

pitec aktuell

Januar - Februar | 2019

Top!



Komplett aus Edelstahl **Schlagrahm in Top-Qualität**

Sämtliche Maschinenteile, die mit Rahm in Kontakt kommen, sind aus hochwertigem Edelstahl einfach und robust gebaut und entsprechen den höchsten Hygiene-Anforderungen.

Mehr Informationen
finden Sie auf Seite 3

 **pitec**



Geschätzte Kundin,
geschätzter Kunde,

nach 26 Jahren Tätigkeit für Kolb Österreich starte ich jetzt in der schönen Schweiz meine Arbeit als neuer Geschäftsführer von Pitec.

Zunächst möchte ich mich mit einem herzlichen "Grüezi" kurz vorstellen:

Mein Name ist Gerhard Gau, ich bin 49 Jahre alt, verheiratet und habe drei Kinder. Bei Kolb in Österreich war ich viele Jahre Verkaufsleiter und anschliessend Geschäftsführer. Ausserdem habe ich die Atollspeed GmbH aufgebaut, die – wie Sie wahrscheinlich wissen – den beliebten Snackofen in Europa vertreibt.

Mein Ziel bei Pitec deckt sich voll und ganz mit der Geschäftsphilosophie meines Vorgängers Peter Gorbach: auch ich möchte, gemeinsam mit dem Pitec Team unseren Kunden helfen, erfolgreich zu sein. "Gemeinsam wachsen" lautet das Motto – eine Win-Win-Situation für uns alle.

Ich werde alles tun um den ständig wachsenden Anforderungen des Marktes auch in Zukunft gerecht zu werden. Dazu gehört unter anderem, Trends frühzeitig zu erkennen sowie das Produktsortiment, das technologische Knowhow und die Dienstleistungen entsprechend anzupassen.

Ich freue mich auf eine intensive und erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihnen.

Ihr
Gerhard Gau

PS: Ich wünsche Ihnen noch alles Gute und einen perfekten Start ins neue Jahr.

Carpigiani in der Fachschule Richemont **Glace-Kurse 2019**

Daten: Montag, 25. Februar und Dienstag, 26. Februar 2019

Gelato-Basis-Seminar (Einsteiger)

Mittwoch 27. Februar und Donnerstag, 28. Februar 2019

Gelato-Superiore-Seminar (Fortgeschritten)

Ort: Fachschule Richemont, Luzern

Dauer: 9:00 – 17:30 Uhr

Kosten: CHF 290.00 pro Person und Kurs
inkl. Dokumentation, Rohstoffe, 2 Mittagessen und Zertifikat

Teilnehmer: Mind. 10 Teilnehmer / max. 20 Teilnehmer

Inhalt:

Schwerpunkte Gelato-Basis-Seminar:

- Maschinen vom Pasteurisierer bis zum Schockfroster werden gezeigt und die praktischen Nutzen vorgestellt.
- Es werden die Inhaltsstoffe der verwendeten Rohstoffe gezeigt und die Möglichkeit diese Rohstoffe, im richtigen Mass und Verhältnis, in einer Glacerezeptur einzusetzen.
- Milcheisbilanzierung / Fruchteisbilanzierung:
Sie erlernen die Möglichkeit selbst Rezepturen zu erarbeiten, mit Zutaten und Rohstoffen ohne Convenience-Produkte und Aromastoffe
- Praktische Herstellung und Degustation verschiedener Glacesorten
- Fragen und Zertifikatsverleihung

Schwerpunkte Gelato-Superior-Seminar:

- Wiederholungen, Rohstoffkunde
- Intensivierung Rezeptberechnung mit PAC Berechnung (Bilanzierung)
- Rezepturen, Laktose frei, Gluten frei und Zuckerfrei
- Fruchteis mit Zuckersirup ohne und mit Bindung
- Übungen zur Eisrezepturberechnung (Bilanzierung)
- Praktische Herstellung und Degustation verschiedener Glacesorten
- Fragen und Zertifikatsverleihung

Kurs wird in deutscher Sprache geführt.

Ich melde mich an für:

Gelato-Basis-Seminar (25. und 26. Februar 2019)

Gelato-Superiore-Seminar (27. und 28. Februar 2019)

Kundennummer: _____

Firma: _____

Vorname: _____

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____



Erfüllt höchste Hygiene-Anforderungen

Die Schlagrahmautomaten vom Weltmarktführer Mussana



jetzt 15% Rabatt

Rahmmaschine Pony 2 Liter

Abmessungen (B×T×H):
230×390×440 mm
Gewicht: 33 kg
Anschluss: 230 V
Art. 096399

statt CHF 3'580.00
» **CHF 3'040.00**

Rahmmaschine Boy 4 Liter

Abmessungen (B×T×H):
270×470×440 mm
Gewicht: 36 kg
Anschluss: 230 V
Art. 096400

statt CHF 3'850.00
» **CHF 3'250.00**

Pacojet mit Coupe-Set gratis dazu

So werden kulinarische Träume wahr

Top!



Das Pacossieren ermöglicht Ihnen, frische, tiefgefrorene Lebensmittel ohne Auftauen zu «mikropürieren», um ultraleichte Mousses, natur-frische Eiscremes und Sorbets oder aromatische Suppen, Saucen und Füllungen herzustellen.

Intensive Aromen, natürliche Farben und vitale Nährstoffe bleiben in den servierfertigen Portionen erhalten.

- Das Pacojet 2-System beinhaltet:
1 Pacojet 2 Maschine, 1 Pacossierflügel, 1 Spritzschutz,
2 Pacossierbecher mit Deckel, 1 Schutzbecher, 1 Spatel aus
Edelstahl, 1 Reinigungsset (bestehend aus 1 Reinigungseinsatz,
1 Becherdichtung, 1 Spüleinsatz), Bedienungsanleitung und
internationales Rezeptbuch
- Becherkapazität: 1 L (Füllmenge 0.8 L)
- Abmessungen (B x T x H): 182 x 360 x 498 mm
- Anschluss: 230 V / 0.95 kW
- Zubehör auf Anfrage

Art. 096092

inkl. Coupe-Set

statt CHF 4'950.00
› CHF 4'800.00

Coupe-Set gratis dazu

Im Wert von **CHF 345.00**
Das Coupe-Set beinhaltet folgendes:
2-Blatt-Messer, 4-Blatt-Messer,
Schlagscheibe und eine Messerzange



Perfektion à la minute

Der neue Pacojet 2 PLUS

Pacojet 2 PLUS

Der Pacojet 2 PLUS setzt einen neuen Meilenstein in der Weiterentwicklung des Pacossierens. Sein zentraler Mehrwert ist die programmierbare Wiederholfunktion, welche bis zu 9 Wiederholungen ermöglicht. Jede Rezeptur wird nach Bedarf mit Überdruck mehrfach automatisch pacossiert. Punktgenaue kulinarische Sensationen werden à la minute mit maximaler Zeitersparnis hergestellt. Das revolutionäre, neue Verschlusssystem des Pacossier-Flügels „Gold-PLUS“ vereinfacht zudem die sichere Handhabung.

