

pitec actuel

Septembre-Octobre | 2026

New



Blenders Robot Coupe

Des purées parfaites

Les nouveaux Kitchen Blenders BL3 et BL5 de Robot Coupe révolutionnent votre quotidien professionnel. Dotés de l'innovante technologie X-Flow®, ils vous permettent de réaliser des soupes, sauces, pâtes et purées d'une finesse exceptionnelle, nettement plus rapidement, plus facilement et avec une consistance parfaitement homogène. Une puissance remarquable pour une productivité accrue et moins de travail manuel.

Plus d'informations en page 2.

X-Flow®
Technology



 pitec

Des idées fraîches pour l'automne

Chère cliente, cher client,

L'automne marque le retour d'une saison gourmande et variée. Vermicelles, pâtisseries aux pommes et autres spécialités saisonnières enrichissent à nouveau l'offre. Vous trouverez aux pages 3 à 6 des aides pratiques et des offres attrayantes. Une nouveauté vous attend également dès le début de cette édition : les nouveaux Kitchen Blenders BL3 et BL5 de Robot Coupe séduisent par leurs performances, leur construction robuste en acier inoxydable et leur technologie innovante X-Flow. Plus d'informations aux pages 1 et 2.

Nos projets clients actuels montrent à quoi peuvent ressembler des solutions personnalisées dans la pratique. Aux pages 14 et 15, découvrez comment Ackermann Artisan a créé de nouvelles possibilités pour des processus de production créatifs et efficaces grâce à une technologie Pomati moderne. À la page 9, nous vous présentons également une solution Unifiller spécialement transformée par Pitec et adaptée aux besoins du client. Vous découvrirez à la page 19 comment nous continuons à développer notre service grâce à des processus optimisés, des formations ciblées et une assistance technique.

Rendez-vous visite du 24 au 27 octobre 2026 au salon Südback de Stuttgart. Kolb Kälte se réjouit de vous accueillir dans le hall 7, stand D76. Je vous recommande aussi nos séminaires Gelato en novembre, idéaux pour acquérir de solides connaissances techniques ou approfondir votre savoir-faire. Toutes les informations se trouvent aux pages 18 et 23.

Je vous souhaite un excellent début de saison automnale.

Votre

Thomas Baumgartner
Responsable Vente directe



New

Un atout pour votre cuisine Blender Robot Coupe

Blenders de cuisine performants dotés de la technologie X-Flow, pour des résultats d'une finesse exceptionnelle en un temps record, aussi bien avec de petites que de grandes quantités. Leur construction robuste convient à la préparation de tous types de préparations liquides. Le couvercle étanche est muni d'un bouchon amovible permettant d'ajouter des liquides et des ingrédients pendant le mixage. Minuterie avec compte à rebours et chronomètre. Nettoyage facile. Livrés avec récipient, couteau à 4 lames en acier inoxydable et outil de démontage du couteau.

Blender Robot Coupe

- Vitesse : 500 à 12'600 tr/min
- Raccordement : 230 V / 1.1 kW
- Poids : 14 kg

Robot Coupe BL 3

- Contenance : 3 litres
- Dimensions : (L x P x H)
470 x 215 x 450 mm
- Raccordement : 230 V / 1.1 kW

Art. 096394

au lieu de CHF 1'945.00

➤ CHF 1'650.00

Robot Coupe BL 5

- Contenance : 5 litres
- Dimensions : (L x P x H)
470 x 215 x 500 mm
- Raccordement : 230 V / 1.2 kW

Art. 096395

au lieu de CHF 2'365.00

➤ CHF 2'010.00



3l

5l



Construction robuste en acier inoxydable pour un nettoyage facile et une utilisation en toute sécurité.



Masse à vermicelles offerte

Pour travailler les vermicelles facilement et rapidement



Presse à vermicelles, modèle de table

- Manipulation aisée
- Piston ABS
- Engrenage, glissière et socle en acier inox

Hauteur utile: 300 mm
Socle (L x P): 240 x 320 mm
Glissière: H 650 mm
Tube de remplissage (alu):
Ø 100 mm, H 250 mm
Capacité: env. 2 kg de purée
Perforation: 3 mm Ø standard

Art. 091230

› CHF 890.00



Presse à vermicelles, modèle manuel

- En acier inox
- Facile à nettoyer en lave-vaisselle
- 2 disques avec perforations de 2 et 3 mm Ø incl.

Art. 015793

› CHF 179.00

Avec 8 kg de vermicelles Hero incl.
10 bâtons (à 800 g) d'une valeur d'env. CHF 80.00 gratuits

Avec 18 kg de vermicelles Hero incl.
12 bâtons (à 1,5 kg) d'une valeur d'env. CHF 167.00 gratuits

Moule pour tartelette

- Bord droit, non perforé
- Ø : 100 mm intérieur haut
- Ø : 90 mm extérieur bas
- Hauteur : 18 mm
- Aluminium, Ne passe pas au lave-vaisselle

Art. 016283

au lieu de CHF 4.50 › CHF 3.85



Douille à vermicelles

- Une seule pièce
- Aluminium
- Hauteur : 40 mm
- Ø : 26 mm
- Ne passe pas au lave-vaisselle

Art. 018338

au lieu de CHF 17.00 › CHF 14.45



Avec une aide pratique

Des Spätzli parfaits en un tour de main

Machine à spätzli manuelle SK 40

- Appareil manuel avec dispositif de fixation sur une marmite
- Incl. hélice et insertion bombée pour la préparation de spätzli
- Exécution en acier inoxydable
- Nettoyage simple et rapide
- Dimensions: (L×P×H)
460 × 160 × 280 mm
- Contenance de l'entonnoir: 3 litres

Art. 098859

au lieu de CHF 2'200.00

➤ **CHF 1'870.00**



maint. 15 % rabais

1 Passoire à spätzli

Noser

Inox, Ø 320 mm, longueur
du manche 515 mm

Art. 098689

au lieu de CHF 235.00

➤ **CHF 199.00**

2 Passoire à spätzli GN 1/1

Inox 18/10, avec cadre
(740 x 325 x 65 mm) à poser sur une
bassine inclinée, récipient perforé incl.
(65 mm de profondeur)

Art. 098692

au lieu de CHF 415.00

➤ **CHF 352.00**

1

2

*Machine à spätzli électrique
disponible sur demande*



Casseroles et poêles adaptées

Vous trouverez **un grand choix**
de poêles et de casseroles
assorties dans notre e-shop



Délicieuses spécialités automnales

Des aides pratiques



maint. 15 % rabais



1 Plaque à gâteaux

Exécution extra solide, bord roulé, épaisseur du matériau: 1.5 mm, aluminium, adaptée pour le stockage au réfrigérateur ou au congélateur.

Art. 018201

Ø en haut int.: 100 mm
Ø en bas: 80 mm, haut.: 24 mm
au lieu de CHF 8.00 **➤ CHF 6.80**

Art. 018208

Ø en haut int.: 240 mm
Ø en bas: 220 mm, haut.: 27 mm
au lieu de CHF 19.00 **➤ CHF 16.15**

Art. 018216

Ø en haut int.: 400 mm
Ø en bas: 380 mm, haut.: 30 mm
au lieu de CHF 48.00 **➤ CHF 40.80**

2 Plaque à gâteau perforée

Aluminium, exécution extra solide, bord roulé, perforations de Ø 6 mm, épaisseur du matériau: 1.5 mm, adaptée pour le stockage au réfrigérateur ou au congélateur.

