

# pitec actuel

Mai-Juin | 2025

New



Valentine: The CORE

## Innovation et précision dans chaque friteuse

Découvrez la nouvelle génération de friteuses professionnelles. Avec un design entièrement repensé, une convivialité optimale et une efficacité inégalée, The CORE établit de nouveaux standards dans la gastronomie. Conçue pour les cuisines professionnelles les plus exigeantes, cette innovation suisse offre un contrôle précis de la température, une efficacité énergétique maximale et une utilisation intuitive.

Plus d'infos en page 2.



Restez au frais,  
servez bien chaud

Chère cliente, cher client,

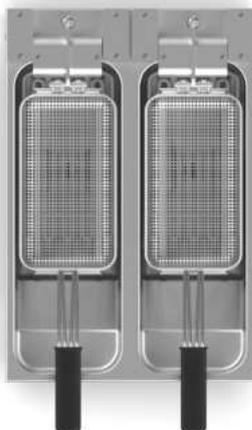
à l'approche de l'été, nous sommes heureux de vous présenter deux nouveautés dans le domaine des équipements de cuisine professionnels : l'entreprise familiale suisse Valentine lance trois nouveaux modèles de friteuses – The CORE, fabriqué en Suisse (page 2). De plus, Rotor propose de nouveaux coupe-légumes Varimat : découvrez les modèles Speed et Speed Gourmet en page 3. Ces deux appareils sont une évolution du célèbre Rotor Varimat Inox – désormais dotés de la certification IP65 pour une sécurité accrue et un nettoyage simplifié. Un entonnoir extra-large permet un remplissage confortable et une manipulation conviviale.

Des solutions ergonomiques pour le fournil sont essentielles pour un environnement de travail sain et productif. Le LIFTBOY et le LIFTCAR sont des aides au levage innovantes, qui facilitent le chargement des fours à étages et réduisent la pénibilité physique. Leur manipulation flexible et leur conception compacte vous permettent d'optimiser vos processus de travail. Tous les avantages sont à découvrir en page 4. Parfaites pour les journées estivales, nos machines à glace Carpigiani sont présentées en page 15. Contre les insectes indésirables, jetez un œil aux destructeurs d'insectes en page 21. Dans notre supplément, tout tourne autour des appareils frigorifiques professionnels. N'oubliez pas l'entretien régulier de vos installations frigorifiques – cela permet d'éviter les pannes et les frais de réparation élevés. Pour toute question, n'hésitez pas à contacter votre conseiller de vente.

Pour finir, un petit clin d'œil à notre jeu-concours autour des lave-vaisselle Jeros – plus d'infos à ce sujet en page 16. Bonne lecture et bel été !



Stephan Mösl  
Responsable produits  
Division gastronomie



Série Core+ / Core+ Smart  
Commandez en avant-première !

## La friteuse haute performance Nouveauté : The CORE

The CORE allie puissance élevée et conception intelligente pour une efficacité maximale et une utilisation simplifiée. Chaque friteuse est conçue pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles et propose des fonctionnalités innovantes qui facilitent le quotidien en cuisine.

- Construction en acier inoxydable
- Thermostat électromécanique
- Bouton de réglage de la température
- Thermostat réglable à partir de 95 °C pour le nettoyage
- Équipée de roulettes, dont les roues avant avec frein
- Adaptation précise aux irrégularités du sol
- Résistance relevable pour un accès facilité lors du nettoyage
- Boîtier électrique amovible
- Swiss made

New

### Friteuse sur pied Valentine CORE 2200 Turbo

- Cuve : 2 x 7–8 L
- Dimensions (L x P x H) : 400 x 600 x 850 / 900 mm
- Panier à friture (L x P x H) : 158 x 285 x 135 mm, 2 pièces
- Capacité de production : 46 – 54 kg / h
- Degré de protection : IPX4
- Puissance : 18 kW
- Raccordement : 2 x 400 V / 3 N / 26 A

Art. 093685

au lieu de CHF 7'000.00  
» CHF 5'950.00



### Friteuse sur pied Valentine CORE 2525 Turbo

- Cuve : 2 x 9–10 L
- Dimensions (L x P x H) : 500 x 600 x 850 / 900 mm
- Panier à friture (L x P x H) : 202 x 285 x 135 mm, 2 pièces
- Capacité de production : 56 – 72 kg / h
- Degré de protection : IPX4
- Puissance : 22 kW
- Raccordement : 2 x 400 V / 3 N / 32 A

Art. 093686

au lieu de CHF 7'500.00  
» CHF 6'375.00

maint. 15% rabais

New

maint. 15% rabais



## Le coupe-légumes flexible **ROTOR Varimat Speed**

Dans la restauration moderne, chaque seconde compte. Le Varimat Speed de ROTOR établit de nouveaux standards en matière de rapidité, de précision et de polyvalence. Grâce à sa vitesse réglable de 150 à 750 tr/min, il s'adapte parfaitement à toutes les tâches de découpe – des dés de tomate délicats aux fines rondelles de carottes.



Disques de coupe de haute qualité

Son carter robuste en acier inoxydable garantit un nettoyage facile et une hygiène irréprochable. Les disques en inox, éprouvés et durables, sont compatibles avec les anciens modèles – un vrai plus pour réduire les coûts. L'option Gourmet élargit les possibilités de coupe avec les formats Brunoise et Gaufrette, parfaits pour les chefs créatifs. La sécurité est une priorité absolue : l'interrupteur magnétique de sécurité et la certification GS assurent un fonctionnement sans risque.

Le Varimat Speed est la solution idéale pour les cuisines qui misent sur l'efficacité et la qualité.



Coupes en dés, en brunoise et en gaufrettes avec le Varimat Speed Gourmet.

**Varimat Speed** – Coupe-légumes polyvalent pour une grande variété de coupes.

**Art. 094837**

au lieu de CHF 4'320.00  
**CHF 3'672.00**

**Varimat Speed Gourmet** – module supplémentaire avec insert rotatif pour coupes brunoise et gaufrettes.

**Art. 094838**

au lieu de CHF 4'700.00  
**CHF 3'995.00**

- Vitesse réglable : 150 à 750 tr / min
- Dimensions : (L x P x H) 517 x 265 x 538 mm
- Indice de protection : IP65 (résistant aux jets d'eau)
- Disques de coupe : Ø 190 mm
- Raccordement : 230 V / 400 W
- Poids : 25.7 kg / 27.5 kg (selon le modèle)
- Appareil livré sans disques de coupe !

New

# Quand ergonomie rime avec efficacité Des aides au levage innovantes

## Liftboy – Un chargement ergonomique en toute simplicité

Le LIFTBOY est la solution idéale pour un chargement ergonomique et efficace des fours à étages. Qu'il s'agisse du niveau le plus bas ou du plus haut, le LIFTBOY permet un chargement facile tout en ménageant le dos. Grâce à sa construction peu encombrante avec une seule colonne, il se déplace aisément dans le fournil et peut être repositionné sans effort après utilisation. Votre espace de travail reste ainsi flexible et efficace.



Vidéo Liftboy



Version avec roulettes pivotantes en option



Vidéo Liftboy-Twin



Système breveté : équipé de deux appareils de retrait de toile d'enfournement intégrés



Vidéo Liftcar



## Liftcar – La polyvalence au service de votre fournil

Le LIFTCAR allie les avantages d'un chariot de transport mobile et peu encombrant à une aide au levage innovante. Le chargement fastidieux du four à étages est facilité grâce à une technologie de levage respectueuse du dos. Le LIFTCAR peut également être utilisé comme table de travail pratique pour la préparation des pâtons. Et lorsqu'il n'est pas connecté à l'alimentation électrique, il peut même être placé directement dans la chambre de fermentation.

**AHLBORN**

Intéressé

N'hésitez pas à contacter votre conseiller.



Laminoirs pratiques

# Offres spéciales Rondo 2025

Les laminoirs précis de RONDO transforment tous les types de pâte en bandes régulières – avec une grande simplicité d'utilisation. Grâce aux différents formats et niveaux de performance, vous trouverez la machine idéale pour votre boulangerie.



