

pitec occasions

Novembre-Décembre | 2025

Pétrin à spirale Plus 50

- Avec commande par ordinateur
- Pour env. 50 kg de pâte
- Cuve et bras pétrisseur en inox
- **Année de construction : 2021**
- Sans peinture

Dimensions : (L x P x H)
630 mm x 1176 mm x 1320 mm
Raccordement : 2.6 kW / 380 V / 16 Amp temporisé

Livraison: 2-4 semaines
Pitec prêt à fonctionner, Garantie : 6 mois

➤CHF 7'500.00

prêt à
fonctionner



Planétaire Kolb 20 lt

- Incl. 1 cuve inox 20 L, 3 fouets (un fin, un moyen et un gros)
- Support de cuve avec pédale au pied
- Plaque de base et support en inox
- Pieds en inox
- **Année de construction : 2022**

Dimensions : (L x P x H) 500 x 750 x 1400 mm
Raccordement : 400 V / 1.5 kW

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

➤CHF 10'500.00

prêt à
fonctionner



Pétrin : Spiramatic Plus E 120

- Pétrin à 2 vitesses
- Capacité de pâte : 3 à 120 kg
- Capacité de farine : 75 kg
- Machine avec capot anti-poussière
- **Incl. cuve de pétrissage supplémentaire (chariots cuve en inox pour les deux)**
- **Année de construction : 2022**

Dimensions : (L x P x H)
1018 x 1607 x 1380 / 1939 mm
Raccordement :
8.2 kW / 400 V / 25 Amp temporisé

Livraison: 2-4 semaines
Pitec prêt à fonctionner, Garantie : 6 mois

➤CHF 18'950.00

prêt à
fonctionner



Refroidisseur d'eau KWC 75

- Fluide frigorigène R-513A
- Conforme à toutes les exigences d'hygiène
- Incl. support mural en inox
- **Année de construction : 2022**

Dimensions : (L x P x H)
650 x 665 x 1070 mm
Raccordement : 230 V

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

➤CHF 6'600.00

prêt à
fonctionner



Pétrin : Spiramatic Easy Plus 80E

- 2-80 kg de pâte
- Commande par ordinateur avec 50 programmes
- Connexion USB incluse
- Cuve sortante
- Chariot de cuve laqué
- Verrouillage hydraulique de la cuve
- **Année de construction : 2022**

Dimensions : (L x P x H) 930 x 1455 x 1532 / 1960 mm
Raccordement : 400 V / 50 Hz / 4.6 kW / 25 A temporisé

Livraison: 2-4 semaines
Pitec prêt à fonctionner, Garantie : 6 mois

➤CHF 14'500.00

prêt à
fonctionner



Broyeuse à un cylindre Artech WD-3001

- Trémie en plastique sécurisée par grille de protection électrique
- Largeur du cylindre 300 mm
- Machine mobile
- Accessoires : produit de nettoyage conforme aux prescriptions SUVA
- Commande : Disjoncteur moteur, marche / arrêt

Raccordement : 400 V / 1.5 kW
Dimensions : (L x P x H)
870 x 530 x 1350 mm

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

➤CHF 8'500.00

prêt à
fonctionner



Super conditions et encore plus d'infos...

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

Ramona Haltiner
Product Management
Technique de boulangerie

Tél: 071 763 81 72
Mobile: 076 307 35 80
E-Mail: rhaltiner@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

Novembre-Décembre | 2025

Planifiez et prévoyez!

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

Diviseuse-bouleuse König Mini-Rex Multi AB

- Poids réglable : 11,5 – 330 g
- Jusqu'à 20 pâtons/min., réglage continu
- Production sur 1 rangée / 2 rangées ou 3 rangées possible
- Convoyeur de sortie relevable, avec rouleau coupe-pâte
- Machine sur support en acier inox muni de roulettes
- 1 jeu d'outils incl.

Dimensions: (L x P x H) 1790 x 660 x 1800 mm
Raccordement: 400 V / 0,75 kW
Poids: 300 kg
Art. 419044.A

›CHF 45'110.00

machines de démo

Image symbolique



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

Image symbolique

machines de démo



Batteur planétaire Varimixer AR40 VL-1, laqué, manuel

- Incl. 1 cuve avec 3 outils et élévation de cuve électrique
- Racleurs automatiques pour cuve de 40 L et 40/20 L, en acier inoxydable avec bande en nylon
- Hachoir à viande 70 mm avec bac en plastique, incl. disques de 4,5 mm et 2 mm
- Réduction à 20 L avec cuve correspondante, jeu d'outils et cuve inox avec détection intégrée

Dimensions : (L x P x H) 570 x 912 x 1470 mm
Raccordement : 400 V / 50 Hz / 1.1 kW
Poids : env. 265 kg
Art. 414503.A100

›CHF 12'510.00

Image symbolique

machines de démo



Four Wiesheu Minimat 43 S

- Charnières de porte à gauche
- Ouverture manuelle de la porte
- Commande Comfort avec 32 programmes de cuisson
- Avec raccordement d'eau direct
- Pour 3 plaques 350 x 440 mm
- Nettoyage aisé

Dimensions : (L x P x H) 600 x 700 x 550 mm
Raccordement d'eau : ¾", min. 2 / max. 3 bar
Raccordement: 230 V / 3,1 kW / 16 a, Poids: 43 kg
Art. 425958.A001

›CHF 2'000.00

Image symbolique

machines de démo



Divers articles à prix réduit

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

Four Wiesheu EBO 64 M Exkl

- Avec hotte à condensation 64 incluse
- 3 niveaux, hauteur de sole : 195 mm, commande Exclusive
- Chambre de pousse GS 64 M incl. 2 supports, commande Classic

Dimensions : (L x P x H) 930 x 980 x 1915 mm
Température ambiante : +10 à +35 °C
Raccordement : 3x CEE16 / 2x 230 V
Pression d'eau : 2 – 6 bar, Poids : 471 kg
Art. 425483.002

›CHF 20'350.00

machines de démo



Pétrin Escher MR 120 Professional

- Capacité de pâte : 2,5–80 kg
- Commande électromécanique
- Deux minuteries, deux vitesses
- Cuve extractible
- Locage hydraulique du bol à cône®

Capacité en farine : 75 kg
Poids total : 1160 kg
Raccordement : 400 V / 50 Hz / 7 kW / 20 A temporisé
Dimensions : (L x P x H) 940 x 1175 x 1920 mm
Art. 411428.A

›CHF 25'500.00

Image symbolique

machines de démo



Super conditions et encore plus d'infos...

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

Ramona Haltiner
Product Management
Technique de boulangerie

Tél: 071 763 81 72
Mobile: 076 307 35 80
E-Mail: rhaltiner@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
Tél. 021 632 94 94
Fax 021 632 94 99
info@pitec.ch
www.pitec.ch

machines de démo