Art. 018460

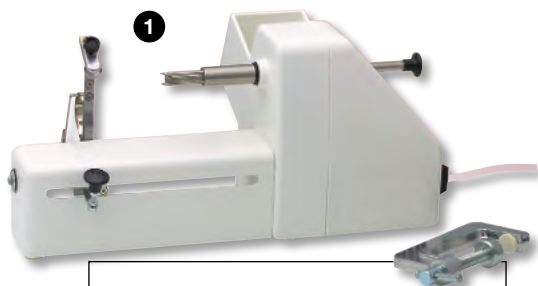
Ø en haut int.: 240 mm
Ø en bas: 220 mm, haut.: 27 mm
au lieu de CHF 22.00 **➤ CHF 18.70**

Art. 018468

Ø en haut int.: 400 mm
Ø en bas: 380 mm, haut.: 30 mm
au lieu de CHF 54.00 **➤ CHF 45.90**



Nos plaques éprouvées pour vos spécialités sont disponibles dans de nombreuses tailles et versions. Découvrez et comparez les autres modèles dans notre e-shop.



1 EVA, machine électrique à peler les pommes

Epluche, évide et coupe les pommes en tranches. Boîtier en fonte d'aluminium, peint en blanc, toutes les parties métalliques sont en acier inoxydable. Consomme peu d'électricité, facile à nettoyer.

Dimensions: (L x P x H)
420 x 150 x 210 mm
Raccordement: 230 V / 60 W
Poids: 5.7 kg

Art. 018991

au lieu de CHF 1'480.00
➤ CHF 1'258.00

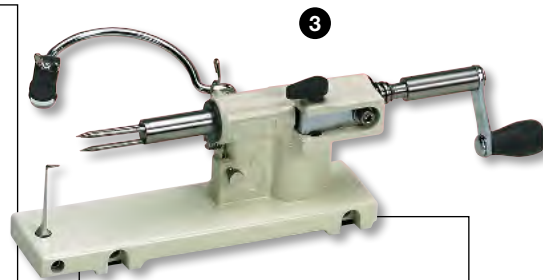
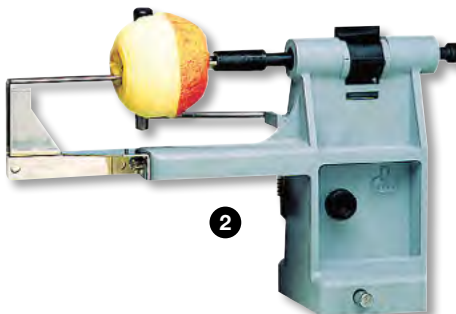
2 Appareil à peler les pommes API

Pèle, évide et coupe les pommes rapidement et avec précision. L'épaisseur de l'évidage et de l'épluchage est réglable. Boîtier en plastique, couteaux en acier inoxydable. Nettoyage facile au lave-vaisselle. Livrée avec un serre-joint pour la fixation à la table.

Dimensions: (L x P x H)
300 x 100 x 200 mm

Art. 018990

au lieu de CHF 390.00
➤ CHF 330.00



3 Appareil à peler les pommes KALI

Peler, évider et couper les pommes en tranches de 4 mm d'épaisseur en une seule opération. Pour fixation à une table. Boîtier en fonte d'aluminium, les autres parties en acier chromé.

Dimensions: (L x P x H)
330 x 60 x 110 mm

Art. 015747

au lieu de CHF 310.00
➤ CHF 263.00

De qualité, durables, sans effort !

Moules parfaits



Moule pour gugelhopfs

Ø intérieur haut : 140 mm

Hauteur : 80 mm

Tube Ø en bas : 37 mm

au lieu de CHF 27.00

Art. 015130 **CHF 21.60**

Ø intérieur haut : 160 mm

Hauteur : 85 mm

Tube Ø en bas : 45 mm

au lieu de CHF 31.00

Art. 015131 **CHF 24.80**

Ø intérieur haut : 180 mm

Hauteur : 90 mm

Tube Ø en bas : 45 mm

au lieu de CHF 33.00

Art. 015132 **CHF 26.40**

Ø intérieur haut : 200 mm

Hauteur : 100 mm

Tube Ø en bas : 57 mm

au lieu de CHF 35.00

Art. 015133 **CHF 28.00**

Ø intérieur haut : 220 mm

Hauteur : 110 mm

Tube Ø en bas : 60 mm

au lieu de CHF 38.00

Art. 015134 **CHF 30.40**

Ø intérieur haut : 240 mm

Hauteur : 120 mm

Tube Ø en bas : 66 mm

au lieu de CHF 40.00

Art. 015135 **CHF 32.00**

Ø intérieur haut : 260 mm

Hauteur : 125 mm

Tube Ø en bas : 70 mm

au lieu de CHF 44.00

Art. 015109 **CHF 35.20**

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

Moule en couronne

Ø intérieur haut : 200 mm

Hauteur intérieure : 65 mm

Tube Ø : 80 mm

au lieu de CHF 32.00

Art. 015138 **CHF 25.60**

Ø intérieur haut : 240 mm

Hauteur intérieure : 75 mm

Tube Ø : 90 mm

au lieu de CHF 40.00

Art. 015140 **CHF 32.00**



Moule démontable

Ø intérieur haut : 240 mm

Hauteur : 70 mm

au lieu de CHF 48.00

Art. 015146 **CHF 38.40**

Ø intérieur haut : 260 mm

Hauteur : 70 mm

au lieu de CHF 50.00

Art. 015147 **CHF 40.00**

Ø intérieur haut : 280 mm

Hauteur : 70 mm

au lieu de CHF 52.00

Art. 014911 **CHF 41.60**

maint. 20% rabais



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





maint. 10 % rabais

Tempéreuse Chocoma TB100

Hauteur totale : 1150 mm
 Ø extérieur : 760 mm
 Hauteur de remplissage : 1150 mm
 Hauteur de sortie : 400 mm
 Capacité : 100 kg
 Raccordement : 3 x 400 V
 Chauffage : 2 x 1,6 kW
 Moteur : 0,37 kW
 Poids : env. 70 kg

Art. 430250

au lieu de CHF 18'990.00

CHF 17'090.00

Tempéreuse Chocoma TB200

Hauteur totale : 1500 mm
 Ø extérieur : 760 mm
 Hauteur de remplissage : 1500 mm
 Hauteur de sortie : 400 mm
 Capacité : 200 kg
 Raccordement : 3 x 400 V
 Chauffage : 2 x 1,6 kW
 Moteur : 0,55 kW
 Poids : env. 200 kg

Art. 430255

au lieu de CHF 23'250.00

CHF 20'920.00



Un tempérage précis du chocolat

Plus de capacité pour la production

Les tempéreuses par lots TB100 et TB200, refroidies par eau, font fondre, tempèrent et stockent le chocolat. Celui-ci est ensuite acheminé directement vers les machines de transformation, telles que les machines de moulage, d'enrobage ou de dosage. Les deux modèles offrent une capacité respective de 100 et 200 kg de chocolat fondu.

Le transfert de chaleur et de froid s'effectue par une double enveloppe d'eau autour de la cuve à chocolat. Le puissant agitateur empêche les dépôts sur la paroi intérieure et assure un mélange homogène du chocolat.