Das Pacojet 2 PLUS-System beinhaltet:

- 1 Pacojet 2 PLUS Maschine, 1 Pacossierflügel Gold-PLUS, 1 Spritzschutz, 2 Pacossierbecher à 1 Liter mit Deckel, 1 Schutzbecher, 1 Spatel aus Edelstahl, 1 Reinigungsset (bestehend aus 1 Reinigungssatz, 1 Becherdichtung, 1 Spüleinsatz), Bedienungsanleitung und Pacojet 2 PLUS Internationales Rezeptbuch
- Becherkapazität: 1 L (Füllmenge: 0.8 L)
- Abmessungen (B x T x H): 182 x 360 x 498 mm
- Anschluss: 230 V / 0.95 kW
- Zubehör auf Anfrage

Neu



Art. 096192
inkl. Coupe-Set

statt CHF 5'120.00
CHF 4'950.00



1 x pacossiert®



5 x pacossiert®



5 x pacossierte® Textur



Das revolutionäre, neue Verschlusssystem

Das neue, weiterentwickelte Verschlusssystem ermöglicht eine sichere Verankerung des Pacossierflügels Gold-PLUS auch bei wiederholtem Pacossieren und eine einfache Entnahme zur Reinigung.

Individuell anpassbar

Snackline – Für die effiziente Snack-Produktion

Die Arbeitshöhe des Bandes kann eingestellt und somit ein ergonomischer Arbeitsplatz geschaffen werden. Sämtliche Zutaten welche Sie zum Belegen Ihrer Sandwiches, Salate, ect. benötigen sind in Griffreichweite ohne, dass Sie sich von Ihrem Platz entfernen müssen.

Variabel anpassbar (z.B. stufenlose regelbare Bandgeschwindigkeit)

Vielseitig (Umstellung zwischen Produkten innerhalb von Minuten)

Ergonomisch (kurze Greifwege, alles ist in bequemer Reichweite)

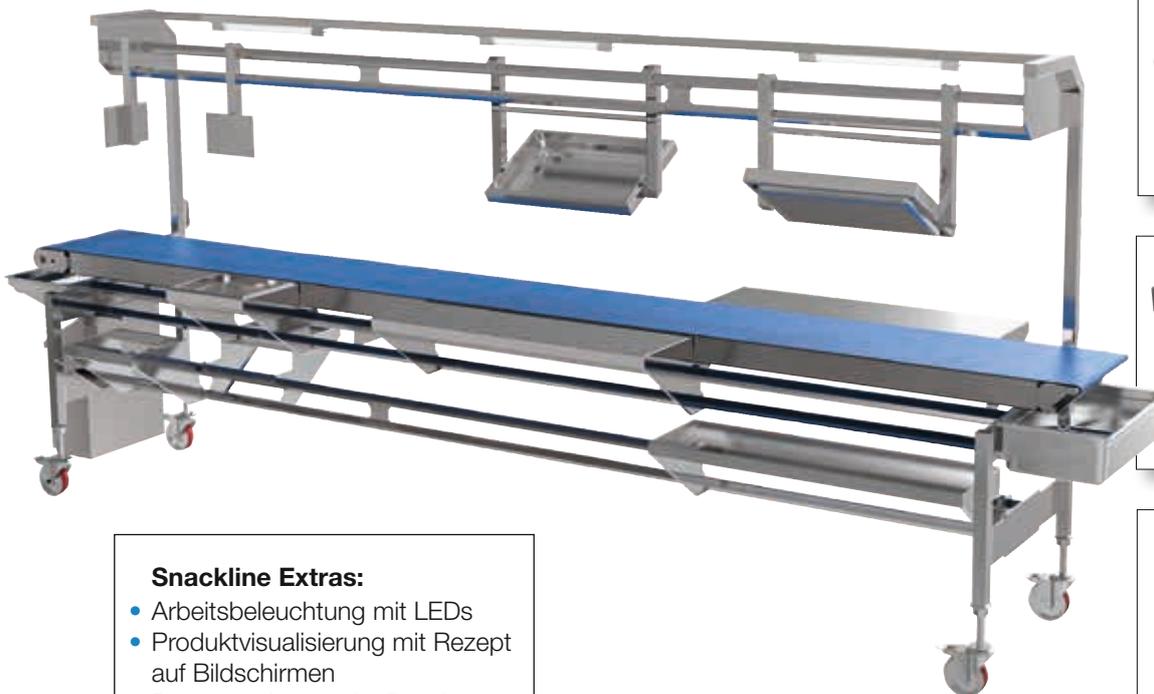
Mobil (auf Rollen zum Produktionsort oder zur Seite, wenn nicht mehr im Einsatz)

Kompakt (schlanker Aufbau mit austauschbaren Modulen)

Hygienisch (einfache Reinigung dank ölfreiem Trommelmotor)



**Beispiele verschiedener
Module und Behälter
(alles nach Gastronom)**



Snackline Extras:

- Arbeitsbeleuchtung mit LEDs
- Produktvisualisierung mit Rezept auf Bildschirmen
- Programmierung der Bandgeschwindigkeit für verschiedene Produkte
- Individuelle Gestaltung von Bandlänge und Modulen

Attraktive Preise

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne
Marc Riesen 071 763 82 41

Garen und Räuchern gleichzeitig

Räucherspezialitäten mit geringem Zeitaufwand

Die Vorteile auf einen Blick:

- Heissräuchern – Garen und Räuchern gleichzeitig
- Kurze Gar- und Räucherzeiten
- Kalträuchern
- Keine Geschmacksübertragung
- Braten, Backen, Niedertemperaturgaren (auch ohne Rauch)
- Holdomatfunktion – langes Warmhalten ohne Austrocknen
- Ohne Abluftstutzen, steckerfertig, überall einsetzbar
- Optimale BBQ-Ergebnisse

jetzt 15% Rabatt



Der elektrische Druckkammer-, Gar- und Räucherofen für Restaurants, Hotelküchen, Comestibles, Metzgereien, Catering usw.

