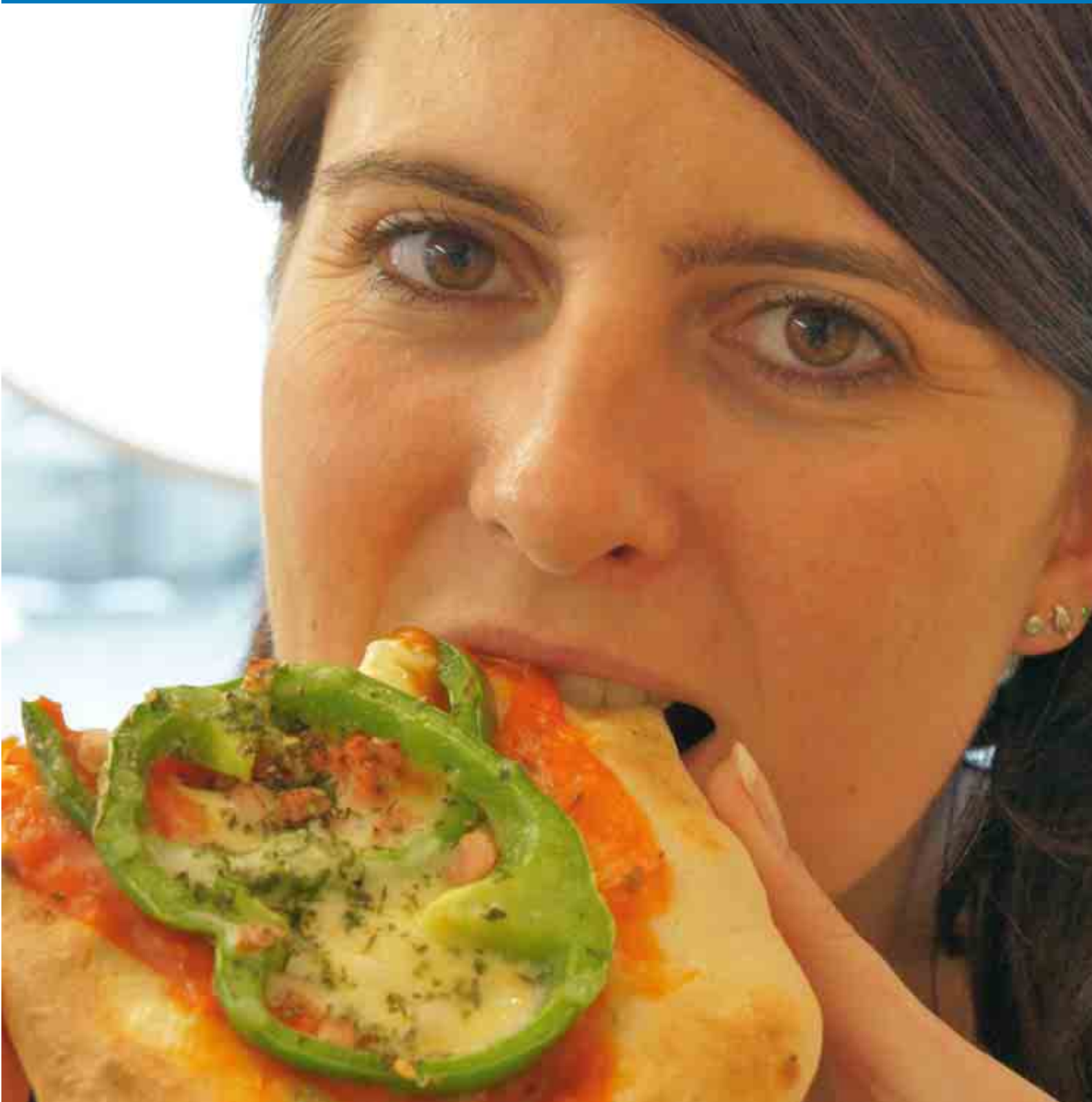


Pour snacks et produits à l'emporter: machines et ustensiles à «prix estivals»



 **pitec**

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

«Tendance à la mobilité»

Les indices montrent une tendance vers les repas rapides pris à l'extérieur. Peu importe qu'il s'agisse du petit déjeuner, de la pause-café, d'une collation de midi, d'un business lunch, d'un snack pour les petits creux ou d'un en-cas en fin de journée.