### Automat 2000

Ce laminoir mécanique polyvalent permet d'obtenir des bandes de pâte de qualité régulière – même avec peu d'expérience utilisateur.



### Compas 4.0

Ce laminoir électronique puissant traite sans effort tous les types de pâte et permet de produire des bandes plus larges. Son concept d'entraînement unique garantit une vitesse de laminage imbattable.



### Rondomat 4000

Le Rondomat 4000, robuste et mécanique, est idéal pour les petites et moyennes boulangeries. Son design ergonomique assure une utilisation sans effort.



### Rondostar 5000

Ce laminoir électronique très robuste et fiable, combiné à une utilisation intuitive, réunit toutes les qualités attendues dans une grande boulangerie moderne.



### Econom 4000

Ce laminoir mécanique compact et précis trouve facilement sa place dans les petites boulangeries, cuisines d'hôtels et restaurants ou pizzerias. Disponible en version sur table ou avec châssis.

**Tarifs spéciaux selon liste**  
Version standard

<b>Econom 4000</b>	CHF 7'105.00
<b>Rondomat 4000</b>	CHF 13'640.00
<b>Automat 2000</b>	CHF 27'600.00
<b>Rondostar 5000 Pro</b>	CHF 39'100.00
<b>Rondostar 5000 Expert</b>	CHF 42'200.00
<b>Compas 4.0 Pro</b>	CHF 49'800.00
<b>Compas 4.0 Expert</b>	CHF 55'300.00

**Intéressé?**

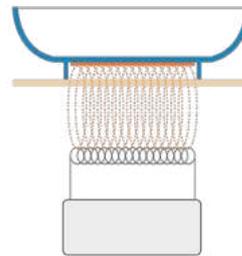
Nous vous conseillons volontiers.  
Contactez votre conseiller de vente.

Solutions et conceptions sur mesure

# Tout pour la distribution de repas



**Les systèmes à induction se distinguent par une efficacité énergétique élevée avec une faible consommation d'énergie, des temps de régénération courts et d'excellents résultats en termes de température et de qualité des plats.**



- ◀ Vaisselle en porcelaine avec revêtement spécial à la base
- ◀ Génération de chaleur dans le fond de l'assiette
- ◀ Plateau de service
- ◀ Lignes de champ magnétique
- ◀ Induction
- ◀ 230 / 400 V

## Induction



- Le système le plus fréquent dans l'espace germanophone
- La technique de régénération présentant la plus grande efficacité énergétique, temps de régénération court, vaisselle à revêtement spécial requise, uniquement pour système de plateaux
- Réchauffage/régénération par champ électromagnétique alternatif entre une bobine de cuivre dans les chariots de transport ou la station d'accueil et la vaisselle en porcelaine à revêtement spécial
- Seule la vaisselle en porcelaine revêtue est chauffée
- Une séparation thermique n'est pas nécessaire
- Système efficace pour le maintien au chaud, le réchauffage ou la régénération de plats
- Efficacité énergétique. Possibilité de garniture individuelle des plateaux
- Les plats froids étant servis dans une autre vaisselle, ils ne sont pas chauffés et peuvent donc être placés sur le même plateau

## Air chaud



**rational**  
PRODUCTION

**Les systèmes à air chaud constituent une solution idéale pour la distribution de repas sur de grandes distances, afin d'atteindre les températures conformes aux prescriptions HACCP.**



## Chaleur de contact

**Les systèmes à chaleur de contact sont éprouvés de longue date et se distinguent, grâce à la séparation thermique, par une faible chaleur rayonnante et une bonne durée de maintien au chaud.**

- La vaisselle en porcelaine à fond plat est chauffée au moyen d'une plaque en aluminium ou vitrocéramique, directement ou à travers le plateau pour chaleur de contact
- La porcelaine transmet la chaleur aux plats à régénérer ou à tenir au chaud
- Les plats froids sur le même plateau restent froids grâce à la séparation thermique dans le chariot
- Les plaques chauffantes de contact fonctionnent comme des plaques de cuisson, et chauffent tout le côté chaud du plateau



**menu  
mobil**  
FOOD SERVICE SYSTEMS



Vous trouverez des informations détaillées sur les différents systèmes dans notre dépliant sur la distribution de repas et la technique de régénération. Consultez-nous !



- Le système le plus répandu à l'échelle mondiale, avec la consommation d'énergie la plus élevée
- Temps de régénération relativement long, utilisation de vaisselle standard possible
- Essentiellement système de plateaux, régénération en conteneurs possible dans une mesure limitée seulement

- Chauffage/refroidissement par flux d'air chaud/froid
- Une séparation thermique dans le chariot de transport évite l'échange d'air entre les composants de chauffage et de refroidissement
- Utilisation partielle de stations d'accueil (composants techniques) pour les chariots de transport. Chauffage et refroidissement pendant la connexion à la station d'accueil





Boulangerie



Restauration



Glacerie



**Conseil séminaire !**  
**Automne 2025**  
À noter dès maintenant

## Améliore la qualité et la productivité **RoboQbo – Tout-en-un**

Le RoboQbo est un outil indispensable pour tous les professionnels de la boulangerie, de la pâtisserie et de la gastronomie qui visent l'excellence sans compromis sur la créativité, la performance et la technologie de pointe. Il est idéal pour la production de farces, crèmes, glaçages et bien d'autres préparations. Grâce à sa polyvalence et son efficacité, il convient également parfaitement à la restauration et à la transformation alimentaire professionnelle – des petites structures aux grandes productions. Une solution parfaite pour des recettes innovantes et une qualité constante à haut niveau. Un atelier exclusif autour du RoboQbo aura lieu cet automne – l'occasion idéale de découvrir ses multiples atouts en pratique. Notez la date et réservez votre place dès maintenant ! Contactez Marc Riesen à l'adresse : [mriesen@pitec.ch](mailto:mriesen@pitec.ch) ou par téléphone au 071 763 82



15.01.25

Séminaire technique  
Rondo : Laminage –  
Tournage – Abaissement



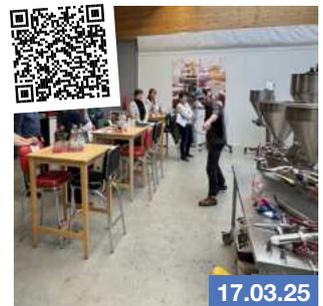
10.-13.01.25

4 jours avec Carpigiani  
Glace: Gelato base et  
supérieur



10.03.25

Unifiller : précision et  
rendement pour votre  
production



17.03.25

Unifiller : pour un dosage  
rapide et au gramme près  
en cuisine

## Revue

Nos séminaires et événements du premier semestre ont rencontré un franc succès ! Retrouvez tous les comptes rendus sur notre blog.

À venir : nos prochains séminaires



18.03.25

Séminaire PATT :  
fermentation maîtrisée par  
le froid



26.03.25

Séminaire Atollspeed :  
astuces & nouveautés pour  
le snacking



02./03.04.25

Distribution et régénération  
des repas au Glatt-Tower  
à Zurich



## Séminaire Revent : à vous de jouer ! Direction Stockholm

Les 2 et 3 juillet 2025, nous vous invitons à participer à un atelier exclusif Revent à Stockholm ! Découvrez les fours à chariots Revent et le refroidissement sous vide innovant en pleine action, et profitez de démonstrations pratiques dans le fournil de démonstration.

Un dîner convivial vous offrira l'occasion d'échanger avec d'autres professionnels du secteur, avant de partir le lendemain pour une visite inspirante de la ville de Stockholm. Laissez-vous séduire par la culture boulangère suédoise et découvrez de nouvelles perspectives pour votre entreprise.

**Dates :** 2-3 juillet 2025

**Lieu :** Revent, Stockholm

**Prix :** CHF 350.- (vol, hôtel et dîner inclus)

Le nombre de places est limité – réservez la vôtre sans tarder !

Nouvelle date



Programme et inscription



Journées clients  
Revent – juin 2023



**Revent**<sup>TM</sup>



## Séminaire Four et Froid Heuft 2025 L'art de la boulangerie

Vivez en direct la cuisson dans les fours Heuft sur de la véritable pierre de tuf de Bell – une roche volcanique issue de l'Eifel qui garantit une qualité de cuisson exceptionnelle.