Les deux machines sont fabriquées en acier inoxydable, faciles à nettoyer et disposent d'une cuve intérieure facilement accessible. La commande s'effectue de manière intuitive via un écran tactile. Le modèle TB100 est en outre équipé de roulettes et peut ainsi être déplacé de manière flexible entre différentes machines de transformation du chocolat.

Intéressé ?

Votre conseiller Pitec se tient volontiers à votre disposition !



**1 Universal 1000i SV
Servo Food Service Basis**

- Dimensions : (L×P×H)
900 x 1700 x 1040 / 1844 mm
- Volume de dosage : 9-1064 ml
(cylindre en option)
- Air comprimé : 170 l/min à 5,5 bar

Art. 441302.200

au lieu de CHF 61'110.00

› CHF 51'943.00

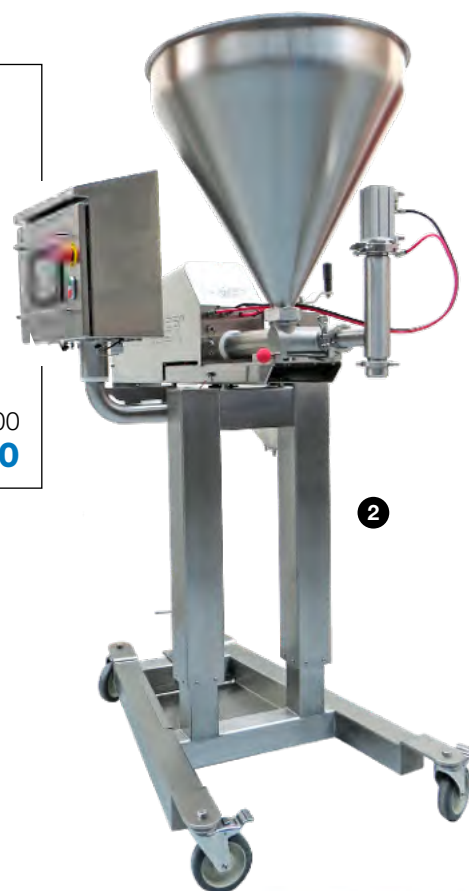
**2 Unifiller Pro 1000i SV
Servo Food Service Basis**

- Dimensions : (L×P×H)
840 x 1570 x 1880 mm
- Volume de dosage : 9-1064 ml
(cylindre en option)
- Pression de service :
113 l/min à 5.5 bar

Art. 441321.600

au lieu de CHF 58'250.00

› CHF 49'512.00



maint. 15% rabais

Unifiller pour toutes les exigences

Doseuses polyvalentes

Cette série remarquable d'installations de dosage haute performance à servocommande permet un dosage précis et en douceur de produits multiples, avec ou sans morceaux. Grâce à la servocommande, nous obtenons des résultats particulièrement impressionnants pour le dosage de liquides. La commande PLC avec une mémoire jusqu'à 100 recettes garantit par ailleurs un passage rapide et sûr d'un produit à un autre. En outre, le système peut être aisément intégré à des systèmes automatisés de production en place, ce qui accroît encore sa polyvalence et son adaptabilité.

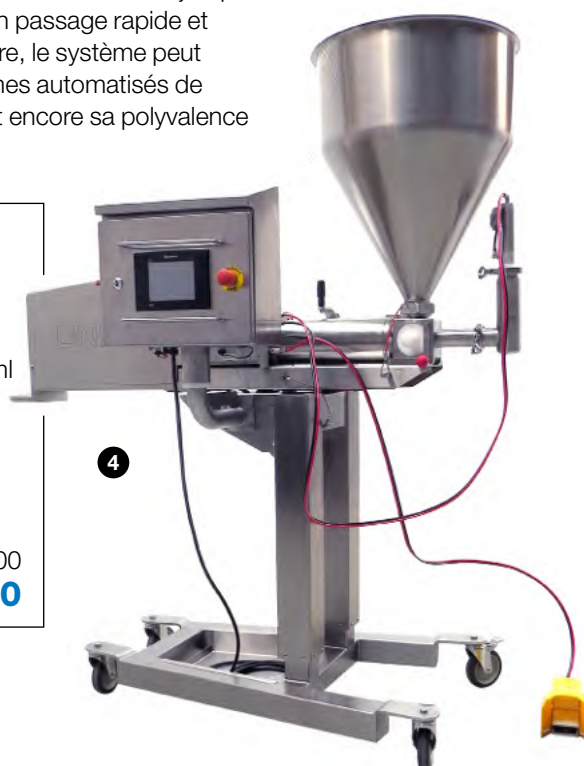
**4 Universal Pro 2000i SV
Servo Food Service Basis**

- Dimensions : (L×P×H)
840 x 1570 x 2110 mm
- Volume de dosage : 25-2750 ml
(cylindre en option)
- Pression de service :
170 l/min à 5.5 bar

Art. 441330.500

au lieu de CHF 59'160.00

› CHF 50'286.00



**3 Universal 2000i
Food Service Servo Basis**

- Dimensions : (L×P×H)
820 x 1700 x 1930 mm
- Volume de dosage : 25-2750 ml
(cylindre en option)
- Pression de service :
170 l/min à 5.5 bar

Art. 441337

au lieu de CHF 62'390.00

› CHF 53'031.00





Dumet AG mise sur une solution Unifiller adaptée **La saumure dosée avec précision**

Dumet AG, à Steinhausen, est spécialisée dans la transformation et le conditionnement de produits à base d'olives de haute qualité. Une qualité constante, des processus fiables et un dosage précis sont des facteurs essentiels dans la production. Pour le remplissage de la saumure en particulier, il faut une solution précise, simple à utiliser et parfaitement intégrée à la ligne de production existante.

En juin 2025, une base Unifiller Universal 1000iSV Servo Food Service a été installée chez Dumet. L'installation a été spécialement adaptée aux exigences du client en collaboration avec Unifiller. Elle reçoit le signal de la ligne de production existante et déclenche le dosage de la saumure en conséquence.

Au quotidien, la solution convainc avant tout par sa simplicité d'utilisation. Les réglages appropriés peuvent être enregistrés sous forme de programmes, ce qui facilite nettement le travail des collaborateurs. L'assemblage du doseur est également plus simple que sur d'autres modèles. « Pour nos collaboratrices et collaborateurs,

il est beaucoup plus facile de sélectionner le réglage de remplissage approprié, puisque les programmes peuvent être enregistrés. L'assemblage du doseur est lui aussi nettement plus simple que sur nos autres modèles », explique Philip Schoch, responsable technique chez Dumet AG.



Philip Schoch

Outre sa simplicité d'utilisation, le dosage précis de la saumure constitue un avantage décisif. Il permet d'éviter tout sous-poids sans remplir inutilement trop de liquide. La solution contribue ainsi à la qualité, à la fiabilité des processus et à la rentabilité de la production quotidienne. Des premiers entretiens au doseur d'essai, puis à la machine définitive, le projet a fait

l'objet d'un accompagnement étroit. Pitec a apporté son expérience en matière de conseil, de technique et d'application et a aidé Dumet, avec Unifiller, à adapter la solution à la ligne de production.

« La collaboration a très bien fonctionné. Grâce à toute son expérience, Pitec nous a parfaitement accompagnés jusqu'à ce que la doseuse fonctionne sans problème sur notre ligne de production », souligne Philip Schoch.