Räuchergerät Helia 24

Standardausstattung:

Tropfschale 300×400 mm,
Räucherpfanne, 1 Forellenrost,
1 Flachrost, 1 kg Räuchermehl
(Buche), Fassungsvermögen:
24 Forellen à 250 g
4 Poulets
7 kg Braten
Abmessungen (B×T×H):
450×450×350 mm
Anschluss: 230 V / 1.5 kW
Art. 096468

statt CHF 1'520.00
› CHF 1'290.00

Räuchergerät Helia 48

Standardausstattung:

Tropfschale 300×800 mm,
Räucherpfanne, 2 Forellensteroste,
2 Flachroste, 1 kg Räuchermehl
(Buche), Fassungsvermögen:
48 Forellen à 250 g
8 Poulets
14 kg Braten
Abmessungen (B×T×H):
450×850×350 mm
Anschluss: 230 V / 2.5 kW
Art. 096469

statt CHF 1'950.00
› CHF 1'650.00



Schlicht & einfach in schwarz und weiss

Edle Ausstellplatten für Ihre Produkte



PlexiLine umfasst eine grosszügige Palette von ACRYL-Platten (Plexiglas), die eine perfekte Präsentation Ihrer Lebensmittel ermöglichen. Dank dem Smoke-Look hinterlassen Sie keinen Fingerabdruck. Die Platten sind spülmaschinenfest und temperaturbeständig von -20 °C bis +80 °C.

Ein modulares Sortiment ermöglicht unzählige Kombinationen in Grössen und Farben die passende Schalen zu bestellen.

<p>1 Ausstellplatte 600 × 105 × 5 mm</p> <p>Art. 090380 schwarz smoke Art. 090381 weiss smoke</p> <p>statt CHF 20.50 ›CHF 17.00</p>	<p>2 Ausstellplatte 600 × 150 × 5 mm</p> <p>Art. 090382 schwarz smoke Art. 090383 weiss smoke</p> <p>statt CHF 27.50 ›CHF 23.00</p>	<p>3 Ausstellplatte 600 × 200 × 5 mm</p> <p>Art. 090384 schwarz smoke Art. 090385 weiss smoke</p> <p>statt CHF 32.00 ›CHF 27.00</p>
<p>4 Ausstellplatte 600 × 400 × 5 mm</p> <p>Art. 090386 schwarz smoke Art. 090387 weiss smoke</p> <p>statt CHF 48.00 ›CHF 40.00</p>	<p>5 Ausstellplatte 400 × 200 × 5 mm</p> <p>Art. 090388 schwarz smoke Art. 090389 weiss smoke</p> <p>statt CHF 22.00 ›CHF 18.00</p>	<p>6 Ausstellplatte 400 × 300 × 5 mm</p> <p>Art. 090390 schwarz smoke Art. 090391 weiss smoke</p> <p>statt CHF 26.50 ›CHF 22.00</p>
<p>7 Ausstellplatte 300 × 150 × 5 mm</p> <p>Art. 090392 schwarz smoke Art. 090393 weiss smoke</p> <p>statt CHF 14.00 ›CHF 11.50</p>	<p>8 Ausstellplatte 300 × 200 × 5 mm</p> <p>Art. 090394 schwarz smoke Art. 090395 weiss smoke</p> <p>statt CHF 17.00 ›CHF 14.00</p>	<p>9 Ausstellplatte 200 × 200 × 5 mm</p> <p>Art. 090396 schwarz smoke Art. 090397 weiss smoke</p> <p>statt CHF 14.00 ›CHF 11.50</p>

Heisse und knusprige Snacks in Sekunden

Atollspeed – kombiniert Heissluft, Aufprallhitze & Mikrowelle



1 Crisp-Platte

Mikrowellentauglich, beschichtet

Art. 099254

Ø 250 mm

statt CHF 65.00
>CHF 55.25

Art. 099257

passender Handgriff

statt CHF 15.00
>CHF 12.70

2 Backplatte gerillt

aus Aluminium

Art. 099256

310×295 mm

statt CHF 90.00
>CHF 76.50

Art. 099263

225×215 mm

statt CHF 90.00
>CHF 76.50

3 Backplatte Stein

Steinplatte

Art. 099255

310×295 mm

statt CHF 60.00
>CHF 51.00

Art. 099262

225×215 mm

statt CHF 60.00
>CHF 51.00

4 Trennmatte

einseitig klebend

Art. 018009

310×295 mm

statt CHF 6.00
>CHF 5.10

Art. 018008

300×300 mm

statt CHF 6.00
>CHF 5.10

5 Reinigung und Schutz

Flasche à 750 ml

Art. 099258

Reiniger

statt CHF 19.00
>CHF 16.20

Art. 099259

Protector

statt CHF 23.00
>CHF 19.50

Atollspeed
Testen Sie kostenlos

Für mehr Informationen kontaktieren Sie
Flavio Dietrich, Tel. 071 763 82 40

Dekorative Schnitte

Mit den produktiven Gemüseschneide- und Varimat Inox Gourmet



jetzt 15% Rabatt

Gemüseschneider Rotor Varimat

Produktiver dank variabler Drehzahl und mehr Leistung. Schneidscheiben aus Edelstahl mit „ziehendem Schnitt“ und leicht austauschbaren Klingen.

