

pitec actuel

Mars-Avril | 2025

New
dans notre
gamme



Individuelle, efficace et facile à utiliser

La série UC : la perfection du lavage !

La série UC de Winterhalter : la solution de lavage parfaite pour chaque besoin. Que ce soit pour les verres, la vaisselle ou les couverts – ces lave-vaisselle sous-comptoir polyvalents sont entièrement personnalisables, extrêmement efficaces et économiques en fonctionnement. Grâce à une technologie innovante qui établit de nouvelles références et à une utilisation intuitive qui facilite le quotidien, le lavage devient une tâche rapide et sans effort. Quelle que soit votre exigence, la série UC garantit des résultats éclatants et une fiabilité absolue.

Plus d'informations en page 2.



 **pitec**

Découvrir et saisir les opportunités

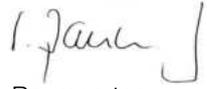
Chère cliente, cher client,

Tout ne peut pas toujours être planifié. L'incendie majeur de la boulangerie-confiserie Böhli à Appenzell en mai 2024 est survenu soudainement et a bouleversé toute une communauté. Grâce à de nombreuses mains secourables et à une solidarité exceptionnelle, notamment de la part d'autres boulangeries de la région, une réaction rapide a permis d'installer une production temporaire dès le lendemain de l'incendie (p. 12).

Une alimentation saine et riche en protéines est essentielle, même en déplacement. Elle doit être rapide à préparer et facilement réalisable avec peu de personnel qualifié. L'Eggcheff répond parfaitement à ces exigences : une véritable révolution pour la préparation naturelle des œufs brouillés et un atout majeur pour l'offre de plats à emporter (p. 8).

Nous avons également un nouveau partenariat avec Winterhalter, le spécialiste reconnu du lavage professionnel. Désormais, vous trouverez chez Pitec tout ce qu'il vous faut en matière de technologie et d'équipements de lavage (p. 2). Une autre nouveauté dans notre gamme est la cellule de refroidissement rapide Joy+ (p. 3). Elle convainc par son efficacité énergétique, son fluide réfrigérant naturel R290 et son interface intuitive.

Enfin, j'aimerais vous recommander notre programme de séminaires (p. 24). Pour la troisième année consécutive, notre séminaire sur la distribution des repas se tiendra à Zurich, combinant théorie et pratique. Nous serions ravis de vous y accueillir ou de vous retrouver lors de notre prochain événement. D'ici là, nous vous souhaitons plein succès !

Votre 
Thomas Baumgartner
Responsable Vente directe



Votre chemin vers la solution de lavage parfaite : Contactez votre conseiller de vente – ensemble, nous trouverons la machine idéale pour répondre à vos besoins !

La solution flexible pour votre vaisselle **Winterhalter : Série UC**

Avec la série UC de Winterhalter, vous bénéficiez d'un lave-vaisselle sous-comptoir qui s'adapte parfaitement à vos besoins. Disponible en quatre tailles – S, M, L et XL – et entièrement configurable, il offre une solution optimale pour chaque type de vaisselle et chaque secteur d'activité.



Vos avantages en un coup d'œil :

- **Adaptabilité parfaite :** Que vous laviez des verres, de la vaisselle ou des couverts, la série UC propose une large gamme de modèles, équipés jusqu'à trois programmes standard et d'autres options pour répondre à vos exigences.
- **Efficacité durable :** Un champ de lavage innovant réduit la consommation d'eau jusqu'à 25 %, ce qui impacte directement les coûts en électricité et en produits chimiques. La série UC allie rentabilité et résultats irréprochables.
- **Simplicité et intuitivité :** L'écran tactile intelligent, la poignée ergonomique et le démontage sans outil des bras de lavage rendent l'utilisation particulièrement simple – idéal pour un usage rapide et efficace.
- **Hygiène parfaite :** Des verres étincelants, une vaisselle impeccable et des couverts sans défaut – la série UC garantit un lavage optimal dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.

Des fonctionnalités supplémentaires pour un confort maximal ::

- **Récupération de chaleur :** Réduction de la consommation d'énergie à chaque cycle.
- **Programme Eco :** Optimise les coûts d'exploitation avec un usage minimal des ressources.
- **Mode veille :** Économie d'énergie pendant les pauses.
- **CONNECTED WASH :** Analyses numériques pour une utilisation plus rentable.



*Moderne et connectée :
La série UC intègre le Wi-Fi pour une efficacité maximale.*

Système Revent Rotosole

Cuire dans le four rotatif comme dans un four à étages

Revent™

Intéressé?
Nous sommes à votre disposition. Contactez votre conseiller de vente.

Le système Revent Rotosole garantit des résultats de cuisson similaires à ceux d'un four à sole, combiné à tous les avantages d'un four rotatif. Il peut être utilisé pour cuire du pain ainsi que des petits pains à la perfection. La surface de cuisson est Maximisée avec une surface au sol réduite. Le système est disponible pour le Revent 724 et le Revent 726.

Armoire de cuisson Revent 724

- Dimensions: (L x P x H) 2038 x 2280 x 2499 mm
- Chauffage: possible avec gaz / mazout ou électrique
- Puissance de chauffage: mazout / gaz 100 kW / 16 A électrique 74,8 kW / 125 A
- Chargement: Chariot rotatif double GN 2/1 (530 x 650 mm)



Armoire de cuisson Revent 725

- Dimensions: (L x P x H) 1614 x 2080 x 2499 mm
- Chauffage: possible avec gaz / mazout ou électrique
- Puissance de chauffage: mazout / gaz 100 kW / 16 A électrique 74,8 kW / 125 A
- Chargement: chariot simple rack EN (600 x 800 mm)



Armoire de cuisson Revent 726

- Dimensions: (L x P x H) 1431 x 1942 x 2472
- Chauffage: possible avec gaz / mazout ou électrique
- Puissance de chauffage: mazout / gaz 100 kW / 16 A électrique 74,8 kW / 125 A
- Chargement: chariot simple rack GN 2/1 (530 x 650 mm)

maint. 13% rabais

Nouvelle date



Séminaire Revent Stockholm

En route pour Stockholm avec Revent ! Venez découvrir, **du 2 au 3 juillet 2025**, la qualité de cuisson exceptionnelle des fours à chariot Revent dans notre boulangerie de démonstration. Apprenez-en davantage sur l'utilisation des technologies de refroidissement sous vide les plus innovantes.

Compte rendu du dernier séminaire :



Programme et inscription

Le programme détaillé et plus d'informations :



Journées clients Revent – Juin 2023



Valentine Swiss Made

Friteuses éprouvées dans toutes les tailles

- Entièrement en acier inoxydable
- Cuve emboutie, sans soudures
- Cuve amovible aux angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Utilisation aisée grâce à un seul bouton de commande
- Système interactif pour une performance maximale



D'autres tailles disponibles dans notre e-shop



Filtere à huile VITO Des atouts !

