

Un appareil éprouvé pour des utilisations multiples

## Mixer de haute performance pour la gastronomie et les bars

Un appareil fiable qui fonctionne à la perfection, de manière rapide, silencieuse et sûre.

Peut être utilisé pour:

- mixer
- presser
- réduire en morceaux
- préparer des purées
- mélanger
- battre
- homogénéiser
- émulsionner

Bloc moteur GK 900 W (sans gobelet), Ø19 x H 50 cm avec système de sécurité

Art. 96068

au lieu de CHF 880.- seul. **CHF 750.-**

**maintenant -15% jusqu'à**



### Accessoires

Art.	Désignation / Cont.	au lieu de	seulement
96066	Gobelet en acier chromé, 2 l	CHF 350.-	<b>CHF 298.-</b>
96067	Gobelet en acier chromé, 4 l	CHF 520.-	<b>CHF 442.-</b>
96069	Gobelet en polycarbonate, 2 l	CHF 160.-	<b>CHF 139.-</b>
96070	Gobelet en polycarbonate, 4 l	CHF 350.-	<b>CHF 298.-</b>

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 intestazione 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



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. Une tendance également ressentie parmi les gastronomes qui ont visité la dernière IGEHO. (Vous trouverez une brève rétrospective en pages 10 et 11).*

*L'avis partagé: 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.*

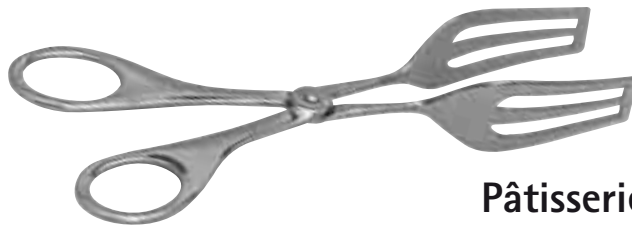
*Faites confiance à votre pouvoir. Investissez de la créativité, de l'énergie et de l'argent dans votre entreprise, vos produits et services – il n'existe pas d'investissement meilleur et plus sûr. Essayez de nouvelles choses. Faites-vous connaître. Relevez les défis.*

*Pitec vous aide volontiers: avec son savoir-faire, ses ustensiles spécialement conçus pour la gastronomie, ses équipements de cuisine et machines. 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 offres commencent là où les planificateurs de cuisine s'arrêtent. Avec les ustensiles de cuisine de Pitec, vous épargnez de l'argent et réduisez vos frais.*



### Pâtisseriezange

Inox, lonhueur 19 cm

Art. 15950

au lieu de CHF 30.- seul. **CHF 24.-**



### Plateau Profi Line

Acier inox 18/10, poli.

Sans poignées, avec rebord décoré

Art.	Dimensions	Norme	au lieu de	seulement
15964	32,5x26,5 cm	GN 1/2	CHF 32.-	<b>CHF 25.60</b>
15966	53x32,5 cm	GN 1/1	CHF 52.-	<b>CHF 41.60</b>

2 poignées et rebord décoré

15963	53x32,5 cm	GN 1/1	CHF 54.-	<b>CHF 43.20</b>
-------	------------	--------	----------	------------------



### Forme pour bombe à glace

En inox, hémisphérique, avec socle, couvercle sans poignée, superposable.

Art.	Cont.	Ø	Hauteur int.	au lieu de	seulement
16791	0,5 l	12 cm	6,4 cm	CHF 29.-	<b>CHF 23.20</b>
16792	0,75 l	14 cm	7,4 cm	CHF 33.-	<b>CHF 26.40</b>
16793	1 l	16 cm	8,4 cm	CHF 39.50	<b>CHF 31.60</b>
16794	1,5 l	18 cm	9,4 cm	CHF 50.-	<b>CHF 40.-</b>

**Mainten  
sur tou**

Profitez-en

...maintenant particulièrement avantageux

## Rail de suspension

Pour suspendre des bons, billets, etc. Système Catch-ball.

