

Grande promotion printanière d'échange

800,- CHF pour votre ancien automate à crème à l'achat d'une nouvelle MUSSANA

Choisissez votre modèle MUSSANA.

Déduisez encore 800,- CHF du prix bas permanent. Nous nous chargerons de la reprise de votre ancienne machine. Peu importe son âge, son état et son fabricant.

Avec un nouvel automate à crème du leader mondial MUSSANA, vous serez bien équipé pour la saison des coupes glacées et des tourtes.



Seulement jusqu'au 29 février 2012



**Avantages monétaires
Pitec - Offre**

Dès maintenant, beaucoup de produits que nous achetons dans l'EU à des prix très attractifs (jusqu'à -30%). Rabais supplémentaires lors de grandes quantités. Demandez, svp, une offre individuelle.

Intéressé? Contactez-nous sans attendre, tél. 021 632 94 94

Zutreffendes durchkreuzen / Marquer ce qui convient / Porre una crocetta secondo il caso

Gestorben oder Firma erloschen
Décédé ou Raison sociale n'existe plus
Deceduto o Ditta cessata

Adresse- und Briefkasten- / Postfach-Anschrift stimmen nicht überein
L'adresse de l'envoi et de la boîte aux lettres / case postale ne concordent pas
Indirizzo e infestazione della bucalettere / casella postale non coincidono

Annahme verweigert / nicht abgeholt, taxpflichtig
Refusé / non réclamé soumis à la taxe
Respinto / non ritirato, sottoposto a tassa

P. P. 9463 Oberriet

Relever les défis!



Chère cliente,
cher client!

Une année pleine d'imprévus nous attend. Jamais il n'a été aussi difficile de prévoir à l'avance ce que l'avenir nous réserve.

L'avis partagé des collègues: un sens aigu des affaires, un pouvoir économique et le courage de prendre des décisions sont maintenant demandés. «Qui craint la mort est déjà mort», dit un vieux proverbe.

Faites confiance à votre pouvoir. Investissez de la créativité, de l'énergie et de l'argent dans votre entreprise, vos produits et vos services – il n'existe pas d'investissement meilleur et plus sûr. Essayez de nouvelles choses. Faites-vous connaître. Relevez les défis.

Pitec vous aide volontiers: Avec notre savoir-faire, des ustensiles spéciaux, des fours, des machines et des installations de haute qualité, ainsi que notre service 24heures sur 24. Parlez avec nous. Nous trouverons ensemble des solutions à vos problèmes et objectifs pour 2012.

Je me réjouis d'ores et déjà de connaître une nouvelle année captivante et pleine de réussites.

Peter Gorbach
Directeur Pitec SA

PS: Nos résolutions pour 2012: vous aider à améliorer votre qualité, à vous faire gagner du temps et à réduire vos frais.

Facilitez-vous la tâche!

Des ouvre-boîtes parfaits pour chaque application



Ouvre-boîtes inox

Longueur 45 cm,
plaque de fixation 28 x 10 x 0,4 cm.

Art. 91807

au lieu de CHF 585.- seul. **CHF 468.-**

maintenant -20%



Ouvre-boîtes manuel

Pour ouvrir sans problème des boîtes grandes et rectangulaires. Très robuste. En acier inoxydable supportant le lave-vaisselle. Longueur 18 cm.

Art. 15833

au lieu de CHF 160.- seul. **CHF 128.-**

Un système de stockage idéal et avantageux

Les nouveaux récipients GN

Récipients GN 1/1, 53 x 32,5 cm

Art.	Prof.	Cont.	Unité	au lieu de	seul.
99150	6,5 cm	7 l	1 pce	CHF 20.-	CHF 16.-
99151	10 cm	13 l	1 pce	CHF 24.-	CHF 19.20
99152	15 cm	17 l	1 pce	CHF 26.-	CHF 20.80

Couvercle pour GN 1/1

Art. 99153					
au lieu de CHF 16.-			seul.		CHF 12.80

Fond perforé pour bacs GN 1/1

Art. 99154					
au lieu de CHF 12.-			seul.		CHF 9.60

Récipients GN 2/3, 35 x 32,5 cm

Art.	Prof.	Cont.	Unité	au lieu de	seul.
99155	10 cm	8 l	4 pces	CHF 70.-	CHF 56.-
99156	15 cm	12 l	4 pces	CHF 82.-	CHF 65.60