Ce projet montre l'importance de solutions adaptées individuellement aux besoins de la production alimentaire. Avec cette solution Unifiller sur mesure, Dumet dispose d'un système de remplissage pratique, précis, simple à utiliser et parfaitement intégré à sa ligne de production.



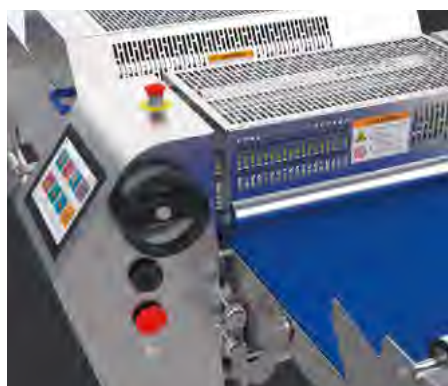
Produits à base d'olives de Dumet : un remplissage précis, un conditionnement pratique et une priorité claire accordée à la qualité.



Mise en service gratuite

Production automatisée de croissants **Rondo Croissomat 4.0**

La Croissomat 4.0 produit jusqu'à 900 croissants par rangée et par heure – automatiquement, efficacement et avec une qualité constante au plus haut niveau. Grâce aux nombreux poinçons disponibles, taille et poids sont modulables, idéal pour une gamme variée de produits sucrés ou salés. Les étapes du processus, commandées par servomoteurs, assurent une grande précision et une qualité artisanale – parfait pour réagir rapidement aux tendances du marché.



Dépose précise : Les triangles sont parfaitement positionnés grâce aux servomoteurs.

Séparateur breveté : Pour une séparation nette sans ajustement aux formats de découpe.

Cisaillement net à la guillotine : Pour des couches de matière grasse bien visibles et une belle structure feuilletée du produit fini.

Calibreur intégré : Assure un poids de pâte constant et une jonction parfaite des bandes de pâte.

Table de dérivation polyvalente : Changement d'outil sans outil – pour une variété de produits sans limites.

Processus d'enroulement visible : Sans écraser les couches de matière grasse – de croissants aérés à bien serrés.

Normes d'hygiène maximales : Nettoyage et maintenance faciles grâce à une accessibilité optimale.



Croissomat 4.0

Dimensions en position de repos
(L x P x H) : 2825 x 2531 x 1218 mm
Largeur de bande pâte : 530 mm
Largeur du tapis convoyeur : 640 mm
Capacité max. par rangée / heure :
900 pièces
Hauteur des triangles : 88 – 265 mm
Poids des triangles : 15 – 120 g
Poids de la machine : 815 kg
Art. 442059



Réservez maintenant : Séminaire Rondo

Découvrez des démonstrations pratiques et des aperçus passionnants des dernières technologies autour des laminoirs Rondo. Notre programme d'une journée vous propose des présentations détaillées des machines RONDOSTAR 5000, ECOLINE, COMPAS 4.0, POLYLINE, MLC et Smartline, avec des exemples produits concrets. **Date :** 12.11.2026 | **Lieu :** Rondo, 3400 Burgdorf / Berthou

Professionnels dans chaque situation

Des appareils micro-ondes



1



3

Panasonic



2

maint. 15 % rabais

Autres modèles
disponibles dans l'e-shop

De la catégorie 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 / 2.38 kW

Art. 094260

au lieu de CHF 2'250.00
» CHF 1'910.00

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 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: 230 V / 3.2 kW

Art. 094263

au lieu de CHF 3'750.00
» CHF 3'185.00

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

maint. 15% rabais

Robustes et universelles

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

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. 094375

Capacité : 30 kg
Lecture : 2 g
non 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. 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 Support pour balance à plate-forme 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



Pour des applications polyvalentes au plus haut niveau

Râpe industrielle performante

La râpe industrielle IR 250-D de dernière génération séduit par ses multiples possibilités d'utilisation. Elle convient parfaitement pour râper le fromage, le chocolat, les noix, les biscuits, les produits pharmaceutiques ainsi que les produits particulièrement sensibles.

Avantages :

- Vitesse réglable pour des résultats parfaits et un rendement maximal
- Grâce à la prérotation, les aliments sont râpés de manière légère et aérée, sans s'écaser, libérer d'huile ni s'agglomérer
- Circuit de refroidissement entièrement intégré pour une transformation optimale des produits sensibles à la température
- Positionnement simple et flexible grâce aux roulettes
- Machine ne nécessitant aucun entretien

Râpe industrielle Brunner-Anliker IR 250-D

- Dimensions : (L x P x H) 817 x 482 x 1435 mm
- Raccordement : 400 V / 3 kW
- Débit : 2000 kg/h
- Indice de protection : IP 26
- Ouverture de remplissage : 178 x 110 mm
- Poids : 155 kg

Art. 416051

au lieu de CHF 52'830.00

➤ **CHF 42'260.00**

maint. 20% rabais



Qualité suisse, coupe après coupe

Précis, robuste, fiable

Brunner-Anliker est synonyme de produits suisses de haute qualité, précis, fiables et durables. Avec un rendement jusqu'à 150 kg/h, près de 50 variantes de coupe et la coupe en tirant, les nutriments sont préservés et les produits restent frais plus longtemps.

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 5'050.00

➤ **CHF 4'290.00**



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
- Coupe en tirant pour préserver au mieux les nutriments et conserver plus longtemps la fraîcheur des produits transformés
- Innovation technique pour une hygiène alimentaire répondant aux exigences les plus élevées
- Manipulation simple pour un confort de travail maximal et un nettoyage aisé
- Produit de qualité suisse comme garantie d'innovation, de précision, de durabilité et de fiabilité





Ackermann Artisan développe sa production avec Pomati

La créativité avec précision

Depuis plus de 60 ans, Ackermann Artisan à Grandson est synonyme de qualité artisanale, de créativité et d'une forte identité familiale. Aujourd'hui, Christophe Ackermann dirige l'entreprise en troisième génération avec la volonté d'associer tradition et technologies modernes. Le succès de cette approche se reflète notamment dans les récentes distinctions obtenues au Swiss Bakery Trophy ainsi qu'à la « Couronne Boulangère ».

Une évolution récompensée

Malgré toutes les évolutions, une chose est toujours restée identique, explique Christophe Ackermann : la philosophie de l'entreprise. « Nous voulons

jusque dans les nouveaux décors en chocolat. Parallèlement, l'espace de production a lui aussi évolué. En pâtisserie et en chocolaterie notamment, la question de savoir comment

« Les nouvelles installations nous permettent d'associer qualité, créativité et efficacité – sans perdre le caractère artisanal de nos produits. »

Christophe Ackermann, directeur et propriétaire



Christophe Ackermann devant la découpeuse à jet d'eau Pomati Aqua dans le nouvel espace de production.

constamment évoluer tout en restant une véritable entreprise artisanale. » Cette alliance entre tradition, exigence de qualité et ouverture aux nouvelles idées marque encore aujourd'hui le développement de l'entreprise.

Ces dernières années, Ackermann Artisan a investi non seulement dans de nouvelles possibilités de production, mais aussi dans son identité visuelle, sa communication et son image de marque. « Nous avons énormément travaillé sur notre nouvelle identité visuelle – dans le digital, le packaging et l'ensemble de notre présentation », explique Christophe Ackermann. Ce travail a notamment conduit à la création d'une typographie propre à l'entreprise, aujourd'hui utilisée

associer une qualité produit irréprochable à des processus plus efficaces est devenue centrale – sans perdre le caractère artisanal des créations.

