

# pitec actuel

Novembre-Décembre | 2024

Top!



Plus de production avec moins d'efforts

## **Efficace pour tout type de fournil**

Les Glimek Bread Lines offrent une efficacité et une flexibilité maximales. Idéales pour les boulangeries de toutes tailles, elles permettent de travailler différentes pâtes et formes - des viennoiseries aux petits pains. L'automatisation permet une économie de personnel et améliore la qualité des produits. Intégrable dans les systèmes existants et adaptable à d'autres marques. Profitez également de la possibilité d'échanger vos anciennes lignes ! En savoir plus en page 2.



 **pitec**

Nouveautés pour  
la fin de l'année



Chère cliente, cher client,

En cette fin d'année, il y a quelques nouveautés intéressantes que nous aimerions partager avec vous : nous allons encore renforcer notre collaboration avec notre partenaire Sveba Dahlen. Avec ses grandes installations de fabrication de pain Glimek, l'entreprise apporte des solutions de cuisson à la fois performantes et compactes ainsi que des installations de pain complètes dans votre entreprise – et un vent de fraîcheur dans notre assortiment.

Nous avons également des nouveautés à signaler au niveau du personnel : pendant 23 ans, Philipp Kern s'est occupé des boulangeries et pâtisseries de Suisse orientale en tant que conseiller client Pitec. En juillet, nous lui avons dit au revoir pour une retraite bien méritée. C'est avec plaisir que nous profitons de ce numéro pour lui dire une nouvelle fois au revoir et « merci ». Son successeur, Rafael Wotzko, fait déjà partie de l'équipe Pitec depuis janvier 2024. Rafael est boulanger-pâtissier de formation et a travaillé aussi bien dans des entreprises artisanales que dans de grandes boulangeries, à différents postes (p. 14).

La transmission des connaissances et de l'expertise est pour nous une préoccupation majeure. Les clients doivent également pouvoir partager leurs expériences entre eux. C'est pourquoi nous organisons régulièrement des séminaires et des formations en collaboration avec nos fournisseurs, nos fabricants et nos partenaires. Pour en savoir plus, consultez notre page événements et séminaires en ligne : [pitec.ch/fr/Interessant/Seminare](http://pitec.ch/fr/Interessant/Seminare)

Ceux qui ont encore l'intention cette année de remplacer leurs machines dans le domaine du nettoyage peuvent actuellement profiter de notre action de reprise lors de l'achat de machines à nettoyer les plaques, de machines à laver ou d'autres machines de nettoyage, avec un prix spécial sur la nouvelle machine (p. 23).

Nous vous souhaitons une bonne fin d'année

*M. Riesen*

Marc Riesen, Responsable technique de boulangerie



## Efficace, flexible, fiable ! Glimek Bread Lines

Conçues pour le traitement de la pâte en continu, les Glimek Bread Lines sont des installations de préparation de la pâte faciles à utiliser, flexibles et permettant d'économiser du travail, avec des capacités et une efficacité élevées pour les petites, moyennes et grandes boulangeries. Elles fonctionnent également comme une ligne de viennoiseries. Les lignes de production de pain travaillent une grande variété de types de pâtes et de tailles de pain. Elles fabriquent de tout, des pâtisseries aux petits pains, en passant par les baguettes et les pizzas. Voir ci-dessous un exemple de construction des composants. Toutes les machines de transformation de la pâte Glimek peuvent être achetées séparément et sont adaptables à différentes autres marques sur le marché. Grâce à notre longue expérience, nous pouvons vous conseiller idéalement sur la manière dont les lignes de production de pain peuvent être utilisées de manière optimale dans chaque boulangerie.

**Augmentation de l'efficacité :** la ligne de production de pain permet un traitement continu et automatisé de la pâte, ce qui augmente la vitesse de production.

**Précision et uniformité :** le traitement automatique de la pâte garantit l'uniformité des tailles, des poids et des formes des produits, ce qui se traduit par une meilleure qualité des produits.

**Réduction des frais de personnel :** l'automatisation signifie qu'il faut moins de personnel pour le travail manuel, ce qui réduit les coûts à long terme.

**Flexibilité :** de nombreuses lignes de production de pain peuvent être adaptées à différents types de pâtes et de produits, ce qui peut élargir la gamme de produits.

**Hygiène et sécurité alimentaire :** les installations sont souvent conçues pour être faciles à nettoyer, ce qui facilite le respect des règles d'hygiène et améliore la sécurité alimentaire.

**Moins de perte de pâte :** grâce à un contrôle précis des quantités de pâte et des paramètres de traitement, la pâte est utilisée plus efficacement et moins gaspillée.

**Intégration dans les systèmes existants :** Intégration parfaite dans les systèmes existants et compatibilité avec d'autres marques.

### Exemple de construction d'une ligne de production de pain : Bread Line 180

Diviseuse de pâte volumétrique SD180  
Bouleuse conique CR400  
Chambre de fermentation intermédiaire IPP6/22  
Moule à pain MO300



**Échange**

Les anciennes lignes peuvent être échangées. N'hésitez pas à demander votre conseiller de vente

Diviseuse-bouleuse DR Robot

# La collaboratrice parfaite pour votre production

**maint. 15% rabais**

sur les machines et les tête diviseuses



La traditionnelle diviseuse-bouleuse est idéale pour la fabrication d'une grande quantité de différents produits. La flexibilité et la polyvalence de la Dr Robot permet au boulanger et pâtissier de mieux investir son savoir-faire et ses connaissances artisanales.

La diviseuse-bouleuse aux 3/4 automatique ou entièrement automatique est la plus moderne en son genre. 7 différentes têtes diviseuses offrent un choix optimal.

## Différentes têtes diviseuses

Type:	Poids:	Divisions:
2/30	25 – 85 g	30
3/30	30 – 100 g	30
3/36	25 – 85 g	36
3/52	18 – 50 g	52
4/14	130 – 250 g	14
4/30	40 – 130 g	30
4/36	30 – 110 g	36

### 1 Diviseuse-bouleuse Daub DR Robot, aux 3/4 automatique

- Pressage et découpe automatiques
- Temps de boulage défini manuellement
- Équipée d'une barre individuelle pour un réglage rapide de l'espace de boulage
- Commande à 2 mains
- Tête diviseuse interchangeable
- Capacité/division en fonction de la tête diviseuse
- Dimensions : (L×P×H) 620×660×1700 mm
- Raccordement: 400 V/1.3 kW

**Art. 419057**

au lieu de CHF 13'260.00  
**> CHF 11'270.00**

### 2 Diviseuse-bouleuse Daub DR Robot, automatique

- Machine entièrement automatique
- La durée et le débattement du boulage peuvent être réglés et programmés en fonction du type de pâte
- Affichage numérique
- Commande à 2 mains
- Tête diviseuse interchangeable
- Capacité/division en fonction de la tête diviseuse
- Dimensions : (L×P×H) 620×660×1700 mm
- Raccordement: 400 V/1.3 kW

**Art. 419067**

au lieu de CHF 17'160.00  
**> CHF 14'580.00**

# Forme et fonctionnalité: la combinaison parfaite

## Les systèmes de distribution de repas de B.PRO

Basic Line suit un principe simple: la présentation parfaite des mets pour tous les goûts et pour tous les budgets. Les nouvelles variantes d'équipement Smart, Emotion, Design et Kids, leur présentation claire, la construction modulaire et la fonctionnalité améliorée offrent toutes les libertés – pour tous les usages, pour toutes les ambiances et pour tous les budgets.