- Sämtliche Teile mit Lebensmittelkontakt aus Edelstahl
- Leicht entfernbare Schneidekammer
- Drehzahl stufenlos wählbar: 270 – 750 U/Min.
- Abmessungen (B x T x H): 270 x 530 x 550 mm
- Anschluss: 230 V
- Gerät wird ohne Schneidscheiben geliefert

1 Gemüseschneider Rotor Varimat

ohne drehbaren Schachteinsatz
Art. 094664

statt CHF 3'390.00
➤ CHF 2'880.00

2 Gemüseschneider Rotor Varimat Gourmet

mit drehbaren Schachteinsatz
Art. 094671

statt CHF 3'790.00
➤ CHF 3'220.00

einfach zerlegbar,
einfach zu reinigen



rn Rotor Varimat Inox

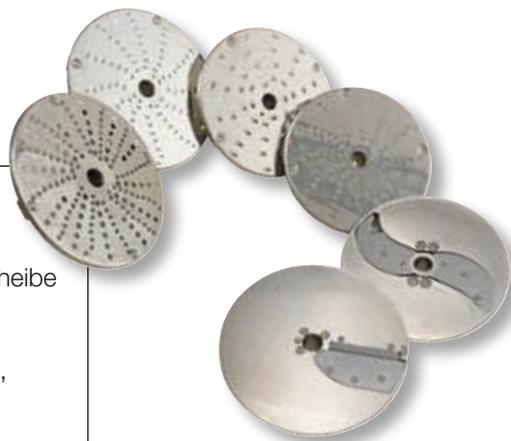
3



3 Schneidscheiben-Set zu 1 und 2

bestehend aus: Glattschnittscheibe höhenverstellbar 0,5 – 8 mm, Julienne-Scheibe 2 x 2 mm, Raffelscheiben 1,5 mm, 3 mm, 9 mm (Rösti) und Parmesan, inkl. Scheibenständer
Art. 094641

statt CHF 1'657.00
CHF 1'408.00



Schneidscheiben zu Gemüseschneider 1 und 2



Wellen



Würfel



Raffeln



Glattschnitt höhenverstellbar



Julienne



Schneidscheiben "Gourmet-Schnitte" zu Gemüseschneider 2

Mit dem Maschinentyp "Rotor Varimat Gourmet" können zusätzliche Schnitte hergestellt werden:



Gaufrettes



Brunoise



jetzt 15% Rabatt

Lassen Sie sich bezüglich Ausführung von Ihrem Verkaufsberater beraten.

Super Qualität Zu Dauertiefstpreisen

1 Blechrechen

- Komplett aus Edelstahl
- Rohrsäulen aus einem Stück
- Höhe: 1850 mm
- Etagenabstand: 66 mm bzw. 80 mm
- Längseinschub
- Winkelauflage 15 × 30 × 1.5 mm
- Leise laufende Gummirollen
- Temperaturbeständig von -40 bis +80 °C

Art. 016770

Grösse: 400 × 600 mm
20 Auflagen, Dauertiefpreis **›CHF 295.00**

Art. 016771*

Grösse: 530 × 650 mm, GN 2/1
24 Auflagen, Dauertiefpreis **›CHF 335.00**

Art. 016772

Grösse: 580 × 780 mm, EN
24 Auflagen, Dauertiefpreis **›CHF 385.00**

* nicht geeignet für GN-Schalen

2 Alu-Lochblech

2-Rand auf Längsseiten, Winkel 90°,
Materialstärke 1.5 mm, 600 × 400 mm,
Randhöhe 15 mm, Lochung 3 mm

Art. 015098

Dauertiefpreis **›CHF 8.50**

3 Alu-Lochblech

2-Rand auf der Schmalseite, Winkel 90°,
Materialstärke 2 mm, Randhöhe 15 mm,
Lochung 3 mm

Art. 016911

Grösse: 530 × 650 mm, GN 2/1
Dauertiefpreis **›CHF 11.00**

Art. 016913

Grösse: 580 × 780 mm, EN
Dauertiefpreis **›CHF 14.00**

4 Alu-Leichtbleche

2-Rand auf der Schmalseite, Winkel 90°,
Materialstärke 2 mm, Randhöhe 15 mm,
Ecken gerundet

Art. 016910

Grösse: 530 × 650 mm, GN 2/1
Dauertiefpreis **›CHF 12.00**

Art. 016912

Grösse: 580 × 780 mm, EN
Dauertiefpreis **›CHF 15.00**



Höchste Stabilität

- 1.5 mm starke Winkelauflagen
- Unsere Räder haben einen Durchmesser von 100–120 mm und sind dadurch bei voll belegtem Wagen leichter zu bewegen
- Räder mit 4-Punkt-Befestigung – Räder sehen nicht über die äussere Wagenkante hinaus, dadurch bessere Platzausnutzung im Kühlraum



Zu jedem Blechrechen ein 4-er Set
Multifunktionsbehälter (im Wert von
CHF 100,00) gratis dazu.

Solange der Vorrat reicht.

Die Panasonic Power Profis

Professionelle Mikrowellengeräte für jede Situation



1000 Watt-Klasse

1 Mikrowelle NE-1027

- Heizleistung: 1000 Watt (max.)
- 1 Magnetron
- 1 Etage
- Türanschlag links
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl, Keramikboden
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen aussen (B×T×H): 510×360×306 mm
- Garraum (B×T×H): 330×330×200 mm
- Garraumvolumen: 22 Liter
- Anschluss: 230 V / 1.49 kW

Art. 094258

statt CHF 990.00

› **CHF 840.00**



1

Panasonic



2



3

Kompakt-Klasse

2 Mikrowelle NE-1843

- Heizleistung: 1800 Watt (max.)
- 2 Magnetrone
- 1 Etage
- Türanschlag links
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl, Keramikboden
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen aussen (B×T×H): 422×508×337 mm
- Garraum (B×T×H): 330×310×175 mm
- Garraumvolumen: 18 Liter
- Anschluss: 230 V / 2.83 kW

Art. 094260

statt CHF 2'130.00

› **CHF 1'810.00**

Gourmet-Klasse - für GN 1/1

3 Mikrowelle NE-3240

- Heizleistung: 3200 Watt (max.)
- 4 Magnetrone
- 2 Etagen
- Türanschlag unten
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl, Keramikboden
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen aussen (B×T×H): 650×526×471 mm
- Garraum (B×T×H): 535×330×250 mm (entspricht GN 1/1)
- Garraumvolumen: 44 Liter
- Anschluss: 400 V / 4.96 kW

