



pitec

marché des occasions

Juillet/Août 2010



pitec
révision
complète

Combiné Kolb à 4 éléments

Pour un travail plus performant et plus aisé.

Broyeuse tambour, 2 batteurs de 20 l, broyeuse à cylindre, socle en acier inox, accessoires pour les batteurs et la broyeuse tambour. Peinture refaite.

Délai de livraison: 4 à 6 semaines. Garantie: 12 mois.

CHF 31.900.-



pitec
révision
complète

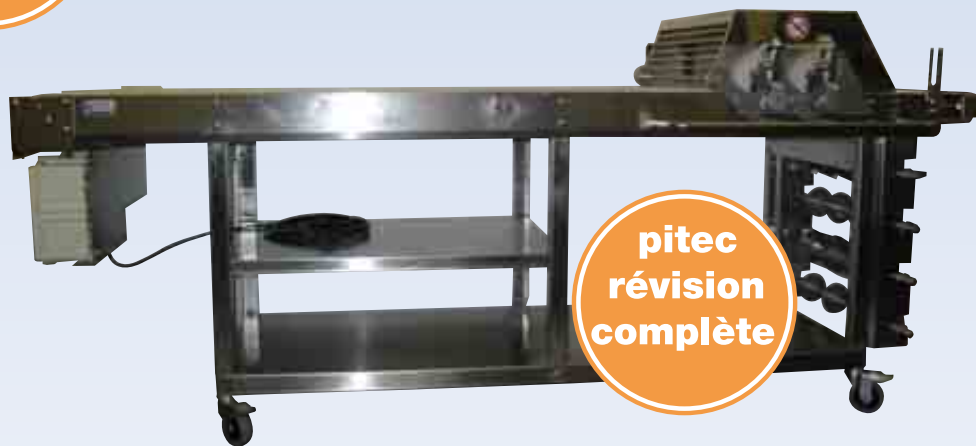
Machine à paillettes de glace FM 250

Pour des températures de pâtes idéales.

Débit horaire: 100 à 120 kg par 24 heures. Réservoir d'env. 135 kg de glace. La machine s'arrête lorsque le réservoir est plein.

Délai de livraison: 2 à 4 semaines. Garantie: 12 mois.

CHF 8.500.-



pitec
révision
complète

Table de découpe Sewer SFT 362 A0

Pour une production rationnelle et homogène de vos viennoiseries.

Exécution en acier inoxydable, longueur de table 2650 mm, largeur tapis transporteur 640 mm, rouleaux de découpe sur demande.

Délai de livraison: 4 à 6 semaines. Garantie: 12 mois.

CHF 15.500.-



pitec
révision
complète

Diviseuse-bouleuse Olympia

Système ménageant la pâte pour une qualité de cuisson optimale.

Semi-automatique, type 3 / 30 pièces, gamme de poids de 35 à 95 g. Peinture refaite.

Délai de livraison: 1 à 3 semaines. Garantie 12 mois.

CHF 8.900.-



pitec
révision
complète

Four de magasin IS 500

Pour des viennoiseries toujours fraîches, manipulation simple.

Pour 3 plaques de 40x60 cm, support mobile avec 11 rayons et 2 glissières coulissantes. 3 plaques à pâtisserie de 40 x 60 cm incl.

Délai de livraison: 4 à 6 semaines. Garantie: 12 mois.

CHF 5.000.-



pitec
révision
complète

Four à pâtisserie Sveba Dahlen DC-32

Compact, avec étuve.

Chauffage électrique, pour 6 plaques de 58 x 78 cm, 3 étages, avec vapeur, étuve pour 8 plaques à pâtisserie. Hotte d'évacuation d'air, SANS condensateur de vapeur. Raccordement 32 kW.

Délai de livraison: 6 à 8 semaines. Garantie: 12 mois.

CHF 21.500.-



Concernant les machines d'occasion, Pitec est votre partenaire de confiance. Toutes les machines sont révisées de manière à vous garantir une qualité irréprochable ainsi qu'une utilisation en toute sécurité. Pour l'agencement complet d'un fournil provisoire, nous tenons à votre disposition diverses machines à louer. En cas de besoins appelez-nous sans tarder afin d'en profiter !

Wilfried Schorro

Direction Pitec Romandie
...vous renseignera volontiers.

Tel. 079/622 54 07

e-mail: wschorro@pitec.ch

pitec
révision
complète

Definition du label qualité pour les machines entièrement révisées

Entièrement démontées et révisées dans l'atelier de Pitec. Peintes à neuf à l'intérieur et à l'extérieur. Livraison: franco domicile. Garantie: 12 mois.

pitec
prêt à
fonctionner

Definition du label qualité pour les machines prêtes à l'emploi



Laminoin Rondonat SSO 6407

Dimensions: l 3620 x p 1330 mm. Longueur table: 2220 mm
Largeur tapis: 640 mm
Ecartement des cylindres: 0,5 - 45mm
Vitesse du tapis de décharge: 80 cm/s
Tension d'alimentation: 1.1 kW, 3 x 200-460V, 50Hz



König Mini Rex Futura AB

Pour des produits ronds ou rectangulaires.

Avec bande de sortie, gamme de poids de 13 à 140 g selon le type de pâte, débit horaire réglable de 1.200 à 4.000 pièces/h, entonnoir d'alimentation élargi pour env. 15 kg de pâte, commande SPS pour 50 programmes. Tension d'alimentation: 1.0 kW / 400 V / 50 Hz.



Pétrin à spirales Tauro 35

Idéal pour les petites quantités de pâte de 2 à 20 kg.

Avec 2 vitesses, 2 timers numériques, une touche marche-arrêt, avec support mobile en acier chromé.



Definition du label qualité pour les machines de démonstration

Machines de démonstration, à l'état de neuf.
Livraison: franco domicile.
Garantie: comme pour les machines neuves (12 mois).

Wiesheu EBO 4-68

Avec hotte d'évacuation d'air et support. Pour une cuisson optimale.

4 étages de 16,5 cm de hauteur, avec commande manuelle individuellement pour chaque étage, appareil à buée, 1 hotte d'évacuation d'air avec condenseur à vapeur, 1 support de 555 mm de hauteur avec 5 glissières pour plaques.

Valeurs de raccordement:
4 x 4,65 kW / 400 V / 16 A

Raccordement à l'eau courante: 1/2" - 4° dH



Réserve sur vente au préalable



Concernant les machines d'occasion, Pitec est votre partenaire de confiance. Toutes les machines sont révisées de manière à vous garantir une qualité irréprochable ainsi qu'une utilisation en toute sécurité. Pour l'agencement complet d'un fournil provisoire, nous tenons à votre disposition diverses machines à louer. En cas de besoins appelez-nous sans tarder afin d'en profiter !

Wilfried Schorro

Direction Pitec Romandie
...vous renseignera volontiers.

Tel. 079/622 54 07

e-mail: wschorro@pitec.ch



Pitec SA
Technique de boulangerie
et gastronomie
Z.I. La Pierreire, 1029 Villars-Ste-Croix

Tél.: 021/632 94 94

Fax: 021/632 94 99

info@pitec.ch

www.pitec.ch

Actif à votre service!