PVC

Art.	L x L	au lieu de	seulement
98928	60 x 5,5 cm	CHF 35.-	<b>CHF 28.-</b>

Aluminium, anodisé

98422	50 x 5,5 cm	CHF 64.-	<b>CHF 51.20</b>
89421	100 x 5,5 cm	CHF 103.-	<b>CHF 82.40</b>



tant -20%  
s les articles

## Seau à eau

Inox, avec graduation intérieure par litres, sans coins qui retiennent la saleté, arrondi de tous les côtés, avec une anse solide et un support à trois points d'appui pour une position sûre. Hauteur 32 cm, contenance 15 l.

Art. 15006

au lieu de CHF 110.- seul. **CHF 88.-**



## Coupe-légumes Mandoline

Coupe les légumes à la forme et à l'épaisseur de votre choix. Couteaux en acier inox.

Dimensions: 39,5 x 11,5 x 4,5 cm.

Art. 98628 (sans protège-doigts)

au lieu de CHF 195.- seul. **CHF 156.-**

Protège-doigts inox

Art. 98629

au lieu de CHF 50.- seul. **CHF 40.-**



Pour les pâtisseries et boulangers en tant que gastronomes

# Les nouveaux planétaires – de toutes les grandeurs et pour tous les besoins

## Le prix comprend:

- 1 bassine en acier chromé
- 1 fouet
- 1 palette
- 1 spirale de pétrissage

## Disponibles sur demande:

- châssis en acier chromé
- élévation électrique de la cuve
- chauffage électrique ou à gaz
- dispositif de raccordement pour hachoir à viande, machine à râper et à effiler, mixers turbo
- cuve amovible



## Modèles sur socle, 20 à 120 litres

Les machines professionnelles pour des domaines d'utilisation variés, allant de la confiserie à la cuisine de collectivité.

De nombreux accessoires, faciles à changer assurent un traitement homogène, régulier et tout en douceur des masses de tout genre (pâte à cake, masses à garnir, mousses, crèmes et autres masses battues).

Sur demande, dispositif d'élévation électrique de la cuve et bassine amovible.

**Action du mois -10%**

## Modèles de table, ligne C, 10 à 40 litres

Les batteurs-mélangeurs planétaires de grande performance et compacts pour les petites entreprises.



**Intéressé?**

Contactez Wilfried Schorro, tél. 021 / 632 94 94

Spécialement conçu pour la gastronomie

## Le pétrin compact

# Spiramatic SF 17

Spiramatic SF 17 - une «aide de cuisine» indispensable pour les petites quantités de pâte dans la gastronomie.

La machine est conçue pour une quantité maximale de 17 kg de pâte. Elle dispose de 2 vitesses, de 2 minuteries électromécaniques et elle est mobile. Le changement automatique de la première vitesse (mélanger) à la deuxième vitesse (pétrir) facilite largement votre travail.

Elle est particulièrement avantageuse si l'on considère tous les avantages qu'elle offre. Et le service de qualité Pitec vous est également garanti.



Art. 411429

**maintenant à prix d'introduction de CHF 3.900.-**

### Spiramatic SF 17

Dimensions l x p x h: 38 x 66,5 x 78 cm

Volume de la cuve: 24 litres

Valeur de raccordement: 0.8 kW

Poids: 77 kg

**Intéressé?**

**Contactez-nous au 021 / 632 94 94 Monsieur Schorro**

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.

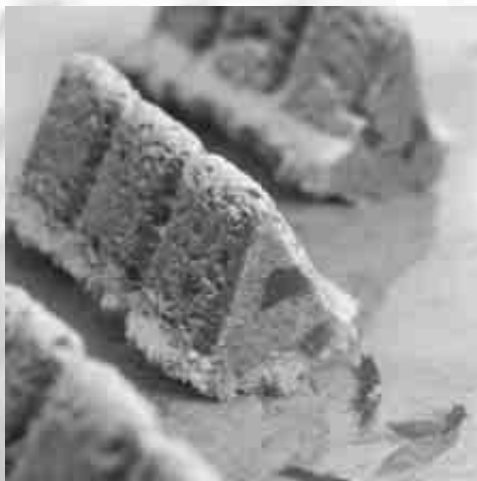
Maintenant grande action Flexipan®  
-20 % sur toutes les nattes

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*



Rapport qualité-prix imbattable

## Pour une crème fraîche et légère

Dosage simple avec anti-gouttes, économique à l'usage et facile à nettoyer, tels sont les avantages essentiels des nouveaux siphons de Pitec.