Art. 094265

statt CHF 4'590.00

› **CHF 3'900.00**

jetzt 15% Rabatt

Pasta essen alle gern

Das ideale Gerät für kleine Mengen



jetzt 15% Rabatt

1 Pastamaschine Imperia manuell

Verchromte, schwere Metallausführung mit Kurbel und Tischklammer, stufenlos verstellbare Teigdicke (von 1 bis 10 mm), Lieferung ohne Walzen, Abmessungen (B x T x H): 370 x 490 x 275 mm

Art. 096933

statt CHF 510.00
» CHF 433.00

2 Pastamaschine Imperia elektrisch

Professionelle Nudelmaschine mit einer Stundenleistung bis zu 12 kg Teigblätter mit 210 mm Breite und in 10 unterschiedlichen Stärken, Lieferung ohne Walzen, Abmessungen (B x T x H): 300 x 220 x 250 mm

Art. 096932

statt CHF 1'300.00
» CHF 1'105.00



Hausgemacht

Köstliche Pasta – einfach auf Knopfdruck



jetzt 15% Rabatt



3 Pastamaschine Imperia elektronisch

Schwere, verchromte Metallausführung mit Elektromotor, elektronische Geschwindigkeitsanpassung je nach Teigdicke (von 1 bis 10 mm), Lieferung ohne Walzen, Abmessungen (B×T×H): 310×260×295 mm

Art. 096941

statt CHF 1'650.00
➤ **CHF 1'400.00**

Schneidewalzen für 1, 2, 3

Art. 096936

Nr. 1, Schnittbreite 1.5 mm

Art. 096937

Nr. 2, Schnittbreite 2.0 mm

Art. 096938

Nr. 3, Schnittbreite 4.0 mm

Art. 096939

Nr. 4, Schnittbreite 6.5 mm

Art. 096940

Nr. 5, Schnittbreite 12.0 mm

Art. 096943

Spaghetti-Aufsatz, 2.0 mm

statt CHF 110.00
➤ **CHF 93.00**

Grosse Leistung, kleiner Verbrauch

Backöfen für höchste Ansprüche



Zyklotherm-Etagenbackofen WP Matador

Vorteile:

- Backen ohne Kompromisse
- Die Zyklotherm Heizgasführung steht für knusprige Kruste, volle Aromaentwicklung
- Hohe Temperaturbeweglichkeit für eine flexible Produktion
- Satter Dampf für Schuss-auf-Schuss-Backen
- Steuerung über Touch-Screen
- Ausrüstbar mit halb- oder vollautomatischem Beschickungssystem

Technische Angaben:

Backfläche: 8 m² bis 43,2 m²
Auszugsherde: 2 oder 3 Herde
Energieträger: Elektrisch, Gas oder Heizöl



WP Rototherm

Vorteile:

- Backen mit Energiespar-Faktor
- Exakte und konstante Temperaturen
- Satter Dampf
- Hohe bewegliche Luftmenge garantieren ein sanftes Backen
- Gleichmässige Wärme- und Dampfverteilung

Technische Angaben:

Energieträger: Elektrisch, Gas oder Heizöl
Backfläche: 10.1 m² bis 13.8 m²
Bleche: 40 x 60 / 53 x 65 / 60 x 80 / 78 x 58 cm

Einfache Bedienung wodurch Sie täglich profitieren

Mit der innovativen Steuerung WP NAVIGO II PROFI-CONTROL haben Sie alle Funktionen kompakt im Griff. Sie bietet ein Maximum an Ergonomie, Arbeitserleichterung und wirtschaftlichen Betrieb.

- Konzentration auf nur ein Bedienfeld
- Besonders grosser Bildschirm
- Vollautomatische Bedampfung
- Jeder Herd mit eigenem Dampftaster
- Bis zu 250 Rezepte speicherbar
- Einfache, logische Programmierung
- Speichert lückenlos jeden Backprozessverlauf
- Identische Bediensystematik für alle Ofenmodelle



Grosse Osteraktion

Einfache und rationelle Verarbeitung von Schokolade

jetzt 15% Rabatt

Temperiermaschinen Pomati

- Maschinen komplett aus Edelstahl
- Einfache Reinigung
- Programmierbares Fusspedal zur zeitgesteuerten Dosierung
- Heiztank mit Thermostat-Regulierung
- inkl. beheiztem Rütteltisch
- Beheiz- und kühlbare Förderschnecke zur Förderung der temperierten Schokolade zum Auslasshahn
- Luftgekühltes Kühlsystem



Temperiermaschine Pomati T8

Mit der Kapazität von 9 kg ist diese Maschine der ideale Helfer für kleine Konditoreien und Eisdielen.

- Abmessungen (B x T x H):
360 x 450 x 1040 mm
- Anschluss: 400 V / 0.7 kW
- Kapazität: 9 kg

Art. 430223

statt CHF 9'450.00
CHF 8'030.00

Temperiermaschine Pomati T20

Die T20 ist die perfekte Wahl für diejenige, die Qualität, Schnelligkeit und Einfachheit wünschen.

- Abmessungen (B x T x H):
560 x 760 x 1330 mm
- Anschluss: 400 V / 2.2 kW
- Kapazität: 24 kg

Art. 430226

statt CHF 20'770.00
CHF 17'650.00

Temperiermaschine Pomati T35

Die T35 ist die grösste Temperiermaschine von Pomati, ideal für die gross angelegte Schokoladenproduktion.

- Abmessungen (B x T x H):
710 x 880 x 1350 mm
- Anschluss: 400 V / 3.5 kW
- Kapazität: 50 kg

Art. 430227

statt CHF 26'370.00
CHF 22'410.00

Überzugsband und Abdeckhaube mit 10% Rabatt

Beim Kauf einer Temperiermaschine Pomati T20 oder T35

Spart Zeit und Wege

Übersichtlich und dort, wo Sie es benötigen.



1 Vorratswagen

Mehl, Zucker, Salz, Reis... direkt dort, wo alles gebraucht wird. Griffbereit und übersichtlich. Weisses Polypropylen, mit glasklarem Polycarbonatdeckel, inkl. Schaufel.

2 Platzsparbehälter glasklar

Aus bruchfestem Polycarbonat. Mit eingestanzter Messskala. Eingelassene Griffe mit Abtropföffnung. Glatte Innenflächen, abgerundete Ecken, spülmaschinenfest. Einsatzbereich -40° bis +100° C.