Les chances de croissance dans ce segment de marché sont particulièrement élevées pour les boulangers, pâtisseries, gastronomes, bouchers et épiciers. Le commerce des produits à l'emporter a un potentiel énorme. Ce n'est pas toujours l'emplacement qui compte, mais plutôt la qualité, un assortiment varié et la création d'événements.



Chaud et délicieux



Froid et rafraîchissant



Croustillant et bon



Frais et odorant

- produits à l'emporter

Pitec vous montre avec ses nouvelles idées pour la création de snacks qu'il est aussi facile pour vous de vous lancer dans le secteur de la restauration rapide.

Nous vous présentons, sur 20 pages, des ustensiles et machines appropriés pour la production facilitée de différents snacks, tels que canapés, sandwiches, snacks chauds, gâteaux, crêpes et gaufres, jus, salades, birchers et spécialités de glaces variées.



Doux et fruité



Varié et délicieux



Fonctionnel et pratique



Propre et hygiénique

Chaud et délicieux

Réchaud à induction, modèle de table de 2,3 kW

Dimensions: l 32 x p 38 x h 10,5 cm
Surface céramique: 26 x 26 cm,
1 zone, tension: 230 V,
puissance: 2,3 kW, poids: 9 kg

Art. 98500

au lieu de CHF 1.480.- seul. **CHF 1.258.-**



maint. -15 %

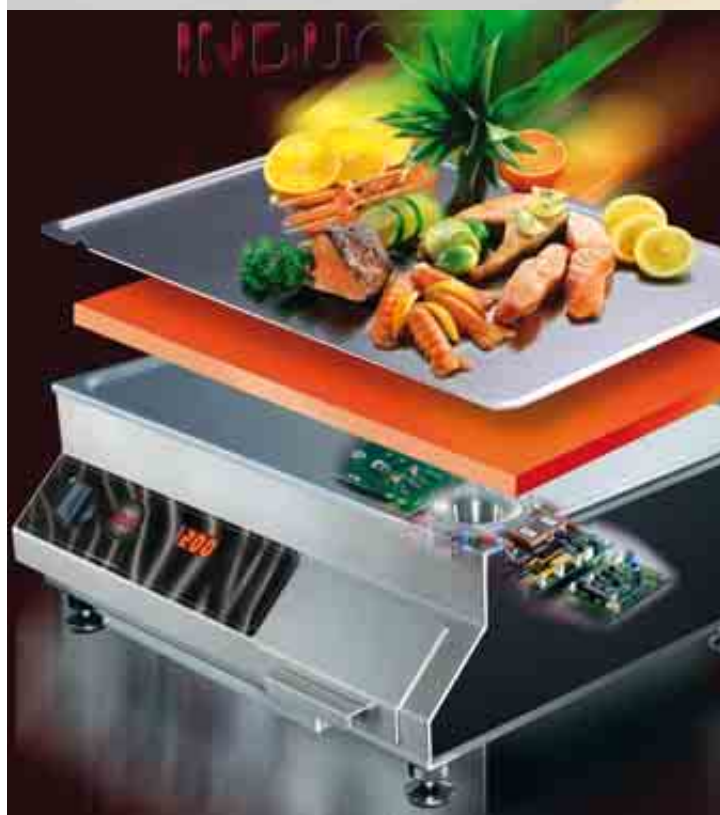
Réchaud à induction WOK-Line, modèle de table

Avec cavité céramique et commande RTCS.
Dimensions: l 38 x p 44 x h 19,8 cm.
Cavité: Ø 30 cm, tension: 400 V,
puissance: 5 kW, poids: 15 kg.

Art. 98507

au lieu de CHF 3.680.- seul. **CHF 3.128.-**

Avec poêle wok
d'une valeur de CHF 132.-- gratuite.



Griddle avec 1 zone de grill

Dimensions:
l 52,6 x p 44,3 x h 19,8 cm
1 zone de grill: 48,6 x 34,5 cm
Tension: 400 V, puissance:
5 kW, poids: 25 kg

Art. 98515

au lieu de CHF 4.950.- seul. **CHF 4.037.-**

maint. -15 %

Griddle avec 2 zones de grill

Dimensions:
l 64,6 x p 66,5 x h 19,8 cm
2 zones de grill: 71 x 57 cm
Tension: 400 V, puissance:
2 x 5 kW, poids: 50 kg

Art. 98516

au lieu de CHF 7.960.- seul. **CHF 6.766.-**

maint. -15 %



maint. -15 %

Gril de contact Panini avec plaque en fonte

Toaster pour Panini avec base et couvercle rainurés. Plages de température réglables par thermostat jusqu'à 300° C. Récupérateur de graisse amovible, poignée isolée, interrupteur marche/arrêt, voyant. Livré avec grattoir. L 385 x p 410 x h 240 mm, raccordement 230 V/2300 W.