Ils sont en acier inoxydable, résistants au lave-vaisselle et correspondent à la norme HACCP. Chaque syphon est livré avec 2 douilles de garniture et un porte-cartouche.



### Siphon à crème Chantilly Pitec, 1 litre

Art. 96872  
maint. seul.

CHF 120.-

Entièrement en acier inox et supportant le lave-vaisselle

### Siphon à crème Chantilly Pitec, 0,5 litre

Art. 96873  
maint. seul.

CHF 108.-



Maint. 50 cartouches gratuites avec chaque siphon à crème!

### Cartouches pour siphons à crème Chantilly

Art.	Pièces p/carton	maint. seul.
96874	10	CHF 7.-
96871	50	CHF 28.-



C'est la qualité qui prime

# Un appareil à crème fouettée qui porte bien son nom?

## Pony 2 litres

Longueur: 23 cm  
Hauteur: 44 cm  
Profondeur: 39 cm  
Poids: 33 kg  
Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 96399 Prix bas garanti

**CHF 3.870.-**

Faible consommation d'énergie

- Doseur automatique à programmation électronique
- Réfrigération intense jusque dans la douille de sortie
- Augmentation optimale du volume de crème
- Faible consommation de crème
- Touche d'activation du processus de nettoyage pour un rinçage simple, rapide et hygiénique
- Désinfection à l'eau chaude (80° C)
- Capacité de pompage jusqu'à 90 l de crème par heure
- Construction entièrement en acier inox

## Boy 4 litres

Longueur: 27 cm  
Hauteur: 44 cm  
Profondeur: 47 cm  
Poids: 36 kg  
Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 96400 Prix bas garanti

**CHF 4.230.-**

Grande capacité

## Lady 6 litres

Longueur: 27 cm  
Hauteur: 51 cm  
Profondeur: 47 cm  
Poids: 39 kg  
Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 96401 Prix bas garanti

**CHF 4.680.-**

Construction très étroite



Image: Boy 4 litres

Répond aux plus hautes exigences en matière d'hygiène

# Malgré des conditions cadres difficiles: un vif intérêt



Pour les clients et les personnes intéressées, l'IGEHO valait la peine d'être visitée. Ils ont pu avoir des conversations intéressantes et apprendre à connaître de nombreuses nouveautés. Nous avons aussi ressenti de près l'ambiance positive qui régnait sur notre stand. Comme chaque année, les démonstrations en direct chez Pitec étaient au centre des intérêts.

Une autre première suisse fut présentée avec l'appareil Robot Coupe: la première démonstration en direct qui n'a pas seulement permis de déguster des jus de fruit frais et savoureux, mais également de couper rapidement des légumes dans des formes très créatives.





C'est ainsi que l'on prend plaisir à travailler - Philippe Wernert de Demarle a montré comment préparer des spécialités sucrées ou salées avec les nattes Flexipan® flexibles et de formes variées.

Un grand intérêt fut également manifesté pour le nouveau four hybride Atoll Speed. Semblable au fonctionnement des voitures hybrides, 3 différents «propulseurs» - micro-onde, chaleur résiduelle et air chaud - de ce four de la propre création de Kolb assurent des snacks parfaits, chauds et croustillants en quelques secondes. Un four idéal pour les heures creuses en la cuisine, pour les cantines, les bars des stations de ski et les stands de vente à l'emporter.



Une parmi les nombreuses nouveautés chez Pitec fut l'appareil pour la cuisson sous vide «Fusionchef» de Julabo. Les bains-marie développés à l'origine comme appareils de laboratoire, permettent une préparation exacte de produits sous vide.

Le chef de vente de Kobra, Monsieur Teklesch, a expliqué de manière infatigable comment avoir une meilleure hygiène dans les entreprises grâce aux couleurs. Le concept Kobra est particulièrement recommandé pour les entreprises de toutes tailles.