Récipients GN 1/2, 32,5 x 26,5 cm

Art.	Prof.	Cont.	Unité	au lieu de	seul.
99157	6,5 cm	4 l	4 pces	CHF 62.-	CHF 49.60
99158	10 cm	6 l	4 pces	CHF 64.-	CHF 51.20
99159	15 cm	7,5 l	4 pces	CHF 74.-	CHF 59.20

Récipients GN 1/3, 32,5 x 17,6 cm

Art.	Prof.	Cont.	Unité	au lieu de	seul.
99160	10 cm	3,5 l	5 pces	CHF 60.-	CHF 48.-
99161	15 cm	5 l	5 pces	CHF 72.-	CHF 57.60

Récipients GN 1/6, 17,6 x 16,2 cm

Art.	Prof.	Cont.	Unité	au lieu de	seul.
99162	10 cm	1,5 l	6 pces	CHF 60.-	CHF 48.-
99163	15 cm	2 l	6 pces	CHF 62.-	CHF 49.60

Récipients GN 1/9, 17,6 x 10,8 cm

Art.	Prof.	Cont.	Unité	au lieu de	seul.
99164	10 cm	0,8 l	8 pces	CHF 68.-	CHF 54.40

Un système parfait et bien conçu de récipients GN de différentes grandeurs pour stocker et conserver tous les produits dans le frigidaire et le congélateur. Résistants à des températures de -20 à +100° C. Propres au contact alimentaire et adaptés aux micro-ondes. Empilables.

Les récipients et leur couvercle à fermeture hermétique sont en polypropylène inusable. Le matériau est légèrement transparent et peut recevoir des inscriptions sans problèmes. Sur les côtés, graduation des volumes bien lisible pour un meilleur aperçu du contenu.



maintenant -20%



Les confiseurs et gastronomes ne jurent que par lui

Flexipan® l'original – souvent copié, jamais égalé

Flexipan® est un matériau révolutionnaire, une combinaison de fibre de verre et de silicone adaptés au contact alimentaire. La technique d'injection de silicone a souvent été copiée, mais toutefois sans succès. Les boulangers, pâtisseries et confiseurs font confiance à l'original avec ses fantastiques propriétés antiadhésives. Flexipan® est en outre extrêmement longévital et résistant.

Selon le produit, 2000 à 3000 processus de cuisson peuvent être effectués avant que l'on ne remarque des premiers signes d'adhérence. Les nattes Flexipan® permettent de réaliser la majorité des préparations sucrées et salées habituellement fabriquées dans des moules métalliques, en cuisson comme en surgélation.

Utilisable à des températures
de -40 à +280° C.

Excellent, avec le label de
qualité NSF /Bild Siegel/, qui
garantit les normes de
sécurité les plus strictes à
l'échelle mondiale dans le
domaine de l'alimentation.

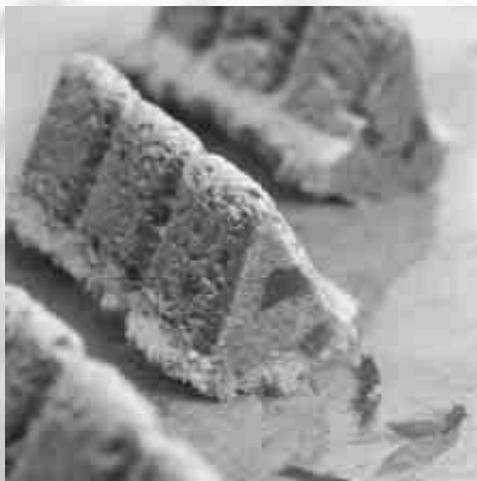
Maintenant grande action Flexipan®
-20 % sur toutes les nattes

60 x 40 cm

au lieu de CHF 102.- seul. **CHF 81.-**

40 x 30 cm

au lieu de CHF 57.- seul. **CHF 45.-**



Demandez le catalogue complet. Tél. 0844 / 845 123



DEMARLE®

Un choix de plus de 200 formes

Une grande variété de formes disponibles. A partir d'une commande de 300 nattes Flexipan®, possibilité de faire développer des formes exclusives et individuelles. Dimensions de base des nattes: 60 x 40 cm ou 40 x 30 cm.