Art. 098856

B×T×H: 335×740×710 mm
Inhalt: 79 l
Mehl: 56 kg, Zucker: 73 kg
statt CHF 460.00
CHF 390.00

Art. 098857

B×T×H: 395×750×710 mm
Inhalt: 99 l
Mehl: 70 kg, Zucker: 90 kg
statt CHF 490.00
CHF 415.00

Art. 098858

B×T×H: 455×755×710 mm
Inhalt: 116 l
Mehl: 85 kg, Zucker: 109 kg
statt CHF 540.00
CHF 459.00

Art. 097580

B×T×H: 220×210×70 mm
Inhalt: 2 l
statt CHF 10.50 **CHF 8.90**

Art. 097581

B×T×H: 220×210×120 mm
Inhalt: 4 l
statt CHF 15.00 **CHF 12.70**

Art. 097582

B×T×H: 220×210×175 mm
Inhalt: 6 l
statt CHF 18.00 **CHF 15.30**

Art. 097583

B×T×H: 220×210×220 mm
Inhalt: 7.5 l
statt CHF 22.00 **CHF 18.70**

Art. 097584

B×T×H: 290×265×195 mm
Inhalt: 12 l
statt CHF 34.00 **CHF 28.90**

Art. 097585

B×T×H: 290×265×300 mm
Inhalt: 18 l
statt CHF 50.00 **CHF 42.50**

Art. 097586

B×T×H: 290×265×365 mm
Inhalt: 22 l
statt CHF 58.00 **CHF 49.30**

3 Deckel

Dicht schliessend. Nur 2 Grössen für alle 7 Behältergrössen. Mit Griffrielen und Deckellasche zum bequemeren Öffnen.

Art. 097587

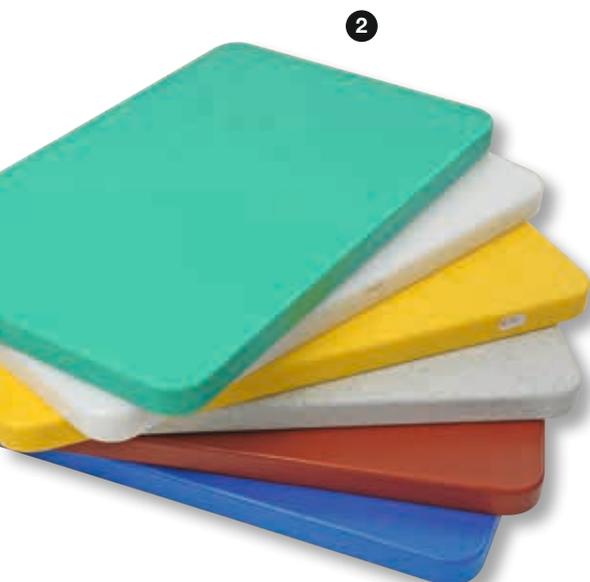
Für Behälter bis 7.5 L
statt CHF 4.50 **CHF 3.80**

Art. 097588

Für Behälter ab 12 L
statt CHF 7.50 **CHF 6.30**

Die perfekten Tranchierbretter

Geschmacksneutral, messer-schonend und spülmaschinenfest



jetzt 15% Rabatt

1 Tranchierbretter mit Safrille

GN 1/1 (530 × 325 mm),
Dicke 30 mm

- Art. 091952 Rotbraun
- Art. 091988 Blau
- Art. 091989 Gelb
- Art. 091990 Grün
- Art. 091969 Lachsfarbig
- Art. 091992 Marmoriert
- Art. 091991 Rot
- Art. 091994 Schwarz
- Art. 091995 Hellgrau

statt CHF 50.00
➤ **CHF 42.00**

GN 2/1 (650 × 530 mm),
Dicke 20 mm

- Art. 091963 Rotbraun
- Art. 091964 Blau
- Art. 091971 Gelb
- Art. 091972 Grün
- Art. 091970 Lachsfarbig
- Art. 091973 Marmoriert
- Art. 091974 Rot
- Art. 091977 Schwarz
- Art. 091978 Hellgrau

statt CHF 79.00
➤ **CHF 67.00**

2 Tranchierbretter ohne Safrille

GN 1/1 (530 × 325 mm),
Dicke 30 mm

- Art. 091956 Rotbraun
- Art. 091965 Blau
- Art. 091968 Gelb
- Art. 091966 Grün
- Art. 091947 Lachsfarbig
- Art. 091959 Marmoriert
- Art. 091944 Rot
- Art. 091945 Schwarz
- Art. 091946 Hellgrau

statt CHF 48.00
➤ **CHF 41.00**

GN 2/1 (650 × 530 mm),
Dicke 20 mm

- Art. 091957 Rotbraun
- Art. 091948 Blau
- Art. 091949 Gelb
- Art. 091950 Grün
- Art. 091996 Lachsfarbig
- Art. 091997 Marmoriert
- Art. 091998 Rot
- Art. 091999 Schwarz
- Art. 092000 Hellgrau

statt CHF 73.00
➤ **CHF 62.00**

3 Abtropfgestell für Tranchierbretter

für 6 Tranchierbretter
Abmessungen (B × T × H):
360 × 280 × 170 mm

Art. 091805

statt CHF 25.00
➤ **CHF 21.00**

Weitere Ausführungen
und Spezialanfertigungen
auf Anfrage

Einfach genial

Modulares Garderobenschranksystem für alle Raumverhältnisse



jetzt 15% Rabatt

Modulares Garderobenschranksystem mit verschiebbarer Innen-Trennwand und fixe Hutablage. Material Stahlblech, Gehäuse grau mit Zylinderschlössern und Schlüsseln. Auf Wunsch auch auf Füßchen oder Sockel lieferbar.



Kleiderschrank

Ohne Füßchen, mit Zylinderschlössern und Schüsseln

Art. 099305

2 Abteile, Abmessungen (B×T×H):
805×500×1750 mm

statt CHF 630.00

› CHF 535.00

Art. 099315

3 Abteile, Abmessungen (B×T×H):
1195×500×1750 mm

statt CHF 860.00

› CHF 730.00

Sockelpaar

Abmessungen (B×T×H):
50×498×100 mm

Art. 099330

statt CHF 32.00

› CHF 27.00

Füßchenpaar

Farbe: grau

Abmessungen (B×T×H):
135×500×180/200 mm

Art. 099332

statt CHF 38.00

› CHF 32.00



Einfach perfekt

Ein Putzmittelschrank, wie er sein soll

1



Staubsauger, Besen, Putzmittel – alles kann in diesem Schrank ordentlich, übersichtlich und absperrenbar gelagert werden.

