

pitec occasions

Novembre-Décembre | 2024

Machine à couper les petits pains Schneid-Leo

- Support pour le machine est inclus
- Convient pour différents petits pains : avec ou sans graines, croissants, baguettes et bien plus encore
- Tiroir à miettes amovible
- Tôle de sortie : angle d'inclinaison réglable
- Sans graissage

Dimensions: (L x P x H) 1540 x 440 x 470 mm
Raccordement: 230 V

Livraison : 2-4 semaines
Pitec-révision complète, Garantie : 12 mois

› CHF 9'800.00



révision complète

Diviseuse-bouleuse Olympia

- Semi-automatique
- Type 3 / 30 pièces
- Gamme de poids de 35 à 100 g

Dimensions: (L x P x H)
620 x 620 x 1550 mm
Raccordement: 400 V / 1 kW

Délai de livraison :
2-4 semaines
Pitec-prêt à fonctionner
Garantie: 12 mois

› CHF 9'700.00



révision complète

maint. 10% rabais

révision complète

Façonneuse super Major

- Sans tapis d'alimentation
- Support en inox, mobile
- Gamme de poids de min./max. 200 à 1'300 g

Dimensions : (L x P x H)
1100 x 820 x 1530 mm
Raccordement : 400 V / 1.0 kW

Livraison : 2-4 semaines
Pitec-révision complète
Garantie : 12 mois

› CHF 7'950.00



révision complète

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

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

Prix supplémentaire : 1 cuve et un chariot laqué CHF. CHF. 3'200.00 H.T.

Délai de livraison : disponible immédiatement
Pitec-révision complète, Garantie: 12 mois

› CHF 17'500.00

Four à brezel Jufeba LN1

- Chauffé électriquement
- Env. 100 bretzels à l'heure
- Avec salière et éclairage
- Incl. commande chauffage, vitesse de la bande
- Four à bretzels laqué rouge RAL 3020

Dimensions : (L x P x H)
560 x 870 x 790 mm
Raccordement : 5.5 kW / 400 V

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

› CHF 8'010.00

prêt à fonctionner

maint. 10% rabais



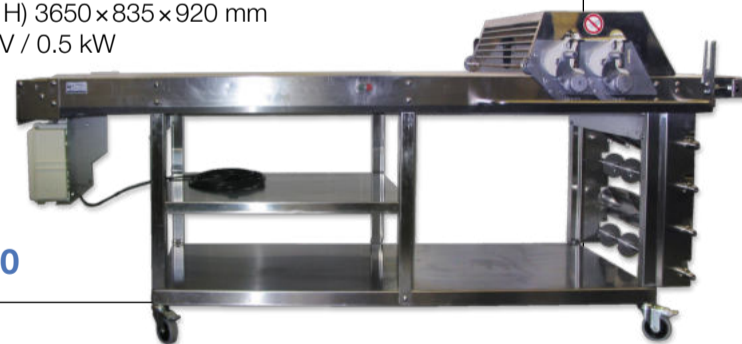
Table de découpe Seewer SFT 362 A0

- Exécution en inox
- Longueur table 3650 mm
- Vitesse du tapis 640 mm
- Arbres de découpe sur demande

Dimensions : (L x P x H) 3650 x 835 x 920 mm
Raccordement : 400 V / 0.5 kW

Livraison:
4-6 semaines
Révision complète
Garantie: 12 mois

› CHF 14'200.00



révision complète

Super conditions et encore plus d'infos...