Le nouveau DVD Demarle maintenant gratuit avec chaque commande



Un aspirateur polyvalent

Que ce soit des miettes, de la poussière de farine ou de l'eau – il aspire tout en un clin d'oeil.

Vous prendrez plaisir à nettoyer votre four avec cet aspirateur. Il possède une grande force d'aspiration ainsi que tous les tubes et duses nécessaires pour un nettoyage parfait de votre four. Il est aussi très pratique: son chariot basculant facilite la vidange du réservoir et le transport par les escaliers.

- Cuve en inox brossé de première qualité
- Température max. 200° C.
- Contenance du réservoir 25 l
- Dépression 2000 mm
- Contenance du sac à poussière 10 l
- Longueur de câble 10 m

Répond aux strictes directives légales en matière de filtres spéciaux pour la poussière de farine (classe M1) et autres genre de poussière.

Compris dans le prix d'action:

- Tube pour four 250 cm avec poignée isolée
- Buse pour four, résistante à la chaleur
- Tuyau d'aspiration, résistante à la chaleur
- Filtre grande surface, résistante à la chaleur
- Chariot basculant
- Flotteur anti-débordement
- Embout pour meubles rembourrés en aluminium 38 mm
- 2 tubes en acier chromé, arqués
- Embout pour rainures (caoutchouc)

maintenant -20 %

Aspirateur à four Cleanfix

Art.	Dimensions	Raccordement/Puissance	au lieu de	seulement
016455	600x400x840 mm	230 V/1100 W	CHF 1.350.-	CHF 1.080.-

Excellents résultats de nettoyage

A la vapeur, par brossage ou par aspiration pour tous les sols

maintenant **-12%**

Aspiration/vapeur –
mise en circuit
individuelle



Ce principe simple garantit un résultat de nettoyage excellent. Même les salissures tenaces sont éliminées avec peu de détergent. Vous nettoierez sans effort, de manière rationnelle et tout en respectant l'environnement.

Nettoyeur vapeur avec aspiration DS 8

Données techniques:

Puissance chaudière: 1.800 watts

Dimensions: l 53 x l 36 x h 61 cm

Contenance chaudière: 6.5 litres,
eau sale
11 litres

Art. 16558

au lieu de CHF 3.220.- seul. **CHF 2.830.-**

Pour convenir d'un rendez-vous pour
une démonstration dans votre
établissement. Prière d'appeler
le n° 0844 845 123

Autolaveuse robuste pour petites et moyennes surfaces dans le commerce et l'industrie. Effet de nettoyage optimal grâce à une forte pression de la brosse. De grandes roues (23 cm) garantissent un fonctionnement sans vibrations de cette puissante machine. Disques de nettoyage comme accessoires lors d'encrassement tenace. Largeur de travail 43 cm.

Autolaveuse RA 430 E

Données techniques:

Alimentation électrique: 230 V / 50 Hz

Puissance du moteur de brossage: 1.200 watts

Dimensions: l 80 x l 43 x h 73 cm

Art. 16557

au lieu de CHF 3.150.- seul. **CHF 2.772.-**

maintenant **-12%**



Tout simplement génial!

Système de garde-robe modulaire pour tous les espaces



De nouvelles armoires astucieuses avec 2, 3 ou 4 compartiments, une tablette réglable en hauteur pour y ranger les casques et – pour des raisons hygiéniques – un toit incliné (modèle de série). Dimensions extérieures uniformes de l 30 x p 50 cm. Pour les positionner, vous avez le choix entre 3 variantes : sur pieds, sur un socle ou dans un cadre équipé d'un ou deux bancs. Combinez vous-mêmes selon vos convenances et besoins. Matériau: plaque en inox. Couleur: Châssis bleu, portes grises.



maintenant -15%

(Illustration sans socle et sans paires de pieds)

Armoire-vestiaire

Sans pieds, avec serrures à cylindre et clés.