- **Économisez jusqu'à 50 %** : Avec VITO, réduisez vos coûts en huile, temps de travail, espace de stockage et frais de transport.
- **Nettoyage facile** : En acier inoxydable, VITO est compatible lave-vaisselle. Son design modulaire lui permet de s'intégrer dans tout panier de lavage.
- **Qualité constante** : VITO garantit une huile toujours propre et un standard de qualité optimal pour vos frites.

Filtere à huile de friture VITO 300

- Pour 1 à 3 friteuses jusqu'à 12 L
- Filtre jusqu'à 30 L par minute
- Profondeur d'aspiration : env. 20 cm
- Capacité de rétention des particules : 0,8 kg
- Dimensions (L x P x H) : 116 x 176 x 356 mm
- Poids : 6,3 kg
- Raccordement : 230 V

Art. 094480

» CHF 1'840.00

maint. 15% rabais



1

1 TF7 Turbo

Cuve: 7 litres
 Dimensions: (LxPxH)
 280x415x265 mm (cuve)
 420 mm (total)
 Panier: (LxPxH)
 235x220x105 mm
 Raccordement:
 400 V / 4.6 kW / 11.5 A
 Art. 094072

au lieu de CHF 1'045.00
» CHF 885.00



2

2 EVO 2200 Turbo

2 cuves de 7-8 litres
 Dimensions: (LxPxH)
 400x600x850 mm (cuve)
 900 mm (total)
 2 paniers: (LxPxH)
 270x205x135 mm
 Raccordement:
 400 V / 2x11 kW / 32 A
 Art. 094085

au lieu de CHF 6'945.00
» CHF 5'900.00

Testeur d'huile Testo 270 Bluetooth

Remplacez votre huile de friture au bon moment tout en garantissant le respect des normes d'hygiène alimentaire. Surveillez rapidement et avec fiabilité la qualité de votre huile de friture grâce à la connectivité avec l'application Testo Smart App.

Art. 016888

» CHF 513.00

- Mesure directement dans la friteuse chaude
- Capteur incassable intégré dans une cuve métallique
- Analyse du taux de Total Polar Materials (TPM) et de la température en °C
- Affichage rétroéclairé en couleur indiquant l'état de l'huile
- Plage de mesure : 0,0 – 40,0 % TPM, +40 à +200 °C
- Dimensions : (L x P x H) 170 x 50 x 300 mm



Fluide réfrigérant naturel R290

Nouveau surgélateur Joy+



Le Joy+ révolutionne la technologie du froid professionnel grâce à son concept intelligent. Conçu pour les établissements gastronomiques exigeants, il associe une technologie de réfrigération de pointe à une performance durable. Son design bien pensé et ses innovations en font une solution idéale pour un refroidissement et une surgélation précis et efficaces. Avec son fluide réfrigérant écologique R290, il établit de nouveaux standards en matière d'efficacité énergétique et de qualité des aliments.



New

Surgélateur Joy+ JF51M

Capacité : 5 x GN 1/1 (530 x 325 mm) ou EN 600 x 400 mm

Dimensions (L x P x H) : 747 x 725 x 900 mm

Puissance frigorifique : 897 W

Raccordement : 230 V / 820

Art. 093997

au lieu de CHF 5'650.00
➤ CHF 4'800.00

Surgélateur Joy+ JF101L

Capacité : 10 x GN 1/1 (530 x 325 mm) ou EN 600 x 400 mm

Dimensions (L x P x H) : 800 x 930 x 1860 mm

Puissance frigorifique : 935 W

Raccordement : 400 V / 1900 W

Art. 093996

au lieu de CHF 8'950.00
➤ CHF 7'605.00

Surgélateur Joy+ JF141L

Capacité : 14 x GN 1/1 (530 x 325 mm) ou EN 600 x 400 mm

Dimensions (L x P x H) : 800 x 930 x 2000 mm

Puissance frigorifique : 1317 W

Raccordement : 400 V / 2500 W

Art. 093995

au lieu de CHF 11'750.00
➤ CHF 9'985.00

- Structure en acier inoxydable
- Nouvelle thermodynamique avec fluide réfrigérant R290 pour une performance respectueuse de l'environnement
- Refroidissement rapide ou surgélation, avec minuterie ou sonde de température à cœur
- Mode Hard ou Soft pour des cycles adaptés aux aliments
- Panneau de commande avec affichage pour une utilisation simple et intuitive
- Dégivrage manuel avec bac de récupération des condensats
- Compatible avec bacs GN 1/1 (530 x 325 mm) et 600 x 400 mm
- Faible consommation d'énergie
- Pieds réglables en hauteur

JOY+

maint. 15% rabais



Glaçons et pépites de glace

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 × 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 FM-120KE-50HCN

Capacité de production (en 24 h): 125 kg
Réservoir de stockage: env. 65 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

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

Modèle KWC 240

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

Art. 432053

au lieu de CHF 22'210.00

›CHF 18'880.00

Modèle KWC 85

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

Art. 432052

au lieu de CHF 8'140.00

›CHF 6'920.00

Modèle KWC 500

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

Art. 432039.050

au lieu de CHF 40'760.00

›CHF 34'650.00



maint. 15% rabais



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

Modèle KWD 201

Avec 2 branchements arrivée d'eau
Dimensions: (L×P×H)
405×210×505 mm

Art. 432055

au lieu de CHF 6'990.00

›CHF 5'940.00

Modèle KWD 101

Avec 1 branchements arrivée d'eau
Dimensions: (L×P×H)
405×210×505 mm

Art. 432057

au lieu de CHF 4'950.00

›CHF 4'210.00

Modèle KWD 301

Avec 3 branchements arrivée d'eau
Dimensions: (L×P×H)
405×210×505 mm

Art. 432056

au lieu de CHF 7'380.00

›CHF 6'270.00



Moules haut de gamme, possibilités infinies

Créativité et précision réunies

Nos moules de cuisson sont conçus avec une combinaison innovante de silicone et de fibre de verre. Ce matériau offre de nombreux avantages :

- **Antiadhésif** : Démoulage facile sans graissage supplémentaire.
- **Résistance à la chaleur** : Convient jusqu'à environ 230 °C.
- **Durabilité** : Résistant aux déformations et aux fissures.
- **Sans danger pour les aliments** : Conforme aux normes alimentaires, sans substances nocives.
- **Entretien facile** : Compatible lave-vaisselle et simple à nettoyer.



Cœur cannelé
Design élégant avec rainures, idéal pour desserts et gâteaux

Dimensions du moule :
(L x P) 400 x 300 mm
Contenance : 14 ml / 30 pcs
Art. 090594

Dimensions du moule :
(L x P) 600 x 400 mm
Contenance : 14 ml / 60 pcs
Art. 090595

au lieu de CHF 61.00
> CHF 51.00

au lieu de CHF 108.00
> CHF 91.00

maint. 15% rabais

New



Pavés ovales
Pour pralines, pâtisseries et desserts en forme ovale

Dimensions du moule :
(L x P) 600 x 400 mm
Taille du produit :
(L x P x H) 80 x 50 x 35 mm
Contenance : 127 ml / 20 pcs
Art. 090596

au lieu de CHF 108.00
> CHF 91.00



Barres rayées
Pour réaliser 16 barres uniformes, idéal pour chocolat ou barres céréalières.

