

Pitec AG, technique de boulangerie et de cuisine, Oberriet SG:

La bonne solution pour chaque besoin particulier

Les appareils et systèmes pour la distribution de repas et la technique de régénération de la maison Pitec AG convainquent par des solutions réalisées sur mesure, des concepts parfaitement adéquats et un savoir-faire de première main. Plusieurs concepteurs de cuisines et spécialistes issus de la restauration collective ont pu récemment s'en faire une impression lors d'un séminaire organisé par la maison Pitec. Ce séminaire se tiendra une seconde fois en automne – en raison de la forte demande suscitée par l'écho très positif généré par cette manifestation.

Texte: Irene Infanger | Photos: Nicole Stadelmann



Glatt-Tower à Zurich: les concepteurs de cuisines et les responsables des secteurs hôtellerie et restauration auprès d'établissements hospitaliers ou d'EMS ont pu s'informer, dans le cadre d'un séminaire organisé pour la première fois par la maison Pitec AG, des différences et des possibilités propres à différents systèmes de distribution de repas et différentes techniques de régénération.

Voici plus de 70 ans que la maison Pitec AG est un partenaire de référence en matière de technique gastronomique et de boulangerie et offre à ses clients tout ce dont ces derniers peuvent avoir besoin au quotidien: appareils, machines et installations, appareils de réfrigération et tant d'autres choses encore. Plus de 160 collaborateurs sillonnent quotidiennement la Suisse. Or, le spécialiste Patrik Wiget et les conseillers à la vente de la maison Pitec AG conseillent les clients également dans le domaine des systèmes de distribution de plats. Le spécialiste le sait bien: «Chaque système comporte ses avantages et ses inconvénients. Il convient de le choisir et de le combiner en fonction des particularités propres à chaque cas.» Trouver le bon système pour son propre établissement est un processus complexe qui prend relativement beaucoup de temps. Les besoins des clients sont divers et chaque établissement se distingue par d'autres caractéristiques et particularités. A cela viennent s'ajouter les différentes exigences posées par la cuisine, les soins, le service technique et les investisseurs. Il est



«Notre grand avantage est de disposer des trois systèmes de distribution de repas. Nous pouvons dès lors proposer à nos clients la solution convenant de manière optimale à leurs besoins particuliers.»

Patrik Wiget, Key Account Manager et responsable du projet «Distribution de repas» auprès de la maison Pitec AG.



Un large aperçu d'appareils et de systèmes: quels en sont les avantages, comment fonctionnent-ils, de quelle qualité en est le résultat? La maison Pitec AG présentait plusieurs modèles et différentes possibilités.



donc d'autant plus important de trouver la bonne solution qui convient le mieux à ces différents besoins.

Le principal atout de la maison Pitec AG réside dans le fait qu'elle est le seul fournisseur en mesure de proposer l'ensemble des systèmes, ce qui lui permet de conseiller ses clients de façon à prendre en compte l'ensemble de leurs besoins. 40 personnes ont pu se convaincre de ces avantages fin février 2023 au Glatt-Tower à Zurich. Elles y avaient l'opportunité de s'informer des avantages fournis par les systèmes de distribution

Quelle est la température de ce mets? Une question tout à fait déterminante lorsqu'il s'agit de transporter et de régénérer des plats, en particulier dans la restauration collective.

Aperçu des systèmes actifs de distribution de repas



Air chaud

Les systèmes à chaleur tournante constituent la solution idéale lorsque la distribution de repas doit se faire sur de grandes distances afin de garantir les températures conformes aux normes HACCP. Il s'agit du système le plus répandu mais demande néanmoins beaucoup d'énergie. Grâce aux flux d'air chaud ou froid, il est possible à la fois de réchauffer et de refroidir les aliments. Une séparation thermique dans les chariots de transport empêche les flux d'air de se mélanger.