Art.	Compartim.	l x p x h cm	au lieu de	seulement
99300	2	61 x 50 x 175	CHF 480.-	CHF 408.-
99310	3	90 x 50 x 175	CHF 640.-	CHF 544.-
99320	4	119,5 x 50 x 175	CHF 790.-	CHF 671.-



Paire de socles

Dimensions: L 5 x p 49,8 x h 10 cm.

Art. 99330

au lieu de CHF 32.- seul. **CHF 27.50**



Paire de pieds

Couleur: gris. Dimensions: 13,5 x 50 x h 18/20 cm.

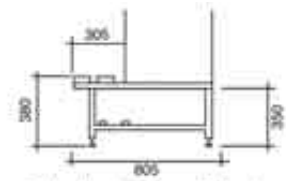
Art. 99332

au lieu de CHF 38.- seul. **CHF 32.70**

Cadre avec un banc

Art. p.largeur d'armoire maint. seul.

99301	61 cm	CHF 180.-	CHF 153.-
99311	90 cm	CHF 180.-	CHF 153.-
99321	119,5 cm	CHF 195.-	CHF 165.-



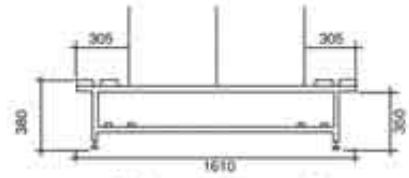
Tiefe der einseitigen Sitzbank

maintenant -15%

Cadre avec 2 bancs

Art. p.largeur d'armoire maint. seul.

99302	61 cm	CHF 260.-	CHF 221.-
99313	90 cm	CHF 290.-	CHF 246.-
99324	119,5 cm	CHF 315.-	CHF 267.-



Tiefe der zweiseitigen Sitzbank

Tout simplement parfaite!

Une armoire conçue tout spécialement pour ranger les produits de nettoyage

Aspirateur, brosses, produits de nettoyage – tout peut être rangé dans ces armoires.

Toutes les armoires mesurent 58,5 cm de large, 40,2 cm de profondeur et 175 cm de haut et peuvent être alignées côte à côte.

Matériau: plaque en inox.

Couleur: Châssis bleu, portes grises.



maintenant -15%

Armoire à produits de nettoyage

Art. 99340

au lieu de CHF 470.- seul. **CHF 399.50**

Spécialement robuste

Qualité supérieure

à prix bas permanents

Chariot de défournement

Construction solide en tubes d'acier inoxydable carrés, avec arrêts pour prévenir le glissement des grilles. 4 roues en caoutchouc montées sur roulement à bille. H 183 x l 126 x p 45 cm, espace entre les supports 16 cm.

Art. 17333

Prix bas garanti

CHF 575.-

Chariot en plastique, unique, rouge

60 x 40 cm, capacité de charge jusqu'à 250 kg.