Art. 96580

au lieu de CHF 790.- seul. **CHF 670.-**

Four à micro-ondes EM-C 1900

Puissance 1.900 W. 10 touches de programmation avec puissance et temps programmables pour plats individuels. Touche multiple. 2 assiettes de max. 33 cm Ø superposables. 2 magnétrons et 2 antennes rotatives assurent une répartition égale de la chaleur. Châssis et cavité en acier inoxydable. Support mural disponible. Raccordement 230 V/2.900 W (16 A). Dim. extérieures: l 42,2 x p 56 x h 33,5 cm, cavité: 33 x 33 x 17,5 cm.

Art. 96604

au lieu de CHF 2.250.- seul. **CHF 1.800.-**



maint. -15 %



maint. -15 %

Toaster horizontale

En acier inox. Chauffage rapide. Grille réglable en hauteur. Interrupteur pour chaleur en haut et/ou en bas, avec minuterie. 1 étage. L 45 x p 28,5 x h 30,5 cm, raccordement: 230 V / 1,7 kW.

Art. 96131

au lieu de CHF 330.- seul. **CHF 280.-**

Froid et rafraîchissant

Egalement au plus chaud de l'été : des glaçons et de la glace pilée en quantité suffisante à tout moment. Tout ce dont vous avez besoin c'est de courant électrique et d'eau. Et naturellement aussi de la bonne machine. Tous les modèles sont équipés d'un dispositif de refroidissement par air (refroidissement par eau sur demande), fonctionnent de manière entièrement automatique et en continu.

Machines à glaçons

Art	Type	Quant./24 h	Cont.	Lxpxh cm	au lieu de	seul.
95746	CB 184	21 kg	4 kg	34,5x40x59	CHF 1.950.-	CHF 1.658.-
95747	CB 316	33 kg	16 kg	50x58x69	CHF 2.600.-	CHF 2.210.-



maint. -15 %



maint. -15 %

Machine à glace pilée

Art.	Type	Quant./24 h	Cont.	Lxpxh
95748	GB 902	94 kg	20 kg	50 x 66 x 69
au lieu de		CHF 4.100.-	seul.	CHF 3.485.-

Une prise d'eau et un raccordement électrique doivent être à disposition

Armoire de réfrigération à portes vitrées coulissantes

Prêt à être branché, extérieur en tôle d'acier recouverte de plastique blanc, intérieur en alu. Ventilation, dégivrage automatique, évaporation de l'eau de dégivrage, porte en verre thermique coulissante fermant automatiquement et peu encombrante, éclairage intérieur vertical des 2 côtés, thermomètre, 5 grilles réglables. Isolation 50 mm (sans CFC), 230 V, consommation électrique 442 W, consommation d'énergie 6 kW/24h, plage de températures de +2 à +12° C. L 880 x P 677 x H 1855 mm, poids 128 kg, contenance 575 L.

Art. 95759
 au lieu de CHF 3.350.-
maint. seul. CHF 2.850.-



maint. -15 %



NOUVEAU



Armoire frigorifique de stockage à air ventilé

Frigidaire avantageux, idéal pour le stockage de produits alimentaires frais. Revêtement extérieur en tôle d'acier blanc, intérieur en plastique. 5 grilles plastifiées, réglables. Approprié pour fonctionner à une température ambiante de +25° C. L 590 x P 625 x H 1740 mm Raccordement 230 V

Art. 95776
CHF 1.150.-

Armoire de congélation à porte vitrée, air ventilé

Prêt à être branché, extérieur en tôle d'acier recouverte de plastique blanc, intérieur en tôle d'acier blanc, fond en plastique blanc. Ventilation, éclairage intérieur vertical, dégivrage automatique, évaporation de l'eau de dégivrage, porte (chauffée) en verre thermique coulissante fermant automatiquement, thermomètre, 6 grilles réglables. Raccordement 230 V, consommation électrique 442 W, plage de températures de -10 à -28° C. L 675 x P 675 x H 1980 mm, contenance 403/260 L.