### Basic Line Emotion

Équipement de série:

- Buffet chaud mobile avec couleur du corps gris (RAL 7043)
- Recouvrement en acier inoxydable
- Pont en acier inoxydable
- Pare-haleine côté client en verre de sécurité trempé
- Pour buffets chauds et froids
- 4 roues jumelles pivotantes, dont 2 avec frein
- Habillage frontal dans l'une des 14 variétés de couleur B.PRO
- Glissière pour plateau côté client en acier inoxydable, tubes ronds

En option:

- Habillage côté commande avec portes battantes
- Plancher de base
- Bandeau de commande pour recouvrement, rabattable

### Exemple de configuration:

- Basic Line W-3, buffet chaud 3 x GN 1/1
- Recouvrement en acier inox avec trois bains-marie chauffés par voie humide ou sèche
- Capacité: 3 x GN 1/1, profondeur: 200 mm
- Plage de température bacs: +30 à +95 °C
- Dimensions: (L x P x H) 1255 x 990 x 1305 mm, avec glissière rabattable pour plateaux

dès **CHF 6'500.00**

### Couleurs B.PRO:



RAL 9011 RAL 7043 RAL 7030 RAL 9003



RAL 1032 Pantone TPG 19-1531 Pantone TPG 18-5112 Pantone TPG 19-4234



Pantone TPG 17-1562 Pantone TPG 15-5718 Pantone 370 C Pantone 382 C

# B.PRO

Un aperçu de quelques modules Basic Line:



Buffet chaud



Buffet froid



Service de soupe



Vitrine encastrable



Niche de service

*Configurez votre propre système de distribution de repas*  
Nos conseillers de vente vous y aideront volontiers.

Le début d'une nouvelle ère de produits

## Dans l'air du temps : UNITRAY

UNITRAY est un nouveau chariot à air chaud de Rational Production, qui définit de nouveaux standards de qualité pour la distribution de repas. Il s'appuie sur un nouveau principe qui est à la base de tous les produits de la série UNI : ils se distinguent par un fonctionnement synergétique, tout en étant uniques en leur genre. De conception totalement nouvelle, UNITRAY séduit par son design et la qualité supérieure des matériaux utilisés. À côté de l'aspect esthétique, on a mis l'accent sur l'ergonomie et des frais d'exploitation peu élevés.



**Exemple de configuration :**  
Unitray Small avec chambre  
2 portes 50-50, Cook & Serve ;  
capacité : 20 plateaux de service ;  
4 roulettes en acier inoxydable  
à partir de CHF 18'750.00

L'évolution à votre service

## EVOMULTI – le multitalent



EVOMULTI est un chariot multiportions à convection, léger et compact sans renoncer pour autant à des performances remarquables, à l'ergonomie et à une utilisation simple. Il permet de transporter et de dresser les aliments sur des assiettes directement sur le lieu de consommation, et convient parfaitement à la régénération et/ou à la tenue au chaud des aliments jusqu'à leur distribution. EVOMULTI est configurable en plusieurs tailles et peut être équipé de compartiments de tenue au chaud ou au froid, de chauffage des assiettes ou neutres. Configuré avec les extras désirés, il répond aux exigences les plus élevées.

**Exemple de configuration :**  
EvoMulti Small avec 2 compartiments  
(4 + 3 GN 1/1), combinaison chaud /  
neutre ; plan de travail non chauffé,  
4 roulettes en acier inoxydable

à partir de  
CHF 11'600.00





2  
image  
symbolique



2  
image  
symbolique

**maint. 20% rabais**



1

## Appétissant. Compact. Sûr. **MenüMobil**

Une distribution de repas parfaite et systématique. Avec la gamme de produits polyvalents de MenüMobil, vous disposez du système adapté à chaque application. Qu'il s'agisse de Classic Line, Universal ou Inducook – les avantages parlent d'eux même. Les systèmes mûrement réfléchis peuvent être adaptés individuellement et ont, si l'on en prend grand soin, une durée de vie presque illimitée et sont incroyablement pratiques avec les accessoires proposés.

### 1 Set MenüMobil Classic

Comprenant une partie supérieure, une base et des targettes de fermeture, sans assiettes, sans bols, Dimensions : (L x P x H) 395 x 310 x 100 mm, gris  
**Art. 600010**

au lieu de CHF 155.00  
**> CHF 124.00**

### 2 Set MenüMobil Universal

Euronorm, comprenant une partie supérieure, une base et des targettes de fermeture, sans assiettes, sans bols. Dimensions : (L x P x H) 530 x 370 x 105 mm, gris  
**Art. 600036**

au lieu de CHF 217.00  
**> CHF 173.50**

**Sur demande :  
vaisselle et accessoires assortis**

### Système de transport de repas Eco-Classic :

Le plateau compact en EPP qui a fait ses preuves pour le transport de menus portionnés avec des composants chauds et froids. Haut pouvoir isolant, résistance aux chocs, léger, lavable au lave-vaisselle et l'aspect attrayant des deux couleurs sont les caractéristiques les plus remarquables. Un dispositif permettant d'insérer une étiquette nominative, ainsi que pour un code couleur.

#### Ensemble MenüMobil Eco-Classic en PPE

composé d'une partie supérieure et d'une partie inférieure  
Dimensions : (L x P x H)  
400 x 310 x 110 mm

Couleur bleue  
**Art. 600014**

Couleur grise  
**Art. 600015**

au lieu de CHF 56.00  
**> CHF 44.50**



### Inducook – simple et novateur

La préparation et la distribution des repas facilitent la livraison froide dans les caissons éprouvés et isolés thermiquement MenuMobil facilite la préparation et la distribution des aliments. La plaque de régénération Inducook est utilisée pour chauffer ou régénérer (Cook & Chill) des aliments portionnés dans des boîtes de transport. Le processus de chauffage démarre avec un bouton-poussoir et est indiqué par un témoin lumineux et se termine automatiquement après environ 35 minutes. Le service de livraison peut programmer facilement le temps de cuisson grâce à la télécommande Inducook.



**Plaque Classic Inducook**  
**Art. 600040**

au lieu de CHF 775.00  
**> CHF 620.00**

**Télécommande pour plaque Classic Inducook**  
**Art. 600041**

au lieu de CHF 525.00  
**> CHF 420.00**



New



## Pratique et maniable Pince pour bacs GN

Cette pince permet d'attaquer les différents coins des bacs sans effort et rapidement. Equipée d'un bec robuste en acier inoxydable pour saisir les coins du récipient. Les poignées ergonomiques en polypropylène avec revêtement antidérapant assurent une manipulation sûre.

### Pince pour bacs GN

- Dimensions : (L x P x H)  
126 x 163 x 28 mm
- Poids : 129 g

Art. 099180

au lieu de CHF 71.00

➤ CHF 56.80



Youtube  
Vidéo

## Toujours parfaitement équipé Bacs GN de haute qualité

**GN 1/1** (L x P x H) 530 x 325 mm

Art. 098714

Hauteur : 65 mm, Contenu : 9 L  
au lieu de CHF 31.00 ➤ CHF 26.35

Art. 098715

Hauteur : 100 mm, Contenu : 14.2 L  
au lieu de CHF 42.00 ➤ CHF 35.70

Art. 098716

Hauteur : 150 mm, Contenu : 20 L  
au lieu de CHF 64.00 ➤ CHF 54.40

Art. 098717

Hauteur : 200 mm, Contenu : 28 L  
au lieu de CHF 110.00 ➤ CHF 93.50

**GN 1/2** (L x P x H) 325 x 265 mm

Art. 098722

Hauteur : 65 mm, Contenu : 4 L  
au lieu de CHF 22.00 ➤ CHF 18.70

Art. 098723

Hauteur : 100 mm, Contenu : 6.2 L  
au lieu de CHF 29.00 ➤ CHF 24.65

Art. 098724

Hauteur : 150 mm, Contenu : 9 L  
au lieu de CHF 38.00 ➤ CHF 32.30

Art. 098725

Hauteur : 200 mm, Contenu : 12 L  
au lieu de CHF 66.00 ➤ CHF 56.10

**GN 1/3** (L x P x H) 325 x 176 mm

Art. 098726

Hauteur : 65 mm, Contenu : 2.5 L  
au lieu de CHF 20.00 ➤ CHF 17.00

Art. 098727

Hauteur : 100 mm, Contenu : 3.7 L  
au lieu de CHF 28.00 ➤ CHF 23.80

Art. 098728

Hauteur : 150 mm, Contenu : 5.7 L  
au lieu de CHF 35.00 ➤ CHF 29.75

Art. 098729

Hauteur : 200 mm, Contenu : 7.5 L  
au lieu de CHF 47.00 ➤ CHF 39.95

**GN 1/6** (L x P x H) 176 x 162 mm

Art. 098733

Hauteur : 65 mm, Contenu : 1 L  
au lieu de CHF 18.00 ➤ CHF 15.30

Art. 098734

Hauteur : 100 mm, Contenu : 1.7 L  
au lieu de CHF 22.00 ➤ CHF 18.70

Art. 098735

Hauteur : 150 mm, Contenu : 2.2 L  
au lieu de CHF 26.00 ➤ CHF 22.10

Art. 098736

Hauteur : 200 mm, Contenu : 3 L  
au lieu de CHF 42.00 ➤ CHF 35.70



Plus de tailles GN dans  
notre boutique en ligne !