Alle Schränke sind 585 mm breit, 402 mm tief und 1750 mm hoch und können auch "in Reih und Glied" nebeneinander aufgestellt werden. Material: Stahlblech, Farben: Gehäuse blau, Türen grau.

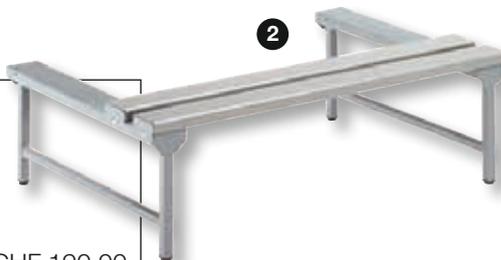
1 Putzmittelschrank

Art. 099340

statt CHF 470.00
➤ **CHF 399.00**

jetzt 15% Rabatt

2



2 Einseitige Bank

Art. 099306

Schrankbreite: 805 mm

statt CHF 190.00
➤ **CHF 161.00**

Art. 099321

Schrankbreite: 1195 mm

statt CHF 195.00
➤ **CHF 165.00**

3 Zweiseitige Bank

Art. 099307

Schrankbreite: 805 mm

statt CHF 290.00
➤ **CHF 246.00**

Art. 099324

Schrankbreite: 1195 mm

statt CHF 320.00
➤ **CHF 272.00**



3

Neu bei Kolb Kälte

Willkommen im Team



Martin Stocker

Alter: 45 Jahre
Ausbildung: Kälteanlagenbauer Meister
Familienstand: getrennt lebend
Hobby: gerne in der Natur unterwegs
Lebensmotto: unseren Kindern eine Zukunft geben mit natürlichen Kältemitteln
Einsatzgebiet: Technische Leitung Kältetechnik



Martin Mühlbacher

Alter: 22 Jahre
Ausbildung: HTL Bregenz (Elektrotechnik), HTL Wiener Neustadt (Energietechnik mit Maturabschluss)
Zur Zeit berufsbegleitend Ausbildung zum Kälteanlagenentechniker in Innsbruck
Familienstand: ledig
Hobby: Bergsteigen, Motorradfahren, Skitouren, Pfadfinder
Einsatzgebiet: Projektmanagement Kältetechnik
Projektverantwortung von kleinen und mittleren Anlagen. Planung und Abwicklung

Der besondere Kälteservice

Immer erreichbar, schnell zur Stelle

Interessiert?

Holen Sie sich noch heute ihr individuelles Angebot ein.
Tel. 071 767 76 60, service@kolb.ch

Schnelles Handeln im Falle einer Panne ist entscheidend. Das Serviceteam der Kolb Kälte AG ist 24 Stunden, 7 Tage die Woche erreichbar und im Pannenfall rasch bei Ihnen.

Mit dem Servicevertrag PLUS bietet die Kolb Kälte darüber hinaus ein

massgeschneidertes Rundum-Sorglos-Paket an Dienstleistungen zu einem attraktiven Pauschalpreis. Für Reisezeit und Kilometer fallen keine Zusatzkosten an, die Reinigung ist inklusive und zum Einsatz kommt ausschliesslich intensiv geschultes Fachpersonal.



Kolb Kälte: Rund um die Uhr Hotline
071 / 767 76 66

Revent Vakuum-Kühlung

Verbesserte Qualität durch reduzierte Back- und Auskühlzeit



Revent Vakuum-Kühlung

Vorteile:

- Stabilität der Produkte verbessert sich
- Längere Haltbarkeit
- Auskühl- und Verpackungsprozesse verkürzen sich
- Da der Backprozess während dem Abkühlen in der Vakuumkammer fortgesetzt wird, kann zusätzlich die Backzeit etwas reduziert werden
- Durch schnelles Abkühlen sind die frisch gebackenen Backwaren weniger anfällig auf Bakterien

Technische Angaben:

Beladung: 40 bis max. 200 kg

Kapazität: 1 bis 2 Stikkenwagen

Elektroanschluss: 400 V

Seminar Vakuum-Kühlung

Die Chance für die moderne Bäckerei

Daten: Donnerstag, 28. März 2019
oder
Donnerstag, 27. Juni 2019

Ort: Fachschule Richemont, Luzern

Dauer: 9:30 – 16:30 Uhr

Kosten: SBC-Mitglieder CHF 330.00
Nichtmitglieder CHF 450.00

Inhalt: Vakuumkühlung ist in aller Munde, doch nur wenige haben gewagt, diese Technologie umzusetzen. Wo liegen die Vorteile und der grosse Nutzen?

- Vor- und Nachteile einer Vakuumkühlung
- Qualitätsverbesserung der Produkte
- Technische Anwendung
- Vorteile für die Produktion

Anmeldung: Direkt bei der Fachschule Richemont:
www.richemont.online

Interessiert?

Für mehr Informationen kontaktieren Sie
Urs Häuptli: +41 78 760 35 95 /uhaeptli@pitec.ch

Langwirken: einfach und schnell

Die perfekte Langwirkmaschine für 80 bis 1'300 Gramm



Kompakt, leistungsstark und besonders preisgünstig – das sind die grossen Vorteile der Super Major von Bongard. Mit ihr lassen sich Silser, Sandwiches, Brezelstränge, Zopfstränge, Klein- und Langbrote sowie Baguette exakt und schnell verarbeiten.

Die Maschine entspricht den neuesten Sicherheitsstandards, ist leicht zu reinigen und wartungsarm.

