



# pitec actuel

Juillet-Août | 2024



*maint. 15% rabais*

Absolument tendance :

## **New York Rolls & Croissant Cubes**

Prêts pour une aventure boulangère savoureuse et toute simple ? Les moules inox pour Croissant Cubes et New York Rolls sont la nouvelle tendance dans les fournils. Fonctionnels, pratiques, avec une touche de modernité. Découvrez nos moules de qualité et laissez libre cours à votre créativité !

Apprenez-en davantage en page 2/3



Une diversité avec  
une plus-value

Chère cliente, cher client,

Depuis quelque temps, les New York Rolls font fureur dans les réseaux sociaux. Avec les moules variés de Matelato (p. 2), carrés ou ronds, vous posez avec des Croissant Cubes et des New York Rolls des accents accrocheurs dans votre vitrine. Le jeune restaurateur Gilles Varone propose dans son restaurant du même nom au centre de Savièse une expérience gastronomique raffinée hors du commun (p. 22). Avec les petites machines spéciales de Carpigiani (p. 12) et les accessoires appropriés (p. 13), toute entreprise peut fabriquer aisément ses propres glaces. Vous offrez ainsi à vos clients une expérience gourmande et une réelle plus-value. Un conseil à propos de la réfrigération : veillez à une maintenance en temps utile de vos installations de froid afin de prévenir les pannes. La haute saison commence !

Pour le transport de plats ainsi que pour les stocker, les maintenir à chaud et les réchauffer, B.Protherm (p. 14) propose des solutions fiables en termes d'hygiène, de sécurité de la température et de qualité des plats, et garantit un déroulement rapide et sans faille des opérations. Travaillez de façon diversifiée et avec une bonne efficacité énergétique avec le cuiseur à crème de De Danieli (p. 20) : en pâtisserie, réalisez des crèmes, des confitures ou des farces pour tartes aux noix, et faites fondre du sucre. Dans la restauration, le cuiseur permet de préparer de la polenta, du risotto ou des sauces. Tout nouveau dans notre gamme, le Robot Coupe combiné en p. 5 est un robot de cuisine multifonction pour le hachage, l'émulsion, le pétrissage, le râpage et la coupe.

Et pour finir, je suis très heureuse que notre nouvelle boutique en ligne soit si bien accueillie.

Bien à vous,



Thomas Baumgartner  
Responsable Vente directe



*L'écartement  
entre les moules  
assure une cuisson  
et une coloration  
régulières des  
créations en pâte  
feuilletée, brioches  
ou gâteaux.*

### 1 Mini Cylindre 5

- Dimensions attelage : (L x P x H) 392 x 75 x 70 mm
- Moule composé de 5 portions – taille des produits Ø 60 / h 60 mm
- Capacité : 170 ml x 5
- Avec bande Teflon 385 x 63 mm
- Production recommandée pour plateaux 600 x 400 mm : 25 unités

**Art. 092529**

au lieu de CHF 92.00  
**› CHF 78.20**

### 2 Mini Cylindre

- Dimensions du moule : (L x P x H) 84 x 62 x 66 mm
- Taille des produits Ø 60 / h 60 mm
- Capacité : 170 ml

**Art. 092530**

au lieu de CHF 20.00  
**› CHF 17.00**

## New York Rolls & Croissant Cubes

# Des délices sublimement créatifs

Enthousiasmez vos clients avec des créations exceptionnelles et irrésistibles ! Il n'y a pas de limite à votre inventivité : essayez les farces et les décors les plus divers. Nos moules de qualité en acier inoxydable vous y aident. Ils sont parfaits pour réaliser des produits géométriques.

Pour pâte feuilletée, brioches, gâteaux aux pruneaux, pain, choux ou gâteaux divers – les moules fonctionnels et pratiques ont été développés en coopération avec le célèbre pâtissier Frank Haasnoot. Comme moules individuels ou moules à cinq compartiments pour une productivité élevée – vous serez conquis.

- Utilisation : de -60 °C à + 230 °C
- Entretien aisé, lavables au lave-vaisselle

Le maître pâtissier Frank Haasnoot montre comment les modèles de la ligne Geometric fonctionnent dans la pratique.

Visionnez la vidéo sur Instagram :



Un délice gourmand devient viral : grâce à TikTok & Cie, pratiquement tout le monde les connaît – les New York Rolls et Croissant Cubes très tendance.



#### 4 Mini Cubò

- Dimensions du moule : (L x P x H) 82 x 62 x 65 mm
- Taille des produits 60 x 60 x 60 mm
- Capacité : 220 ml

Art. 092526

au lieu de CHF 20.00

**> CHF 17.00**

#### 4 Medium Cubò

- Dimensions du moule : (L x P x H) 96,6 x 71 x 76 mm
- Taille des produits 70 x 70 x 70 mm
- Capacité : 340 ml

Art. 092527

au lieu de CHF 24.00

**> CHF 20.40**

#### 4 Cubò

- Dimensions attelage : (L x P x H) 103 x 83 x 86 mm
- Taille des produits 80 x 80 x 80 mm
- Capacité : 510 ml
- Production recommandée pour plateaux 600 x 400 mm : 20 unités

Art. 092528

au lieu de CHF 36.00

**> CHF 30.60**

#### 3 Mini Cubò 5

- Dimensions attelage : (L x P x H) 392 x 75 x 70 mm
- Moule composé de 5 portions – taille des produits 60 x 60 x 60 mm
- Capacité : 220 ml x 5
- Avec bande Teflon 385 x 63 mm
- Production recommandée pour plateaux 600 x 400 mm : 25 unités

Art. 092525

au lieu de CHF 92.00

**> CHF 78.20**



Renseignements complémentaires et inscription :

- Création de décors attrayants
- Élaboration de recettes inspirantes
- Réalisation de New York Rolls et de Croissant Cubes
- Découverte de possibilités de présentation enthousiasmantes



*Richemont*

## New York Rolls & Croissant Cubes

**Cours d'une demi-journée**

à l'école professionnelle  
Richemont, Lucerne

**Mardi 17 septembre 2024**

12h30 à 15h00

Pétrin à deux bras

## Miss Baker ProXL

Également disponible  
en exécutions **Blanc**  
ou **Rouge**.

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

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

Art. 411172

au lieu de CHF 3'880.00

**> CHF 3'290.00**

*maint. 15% rabais*



Professionnels dans chaque situation

# Des appareils micro-ondes



1

## Panasonic



2



3

**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**

Solution pratique « 4 en 1 »

# Robot Coupe : l'auxiliaire de cuisine indispensable



Robot de cuisine multifonction compact à utiliser comme cutter ou coupe-légumes. Bloc moteur en inox, moteur asynchrone performant pour une utilisation intensive et fiable, arbre d'entraînement en inox. Cuve cutter en inox avec poignée ergonomique, couteau fond de cuve lisse pour travailler de petites comme de grandes quantités. Accessoire coupe-légumes avec 2 goulottes : goulotte demi-lune 1,6 litres et goulotte cylindrique Ø 58 mm. Emploi et nettoyage aisés. Également disponible sur demande avec divers disques de coupe et/ou kit extracteur de jus composé d'un presse-coulis et d'un presse-agrumes. Les disques ne sont pas compris dans la livraison.