**GN 2/1** (L x P x H) 650 x 530 mm

Art. 098712

Hauteur : 65 mm, Contenu : 19 L  
au lieu de CHF 80.00 ➤ CHF 68.00

Art. 098713

Hauteur : 100 mm, Contenu : 29 L  
au lieu de CHF 102.00 ➤ CHF 86.70

Art. 098823

Hauteur : 200 mm, Contenu : 58 L  
au lieu de CHF 185.00 ➤ CHF 157.25

Confiserie Brändli à Bâle

# Des solutions de réfrigération pour les exigences les plus élevées

Parmi les confiseries les plus traditionnelles de Suisse, on trouve Brändli à Bâle. Fondée en 1935 par Hans Brändli, la maison de tradition a des exigences élevées en matière de fabrication et de traitement du chocolat avec plus de 90 créations de pralinés et de truffes faits main ainsi qu'avec divers produits de chocolat et de pâtisserie. Les amandes au chocolat de la maison ainsi que les dybli bâlois typiques jouissent d'une notoriété toute particulière. Trois cafés à Bâle et deux autres à Riehen et Arlesheim sont des points de chute très appréciés sept jours sur sept. Pour survivre en tant

factures. Elles ont toutes en commun la fabrication de produits raffinés, faits main, à partir du chocolat le plus noble - de la fève au produit final. La Confiserie Brändli expédie plus de deux millions de pralinés dans le monde entier et produit un bon million d'amandes au chocolat par an. Même s'il s'agit d'une manufacture, la rentabilité est présente. « Nous fabriquons nos produits à la main », raconte Fabian Hengy, membre de la direction et responsable de la production. « Les produits techniques nous aident là où c'est nécessaire et où nous pouvons encore améliorer notre promesse de qualité ».

congélation. « Afin d'améliorer nos capacités et la taille de nos lots, nous avons commandé une autre installation de fermentation Panem, une plus grande installation de congélation de Kolb Froid ainsi qu'une installation de congélation avec trappe Panem. La réfrigération du magasin et la climatisation des locaux faisaient également partie de la planification avec Pitec », explique Fabian Hengy.

« Grâce au système de récupération de chaleur de Kolb Froid, nous pouvons enregistrer des économies dans la production d'eau chaude. »

Fabian Hengy

qu'entreprise pendant près d'un siècle, il faut faire preuve de vision entrepreneuriale et de passion. Un compagnon de longue date : Pitec.

## Les exigences les plus élevées à tous égards

Avec ses quelque 60 collaborateurs actuels, la Confiserie Brändli compte parmi les meilleurs de sa branche. Depuis le printemps 2024, l'entreprise fait partie du Groupe Haute Chocolaterie SA en tant que l'une des trois manu-

## Modernisation avec un partenaire de longue date

Il y a environ cinq ans, la confiserie Brändli a décidé de moderniser considérablement certaines zones de production. « Nous avons eu de très bonnes expériences avec Pitec au cours des 22 dernières années », explique Fabian Hengy. « C'est pour cette raison que nous avons à nouveau fait appel à Pitec et Kolb Froid dans le domaine de la planification et de la mise en œuvre lors de nos mesures de transformation ». Après la fin de la première phase de transformation, des innovations ont suivi début 2023 dans le domaine de la réfrigération et de la



## En profitez-vous déjà ?

Inscrivez-vous dès maintenant à notre newsletter et soyez toujours au courant des dernières nouveautés ! Recevez des promotions exclusives, des actualités, des annonces de manifestations importantes et des aperçus passionnants sur la branche - directement dans votre boîte aux lettres. Ne manquez pas d'informations précieuses et ayez toujours une longueur d'avance. Abonnez-vous maintenant et assurez-vous des avantages !



Inscrivez-vous dès maintenant sur notre page d'accueil, tout en bas, dans la rubrique Newsletter !





« La combinaison de la congélation et de la fermentation nous permet de produire des lots plus importants, ce qui nous fait gagner du temps. Entre autres avantages, nous bénéficions également d'une meilleure structure journalière grâce aux installations modernes ».

Fabian Hengy, membre de la direction et responsable de la production

### Qu'est-ce qui a changé ?

« Le retardateur de fermentation Panem supplémentaire augmente nos capacités », explique le directeur de production. « Nous pouvons transformer directement les produits. Grâce à la trappe de congélation Panem, nous sommes flexibles et avons une bonne taille de lot à portée de main sur les plaques. Pour une congélation de longue durée, la cellule de congélation de Kolb Froid est prête. En particulier, la congélation rapide avec une forte puissance de refroidissement et une température négative constante nous permet d'améliorer encore la qualité. La combinaison de la congélation et de la fermentation nous permet de produire des lots plus importants, ce qui nous fait gagner du temps. Grâce aux ins-

tallations modernes, nous bénéficions d'une meilleure structure journalière : alors que nous commençons le travail vers trois ou quatre heures du matin, nous ne commençons aujourd'hui qu'à cinq heures. En outre, les coûts énergétiques ont considérablement diminué par rapport à la cellule de congélation précédente, dont la capacité était de moitié. Grâce au système de récupération de chaleur de Kolb Froid, nous pouvons enregistrer des économies dans la production d'eau chaude. Dans la production, Pitec et Kolb Froid nous ont équipés d'appareils de climatisation des locaux afin d'améliorer les conditions de travail. C'est important si l'on veut rester un employeur attractif dans la course aux bons employés ».

[www.braendli-basel.ch](http://www.braendli-basel.ch)



## Pomati, une offre complète pour les professionnels du chocolat

### One-Shot Depositor OSD-0

- Doseurs et trémies chauffées séparément
- Dosage sur 2x 5 pistons
- Convient à tous les moules / blisters de 275 x 175 - 275 x 135 mm, ou directement sur des plaques métalliques
- Programmation facile des recettes via l'écran tactile

Dimensions : (L x P x H)  
960 x 500 1450 mm  
Capacité : 35 kg/h  
Raccordement : 230 V / 1,0 kW  
**Art. 430232**

au lieu de CHF 44'350.00  
**» CHF 37'690.00**



**maint. 15% rabais**

Panem de chez Kolb Kälte

# Chambres de fermentation prêtes à brancher

Panem International SAS en France conçoit depuis 1969 des armoires de fermentation contrôlée, des cellules de réfrigération et de congélation pour la boulangerie et pâtisserie. Elle est depuis 2016 représentée par Pitec AG Kältetechnik en tant que partenaire exclusif de distribution et de service en Suisse.