Dimensions du moule :
(L x P) 400 x 300 mm
Taille du produit :
(L x P x H) 100 x 30 x 15 mm
Contenance : 40 ml / 16 pcs
Art. 090597

au lieu de CHF 61.00
> CHF 51.00



D'autres plaques de cuisson haut de gamme sont disponibles dans notre e-shop !



Plus de produits



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

Vous trouverez des accessoires qui conviennent dans notre e-shop

Un saut quantique dans la technologie

Pacojet : des résultats exceptionnels

Le Pacojet 4 révolutionne la technologie du micro-pilotage dans les cuisines professionnelles. Grâce à son mode Jet, il transforme vos créations en seulement 90 secondes. Son écran tactile intuitif simplifie l'utilisation, tandis que des fonctions avancées comme le mode répétition et des mécanismes de détection intelligents améliorent l'efficacité et la sécurité. Grâce à sa connexion Wi-Fi et à son fonctionnement silencieux, le Pacojet 4 est l'allié idéal des cuisines modernes soucieuses de qualité et d'innovation.



Pacojet avec 1 bol à pacosser

- Dimensions : (L x P x 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 pacosage, 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



Top!

maint. 15% rabais



Pitec : Partenaire officiel de Pacojet

« Nous sommes ravis d'être désormais le partenaire officiel de réparation pour Pacojet », se réjouit Loris Barbieri, responsable de l'atelier Pitec à Gränichen. « Les clients peuvent envoyer directement leurs Pacojet 2+ et 4 à notre atelier et compter sur une réparation professionnelle. »

Pitec AG, 5722 Gränichen, Tél. 062 855 05 50, E-Mail: lbarbieri@pitec.ch

Une équipe solide – à votre service

Pionniers du froid boulanger



Depuis plus de 35 ans, nous concevons, planifions, construisons et installons avec succès des solutions de froid et d'économie d'énergie pour les boulangeries artisanales et industrielles. Pionniers dans ce domaine, nous avons réalisé de nombreux projets internationaux en collaboration avec nos clients. Cette expertise fait de nous le principal fabricant de technologies du froid pour les boulangeries et pâtisseries en Suisse.

Pour vous : conçu sur mesure, réalisé avec précision et optimisé durablement.

Notre spécialisation dans les solutions de froid vous apporte un avantage concret : nous possédons une vaste expertise en technologie des pâtes et analysons en détail votre processus de production – des matières premières au produit fini en passant par le façonnage de la pâte. Avec nous, vous bénéficiez d'une installation sur mesure d'une qualité de fabrication exceptionnelle.



Réussite avec la technologie du froid : qualité produit améliorée, processus optimisés, cuisson immédiate et refroidissement durable au CO².

Service

Cornelia Escher

Responsable service froid
Tél. 062 834 02 76
cescher@kolbkaelte.ch



Sead Adrovic

Chef de secteur Est
Tél. 079 646 52 19
s.adrovic@kolbkaelte.ch



Jarosch Tognola

Chef de secteur Ouest/TI
Tél. 076 272 81 34
j.tognola@kolbkaelte.ch



Dominik Büchele

Chef de secteur centre
Tél. 079 749 09 20
d.buechele@kolbkaelte.ch



Disposition

Emir Jaskic

Disposition service
après-vente
Tél. 062 834 02 62



Viviana Leonardo

Apprenante employée
de commerce CFC
Tél. 062 834 02 70



Silvia Zarra

Administration
Tél. 062 834 02 70



Vente

Wolfgang Kühne

Direction des ventes
Tél. 076 559 62 41
w.kuehne@kolbkaelte.ch



Mathieu Schaller

Ventes Suisse romande
Tél. 076 387 98 24
mschaller@pitec.ch



Gestion de projet

Manfred Schär

Projektmanagement
Tél. 062 834 02 64



Ivan Kousz

Chef de projet
Tél. 079 194 71 59



Valon Iseni

Chef de projet junior
Tel. 076 310 27 96



Pièces de rechange

Patrick Varone

Pièces de rechange / Offres
Tél. 062 834 02 77



Thomas Wyss

Entrepôt
Tél. 062 834 02 79



... ainsi qu'un réseau de service étendu avec plus de 20 techniciens expérimentés à votre disposition 24/7 en cas de besoin.

KolbKälte

info@kolbkaelte.ch
www.kolbkaelte.ch

Nouveaux standards en fermentation et refroidissement

Panem avec le contrôle PATT®

Les appareils prêts à brancher de Panem allient qualité éprouvée et technologie de pointe, établissant ainsi de nouvelles références dans la production boulangère. Grâce à l'innovant contrôle PATT®, ils offrent une gestion précise de la température et de l'humidité, adaptée à chaque étape du processus de production. Le résultat : une efficacité accrue, une qualité constante des produits et une simplification des processus – aussi bien en boulangerie qu'en magasin.

Leur construction robuste et leurs matériaux haut de gamme garantissent une longévité exceptionnelle, tandis que l'interface intuitive facilite le travail au quotidien. Cette combinaison de fiabilité et d'innovation permet à chaque boulangerie d'économiser du temps et des coûts. Découvrez les nouvelles possibilités offertes par Panem – un atout pour chaque production !

Une synergie parfaite pour plus d'efficacité : La qualité Panem alliée à l'expertise de Kolb Kälte en matière de contrôle.



Modes de fonction

- Refroidissement
- Fermentation
- Automatisation des programmes
- Plage de température : -5 à environ 32 °C



Caractéristiques techniques :

- Isolation des cellules : 50 mm
- Densité : 35 kg/m³
- Surface intérieure : inox (CNS)
- Surface extérieure : Porte en inox (CNS), Parois en acier galvanisé et revêtu
- Charnières de porte à gauche ou à droite
- Équipé de série avec des roulettes

Inclus :

- Système de guidage d'air
- Générateur de vapeur avec capteur d'humidité
- Dégivrage électrique
- Commande électronique



Perfection pour chaque pâte : grâce à la commande innovante PATT®, les appareils Panem optimisent la production boulangère, garantissant une qualité supérieure et une efficacité maximale.



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.



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



Accessoires

Première mondiale

Pitec est le partenaire de distribution exclusif pour la Suisse !

Etape 3

Après une minute de cuisson terminée, le couvercle s'ouvre automatiquement. Retirez le gobelet et savourez vos œufs brouillés.

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.
- Le client peut préparer lui-même les œufs brouillés, aucun employé n'est nécessaire au fonctionnement.

Préparation simple en trois étapes

Des œufs brouillés de première qualité

Le Scrambled d'Eggcheff, fabriqué en Suisse, 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.



the eggcheff

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



Vidéo

Spécifications techniques:

- Dimensions : (L x P x 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 : Ø 50 / h
- Soufflerie : 1 m³ / 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

maint. 15% rabais

Désormais encore plus performant!