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

Marc Riesen
Technique de boulangerie/Machines de démo

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

Top-Service

Nos critères de qualité

Pitec-révision complète:

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

Pitec-prêt à fonctionner:

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

www.pitec.ch

pitec

révision complète

prêt à fonctionner

pitec machines de démo

Novembre-Décembre | 2024

Refroidisseur d'eau KWC 75

- Refroidisseur d'eau en continu
- Entièrement en inox
- Capacité de refroidissement élevée

Dimensions : (L x P x H) 650 x 665 x 1070 mm
Capacité de refroidissement :
75 - 150 l/h (avec réduction de la température
de 5 - 32 °C) débit 10 l/min
Raccordement : 230 V / 50 Hz
Réfrigérant : R-513A
Poids : 95 kg
Art. 432038

› CHF 8'490.00

Symbole de l'image



machines
de démo

Pulvérisateur Bazz 50 = Bakon Spraymix cc

- Avec compresseur intégré
- Convient à la pulvérisation d'œufs entiers et de glaçages
- Modèle stationnaire de table ou mobile sur socle à roulettes
- Entièrement en acier inox et autres composants inoxydables
- Possibilités de réglage pour la pression du liquide et de l'air
- Pas besoin d'un raccordement externe d'air

Art. 441084.A005

› CHF 5'530.00

Symbole de l'image



machines
de démo

Planifiez et prévoyez!

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

Pétrin Spiramatic Easy 50

- Avec commande par ordinateur
- Cuve fixe
- Avec capot de protection

Dimensions : (L x P x H) 632 x 1176 x 1316 mm
Raccordement : 400 V / 2,6 kW / 15 A à action retardée
Poids : 293 kg
Art. 411400.A

› CHF 9'130.00

Symbole de l'image



machines
de démo

Pulvérisateur Bazz. 10

- Convient à la pulvérisation d'œuf entier, avec réservoir sous pression 10 litres
- Simple et robuste, prêt à l'emploi rapidement
- Avec socle à roulettes
- 2 régulateurs de pression (liquide / spray)
- Jeu de tuyaux avec réducteur de pression, manomètre et pistolet

Art. 441084.A007
inkl. 441123.A003

› CHF 2'310.00

Symbole de l'image



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.



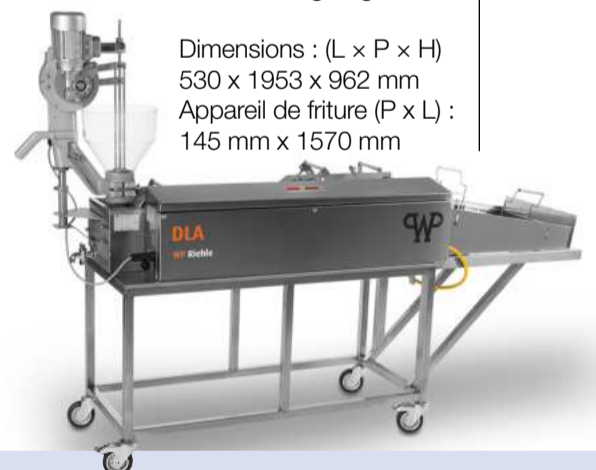
Friteuse en continu WP Riehle DLA 150-2 Beignets à base de fromage blanc

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

Capacité : max. 60 litres
Temps de friture : réglable
entre 55 secondes et 12 minutes
Épaisseur de friture : max. 55 mm
Raccordement :
400 V / 50 Hz / 10.5 kW
Poids : environ 90 kg
(sans graisse de friture)
Art. 443275.A

› CHF 27'360.00

Symbole de l'image



Dimensions : (L x P x H)
530 x 1953 x 962 mm
Appareil de friture (P x L) :
145 mm x 1570 mm

machines
de démo



Symbole de l'image

Diviseur de pâte manuel Jac Easyform

- Tassage ou découpage manuel de pâtes
- Commande entièrement manuelle
- Click & cut : système rapide et ergonomique de changement de grille
- Avec 4 grilles de découpe, chariot à glissières et support

Dimensions : (L x P x H)
870 x 530 x 320 mm
Capacité : 3-5 kg
Art. 420058.A

› CHF 9'120.00

machines
de démo

Super conditions et encore plus d'infos...



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

Marc Riesen
Technique de boulangerie/Machines de démo

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

Top-Service

Nos critères de qualité

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

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

machines
de démo