## FA20V-LUXE

- Pour 20 plaques EN 600 x 400 mm max. avec un espace entre les plaques de 63 mm
- Dimensions: (L x P x H) 575 x 905 x 2020 mm
- Poids: 120 kg
- Puissance de chauffage: 500 W
- Système de ventilation
- Appareil à vapeur avec sonde d'humidité
- Commande électronique
- Plage de températures jusqu'à env. 32 °C
- Plage d'humidité jusqu'à env. 70-90 %

au lieu de CHF 7'750.00  
**› CHF 6'975.00**



## FA48V-LUXE

- Pour 24 plaques EN 600 x 800 mm ou GN 2/1 650 x 530 mm max. avec un espace entre les plaques de 60 mm
- Dimensions: (L x P x H) 7755 x 1200 x 2250 mm
- Poids: 160 kg
- Puissance de chauffage: 2000 W
- Système de ventilation
- Appareil à vapeur avec sonde d'humidité
- Commande électronique
- Plage de températures jusqu'à env. 32 °C
- Plage d'humidité jusqu'à env. 70-90 %

au lieu de CHF 9'600.00  
**› CHF 8'640.00**

### Contrôle par écran tactile

- Commande à distance par smartphone ou tablette
- Connexion USB / Ethernet
- Fonction de mémoire
- Possibilité de sauvegarder 30 programmes avec des noms
- Renvoi d'alarme



Plus-value au lieu de CHF 1'600.00  
**› CHF 1'440.00**

## AA20V-LUXE

- Pour 20 plaques EN 600 x 400 mm max. avec un espace entre les plaques de 63 mm
- Dimensions: (L x P x H) 575 x 905 x 2020 mm
- Poids: 121 kg
- Puissance de chauffage: 400 W
- Système de ventilation, dégivrage électrique
- Appareil à vapeur avec sonde d'humidité
- Commande électronique
- Plage de températures +/-5 °C jusqu'à env. 32 °C
- En option avec commande par écran tactile High Touch 3 (avec plus-value)

au lieu de CHF 9'700.00  
**› CHF 8'730.00**



## AP24B1-LUXE

- Pour 24 plaques EN 600 x 800 mm ou GN 2/1 650 x 530 mm max. avec un espace entre les plaques de 60 mm
- Dimensions: (L x P x H) 775 x 1200 x 2280 mm
- Poids: 180 kg
- Puissance de chauffage: 750 W
- Système de ventilation, dégivrage électrique
- Appareil à vapeur avec sonde d'humidité
- Commande électronique
- Plage de températures +/-5 °C jusqu'à env. 32 °C
- En option avec commande par écran tactile High Touch 3 (avec plus-value)

au lieu de CHF 12'250.00  
**› CHF 11'025.00**

*maint. 10% rabais*

## AA24B1DC-LUXE

- Pour max. 2 x 12 plaques EN 600 x 800 mm ou GN 2/1 650 x 530 mm avec un espace entre les plaques de 60 mm, 2 machines et commandes séparées; 2 chambres séparées
- Dimensions: (L x P x H) 775 x 1200 x 2250 mm
- Poids: 286 kg
- Puissance de chauffage: 2 x 500 W
- Système de ventilation, dégivrage électrique
- Appareil à vapeur avec sonde d'humidité
- Commande électronique
- Plage de températures +/-5 °C jusqu'à env. 32 °C
- En option avec 2 commandes par écran tactile High Touch 3 (avec plus-value)

au lieu de CHF 18'350.00  
**› CHF 16'515.00**



*Installations individuelles sur demande !*

Des armoires de réfrigération, des installations de ventilation  
et des chambres de fermentation entièrement automatiques

# Les meilleurs systèmes de Panem



### Armoire de fermentation entièrement automatique AU1x2C-Luxe

- Pour 2 chariot EN ou GN 2/1
- Plage de températures: -5 jusqu'à +32 °C
- Surfaces intérieures et extérieures en acier inoxydable
- Charnières de porte à gauche ou à droite (à choix)
- Système de conduite d'air: générateur de vapeur, capteur d'humidité inclus
- Dégivrage électrique: agrégat logé en version à distance Silensys, avec conduite du produit réfrigérant de 10 mètres
- Commande électronique: câblage électrique interne
- Produit réfrigérant: R449A
- Dimensions: (L x P x H) 1004 x 1997 x 2230 mm
- Largeur de la porte 710 mm
- Raccordement: 400 V / 1.9 kW
- Sol revêtu de résine synthétique

au lieu de CHF 33'600.00

**CHF 26'600.00**

*Action prolongée en raison de son grand succès!*

*Exclusivité dans toute la Suisse*

**Kolb Kälte**



Cellule de surgélation rapide et Cellules de fermentation contrôlée de Panem.

Kolb Kälte AG est spécialisée depuis plus de 35 ans dans le développement, la planification et l'installation de systèmes de réfrigération pour les boulangeries et les pâtisseries. L'entreprise attache une grande importance à répondre aux besoins et aux réalités spécifiques de ses clients et à proposer des solutions sur mesure.

**Intéressé?**

Votre conseiller commercial se tient à votre disposition.



## Etape 2

Placez le gobelet dans l'appareil et fermez le couvercle. Démarrez la cuisson via l'écran tactile.

## Etape 1

Remplissez le gobelet avec des ingrédients frais comme du jambon ou des tomates et un mélange d'œufs frais.



New



## Accessoires

Vous trouverez les gobelets et fourchettes jetables correspondants dans notre e-shop.

## Etape 3

Après une minute de cuisson terminée, le couvercle s'ouvre automatiquement. Retirez le gobelet et savourez vos œufs brouillés.

## Pourquoi le Scrambled Eggcheff ?

- Des œufs brouillés préparés en une minute dans un gobelet.
- De véritables morceaux d'œufs comme cuisinés par un chef.
- Peut cuire des ingrédients frais supplémentaires.
- Le client peut préparer lui-même les œufs brouillés, aucun employé n'est nécessaire au fonctionnement.

Préparation simple en trois étapes

# Des œufs brouillés de première qualité

Le Scrambled d'Eggcheff prépare des œufs brouillés frais et parfaitement aérés en une minute. À l'aide d'une fourchette ajoutée automatiquement, l'œuf est parfaitement mélangé pendant la cuisson. Le gobelet et la fourchette sont retirés après la cuisson et vous pouvez déguster directement vos œufs brouillés fraîchement préparés.



the eggcheff

### Nettoyage

- La manière la plus hygiénique de faire cuire des œufs brouillés.
- Pratiquement aucun nettoyage nécessaire, car rien n'est en contact avec de l'œuf.
- Procédure de nettoyage simple, une fois par jour.

### Performance

- Temps de cuisson : 60 secondes pour 100 grammes de mélange.
- Peut cuire des ingrédients frais supplémentaires.
- Dépose automatiquement une fourchette dans le gobelet, directement prêt à manger.
- Mesure de la température en temps réel pour toujours obtenir le meilleur et le plus sûr des résultats

### Simple à utiliser

- Commande par écran tactile
- Il suffit de remplir le récipient à fourchettes et l'appareil est prêt à cuire des œufs brouillés parfaitement moelleux



Vidéo

### Spécifications techniques:

- Dimensions : (L x P x H) 350 x 490 x 600 mm
- Puissance : 1200 W
- Raccordement : 230 V. 50 Hz
- Poids 30 kg
- Certification : CE

### Capacité

- Réservoir pour 45 fourchettes
- Quantité d'œufs par cycle : 50-150 grammes (correspond à 1-3 œufs)
- Cycles : Ø 50 / h
- Soufflerie : 1 m³ / min.

