donner un aperçu de nombreux services différents, afin de favoriser une réflexion en interne. Il y a des journées spéciales, comme une nuit dans une boulangerie, mais ils accompagnent également la logistique lors d'une livraison, travaillent dans l'entrepôt, accompagnent les techniciens et/ou les conseillers de vente et se voient également confier des tâches propres, comme par exemple la planification d'événements d'équipe. Mais tout ce travail ne doit pas faire oublier le plaisir - c'est pourquoi il y a aussi chaque année une journée des apprentis, au cours de laquelle tous les apprentis se réunissent et passent ensemble une journée formidable". Nous souhaitons former des professionnels non seulement compétents, mais aussi engagés et innovants, qui enrichissent et font progresser notre secteur. C'est pourquoi nous investissons dans l'avenir avec notre concept de formation.

Nous encourageons la relève !

Le 23 septembre 2024, l'école professionnelle Richemont à Lucerne accueillera l'événement de formation Young Star. Pitec soutient depuis de nombreuses années - et cette année encore - cet événement interprofessionnel en tant que partenaire Platinum. La promotion de la relève nous tient à cœur. Une préoccupation importante ! **www.youngstar.ch**

we support Young Star

Lejla, qui est en deuxième année d'apprentissage d'employée de commerce CFC dans le domaine des services et de l'administration, vient compléter notre équipe à Oberriet. « Ce que j'apprécie particulièrement dans mon apprentissage chez Pitec, c'est la possibilité d'avoir un aperçu de différents départements. Les journées spéciales sont très intéressantes, comme par exemple la fois où j'ai pu aller faire de la pâtisserie. Cela m'a permis d'en apprendre encore plus sur nos machines. La formation est très variée et je me sens bien encadrée ».

Samuel, qui est en 4ème année d'apprentissage en temps que monteur en systèmes frigorifiques CFC au Tessin : « Chez Kolb Kälte, je suis quotidiennement mis à l'épreuve, car nous nous occupons d'une multitude d'installations différentes - des climatiseurs aux machines à glace en passant par les chambres froides. On acquiert ainsi une vaste expérience dans de nombreux domaines d'application jusqu'à la fin de la formation ». Il a récemment prouvé combien il avait appris lors des championnats suisses des métiers du froid. « Ce que j'apprécie particulièrement dans mon métier, c'est qu'il faut réfléchir en permanence et que nous attachons une grande importance à un travail précis et de qualité ».

Contenants Gastronorm et de stockage

CAMBRO : tout en main

Stocker, transporter et servir – ou optimisez votre espace de stockage avec les contenants CamSquare. Non utilisés, les contenants s'emboîtent pour un encombrement réduit. Non utilisés, les contenants s'emboîtent pour un encombrement réduit. Le Camwear transparent comme du cristal et pratiquement incassable résiste aux températures de -40 °C à 99 °C, aux acides alimentaires, aux graisses et à l'alcool. Résistant aux taches et aux odeurs.

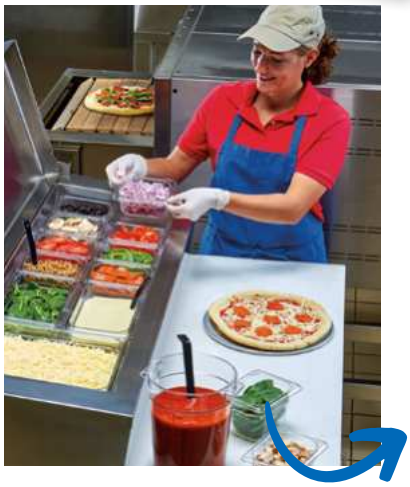
maint. 15 % rabais

Contenants de conservation

1.9 litre au lieu de CHF 17.00	**Art. 094981** **CHF 14.40**
3.8 litre au lieu de CHF 26.00	**Art. 094982** **CHF 22.10**
5.7 litre au lieu de CHF 34.00	**Art. 094983** **CHF 28.90**
7.6 litre au lieu de CHF 39.00	**Art. 094984** **CHF 33.10**
11.4 litre au lieu de CHF 52.00	**Art. 094985** **CHF 44.20**
17.2 litre au lieu de CHF 78.00	**Art. 094986** **CHF 66.30**
20.8 litre au lieu de CHF 98.00	**Art. 094987** **CHF 83.30**

Couvercles

convenant aux art. 094981 et 094982 au lieu de CHF 7.00	**Art. 094988** **CHF 5.90**
convenant aux art. 094983 et 094984 au lieu de CHF 8.50	**Art. 094989** **CHF 7.20**
convenant aux art. 094985, 094986 et 094987 au lieu de CHF 12.50	**Art. 094990** **CHF 10.60**



Boîtes GN

1/1 – 100 mm au lieu de CHF 24.00	**Art. 094915** **CHF 20.40**
1/2 – 100 mm au lieu de CHF 14.00	**Art. 094919** **CHF 11.90**
1/3 – 100 mm au lieu de CHF 11.00	**Art. 094923** **CHF 9.30**
1/6 – 100 mm au lieu de6.00	**Art. 094932** **CHF 5.10**