Super Major

Abmessungen (B x T x H):
1010 x 800 x 690 mm
Anschluss: 400 V / 0.55 kW
Gewicht: 132 kg
Art. 427024

statt CHF 9'060.00
› CHF 8'150.00

Passendes Untergestell

Aus Edelstahl, fahrbar

Art. 427024.001

statt CHF 700.00
› CHF 630.00

Tisch des Monats

Modell A

Abmessungen (B x T): 2000 x 800 mm
bestehend aus Unterbau mit Tablar 1900 x 700 mm,
Edelstahl- oder Buchenholz-Tischplatte

Art. 127100*

Tischplatte ohne Rückbord

› CHF 1'300.00

Art. 127100*

Tischplatte mit Rückbord

› CHF 1'420.00



* fahrbar erhältlich: 4 Räder, 2 davon mit Bremsen, Aufpreis: CHF 270.00

Lässt keine Wünsche offen

Ideal für weiche, angegarte Teige



Teigteilmaschine NV Swiss II 10/20

- Teilung: 10 oder 20-teilig
- Teilung Grösse: 100 × 100 mm, 100 × 200 mm
- Volumentiefe: 100 mm
- Maximale Teigeinlage: 22 kg
Minimale Teigeinlage: 2 kg
- Der Gewichtsbereich reicht von 100 bis 2200 Gramm
- Eine um 50 % vergrösserte Teigkammer ermöglicht das Teilen von gegarten Teigen
- Variabler Pressdruck ermöglicht die schonende Teilung wie von Hand
- Edelstahl Deckel mit Nylon verhindert das Kleben des Teiges
- Inklusive Mehlabsaugung
- Zwei robuste Griffe die zugleich als Rammschutz für die Steuerung dienen

Rücknahmeaktion

CHF 2'500.00 für Ihre alte Maschine bei Bestellung einer Neuen – oder 15% Rabatt beim Kauf ohne Rücknahme



Vergrösserte Teigkammer



Variabler Pressdruck

Besonders robust

Fahrbare Untersätze für jede Situation



1 Rolli Kunststoff

Für Transportkörbe bis 600 × 400 mm, vier Gummirollen, Tragkraft bis 250 kg

Art. 017669 Rot
L × B × H: 615 × 440 × 175 mm

Art. 017667 Blau
L × B × H: 615 × 440 × 175 mm

Art. 017666 Gelb
L × B × H: 615 × 440 × 175 mm

Art. 017665 Grün
L × B × H: 615 × 440 × 175 mm

Art. 017664 Weiss
L × B × H: 615 × 440 × 170 mm

statt CHF 45.00
› CHF 37.00

2 Stapelboy

Edelstahl-Rahmen, inklusive 15 Kunststoffrollis, vier Lenkrollen mit Ø 125 mm, zwei davon mit Bremse

Art. 017668 Rot
Höhe: 1400 mm

Art. 017668.01 Gelb
Höhe: 1400 mm

Art. 017668.02 Blau
Höhe: 1400 mm

Art. 017668.03 Grün
Höhe: 1400 mm

statt CHF 1'050.00
› CHF 850.00



3 Schwerlast-Rollboy für Transportkörbe

Leicht und kompakt, stapelbar, Belastbarkeit 300 kg, für Körbe 600 × 400 mm, Rollen drehen sich spielend leicht

Art. 017700 Rot
B × T × H: 610 × 410 × 195 mm

statt CHF 55.00
› CHF 45.00

4 Rolli Aluminium-Winkelrahmen

Für Transportkörbe bis 600 × 400 mm, vier Lenkrollen, leise laufende Gummiräder, Tragkraft bis 250 kg

Art. 017358 Rot
B × T × H: 610 × 410 × 150 mm

statt CHF 72.00
› CHF 60.00



Schnell bei Ihnen

Die wichtigsten Ersatzteile und viele Leihmaschinen

Jeder Servicetechniker hat in seinem Fahrzeug die wichtigsten Ersatzteile immer dabei. In unserem Hauptsitz und den 4 Stützpunktlagern liegen weitere Artikel und Leihmaschinen für einen schnellen Einsatz bereit.

Oberriet (St. Gallen)

Im Hauptsitz stehen 150'000 Ersatzteile abrufbereit zur Verfügung.

Villars-Ste-Croix (Waadt)

Haben wir ca. 400 verschiedene Artikel und Maschinen eingelagert. Als Leihmaschinen sind Knetmaschinen, Teigteil- und Wirkmaschinen sowie Schaubacköfen einsetzbar.

Martigny (Wallis)

Sind ca. 60 Artikel einsatzbereit. Als Leihmaschinen gibt es Knetmaschinen, Teigteilmaschinen und Schaubacköfen.

Gränichen (Aargau)

Sind in ca. 100 verschiedene Artikel und Maschinen abrufbereit. Dazu kommen alle Teile zu den Artofex-Maschinen und Geleesprühergeräte. Auch Britafilter werden in Gränichen gelagert. Als Leihmaschinen sind Knetmaschinen, sowie Schaubacköfen stationiert.

St. Antonino (Tessin)

Sind ca. 70 wichtige Artikel und Ersatzteile abrufbereit.



Nach 43 Jahren in den Ruhestand

Sein Werk: über 400 Mehlsilos



Nach über 43 Jahren bei Pitec resp. Kolb Bäckereimaschinen AG geht Res Lüchinger Ende des Jahres in seinen wohlverdienten Ruhestand. Res war während der Zeit bei Pitec als Chauffeur und Montagespezialist Tag für Tag bei den Bäckern im Einsatz. Er montierte Kälteanlagen (Eis-Voigt), Backöfen und vorallem Mehlsilos. Alles in allem hat Res über 400 Siloanlagen um- und neugebaut.

Wir danken Res für seine exakte und pflichtbewusste Arbeit, über die gesamte Zeit bei uns und wünschen Ihm für seine Zukunft von Herzen alles Gute.

Pitec E-Shop

24 Stunden online shoppen



www.pitec.ch

Sie suchen einfach den gewünschten Artikel über die Volltextsuche, aus einer bestimmten Produktgruppe oder direkt per Artikel-Nummer – Tag und Nacht, wann immer Sie Zeit und Lust haben.

heute bestellt - morgen geliefert!

Schnelligkeit zahlt sich aus! Reparatur-Service

Pitec AG
Oberfeldstrasse 13
5722 Gränichen

Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 08:00 – 11:45 Uhr
13:00 – 17:00 Uhr
Tel. 062 855 05 50
E-Mail: info@pitec.ch oder
bellenberger@pitec.ch

Top!



www.pitec.ch
Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 28. Februar 2019.
Preise ohne MwSt. Satz und Druckfehler vorbehalten.

Pitec AG, Bäckerei- und Gastrotechnik
Staatsstrasse 51, 9463 Oberriet
Tel. 0844 845 123, Fax 0844 845 124
info@pitec.ch, www.pitec.ch