### Caractéristiques

- Écran tactile multicolore de 7 pouces
- Couvercle à ouverture automatique
- Pièces faciles à nettoyer
- Compatible avec l'IOT

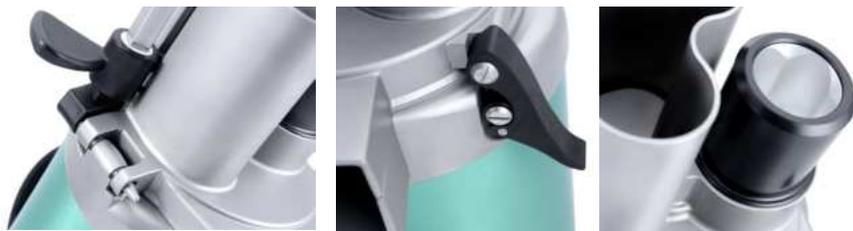
Art. 094410

au lieu de CHF 6'500.00  
**CHF 5'525.20**

**maint. 15% rabais**

# BRUNNER ANLIKER

swiss  made



## Unique, tranche après tranche **Des arguments tran- chants, qui interpellent**

La marque Brunner-Anliker est synonyme de produits de haute qualité en provenance de Suisse. Les appareils Brunner-Anliker destinés à un usage professionnel sont extrêmement précis et offrent un confort d'utilisation optimal. Grâce à leur robustesse et à leur fiabilité, ces appareils sont utilisés depuis des générations au sein d'un grand nombre d'entreprises. Ces machines, qui se nettoient et se manipulent aisément, répondent naturellement aux normes de sécurité les plus strictes.



## Travail sans peine et efficace même pour de grandes quantités **XXL Pro**

- Grand bac de remplissage
- Introduction aisée du produit avec poussoir
- Carter robuste en inox
- Plus de 50 variantes de coupe
- Capacité de production jusqu'à 800 kg/h
- Moteur à induction et engrenage n'exigeant aucune maintenance
- Confort de travail maximal grâce à la hauteur de commande optimale
- Commande ultrasimple sans commutateurs, possibilité d'utilisation mobile
- Disques de coupe renforcés céramique à surface résistante aux rayures et à l'usure, allant au lave-vaisselle et faciles à nettoyer

### **Coupe-légumes XXL Pro**

- Dimensions: (L x P x H)  
984 x 739 x 1085 mm
- Moteur: 0,75 kW / 1,1 kW
- Raccordement: 3 x 400 V
- Protection IP 26
- Poids: 114 kg

**Art. 094871**

à partir de CHF 25'300.00

### **Coupe-légumes GSM 5 Star**

- Dimensions: (L x P x H)  
250 x 315 x 540 mm
- Raccordement: 230 V / 0.26 kW
- Protection IP 26
- Poids: 23 kg

**Art. 094870**

au lieu de CHF 4'810.00  
**CHF 4'088.00**



**maint. 15% rabais**

### **Avantages du produit:**

- Rendement jusqu'à 150 kg/h
- Accessoires de coupe en fonte d'inox massive
- Environ 50 types de coupes différentes
- Disques de coupe antimicrobiens conformes aux consignes HACCP fabriqués en composite de fibre de verre
- Aucun risque d'oxydation et de déformation des disques dans le lave-vaisselle
- Fonctionnement simple et sans commutateur
- Confort de travail maximal grâce à l'inclinaison ergonomique à 45 degrés



### **Promotion set**

À l'achat d'une machine, nous vous offrons **gratuitement** un **disque G3** d'une valeur de CHF 222,00 (pour la GSM 5 Star) ou de CHF 478,00 (pour la XXL Pro) !

**Accessoires et disques sur demande**



Merci et au revoir!

## La bonne âme de Villars-Ste-Croix

Lorsqu'Anne Charlot a pris son nouveau poste chez Pitec à Villars-Ste-Croix en 2004, c'était la personne idéale pour deux raisons. Avec sa formation dans l'hôtellerie et un grand-père boulanger, elle a apporté à la fois une connaissance des produits et une grande compréhension des besoins de nos clients.

Pour nos clients de Suisse romande, Anne Charlot a été la première interlocutrice au téléphone au cours des 20 dernières années et a conseillé d'innombrables clients. Au cours de cette longue période, elle a non seulement réussi à gagner la confiance des clients, mais elle a aussi pu établir une relation presque amicale avec beaucoup d'entre eux.

Anne Charlot a beaucoup apprécié son

temps chez Pitec, en particulier sur le site de Villars-Ste-Croix. Elle a particulièrement apprécié l'ambiance familiale et la méthode de travail autonome, tout en pouvant toujours compter sur le soutien de ses supérieurs. Elle les remercie chaleureusement pour la confiance qu'ils lui ont accordée.

C'est avec une certaine appréhension qu'Anne Charlot prend sa retraite à la fin de l'année, car elle a été active toute sa vie et craint un peu de s'ennuyer dans cette nouvelle phase de sa vie. Heureusement, elle a de nombreux hobbies qui lui font plaisir : Elle aime se promener, faire du vélo, découvrir de nouveaux endroits intéressants et aime sa maison ainsi que sa passion pour la peinture sur soie.

Nous tenons à remercier de tout cœur Anne Charlot pour son engagement de longue date et à lui souhaiter le meilleur pour l'avenir. Sa succession est déjà réglée et nous avons trouvé en Patrick David une personne compétente et fiable pour la remplacer.



Au-revoir

## Philipp Kern

Après 23 ans, nous faisons nos adieux à notre estimé conseiller client Philipp Kern, qui prend une retraite bien méritée. Durant cette période, Philipp s'est occupé des boulangeries et pâtisseries de Suisse orientale et ses connaissances professionnelles ainsi que son caractère chaleureux ont laissé une empreinte sur ses nombreuses relations avec les clients.

Boulangier de formation, ayant autrefois tenu sa propre boutique en Australie, il a apporté un mélange particulier de savoir-faire artisanal et d'expérience internationale. L'étroite collaboration avec les clients et l'accompagnement de nombreux projets lui tenaient particulièrement à cœur. Avec son départ à la retraite, nous perdons non seulement un conseiller expérimenté, mais aussi un collègue très apprécié. Nous remercions Philipp pour sa longue fidélité et lui souhaitons le meilleur pour cette nouvelle étape de sa vie.



Bienvenue

## Rafael Wotzko

Nous avons trouvé en Rafael Wotzko une personne expérimentée et compétente comme successeur à Philipp Kern. Rafael, boulanger-pâtissier de formation, apporte avec lui une expérience professionnelle variée, allant des petites entreprises artisanales aux grandes boulangeries.

Il renforce notre équipe depuis janvier 2024 et s'est déjà parfaitement adapté à son nouveau rôle pendant cette courte période. Pendant son temps libre, il reste fidèle à sa passion et aime faire de la pâtisserie à la maison, en accordant une importance particulière au temps passé avec sa famille. Sur le plan professionnel, il apprécie la variété et la diversité des tâches qui découlent des différents clients, machines et produits dans son secteur. Nous sommes heureux d'avoir trouvé en Rafael un conseiller motivé et expérimenté qui complète idéalement notre équipe.





## Kolb Froid : 15 % de réduction sur les contrats annuels **Profiter maintenant !**

En novembre et décembre 2024, nous vous proposons un point fort particulier : concluez un contrat de maintenance pour 2025 et obtenez 15 % de réduction sur nos prestations de service. C'est l'occasion idéale de se garantir une technique de refroidissement sans souci et un service de première qualité, le tout avec un avantage de prix unique !

### Les avantages pour vous :

- **Sécurité de fonctionnement maximale** : les entretiens réguliers réduisent les pannes et augmentent la durée de vie de vos installations frigorifiques.
- **Des économies d'énergie** : des installations entretenues de ma-

nière optimale fonctionnent plus efficacement et réduisent vos coûts énergétiques.

- **Un service complet** : profitez de tarifs horaires attractifs, de forfaits de déplacement gratuits et de frais réduits pour les interventions du service de piquet le week-end ou les jours fériés.

### Un service qui séduit

Kolb Froid est synonyme de rapidité et de fiabilité. Avec un réseau de service étendu de plus de 40 techniciens expérimentés en Suisse, en Autriche et dans certaines régions d'Allemagne, nous sommes toujours là quand vous avez besoin de nous. Qu'il s'agisse de l'entretien, de la

réparation ou de la surveillance à distance de vos installations frigorifiques, notre équipe est joignable 24 heures sur 24 et intervient rapidement en cas d'urgence. Contactez-nous dès aujourd'hui et profitez de solutions de maintenance sur mesure ainsi que d'une fiabilité et d'une efficacité maximales pour vos installations frigorifiques.