## 1 Robot Coupe combiné cutter et coupe-légumes R 402

- Capacité du cutter : 4,5 litres
- Vitesse : 750 - 1500 tours/minute
- Dimensions : (L×P×H)  
320 x 305 x 590 mm
- Puissance / raccordement :  
750 W / 400 V
- Poids : 21 kg

Art. 094605

au lieu de CHF 2'955.00

**CHF 2'510.00**



**maint. 15% rabais**

2 Kit extracteur de jus pour Robot Coupe R 402 = 4 appareils en 1 composé d'un presse-coulis et d'un presse-agrumes, pour la préparation de coulis et de jus d'agrumes.

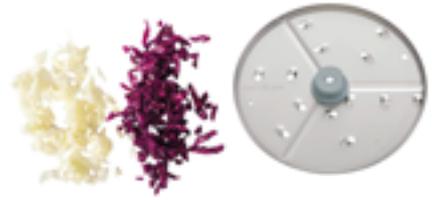
Art. 094833

au lieu de CHF 468.00

**CHF 395.00**

## Couteaux fond de cuve

Pour travailler de petites comme de grandes quantités. Disponibles en option : couteau cranté pour le pétrissage et le broyage / couteau denté pour le hachage d'herbes et d'épices.



## Accessoires

Vaste choix de disques et jeux de disques, couteau cranté et couteau denté disponibles sur demande.



Mobiles, flexibles et polyvalents

# Les auxiliaires de travail idéaux pour pétrir et laminer la pâte



## Laminoir Rondo

Garantit un laminage précis et rapide de votre pâte.

- Laminoir pour espace restreint
- Modèle de table
- Encombrement en position de travail: (L×P) 1550×1040 mm
- Vitesse du tapis: 50 cm / sec.
- Ecartement des cylindres de 0,3 à 30 mm
- Largeur des tapis: 475 mm
- Raccordement: 400 V / 0.5 kW

**Art. 426280**

Prix d'action  
**> CHF 8'480.00**

## Pétrin IRIS 30

Pétrissage parfait, également pour les petites quantités avec cette machine professionnelle adaptée à tous les types de pâtes, telles que les pâtes à pain, pizza, tresse, etc.

- Pétrin compact pour des quantités de 2 à 25 kg
- 2 vitesses et 2 minuteriers
- Dimensions: (L×P×H) 765×665×1190 mm
- Raccordement: 400 V / 1.3 kW
- Poids: 200 kg

**Art. 411430**

Prix d'action  
**> CHF 5'700.00**

**maint. 15% rabais**

Ne laissez rien à désirer

# Idéale pour les pâtes hydratées à longue fermentation

## Diviseuse NV Swiss II 10/20

- Division pièces: 10/20
- Division grandeur: 100×100 mm, 100×200 mm
- Profondeur de volume: 100 mm
- Poids maximal: 22 kg  
Poids minimal: 2 kg
- La gamme de poids varie de 100 à 2'200 grammes
- La chambre de division agrandie de 50 % permet de diviser des pâtes à longue fermentation
- La pression variable permet une division optimale comme si elle était effectuée manuellement
- Le couvercle en acier inox avec revêtement nylon empêche la pâte de coller
- Moteur plus puissant
- Deux poignées solides et en même temps une protection contre les collisions dans l'utilisation

Art. 420041.030

au lieu de CHF 18'220.00

➤ **CHF 14'720.00\***

Prix en cas de retour de l'ancienne diviseuse

➤ **CHF 15'480.00\*\***

Prix avec 15% de rabais

Top!



Offre de reprise

CHF 3'500.00 pour votre ancien\*  
appareil à la commande d'un nouveau ou  
15% de rabais\*\* sur un achat sans reprise.



## Le façonnage Super Major

Compacte, performante et particulièrement avantageuse – tels sont les grands avantages de la SUPER MAJOR de BONGARD. Elle vous permet de réaliser des pains de sils, sandwiches, bretzels, tresses, pains allongés ainsi que des baguettes de manière rapide et précise.

La machine correspond aux nouvelles normes de sécurité, elle est facile à nettoyer et nécessite peu d'entretien.

## Le façonnage Super Major

Dimensions: (L×P×H)

1010×800×690 mm

Raccordement: 400 V / 0.55 kW

Poids: 132 kg

Art. 427024

au lieu de CHF 9'290.00

➤ **CHF 7'890.00**

## Support adapté

en inox, amovible

Art. 427024.001

au lieu de CHF 930.00

➤ **CHF 790.00**

maint. 15% rabais

# 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. 091075

blanc

au lieu de CHF 380.00  
**> CHF 304.00**

#### Art. 091076

inox

au lieu de CHF 490.00  
**> 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 12.00**

Art. 091081 – Tubes 14 Watt Quantum BG pour 2

**> CHF 14.00**





Couteaux personnalisables  
avec inscription sur demande !

maint. 15% rabais

#### Pochette de couteaux équipée

Pochette de couteaux avec 15  
couteaux et outils Victorinox

Art. 091036

au lieu de CHF 485.00

➤ CHF 412.00

#### Jeu complet

Ensemble comprenant un sac à  
dos de cuisine de qualité supé-  
rieure et une pochette de couteaux  
équipée

Art. 091035

au lieu de CHF 565.00

➤ CHF 480.00

Pour le transport simple et pratique

## Sac à dos de cuisine

Le nouveau sac à dos de cuisine Victorinox avec pochette  
de couteaux est pratique et de grande qualité. Les cuisiniers,  
formateurs de cuisiniers et apprentis cuisiniers qui  
doivent également transporter d'autres équipements tels  
qu'un ordinateur portable, des ustensiles de travail, des  
livres, etc., apprécieront cette nouveauté innovante.



Action E-shop  
25% rabais

Si vous COMMANDEZ EN LIGNE  
avec le code **fit4future** vous bénéficiez  
de 10 % supplémentaires sur cet article  
– donc d'un **rabais de 25 %**

Étiqueteuses Meto Expert

## Encore améliorées

Bénéficiez avec Meto  
Expert des propriétés de  
qualité éprouvées de la  
ligne Meto Eagle, telles  
que le design ergonomique  
et la qualité d'impression  
constante – et en outre des

**améliorations pour  
une manipulation plus  
aisée et une robustesse  
accrue.**

Construction robuste,  
utilisation agréable,  
changement propre et  
aisé du rouleau encreur,  
changement aisé des  
étiquettes.

**Des étiquettes  
mieux protégées**  
force de fermeture  
50 %\* supérieure du  
compartiment à rouleau

**Réduction  
des ruptures  
de la poignée**  
poignées  
30 %\* plus stables

**Réduction des  
ruptures du clapet**  
avant 40 %\* plus stable

**Plaine vue sur l'arête de  
décolage** grâce au clapet  
avant transparent

\*par rapport au modèle précédent

#### Étiqueteuse Meto Expert S 826 1 ligne

Dimensions des étiquettes :  
26 x 12 mm

Positions d'impression : 8

Livraison avec rouleau encreur  
et rouleau d'étiquettes en place

Art. 096336

au lieu de CHF 360.00

➤ CHF 306.00

maint. 15% rabais

Kolb Kälte – pionniers du froid en boulangerie

# Technique du froid de qualité supérieure



Depuis plus de 35 ans, nous produisons des installations de réfrigération, de congélation, de fermentation et de surgélation rapide pour permettre aux boulangeries et aux pâtisseries de réaliser des produits au plus haut niveau. Nous avons été l'un des premiers fournisseurs dans ce domaine, et nos longues décennies d'expérience dans d'innombrables projets font de nous le leader dans le secteur de la boulangerie.