Art. 95740
CHF 4.350.-

Armoire frigorifique à boissons avec porte vitrée

Présentation optimale des produits, avec refroidisseur pour boissons, prêt à être branché, éclairage intérieur. Revêtement de couleur blanche, intérieur en plastique blanc, avec 5 grilles réglables. Atteint la température réglée dans une température ambiante de +25° C. L 590 x p 610 x h 1680 mm, température +2° C – +12° C, raccordement 230 V, puissance 320 W.

Art. 95779
CHF 1.190.-

NOUVEAU



Croustillant et bon



-12 %

Coupe-légumes „Gourmet“

Les coupe-légumes Robot Coupe comptent parmi les meilleurs appareils de cuisine. Le coupe-légumes Gourmet est un appareil performant pour les grandes cuisines. Raccordement 230 V, puissance 650 W. L 37,6 x p 30,9 x h 58,1 cm, vitesse 375 t/min. Livraison sans disques.

Art. 96262
au lieu de CHF 3.100.-

maintenant CHF 2.730.-

Disque lisse, 2 mm
Art. 96231.33

au lieu de CHF 155.- seul. **CHF 131.75**

Disque lisse, 5 mm
Art. 96231.36

au lieu de CHF 155.- seul. **CHF 131.75**

Râpe à parmesan, 1 mm
Art. 96231.40

au lieu de CHF 110.- seul. **CHF 93.50**

Rösti, 7 mm
Art. 96231.49

au lieu de CHF 110.- seul. **CHF 93.50**

Julienne, 2 x 2 mm
Art. 96231.53

au lieu de CHF 210.- seul. **CHF 178.50**



-20 %

Mini-mixers plongeants. Les modèles compacts et légers.

- Vitesse variable de 2.000 à 12.500 tr/min.
- Poignée spéciale assurant un travail sans fatigue
- Boîtier du moteur en matière synthétique
- Tige, mélangeur et couteau en acier inoxydable
- Entièrement démontable pour faciliter le nettoyage
- Profondeur de pénétration 16 ou 24 cm

Art. 96239
Profondeur de pénétration 16 cm
au lieu de CHF 350.-

maintenant CHF 280.-

Art. 96243
Profondeur de pénétration 24 cm
au lieu de CHF 510.-

maintenant CHF 408.-



NEU

Trancheuse inclinée

Avec dispositif de coupe inclinée. Recommandée pour des produits lourds. Pour un usage permanent et de longue durée. La qualité supérieure garantit une longévité plus élevée. Aiguseur de couteaux incorporé pour que la lame soit toujours parfaitement tranchante. Châssis en aluminium. Set pour le démontage des couteaux incl.

Avec couteau de 25 cm

Épaisseur de coupe 0 – 13 mm
Taille de coupe ronde 17,5 cm
Taille de coupe rectang. 17,5 x 22 cm
Dimensions l 44 x p 65 x h 46 cm

Art. 97870

au lieu de CHF 2.800.- seul. **CHF 2.460.-**

Avec couteau de 30 cm

Épaisseur de coupe 0 – 14 mm
Taille de coupe ronde 21 cm
Taille de coupe rectang. 21 x 24 cm
Dimensions l 56 x p 76 x h 57 cm

Art. 97871

au lieu de CHF 3.400.- seul. **CHF 2.990.-**

Avec couteau de 35 cm

Épaisseur de coupe 0 – 14 mm
Taille de coupe ronde 27 cm
Taille de coupe rectang. 27,5 x 25 cm
Dimensions l 56 x p 76 x h 57 cm

Art. 97872

au lieu de CHF 3.900.- seul. **CHF 3.430.-**



Coupe-légumes «Le Rouet»

Un ustensile simple et pratique, en acier inoxydable, qui vous permettra de couper des fruits et des légumes en lanières, rapidement et proprement.

Cassette porte-lames amovible en ABS.
3 couteaux. Epaisseur de coupe de 2, 3 et 6 millimètres. 4 ventouses assurent une bonne adhérence de l'ustensile.
L 37 x l 14 x h 25 cm, poids 4,4 kg.