Art. 17669 rouge

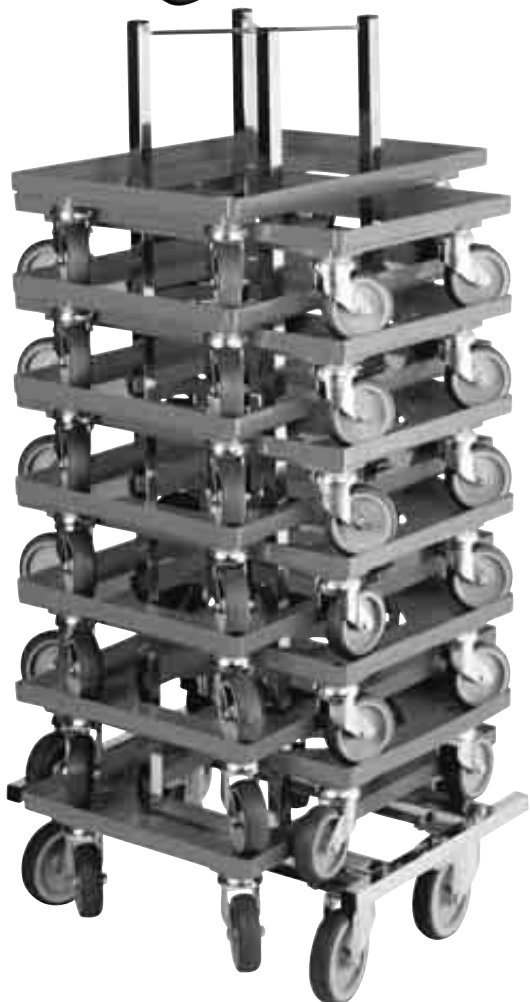
Art. 17667 bleu

Art. 17666 jaune

Art. 17665 vert

Prix bas garanti

CHF 41.-



Boy à empiler

Boy à empiler avec cadre en acier inox, y.c. 15 chariots en plastique, 4 roues pivotantes de 12,5 cm Ø, dont 2 avec frein. Hauteur totale 140 cm.

Art. 17668 rouge

Art. 17668.01 jaune

Art. 17668.02 bleu

Art. 17668.03 vert

Prix bas garanti

CHF 950.-

Chariot à condiments avec 9 bacs en plastique

En acier chromé. Tous les condiments dans peu d'encombrement et à portée de main. Pour les matières premières, céréales, le repos de la pâte (même pour les pâtes très hydratées, comme la Ciabatta), etc. Chaque bac a une contenance de 25 litres (env. 16 kg de farine). 4 roues silencieuses. Dimensions: l 69 x p 55 x h 169 cm.

Art. 17620

Prix bas garanti

CHF 420.-



Incroyablement avantageux

Qualité supérieure

à prix bas permanents

Echelle à plaques

- Entièrement en acier inox
- Colonnes tubulaires en un seul bloc
- Hauteur 185 cm
- Espace entre les glissières 6,6 cm
- Insertion longitudinale
- Supports angulaires 15/30/1.5 mm
- Roues silencieuses, en caoutchouc
- Résiste à des températures de - 40 à + 80° C

Art.	Dimensions cm	Supports	Prix bas garanti
16770	40 x 60	20	CHF 295.-
16771	53 x 65 GN 2/1	24	CHF 340.-
16772	58 x 78 EN	24	CHF 410.-



Plaque performée, alu

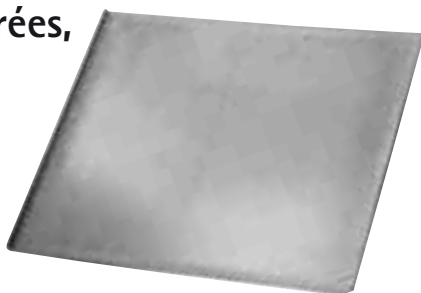
2 rebords sur la longueur, épaisseur 15 mm.
60 x 40 cm, hauteur rebords 1,5 mm, perforations de 3 mm.

Art. 15098

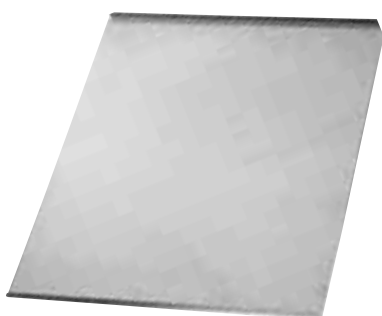
Prix bas garanti **CHF 9.90**

Plaques perforées, en alu

2 rebords sur la largeur, épaisseur 2 mm, perforations de 3 mm.



Art.	Dimensions cm	Prix bas garanti
16911	53 x 65 GN 2/1	CHF 12.50
16913	58 x 78 EN	CHF 16.-



Plaques légères, en alu

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

Art.	Dimensions cm	Prix bas garanti
16910	53 x 65 GN 2/1	CHF 13.50
16912	58 x 78 EN	CHF 16.90



Grande stabilité grâce à:

- glissières de 1,5 d'épaisseur
- nos roues ont un diamètre de 100-120mm
- 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

L'offre exceptionnelle

Mettre sous vide de manière sûre et rapide – avec des machines issues du leader suisse sur ce marché.

Grâce à ces machines pour emballage sous vide de haute qualité, vous mettrez tous les produits alimentaires sous vide de manière simple et parfaite. Ils garderont ainsi toute leur fraîcheur.