Notre spécialisation est votre avantage : vous obtenez une installation sur mesure, de qualité exceptionnelle, avec un suivi complet

Forts de notre savoir solidement fondé et spécifique à la boulangerie, nous étudions votre processus de production jusque dans les moindres détails afin de trouver la solution idéale pour votre entreprise. Dans nos projets, nous vous accompagnons dès le départ, et sommes à votre disposition 24 heures sur 24 pour des interventions SAV. Afin que vous puissiez réaliser des produits de qualité supérieure pour vos clients.

Informations supplémentaires et nombreuses références : [www.kolbkaelte.ch](http://www.kolbkaelte.ch)

## 5 raisons

du succès avec la technique du froid

- 1 Meilleure qualité des produits grâce à des processus reproductibles, des arômes plus intenses et une conservation plus longue de la fraîcheur grâce à la longue maturation
- 2 Optimisation du processus dans le fournil grâce à un stockage stable des pâtons et à la réduction du travail de nuit
- 3 Plus facile à digérer grâce à une maturation lente en douceur
- 4 Ready to bake: plus grande disponibilité des produits de boulangerie dans le fournil et les magasins et cuisson immédiate des pâtons
- 5 Durabilité grâce au refroidissement avec le CO2 comme réfrigérant naturel et à la réutilisation de l'énergie grâce à la récupération de chaleur

## « Repousser de plus en plus la production dans la journée »



Avec beaucoup de cœur à l'ouvrage et de passion, le couple d'entrepreneurs Rahel et Roger Wichser gère avec succès la boulangerie-pâtisserie Thurbeck à Wattwil. Lors du déménagement dans des locaux plus vastes en 2023, le système breveté PATT de Kolb Kälte a été mis en service. « PATT nous offre davantage de flexibilité. Nous nous rapprochons ainsi de plus en plus de notre objectif, qui est de repousser la production plus avant dans la journée », révèle Roger Wichser. « Notre surface de congélation à elle seule occupe environ 100 mètres carrés. »



Vous trouverez un rapport détaillé en ligne dans notre blog.

Service froid rapide sur la totalité du territoire

# Les avantages du service après-vente Kolb Kälte

Notre équipe de maintenance et de montage, composée de spécialistes extrêmement qualifiés, veille à ce que votre fournil bénéficie toujours d'un refroidissement parfait. Maintenance régulière ou intervention en cas de besoin – notre équipe est à votre disposition à tout moment.

- 1 **Sécurité de fonctionnement maximale grâce à la certification officielle CE.**
- 2 **Économies d'énergie et réduction des frais d'électricité.**
- 3 **Solutions globales pour une efficacité énergétique maximale.**



## Maintenance pour une sécurité de fonctionnement maximale

Un refroidissement fiable est essentiel – pour vous et donc tout particulièrement pour nous. Une sécurité maximale contre les pannes et donc un risque minimal sont rendus possibles par une maintenance régulière. Les faibles coûts de vérification sont récupérés par les économies d'énergie. En outre, un entretien régulier augmente la sécurité de fonctionnement et réduit les éventuels frais de réparation. Chaque entreprise est différente et il en va de même pour la sollicitation de ses installations frigorifiques. Nous proposons une solution de maintenance sur mesure pour chaque besoin

## Un service rapide sur la totalité du territoire

Nous proposons un réseau SAV sur la totalité du territoire avec de nombreux techniciens expérimentés de longue date, et le développons en permanence. Grâce à notre personnel extrêmement qualifié, à la disponibilité rapide de pièces de rechange et à notre télésurveillance, nous sommes rapides, flexibles et fiables. Pour une **prévention maximale des pannes et un minimum de risque**, nous recommandons la combinaison d'un contrat de maintenance et de la télésurveillance – le duo parfait pour votre succès.



Vous pouvez joindre notre permanence SAV 24 heures sur 24.  
Tél. +41 62 834 02 60



*Les nouvelles armoires de congélation n'ont pas seulement belle allure.*

## « Nous économisons 3000 kWh d'électricité par mois »

Toni's Treffpunkt est un magasin de quartier très apprécié à Aarau, et fait partie du réseau « Treffpunkt Detaillisten ». Ses armoires de congélation avaient fini par faire leur temps. « Je voulais un partenaire régional, et me suis donc adressé à Kolb Kälte. Dès la première rencontre, nous nous sommes bien entendus sur le plan humain, et le courant est passé », raconte Toni Rast. Le projet s'est déroulé sans heurt, et l'ensemble a non seulement beaucoup d'allure, mais est aussi rentable. « Avec nos nouvelles armoires de congélation, nous économisons environ 3000 kWh de frais d'électricité par mois – c'est vraiment beaucoup ! » Ce sont notamment les connaissances spécialisées et la prise en compte individuelle des souhaits et des besoins du client qui ont convaincu l'entrepreneur d'aborder également son prochain projet avec Kolb Kälte. « En juillet, nous allons encore remplacer l'ensemble du rayon laitages et les meubles pour la viande. » Pour en savoir plus sur Toni's Treffpunkt : <https://www.treffpunkt-detaillisten.ch/laeden/tonis-treffpunkt/>



Toni Rast

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.



## Les glaces dans la restauration

- Pourquoi une boule de glace de la turbine a-t-elle un autre goût (meilleur) que celle d'un Pacojet ?
- Quels ingrédients et quelles étapes de travail ont une influence positive essentielle sur la qualité ?
- Pourquoi pouvez-vous fabriquer d'autres produits encore avec la même machine ?

Notre cours spécial glaces répondra à toutes ces questions. Pour en savoir plus, cliquez sur ce code QR.



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



# De la portionneuse à glace au seau à eau Petit matériel pour glaces

**maint. 15% rabais**



## 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 38.00**

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

## Réfractomètre

Haute définition, pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimée en % Brix. Température de référence 20 °C, température d'échantillon 40 °C maximum. Longueur 150 mm, Ø 40 mm, poids 145 g. Livré avec étui rigide.

**Art. 017448**

au lieu de CHF 195.00  
**>CHF 165.00**



## Mesure graduée, matière synthétique

Polypropylène, incassable et indéformable, résistant aux acides, graduation par 100 ml

1 litre, Ø: 115 mm  
Hauteur: 170 mm

**Art. 015000**

au lieu de CHF 4.00  
**>CHF 3.40**

2 litre, Ø: 150 mm  
Hauteur: 210 mm

**Art. 015001**

au lieu de CHF 8.00  
**>CHF 6.80**

3 litre, Ø: 170 mm  
Hauteur: 240 mm

**Art. 098184**

au lieu de CHF 10.00  
**>CHF 8.50**

5 litre, Ø: 205 mm  
Hauteur: 270 mm

**Art. 015002**

au lieu de CHF 15.00  
**>CHF 12.75**

## Commande en ligne

Vous trouverez nos accessoires pour glaces dans l'e-shop sur [www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)  
**En promotion maintenant !**

## Réfractomètre digital

Grand écran à double affichage, Opération facile avec quelques touches, Résultats rapides et précis à la seconde, Zone de mesure en acier inoxydable : petite quantité nécessaire, Etalonnage en 1 étape avec de l'eau distillée ou déminéralisée, boîtier étanche

**Art. 017446**

au lieu de CHF 260.00  
**>CHF 220.00**



## Seau à eau

Graduation par litres, conique avec cercle au fond, acier inoxydable

Contenance: 15 L  
Hauteur: 320 mm

**Art. 015010**

au lieu de CHF 115.00  
**>CHF 97.50**

## Spatule portionneuse à glace

Longueur totale 250 mm, pelle en acier inoxydable

Couleur: jaune

**Art. 091719**

au lieu de CHF 9.00  
**>CHF 7.50**



Également disponible en blanc, rouge, bleu ou vert.