Atollspeed : le four le plus performant et rapide pour tous les snacks



Aujourd'hui, les gens aimeraient pouvoir boire et manger en dehors de leur domicile à tout moment de la journée. Faites de cette tendance votre affaire! Grâce à la combinaison parfaite entre une convection dirigée et la technologie microondes, Atollspeed permet de réduire le temps de cuisson par 10. La coloration et le croustillant parfaits sont obtenus par la chaleur de convection réglable en des temps extrêmement courts garantis.



Modèle de base Atollspeed AS300H Easy

- Dimensions: (L x P x H)
445 x 687 x 570 mm
- Couleur: noir
- Raccordement: 230 V / 50 Hz / 2.7 kW / 16 A à action retardée
- Prise de courant: Typ 23
- Poids: 63 kg
- ne convient pas aux produits surgelés

Art. 425987.100

au lieu de CHF 6'850.00
> CHF 5'820.00

26.03.25

Séminaire sur les snacks

Le chef de cuisine et styliste culinaire Hendrik Schmidtsdorf donnera des conseils astucieux pour la préparation de nouveaux snacks et révélera les possibilités illimitées qu'offre le four Atoll-speed, cet appareil universel pour cuire, griller, régénérer et rôtir.



Top!

Malin, pratique, savoureux :
Idéal pour le buffet matinal

Eggcheff en action

Un bon petit-déjeuner est la clé d'une journée réussie – c'est aussi la philosophie du restaurant du personnel de Entsorgung & Recycling Zürich. Depuis plusieurs mois, l'équipe dirigée par Andreas Egli, responsable de la gastronomie, mise sur l'Eggcheff. Cet appareil compact simplifie la préparation du petit-déjeuner et propose chaque jour une option aux œufs fraîchement préparée au buffet.

« Avant, nous préparions des œufs brouillés nous-mêmes, ce qui perturbait souvent l'organisation », explique Andreas Egli. Lors d'un salon, il découvre l'Eggcheff et, après une semaine de test, la décision est prise : l'appareil reste. « L'utilisation est simple, la qualité toujours constante.

La différence avec des œufs brouillés faits maison est à peine perceptible – nos clients ne la remarquent pas non plus. » Cette solution, qui garantit des œufs brouillés frais chaque jour, est un succès et soulage l'équipe. « Avec une capacité de personnel toujours plus réduite, nous misons sur des solutions en libre-service alliant qualité et efficacité – et l'Eggcheff s'intègre parfaitement dans ce concept. »

La collaboration avec Pitec convainc également. « Nous travaillons ensemble depuis des années – le conseil et le service sont toujours excellents. » Aujourd'hui, l'Eggcheff est devenu un élément incontournable du buffet de petit-déjeuner – un choix judicieux qui prouve son efficacité jour après jour.



Un nouvel employé infatigable et très apprécié au buffet : Chaque matin, l'Eggcheff garantit des œufs brouillés parfaits.



Machine de base avec équipement standard

Unifiller pour toutes les applications

Dosage et transfert précis

Pompe de transfert Unifiller Hopper Topper Powerlift

Permet de transférer diverses masses d'un récipient au sol vers la trémie de dosage. Pâtes biscuitées, préparations aux blancs d'œufs, sauces chaudes et mélanges avec fruits ou viande sont transportés en douceur.

Avantages :

- Pas d'interruption de la production, pas besoin de soulever manuellement les masses lourdes
- La pompe simule un remplissage en douceur de la trémie, comme s'il était effectué à la main
- Aspiration directe du produit depuis un récipient de mélange
- Réglage pneumatique de la hauteur permettant le changement de récipient sans levage manuel de la pompe
- Capteur photo surveillant le niveau de remplissage de la trémie pour un réapprovisionnement automatique, garantissant ainsi un dosage précis
- Compatible avec toutes les machines de dosage Unifiller

au lieu de CHF 20'310.00
>CHF 17'880.00



Unifiller Hopper Topper Econo

Le Hopper Topper Econo optimise efficacement le processus de production. Grâce à une technologie de pompage unique, les produits sont transportés avec une extrême douceur vers la trémie, sans altérer leur qualité. Qu'il s'agisse de crèmes lisses, de pâtes, de garnitures aux fruits ou aux noix en morceaux, de soupes, de salades ou de sauces, les pompes de transfert Unifiller assurent un transfert rapide et propre des produits aux textures les plus variées vers la trémie.

maint. 12% rabais

Sur toute la gamme Unifiller
 (à l'exception des pièces de rechange)

Déposeur Unifiller iFiller

Le déposeur iFill permet un portionnement précis au gramme près de masses fluides et homogènes, directement à partir de seaux ou de cuves. Spécialement conçu pour les boulangeries et les entreprises de restauration, cet équipement unique permet un dosage rapide et propre de préparations pour gâteaux, sauces, vinaigrettes, garnitures, boissons ou produits laitiers.

Avantages :

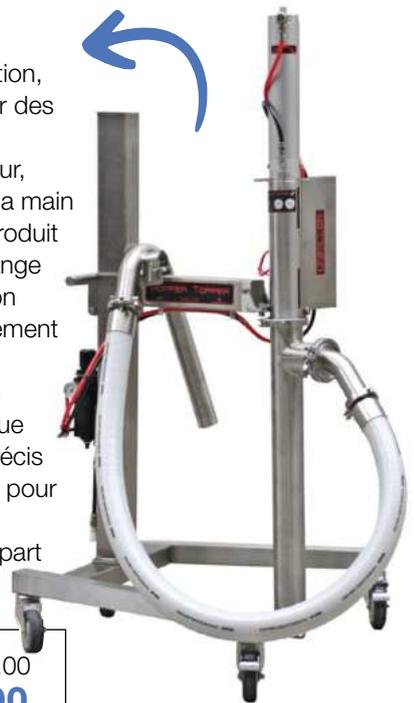
- Dosage rapide, simple et propre de volumes variés
- Aspiration directe depuis un seau ou une cuve
- Démontage facile, changement de produit rapide et nettoyage simplifié

Avantages :

- Aucun arrêt de production, plus besoin de soulever des charges lourdes
- Remplissage en douceur, comme si c'était fait à la main
- Aspiration directe du produit depuis la cuve de mélange
- Mécanisme d'inclinaison unique pour un changement rapide de cuve
- Capteur photo pour un remplissage automatique et un portionnement précis
- Démontage sans outils pour un nettoyage rapide
- Compatible avec la plupart des cuves de mélange

au lieu de CHF 16'580.00
>CHF 14'590.00

au lieu de CHF 18'900.00
>CHF 16'630.00



Gagnez du temps et de l'argent avec Carpigiani

Le tout-en-un : Pastrochef RTL-I



Pitec est le distributeur officiel Carpigiani en Suisse et au Liechtenstein depuis de nombreuses années.

Le Pastrochef RTL-I de Carpigiani est une machine multifonction avancée pour la pâtisserie et la restauration. Grâce à son **système Inverter**, elle offre 9 vitesses de mélange, dont 4 intermittentes, pour un contrôle précis et une flexibilité maximale. Elle mélange, chauffe, pasteurise, refroidit, mature et conserve les préparations dans des conditions d'hygiène optimales, avec une plage de température de 0°C à 105°C.