Pitec et Heuft vous invitent à un workshop exclusif. Découvrez la boulangerie artisanale Lüönd à Schwyz et voyez comment la cuisson sur pierre assure une qualité de cuisson exceptionnelle. Le workshop propose des démonstrations de techniques innovantes, comme le chargement ergonomique et efficace avec un four moderne et la faible consommation énergétique du système de chauffe à huile thermique. Le maître boulanger Rainer Götten (Heuft) présentera des spécialités de pains à fermentation longue aux accents méditerranéens, régionaux et saisonniers. Vous découvrirez également la fermentation longue durée avec les installations frigorifiques haut de gamme de Kolb Kälte, ainsi que la cuisson dans les fours premium de Heuft sur pierre de tuf volcanique de l'Eifel.



Programme et inscription



**Date :** Jeudi 5 juin 2025, de 9h30 à env. 14h00

**Lieu :** Boulangerie-pâtisserie de qualité Lüönd, 6423 Seewen-Schwyz

**Participation :** Gratuite – nombre de places limité !

**HEUFT**  
THE THERMO-OEL PEOPLE

# De qualité, durables, sans effort !

## Moules parfaits



### Moule pour gugelhopfs

Ø intérieur haut : 140 mm  
Hauteur : 80 mm  
Tube Ø en bas : 37 mm  
au lieu de CHF 27.00

**Art. 015130** **CHF 21.60**

Ø intérieur haut : 160 mm  
Hauteur : 85 mm  
Tube Ø en bas : 45 mm  
au lieu de CHF 31.00

**Art. 015131** **CHF 24.80**

Ø intérieur haut : 180 mm  
Hauteur : 90 mm  
Tube Ø en bas : 45 mm  
au lieu de CHF 33.00

**Art. 015132** **CHF 26.40**

Ø intérieur haut : 200 mm  
Hauteur : 100 mm  
Tube Ø en bas : 57 mm  
au lieu de CHF 35.00

**Art. 015133** **CHF 28.00**

Ø intérieur haut : 220 mm  
Hauteur : 110 mm  
Tube Ø en bas : 60 mm  
au lieu de CHF 38.00

**Art. 015134** **CHF 30.40**

Ø intérieur haut : 240 mm  
Hauteur : 120 mm  
Tube Ø en bas : 66 mm  
au lieu de CHF 40.00

**Art. 015135** **CHF 32.00**

Ø intérieur haut : 260 mm  
Hauteur : 125 mm  
Tube Ø en bas : 70 mm  
au lieu de CHF 44.00

**Art. 015109** **CHF 35.20**

La moule à kouglof est en tôle d'acier siliconée. Ce moule dispose d'une forme tubulaire ouverte, idéale pour la préparation de kouglofs et autres délicieuses pâtisseries. La tôle d'acier siliconée assure non seulement une répartition uniforme de la chaleur, mais facilite également le démoulage des créations cuites sans qu'elles n'adhèrent. Le moule à kouglof est durable, facile à nettoyer et hygiénique (non compatible lave-vaisselle).

### Moule en couronne

Ø intérieur haut : 200 mm  
Hauteur intérieure : 65 mm  
Tube Ø : 80 mm  
au lieu de CHF 32.00

**Art. 015138** **CHF 25.60**

Ø intérieur haut : 240 mm  
Hauteur intérieure : 75 mm  
Tube Ø : 90 mm  
au lieu de CHF 40.00

**Art. 015140** **CHF 32.00**



### Moule démontable

Ø intérieur haut : 240 mm  
Hauteur : 70 mm  
au lieu de CHF 48.00

**Art. 015146** **CHF 38.40**

Ø intérieur haut : 260 mm  
Hauteur : 70 mm  
au lieu de CHF 50.00

**Art. 015147** **CHF 40.00**

Ø intérieur haut : 280 mm  
Hauteur : 70 mm  
au lieu de CHF 52.00

**Art. 014911** **CHF 41.60**

**maint. 20% rabais**



### Moule pour herissons

Hauteur : 55 mm  
Largeur : 120 mm  
Longueur : 150 mm  
au lieu de CHF 24.00

**Art. 018236** **CHF 15.20**

Encore plus de moules en ligne sur notre e-shop !



L'assurance qualité facile

# Processus de production bien maîtrisés ?

L'erreur est humaine. Votre production recèle aussi de nombreuses sources d'erreurs. La programmation de recettes WinBack vous aide ainsi que vos collaborateurs à éviter ces erreurs. Le calcul exact des recettes et la spécification des matières premières à peser, qui peut être automatisée si souhaité, garantissent le dosage correcte des ingrédients. Le système de commande surveille et documente le respect des spécifications cibles que vous avez définies.



## Système de base

### WinBack S – premier pas pour la commande avec recettes

Composé de : progiciel production, programme de bureau, gestion des recettes, mini-PC, bloc d'alimentation 24V, terminal de commande (écran tactile), bras pivotant du terminal de commande ; en option : balance de table 30 kg / 2 g numérique, module de télémaintenance et mise en service.

Prix à partir de CHF 18'030.00 (excl. balance de table, télémaintenance)

Extension pour processus de gestion des opérations

## Extensions en option

### Module 1

Pour la documentation des températures de la pâte et la correction automatique de l'ajout d'eau pour la prochaine charge de pâte.

Prix: CHF 7'090.00



### Module 2

Pour le contrôle de la fermentation en cuve afin d'éviter une surfermentation.

Prix: CHF 4'500.00



### Module 3

Pour le pesage efficace de composants de petite/moyenne taille ou liquides.

Prix à partir de CHF 4'000.00 (selon le nombre)



## OrgaBack

Avec OrgaBack, vous pouvez numériser et interconnecter systématiquement votre entreprise et vos succursales, et les gérer avec des données fiables en temps réel. Profitez de l'intégration directe de la production, de la gestion des marchandises et de la vente dans OrgaBack, et ayez toujours toutes les informations à votre disposition dans un même logiciel. Épargnez-vous le désagrément des interfaces et la double gestion des données entre plusieurs applications !



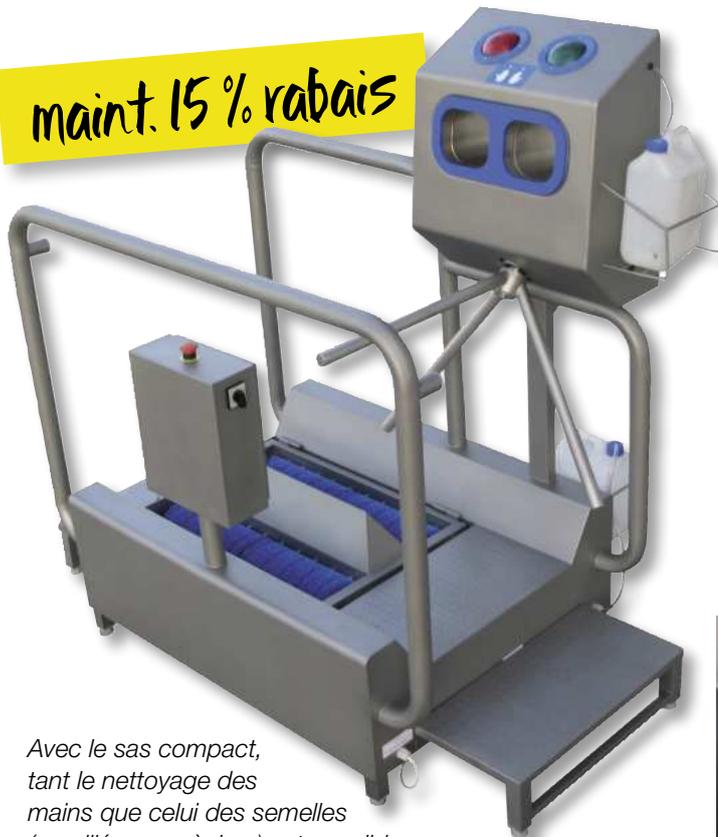
Prix sur demande

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

# La qualité commence par une hygiène irréprochable

## L'hygiène vite retrouvée

**maint. 15 % rabais**



Avec le sas compact, tant le nettoyage des mains que celui des semelles (mouillées ou sèches) est possible.