Couvercles pour boîtes GN

1/1 au lieu de CHF 17.00	**Art. 094943** **CHF 14.45**
1/2 au lieu de CHF 8.50	**Art. 094944** **CHF 7.20**
1/3 au lieu de CHF 6.00	**Art. 094945** **CHF 5.10**
1/6 au lieu de CHF 3.50	**Art. 094947** **CHF 2.90**

Couvercles hermétiques pour boîtes GN

1/1 au lieu de CHF 11.00	**Art. 094975** **CHF 9.30**
1/2 au lieu de CHF 6.00	**Art. 094976** **CHF 5.10**
1/3 au lieu de CHF 5.00	**Art. 094977** **CHF 4.20**
1/6 au lieu de CHF 2.50	**Art. 094979** **CHF 2.10**

Couvercles à encoche pour cuillère et fonds perforés.
Les boîtes GN sont disponibles en d'autres dimensions GN (2/4, 1/4, 1/9) et d'autres profondeurs.

Centrifugeuse et presse-agrumes pratiques

maint. 15% rabais

Des jus de fruits et de légumes préparés rapidement et sans effort

Centrifugeuse automatique
- L'appareil idéal pour les restaurants, hôtels et collectivités
- Goulotte automatique pour une alimentation en continu
- Cuve en inox avec bec verseur anti-goutte
- Nettoyage facile et rapide
- Vitesse: 3000 tr/min.
- Silencieuse, convient pour la production de jus devant le client

J 80 Ultra
- Débit horaire: 120 litres
- Poids: 11 kg
- Raccordement: 230 V / 0.7 kW
- Dimensions: (L×P×H) 235×535×502 mm

Art. 094624

au lieu de CHF 1'795.00
› CHF 1'525.00

J 100 Ultra
- Débit horaire: 160 litres
- Poids: 15,4 kg
- Raccordement: 230 V / 1 kW
- Dimensions: (L×P×H) 235×538×596 mm

Art. 094627

au lieu de CHF 2'480.00
› CHF 2'105.00

Extrait facilement le jus des fruits et des légumes tels que les pommes, les poires, les ananas, les kiwis, les carottes, le céleri, les betteraves, etc.

Presse-agrumes électrique Sunkist
- Socle chromé poli miroir
- Dessus et presse en matière plastique
- Hauteur: 440 mm
- Ø 210 mm
- Raccordement: 230 V / 185 watts

Art. 096080

au lieu de CHF 950.00
› CHF 805.00

Vidéo

Notre blog : Votre regard dans les coulisses

Découvrez notre blog et plongez dans le monde de Pitec SA ! Apprenez-en plus sur des événements passionnants, recevez des informations post-séminaires et des manifestations exclusives, et ne manquez aucun rendez-vous important. Lisez des histoires de succès inspirantes de nos clients et jetez un coup d'œil dans les coulisses de notre entreprise. Nous vous proposons en outre des connaissances précieuses et des aperçus actuels de la branche. Consultez dès maintenant et soyez toujours Restez connecter !

Cliquez ici pour accéder au blog de Pitec :

Plus de 6'500 produits à découvrir et à commander aisément

Ouvert 24h/24 : Notre e-shop

Saviez-vous que...

... nous réparons et entretenons plus de 600 pétrins de plus de 20 fabricants ?

... nous traitons chaque année plus de 100'000 pièces de rechange à l'entrepôt principal ?

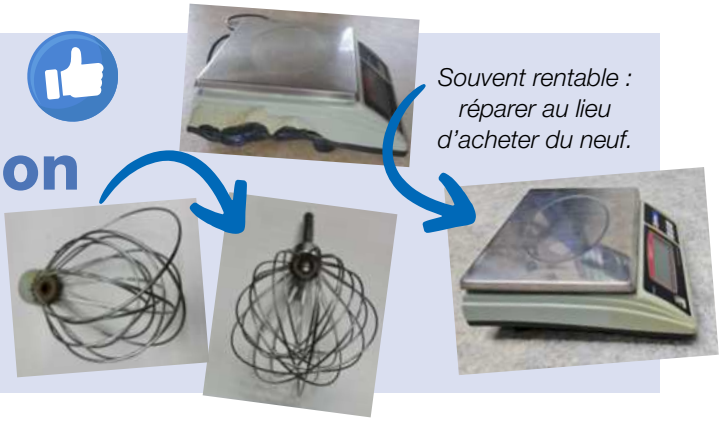
... nos techniciens de Pitec et de Kolb Kälte travaillent pour vous environ 10'000 heures par mois ?

Ef cacité et rapidité

Service de réparation

Pitec AG
Oberfeldstrasse 13
5722 Gränichen
Tel. 062 855 05 50

Heures d'ouverture:
lu - ve: 08:00 - 11:30 h
13:30 - 16:30 h
E-Mail: lbarbieri@pitec.ch



Souvent rentable : réparer au lieu d'acheter du neuf.

www.pitec.ch
Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 31 octobre 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

pitec