Finesses techniques:

- commande par micro-processeur
- touche arrêt immédiat
- couvercle avec hublot
- ventilation douce à la remise sous pression d'air pour la préservation des produits et des matériaux d'emballage



Jusqu'à fin février 2012:
Support pour emballer les liquides gratuit

Machines pour emballage sous vide VC999

Art.	Type/Dimensions	Long. barres de soudure	Dim. intérieures	au lieu de	seulement
96030	K2N Modèle de table 52 x 37,5 x 35,1 cm	32,5 cm	34 x 13 x 33 cm	CHF 4.650.–	CHF 4.185.–
96031	K3N Modèle de table 52 x 55 x 37,2 cm	47 cm	48 x 15 x 38 cm	CHF 5.330.–	CHF 4.797.–
96032	K4N avec support mobile 52 x 76,5 x 103,6 cm	47 cm	48 x 18 x 53 cm	CHF 8.340.–	CHF 7.506.–

Prix y.c. dispositif pour créer l'atmosphère de protection

Excellente qualité. Prix top.

Choix énorme de moules pour pains et cakes de différentes grandeurs



Moules pour pains et cakes

Alusteel, renforcés de fil d'acier.

Art.	Longueur	Largeur	Hauteur	au lieu de	seulement
15172	14 cm	7,5 cm	5,5 cm	CHF 11.50	CHF 9.20
15173	16 cm	8 cm	6 cm	CHF 11.60	CHF 9.30
15165	18 cm	9 cm	6 cm	CHF 11.60	CHF 9.30
15166	20 cm	9 cm	6 cm	CHF 11.70	CHF 9.35
15167	22 cm	9 cm	6 cm	CHF 12.-	CHF 9.60
15168	25 cm	9 cm	6 cm	CHF 12.50	CHF 10.-
15169	30 cm	9,5 cm	6,5 cm	CHF 12.50	CHF 10.-
15170	35 cm	9,5 cm	7 cm	CHF 13.-	CHF 10.40
15171	40 cm	10 cm	7 cm	CHF 15.-	CHF 12.-
15179	45 cm	10 cm	7 cm	CHF 16.-	CHF 12.80
15174	50 cm	10 cm	7 cm	CHF 19.-	CHF 15.20

Moules pour pains et cakes

Tôle bleue

Art.	Longueur	Largeur	Hauteur	au lieu de	seulement
15570	14 cm	7,5 cm	5,5 cm	CHF 11.50	CHF 9.20
15571	16 cm	8 cm	6 cm	CHF 11.60	CHF 9.30
15572	18 cm	9 cm	6 cm	CHF 11.60	CHF 9.30
15573	20 cm	9 cm	6 cm	CHF 11.70	CHF 9.35
15574	22 cm	9 cm	6 cm	CHF 12.-	CHF 9.60
15575	25 cm	9 cm	6 cm	CHF 12.50	CHF 10.-
15576	30 cm	9,5 cm	6,5 cm	CHF 12.50	CHF 10.-
15577	35 cm	9,5 cm	7 cm	CHF 13.-	CHF 10.40
15578	40 cm	10 cm	7 cm	CHF 15.-	CHF 12.-
15579	45 cm	10 cm	7 cm	CHF 16.-	CHF 12.80
15584	50 cm	10 cm	7 cm	CHF 18.50	CHF 14.80



Cadre avec moules pour pains et cakes

5 pièces, alusteel.

Art.	Longueur	Largeur	Hauteur	au lieu de	seulement
15180	18 cm	9 cm	6 cm	CHF 67.-	CHF 53.-
15175	20 cm	9 cm	6 cm	CHF 68.30	CHF 54.-

Pour vos spécialités en chocolat

Pour une production homogène

Appareil à tremper avec 1 ou 2 bacs

Forme rectangulaire, en acier inoxydable, avec chauffage à air. Température des bacs réglable individuellement. Affichage numérique. Raccordement: 230 V
Dimensions:
l 42.5 x p 75 x h 26 cm



maintenant -15%

Art.	Modèle	Cont.	Puissance	au lieu de	seul.
16538	TG1-1	1x21 L	800 W	CHF 2.900.-	CHF 2.465.-
16539	TG1-2	2x9,5 L	800 W	CHF 3.250.-	CHF 2.760.-
16540	TG1-3	1x9,5 + 2x4 L	1200 W	CHF 3.750.-	CHF 3.185.-

Appareil à tremper Effector 32

châssis rond en alu, contenance 6 litres, y compris 2 cuves. Avec chauffage à air et thermostat. Dimensions : diamètre 360 x hauteur 260 mm.