### Sas d'hygiène compact avec désinfection

- Tourniquet
- Appareil pour le nettoyage des semelles de chaussures et de leurs bords (sec / humide)
- Distributeur de désinfectant
- Désinfection des mains activée par capteur
- Protection contre les éclaboussures d'eau selon IP 55
- Dimensions: (L x P x H): 1450 x 850 x 1400 mm
- Longueur de la brosse pour semelles : 600 mm
- Raccordement à l'eau courante: 1/2"
- Ecoulement: DN 50 mm
- Raccordement: 400 V / 16 A

**Art. 438321**

au lieu de CHF 19'780.00

**> CHF 16'810.00**



# Une propreté impeccable

## Le nettoyage facile

**maint. 15 % rabais**

### Liquide vaisselle Renosan

Produit alcalin liquide pour lave-vaisselle professionnels avec dosage automatique. Désinfectant. Combat les odeurs et tue les micro-organismes nocifs.

**Art. 016620**

(12 kg) au lieu de CHF 90.00

**> CHF 76.50**

**Art. 016624**

(25 kg) au lieu de CHF 175.00

**> CHF 149.00**



### Liquide de rinçage Renosan

Liquide de rinçage pour lave-vaisselle professionnels. Neutralise les composants chimiques après le cycle de lavage. Peu moussant. Confère un beau brillant. Contenu : 10 kg

**Art. 016622**

au lieu de CHF 68.00

**> CHF 57.00**



### Nettoyant pour fours et fournils Biosan

Des dégraissants puissants et des agents nettoyants de qualité font de Biosan un multitalent écologique pour tout usage. Des additifs protecteurs spéciaux protègent le métal, l'inox et le plastique contre une usure inutile. Idéal pour nettoyer les fours, ustensiles, tables, sols, etc. Contenu : 10 kg.

**Art. 016615**

au lieu de CHF 115.00

**> CHF 97.00**



**Autres produits**  
pour l'hygiène et le nettoyage  
dans notre e-shop !

Dites «Au revoir» à la chaleur – et profitez d'une fraîcheur agréable avec Kolb Kälte

**maint. 30% rabais**

## Set de climatisation splitée: Maintenant à prix action

L'assurance d'un niveau de performance élevé et d'un optimal, alliés à une consommation d'énergie particulièrement basse. Une technologie de pointe qui réduit les pics de consommation et garantit en même temps un fonctionnement sans bruit. Disponible en deux catégories de puissance.

**Points forts:** Design moderne et compact, fonctionnement très silencieux, vitesse de ventilation réglable, contrôle programmable.

**Inclus:** Jeu de climatiseur avec une unité d'intérieur et une unité d'extérieur, conduite de climatisation isolée de 10 m, commande à distance par câble, remplissage d'agent réfrigérant, montage et instructions.



**Kolb Kälte**

\* La promotion est valable pour tous les appareils monosplit standard commandés jusqu'au 31 août 2025. Pour la sélection du climatiseur qui convient, il faut tenir compte non seulement du volume de la pièce, mais aussi des sources de chaleur telles que l'éclairage, les fours, l'ensoleillement, etc. Travaux à la charge du client : installations électriques, évacuation de l'eau d'écoulement et éventuellement percées murales. Si cela vous intéresse, l'un de nos collaborateurs se rendra chez vous et déterminera avec vous l'appareil approprié. Le rabais spécial est spécifié sur l'offre et s'applique également aux accessoires spéciaux.

### OFFRE SPÉCIALE TOUT-EN-UN\*

Volumes	Prix catalogue	Prix d'action
Jusqu'à 130 m <sup>3</sup>	CHF 7'200.00	<b>CHF 5'040.00</b>
Jusqu'à 180 m <sup>3</sup>	CHF 8'000.00	<b>CHF 5'600.00</b>

## Le service spécial de Kolb Kälte

**Intéressé?**

Demandez dès aujourd'hui votre devis personnalisé auprès de  
tél. 062 834 02 60, [info@kolbkaelte.ch](mailto:info@kolbkaelte.ch)

Une action rapide en cas de panne est primordiale. L'équipe de service de Kolb Kälte SA est accessible 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 et en cas de panne rapidement chez vous. Avec l'abo Premium ou l'abo Premium Plus, Kolb Kälte propose un ensemble de prestations sur mesure et sans problème à des conditions très attractives. Aucun coût supplémentaire n'est facturé pour les temps de déplacement et les kilométrages, le nettoyage est inclus et les prestations effectuées par du personnel intensivement formé et compétent.



Kolb Kälte: hotline 7/7, 24/24

**062 834 02 60**

# Tout ce qu'il vous faut Place à la glace !



## Spatule portionneuse à glace

Longueur totale 250 mm, pelle en acier inoxydable, manche de couleur en matière synthétique

Couleur: jaune

Art. 091719

Également disponible  
en blanc, rouge,  
bleu ou vert.

au lieu de CHF 9.00  
➤ **CHF 7.65**



## Cuillère portionneuse à glace ronde

Exécution extra solide, cuillère en acier inoxydable, manche robuste en forme de pince

1/20 litre, 56 mm

Art. 016012

au lieu de CHF 45.00  
➤ **CHF 38.25**



Disponible en beaucoup  
d'autres tailles encore  
dans notre e-shop !

**maint. 15% rabais**

## Récipient à glace

En acier inoxydable (pas de dimensions GN!)

Dimensions: (L x P x H)  
360 x 165 x 120 mm, 5 litre

Art. 016024

au lieu de CHF 24.00  
➤ **CHF 20.20**

Dimensions: (L x P x H)  
360 x 250 x 120 mm, 8 litre

Art. 016033

au lieu de CHF 29.00  
➤ **CHF 24.60**



Sucré ou salé, froid ou cuit au four

# Créations créatives avec Flexipan

## Tapis Flexipan „Donuts“

- Dimensions : 400 x 300 mm
- Dimensions : ø 88,9 mm, Hauteur: 30 mm
- Nombre d'empreintes : 8

Art. 090590

au lieu de CHF 61.00  
➤ **CHF 51.00**



## Tapis Flexipan „Triangles“

- Dimensions : 400 x 300 mm
- Dimensions: (L x P x H)  
95 x 70 x 25 mm
- Nombre d'empreintes : 12

Art. 090592

au lieu de CHF 61.00  
➤ **CHF 51.00**



## Tapis Flexipan „Papillons“

- Dimensions : 600 x 400 mm
- Dimensions: (L x P x H)  
72/65 x 60/55 x 20 mm
- Nombre d'empreintes : 24

Art. 090593

au lieu de CHF 108.00  
➤ **CHF 91.00**



Découvrez plus  
de modèles sur  
notre e-shop !



Professionnelle et fiable

# La machine à glaces et sorbets



## Labo 6/9 XPL P und Labo 8/12 XPL P

Pour la production de glaces et sorbets. Idéales pour les boulangeries, restaurants et le catering.

Plusieurs programmes de fabrication – glace, sorbets, granita, glace crystal – pour stimuler votre créativité. Grâce au système intelligent Hard-O-Tronic, les machines préviennent quand la glace est arrivée à la consistance optimale et la gardent jusqu'à l'extraction. A refroidissement par air et compactes, elles trouvent facilement leur place parmi les autres équipements de cuisine et peuvent être tout au plus utilisées de manière décentralisée. Toutes les commandes restent accessibles quand le couvercle est ouvert afin de permettre à l'opérateur de lancer les programmes, même pendant l'insertion du mélange. L'agitateur s'arrête immédiatement en cas d'ouverture du portillon. Le nettoyage est facile et effectué en peu de temps.



Vous trouverez **davantage de produits Carpigiani** dans notre nouvelle boutique en ligne.