Pour toute autre question ou pour profiter de notre promotion de 15 %, vous pouvez nous contacter au **+41 62 834 02 60** ou par mail : **info@kolbkaelte.ch**



## Fonctionnalité, robustesse & élégance **Appareils TRUE**

Les appareils TRUE sont synonymes de solutions de réfrigération et de congélation de première classe, comme les réfrigérateurs/congélateurs à porte vitrée et de stockage. Grâce à leur référencement dans **Top Ten**, vous bénéficiez de subventions directes qui vous sont reversées. Tous les appareils utilisent le réfrigérant **R290** respectueux de l'environnement et offrent une **garantie de 5 ans** sur les pièces et la main-d'œuvre. Avec des caches contre les particules de saleté et une **livraison** incluse, ils sont le choix idéal pour un refroidissement fiable et une durabilité.



Le bon concept pour toute branche

# Solutions parfaites pour la cuisson en magasin, une attraction pour les clients

Wiesheu et ses fours pour le point de vente sont des synonymes de qualité, d'innovation et de flexibilité dans l'industrie boulangère-pâtisserie. Depuis de longues années, Wiesheu propose une technologie de cuisson de premier ordre qui permet aux boulangeries, aux cafés, aux restaurants, aux supermarchés et à bien d'autres branches de proposer des articles de boulangerie-pâtisserie frais de qualité. Les fours pour magasin de Wiesheu offrent une impressionnante diversité d'options, des fours à air chaud et à étages aux systèmes de porte intelligents, qui garantissent une utilisation conviviale et sûre.



## Ebo four à étages

Le four à étages avec lequel vous pouvez cuire sur soles.



## Dibas / EBO Variostation

Le combinaison de four ventilé et four à sole couvre tous les besoins de façon optimale.



## Euromat E3

Nouvelle capacité des chambres de cuisson, design fonctionnel et nouvelle conception.

**WIESHEU**  
*Im Laden backen!*

### 1 Dibas Nostalgie

Le four de haute technologie et de «design rétro».

### 2 Four de magasin Dibas

Cette porte de four brevetée «disparaît» dans le bâti lors de son ouverture.

### 3 Four de magasin Minimat

Les petits fours ventilés plaisent par leur design et leur petite taille.



1



2



3



*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 microondes, 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.



2

*maint. 15% rabais*



1

## 1 Modèle de base Atollspeed AS300H Easy

- Dimensions: (L x P x H) 445 x 687 x 570 mm
- Couleur: noir
- Raccordement: 230 V / 50 Hz / 2.7 kW / 16 A à action retardée
- Prise de courant: Typ 23
- Poids: 63 kg
- ne convient pas aux produits surgelés

**Art. 425987.100** au lieu de CHF 6'850.00  
**> CHF 5'820.00**

## 2 Atollspeed AS300T Plus

- Dimensions: (L x P x H) 600 x 700 x 435 mm
- Couleur: gris, acier inoxydable
- Raccordement: 230 V / 50 Hz / 3.3 kW / 16 A à action retardée
- Prise de courant: Typ 23
- Poids: 70 kg

**Art. 426017** au lieu de CHF 7'890.00  
**> CHF 6'700.00**



## Séminaire sur les snacks

20.11.2024 – le matin ou l'après-midi

Le chef de cuisine et styliste culinaire Hendrik Schmidtsdorf donnera des conseils astucieux pour la préparation de nouveaux snacks et révélera les possibilités illimitées qu'offre le four Atollspeed, cet appareil universel pour cuire, griller, régénérer et rôtir.



Programme et inscription

Pour les pâtes douces, normales et fermes

# La façon la plus simple de produire

Cette machine découpe tous types de pâte à pain, des pâtes molles de ciabatta ou de pain de seigle aux pâtes plus fermes, avec précision et vous fournit ainsi la base pour vos pains et petits pains. Pour la fabrication de produits plus petits, il est possible de passer rapidement sur deux rangées sans changement d'outil.

## Turri Gravi-Flux – une solution convaincante:

- Convient pour les pâtes molles ou fermes
- Poids extrêmement précis
- Processus qui ménage la pâte
- Facilité d'utilisation
- Entretien rapide
- Conception compacte



**Intéressé?**

Contactez votre conseiller  
Marc Riesen, tél. 071 7638241

## Spécifications techniques

- Capacité: 135 – 675 kg / h
- Poids du produits:
  - sur une rangée 150 – 1350 g
  - sur deux rangées 80 – 675 g
- Production:
  - sur une rangée 450 – 1800 pces / h
  - sur deux rangées 900 – 3600 pces / h
- Dimensions: (L x P x H)  
877 x 2382 x 1808 mm
- Raccordement: 400 V / 4 kW
- Poids: 765 kg



## Nettoyage facile

Toutes les pièces de la machine sont facilement accessibles et une multitude de détails, tels que l'ouverture élargie des portes, la trémie à charnières et les tapis de pesage démontables sans outils facilitent l'entretien.



Peu encombrantes et compactes

# Couper les petits pains sûr, propre et rapide



Dans une production rationnelle de sandwichs, une trancheuse est indispensable. Disponibles en version standard avec glissière ou en version avec tapis d'entrée motorisé, Schneid-Jack et Schneid-Leo sont des trancheuses idéales pour les petits produits de boulangerie comme les petits pains, les bretzels, les croissants, les baguettes, les mini-baguettes, les pains aux graines et bien plus encore ...



maint. 15% rabais

## Schneid-Jack de Lochbihler

Pour couper ou trancher les petits pains.

- Dimensions : (L x P x H) 1'540 x 440 x 470 mm
- Performance : env. 2'000 petits pains/h
- Profondeur de coupe : 130 mm max.
- Largeur de passage : 160 mm max.
- Hauteur de passage : réglable
- Raccordement : 230 V

Art. 440456

au lieu de CHF 12'270.00  
**> CHF 10'420.00**

## Schneid-Leo de Lochbihler

Pour couper les petits pains.

- Performance : env. 2'000 petits pains/h
- Epaisseur de tranche : réglable
- Dimensions : (L x P x H) 1'540 x 440 x 470 mm
- Dim. du canal d'entrée : (L x P x H) 160 x 80 mm
- Raccordement : 230 V

Art. 440450

au lieu de CHF 10'470.00  
**> CHF 8'890.00**

**Châssis** en acier inoxydable mobile, avec étagère intermédiaire et tiroir à miettes

Dimensions : (L x P x H) 900 x 600 x 800 mm

Art. 440452

au lieu de CHF 1'220.00  
**> CHF 1'030.00**





5h55

Notre technicien est un vrai lève-tôt et commence sa journée de travail tôt le matin. Le paquet NET contenant les pièces de rechange importantes pour la journée, livrées pendant la nuit, est déjà prêt - tout est organisé pour une journée productive.



6h15

Dès 6 heures, le technicien se rend chez le premier client au bord du pittoresque lac de Zurich. Le client signale que sa machine à tempérer le chocolat fait des bruits inhabituels. Un début de journée passionnant !

Top!

## Une journée de service ! Technicien en action

De l'aube à la fin de la journée, nos techniciens de service sont toujours en route pour résoudre rapidement les problèmes techniques. Accompagnez un technicien pendant une journée et découvrez ce qui rend ce travail si passionnant !



13h20



Nous poursuivons notre route sur la colline jusqu'à Affoltern am Albis. Là, nous attend un four de magasin qui n'est actuellement pas en service. Après une petite réparation et, par la même occasion, une rapide mise à jour du logiciel, le four fonctionne à nouveau parfaitement. Les croissants et tous les autres produits de boulangerie peuvent donc à nouveau être cuits. Pour de nombreux sites, les fours de magasin sont la pièce maîtresse - il est donc particulièrement important de réagir rapidement.