Nouvelles possibilités avec Pomati

Une étape importante a été la création d'un nouvel espace de production équipé de technologies Pomati. En collaboration avec Pitec, un espace de travail complet a vu le jour avec une tempèreuse T20, la découpeuse à jet d'eau Aqua et la cabine de pulvérisation Aria. Le point de départ du projet fut la décision d'investir dans la Pomati Aqua. « L'Aqua a en réalité été l'élément déclencheur de tout le projet », explique Christophe Ackermann. Il est rapidement devenu évident que la machine ne pouvait



À gauche, la cabine de pulvérisation Aria, à droite la découpeuse à jet d'eau Pomati Aqua – deux éléments centraux du nouvel espace de production d'Ackermann Artisan.

exploiter pleinement son potentiel que si tout l'environnement de travail était conçu en conséquence. Avec Pitec, Ackermann Artisan a donc développé un concept global avec des flux de production optimisés et une organisation ergonomique des différentes étapes de travail. Ces nouvelles solutions permettent aujourd'hui une méthode de travail nettement plus efficace, notamment dans les domaines de la pâtisserie et des décors en chocolat. Plusieurs formats de produits peuvent être réalisés à partir d'une seule mise en place, les décors sont reproduits avec précision et les processus mieux standardisés. En parallèle, l'exigence de qualité artisanale reste inchangée. « La rentabilité en pâtisserie n'est aujourd'hui pas toujours simple », explique Christophe Ackermann.

L'objectif n'est donc pas de faire des compromis sur la qualité ou les matières premières, mais d'organiser les processus de manière plus intelligente et plus rationnelle.

Une signature propre en chocolat

La typographie développée spécialement pour Ackermann Artisan peut aujourd'hui être reproduite directement en chocolat grâce à la Pomati Aqua – pour des décors, logos et créations personnalisées. « Nous n'aurions jamais imaginé à l'époque que notre propre typographie pourrait un jour être utilisée directement pour des décors en chocolat », explique Christophe Ackermann. « Aujourd'hui, nous avons le sentiment qu'une boucle se referme. » Dans le domaine de la découpe à jet d'eau, il voit un potentiel

considérable, tout en soulignant les exigences liées à ce type de technologie. Au-delà de la machine elle-même, les compétences en graphisme et en préparation des fichiers sont essentielles pour exploiter pleinement les possibilités offertes. « La machine ne fait pas tout toute seule. Le travail en amont – les fichiers, la conception et la préparation – reste décisif. »

Un projet réalisé ensemble

Tout au long du projet, Ackermann Artisan a été étroitement accompagné par Pitec – de la planification à la mise en service des installations à Grandson, en passant par la visite de l'usine Pomati en Italie. La combinaison du savoir-faire technique, de l'expérience du secteur et d'un conseil pratique a constitué un facteur clé de réussite pour l'entreprise. « Pour nous, il ne s'agissait pas simplement d'un achat de machines, mais d'une réflexion de fond sur l'avenir de notre production », explique Christophe Ackermann. Avec ce nouvel espace de production, Ackermann Artisan pose les bases de futurs développements créatifs en pâtisserie et chocolaterie – tout en associant technologie moderne et véritable savoir-faire artisanal. Plus d'infos en ligne : **ack.swiss**



Une présence forte : Ackermann Artisan mise sur une identité visuelle claire – dans le magasin comme sur la route.



Conseil personnalisé ?

Thierry Grand
Mail: tgrand@pitec.ch
Tél. +41 79 623 33 01



Ne laisse rien à désirer

Idéale pour les pâtes hydratées à longue fermentation

Diviseuse NV Swiss II 10/20

- Division pièces : 10/20
- Dimensions de division :
100×100 mm, 100×200 mm
- Profondeur de la chambre : 100 mm
- Poids maximal : 20 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
- Aspiration de farine automatique intégrée
- Deux poignées solides et en même temps une protection contre les collisions dans l'utilisation

Art. 420041.030

au lieu de CHF 18'480.00

CHF 15'708.00

maint. 15 % rabais



Façonneuse 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.

Top!



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 9'580.00

CHF 8'143.00

Support adapté

en inox, mobile

Art. 427024.001

au lieu de CHF 930.00

CHF 790.00

maint. 15 % rabais



Profitez-en !

Action de reprise : à l'achat d'un nouveau Kombinator K60, vous bénéficiez d'un avantage de prix de **CHF 5'000.00** pour votre ancien batteur-mélangeur planétaire.

Le multitalent universel **Kombinator K60**

- Le combineur Lips est un multitalent pour les grandes entreprises. Il se compose d'un mélangeur planétaire robuste de 60 litres combiné à une unité d'entraînement de haute performance pour les accessoires de grande taille en acier inoxydable.
- Le combineur est peu encombrant et ne nécessite qu'un seul raccordement électrique. Simple d'utilisation, il est très résistant et durable.

Le support est fabriqué en fonte massive. La machine fonctionne silencieusement et est d'un entretien aisé. Elle ne nécessite pas de vidange d'huile. La vitesse de rotation est contrôlée par un panneau de commande facile à utiliser. L'agitateur s'arrête toujours dans la même position, ce qui simplifie l'accès aux outils de mélange. Production en Suisse.

Accessoires inclus : cuve en acier inoxydable de 60 litres, fouet de masse de 60 litres, batteur plat inox de 60 litres, crochet pétrisseur en spirale inox de 60 litres, racloir inox avec téflon de 60 litres, grille de rangement inox à fixer à la cuve.

Mélangeur planétaire Kombinator K60

avec raccord, accessoires inclus

- Contenance : 60 litres
- Vitesse de rotation : 3 niveaux
- Dimensions: (L x P x H)
654 x 916 x 1506 mm
- Raccordement / Puissance :
400 Volt / 3 kW
- Poids : 456 kg

Art. 094812

CHF 34'230.00



Accessoires en option



Passe-vite PASS 2000



Coupe-légumes AGS-19



Hachoir à viande EWF 82



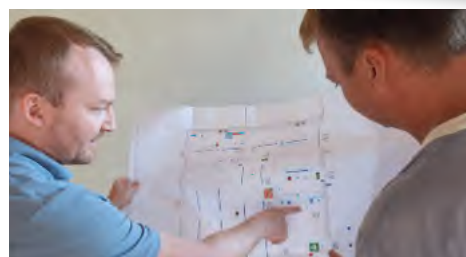
Rendez-nous visite **Südback 2026**

Richemont



KolbKälte
hall 7 / stand D76

Le salon Südback est à nos portes. Du **24 au 27 octobre 2026**, un grand rassemblement de la branche boulangère vous attend à nouveau à Stuttgart. Kolb Kälte mettra en avant nos compétences et notre vaste expérience dans le domaine de la technologie du froid et des processus de production dans le **hall 7, au stand D76**. Venez découvrir tout l'univers de la technique du froid en direct à Stuttgart !



Valable sur toute la gamme TRUE

15 % rabais

À l'occasion du salon Südback, profitez du **24.10.26 au 15.11.26** de **15 % de rabais** sur toute notre gamme TRUE – avec 7 ans de garantie et d'attrayantes possibilités de subvention via Topten. Profitez dès maintenant de votre avantage salon !