## 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**



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.



## Blancotherm 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**

## 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*

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 BPT E 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**

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

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

Art. 095520

au lieu de CHF 5'600.00  
**› CHF 4'760.00**



Take Away – plus important que jamais

# Flexeserve Zone garde des mets au chaud

Les clients veulent des plats à emporter visuellement attrayants, avec un goût et une texture comme fraîchement cuits. Ils s'attendent à une offre étendue de produits chauds qui couvre tout le spectre des repas journaliers.

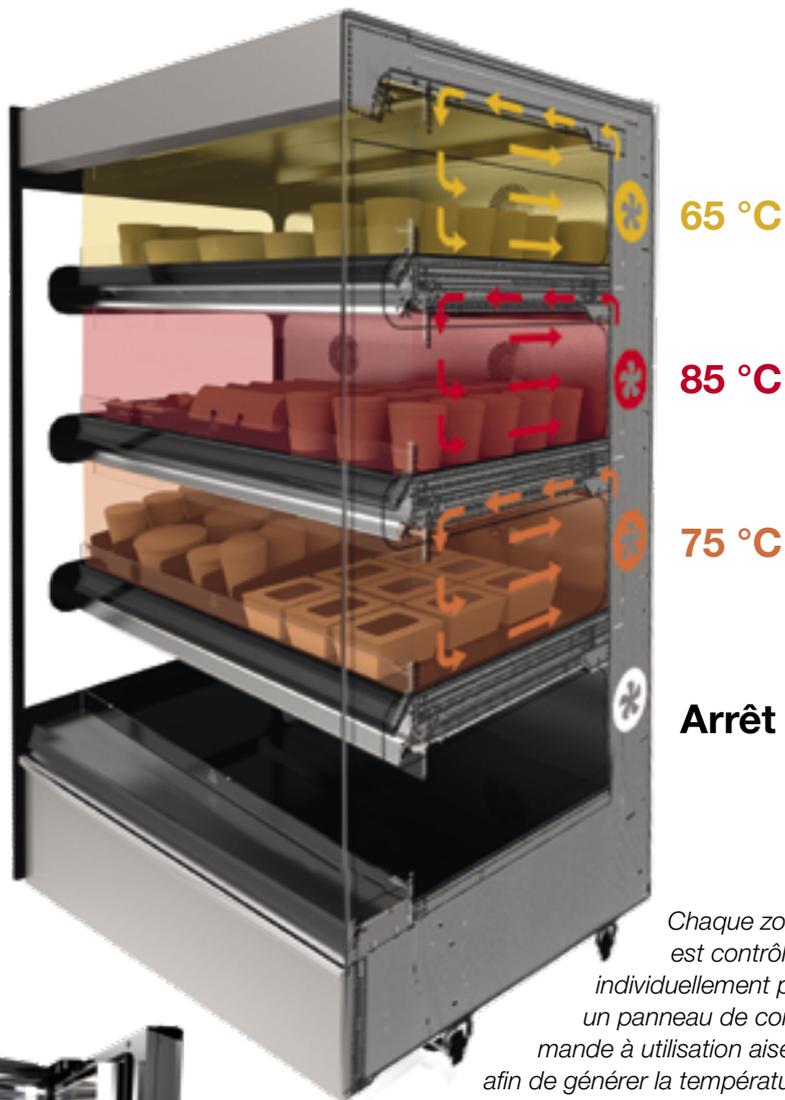
La philosophie derrière Flexeserve Zone® est de pouvoir présenter dans une vitrine des plats chauds de manière flexible. Cette possibilité existe grâce à la technologie de la circulation d'air brevetée, qui permet de garder vos produits au chaud plus longtemps pour les offrir à vos clients dans un état parfait.

## Les avantages en un coup d'oeil

- Garder au chaud
- Convient pour tous les repas journaliers
- Efficacité énergétique
- Prolongation de la conservation
- Différentes zones de température
- Meilleure présentation en vitrine
- Sécurité et peu d'entretien nécessaire

Ce qui rend Flexeserve Zone® incomparable ?

Découvrez-le ici :



Chaque zone est contrôlée individuellement par un panneau de commande à utilisation aisée, afin de générer la température idéale pour votre gamme de produits.

Consommation d'énergie réduite de

**30%** par rapport aux autres appareils sur le marché !

## Modèles disponibles:

- de table ou sur pieds
- de 2 à 5 zones
- de 400 à 1000 mm de largeur
- de forme droite ou voûtée
- 2 et 3 zones avec ouverture à l'arrière pour effectuer le remplissage

**Intéressé?**

Contactez votre conseiller de vente.



# Un système pour toutes les exigences

## Bien pesé !

Top!

### Table de pesage manuel selon les désirs du client

Pour un pesage plus rapide : sur 4 roulettes en plastique montées sur roulements à billes, le chariot avec votre balance glisse aisément sur toute la longueur de la table. La surface d'appui de la balance fait 400 x 340 mm. Les silos pour petits composants permettent un stockage hygiénique et pratique des ingrédients. Adaptés directement sur le plan de travail ou dotés d'une fixation pour montage mural, les silos conviennent à tous types d'ingrédients. Disponibles en deux hauteurs et largeurs, ils peuvent être combinés à volonté. Grâce aux façades transparentes, le contenu peut être identifié plus rapidement.



**maint. 20% rabais**  
sur tout l'assortiment Kosta  
Table de travail/table de pesée

### Table de pesage

La table de pesage KOSTA est disponible en de nombreuses longueurs, jusqu'à 4000 mm maximum.



### Table combinée

Combinaison comprenant une table de travail avec 4 tiroirs, 2 portes coulissantes avec Softclose et protection contre le coincement des doigts ou portes à double battant, ainsi que des silos pour petits composants en diverses variantes.



### Silos pour petits composants

Stockage hygiénique et pratique des ingrédients. Adaptable directement sur le plan de travail ou avec fixation pour montage mural. Les étagères murales sont disponibles en toute longueur voulue, fixes ou réglables en hauteur.



### Chariots sous comptoir

Les chariots à farine, avec ou sans cloisons de séparation, sont idéaux pour stocker des farines spéciales sous la table de pesage manuel. En complément, il y a également un chariot porte-sacs assorti pour transporter les sacs de farine de l'entrepôt à la table de pesage.





Atollspeed pour tous les goûts: les plaisirs épicés ou sucrés, végétariens ou carnés!

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 micro-ondes, 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.



maint. 15% rabais



Autres accessoires pour Atollspeed avec maintenant 15 % de rabais dans notre nouvelle boutique en ligne

### Spécifications techniques:

- Dim. extérieures: (L×P×H) 445×687×570 mm
- Chambre de cuisson: (L×P×H) 317×311×170 mm
- Raccordement: 230 V / 16 A / 3,3 kW
- Poids: 65 kg
- **Nouveau: avec connexion réseau et personnalisable avec vos propres logos et images**
- **Nouveau: mode veille programmable**
- **Nouveau: filtre à air en acier chromé (convient au lave-vaisselle)**

**Atollspeed 300 H Plus**  
argent Art. 425983

Prix action  
» CHF 7'050.00

**Atollspeed 300 HB Plus**  
noir Art. 425983.100

Prix action  
» CHF 7'180.00

# Entretien avec Igor Schwager, directeur SAV Pitec

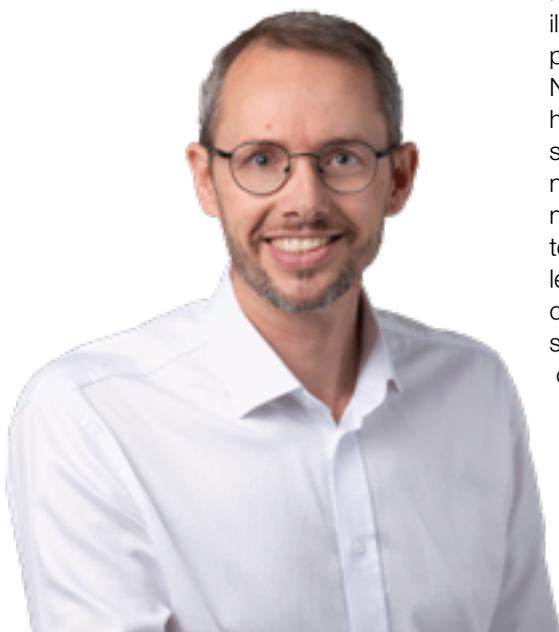
## Qu'y a-t-il de nouveau dans notre service après-vente ?