La qualité reconnue

# Les bacs : un vrai succès. Les prix : presque incroyables.



**Super prix action,  
maintenant -15%**

## Bacs pleins

Art.	Description	au lieu de	seulement
098714	Bac GN 1/1 inox 65 mm 9 l	CHF 27.-	CHF 22.90
098715	Bac GN 1/1 inox 100 mm 13,5l	CHF 32.-	CHF 27.20
098716	Bac GN 1/1 inox 150 mm 20l	CHF 51.-	CHF 43.40
098718	Bac GN 2/3 inox 65 mm 5,5 l	CHF 26.-	CHF 22.10
098719	Bac GN 2/3 inox 100 mm 8,7 l	CHF 35.-	CHF 29.80
098722	Bac GN 1/2 inox 65 mm 4 l	CHF 18.80	CHF 16.-
098723	Bac GN 1/2 inox 100 mm 6,2 l	CHF 24.-	CHF 20.40
098724	Bac GN 1/2 inox 150 mm 9 l	CHF 39.-	CHF 33.20
098726	Bac GN 1/3 inox 65 mm 2,5 l	CHF 18.70	CHF 15.90
098727	Bac GN 1/3 inox 100 mm 3,7 l	CHF 24.-	CHF 20.40
098728	Bac GN 1/3 inox 150 mm 5,7 l	CHF 34.-	CHF 28.90
098729	Bac GN 1/3 inox 200 mm 7,5 l	CHF 48.70	CHF 41.40
098730	Bac GN 1/4 inox 65 mm 1,7 l	CHF 17.80	CHF 15.10
098731	Bac GN 1/4 inox 100 mm 2,5 l	CHF 21.80	CHF 18.50
098732	Bac GN 1/4 inox 150 mm 4 l	CHF 28.-	CHF 23.80
098733	Bac GN 1/6 inox 65 mm 1 l	CHF 16.-	CHF 13.60
098734	Bac GN 1/6 inox 100 mm 1,7 l	CHF 19.60	CHF 16.60
098735	Bac GN 1/6 inox 150 mm 2,2 l	CHF 24.-	CHF 20.40
098736	Bac GN 1/6 inox 200 mm 3 l	CHF 39.-	CHF 33.20

## Bacs perforés

Art.	Description	au lieu de	seulement
98916	Bac GN perforé 1/1 inox 65	CHF 38.-	CHF 32.30
98909	Bac GN perforé 1/1 inox 100	CHF 58.-	CHF 49.30
98755	Bac GN perforé 1/1 inox 150	CHF 88.-	CHF 74.80
98756	Bac GN perforé 1/1 inox 200	CHF 145.-	CHF 123.-
98912	Bac GN perforé 1/2 inox 65	CHF 32.-	CHF 27.20
98911	Bac GN perforé 1/2 inox 100	CHF 51.-	CHF 43.30
98757	Bac GN perforé 1/2 inox 150	CHF 71.-	CHF 60.30

Par l'importation directe et exclusive de la marque Bourgeat pour la Suisse, nous avons l'avantage de vous proposer des bacs gastronorm d'excellente qualité, à des prix absolument imbattables.

Les cinq avantages importants en bref :

- gamme complète de bacs, couvercles et accessoires livrés avec certificat NF hygiène alimentaire
- design élégant, parfaits au niveau ergonomique
- épaisseur de 0.7 à 0.8 mm
- particulièrement résistants à l'usure (coins et bords renforcés)
- utilisation, nettoyage et stockage facilités