Profitez de notre action de reprise

# Moins de nettoyage, plus d'efficacité



net à partir de  
CHF 18'010.00

**Promotion de reprise**

**CHF 1'800.00** au  
moins ou **15% de rabais**

### Machine à nettoyer les plaques Jeros

- Nettoie 100 plaques en 6 à 8 min.
- Hauteur de la machine définissable à la commande
- Boîtier en acier inoxydable avec couvercle en matière synthétique

#### En option:

- Système de nettoyage spécial pour plaques perforées
- Huilage automatique et homogène sans brouillard
- Étanchéité totale – nettoyage complet au jet d'eau (couvercle inox)

### Machine à laver industrielle Jeros

- Construction spéciale du couvercle permettant un accès aisé
- Avec douchette intégrée, dosage des produits de lavage et rinçage entièrement automatique
- Avec pompe de vidange
- Programme autonettoyant avec une eau claire à 85 °C
- Version I: avec une plus grande performance et jusqu'à 25 % d'économie d'énergie, isolation du réservoir de lavage et de rinçage et capot à double paroi. La machine est nettement plus silencieuse.

net à partir de  
CHF 11'430.00



**Intéressé?**

Nous vous soumettons volontiers une offre pour la machine adaptée à vos besoins. Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers.

### Machine à laver les caisses Jeros 300

Capacité : 300 à 500 caisses par heure  
Hauteur de passage: (H×L) 470×650 mm  
**Art. 438222**

au lieu de CHF 37'570.00  
**CHF 33'810.00**

### Machine à laver les caisses Jeros 200 XL

Capacité : 250 à 300 caisses par heure  
Hauteur de passage: (H×L) 470×650 mm  
**Art. 438210**

au lieu de CHF 28'310.00  
**CHF 25'470.00**

#### Accessoires en option:

- Section de séchage
- Doseur automatique de lessive
- Opération par une seule personne
- Chauffage supplémentaire de l'eau de rinçage
- Doseur de produit de rinçage et/ou de désinfection
- Vitesse variable



Jeros 300

**maint. 10% rabais**

## >>> Super jeu-concours <<<

Jeros est à la recherche de la plus vieille laveuse ou machine à nettoyer les plaques en Europe. Fonctionnelle ou hors service – toutes marques confondues ! De superbes prix à gagner ! Plus d'infos sur : [jeros.com/wanted](http://jeros.com/wanted)





## Déménagement de machines pour la Fondation St. Jakob Avec savoir-faire, grue et précision

Les 10 et 11 mars 2025, nous avons eu le plaisir de réaliser un déménagement de machines exigeantes pour la Fondation St. Jakob. Deux grandes tables de travail en acier chromé, un convoyeur démonté ainsi qu'un lave-vaisselle industriel lourd devaient être transportés vers leur nouveau site. Pour ce type de projet, il ne faut pas seulement de la force, mais aussi un vrai savoir-faire technique, une coordination précise et un bon sens du détail. Notre équipe bien rodée – Roger, Ötzi, Marie et Otto – a assuré un déroulement impeccable grâce à notre propre camion-grue. Tous les appareils ont été démontés avec soin, transportés en toute sécurité, déchargés sur place dans les règles de l'art, puis remontés et positionnés avec précision. Olivier Hug, de la Fondation St. Jakob, s'est montré très satisfait : « Tout s'est parfaitement déroulé – rapide, professionnel, sans le moindre accroc. Très bon travail – un grand merci ! »



### Déménagement de machines

Pitec garantit un déménagement de machines sans accroc – avec son propre camion-grue et une équipe expérimentée. Démontage professionnel, transport sécurisé et remontage précis assurent un déroulement sans stress.

Des questions ? [info@pitec.ch](mailto:info@pitec.ch)



# Tout ce dont vous avez besoin pour vos délicieuses crêpes

## Parfaitement équipé

### 1 Chauffe-chocolat

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

Art. 096163

au lieu de CHF 410.00  
**> CHF 348.00**

### Bouteille pour chauffe-chocolat 1

#### 2 Bouteille de 1 litre

avec 3 becs verseurs, graduée au décilitre, en polyéthylène

Art. 096166

au lieu de CHF 11.50  
**> CHF 9.50**

2



### 4 Crêpière

#### L'original, en mieux :

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

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

Art. 096152

au lieu de CHF 820.00  
**> CHF 697.00**



### Accessoires pour crêpière 4

#### 5 Râteau en forme de T

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

Art. 096157

au lieu de CHF 34.00

**> CHF 28.50**

#### Pierre abrasive

Art. 096155

au lieu de CHF 32.00

**> CHF 27.00**

#### 6 Tampon d'essuyage,

inclus 3 feutres fibre de verre, lavables

Art. 096191

au lieu de CHF 45.00

**> CHF 38.00**

**Feutres de rechange en fibre de verres,** paquet de 15 pcs, lavables

Art. 096191.10

au lieu de CHF 52.00

**> CHF 44.00**



# Top Cream, la machine à fouetter idéale

## Crème & résultat au top

Avec la batteuse Top Cream, vous obtenez à chaque fois une texture de crème stable, légère et durable – idéale pour la crème (végétale), les bavarois, les mousses et bien plus encore. Grâce à son système de refroidissement intégré, la crème fouettée reste ferme et décorative pendant longtemps.

Cette machine séduit non seulement par ses performances exceptionnelles, mais aussi par sa facilité de nettoyage : elle se démonte aisément, et toutes les pièces importantes sont compatibles lave-vaisselle.

La Top Cream garantit un foisonnement maximal et une consistance homogène à chaque cycle – pour une efficacité et une qualité sans compromis. Parfaite pour tous ceux qui recherchent des résultats professionnels en cuisine.



**maint. 15% rabais**



### Batteuse Top Cream

Dimensions (L x P x H) :  
780 x 500 x 1110 mm  
Contenance crème liquide : 2 à 10 l  
Contenance de la cuve : 42 litres  
Puissance moteur : 230 V / 2000 W  
Poids : 150 kg  
**Art. 441092.002**

au lieu de CHF 26'210.00  
**➤ CHF 22'270.00**

### Batteuse Top Cream

Dimensions (L x P x H) :  
840 x 640 x 1110 mm  
Contenance crème liquide : 5-30 l  
Contenance de la cuve : 92 litres  
Puissance moteur : 230 V / 2000 W  
Poids : 162 kg  
**Art. 441092.004**

au lieu de CHF 29'910.00  
**➤ CHF 25'420.00**

## Pulvérisateurs pratiques

# La pulvérisation version pro

### Pulvérisateur Bazz 10

Simple, robuste et prêt à l'emploi en un rien de temps – idéal pour la pulvérisation d'œufs liquides. Cuve sous pression de 10 litres.

#### Équipement :

- Deux régulateurs de pression (liquide / pulvérisation)
- Sans châssis (en option)
- Kit de tuyaux avec détenteur, manomètre et pistolet de pulvérisation

**Art. 441084.007**

au lieu de CHF 2'970.00  
**➤ CHF 2'520.00**



### Pulvérisateur Bazz 50

Équipé d'un compresseur intégré. Il suffit de brancher l'appareil sur le secteur – et la pulvérisation peut commencer. Idéal pour les œufs liquides et les glaçages.

#### Équipement :

- Modèle stationnaire sur table (châssis en option)
- Entièrement en acier inoxydable et composants anticorrosion
- Structure robuste
- Réglages séparés pour la pression du liquide et de l'air
- Aucun raccordement externe à de l'air comprimé nécessaire

**Art. 441084.005**

au lieu de CHF 8'720.00  
**➤ CHF 7'410.00**



Pétrin à deux bras

## Miss Baker ProXL

Les modèles Miss Baker Pro ne se contentent pas d'attirer l'attention, ils donnent également d'excellents résultats pour la fabrication de produits à base de pâte levée, de pains fortement hydratés, de pâtes de base pour pizzas, focaccia ou brioches, de pâtes brisées, feuilletées ou aux œufs, ainsi que pour le rafraîchissement du levain. La machine dispose de bras extensibles qui permettent un nettoyage facile après le pétrissage. La Miss Baker Pro est équipée d'un canal de communication sans fil Bluetooth. Cette technologie permet de communiquer avec n'importe quel smartphone équipé du système d'exploitation Android™ ou iOS®.