7h40

Un regard attentif à l'intérieur de la machine révèle rapidement la cause du problème : un joint est défectueux et a permis au chocolat liquide de pénétrer à l'intérieur de la machine. Malheureusement, le moteur a également été endommagé et un remplacement sur place n'est pas possible car la pièce de rechange n'est pas en stock. Néanmoins, la machine peut continuer à fonctionner temporairement jusqu'à ce qu'une réparation complète puisse être effectuée. Cette mission a pris beaucoup de temps et le déjeuner bien mérité est maintenant plus que justifié.



14h55

On continue dans l'Oberland zurichois : un changement d'huile doit être effectué sur une diviseuse de pâte. A la demande du client, il est effectué immédiatement afin de prévenir un éventuel dommage et de prolonger la durée de vie de la machine.



15h25

Malgré de nombreuses missions en cours, le technicien termine sa journée de travail pour aujourd'hui afin de respecter la loi sur le travail nuit, il doit encore assurer un service de piquet.



Rayonnages de **Hupfer** : idéaux pour des charges lourdes, exécution en acier inoxydable, plastique ou tôle d'acier, comme rayonnage roulant ou fixe.

Les rayonnages **Tonon** (rayonnage roulant sur la photo) sont réglables individuellement en hauteur, légers et utilisables en diverses combinaisons.

## Rayonnages de stockage sur mesure

Nous pouvons également livrer tous les rayonnages de stockage aux mesures voulues, que ce soit pour une chambre froide, une réserve ou une niche. Envoyez-nous les dimensions de votre pièce, et nous vous ferons une offre.



## Technique de rayonnage professionnelle bien adaptée **Vos désirs sont des ordres !**

Nouvelle construction, transformation ou agrandissement – utilisez au mieux l'espace dont vous disposez. Notre gamme de rayonnages est aussi diversifiée que vos exigences. Plastique, acier inoxydable, pour chambre froide, en coin ou mobile : nous élaborons de façon personnalisée la solution idéale.

Envoyez-nous vos plans ou invitez-nous à prendre les mesures sur place. Nous vous soumettrons volontiers une offre sur mesure, créons une visualisation, organisons les composants requis et vous fournissons la solution parfaite – avec ou sans montage.

Les rayonnages en matière synthétique très stables de **REA** peuvent être montés sans outils.



Nos fournisseurs

**TONON**  
food storage specialist

**REA**<sup>®</sup>  
PLASTIC STORAGE SYSTEMS

**HUPFER**

**Intéressé?**  
Nous vous conseillons volontiers. Contactez votre conseiller de vente.

Flexible, extensible et polyvalente

# L'accès facile à la production automatisée de viennoiseries



**maint. 5% rabais**  
+ Introduction et montage gratuits  
d'une valeur de CHF 4'000.00

## Rondo Ecoline

L'Ecoline est une ligne de viennoiseries compacte permettant de confectionner des viennoiseries pliées ou enroulées de manière automatique, et ce en toute simplicité. Sur un espace restreint, vous fabriquerez de manière semi-automatique ou automatique une grande variété de produits de viennoiserie de haute qualité et d'une régularité parfaite. Enfin un équipement efficace pour baisser les coûts de production des boulangeries-pâtisseries artisanales.

Les accessoires, comme la doseuse et la guillotine, sont entraînés mécaniquement / à l'air comprimé. La guillotine travaille sans vibrations et son bruit en fonction est presque imperceptible. Elle sert pour la découpe à lames et à matrices. En la plaçant directement devant la doseuse, il est possible de fabriquer rationnellement en semi-automatique des produits spéciaux tels que biscuits en pâte sucrée et des produits en pâte danoise.

## Les avantages en un clin d'oeil

- Ligne disponible en 2 longueurs (4200 et 6200 mm)
- Ecran tactile destiné à la commande de la ligne, de la guillotine et des deux accessoires entraînés
- 99 emplacements de programme
- De nombreux accessoires pour la production des viennoiseries les plus diverses
- Swiss made



## Séminaire technologique Rondo

Date : mercredi 15 janvier 2025, de 8h00 à 16h00

Lieu : Rondo Burgdorf

- Thèmes:
- Fabrication artisanale de pâtes feuilletées (pâtes laminées)
  - Fabrication artisanale de pâtisseries / viennoiserie
  - Fabrication industrielle de pâtes feuilletées
  - Fabrication industrielle de pâtisseries / viennoiserie



Programme et  
Inscription

Profitez de notre action de reprise

# Réduisez le temps de nettoyage quotidien au minimum

*Promotion de reprise*

**CHF 1'500.00** au moins ou **15 % de rabais**

## **Machine à nettoyer les plaques Jeros**

- Nettoie 100 plaques en 6 à 8 minutes
- 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
- Exécution imperméable: Machine entièrement lavable au jet d'eau (couvercle en 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.



## *Intéressé?*

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



we support  
**YoungStar**

## YoungStar 2024

# Succès de l'édition anniversaire

La 10e édition de l'événement Youngstar s'est déroulée le lundi 23 septembre à l'école professionnelle Richemont de Lucerne. Les ateliers inspirants, animés par des experts renommés tels que René Schudel, Dominik Hartmann, Martin Mayer et Sabrina Blum, ont compté parmi les points forts de la manifestation. L'expérience culinaire exclusive avec le double champion du monde de cuisine Mario Garcia a été un moment fort, au cours duquel une vingtaine d'apprentis ont pu démontrer leurs compétences. Au total, plus de 130 apprentis ont participé et nous étions fiers, en tant que partenaire Platine, de soutenir cette année encore cet événement particulier. [www.youngstar.ch](http://www.youngstar.ch)



## Nos cours de glaces

lun. 10 et mar. 11 février 2025

**Séminaire Gelato de base (débutants)**

mer. 12 et jeu. 13 février 2025

**Séminaire Gelato Superior (avancé)**

Lieu : École professionnelle Richemont,

Lucerne, Durée : 9h00 – 17h30

Coût : CHF 340,00 par personne

et par cours, comprenant la

documentation, les matières

premières, deux repas

de midi et le certificat

Participation :

10 personnes minimum



Programme et  
Inscription

### Accents du séminaire Gelato de base :

- Présentation de machines, du pasteurisateur au surgélateur rapide, et de leurs avantages pratiques.
- Présentation des substances contenues dans les matières premières utilisées et des possibilités d'employer ces matières premières dans une recette de glace, dans la mesure et les proportions qui conviennent.
- Ian des glaces au lait / glaces aux fruits : vous apprenez à élaborer vous-même des recettes, avec des ingrédients et des matières premières sans produits convenance ni arômes.
- Fabrication pratique et dégustation de diverses variétés de glaces
- Questions et remise du certificat

### Accents du séminaire Gelato Superior :

- Révisions, connaissance des matières premières
- Approfondissement du calcul des recettes avec calcul du PAC (bilan PAC)
- Recettes, glaces exemptes de lactose, de gluten et de sucre
- Glaces aux fruits avec sirop de sucre, avec et sans liaison
- Exercices de calcul des recettes de glaces (bilan)
- Fabrication pratique et dégustation de diverses variétés de glaces
- Questions et remise du certificat

# Échelles à plaques et supports

## Qualité au meilleur prix

### 1 Echelle à plaques

- Entièrement en acier inox
- Colonnes tubulaires en un seul bloc
- Hauteur 1850 mm
- Espace entre les glissières 66 mm
- Insertion longitudinale
- Supports angulaires 15×30×1.5 mm
- Roues silencieuses, en caoutchouc
- Résiste à des températures de -40 à +80 °C

**Art. 016770** Dimensions: 400×600 mm  
20 supports, prix bas garanti  
➤ **CHF 360.00**

**Art. 016771\*** Dimensions: 530×650 mm,  
GN 2/1, 24 supports, prix bas garanti  
➤ **CHF 400.00**

\* ne convient pas pour les bacs GN

**Art. 016772** Dimensions: 580×780 mm,  
EN, 24 supports, prix bas garanti  
➤ **CHF 460.00**

### 2 Plaque perforée, en alu

2 rebords sur la largeur, angles 90°,  
épaisseur 2 mm, hauteur rebords  
15 mm, perforations de 3 mm