Avec 45 programmes automatiques et 5 cycles personnalisables, elle permet des recettes sur mesure. Un livre de recettes numérique, accessible via QR code, fournit des instructions détaillées sur les ingrédients et leur dosage. L'écran intuitif guide l'utilisateur tout au long du processus, affiche la température et donne des indications pour l'ajout des ingrédients.

Le Pastrochef RTL-I garantit un gain de temps et une qualité constante des produits – une solution efficace pour la pâtisserie et la gastronomie modernes.



Le grand écran intuitif affiche les instructions pour l'ajout des ingrédients nécessaires.



Retrouvez toute la gamme dans notre E-Shop !



Le Pastrochef dispose de programmes automatiques et personnalisables. Chacun d'eux prend en compte les températures et méthodes de traitement spécifiques à chaque produit. Ils peuvent être ajustés à tout moment en fonction des besoins individuels. Voici quelques exemples :

Grâce au nouveau système Inverter, la vitesse de traitement peut être ajustée afin d'optimiser la texture et la structure finale des produits.



Gastronomie : béchamel, polenta, ragoût, risotto, soupes ...



Spécialités : confiture, pâte à chou, yaourt, ... **Produits à base de chocolat**



Pâtisserie : crèmes pâtisseries, zabaione, panna cotta ...



Glace : pasteurisation intermédiaire ou haute pour une texture idéale ...



Un regard sur la boulangerie temporaire de Böhli – qualité artisanale et tradition appenzelloise depuis 1871.

Boulangerie Böhli Appenzell

Un soutien rapide après l'incendie : Ensemble avec Pitec

Dans l'entreprise familiale traditionnelle Boulangerie Confiserie Böhli à Appenzell, les clients trouvent, en plus d'un large choix de pains, une variété de spécialités appenzelloises, ainsi que des gâteaux, des douceurs et du chocolat. Depuis cinq générations, des produits artisanaux de haute qualité y sont fabriqués. La production alimentaire principalement les six filiales situées à Appenzell, Gais, Teufen et Speicher, connues bien au-delà des frontières suisses.

Une entreprise avec une histoire

L'esprit entrepreneurial de la famille Sutter repose sur une longue tradition : la première boulangerie a ouvert ses portes en 1871. En 2004, les frères Alfred et Markus Sutter reprennent l'entreprise familiale de leurs parents. En 2015, un partenariat avec des agriculteurs de l'Appenzellerland voit le jour, afin de promouvoir les produits

régionaux et d'assurer la meilleure qualité possible grâce à la culture de leur propre épeautre, engrain et seigle. Produire des aliments sains et durables fait partie intégrante de la philosophie de l'entreprise. Depuis fin 2024, Alfred Sutter dirige la Boulangerie Böhli AG aux côtés de son épouse et est responsable d'une équipe d'environ 110 collaborateurs en boulangerie, pâtisserie, confiserie et production.

Une grande responsabilité

L'ampleur de la responsabilité entrepreneuriale et personnelle d'une boulangerie est devenue évidente pour Alfred et Markus Sutter lorsqu'un incendie s'est soudainement déclaré début mai 2024 sur le site de production et de stockage à Appenzell. Heureusement, aucune personne n'a été blessée, mais les dégâts étaient considérables. Le bâtiment et les stocks ont été entièrement détruits. Pour évi-

ter des pertes financières massives, la production a dû être relocalisée en un temps record. Machines et équipements ont été en partie détruits par la chaleur, la fumée ou l'eau d'extinction. « C'était un énorme choc », raconte Alfred Sutter. « Beaucoup auraient abandonné à ce stade. Ce qui nous a véritablement aidés dans cet-



Alfred Sutter et son épouse Heidi dirigent ensemble la Boulangerie Böhli AG depuis fin 2024.



La boulangerie Böhli propose dans ses six filiales une large gamme de spécialités : pain frais, délicieuses pralines, savoureux gâteaux et de nombreuses gourmandises appenzelloises appréciées.



te situation extrême, c'est l'immense solidarité dont nous avons bénéficié. Nos voisins, collègues boulangers et membres de la communauté nous ont immédiatement offert leur aide, par téléphone, par e-mail ou en personne – et ont même prêté main-forte sur place. C'est indescriptible. »

Une solidarité hors du commun

La cohésion a été et reste impressionnante, même pour les observateurs extérieurs : dès la nuit suivant l'incendie, des boulangeries de la région ont pris en charge la fabrication de certains produits pour Böhli AG, permettant ainsi d'approvisionner les filiales dès le lendemain et pour les jours suivants. Grâce à ce soutien désintéressé, la perte de chiffre d'affaires a pu être partiellement compensée. La production des produits de confiserie et de pâtisserie de Böhli AG, située sur un autre site, a pu, quant à elle, se poursuivre sans interruption.

Une aide immédiate

ous les équipements récupérables des décombres ont été nettoyés, contrôlés et remis en état par Pitec et d'autres artisans. Lorsque des appareils de remplacement étaient nécessaires, Pitec a fourni du matériel de prêt.

« Quand un collègue boulanger, avec son épouse et son équipe, consacre son jour de repos à produire pour toi : c'est une véritable solidarité d'une valeur inestimable ! »

Alfred Sutter

« Nous travaillons avec Pitec depuis des générations », explique Alfred Sutter. « Pendant l'incendie, nous avons eu un échange très intense avec eux. On nous a expliqué clairement ce qui nous attendait et une équipe projet a été mise en place. Dès le lendemain

du sinistre, Pitec était sur place. Leur engagement et leur approche orientée solutions, main dans la main avec tous les autres intervenants, ont été extrêmement précieux. Pitec nous a soutenus avec une grande compétence dans cette situation extrême. Tout ce que nous avons pu sauver a été transporté par leurs camions vers notre site temporaire. »

De nouveaux horizons

Sur le site temporaire, qui servait autrefois de boulangerie et appartient aujourd'hui à la brasserie Locher AG, une production provisoire a été mise en place. Tout le matériel manquant a été complété par des équipements de prêt, des fours de remplacement et divers accessoires fournis par Pitec – et les améliorations se poursuivent encore aujourd'hui. Les ruines de l'incendie restent inutilisables, et un retour dans les anciens locaux est désormais impensable. « La performance de Pitec a été impressionnante et leur équipe a travaillé en parfaite coordination », raconte M. Sutter. « Ce fut une expérience précieuse pour moi. Tout s'est parfaitement enchaîné. » Le site temporaire devra toutefois être libéré à moyen terme, car la brasserie a besoin du bâtiment pour ses propres activités. Plus de six mois après l'incendie, l'entreprise a désormais obtenu l'autorisation de démolition de l'ancien site, accompagnée de la possibilité d'une reconstruction, qui devrait débuter en 2026.

www.boehli-appenzell.ch



Les conséquences dévastatrices de l'incendie à la boulangerie Böhli – la solidarité apporte courage et force pour surmonter de tels défis.