### Miss Baker ProXL

- Dimensions : (L x P x H)
- 380 x 540 x 530 mm
- Capacité maximale de pâte : 9 kg
- Raccordement :
- 230 V / 50 Hz / 500 W
- Poids : 39 kg

Prix promotionnel dès CHF 2'930.00

### Miss Baker Pro

- Dimensions : (L x P x H)
- 340 x 510 x 490 mm
- Capacité maximale de pâte : 4,5 kg
- Raccordement :
- 230 V / 50 Hz / 500 W
- Poids : 36 kg

Prix promotionnel dès CHF 2'730.00

Disponible en versions **inox**, **blanc** ou **rouge**.



**maint. 15% rabais**

Pas d'adhérence, pas de froissement

## Découpe précise en toute simplicité



### Dévidoir pro. Wrapmaster 3000

Dimensions: (L x P x H)

384 x 155 x 145 mm

Art. 099509

au lieu de CHF 55.00

**CHF 46.50**

### Dévidoir pro. Wrapmaster 4500

Dimensions: (L x P x H)

520 x 155 x 145 mm

Art. 099500

au lieu de CHF 60.00

**CHF 51.00**

### Wrapmaster film alimentaire 300 mm

3 rouleaux de 300 m

Art. 099511

au lieu de CHF 38.00

**CHF 32.00**

### Wrapmaster film alimentaire 450 mm

3 rouleaux de 300 m

Art. 099508

au lieu de CHF 54.00

**CHF 45.50**

- Utilisation simple et rapide
- Choix exact de la longueur de coupe souhaitée
- Coupe précise et propre du film alimentaire
- Lame de sécurité
- Réduction du gaspillage
- Couvercle verrouillable pour protection contre les vapeurs de cuisson
- Lavable au lave-vaisselle jusqu'à +90 °C



# Agissent en silence, discrètement et sont hygiéniques

## Les désinsectiseurs de PestWest

Avec un appareil muni d'une feuille collante PestWest, les insectes restent collés sur la surface gluante et les appareils peuvent même être utilisés dans des zones sensibles. Les appareils n'ont pas de grille d'électrocution, ils agissent en silence, discrètement et sont hygiéniques. Ils capturent des insectes de toutes tailles, même les plus petites espèces telles que les moucheron.



**maint. 20% rabais**

### 2 Chameleon® Vega

Un appareil élégant et ultraplat, associé à une construction en acier inoxydable ou en acier laqué blanc permet une installation dans la majorité des environnements. Les tubes UVA T5 à haute efficacité énergétique et écologiques sont alimentés par un ballast électronique de pointe, ce qui réduit la consommation d'énergie. Entretien simple et rapide garanti.

- Dimensions: (L x P x H) 575 x 40 x 300 mm
- Raccordement: 230 V
- Poids: 3.2 kg
- Zone d'attraction: 150 m<sup>2</sup>
- Starter: aucun (par le ballast électronique, sans starter)
- Tubes: 3 x 14 Watt T5 PestWest Quantum®

**Art. 091076** au lieu de CHF 490.00  
inox **› CHF 392.00**

### 1 Chameleon® 1x2

Appareil mural attractif et ultraplat, compact et discret, idéal pour une utilisation dans des zones de préparation alimentaire. Deux tubes UV 15 Watt Quantum avec bouclier de protection breveté Reflectobakt® assurent une capture efficace des insectes.

- Dimensions: (L x P x H) 485 x 65 x 315 mm
- Raccordement: 230 V
- Poids: 4.3 kg
- Zone d'attraction: 70 m<sup>2</sup>
- Starter: 2 x FS22
- Tubes: 2 x 15 Watt PestWest Quantum®

**Art. 091070**  
blanc au lieu de CHF 310.00  
**› CHF 248.00**

**Art. 091071**  
inox au lieu de CHF 390.00  
**› CHF 312.00**



## Accessoires

**Art. 091082**  
Emballage  
de 6 pièces  
pour 1 et 2

**› CHF 33.00**

### Plaques collantes

Le design svelte et les boucliers de protection Reflectobakt® protègent les plaques de glu de l'effet de dessèchement dû aux rayons UV. Les plaques collantes de glu peuvent être positionnées près des tubes, ce qui permet d'augmenter la capture des insectes.

### Tubes Quatum

Haute sûreté, avec gainage en résine FEB et rétention des bris de verre, correspond à la norme standard NE 61549, garantit une émission UVA maximum.

**Art. 091080** – Tubes 15 Watt Quantum BG pour 1

**› CHF 13.00**

**Art. 091081** – Tubes 14 Watt Quantum BG pour 2

**› CHF 14.00**

Prix sans montage



## Boîtes ouvertes en un tour de main

# Manivelle légère

### 1 Ouvre-boîtes Weisser manuel

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

Art. 015833

au lieu de CHF 150.00

➤ **CHF 127.00**

### 2 Ouvre-boîtes Weisser en acier inoxydable

Pour ouvrir aisément les boîtes rondes, ovale ou de forme angulaire, jusqu'à 40 cm de hauteur et jusqu'à 10 kg. Acier inoxydable, renforcé spécialement. Longueur: 450 mm, Plaque de base: (L x P x H) 100 x 280 x 4 mm.

Art. 091807

au lieu de CHF 620.00

➤ **CHF 527.00**



*maint. 15% rabais*

## Travail plein d'entrain avec nos fouets à main

# Maniables, efficaces et robustes

### 1 Fouet à main avec manche en Exoglass

Résistant jusqu'à 220 °C, fils en acier inoxydable

Art. 098197 fil Ø: 1.5 mm, long. totale: 250 mm au lieu de CHF 17.00 ➤ **CHF 14.45**

Art. 098198 fil Ø: 2 mm, long. totale: 300 mm au lieu de CHF 21.00 ➤ **CHF 17.85**

Art. 098199 fil Ø: 2 mm, long. totale: 350 mm au lieu de CHF 23.00 ➤ **CHF 19.55**

Art. 098200 fil Ø: 2 mm, long. totale: 400 mm au lieu de CHF 24.00 ➤ **CHF 20.40**

Art. 098202 fil Ø: 2 mm, long. totale: 500 mm au lieu de CHF 38.00 ➤ **CHF 32.30**

### 2 Fouet à main avec manche en alu anodisé

Manche coloré, fils en acier inoxydable

Art. 098088 Draht Ø: 1.6 mm, Totallänge: 280 mm statt CHF 22.00 ➤ **CHF 18.70**

Art. 098090 Draht Ø: 1.6 mm, Totallänge: 320 mm statt CHF 25.00 ➤ **CHF 21.25**

Art. 098092 Draht Ø: 1.6 mm, Totallänge: 350 mm statt CHF 28.00 ➤ **CHF 23.80**

Art. 015797 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 250 mm statt CHF 21.00 ➤ **CHF 17.85**

Art. 015800 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 280 mm statt CHF 22.00 ➤ **CHF 18.70**

Art. 015801 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 320 mm statt CHF 25.00 ➤ **CHF 21.25**

Art. 015802 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 350 mm statt CHF 25.00 ➤ **CHF 21.25**

Art. 015803 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 380 mm statt CHF 26.00 ➤ **CHF 22.10**

Art. 015804 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 420 mm statt CHF 27.00 ➤ **CHF 22.95**

Art. 015805 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 500 mm statt CHF 29.00 ➤ **CHF 24.65**

Art. 015806 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 600 mm statt CHF 37.00 ➤ **CHF 31.45**

Art. 015807 Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 700 mm statt CHF 39.00 ➤ **CHF 33.15**

*maint. 15% rabais*



Des auxiliaires infatigables

# Des mixeurs de toutes les grandeurs et puissances

maint. 15% rabais

- Mixeurs plongeurs polyvalents pour professionnels, dotés d'un moteur puissant et avec une vitesse variable
- Les poignées spéciales assurent un travail sans fatigue, boîtier du moteur en plastique
- Tube, cloche et couteau en inox
- Pour le nettoyage: couteau et cloche facilement démontables
- Raccordement: 230 V