Art. 98672

au lieu de CHF 420.- seul. **CHF 370.-**



Coupe-tomates

Acier inoxydable. Idéal pour couper tomates et agrumes. Lames dentelées. Epaisseur de tranche régulière de 5,5 mm. Lames interchangeables. Résistant au lave-vaisselle.

Art. 90450

au lieu de CHF 550.-

maintenant CHF 479.-

CD de démonstration incl.

Frais et odorant



Four de magasin à étages Nostalgie

Cuire avec un "vrai four de boulanger" en lieu et place d'un four à air pulsé: des produits de boulangerie qui ont un fond bien cuit, des côtés clairs et une croûte croustillante – la preuve que l'on peut obtenir chez vous de véritables produits artisanaux de qualité. Et naturellement aussi des gâteaux et pizzas appétissants, des croissants, etc.



Four de magasin Minimat

Compact, de belle présentation et de grande puissance – le four idéal, pas uniquement pour vos snacks. Avec compartiment à étage/support et hotte d'évacuation d'air.



Atoll Speed

Chaud et croustillant en peu de secondes. Le nouvel Atoll Speed chauffe des snacks en un temps record. Programmable séquentiellement. La puissance de l'air chaud d'env. 7 kW avec une intensité des micro-ondes jusqu'à 1500 W rendent possible la préparation de snacks en moins de 2-3 minutes.



Planétaire Tekno Stamap C-Line 20

Avec cuve de 20 l et 3 ustensiles, vitesse variable. Modèle de sol. Elévation manuelle de la cuve.
Dimensions: 660 x 450 x 1215 mm
Tension de raccordement: 220 V / 0,75 kW
Poids: 120 kg



Machine à doser UNIFILLER

Cette machine pratique et polyvalente exécute tous les travaux que vous faites en général à la main à l'aide d'un sac à dresser. Qu'il s'agisse de produits chauds ou froids, elle dresse, dose, portionne, décore et fourre par fréquence de seconde, entièrement automatique, au poids précis et hygiénique.



Laminoir Rondo Econom 4000

Machine sur socle. Encombrement en position relevée: P 104.5 x L 110 cm. Encombrement en position de travail P 104.5 x L 250 cm. Longueur de table hors toute 206 cm. Vitesse des tapis 50 cm/sec. Ecartement des cylindres 0.3-30 mm. Longueur des cylindres: 50 cm. Largeur des tapis 47.5 cm.

Monsieur Wilfried Schorro vous conseillera volontiers.

Tél. 021 632 94 94

Doux et fruité



Renoncez aux produits finis. Achetez des fruits murs et savoureux de votre région. **Les prunes, les pruneaux et les abricots** sont aisément et rapidement dénoyautés grâce à ce dénoyateur manuel. Les fruits dénoyautés et coupés en 6 tranches peuvent être directement posés sur la pâte. Le résultat: une excellente qualité et de bons arguments de vente.

Dénoyateur manuel

Avec poignée pour droitiers et gauchers. Y.c. couteau à 6 divisions. Matériau: fonte d'aluminium.

Art. 18992
au lieu de CHF 295.-
maintenant CHF 250.-



Entonnoir à liqueur / doseur de sauces

Avec mécanisme permettant de l'utiliser d'une main, embouchure 4 mm Ø.

Art. 15555
au lieu de CHF 175.-
maintenant CHF 152.-

Support

Inox, convient pour l'entonnoir à liqueur / doseur de sauces.

Art. 15557
au lieu de CHF 20.-
maintenant CHF 17.40



Kitchen Aid Professional

Avec 2 bassines de 5 l en inox avec couvercle, 1 fouet, 1 crochet de pétrissage et 1 palette. Couleur blanc. Protection contre les éclaboussures, avec entonnoir de remplissage, réglage progressif de la vitesse. L 41,1 x p 26,4 x h 33,8 cm.

Art. 96020
au lieu de CHF 960.-
maintenant CHF 845.-



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.

L 33 x p 6 x h 11 cm.

Art. 15747
au lieu de CHF 392.-

maintenant CHF 341.-



Machine à peler les pommes

Pour peler, évider et couper en tranches les pommes et les poires de manière simple et rapide. Rendement: 70 à 100 kg/h.

Exécution standard sans découpoir en forme d'éventail ou couteau diviseur en forme d'étoile, évideur de 2 cm Ø et fourchette à peler inclus. 380 V.