Flexible, extensible et polyvalente

RONDO
Dough-how & more.

L'accès facile à la production automatisée de viennoiseries



maint. 5% rabais
Prix promotionnel : CHF 44'900.00

Rondo Ecoline

L'Ecoline est une ligne de viennoiseries compacte permettant de confectonner des viennoiseries pliées ou enroulées de manière automatique, et ce en toute simplicité. Sur un espace restreint, vous fabriquerez de manière semi-automatique ou automatique une grande variété de produits de viennoiserie de haute qualité et d'une régularité parfaite. Enfin un équipement efficace pour baisser les coûts de production des boulangeries-pâtisseries artisanales.

Les accessoires, comme la doseuse et la guillotine, sont entraînés mécaniquement / à l'air comprimé. La guillotine travaille sans vibrations et son bruit en fonction est presque imperceptible. Elle sert pour la découpe à lames et à matrices. En la plaçant directement devant la doseuse, il est possible de fabriquer rationnellement en semi-automatique des produits spéciaux tels que biscuits en pâte sucrée et des produits en pâte danoise.

Les avantages en un clin d'oeil:

- Ligne disponible en 2 longueurs (4200 et 6200 mm)
- Ecran tactile destiné à la commande de la ligne, de la guillotine et des deux accessoires entraînés
- 99 emplacements de programme
- De nombreux accessoires pour la production des viennoiseries les plus diverses
- Swiss made

Séminaire Rondo : compte-rendu

En janvier 2025, Rondo a enthousiasmé lors de notre séminaire avec des innovations dans le traitement de la pâte ! Lors d'un séminaire spécialisé à Burgdorf, nous avons présenté les dernières machines à laminer et lignes de production devant environ 30 participant(e)s. Des spécialités artisanales aux applications industrielles, les experts germanophones et francophones ont bénéficié d'aperçus pratiques. Un grand succès pour le secteur de la boulangerie-pâtisserie !



Voici le compte-rendu



Rondostar 5000

Le laminoir révolutionnaire

Rondostar 5000 offre tout ce dont une boulangerie a besoin pour tourner 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

Vos avantages

- commande aisée
- production fiable
- bandes et blocs de pâte réguliers
- solution d'avenir
- norme d'hygiène et de sécurité vérifiée par contrôle externe



Bandes et blocs de pâte réguliers

Quel que soit le type de pâte que vous traitez, avec Rondostar 5000, vous avez la certitude d'obtenir des bandes de largeur et d'épaisseur régulières – et donc aussi des produits réguliers.



Repérage aisé

L'opérateur peut appeler le programme voulu directement depuis le grand écran d'accueil. Des couleurs et des images de produits facilitent le repérage. Vous pouvez créer vos propres listes de programmes et télécharger vos propres images.

Promotion reprise
À l'achat d'une Rondostar 5000, vous recevez CHF 5'000.00 pour votre ancien laminoir.

Données techniques

- Encombrement (en position de travail): (L x P) 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

RONDO
Dough-how & more.

Rondostar 5000 Pro

Art. 426269

Prix brut : CHF 39'100.00

Rondostar 5000 Expert

Art. 426270

Prix brut : CHF 42'200.00

maint. 15% rabais

Pratique et de haute qualité Machines à pâtes

Machines à pâtes Imperia

Les machines de haute qualité en métal chromé permettent de fabriquer des pâtes rapidement et efficacement. Tous les modèles ont une largeur de rouleaux de 210 mm et sont livrés sans rouleaux de coupe.



1 Imperia manuelle

Idéale pour les petites quantités, avec un rouleau réglable en continu (0-10 mm). Fournie avec manivelle et serre-joint de fixation. **Art. 096933**

au lieu de CHF 645.00
➤ **CHF 545.00**

2 Imperia électrique

Modèle semi-professionnel : moteur électrique avec entraînement par engrenages, une vitesse. Capacité de production jusqu'à 12 kg de feuilles de pâte par heure avec 10 épaisseurs réglables. **Art. 096945**

au lieu de CHF 1'820.00
➤ **CHF 1'545.00**



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!



3 Imperia électronique

Modèle professionnel : moteur électronique avec entraînement par courroie, vitesse réglable en continu pour une consistance optimale de la pâte. **Art. 096946**

au lieu de CHF 2'090.00
➤ **CHF 1'775.00**

1 Machine à pâtes TR 75 E Inox, version tout inox, inclus 2 matrices au choix. **Équipée d'un ventilateur pour le séchage des pâtes**. En option: coupeur automatique pour les pâtes courtes (cornettes, torsades, coquillettes, casarecci, etc.)

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

Art. 096951

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

2 Chariot à grille avec 5 clayettes, mobile

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

Art. 096950.01

au lieu de CHF 890.00
➤ **CHF 755.00**

3 Clayette en PVC pour TR 75 E

(L x P x H) 600 x 400 x 80 mm ajourée, de couleur blanche

Art. 096950.02

au lieu de CHF 25.00
➤ **CHF 21.00**



Cylindres de coupe pour 1 2 3 disponibles en différentes largeurs et avec un accessoire pour spaghettis

au lieu de CHF 148.00
➤ **CHF 125.00**

Jusqu'à 84 assiettes sur un minimum d'espace

Trier les assiettes

Déposer, mettre en attente ou transporter: grâce à ce système d'empilage d'assiettes de Plate Mate astucieux et breveté dans le monde entier, vous maîtrisez jusqu'à 84 assiettes au maximum.

- Poignées solides minimisant le bruit des assiettes.
- Réglage facile de l'écartement des supports jusqu'à 50 mm max. grâce aux boutons de réglage pratiques.
- Maniabilité optimale, même lorsqu'il est entièrement chargé.
- Rangement peu encombrant grâce au mécanisme en forme de Z.
- **Disponibles sur demande : modèles muraux et mobiles jusqu'à 168 assiettes.**

maint. 15% rabais



Autres tailles et modèles disponibles dans l'E-Shop.

1 Système d'empilage d'assiettes

Art. 095400 360x360 mm modèle de table
Assiettes : 36 H: 930 mm au lieu de CHF 690.00 **>CHF 586.00**

Art. 095408 650x650 mm fahrbar, zusammenlegbar
Assiettes : 48 H: 1270 mm au lieu de CHF 1'180.00 **>CHF 1'003.00**

Art. 095413 600x600 mm fahrbar, IKEA
Assiettes : 84 H: 1780 mm au lieu de CHF 1'580.00 **>CHF 1'343.00**

2 Housses de protection hygiéniques

protègent les aliments du dessèchement, des odeurs et de la poussière

Art. 095407 pour Art. 095408 au lieu de CHF 320.00 **>CHF 272.00**



Les bonnes raisons de choisir un contrat de service Pitec

Un pack tranquillité tout compris

Vos avantages sont évidents :

- Entretien annuel pour garantir la disponibilité quotidienne et prolonger la durée de vie de vos machines.
- Meilleure prévisibilité des coûts.
- Assistance personnalisée 24h/24, 365 jours par an.
- Conditions spéciales avantageuses.
- Conseil personnalisé.