# Des étagères particulièrement robustes pour une utilisation quotidienne

## Les super caractéristiques de qualité:

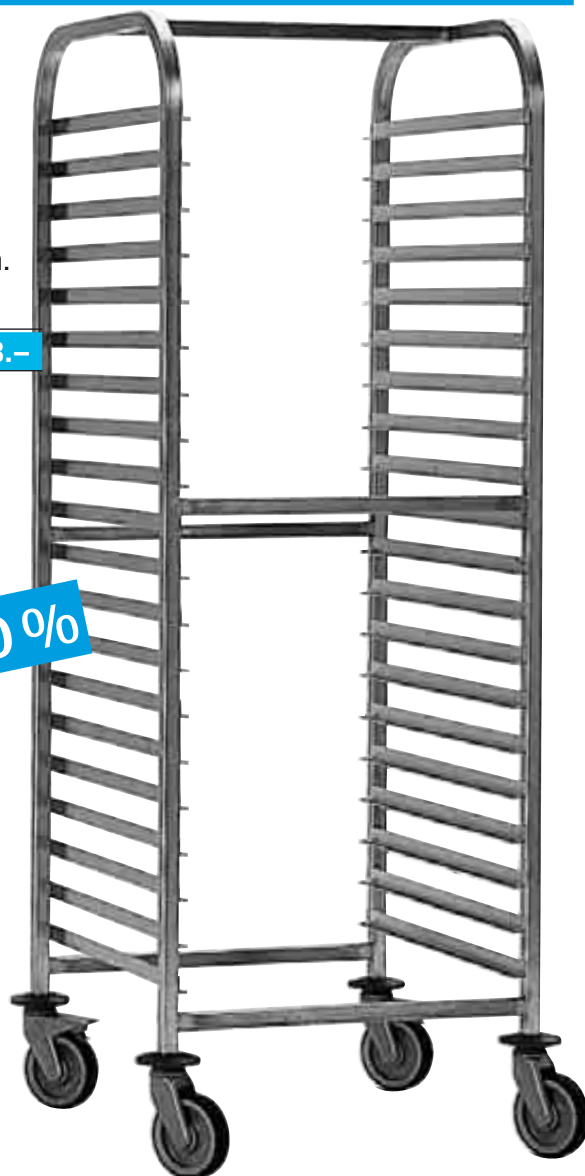
- Exécution en acier inoxydable
- Compatibles avec tous les formats GN
- Certifiées conformes aux normes NF en matière d'hygiène alimentaire
- Chaque étagère est dotée de 4 roues en matériau composite inoxydable, dont 2 avec frein
- Manipulation sûre
- Angles ébavurés
- Peuvent être nettoyés avec un nettoyeur à haute pression

## Etagère haute

Dimensions: 75 x 66 cm,  
hauteur: 170 cm,  
20 supports GN 2/1,  
espace entre les glissières: 6.7 cm.

Art. 95095

au lieu de CHF 660.- seul. **CHF 528.-**



**maintenant -20%**



**maintenant -20%**

## Etagère haute et étroite

Dimensions: 46 x 63 cm,  
hauteur: 170 cm,  
20 supports GN 1/1,  
espace entre les glissières: 6.7 cm

Art. 95093

au lieu de CHF 620.- seul. **CHF 496.-**



**maintenant -20%**

## Etagère avec plateau de travail amortissant le bruit

Dimensions: 70 x 66 cm,  
hauteur: 90 cm,  
7 supports GN 2/1,  
espace entre les glissières: 8.9 cm

Art. 95091

au lieu de CHF 700.- seul. **CHF 540.-**

Actuellement très demandé

# Des vitamines pour passer la saison froide en bonne santé

L'un des presse-  
agrumes  
le plus vendus dans  
le monde

## Presse-agrumes Original Sunkist

3 cônes différents pour presser les  
citrons, les oranges et les grapefruits.  
La partie inférieure, le bac à jus et la  
passoire sont en acier inox, la partie  
supérieure et le cône sont en matière  
synthétique de haute qualité.  
Ø 21 cm, H 44 cm, poids 13,9 kg.  
Raccordement 230 V/185 W

maintenant **-15%**



### 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

Art. 96080

**Prix sensationnel**  
**au lieu de CHF 1.080.-**  
**seulement CHF 918.-**

Découverte et santé tout en un

# Préparez vous-même des jus de fruits et de légumes

Des jus frais – automatiquement,  
rapidement et sans effort

Silencieuse, conviviale, facile à nettoyer, efficace et à un prix imbattable pour un appareil professionnel. Voici la solution innovante de Robot Coupe: la CENTRIFUGEUSE AUTOMATIQUE J 80 ULTRA.