## 1 Mixeur plongeur CMP 250 VV

Profond. de pénétration 250 mm  
0.27 kW. Art. 096211  
au lieu de CHF 550.00

› CHF 467.00

## 1 Mixeur plongeur CMP 300 VV

Profond. de pénétration 300 mm  
0.3 kW. Art. 096212  
au lieu de CHF 620.00

› CHF 527.00

## 1 Mixeur plongeur CMP 350 VV

Profond. de pénétration 350 mm  
0.35 kW. Art. 096213  
au lieu de CHF 690.00

› CHF 586.00



## 2 Mixeur plongeur

**MP 350 Combi** – Mixer et fouet  
Profond. de pénétration 350 mm  
0.44 kW. Art. 096217  
au lieu de CHF 1'125.00

› CHF 956.00

## 2 Mixeur plongeur MP 450

**Combi** – Mixer et fouet  
Profond. de pénétration 450 mm  
0.5 kW. Art. 096218  
au lieu de CHF 1'205.00

› CHF 1'024.00

## 5 Mixeur plongeur MP 350

**Ultra TP**, Longueur : 35 cm,  
poignée amovible, 9500 U/min,  
440 W, 230 V, Art. 096383  
au lieu de CHF 760.00

› CHF 646.00

## 6 Mixeur plongeur MP 800

**Turbo TP**, Longueur : 35 cm,  
1000 W, 230 V, Art. 096359  
au lieu de CHF 1'435.00

› CHF 1'219.00

## 4 Mixeur plongeur MP 800

**Turbo**, Profond. de pénétration  
740 mm, 1 kW. Art. 096238  
au lieu de CHF 1'585.00

› CHF 1'347.00

## 3 Mixeur plongeur MP 350 VV

Profond. de pénétration 350 mm  
0.4 kW. Art. 096232  
au lieu de CHF 765.00

› CHF 650.00

## 3 Mixeur plongeur MP 550

Profond. de pénétration 550 mm  
0.76 kW. Art. 096222  
au lieu de CHF 1'145.00

› CHF 973.00

## 3 Mixeur plongeur MP 450 VV

Profond. de pénétration 450 mm  
0.45 kW. Art. 096233  
au lieu de CHF 855.00

› CHF 726.00

## 3 Mixeur plongeur MP 600

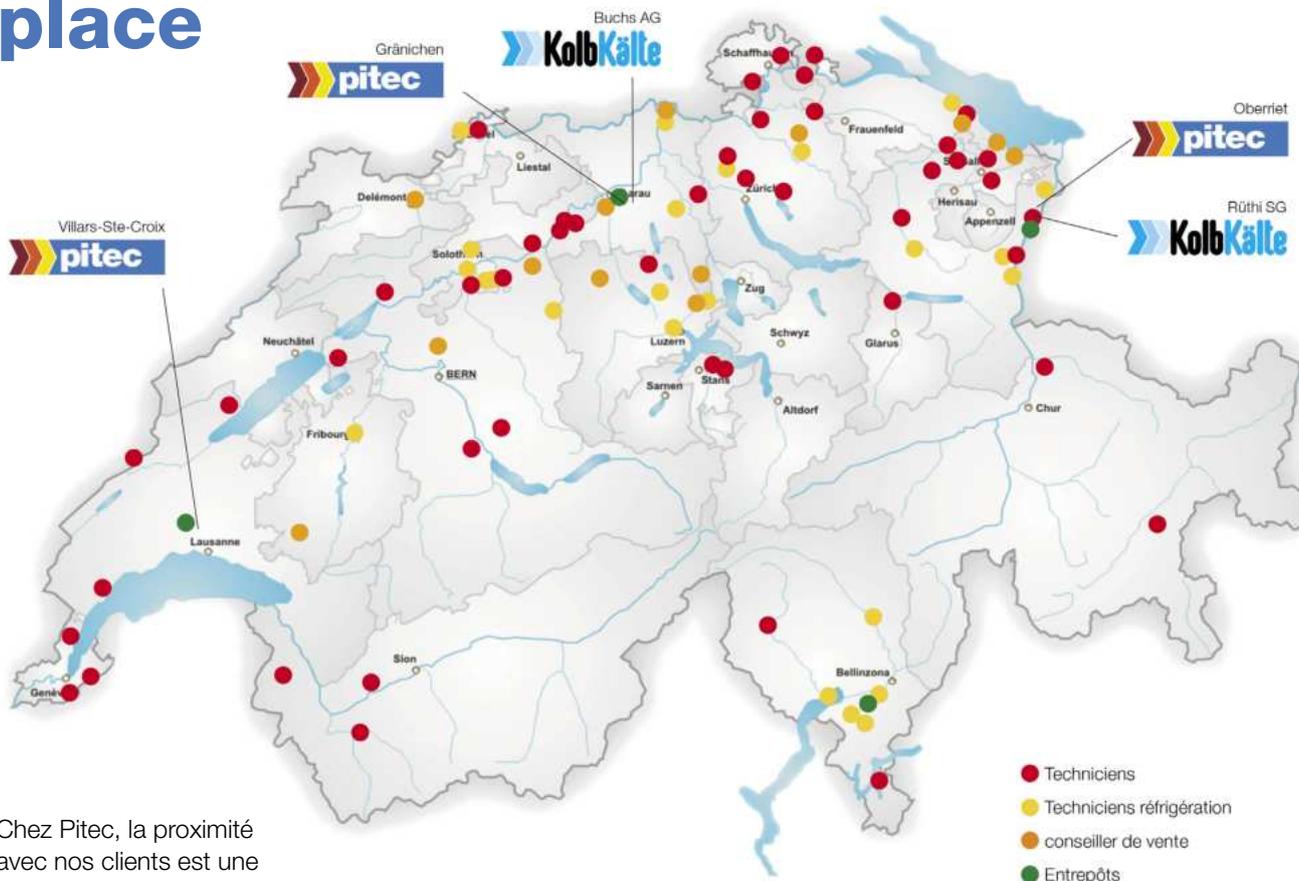
Profond. de pénétration 600 mm  
0.85 kW. Art. 096237  
au lieu de CHF 1'330.00

› CHF 1'130.00



Conseils et expertise pour votre succès

# Votre partenaire de confiance sur place



Chez Pitec, la proximité avec nos clients est une priorité. Grâce à nos conseils complets et à notre expertise technique, nous accompagnons nos clients dans toute la Suisse – de l'idée initiale jusqu'à l'utilisation quotidienne de leurs installations. Nos conseillers commerciaux connaissent parfaitement les exigences spécifiques des secteurs de la boulangerie et de la gastronomie et sont toujours à vos côtés pour vous conseiller et vous assister. En tant que partenaire fiable, nous proposons des solutions sur mesure, adaptées à vos besoins, pour optimiser vos processus de production. Que vous soyez une petite boulangerie, une grande unité de production ou un établissement gastronomique, nous sommes là où vous avez besoin de nous.

## Conseillers en gastronomie

### Thomas Baumgartner

Responsable Vente directe  
Tél. 079 660 50 11  
tbaumgartner@pitec.ch



### Leandro Kräuchi

ZH  
Tél. 079 672 42 12  
lkraeuchi@pitec.ch



### Pascal Daven

GE, NE, VD  
Tél. 076 830 43 67  
pdaven@pitec.ch



### Alfred Eberhardt

SG, AI/AR, TG, SH, GR  
Tél. 076 376 06 34  
aeberhardt@pitec.ch



### Domenico De Luca

VS, FR, JU, BE, SO, TI  
Tél. 079 255 19 49  
ddeluca@pitec.ch



### Stephan Mösli

Chef de produit restauration  
Tél. 076 410 99 45  
smoesli@pitec.ch



### Samir Farag

AG, LU, OW/NW, UR,  
ZG, SZ, BS/BL, GL  
Tél. 079 948 79 51  
sfarag@pitec.ch



## Conseillère pour vos glaces

### Ramona Haltiner

Responsable produits glaces  
Tél. 076 307 35 80  
rhaltiner@pitec.ch





De la planification à l'installation, jusqu'à la maintenance – avec machines de prêt en cas d'urgence et aide au déménagement – nous assurons la continuité de votre activité.