Art. 16533

au lieu de CHF 1.350.- seul. **CHF 1.147.-**



maintenant -15%

Un sentiment de sécurité

Les plus importantes pièces de rechange et de nombreuses machines en prêt – pratiquement à votre portée.



Chaque technicien de maintenance a toujours les pièces de rechange les plus importantes dans son véhicule. 150.000 pièces de rechange sont disponibles de notre stock principal à Oberriet.

Nos 4 entrepôts de service disposent d'autres articles et machines en prêt rapidement disponibles.

A Gränichen, canton d'Argovie

env. 100 articles et différentes machines sont disponibles. Viennent s'ajouter toutes les pièces réservées aux machines de la marque Artoflex, ainsi qu'aux pulvérisateurs de gelée.

Les filtres Brita sont aussi entreposés à Gränichen. Comme machines en prêt, on y trouve des pétrins, des diviseuses-bouleuses ainsi que des fours de magasin.

A Sant'Antonino au Tessin

ce sont env. 70 articles et pièces de rechange importants qui sont stockés et disponibles dans l'immédiat.

Notre dépôt à Steg (Valais)

comprend env. 60 articles disponibles. Comme machines en prêt, on y trouve des pétrins, des diviseuses-bouleuses et des fours de magasin.

A Villars Ste-Croix (Vaud)

nous avons env. 400 articles et différentes machines entreposés. Comme machines en prêt, on y trouve des pétrins, des diviseuses-bouleuses ainsi que des fours de magasins.

Le réseau de service Pitec n'a qu'un but: en cas d'urgence, vous venir en aide le plus rapidement et le plus simplement possible.

Quelle expérience!

Schneiders Quer – probablement la boulangerie-gas

Lorsque le maître-boulangier Roland Schneider ouvrait, le 28 mai 2008, son temple culinaire en plein centre du quartier industriel de Pfäffikon (canton de Zurich), il ne soupçonnait guère ce qu'allait devenir cet établissement.

«Schneiders Quer» est une combinaison de boulangerie, confiserie, bistrot, restaurant, pizzeria, café, lounge, magasin et maintenant 20 chambres d'hôtel.

Plus de 1000 clients viennent chaque jour se laisser choyer au «Schneiders Quer». L'établissement est ouvert 365 jours par an, de 06h00 à 23h00. Le nombre initial de 32 employés a été augmenté à 67. Le pain délicieux est vendu avec succès dans les deux propres points de vente. En outre, 4000 pains sont fabriqués chaque jour à la main pour l'assortiment premium d'ALDI.

**Au centre de la boulangerie
de magasin:
un colosse de 24 tonnes.**

C'est le poids du four à bois Heuft, dans lequel des pizzas, pains et autres spécialités sont cuits chaque jour directement sur des pierres réfractaires. Le potier Gerd Zepp a muré ce grand four chauffé au bois de tuffeau Beller. Cette pierre naturelle a des propriétés de cuisson remarquables et complète la pierre réfractaire de façon optimale. Tout est spécial et spectaculaire. Roland Schneider a voulu dès le début présenter le superbe chef d'oeuvre du boulangier et confiseur à un large public et créer, pour ses hôtes, une atmosphère dans laquelle ceux-ci se sentiraient – dès franchit le seuil de la porte – transportés dans un autre monde de plaisirs culinaires.



Bistrot la plus spectaculaire du monde

La cuisine pourrait être deux fois plus grande.

«Schneiders Quer» a depuis ses 3 ½ années d'existence connu une croissance presque époustouflante. Nous avons demandé à Roland Schneider si, de son point de vue actuel, il aurait fait les choses différemment.

«Oui – j'aurais construit la cuisine deux fois plus grande», fut sa réponse immédiate. «Nous avons incroyablement vite grandi et maîtrisons le tout parfaitement bien. Il y a quelques mois, nous avons acquis trois nouvelles armoires de cuisson Revent auprès Pitec, notre partenaire de

longue date et avons ainsi largement augmenté nos capacités de cuisson. Et, au printemps, nous planifions l'installation d'un grand gril au feu de bois, sur lequel nous pourrions entre autres griller du dry-aged-beef – naturellement devant les des clients».