**Depuis le 1er janvier 2022, Igor Schwager dirige le service après-vente Pitec. Quelles améliorations ont pu être obtenues au cours des derniers mois et des dernières années, qu'est-ce qui est prévu pour l'avenir – et, ce qui importe avant tout – qu'est-ce que cela apporte à nos clients ? Nous avons demandé à Igor Schwager de nous accorder un entretien.**

*Pitec : Tu jouis de longues années d'expérience dans le service après-vente. Chez Pitec, tu t'es fixé comme objectif d'accroître la satisfaction des clients et de développer la qualité des prestations. Quels ont été tes succès au cours des derniers mois ?*

Igor Schwager (IS) : Au cours des deux années et demie passées, nous avons mis en œuvre de nombreuses mesures pour offrir à nos clients un service encore meilleur. En investissant dans les technologies numériques telles que la réalité virtuelle et la vidéophonie, nous avons amélioré notre support



*Igor Schwager est depuis 2022 directeur SAV chez Pitec.*

technique. En outre, nous avons agrandi notre équipe avec 14 nouveaux techniciens, de façon à pouvoir réagir plus promptement aux demandes des clients. Des documentations techniques numériques sont à présent disponibles pour tout technicien, ce qui accroît l'efficacité et permet de résoudre les problèmes plus rapidement. Avec notre nouvelle plateforme de communication et le système numérique de gestion de la documentation, nous pouvons répondre plus vite et plus précisément aux besoins de nos clients. Toutes ces mesures contribuent à satisfaire les attentes de nos clients, et même à les dépasser.

*Pitec : Qu'est-ce que les clients attendent de nous ?*

IS : Nos clients attendent des solutions rapides et fiables, surtout en cas d'urgence. Avec notre grand stock de pièces détachées, qui comprend plus de 300 000 pièces, nous pouvons réagir de façon flexible et à court terme aux goulots d'étranglement. Plus de 11 000 appels au cours de l'année passée montrent combien il est important pour nos clients de pouvoir nous joindre personnellement. Nous sommes à leur disposition 24 heures sur 24. Quatre techniciens sont également prêts à intervenir la nuit et pendant le week-end. Grâce à nos courtes voies de concertation interne et à l'étroite collaboration entre les services, nous sommes en mesure d'agir de façon rapide et agile. Qu'il s'agisse de planification, d'assistance-conseil, d'un déménagement ou d'un cas d'urgence tel qu'un incendie – nos clients peuvent toujours compter sur nous.

*Pitec : Quelle est l'importante que tu apportes à un échange avec le client ?*

IS : Le contact direct avec nos clients est essentiel. Des par-



*Possibilités internes de formation pour nos techniciens : la Pitec Academy.*

tenariats de longue date nous aident à améliorer sans cesse nos prestations. Nous visons à optimiser en permanence notre offre SAV.

La formation continue constitue ici un aspect important. Nous avons réalisé plus de 700 jours de formation sur le terrain, et organisé 250 journées de formation chez différents producteurs. Notre nouvelle Pitec Academy, à laquelle nous avons consacré des investissements considérables, propose des salles de cours spéciales où nous pouvons nous entraîner sur les appareils de divers fabricants. Nous veillons ainsi à ce que nos techniciens soient parfaitement formés pour maîtriser les exigences complexes posées par les machines modernes.

*Pitec : À quoi les clients peuvent-ils s'attendre pour l'avenir ?*

IS : Nous avons pour objectif de toujours pouvoir proposer une solution aux clients, même s'ils n'ont pas de contrat avec nous ou ont acheté leur machine ailleurs. Nous travaillons continuellement à simplifier nos processus et à optimiser l'emploi des systèmes numériques. Ceci facilite l'échange entre nous et nos clients, et rend la collaboration plus efficace et plus efficace.

*Pitec : Merci beaucoup, Igor, pour cet aperçu et cet entretien.*

IS : Avec plaisir.

# Les commentaires positifs des clients nous font toujours plaisir « **Le service s'est beaucoup amélioré** »

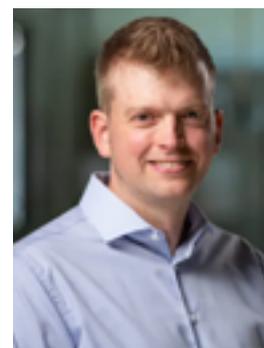
Nous sommes très heureux que nos clients constatent chaque jour les effets positifs de nos importants investissements dans le domaine du service au cours des dernières années. De nombreuses améliorations ont été mises en œuvre, ce qui a permis d'augmenter considérablement la qualité du service et la satisfaction des clients. L'utilisation de technologies modernes et l'élargissement de notre équipe nous permettent de répondre plus rapidement et plus efficacement aux demandes de nos clients. Notre engagement se reflète dans l'optimisation continue de nos processus et dans la formation continue intensive de nos techniciens. Tout cela contribue non seulement à répondre aux attentes élevées de nos clients, mais aussi à les dépasser.



« Votre service s'est beaucoup amélioré », a récemment déclaré Nico Linnenbürger de Reinhard AG, responsable de la production et membre de la direction. Son feedback positif peut également être justifié : « La compétence des nouveaux techniciens est démontrée par les travaux de maintenance et de réparation qui ont été effectués ces derniers mois. Les techniciens sont parfaitement préparés, disposent du matériel nécessaire et font preuve de professionnalisme à tous les niveaux. Les travaux sont également réalisés avec la meilleure qualité possible. Les discussions et les rendez-vous nécessaires sont pris à temps et de manière fiable. Nous remercions pour les améliorations apportées dans tous les domaines et sommes heureux de pouvoir à nouveau compter entièrement sur la collaboration compétente et partenariale avec Pitec-Service après deux années parfois un peu difficiles. »



<https://reinhard.swiss/>



Nico Linnenbürger

## Aperçus du SAV au quotidien



### Schneider's Davos

Le palier de la cuve du pétrin Spiramatic a été remplacé dans le cadre de travaux de maintenance sur place. Au cours des quatre dernières années, le client n'a signalé aucune défaillance de cette machine. Nous sommes convaincus qu'il pourra à présent travailler quelques années de plus encore avec ce pétrin qui a déjà plus de 30 ans.