## Un service complet sur lequel vous pouvez compter **Fiable et rapide à votre service**

Notre service ne s'arrête pas à la vente. Pitec vous propose une large gamme de prestations, allant d'un réseau de service couvrant tout le territoire à des solutions rapides pour chaque besoin. Grâce à nos appareils de prêt, vous restez productif même en cas de panne, et notre offre de machines d'occasion certifiées vous offre des alternatives économiques. Nos sites de service répartis dans toute la Suisse garantissent des temps de réaction courts et une assistance fiable – à tout moment et partout. Cela vous permet de maintenir vos machines en parfait état et de vous concentrer pleinement sur votre activité principale.

### Un service d'assistance sur lequel vous pouvez compter !

- Disponible 24/7
- Jour et nuit, y compris les samedis, dimanches et jours fériés
- Assistance pour toutes les machines, y compris celles d'autres fabricants
- Pièces de rechange essentielles toujours à bord
- Organisation rapide de machines et fours de prêt en cas de réparations complexes
- Continuité sans longues interruptions pour votre production
- Soutien rapide et fiable, à tout moment et où que vous soyez

### Conseillers en boulangerie-pâtisserie

#### Marc Riesen

Responsable technique  
de boulangerie  
Tél. 076 554 79 93  
mriesen@pitec.ch



#### Felice Pescatore

Key Account . TI, GR  
Tél. 079 648 98 43  
fpescatore@pitec.ch



#### Bernhard Wenger

BE, SO, BL/BS, VS (DE), AG  
Tél. 079 651 19 19  
bwenger@pitec.ch



#### Rafael Wotzko

SG, AI/AR, GL, GR, FL  
Tél. 076 377 99 76  
rwotzko@pitec.ch



#### Thierry Grand

VD, VS, FR, GE  
Tél. 079 623 33 01  
tgrand@pitec.ch



#### Fabio Wettstein

ZH, TG, SH  
Tél. 076 283 17 21  
fwettstein@pitec.ch



#### Mathieu Schaller

JU, NE  
Tél. 076 387 98 24  
mschaller@pitec.ch



#### Marcel Ammon

LU, ZG, SZ, NW, OW, UR  
Tél. 079 598 07 41  
mammon@pitec.ch



#### Flavio Dietrich

Key Account  
Tél. 071 763 82 40  
fdietrich@pitec.ch



#### Ramona Haltiner

Responsable produits  
Tél. 076 307 35 80  
rhaltiner@pitec.ch



#### Pitec – Numéros d'urgence :

Suisse orientale :  
0844 845 856

Suisse centrale :  
0844 845 857

Suisse romande :  
0844 845 858

Tessin :  
0844 845 859

Pitec AG  
CH-9463 Oberriet

[info@pitec.ch](mailto:info@pitec.ch)  
[www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)

Pitec AG Technique  
du froid - Construction  
d'installations  
CH-9464 Rüthi

[info@kolbkaelte.ch](mailto:info@kolbkaelte.ch)  
[www.kolbkaelte.ch](http://www.kolbkaelte.ch)

Professionnels dans chaque situation

# Des appareils micro-ondes



1



3

## Panasonic



2

**maint. 15% rabais**

**Autres modèles**  
disponibles dans l'e-shop

*De la catégorie gourmet (GN 1/1)*

### 3 Micro-ondes NE-1840

- Puissance thermique: 1800 watts (max.), 4 magnétrons
- 2 étages
- Ouverture de porte vers le bas
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures: (L x P x H): 650 x 526 x 417 mm
- Cavité: (L x P x H) 535 x 330 x 250 mm (convient pour GN 1/1)
- Capacité du four: 44 litres
- Raccordement: 230 V / 3.2 kW

**Art. 094263**

au lieu de CHF 3'750.00

**> CHF 3'185.00**

*De la catégorie 1000 watts*

### 1 Micro-ondes NE-1027

- Puissance thermique: 1000 watts (max.), 1 magnétron
- 1 étage
- Charnière de porte à gauche
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures: (L x P x H) 510 x 360 x 306 mm
- Cavité: (L x P x H) 330 x 330 x 200 mm
- Capacité du four: 22 litres
- Raccordement: 230 V / 1.49 kW

**Art. 094258**

au lieu de CHF 1'050.00

**> CHF 890.00**

*De la catégorie compactibilité*

### 2 Micro-ondes NE-1843

- Puissance thermique: 1800 watts (max.), 2 magnétrons
- 1 étage
- Charnière de porte à gauche
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures: (L x P x H) 422 x 508 x 337 mm
- Cavité: (L x P x H) 330 x 310 x 175 mm
- Capacité du four: 18 litres
- Raccordement: 230 V / 2.83 kW

**Art. 094260**

au lieu de CHF 2'250.00

**> CHF 1'910.00**

### 3 Micro-ondes NE-3240

- Puissance thermique: 3200 watts (max.), 4 magnétrons
- 2 étages
- Ouverture de porte vers le bas
- Habillage et cavité en acier inoxydable haute résistance, sole en céramique
- Commande manuelle
- Dimensions extérieures: (L x P x H): 650 x 526 x 471 mm
- Cavité: (L x P x H) 535 x 330 x 250 mm (convient pour GN 1/1)
- Capacité du four: 44 litres
- Raccordement: 400 V / 4.96 kW

**Art. 094265**

au lieu de CHF 4'850.00

**> CHF 4'120.00**

Plus de place, plus d'ordre, une meilleure vue d'ensemble

# Cette étagère exceptionnelle offre une grande place de rangement

## Fonctionnelle dans tous les détails

- Emplacement utilisé à presque 100 %
- Résistante à des températures de -40 à +80 °C
- Résistante à l'humidité
- Extensible à tout moment
- Répond aux exigences élevées

- en matière d'hygiène
- Particulièrement stable et résistante aux chocs
- Facile à entretenir
- Espace libre de 120 mm entre l'étagère et le sol

## Etagère de stockage

Matière plastique de haute qualité, 5 rayons, espace entre les rayons 400 mm, hauteur 1970 mm

### Art. 017975

Longueur x Largeur: 1000 x 500 mm  
au lieu de CHF 490.00 **CHF 392.00**

### Art. 017976

Longueur x Largeur: 1500 x 500 mm  
au lieu de CHF 730.00 **CHF 584.00**

### Art. 017977

Longueur x Largeur: 2000 x 500 mm  
au lieu de CHF 930.00 **CHF 744.00**

Capacité de charge de 200 kg par mètre et rayon, c'est-à-dire une tonne par étagère.

*Assemblage aisé, aucun outil nécessaire, juste emboîter, sans visser!*

*maint. 20% rabais*



## Claies de sol REA

- Pour entreposer des sacs de farine, des cartons, des cuves, etc.
- Evite le contact avec la saleté et l'humidité du sol
- En matière plastique de haute qualité, facile à entretenir
- Charge: 200 kg/mètre linéaire, hauteur 170 mm, surface de sol libre 120 mm
- Prête à être utilisée, aucun montage nécessaire
- Aussi livrable sur mesure selon votre surface de stockage disponible

*Disponible sur mesures ou en version mobile.*



### Art. 017991

Largeur x Profondeur: 1000 x 500 mm  
au lieu de CHF 80.00 **CHF 64.00**

### Art. 017992

Largeur x Profondeur: 1500 x 500 mm  
au lieu de CHF 120.00 **CHF 96.00**

### Art. 017993

Largeur x Profondeur: 2000 x 500 mm  
au lieu de CHF 160.00 **CHF 129.00**

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

*Commandé  
 aujourd'hui,  
 livré demain!*



[www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)

## Saviez-vous que...



- ... notre équipe réalise environ 15 interventions de réparation par semaine le week-end et de nuit ? Nous sommes à votre service 24h/24 et 7j/7 pour garantir le bon fonctionnement de vos installations !
- ... nous mettons en œuvre chaque année 20 projets intégrant des mesures d'économie d'énergie, comme la récupération de chaleur – des solutions durables qui vous permettent de réduire vos coûts énergétiques et de préserver l'environnement ?
- ... nous investissons environ 80 heures de formation continue par technicien et par an pour rester toujours à la pointe des connaissances ?

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](mailto:lbarbieri@pitec.ch)



[www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)

Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 30 juin 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](mailto:info@pitec.ch), [www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)