Plus d'informations sur TRUE dans notre e-shop

TRUE
REFRIGERATION





Un soutien rapide, compétent et fiable

Un service qui fait la différence

Un bon service ne commence pas seulement lorsque le technicien arrive sur place, mais bien avant. C'est pourquoi Pitec développe continuellement son service. Des investissements ciblés dans les processus, la communication, la formation et le support technique permettent de rendre les interventions encore plus efficaces. L'objectif est clair : nos clients doivent pouvoir compter à tout moment sur un service compétent, fiable et orienté solutions.

Mieux préparés chez le client

Afin qu'une intervention puisse, si possible, être menée à bien dès la première visite, sa préparation a été optimisée de manière ciblée. Cela comprend des processus clairement définis, une meilleure planification et la garantie que les pièces de rechange nécessaires sont déjà disponibles dans le véhicule de service. La communication entre le service interne, les techniciens et les clients est également améliorée en continu. Des informations claires et des processus transparents permettent à toutes les personnes concernées de disposer du même niveau d'information et de réagir rapidement.

Une qualité de service structurée

Chaque intervention est une carte de visite pour Pitec. C'est pourquoi

la responsabilité individuelle des techniciens est renforcée de manière ciblée. Des check-lists standardisées, des processus de travail clairs et une préparation minutieuse créent les conditions nécessaires pour que les travaux soient réalisés entièrement, efficacement et avec une qualité élevée constante, quel que soit le technicien chargé de l'intervention.

Pitec Academy

La formation initiale et continue constitue un autre axe prioritaire. La Pitec Academy dispose pour cela de son propre environnement de formation, dans lequel nos techniciens s'exercent directement sur les machines utilisées quotidiennement chez nos clients. Les réparations, analyses de pannes et processus de travail peuvent ainsi être entraînés dans des conditions réelles. Les formations techniques, notamment dans le domaine électrique, ainsi que les formations produits dispensées avec nos fournisseurs sont également développées en continu. Le savoir-faire progresse ainsi précisément là où il est nécessaire au quotidien.

Support technique

La mise en place du nouveau support technique constitue une autre mesure importante. Une équipe spécialisée assiste aussi bien les clients que les techniciens pour les questions

techniques. De nombreuses demandes peuvent déjà être résolues ou précisées par téléphone, rapidement, simplement et sans attente inutile. Les temps d'arrêt sont ainsi réduits, les interventions peuvent être planifiées de manière plus ciblée et les techniciens sur place sont davantage soutenus.



En un coup d'œil

- Préparation optimisée pour des réparations plus rapides
- Pièces de rechange importantes disponibles dans le véhicule de service
- Communication améliorée et processus transparents
- Check-lists standardisées pour une qualité constante
- Davantage de responsabilité individuelle et d'orientation client
- Formations pratiques à la Pitec Academy
- Support technique renforcé pour une aide plus rapide

Robustes, hygiéniques, faciles à nettoyer

Grand choix de chariots à glissières et de plateaux de service correspondants



En achetant un chariot à plateaux, vous avez le choix entre plusieurs paramètres: hauteur, grandeur des plateaux, nombre de plateaux, nombre de compartiments et l'espace entre elles. Composez votre propre chariot à plateaux.

- Pour toutes les dimensions de plateaux
- Avec ou sans paroi arrière
- Avec ou sans porte
- 10 couleurs à choix
- Différents matériaux (aluminium, métal anodisé ou acier inox)
- Avec ou sans poignée
- Avec glissières « fils » ou en équerre

M A D E B Y

SCHOLL

... eine Idee voraus!

à partir de **CHF 1'250.00**

Top!



Composez votre propre chariot à plateaux.

Nos conseillers de vente vous y aideront.

Composez individuellement votre sélection de plateaux conformément à vos besoins et exigences.

Les plateaux peuvent par ailleurs être personnalisés selon vos désirs avec votre logo ou votre design individuel.

Consultez-nous !



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.



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

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 4'630.00

> CHF 4'167.00
(sans support)

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 / 16 A
- Poids : 156 kg

Art. 443266.200

au lieu de CHF 28'990.00

> CHF 26'090.00

Intéressé?

Contactez votre conseiller de vente.

New



Pourquoi choisir Evodry ?

Les principaux avantages :

- **Températures parfaites sans eau** : chambres de convection internes pour un chauffage actif (jusqu'à +100 °C) et un refroidissement efficace (jusqu'à -3 °C)
- **Autonomie maximale** : structure ouverte offrant une autonomie thermique 25 % supérieure aux chariots bain-marie classiques
- **Isolation optimale** : la température à l'intérieur est maintenue jusqu'à 60 minutes sans raccordement électrique
- **Prêt à l'emploi** : pas besoin de préchauffage – il suffit de brancher et d'insérer les bacs
- **Hygiène & ergonomie** : design hygiénique avec plan de travail en inox (AISI 304) et poignées ergonomiques

Intéressé ?

Contactez votre conseiller clientèle.

EVODRY – une révolution dans la distribution des repas

Technologie chaud/froid intelligente pour le service Cook & Serve

L'Evodry de Rational Production est la solution idéale pour la distribution directe. Que ce soit en salle, sur bande ou en service mobile – il garantit des températures parfaites, sans utilisation d'eau.

Modèles & configurations

L'Evodry est disponible en deux tailles principales, configurables selon vos besoins.



Caractéristiques	Large (L)	Extra Large (XL)
Cuves supérieures	2 cuves	3 cuves
Dimensions (mm)	1003 x 720 x 1063 mm	1418 x 720 x 1063 mm
Puissance	1450 à 2250 W	2600 à 3400 W
Capacité	p. ex. 2 compartiments (16 GN 1/1)	p. ex. 3 compartiments (24 GN 1/1)

Options de

compartiments :

- **Chaleur par convection** : jusqu'à +100 °C
- **Refroidissement par convection** : jusqu'à -3 °C
- **Froid statique** : jusqu'à -3 °C
- **Compartiments neutres** : pour le stockage sans froid ni chaleur

Équipements

complémentaires :

- **Tablette escamotable** : plan de travail supplémentaire pour la distribution ou la collecte
- **Variante bridge** : étagère haute avec vitre pour une hygiène maximale et visibilité sur les plats
- **Grille intérieure** : plus de flexibilité pour assiettes ou contenants à usage unique
- **Commande intuitive** : écran tactile pour un réglage précis des températures



Les chambres de convection internes, configurables selon vos besoins, assurent un chauffage et un refroidissement actifs.





Susi Walli produit ses glaces Eisbärg avec beaucoup de passion – disponibles notamment à la piscine de Fideris.



Le séminaire Glace Carpigiani à l'origine du projet **Eisbärg : la glace avec du cœur**

Susi Walli produit ses glaces Eisbärg avec beaucoup de passion, de cœur et des ingrédients de haute qualité. Elle utilise exclusivement des matières premières naturelles ainsi que du lait frais provenant directement de la ferme et renonce volontairement aux additifs artificiels. Elle crée ainsi des glaces variées, au goût authentique et naturel.

À l'origine, il y avait l'idée de fabriquer ses propres glaces artisanales. La participation à un séminaire Glace Carpigiani a constitué l'étape décisive. Susi Walli y a acquis les bases nécessaires à une fabrication professionnelle : de la sélection et de la transformation des ingrédients aux recettes et aux processus de production, sans oublier l'utilisation sûre des machines.