## CENTRIFUGEUSE AUTOMATIQUE J 80 ULTRA

Art. 94624

au lieu de CHF 1.610.– seul. **CHF 1.350.–**

maintenant **-16%**

- L'appareil idéal pour les restaurants, hôtels et les collectivités
- Goulotte automatique pour une alimentation en continu.
- Cuve en inox avec bec verseur anti-goutte
- Nettoyage facile et rapide
- Excellent rapport prix/performance
- Silencieuse

Pour des jus de pommes,  
raisin, poires, ananas, kiwis,  
carottes, céleris, raves,  
tomates, melons, etc.

# Offrez à vos clients la possibilité de fumer DEVANT votre établissement

## Cendrier sur pied

- 100 cm de hauteur, 40 cm Ø
- Résistant aux intempéries
- Convivial
- Protection antivol grâce à sa fixation massive
- Facile à vider
- En acier inoxydable
- Couleur noire

Art. 99428

au lieu de CHF 310.- **CHF 248.-**



maintenant **-20%**

## Cendrier mural

Acier / métal inoxydable.  
p 30 x h 46 cm.

Art. 99429

au lieu de CHF 220.- **CHF 170.-**

La planche à trancher idéale

**Neutre au goût, ménage les lames des  
couteaux, résiste au lave-vaisselle et ne  
s'use presque pas**



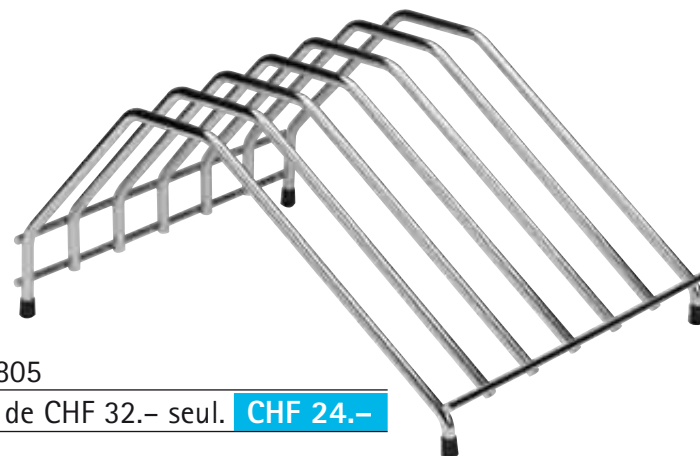
**Planche à trancher sans récupérateur de jus**

Art.	Couleur	Norme	Grandeur	Epaisseur	au lieu de	seulement
91954	Brun-rouille	GN 1/2	26,5 x 32,5 cm	2 cm	CHF 28.–	CHF 21.–
91955	Brun-rouille	GN 1/1	53 x 32,5 cm	2 cm	CHF 45.–	CHF 33.70
91956	Brun-rouille	GN 1/1	53 x 32,5 cm	3 cm	CHF 57.–	CHF 42.70
91957	Brun-rouille	GN 2/1	65 x 53 cm	2 cm	CHF 85.–	CHF 63.70
91958	Brun-rouille	GN 2/1	65 x 53 cm	3 cm	CHF 110.–	CHF 82.50
91959	Marbre	GN 1/1	53 x 32,5 cm	3 cm	CHF 75.–	CHF 56.20
91965	Bleu	GN 1/1	53 x 32,5 cm	3 cm	CHF 75.–	CHF 56.20
91966	Vert	GN 1/1	53 x 32,5 cm	3 cm	CHF 55.–	CHF 41.25
91967	Blanc	GN 1/1	53 x 32,5 cm	3 cm	CHF 69.–	CHF 51.70
91968	Jaune	GN 1/1	53 x 32,5 cm	3 cm	CHF 75.–	CHF 56.20

**maintenant -25 %  
sur tout l'ensemble**

**Planche à trancher avec récupérateur de jus**

Art.	Couleur	Norme	Grandeur	Epaisseur	au lieu de	seulement
91951	Brun-rouille	GN 1/2	26,5 x 32,5 cm	3 cm	CHF 38.–	CHF 28.90
91952	Brun-rouille	GN 1/1	53 x 32,5 cm	3 cm	CHF 59.–	CHF 44.20
91953	Brun-rouille	GN 2/1	65 x 53 cm	3 cm	CHF 115.–	CHF 86.20
91969	Saumon	GN 1/1	53 x 32,5 cm	3 cm	CHF 75.–	CHF 56.20



**Egouttoir pour planches**

avec pieds en caoutchouc. Pour 6 planches à trancher. Dimensions: 36 x 28 x 17 cm.