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



## Efficacité et rapidité **Service de réparation**

### Pitec SA

Oberfeldstr. 13, 5722 Gränichen  
Tel. 062 855 05 50  
E-Mail: lbarbieri@pitec.ch

### Öffnungszeiten:

du lundi au vendredi  
08:00 – 11:30 h  
13:30 – 16:30 h



Pour les crèmes et les sauces faites soi-même

# Le cuiseur parfait pour la pâtisserie, boulangerie et gastronomie



La particularité de cet appareil est son récipient à 3 parois en acier inoxydable de haute qualité (bain-marie) chauffé à l'huile. L'huile chaude réfractaire veille à la transmission d'une chaleur douce. Un thermostat électronique surveille la température. Le mélangeur-batteur à 2 vitesses, intégré travaille de manière régulière et garantit un réchauffement optimal de vos produits.



## Les domaines d'utilisation essentiels:

### dans la boulangerie et la pâtisserie

- Crèmes
- Confitures et marmelades
- Fondre le sucre
- Farce pour tourte aux noix
- Crèmes à la vanille

### dans la gastronomie

- Sauce béchamel
- Polenta
- Risotto
- Glaces
- Sauces liées
- Velouté



**maint. 15% rabais**



#### Cuisneur à crème C302 EI

Capacité: 24 Liter  
Puissance de chauffage: 3.75 kW  
Dimensions (H×L×P):  
1360×740×700 mm  
**Art. 429055**

au lieu de CHF 10'080.00  
**> CHF 8'560.00**

#### Cuisneur à crème C502 EI

Capacité: 38 Liter  
Puissance de chauffage: 5.4 kW  
Dimensions (H×L×P):  
1360×740×760 mm  
**Art. 429057**

au lieu de CHF 10'360.00  
**> CHF 8'800.00**

#### Cuisneur à crème C602 EI

Capacité: 45 Liter  
Puissance de chauffage: 6 kW  
Dimensions (H×L×P):  
1360×740×760 mm  
**Art. 429056**

au lieu de CHF 10'610.00  
**> CHF 9'010.00**

# Friteuse et friteuse automatique

## La tentation d'une douceur



### Friteuse WP Riehle Fettboy

La friteuse mobile Fettboy Digital comme modèle de table convient parfaitement pour les petites quantités ou pour une utilisation sur les marchés.



#### Données techniques

- Dimensions: (L x P x H)  
750 x 1250 x 250 mm  
(1080 mm avec support)
- Quantité de remplissage:  
env. 17 litres
- Raccordement:  
400 V / 5 kW / 7.3 A
- Poids: 35 kg

Art. 443265

au lieu de CHF 4'310.00

**CHF 3'870.00**

(sans support)

#### Les avantages

- Appareil supplémentaire pour les petites quantités
- Idéal pour la friture exposée
- Commande de chauffage digitale et affichage de la température de consigne et de la température réelle
- 2 paniers de cuisson plats et couvercle amovible incl.
- Amovible comme modèle de table et/ou sur socle avec support mobile en option

**maint. 10% rabais**

### Friteuse automatique WP Riehle L2000 A

Avec ses nombreuses variations, la friteuse à beignets L2000 A offre une multitude de possibilités pour personnaliser votre production. Vous avez le choix entre différentes tailles (36, 48 ou 60 produits) selon le débit horaire souhaité. La friteuse L2000 A peut également être équipée d'un espace de fermentation. Cette combinaison est idéalement utilisée dans la production principale.



#### Avantages :

- Couvercle de volume à fermeture hermétique WP Riehle pour un plus grand volume des produits à poids égal de pâte
- Plus grande durée de vie utile de la graisse grâce au chauffage cadencé
- Faible consommation d'énergie et température constante grâce au chauffage direct à l'huile
- Faible absorption de graisse grâce à la température constante même lors du retournement
- Commande par ordinateur avec 10 programmes, pour une qualité constante
- Le mode automatique libère du temps de travail pendant le processus de cuisson

#### Données techniques taille 36

- Dimensions: (L x P x H)  
1600 x 990 mm
- Capacité de graisse : 34 l / 31 kg
- Puissance du chauffage : 6 kW
- Puissance du chauffage de l'espace de fermentation : 0,95 kW
- Alimentation de la friteuse :  
400 V / 50 Hz / 16 A
- Poids : 156 kg

Art. 443266.100

au lieu de CHF 25'540.00

**CHF 22'980.00**

**Intéressé?**

Contactez votre conseiller de vente.



*Un duo de choc : le célèbre chef valaisan Gilles Varone (à droite) et le conseiller de vente Pitec Mathieu Schaller*

## Restaurant Gilles Varone

# Rencontre avec un jeune chef étoilé

Gilles Varone, chef étoilé au Guide Michelin, a ouvert il y a quelques mois son nouveau restaurant où il propose un concept inédit aux convives venus savourer sa cuisine gastronomique dans le village de Savièse. Pour concrétiser ce projet unique en Suisse romande, il a pu compter sur les services de Pitec pour lui recommander certains produits des plus adaptés à ses besoins.

Gilles Varone est un jeune chef ambitieux. Après un apprentissage de cuisinier à la Clinique romande de réadaptation SUVA à Sion, il s'envole pour l'Angleterre où il effectuera tout d'abord un séjour linguistique d'un peu plus de trois mois à Brighton. Ne souhaitant pas rentrer en Suisse au terme de son séjour, il décide de chercher du travail dans le monde de la gastronomie à Londres. Son manque d'expérience a rendu ses recherches difficiles : « Peu de monde voulait m'ouvrir ses portes mais je n'ai pas baissé les bras et c'est finalement dans les cuisines londoniennes du chef suisse Anton Mosimann que j'ai pu commencer à travailler. » Il est resté un an et demi chez le très réputé chef suisse connu pour avoir cuisiné à de nombreuses reprises pour la famille royale britannique.

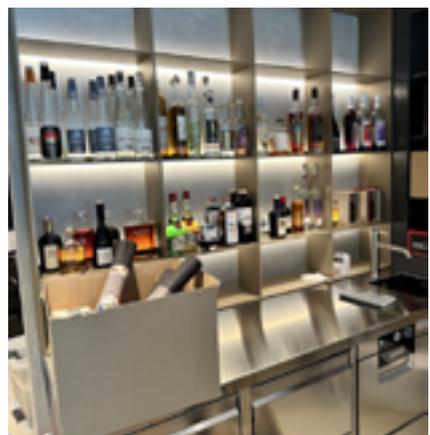
A la recherche d'établissements encore plus poussés dans la haute gastronomie, il a continué son parcours chez Petrus by Gordon Ramsay, restaurant 1 étoile au Guide Michelin, puis il a visé encore plus haut en rejoignant la brigade de Claude Bosi, 2 étoiles au Guide Michelin. Ces différentes expériences ont été un véritable tremplin pour Gilles Varone et lui ont permis de se développer beaucoup plus rapidement qu'en Suisse : « J'avais 19 ans quand je suis parti, j'ai donc grandi plus vite en maturité et ai développé de nombreuses compétences, comme la rigueur et la

discipline. Travailler comme sous-chef à 25 ans, ce n'est pas rien ».