Manifestement, les idées ne manquent pas à Roland Schneider pour perfectionner son rêve qu'est la boulangerie-bistrot.

Nous le remercions pour cet entretien et lui souhaitons, ainsi que toute son équipe tout de bon pour l'avenir.



Investir dans le système eco+, toucher des subventions et épargner jusqu'à 40 % d'énergie

Le département développement de Kolb Kälte a développé toute une série d'adaptations sous forme de "paquet" applicable à toutes les installations de réfrigération Kolb et qui permet de réaliser de manière importante des économies d'énergie.

Les installations dotées du système eco+ se sont révélées par leurs équipements techniques particuliers dans les secteurs de la construction de cellules, la technique de refroidissement, la commande et l'éclairage comme vrais champions de l'utilisation efficace d'énergie primaire. Cette utilisation n'a pas seulement des conséquences écologiques mais également des résultats financiers très positifs.

Le commentaire du «père» du nouveau concept de refroidissement, Hannes Breuss:

«Grâce à leurs caractéristiques particulières, toutes les installations dotées du système eco+ suivent les différentes directives en appliquant les mesures adaptées afin d'obtenir les économies d'énergie recherchées. L'équipe de Kolb Kälte est en contact étroit et direct avec les différents services de promotion et donc toujours à jour. Nous ne sommes pas seulement à même de conseiller nos clients individuellement, mais nous nous chargeons également des formalités nécessaires pour l'obtention des subventions».



Hannes Breuss

- Responsable technique de Kolb Kälte
- Depuis 30 ans au sein de l'entreprise
- A développé avec son équipe le système modulaire sensationnel eco+

 Kolb Kälte

Si vous souhaitez épargner de l'énergie avec vos installations de refroidissement, protéger l'environnement et toucher des subventions, appelez-moi au 071 / 767 76 76!

Ne laissez rien à désirer

Idéale pour les pâtes hydratées à longue fermentation – la nouvelle 10/20 SWISS améliorée

- La gamme de poids varie de 100 à 2.200 grammes.
- La chambre de division agrandie de 50% permet de diviser des pâtes à longue fermentation
- La pression variable permet une division optimale comme si elle était effectuée manuellement
- Le couvercle en acier inox avec revêtement nylon empêche la pâte de coller
- Moteur plus puissant



Diviseur de pâte agrandi



Pression variable

Les données techniques essentielles:

Division pièces: 10/20

Division grandeur: 10 x 10 cm, 10 x 20 cm

Profondeur de volume: 10 cm

Poids maximal: 22 kg

Poids minimal: 2 kg

**Maintenant
à un prix spécial**



Intéressé?

Veuillez contacter Wilfried Schorro, tél. 021 632 94 94.

Le magasin virtuel: acheter en ligne

24 heures sur 24

Vous cherchez l'article souhaité grâce à différents outils de recherche - texte intégral, groupe de produits défini ou directement le numéro d'article - jour et nuit, lorsque vous avez du temps.

Un clic et l'article est déjà acheminé vers la livraison.



Commandé aujourd'hui - livré demain

www.pitec.ch

Nombreuses sont les réparations qui en valent la peine.

PITEC SERVICE DE REPARATION RAPIDE



Pitec SA
Oberfeldstrasse 13, 5722 Gränichen

Heures d'ouverture:
lu - ve 8 - 11:45 h, 13 - 17 h

Tél. 062 855 05 50, Fax 062 855 05 55
E-Mail: info@pitec.ch ou bellenberger@pitec.ch

«Il faut d'abord investir
avant d'avoir du succès»



Pitec SA, technique de boulangerie et gastronomie
La Pierreire 6, CH-1029 Villars Ste-Croix
Tél. 021/632 94 94, Fax 021/632 94 99
info@pitec.ch, www.pitec.ch

Les prix d'action indiqués dans cette édition sont valables jusqu'au
29 février 2012.
Prix sans TVA. Sous réserve d'erreurs de composition et d'impression.