Contrat de service avec assistance dépannage bonus

Idéal pour les petites et moyennes entreprises. Vous bénéficiez d'un ou deux entretiens annuels, payez un forfait à l'avance et profitez de tarifs préférentiels pour le service de dépannage (CHF 60.-/h pour le travail et le déplacement, sans frais kilométriques). De plus, vous économisez sur les entretiens annuels et recevez un remboursement si aucun dépannage n'a été nécessaire.

Contrat de maintenance

Parfait pour les grandes entreprises. Facturation flexible en fonction du travail effectué et au moins un service annuel. Profitez de coûts réduits sur le temps de travail, les déplacements et le service de dépannage, y compris les jours fériés.

Pour plus d'informations, contactez
Josef Thurnherr : Mail: jthurnherr@pitec.ch
ou Tél.: +41 71 763 81-302

Parfaitement équipé avec B.Protherm

Transport professionnel des plats

Idéal pour réchauffer, tempérer vos plats ou les garder au chaud. Conteneur de transport pour repas, en polypropylène alimentaire de haute qualité. Etrier en acier inoxydable avec poignées ergonomiques en matière antidérapante.

Pitec, partenaire service B.PRO



Pitec AG est ravi d'être le partenaire de service officiel de B.PRO pour toute la Suisse. Notre équipe expérimentée, basée à l'atelier de réparation de Gränichen et au service d'Oberriet, prend en charge tous les produits B.PRO, peu importe leur vendeur d'origine. Qu'il s'agisse de prestations sous garantie ou de réparations, nous assurons un service professionnel et efficace. Grâce à des formations régulières, comme récemment chez B.PRO à Oberderdingen, nous maintenons notre expertise à jour afin de vous offrir un support optimal.

Blancotherm 620 KBRUH Chargement frontal

- Avec porte battante, pour 3 bacs GN 1/1 de 150 mm de profondeur ou leurs subdivisions
- 12 paires de glissières espacées de 39 mm
- Chauffage par air pulsé
- Plage de température de +40 °C à +85 °C
- Dimensions extérieures: (L x P x H) 692 x 440 x 660 mm
- Poids: 19.5 kg
- Raccordement: 230 V / 0.2 kW

Art. 095358

au lieu de CHF 1'750.00

➤ CHF 1'485.00



maint. 15% rabais



Plus de B.PRO



La variété pour tout

B.PROTHERM E

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.

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 x P x 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



Chariot

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

Art. 095359

au lieu de CHF 240.00

➤ CHF 204.00

B.Protherm 320 KB Toploader

- Utilisable sous forme de bain-marie ou à sec
- Pour 1 bac GN 1/1, de 200 mm de profondeur ou leurs subdivisions (avec couvercle)
- Plage de température jusqu'à max. 90 °C
- Dimensions extérieures: (L x P x H) 643 x 430 x 375 mm
- Poids: 13.5 kg
- Raccordement: 230 V / 0.4 kW

Art. 095353

au lieu de CHF 1'150.00

➤ CHF 975.00



De nouvelles approches dans la distribution des repas

Le succès de la résidence Tertianum Horgen



Depuis novembre 2024, la résidence Tertianum Horgen utilise les chariots Unitray de Pitec – avec un grand succès. « La meilleure qualité et la facilité de manipulation par rapport aux concurrents nous ont convaincus », explique Mario Eberharter, chef de cuisine. L'atelier sur la distribution des repas organisé par Pitec à Zurich a été particulièrement utile, offrant un aperçu des différents systèmes et facilitant la prise de décision.

Les principaux atouts des chariots Unitray résident dans le respect strict des standards de qualité et la gestion des régimes alimentaires spécifiques. « Auparavant, nous servions avec un chariot bain-marie ; aujourd'hui, nous garantissons une qualité constante », précise Eberharter. Autre avantage : toutes les composantes du repas – entrée, plat principal, dessert – sont transportées dans un seul chariot et



Mario Eberharter (à gauche) avec deux de ses cuisiniers et les chariots Unitray – ensemble pour une distribution fluide des repas et une qualité optimale.

maintenues à la température souhaitée. L'installation facile et l'utilisation intuitive du chariot ont également simplifié son intégration.

« La collaboration avec Pitec et leur accompagnement ont été irréprochables », souligne Eberharter. Leandro Kräuchi, conseiller commercial chez Pitec, ajoute : « Le test en conditions réelles a démontré l'adéquation parfaite de l'appareil aux exigences quotidiennes. Grâce à un suivi personnalisé, nous avons pu répondre immédiatement aux questions. » Un service complet alliant qualité et accompagnement personnalisé.



Save the date!

Événement sur la distribution des repas

Distribution des repas et technologie de régénération par des experts – découvrez en direct les solutions les plus modernes ! Deux dates cette année : **mercredi 02.04.25** ou **jeudi 03.04.25** au Glatt-Tower, Zurich. Les deux journées proposent le même programme avec des démonstrations en direct. Inscrivez-vous dès maintenant – les places sont limitées !



Programme et inscription



maint. 15% rabais

Pour l'usage quotidien

Des aides pratiques de toutes tailles

1 Chariots à glissières GN, hauts

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

Données techniques GN 1/1

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

Art. 095093

au lieu de CHF 820.00

➤ CHF 697.00

Données techniques GN 2/1

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

Art. 095095

au lieu de CHF 870.00

➤ CHF 739.00



Chariot à glissières avec plan de travail

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

2 Données techniques GN 1/1

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

Art. 095094

au lieu de CHF 720.00 ➤ CHF 612.00

3 Données techniques GN 2/1

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

Art. 095091

au lieu de CHF 810.00 ➤ CHF 688.00



L'hygiène exigée

Protection des plaques

Les aliments et produits finis ont besoin d'une protection pendant le transport. Lorsqu'ils sont stockés en réfrigération ou en surgélation, les pâtons risquent de se dessécher et de former une croûte. Les housses de protection traditionnelles posent souvent un problème d'hygiène. Avec les housses de protection jetables pour chariots GN 2/1 et EN ainsi que le distributeur mural adapté, nous vous proposons la solution idéale.

Porte-rouleau

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

Art. 017815 ➤ CHF 320.00

Housses de protection jetables

En polyéthylène de haute qualité, appropriées aux denrées alimentaires, 0,2 mm d'épaisseur, rouleau de 200 housses jetables, longueur 1800 mm

Art. 017817 ➤ CHF 165.00



Offre Set exclusive

Housses jetables offertes ! À l'achat d'un distributeur mural, recevez gratuitement un rouleau de housses jetables d'une valeur de CHF 165.00.