Puis le Covid est passé par là et a ramené Gilles Varone et son épouse Letizia en Suisse pour quelques temps : « C'est durant cette période que nous avons eu le déclic de vouloir rentrer en Valais où nous avons grandi et d'ouvrir notre propre restaurant. » Après un retour d'un an dans la capitale anglaise une fois les restrictions liées au coronavirus assouplies, ils rentrent définitivement s'installer en Suisse en octobre 2021 et ouvrent quelques mois plus



Top!



tard un restaurant au cœur du village de Chandolin dans la commune de Savièse. Moins de deux ans plus tard, ils quittent ce lieu pour s'établir dans le village de Savièse-même et c'est un tout nouveau concept, qui n'existe encore nulle part ailleurs en Romandie, que Gilles Varone propose : « Nous avons créé une cuisine 100% ouverte sur la salle. Il n'y a aucune barrière entre les cuisiniers et les convives. Lorsque j'étais dans la brigade de Gordon Ramsay, nous avions une table de convives en cuisine où nous allions présenter les plats. J'ai adoré ce concept et ai voulu le reproduire dans mon restaurant. La période covid pendant laquelle j'ai travaillé pendant quelques temps comme chef à domicile en Suisse m'apportait aussi ce contact direct avec les hôtes que j'ai voulu privilégier dans mon restaurant. »

Pour réaliser le restaurant de ses rêves, le chef a fait appel aux services de Pitec : « Pitec est réputé pour la qualité de son matériel et l'un des conseillers techniques de l'entreprise, Mathieu Schaller, mon conseiller de vente chez Pitec, est une personne très dynamique, qualité essentielle pour moi lorsque je collabore avec quelqu'un. J'aime que les choses avancent et que ça ne traîne pas. » Pour équiper son établissement, Gilles Varone a fait confiance à Pitec pour tout ce qui est liaisons du froid avec l'installation notamment des chambres froides et tables froides ainsi que d'une cellule de

refroidissement rapide. Il a aussi choisi divers appareils comme une machine à glace ou un batteur crème. Après quelques semaines d'utilisation, le chef se dit content du matériel : Après 2 mois de travail et d'utilisation, le chef se dit très satisfait et content du matériels. « Nous avons un très bon suivi et l'entreprise Pitec est toujours à l'écoute, et est très réactive en cas de questions, ou pour passer une commande de petits matériels. »

Gilles Varone, c'est un chef qui casse un peu les codes, comme il le dit lui-même : « Avec mon équipe, nous amenons un côté moderne à la gastronomie. Beaucoup de gens nous disent que ce qu'on fait apporte énormément au Valais. » Son équipe, il l'a d'ailleurs recrutée via son réseau londonien, raison pour laquelle vous entendrez la brigade parler anglais si vous vous rendez un jour dans son restaurant. Un autre aspect essentiel dans la cuisine de Gilles Varone est l'aspect durable et local : « On travaille avec notre environnement et les produits de la région uniquement. » Chaque mardi est d'ailleurs synonyme de jour de la cueillette lors de laquelle le chef et quelques membres de l'équipe partent récolter de nombreux produits qui agrémenteront les plats proposés par le restaurant, comme des bourgeons d'ail des ours, des pives fraîches ou encore du myosotis. Nul doute que Gilles Varone n'a pas encore fini de nous surprendre. <https://gillesvarone.ch/>

Texte : Anaëlle Deschenaux

Top!



## Un atelier pratique très applaudi **Préparation et utilisation parfaite du levain**

En mai, on a réalisé à la boulangerie Burkhard à Lyss un atelier intensif et très informatif sur le levain, proposant des aperçus théoriques et pratiques de l'univers du levain. L'atelier a suscité un vif écho, et a réuni 17 participantes et participants s'intéressant à la qualité et à la diversité du levain.

Marcel Ammon de Levure Suisse a animé l'atelier et présenté différentes méthodes pour améliorer la qualité grâce à l'emploi du levain en liaison avec une technique de refroidissement moderne. Dans la première partie théorique, il a exposé les bases du levain, y compris sa fabrication et ses multiples possibilités d'emploi. Dans la partie pratique, les participantes et participants ont ensuite découvert la production de diverses variétés de pains, dont des pains d'épeautre et des pains de campagne sans levain, ainsi que des baguettes avec du levain et de la levure. Ils ont également bénéficié d'une démonstration de la préparation de l'eau de levain et de la production mécanique du levain. Le fermenteur à levain Jac Tradilevain a enthousiasmé par son utilisation simple et la qualité constante du levain, assurée par la gestion précise de la température par le système de refroidissement intégré.

Dans la partie pratique de l'atelier, les pains ont été cuits dans des fours à huile thermique Heuft, puis dégustés à l'apéritif. La visite du nouveau site de production construit en 2019, guidée par Daniel Burkhard, était particulièrement impressionnante. L'échange animé entre collègues a donné naissance à beaucoup d'idées neuves et à un dialogue stimulant sur l'avenir du travail avec le levain en boulangerie. Nous remercions vivement toutes les personnes impliquées pour cette journée passionnante !



Davantage de photos



**Intéressé?**

Contactez votre  
conseiller de vente.

Pétrin avec une qualité industrielle

# Un malaxage et un pétrissage corrects sont la base de la qualité de vos produits

## Pétrin à spirale Escher MR

- Machine avec cuve amovible
- Pétrissage idéal pour une quantité de pâte de 10 à 500 kg
- Fonctionnement très silencieux et convivial grâce à une possible extension de l'écran tactile
- Processus de pétrissage silencieux et sûr garanti grâce au système breveté de verrouillage et d'entraînement du cône
- Différents modèles de 80 à 500 kg de capacité de pâte



## Pétrin Escher MW

- Les temps de pétrissage peuvent être considérablement réduites, ce qui entraîne un volume de production horaire plus élevé
- Solution parfaite pour les pâtes à forte teneur en eau
- Mélange rapide et uniforme de tous les ingrédients
- Convient à tous les types de pâte
- Convient également pour la production de masse
- Avec système breveté de verrouillage et d'entraînement du cône
- Machine avec cuve amovible
- Différents modèles de 120 à 400 kg de capacité de pâte



### Verrouillage du cône

Le système breveté de verrouillage et d'entraînement de la cuve conique d'Escher Mixer garantit un entraînement de la cuve sans usure et sans glissement.

## Élévateur de cuve Escher ESBL

- Versions: déchargement sur table ou dans un entonnoir de portionnement
- Pour soulever et incliner n'importe quelle cuve de pétrissage
- Avec fonction de rotation de la cuve comprenant un grattoir pour un déchargement propre et à 100% de la pâte
- Basculeurs semi-automatiques ou entièrement automatiques (levage – déchargement – abaissement) avec grille de protection pour la zone de travail
- Interfaces avec entonnoirs de portionnement ou autres lignes possibles



# Solutions pratiques

## Évacuation aisée des déchets

### Poubelle StepOn

- Contenance: 87 litres
- Dimensions: (L x P x H) 500 x 410 x 825 mm
- La StepOn est réalisée en matière synthétique robuste
- Les différentes couleurs facilitent le triage des déchets
- La pédale laisse les mains libres lors de l'élimination des déchets
- Les déchets sont couverts grâce au couvercle rabattant hermétique et ne dégagent ainsi pas d'odeurs
- La poubelle correspond à la norme HACCP