« Le séminaire Glace Carpigiani m'a donné d'excellentes bases. J'y ai appris tout ce dont j'avais besoin pour lancer avec succès mon propre atelier de glaces », raconte Susi Walli. De cette idée initiale est né un petit atelier, géré de manière professionnelle.

Sa passion pour la glace artisanale est restée intacte jusqu'à aujourd'hui et

motive Susi Walli à développer continuellement son activité. Les glaces Eisbärg sont désormais disponibles

créations glacées sont bien entendu elles aussi proposées. Son parcours montre comment des connaissances

« Le séminaire Glace Carpigiani m'a donné d'excellentes bases. J'y ai appris tout ce dont j'avais besoin pour lancer avec succès mon propre atelier de glaces. »

Susi Walli, atelier de glaces Eisbärg

dans plusieurs points de vente de la région, où elles rencontrent un grand succès. L'atelier approvisionne également différents restaurants et exploite la piscine de Fideris, où ses propres

solides, des ingrédients de qualité et un grand engagement personnel peuvent se conjuguer pour donner naissance à une offre régionale couronnée de succès.

Novembre 2026 **Séminaires Glace**

Les **09/10.11.26**, le séminaire **Gelato de base** présente les bases de la fabrication professionnelle de glace – du choix des matières premières à l'utilisation des machines adaptées. Les **11/12.11.26**, le séminaire **Gelato Superior** approfondit les connaissances, les recettes avancées et le calcul précis des recettes.

Deux cours pratiques pour tous ceux qui souhaitent créer ou développer de manière ciblée leur offre de glaces.

Infos et
inscription



Top!



maint. 15% rabais



Heinzelmann CHEF-X, Smoker, CHEF-S et CHEF-S2

Trois pros, plein de possibilités

CHEF-X:

- Commande manuelle avec une multitude de combinaisons entre température et vitesse
- Fonction pause pratique pour vérifier la consistance et ajuster l'assaisonnement
- Lampe intégrée et brevetée dans le petit couvercle
- Lame en acier inoxydable à 4 faces avec revêtement en titane et bol en acier inoxydable
- Set comprenant : racloir, panier vapeur, fouet, couvercle, gobelet doseur et lampe amovible

Smoker:

- Design compact
- Boîtier en aluminium avec tuyau en silicone
- Utilisation simple grâce au bouton One-Touch
- Set comprenant : clapet spécial CHEF-X, raccord coudé en L et tuyau

CHEF-S:

- Cuisson sous vide précise pour une grande variété de plats
- Écran tactile LED pour une utilisation intuitive
- Forte circulation d'eau jusqu'à 10 l/min
- Étanchéité IPX7 avec alarme de niveau d'eau



CHEF-S2:

- Conçu pour un usage professionnel en continu
- Température très stable
- Circulation puissante pour de plus grands volumes
- Étanchéité IPX7 avec alarme de sécurité automatique



Heinzelmann CHEF-X Set complet

Contenance : 2 litres
Vitesse de rotation : jusqu'à 10'500 tr/min
Plage de température : de 37 à 130 °C
Puissance de chauffe : 1050 watts
Dimensions (L×P×H) :
265 x 423 x 330 mm
Raccordement : 230 volts / 1.4 kW
Poids : 13,4 kg
Art. 096450

au lieu de CHF 1'390.00
➤ CHF 1'180.00



Youtube vidéo

Heinzelmann SMOKER pour CHEF-X

Dimensions (L×P×H) :
68 x 68 x 158 mm
(sans couvercle / tuyau)
Longueur du tuyau : 400 mm
Poids : 317 g (avec couvercle / tuyau)
Art. 096451

au lieu de CHF 75.00
➤ CHF 63.00



Sous-Vide CHEF-S

Dimensions (L×P×H) :
71 x 145 x 340 mm
Capacité : 30 litres, Poids : 1,3 kg
Raccordement : 230 V / 1,4 kW
Art. 096452

au lieu de CHF 330.00

➤ CHF 280.00

Sous-Vide CHEF-S2

Dimensions (L×P×H) :
160 x 142 x 326 mm
Capacité : 80 litres, Poids : 1,3 kg
Raccordement : 230 V / 2,3 kW
Art. 096453

au lieu de CHF 560.00

➤ CHF 476.00

Etiqueteuses Meto Expert

Encore améliorées

maint. 15 % rabais

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

*par rapport au modèle précédent

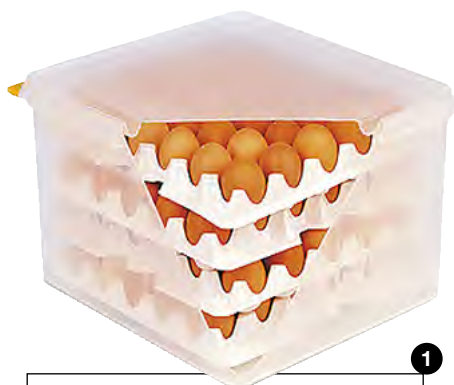
Étiqueteuse Meto Expert S 826 1 ligne

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

Réduction des ruptures du clapet
avant 40 %* plus stable

Pleine vue sur l'arête de décollage grâce au clapet avant transparent



1 Boîte à oeufs

- La livraison comprend 8 supports. Capacité par boîte: 3 à 4 supports de 30 œufs chacun.
- En polyéthylène
- Pour une conservation des oeufs conforme HACCP
- Couvercle hermétique
- Propre au contact alimentaire
- Convient pour le lavage en machine
- Résistance aux températures de -40 à +90 °C

Art. 015831

au lieu de CHF 40.00
CHF 34.00



3 Spatule résistante à la chaleur

Palette résistante jusqu'à 260 °C, manche Exoglass en matériau composite résistant jusqu'à 200 °C, supporte le lave-vaisselle

83 x 52 mm, Longueur totale: 250 mm, **Art. 097997**

au lieu de CHF 20.00
CHF 17.00

115 x 70 mm, Longueur totale: 350 mm, **Art. 097998**

au lieu de CHF 22.00
CHF 18.50

115 x 70 mm, Longueur totale: 450 mm, **Art. 097999**

au lieu de CHF 26.00
CHF 22.00

4 Spatule résistante à la chaleur, étroite, Palette étroite pour des verres, résistant jusqu'à 260 °C
90 x 55 mm, Longueur totale: 240 mm, **Art. 097994**

au lieu de CHF 19.00
CHF 16.00

2 Presse à pommes de terre

- En acier inox 18/10
- Avec perforations de 2.5 mm
- Levier bien en main
- Exécution extra lourde avec parties renforcées
- Longueur: 330 mm

Art. 015832

au lieu de CHF 98.00
CHF 83.00



Sûr, rapide et propre

Tranchage du pain avec JAC



Comme appareil de table ou sur roulettes, en 45 ou 60 cm de largeur de coupe, à simple ou double tranche, ou encore à tranche variable, ... JAC vous propose une gamme de trancheuses à pain adaptée à tous vos besoins. Au design classique ou épuré et dans la couleur de votre choix, elles s'intégreront parfaitement dans vos rayons.