Les principaux avantages:

- Pas de vaisselle spéciale nécessaire
- Possibilité de préparer de nombreuses composantes en portions (chaudes ou froides)
- Une répartition homogène des températures garantit d'excellents résultats de régénération
- Longue durée de maintien au chaud après la régénération

Assortiment d'appareils Pitec:
Evomulti, Unitray, DSPRO System



Chaleur par convection

Les systèmes à chaleur par convection sont éprouvés depuis longtemps. Grâce à la séparation thermique, ils se distinguent par de très faibles pertes de chaleur rayonnante et par une très bonne durée de maintien thermique. La vaisselle en porcelaine, à fond plat, est réchauffée par le biais de plaques en aluminium ou en Ceran, soit directement ou alors par le biais du plateau assurant un chauffage par convection. La porcelaine transmet la chaleur aux mets. Grâce à la séparation thermique dans le chariot, les mets froids placés sur le même plateau restent froids.

Les principaux avantages:

- Séparation thermique grâce à une paroi de séparation, respectivement une cloche
- Bonne durée de maintien thermique après la régénération
- Faibles coûts d'électricité; le courant électrique nécessaire dépend du nombre de plateaux placés dans le chariot
- Maniement très simple

Assortiment d'appareils Pitec:
Contactline



Induction

Les systèmes à induction se distinguent par une efficacité énergétique élevée, une faible consommation d'énergie et une durée de régénération brève tout en fournissant d'excellents résultats en ce qui concerne la température et la qualité des mets. Des bobines de cuivre approvisionnées en courant alternatif à haute fréquence sont intégrées à la base du bobineur. Les champs magnétiques alternatifs se regroupent dans l'induction d'argent des composants de vaisselle. L'énergie thermique est directement transmise aux mets.

Les principaux avantages:

- Excellents résultats de régénération
- Efficacité énergétique élevée et favorable à l'environnement
- Très longue durée d'utilisation
- Frais d'exploitation courants peu élevés

Assortiment d'appareils Pitec:
MenüMobil, ProfiLine, Inducook

TECHNIQUE DE CUISINE (I)



Toucher, essayer, expérimenter: les participants au séminaire ont eu la possibilité d'examiner et de tester les différents appareils et systèmes sur place. Les échanges directs avec les spécialistes de la maison Pitec AG auront constitué un avantage tout à fait déterminant de cette manifestation.

L'équipe de collaborateurs de la maison Pitec AG a convaincu les participants au séminaire à l'aide d'informations et de résultats tangibles: Domenico De Luca, Samir Farag, Patrik Wiget, Leandro Kräuchi et Mike Bethke (de g. à dr.)

des plats les plus modernes et par les produits de technique de régénération de la maison Pitec. Les concepteurs de cuisines et les responsables des secteurs hôtellerie et restauration dans les branches des soins, des hôpitaux et des EMS ont ainsi obtenu un aperçu des systèmes existants et ont pu à la fois assister à l'application pratique de ces systèmes et déguster le résultat final sur les assiettes. «Je n'ai encore jamais entendu parler d'une telle manifestation permettant de comparer les différents appareils des divers systèmes dans une seule et même pièce. L'écho obtenu des participants aura été des plus positifs et les retours des clients étaient très bons» résume Patrik Wiget.

Les spécialistes de la maison Pitec AG ont tout préparé à l'avance et les plats ont ensuite été régénérés dans les différents appareils (à air chaud,



à induction et chaleur à convection). C'est ainsi que les participants ont pu déguster le même menu régénéré par trois systèmes différents. «Cela a permis de comparer immédiatement les appareils et les systèmes employés, ce que les personnes présentes ont particulièrement apprécié» se réjouit le responsable de projet auprès de la maison Pitec AG. Comme le séminaire a suscité un écho tellement positif, la maison Pitec AG prévoit d'organiser cette manifestation une deuxième fois en automne. Si l'on ne peut ou ne veut pas attendre jusque-là, on s'adressera directement à un conseiller à la clientèle. «Nous venons volontiers vous rendre visite pour définir vos besoins et mettre au point une solution idéale. En cette occasion, les différents appareils et systèmes peuvent également être testés sur place» promet Patrik Wiget.



**Pour en savoir
davantage**

Pitec AG

Bäckerei- und Gastrotechnik
Staatsstrasse 51
9463 Oberriet
Tél. 0844 845 123
info@pitec.ch
www.pitec.ch



Pour en savoir
davantage