Art. 91805  
au lieu de CHF 32.– seul. **CHF 24.–**

Le top de la qualité et du design

Des articles à succès

à prix bas garantis

Avec sa production près de Barcelona, PUJADAS est l'un des leaders dans la fabrication d'ustensils professionnels pour la gastronomie.

Les avantages essentiels de la série de casseroles «Finition suisse»:

- qualité moyennement lourde, en acier inoxydable
- fond composé pour une transmission optimale de la chaleur
- pour tous les genres de cuisinières
- bord supérieur pratique
- design élégant et qualité supérieure



### Casserole avec manche

Art.	Ø	Cont.	Haut.	Prix bas garanti
97231	16 cm	2,1 l	11 cm	CHF 35.-
97232	18 cm	3 l	12 cm	CHF 40.-
97233	20 cm	4 l	13 cm	CHF 45.-
97234	24 cm	6,3 l	14 cm	CHF 54.-

### Marmitte basse

Art.	Ø	Cont.	Haut.	Prix bas garanti
97202	20 cm	4 l	13 cm	CHF 52.-
97203	24 cm	6,3 l	14 cm	CHF 58.-
97205	32 cm	12,7 l	18 cm	CHF 110.-
97207	40 cm	20,2 l	25 cm	CHF 182.-

Excellent rapport qualité-prix



### Marmitte haute

Art.	Ø	Cont.	Haut.	Prix bas garanti
97209	24 cm	10 l	24 cm	CHF 75.-
97210	28 cm	16,5 l	28 cm	CHF 109.-
97211	32 cm	24 l	32 cm	CHF 154.-
97212	35 cm	33,6 l	35 cm	CHF 187.-
97213	40 cm	50 l	40 cm	CHF 220.-



### Sauteuse

Art.	Ø	Cont.	Haut.	Prix bas garanti
97222	16 cm	1,5 l	7,5 cm	CHF 34.-
97223	18 cm	2 l	8 cm	CHF 37.-
97224	20 cm	2,5 l	8 cm	CHF 42.-
97225	24 cm	4,3 l	9,5 cm	CHF 46.-

Convient aux plaques chauffantes à induction et à tous les genres de cuisinières

## Des poêles professionnelles pour utilisations exigeantes

Avec le revêtement double couche EXCALIBUR exceptionnel.

### Poêle à frire à revêtement EXCALIBUR

Corps en alu, revêtement extérieur et manche en inox, fond sandwich.

Art.	Ø	Cont.	Haut.	Prix bas garanti
97620	18 cm	3,5 cm		CHF 47.-
97621	20 cm	3,8 cm		CHF 49.-
97623	24 cm	4,6 cm		CHF 59.-
97624	28 cm	5,5 cm		CHF 71.-
97625	32 cm	6 cm		CHF 82.-



### WOK à revêtement EXCALIBUR

Ø 36 cm, hauteur 9 cm. Multi-métal, avec revêtement extérieur en inox, bonne répartition de la chaleur.

Art. 97636

Prix bas garanti **CHF 162.-**



**maintenant -12%**

### Poêle à griller Melior, en fonte

Ronde. Ø 33 cm.  
Poids 5,7 kg.

Art. 97331

au lieu de CHF 300.- seul. **CHF 264.-**



### Sauteuse en multi-métal

Art.	Ø	Cont.	Haut.	seulement
97630	16 cm	1.2 l	6.5 cm	CHF 53.-
97631	18 cm	1.7 l	7 cm	CHF 61.-
97632	20 cm	2.2 l	7.5 cm	CHF 67.-
97633	24 cm	3.5 l	8.5 cm	CHF 81.-
97634	28 cm	6 l	10 cm	CHF 102.-

# 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.