**Art. 099410**

blanc

**Art. 099411**

beige

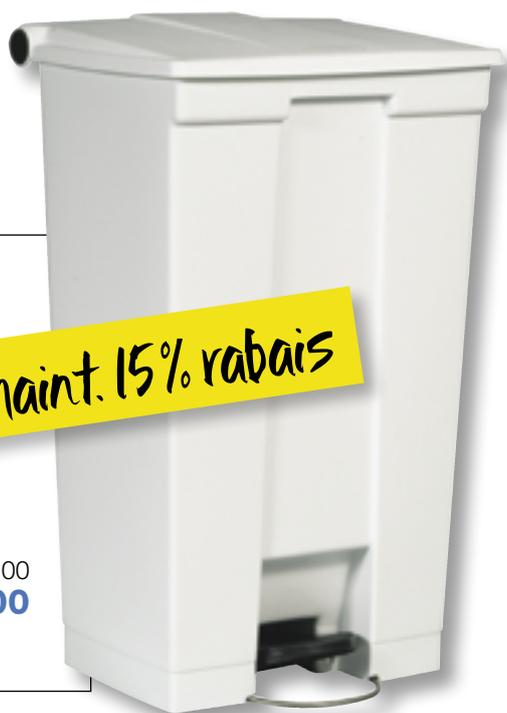
**Art. 099412**

rouge

au lieu de CHF 340.00

› **CHF 285.00**

*maint. 15% rabais*



### Poubelle Slim Jim

- Contenance: 90 litres
- Dimensions: (L x P x H) 554 x 413 x 809 mm
- Gain de place, encombrement réduit, couvercle silencieux
- Une pédale robuste assurant un long cycle de vie
- Inclus bac intérieur rigide

**Art. 099415**

métal & noir

**Art. 099415.20**

métal & rouge

au lieu de CHF CHF 530.00

› **CHF 450.00**



Vous trouverez dans notre e-shop davantage de produits pour l'évacuation des déchets !



### Art. 016889

Capacité sacs: 60 litres

Dimensions: (L x P x H)

400 x 365 x 765 mm

au lieu de CHF 890.00

› **CHF 755.00**

### Art. 016890

Capacité sacs: 110 / 120

litres, Dimensions: (L x P x H)

475 x 400 x 925 mm

au lieu de CHF 1'150.00

› **CHF 975.00**

### Poubelle inox

- Exécution fermée
- Couvercle étanche aux odeurs
- L'ouverture s'actionne en appuyant avec le pied sur la pédale
- Le couvercle se ferme sans bruit
- Avec deux roues et deux pieds

Technique de cuisson professionnelle de pointe

# Fours mixtes MKN – la garantie de plats de qualité constante!

## Four mixte

### FlexiCombi Magic Pilot

- Corps en acier inoxydable, indice de protection IPX5
- EasyLoad – insertion transversale pour une manipulation pratique et sûre
- QualityControl – détection automatique des quantités
- Perfect Hold – assurance qualité jusqu'au service
- SES – système d'aspiration de la vapeur en toute sécurité
- Teamplayer – variante Combi-Team possible

### FlexiCombi MagicPilot 10.1

- Capacité d'insertions: 10 x FlexiRack GN 1/1 ou 10 x GN 1/1
- Dimensions: (L x P x H) 997 x 799 x 1060 mm
- Raccordement: 400 V / 15.9 kW / 3 x 25 Amp
- Poids: 145 kg

Art. 601001

au lieu de CHF 18'600.00  
**CHF 13'950.00**



## MagicPilot

- Concept de commande Magic Pilot – aussi simple qu'un smartphone
- WaveClean – système de nettoyage automatique
- Efficacité énergétique – portes à triple vitrage de la chambre de cuisson hygiénique
- Guided Cooking – qualité constante des plats

## FlexiRack

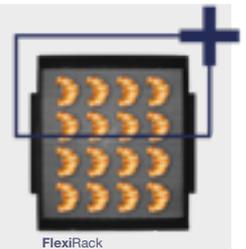
Utilisation optimale de l'espace de cuisson avec des valeurs de raccordement restant faibles – avec **FlexiRack® de dimensions spéciales**, vous pouvez rôtir ou cuire **jusqu'à 50 % d'aliments en plus.**

Capacité accrue de plus de

**50 %**



GN 1/1



FlexiRack



Toucher maintenant une subvention supplémentaire !

\*Situation au 2024 ; infos : [www.eartheffect.ch](http://www.eartheffect.ch)

**CHF 1'480.00\***  
pour le FlexiCombi

**CHF 1'050.00\***  
pour le SpaceCombi



## Four mixte SpaceCombi – la classe compacte professionnelle

- Corps en acier inoxydable 1.4301, indice de protection IPX5
- Largeur > 55 cm <
- Éclairage optimal de toutes les insertions par DEL
- Variante Team à deux chambres de cuisson séparées possible
- Ergonomique – hauteur d'insertion maximale inférieure à 1,50 m
- Exécution avec Magic Hood possible

### SpaceCombi MagicPilot 6.1

- Capacité d'insertions: 6 x GN 1/1
- Dimensions : (L x P x H) 550 x 787 x 784 mm
- Raccordement : 400 V / 7.8 kW
- Poids : 76 kg
- WaveClean compris

Art. 601102

au lieu de CHF 12'950.00  
**CHF 9'700.00**



## Saviez-vous que...

- ... 12 à 15 palettes en moyenne sont expédiées par jour en camion – soit environ 2500 par an
- ... notre personnel parle de nombreuses langues : allemand, français, italien, romanche, anglais, russe, turc, roumain, portugais, hongrois,...
- ... Pitec tient à tout moment plus de 300 000 pièces de rechange à la disposition des clients – ce qui nous permet d'être extrêmement rapides

Top!



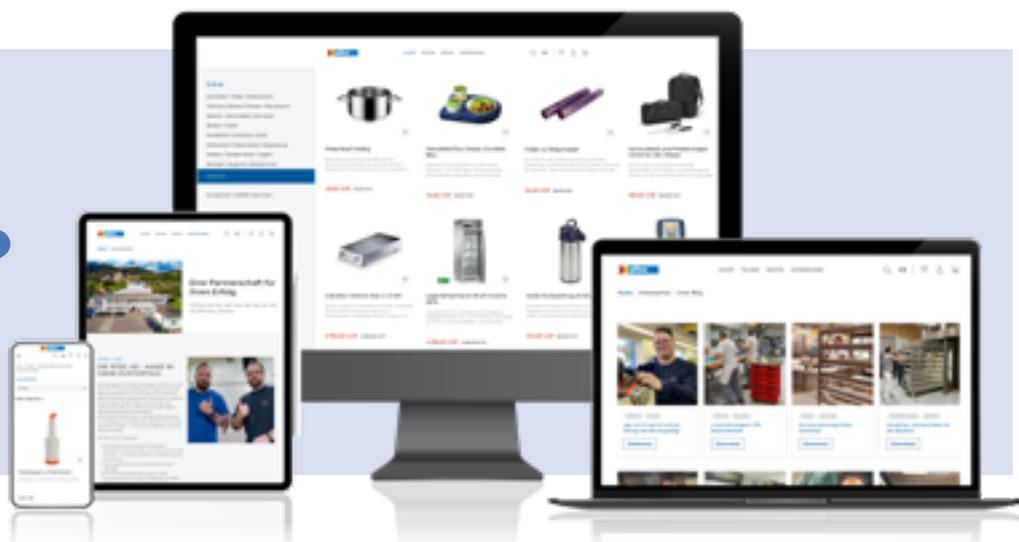
La manifestation de formation Young Star aura lieu le 23/9/2024 à l'école professionnelle Richemont à Lucerne. Pitec soutient cette manifestation interdisciplinaire en tant que partenaire platine. [www.youngstar.ch](http://www.youngstar.ch)



## Nouvel e-shop Déjà exploré ?

Découvrez, comparez et commandez aisément plus de 6500 produits.

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



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

Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 31 août 2024. Prix sans TVA. Sous réserve d'erreurs de composition et d'impression.

**Pitec SA**

**technique de boulangerie et gastronomie**

La Pierreire 6, CH-1029 Villars-Ste-Croix

Tél. 021 632 94 94, [info@pitec.ch](mailto:info@pitec.ch), [www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)

