

En exclusivité pour les clients de Pitec

# Invitation à participer au 1er workshop Unifiller



Apprenez à connaître  
les multiples possi-  
bilités d'utilisation de  
cette machine à doser.

**UNIFILLER**

**pitec**

# Automatique, précise, hygiénique

Dans ce cours exclusif, nous vous montrerons comment oublier le travail manuel et l'usage peu pratique de la poche à dresser. Peu importe qu'il s'agisse de masses chaudes ou froides.

La machine à doser UNIFILLER dresse, dose, portionne, décore et fourre par impulsions. Et dans une qualité jamais atteignable par un travail manuel.

Selon son utilisation quotidienne, la machine est rapidement amortie grâce à une énorme économie de temps.

Nous vous fournissons volontiers un calcul d'amortissement en relation avec vos besoins.

# UNIFILLER

## Utilisation en boulangerie, pâtisserie et gastronomie

- Farces aux noisettes
- Masses aux amandes
- Masses pour cakes
- Crème fouettée
- Confitures
- Mousses
- Crèmes
- Liaisons p. gâteaux
- Farces à gâteaux
- Tourtes à la crème
- Farces à sandwich
- Pâtes à tartiner
- Farces pour chaussons aux poires
- Masses à vermicelles
- Birchermüesli
- Glaces
- Sauces
- Potages
- Purée de pommes de terre
- Purées
- Salades compactes
- Chair à saucisse
- Saucisses
- Terrines
- Tartare
- Beurre aux herbes
- Farces à gâteaux

**Ne manquez pas ce cours unique.**

**Et réservez maintenant votre place.**



Martin Hornsteiner,  
Unifiller Europe



Reto Zogg, Pitec SA

## Programme de 10:00 à 16:00 heures:

Accueil  
Exemples d'utilisation / vidéos  
Démonstrations pratiques  
Pause de midi  
Démonstrations pratiques  
Discussion finale

Responsables: Martin Hornsteiner  
Unifiller Europe  
Reto Zogg, Pitec AG

Lieu: Unifiller Europe  
Industriestrasse 11  
D-79541 Lörrach (p. Bâle)

Itinéraire: une description précise de l'itinéraire vous sera envoyée après réception de votre inscription.

## Inscription par fax

(à remplir, à copier et à envoyer à Pitec, fax 0844 845 124).

Je m'inscris avec \_\_\_\_\_ personne(s) pour les dates suivantes:

12 avril 2010     31 mai 2010

Entreprise \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_

Rue \_\_\_\_\_

NPA \_\_\_\_\_ Localité \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

téléphone \_\_\_\_\_

## Inscription par e-mail

[rzogg@pitec.ch](mailto:rzogg@pitec.ch)



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

Tél. 021/632 94 94  
Téléfax 021/632 94 99  
[info@pitec.ch](mailto:info@pitec.ch)  
[www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)

**Actif à votre service!**