Trancheuse à lame circulaire Jac Varia Pro 1000

- Écran tactile pour régler l'épaisseur et la quantité des tranches
- Griffe automatique pour stabiliser le pain

Spécifications techniques :

- Dimensions : (L x P x H)
990 x 746 x 1133 mm
- Dimensions du pain max. :
(L x P x H) 490 x 340 x 160 mm
- Épaisseur de tranche : 5–25 mm
- Rendement :
120 à 240 tranches/min
- Raccordement :
230 V / 0.75 kW
- Poids : 230 kg

Art. 440227.001

au lieu de CHF 14'650.00

CHF 12'452.00



Trancheuse pour petits pains Jac Zip

- Modèle de table
- Hauteur et profondeur de coupe réglables
- Coupe jusqu'à 2'000 petits pains/heure
- Faible encombrement

Spécifications techniques :

- Dimensions : (L x P x H)
382 x 654 x 775 mm
- Dimensions du pain : (L x P)
max. 120 x 80 mm
- Raccordement : 230 V / 0.49 kW
- Poids : 35 kg

Art. 440225

au lieu de CHF 3'230.00

CHF 2'745.00

Trancheuse automatique de table Jac Picomatic 450

- Modèle de table
- Ensachoir / Plaque de remplissage de sachets
- Compartiment d'insertion protégé par barrière photoélectrique
- En option : démarrage automatique après insertion du pain

Spécifications techniques :

- Dimensions : (L x P x H)
607 x 682 x 880 mm
- Dimensions du pain : (L x P x H)
440 x 300 x 180 mm
- Épaisseur de coupe : 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 et 18 mm
(préciser à la commande)
- Raccordement : 400 V / 0.49 kW
- Poids : 105 kg

Art. 440228

au lieu de CHF 4'770.00

CHF 4'054.00

Socle Jac Picomatic 450

- À roulettes
- Avec plateau

Spécifications techniques :

- Dimensions : (L x P x H)
600 x 640 x 650 mm

Art. 440244

au lieu de CHF 530.00

CHF 450.00

maint. 15 % rabais

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

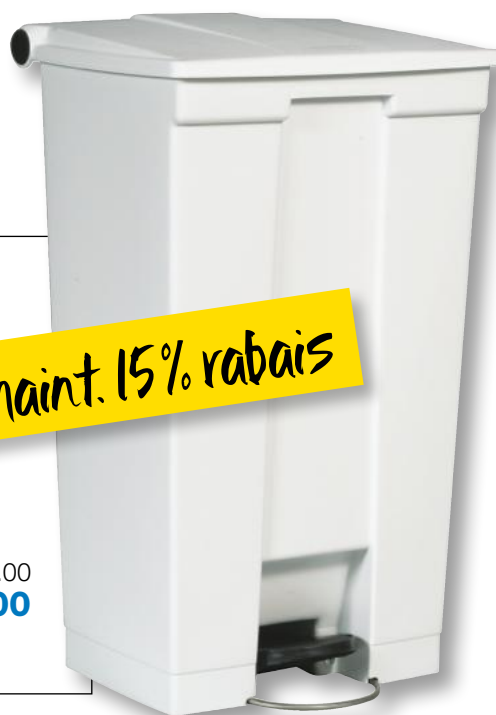
Art. 099412

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

au lieu de CHF 530.00

➤ **CHF 450.00**



Art. 016889

Capacité sacs: 60 litres

Dimensions: (L x P x H)

400 x 365 x 765 mm

au lieu de CHF 950.00

➤ **CHF 807.50**

Art. 016890

Capacité sacs: 110 / 120

litres, Dimensions: (L x P x H)

475 x 400 x 925 mm

au lieu de CHF 1'200.00

➤ **CHF 1'020.00**

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



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

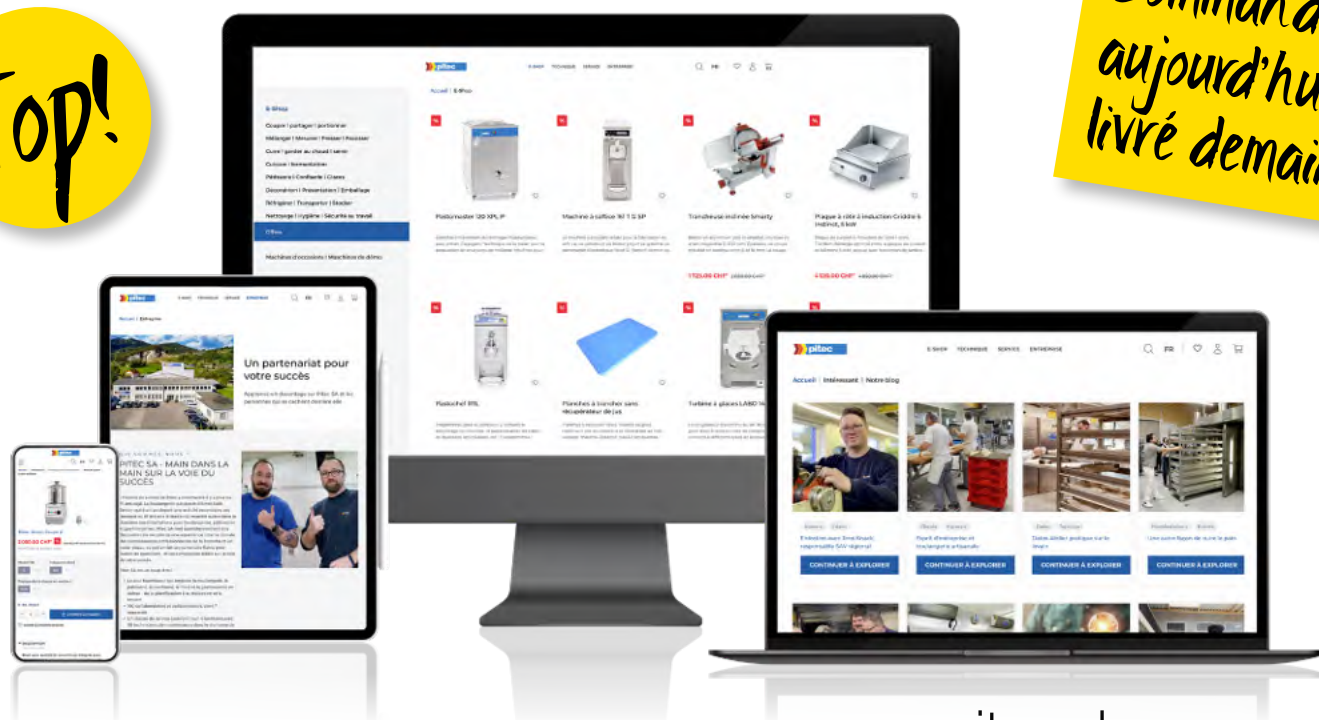


Plus de 6'500 produits à découvrir et à commander aisément

Ouvert 24/24: Notre e-shop



Commandé
aujourd'hui,
livré demain!



www.pitec.ch



Le **15.9.2026**, l'événement de formation Young Star aura lieu à l'école professionnelle Richemont à Lucerne. Cette année encore, Pitec soutient cet événement intersectoriel en tant que partenaire platine. www.youngstar.ch

Efficacité et rapidité

Service de réparation

Pitec AG

Oberfeldstrasse 13
5722 Gränichen
Tel. 062 855 05 50

Heures d'ouverture:

lu - ve: 08:00 - 12:00 h
13:00 - 17:00 h
E-Mail: lbarbieri@pitec.ch



www.pitec.ch

Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au 31 octobre 2026. 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-St-Croix
Tél. 021 632 94 94, info@pitec.ch, www.pitec.ch