Avec protection sûre.

L 30 x p 66 x h 40 cm, poids: 30 kg.

Art. 97470
au lieu de CHF 7.500.-

maintenant CHF 6.375.-



Planétaire ECO-LINE, 20 l

Ce planétaire doté d'une cuve de 20 litres en acier inoxydable peut être utilisé comme auxiliaire universel pour battre de la crème, des blancs d'oeufs, des crèmes ou des parfais ainsi que des masses, pour préparer du beurre aux herbes, des spätzli et pour pétrir des pâtes ou mélanger des ingrédients.

Une grille de protection ainsi qu'un interrupteur de sécurité intégré assurent un travail en toute sécurité.

Art. 94635
au lieu de CHF 2.950.-

maintenant CHF 2.360.-

Varié et délicieux



Crêpière

Plaque en fonte sur cadre en acier inox, avec 4 pieds et thermostat de 50 à 300° C. Ø plaque 350 mm, hauteur 175 mm. Raccordement 400 V/3 kW. Livré sans fiche électronique.

Art. 96152

au lieu de CHF 820.-

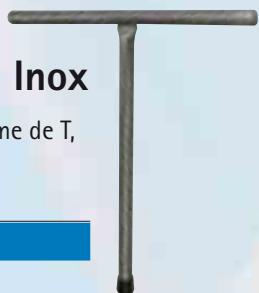
maintenant CHF 697.-

Râteau à crêpes en Inox

Outil en acier inoxydable en forme de T, pour étaler la masse à crêpes

Art. 96157

CHF 32.-



Gaufrier électrique

Pour 2 gaufres 4x6 à 147x93x35 mm. Ouverture à 180° permet la fabrication de gaufres Bruxelles ou Liège. Poignées U et commandes sur le devant sous la poignée. Régulation thermostatique de 50 à 300° C. Interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension. L 260 x P 440 x H 230 mm, Raccordement 230 V/1,4 kW.

Art. 96143

au lieu de CHF 1.200.-

maintenant CHF 1.020.-



-15 %



-15 %

Balance de comptoir Ohaus

Balance développée pour le pesage et le calcul du prix. Fonction tare, certifiée. Jusqu'à 16 touches prédéfinies permettant de rappeler directement 32 PLU, carte PLU personnalisable. Afficheurs client et utilisateur LCD rétro-éclairé. Affichage par 6 chiffres du poids, du prix au kilo et du prix à payer. Indicateur niveau de batterie intelligent, PLU, Alimentation secteur. Sur demande, version avec colonne. Masse: L 34,5 x P 34,2 x H 11,5 cm.

Art.Nr.	Modèle	Capacité	Lecture	au lieu de	seulement
94350	RE 3S	3 kg	1 g	CHF 590.-	CHF 499.-
94351	RE 6S	6 kg	2 g	CHF 590.-	CHF 499.-
94352	RE 15S	15 kg	5 g	CHF 590.-	CHF 499.-



Gaufriers / accessoires

Set d'accessoires indispensables pour chaque gaufrier. Composé d'un pic à gaufre, d'une brosse et d'un pinceau en silicone

Art. 96159

CHF 62.-



Siphon à crème Chantilly Pitec

0,5 Liter

Art. 96873

CHF 108.-

1,0 Liter

Art. 96872

CHF 120.-

Cartouches pour siphons à crème Chantilly

Art. 96874 10 pièces/carton

CHF 7.-

Art. 96871 50 pièces/carton

CHF 28.-



Art. 18025



Art. 18024



Art. 18023



Nattes de cuisson Flexipan

Pour cuire sans graisse et sans coller. Pour les pâtes, crèmes, masses, les produits sucrés et salés. Résistantes à des températures de -40 jusqu'à +280° C.

-15 %

1 natte de cuisson Flexipant au lieu de CHF 110.-

maintenant CHF 93.-

Automate à crème Mussana Boy 4 I

Cet appareil vous permettra d'obtenir une grande quantité de crème chantilly légère avec peu de crème liquide et à moindre consommation d'énergie. Sa réfrigération intense jusque dans la douille, son doseur automatique à programmation électronique ainsi que sa touche intervalles de nettoyage pratique, font de cette machine un appareil indispensable.