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 15'620.00
CHF 13'270.00



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 3'180.00
CHF 2'700.00



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 4'670.00
CHF 3'960.00

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



Avec une programmation personnelle Tout mettre sous vide selon vos besoins

Toutes les machines à mettre sous vide sont équipées des caractéristiques suivantes:

- Avec commande ACS: programmation aisée de 20 programmes / 100 étiquettes sur PC
- En option imprimante pour étiquettes (selon normes HACCP)
- Les étiquettes sont imprimées durant le processus d'emballage
- Quick-Stop H2O: détection du point d'ébullition (préservation du produit et de sa qualité)
- Enlèvement simple de la barre de soudure
- Soudure-coupure 1-2 (avec un fil de soudure et 1 fil de coupure, avec commande séparée)
- Support incliné pour l'emballage des liquides
- Equipée de la pompe sous vide Busch



2

1 La série de modèles TD

- Chambre à vide emboutie, en inox
- Couvercle plat verre acrylique

Pitec TD 350

Dimensions : (L×P×H)
450×525×385 mm
Dimensions chambre : (L×P×H)
350×370×150 mm
Barre de soudure : 350 mm
Capacité de la pompe : 16 m³/h

Art. 096047

au lieu de CHF 4'750.00

➤ CHF 4'035.00

Pitec TD 420

Dimensions : (L×P×H)
480×520×450 mm
Dimensions chambre : (L×P×H)
420×370×180 mm
Barre de soudure : 420 mm
Capacité de la pompe : 21 m³/h

Art. 096048

au lieu de CHF 4'980.00

➤ CHF 4'230.00

Pitec TD 420 L

Dimensions : L×P×H)
480×610×470 mm
Dimensions chambre : (L×P×H)
420×460×180 mm
Barre de soudure : 420 mm
Capacité de la pompe : 21 m³/h

Art. 096049

au lieu de CHF 5'300.00

➤ CHF 4'505.00



1

2 Pitec TD 520

2 barres de soudure
(à gauche et à droite)
Dimensions : (L×P×H)
700 x 530 x 440 mm
Dimensions chambre: (L×P×H)
520 x 410 x 180 mm
Barre de soudure : 2 x 410 mm
Capacité de la pompe : 21 m³/H

Art. 096051

au lieu de CHF 5'450.00

➤ CHF 4'630.00



Noser Hotel – Parce que la qualité compte

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



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

1 Casserole basse à manche Noser Hotel

- Art. 095275 Ø 160 mm, haut.: 85 mm, cont.: 1 l au lieu de CHF 164.00 **CHF 139.00**
Art. 095276 Ø 180 mm, haut.: 85 mm, cont.: 1.5 l au lieu de CHF 198.00 **CHF 168.00**
Art. 095277 Ø 200 mm, haut.: 85 mm, cont.: 2.25 l au lieu de CHF 230.00 **CHF 195.00**
Art. 095278 Ø 240 mm, haut.: 100 mm, cont.: 4 l au lieu de CHF 315.00 **CHF 267.00**

- Art. 095283 Ø 160 mm, haut.: 110 mm, cont.: 2 l au lieu de CHF 165.00 **CHF 140.00**
Art. 095284 Ø 180 mm, haut.: 125 mm, cont.: 3 l au lieu de CHF 202.00 **CHF 171.00**
Art. 095285 Ø 200 mm, haut.: 135 mm, cont.: 4 l au lieu de CHF 240.00 **CHF 204.00**
Art. 095286 Ø 220 mm, haut.: 145 mm, cont.: 5 l au lieu de CHF 282.00 **CHF 239.00**
Art. 095287 Ø 240 mm, haut.: 155 mm, cont.: 6 l au lieu de CHF 325.00 **CHF 276.00**

2 Marmite basse Noser Hotel

- Art. 095295 Ø 280 mm, haut.: 110 mm, cont.: 6.25 l au lieu de CHF 390.00 **CHF 331.00**
Art. 095296 Ø 320 mm, haut.: 130 mm, cont.: 9.5 l au lieu de CHF 495.00 **CHF 420.00**
Art. 095297 Ø 360 mm, haut.: 140 mm, cont.: 13.5 l au lieu de CHF 690.00 **CHF 586.00**
Art. 095298 Ø 400 mm, haut.: 160 mm, cont.: 18.5 l au lieu de CHF 786.00 **CHF 668.00**

3 Faitout 3/4 hauteur Noser Hotel

- Art. 095305 Ø 280 mm, haut.: 180 mm, cont.: 11 l au lieu de CHF 425.00 **CHF 361.00**
Art. 095306 Ø 320 mm, haut.: 200 mm, cont.: 15 l au lieu de CHF 572.00 **CHF 486.00**
Art. 095307 Ø 360 mm, haut.: 220 mm, cont.: 21 l au lieu de CHF 785.00 **CHF 667.00**
Art. 095308 Ø 400 mm, haut.: 250 mm, cont.: 29.5 l au lieu de CHF 850.00 **CHF 722.00**

4 Sauteuse Noser Swiss Hotel

- Art. 095330 Ø 180 mm, haut.: 77 mm, cont.: 1.5 l au lieu de CHF 184.00 **CHF 156.00**
Art. 095331 Ø 200 mm, haut.: 77 mm, cont.: 1.8 l au lieu de CHF 195.00 **CHF 165.00**
Art. 095332 Ø 240 mm, haut.: 87 mm, cont.: 3 l au lieu de CHF 205.00 **CHF 174.00**
Art. 095333 Ø 260 mm, haut.: 97 mm, cont.: 4 l au lieu de CHF 222.00 **CHF 188.00**
Art. 095334 Ø 320 mm, haut.: 84 mm, cont.: 5 l au lieu de CHF 355.00 **CHF 301.00**

5 Sauteuse lyonnaise Noser

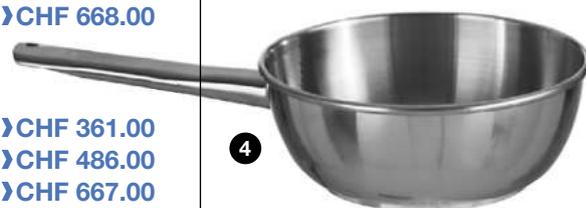
- Art. 097300 Ø 200 mm, haut.: 52 mm au lieu de CHF 126.00 **CHF 107.00**
Art. 097301 Ø 240 mm, haut.: 55 mm au lieu de CHF 143.00 **CHF 121.00**
Art. 097302 Ø 280 mm, haut.: 60 mm au lieu de CHF 184.00 **CHF 156.00**
Art. 097303 Ø 320 mm, haut.: 70 mm au lieu de CHF 232.00 **CHF 197.00**



Couvercles adaptés
aux produits Noser

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

maint. 15% rabais



5

Plus de 6'500 produits à découvrir et à commander aisément
Ouvert 24h/24 : Notre e-shop

*Commandé
 aujourd'hui,
 livré demain!*



www.pitec.ch

Séminaires & Événements

Des connaissances approfondies dans tous les domaines grâce à nos séminaires, événements et ateliers pratiques. Retrouvez toutes les prochaines dates sur notre page séminaire sur www.pitech.ch



Toutes les dates sont disponibles en ligne.



Efficacité 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



www.pitec.ch
 Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 30 avril 2025. 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