**Art. 016911**  
Dimensions: 530×650 mm, GN 2/1  
Prix bas garanti ➤ **CHF 19.00**

**Art. 016913**  
Dimensions: 580×780 mm, EN  
Prix bas garanti ➤ **CHF 23.00**

### 3 Plaque légère, en alu

2 rebords sur la largeur, angles 90°,  
épaisseur 2 mm, hauteur des rebords  
15 mm, angles arrondis

**Art. 016910**  
Dimensions: 530×650 mm, GN 2/1  
Prix bas garanti ➤ **CHF 19.00**

**Art. 016912**  
Dimensions: 580×780 mm, EN  
Prix bas garanti ➤ **CHF 23.00**



### Micro Clean

Contenance: 4 x 1  
**Art. 096206**

au lieu de CHF 62.00  
➤ **CHF 52.50**

### Grande stabilité grâce aux

- Glissières de 1.5 mm d'épaisseur
- Roues d'un diamètre de 100–120 mm, déplacement aisé, même si le chariot est entièrement rempli
- Roues avec 4 points de fixation. Roues n'allant pas au-delà du bord extérieur des chariots, d'où une meilleure utilisation de l'espace dans une chambre froide

## Leader mondial Mussana

# Les automates à crème

**maint. 15% rabais**

#### Modèle de base

##### Pony 2 litres

Dimensions: (L×P×H)  
230×390×440 mm  
Poids: 33 kg  
Raccordement: 230 V/50 Hz  
**Art. 096399**

au lieu de CHF 3'580.00  
➤ **CHF 3'040.00**

#### Populaire auprès des entreprises moyennes

##### Boy 4 litres

Dimensions: (L×P×H)  
270×470×440 mm  
Poids: 36 kg  
Raccordement: 230 V/50 Hz  
**Art. 096400**

au lieu de CHF 3'850.00  
➤ **CHF 3'270.00**

#### Construction très étroite

##### Lady 6 litres

Dimensions: (L×P×H)  
270×470×510 mm  
Poids: 39 kg  
Raccordement: 230 V/50 Hz  
**Art. 096401**

au lieu de CHF 4'380.00  
➤ **CHF 3'720.00**

#### Petite surface – grande capacité de remplissage

##### Grande 12 litres

Dimensions: (L×P×H)  
390×370×510 mm  
Poids: 45 kg  
Raccordement: 230 V/50 Hz  
**Art. 096402**

au lieu de CHF 4'900.00  
➤ **CHF 4'165.00**

maint. 15% rabais

Robuste et universelle

# Faciles à manipuler, hautement précises, rapides et fiables

## 1 Balance de table EQW certifiée

- Affichage rétro-éclairé rapide et grands chiffres
- Housse de protection
- Fonctionnement sur réseau ou accu
- Dimensions : 320×370×105 mm
- Dimensions du plateau : 300×260 mm
- Raccordement : 230 V

### Art. 094346

Capacité : 15 kg  
Lecture : 0 – 6 kg = 2 g  
6 – 15 kg = 5 g

### Art. 094347

Capacité : 30 kg  
Lecture : 0 – 15 kg = 5 g  
15 – 30 kg = 10 g  
6 – 15 kg = 5 g

au lieu de CHF 777.00  
➤ **CHF 660.00**

## 1 Balance de table non certifiée

### Art. 094349

Capacité : 30 kg  
Lecture : 1 g

au lieu de CHF 777.00  
➤ **CHF 660.00**

### Art. 094348

Capacité : 30 kg  
Lecture : 2 g

au lieu de CHF 724.00  
➤ **CHF 615.00**



## 2 Balance de table SSW non certifiée

- Affichage rétro-éclairé rapide et grands chiffres
- Fonctionnement sur réseau ou accu
- Dimensions du plateau: 285×220 mm
- Dimensions: 290×330×120 mm
- Housse de protection
- Raccordement: 230 V

### Art. 094338

Capacité: 20 kg  
Lecture: 2 g

au lieu de CHF 504.00

➤ **CHF 428.00**



### Art. 094376

Capacité : 30 kg  
Lecture : 10 g  
**certifiée**

au lieu de CHF 980.00  
➤ **CHF 833.00**

### Art. 094378

Capacité : 15/30 kg  
Lecture : 5/10 g  
**certifiée**

au lieu de CHF 1'450.00  
➤ **CHF 1'232.50**

### Art. 094375

Capacité : 30 kg  
Lecture : 2 g  
**non certifiée**

au lieu de CHF 980.00  
➤ **CHF 833.00**

### Art. 094377

Capacité : 30 kg  
Lecture : 1 g  
**non certifiée**

au lieu de CHF 990.00  
➤ **CHF 841.50**

## 3 Balances à plate-forme modèle de table avec colonne 30 kg WES PB

Plateforme en acier inoxydable, affichage WES, écran LCD rétro-éclairé, base peinte, construction robuste, utilisation simple. Pied en acier inoxydable, protection contre les surcharges, arrêt automatique, batterie jusqu'à 80 heures et alimentation secteur 230 V. Protection IP67

## 4 Untergestell zu Plattformwaage WES PB 30 kg

Support en acier inoxydable, mobile avec 4 roues dont 2 avec freins. Dimensions : (L×P×H) 425 x 395 x 500 mm

### Art. 094367

au lieu de CHF 690.00  
➤ **CHF 586.50**



Top!

# Le plaisir à déguster de la viande avec BeefCraft

## Une viande tendre, croustillante à l'extérieur et pleine de goût

Le BeefCraft de Küppersbusch est un gril à viande de la classe extra, qui peut atteindre une température maximum de 800 degrés. La chaleur extrême répartie à la surface du morceau de viande assure une caramélisation rapide. Une croûte croustillante se forme à l'extérieur, la viande reste tendre et juteuse. Des résultats parfaits grâce à une technique approfondie et à une chaleur maximum. Qu'il s'agisse d'un bifteck saignant, bleu ou à point.

### Les avantages en un coup d'oeil

- Une viande tendre, croustillante à l'extérieur et pleine de goût
- Polyvalent: pour toutes les viandes, le poisson, les crustacés, les légumes, etc.
- Efficace et ergonomique grâce à une zone de repos superposée pour viande, poisson & cie
- 1 récipient GN 1/1, profondeur 20 mm, 1 grille GN, 1 pierre BeefCraft
- Chauffage à deux niveaux avec régulateur thermostatique
- Plage de température: jusqu'à 800 °C



**maint. 15% rabais**

### BeefCraft

- Capacité grille de rôtissage: 7 à 8 steaks / entrecôtes de 300 à 350 g
- Grille de rôtissage de 400 x 470 mm
- Dimensions: (L x P x H) 565 x 510 x 515 mm
- Poids 50 kg
- Raccordement: 400 V / 7 kW / 16 A

**Art. 094057**

au lieu de CHF 9'350.00

**CHF 7'945.00**

### BeefCraft+

- Capacité grille de rôtissage: 14 à 16 steaks / entrecôtes de 300 à 350 g
- Grille de rôtissage de 770 x 470 mm
- Dimensions: (L x P x H) 900 x 510 x 515 mm
- Poids 70 kg
- Raccordement: 400 V / 10 kW / 16 A

**Art. 094163**

au lieu de CHF 14'950.00

**CHF 12'705.00**

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

*Commandé  
 aujourd'hui,  
 livré demain!*



www.pitec.ch



## Saviez-vous que...

- ... nos conseillers client effectuent au total environ 12 000-13 000 visites clients par an ?
- ... nous installons chaque année des chambres froides et de congélation d'une surface totale de 700 mètres carrés ? Cela correspond à peu près à la surface de 10 courts de tennis et montre notre capacité à réaliser de grands projets.
- ... plusieurs employés de Pitec travaillent dans l'entreprise depuis plus de 30 ans ?

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



### www.pitec.ch

Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 31 décembre 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, www.pitec.ch