Art. 96400

Prix bas garanti CHF 4.700.-



Fonctionnel et pratique



Réceptif à farine et ingrédients

Contenance 60 litres (pour env. 40 kg d'ingrédients). L 43,5 x p 61 x h 45 cm, poids 2,1 kg. Matière plastique.

Art. 99700

CHF 35.-

Couvercle

Art.	Farbe
99701	blanc
99702	beige
99703	bleu
99705	jaune
99706	vert

CHF 19.-



Table roulante

Idéale pour la cuisine, pour le service, les buffets, à proximité des tables ou dans le jardin.

Les avantages:

- Roulettes silencieuses, dont 2 avec frein
- Nettoyage facile grâce à ses angles arrondis à l'intérieur
- Résistante à l'abrasion grâce à ses surfaces rugueuses
- Poignées ergonomiques
- Beau design

L 103 x l 51 x h 96 cm, capacité de charge 96 kg.

Art. 95055

au lieu de CHF 455.-

seul. CHF 385.-



Support mobile

pour réceptif à farine et ingrédients.
48 x 37 x 13 cm.

Art. 99710

CHF 59.-



NOUVEAU!
 Profilés d'aluminium
 robustes, rayons résistant
 au lave-vaisselle

maint. -25 %

Etagère universelle mobile

Art.	L x P x H	Glissières	au lieu de	seulement
99360	100 x 45 x 95 cm	2	CHF 810.-	CHF 606.-
99362	100 x 60 x 95 cm	2	CHF 840.-	CHF 630.-
99364	120 x 45 x 171 cm	4	CHF 1.190.-	CHF 890.-
99366	120 x 60 x 171 cm	4	CHF 1.260.-	CHF 945.-

Les différents éléments en matière plastique sont résistants au lave-vaisselle.

Cuvier à niveau variable pour bacs GN

Permet de verser proprement le contenu des cuves basculantes dans des bacs GN, sans risque d'éclaboussures ou de brûlures. Il permet un positionnement au niveau voulu et au fur et à mesure du versement dans des bacs GN.

L 700 x P 1140 x H 970 mm.

Art. 95045

au lieu de CHF 1.760.- seul. **CHF 1.496.-**

maint. -15 %



Propre et hygiénique



Airblade de Dyson. Le sèche-mains rapide et hygiénique.

Données techniques:
h 64 x l 30,5 x p 25 cm
poids: 14,5 kg
puissance du moteur: 1.600 W

Art.-Nr. 99390

seulement

CHF 1.690.-

(Prix sans montage. Le sèche-mains doit être
installé par un spécialiste).

Lave-mains autonome

En inox, fourni avec 2 jerricans pour eau
propre / eau sale. Fonctionne avec une
pompe commande au pied. Muni de
3 roulettes à l'arrière pour faciliter le
déplacement.
L 460 x p 380 x h 850 mm.

Art. 95257

au lieu de CHF 1.250.-

maint. seul.

CHF 980.-





Cendrier, modèle sur pied et mural

Cendrier d'extérieur résistant aux intempéries, protection antivol.
Facile à vider, en acier inoxydable.

Modèle sur mural

noir/métal, hauteur 46 cm, Ø 30 cm

Art. 99429

au lieu de CHF 245.-

maint. seul. CHF 208.-

Modèle sur pied

noir, hauteur 100 cm, Ø 40 cm

Art. 99428

au lieu de CHF 350.-

maint. seul. CHF 299.-



Poubelle en matière synthétique

Correspond à la norme HACCP.

Dimensions:

l 50 x l 41 x H 82,5 cm, capacité 87 l.

au lieu de CHF 290.-

maint. seul. CHF 246.-

Art.	couleur
99408	jaune
99409	verte
99410	blanc
99411	beige
99412	rouge
99416	bleu

Notre magasin virtuel: Ouvert pour vous 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.

www.pitec.ch

Commandés aujourd'hui, livrés le lendemain!



Workshop Flexipan

En raison des nombreuses demandes qui nous sont parvenues, nous organisons un deuxième workshop Flexipan.

Date: 1er octobre 2010

Lieu: Centre professionnel Richemont, Lucerne

Heures: 09:00 - 16:00 heures

Frais: CHF 99.- y.c. repas et documentation

S'inscrire jusqu'au 30 août par téléphone: 0844 845 123 ou

e-mail: tbaumgartner@pitec.ch (Attention: nombre de participants limité).



DEMARLE

Nous réparons tout et rapidement

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

