

pitec occasions

Mai-Juin | 2025

Pétrin à spirale SE 160

- Cuve extractible
- Avec 2 minuteriers, 2 vitesses
- Capacité pâte : 5-160 kg
- Capacité farine : 100 kg
- Machine avec capot anti-poussière

Dimensions (L x P x H) :
840 x 1650 x 1380 / 1840 mm
Raccordement :
400 V / 7.5 kW / 25 A à action retardée
Délai de livraison : 6-8 semaines
Pitec-révision complète, Garantie : 12 mois

➤ CHF 23'400.00

Cuve supplémentaire : ➤ CHF 5'000.00



révision
complète

maint. 8 % rabais

Diviseuse-bouleuse Olympia VA

- Entièrement automatique
- Type 4 / 30 divisions
- Plage de poids : 40-120 g
- Machine mobile

Dimensions : (L x P x H) 790 x 620 x 1560 mm
Raccordement : 400 V / 1.0 kW
Délai de livraison : 4-6 semaines

Pitec-révision complète
Peinture refaite, Garantie : 12 mois

➤ CHF 13'800.00



révision
complète

Diviseuse-bouleuse Daub

- Entièrement automatique
- Division : 30 pièces
- Type 4, plage de poids : 40-130 g
- Tête interchangeable
- Incl. 3 plateaux de boulage en plastique

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

Délai de livraison : 2-4 semaines
Pitec-révision complète
Peinture refaite
Garantie : 12 mois

➤ CHF 11'800.00



révision
complète

Combinaison Kolb à 2 batteurs

- Avec 2 batteurs
- Châssis et plaque de base en inox - NEUFS
- Pieds en inox - NEUFS
- Livrée avec : 2 cuves de 20 litres, 2 fouets fins, 2 moyens, 1 fouet gros et 1 fouet à cinq branches

Dimensions : (L x P x H)
1050 x 800 x 1480 mm
Raccordement : 400 V / 1.1 kW
Délai de livraison : 2-4 semaines
Pitec-révision complète
Garantie : 12 mois

➤ CHF 18'400.00



révision
complète

Batteuse Kolb 40 I

- Accessoires : 1 cuve de 40 l, 3 fouets (fin, moyen, gros)
- Support de cuve avec pédale au pied
- Plaque de base et châssis laqués
- Pieds en inox
- Peinture refaite

Dimensions : (L x P x H) 500 x 900 x 1590 mm
Raccordement : 400 V / 1.5 kW

Délai de livraison : 2-4 semaines
Pitec-révision complète
Garantie : 12 mois

➤ CHF 11'800.00



révision
complète

Pétrin à spirale Diosna SP 120D

- Capacité min./max. : 5-120 kg de pâte
- Capacité en farine : 75 kg
- Avec capot anti-poussière en plastique
- 2 vitesses, 2 minuteriers

Dimensions : (L x P x H)
800 x 1300 x 1300 mm
Raccordement : 400 V / 0.75 kW

Délai de livraison : 4-6 semaines
Pitec-révision complète
Garantie : 12 mois

➤ CHF 12'500.00



révision
complète

Super conditions et encore plus d'infos...



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

Marc Riesen
Technique de boulangerie/Machines de démo
Tel. 071 763 82 41
Fax 071 763 81 26
E-Mail: mriesen@pitec.ch

Top-Service

Nos critères de qualité

Pitec-révision complète:

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

Pitec-prêt à fonctionner:

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

www.pitec.ch



révision
complète

prêt à
fonctionner

pitec machines de démo

Mai-Juin | 2025

machines
de démo

Mini-Rex Multi

- Différentes plages de poids grâce au changement simple et sécurisé des jeux d'outils
- Commande facile via microcontrôleur et écran tactile
- Trémie avec capacité d'env. 15 kg de pâte
- Livré sans jeux d'outils

Dimensions : (L x P x H) 1790 x 660 x 1800 mm (avec pieds réglables)
Hauteur de sortie : 1045 mm
Raccordement : 230 V / 0.75 kW

Art. 419044.A

» CHF 45'110.00

Symbole de l'image

Tempéreuse Pomati T20

- Pour le tempérage du chocolat
- Pédale programmable pour dosage chronométré
- Incl. table vibrante, tapis d'enrobage et capot en plexiglas

Dimensions : (L x P x H) 560 x 760 x 1330 mm
Raccordement : 400 V / 2.2 kW
Capacité : 24 kg

Art. 430226

» CHF 14'980.00

Symbole de l'image

machines
de démo

Planifiez et prévoyez!

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

Mélangeur universel sous vide Qbo 15

- Incl. outil universel de mélange et racleur
- Cuve de mélange chauffée avec générateur de vapeur intégré
- Pompe à vide intégrée pour dépression dans la cuve
- Basculement motorisé
- Vitesse d'agitation réglable : 30 à 3000 tr/min

Dimensions : (L x P x H) 1130 x 990 x 1440 mm
Capacité : 15 litres
Température de fonctionnement : max. 120 °C
Raccordement : 400 V / 50 Hz / 20 kW / 49 A

Art. 429186.A

» CHF 50'500.00

Symbole de l'image

machines
de démo

Pétrin Escher MR 80 Professional

- Capacité de pâte : 2,5-80 kg
- Commande électromécanique
- Deux minuteriers, deux vitesses
- Cuve extractible

Dimensions : (L x P x H) 940 x 1175 x 1920 mm
Capacité en farine : 50 kg
Raccordement : 400 V / 50 Hz / 7 kW / 20 A à action retardée
Poids total : 1100 kg

Art. 411427.A

» CHF 15'330.00

Symbole de l'image

machines
de démo

Friteuse en continu WP Riehle DLA 150-2 Beignets à base de fromage blanc

- Inclus extension du tapis DLA-150/300
- Comprend le dosage automatique pour DLA 150-X
- Inclus emporte-pièce pour beignets à base de fromage blanc p. manchon cylindrique B 2x22
- Comprend un manchon cylindrique B (diamètre 50) pour SFG + ESFG
- Inclus support de produit haut DLA 150/300 avec corbeille grillagée

Capacité : max. 60 litres
Temps de friture : réglable entre 55 secondes et 12 minutes
Épaisseur de friture : max. 55 mm
Raccordement : 400 V / 50 Hz / 10.5 kW
Poids : environ 90 kg (sans graisse de friture)

Art. 443275.A

» CHF 27'360.00

Symbole de l'image

machines
de démo

Cuve de pétrissage pour pétrin Spiramatic Plus E 120

- Capacité : 120 kg de pâte

Art. 411405.A001

» CHF 4'780.00

Symbole de l'image

machines
de démo

Super conditions et encore plus d'infos...



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

Marc Riesen
Technique de boulangerie/Machines de démo

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

Top-Service Nos critères de qualité

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

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

machines
de démo

