

pitec

aktuell

März | 2019

Top!



Temperiermaschine mit kleinen Abmessungen

Einfache und rationelle Verarbeitung von Schokolade

Temperiermaschine Pomati

- Maschine 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

Kolb Kälte wächst

Pitec AG übernimmt das Service- und Anlagen-Geschäft der A+E Bäckereikälte AG.
(Mehr auf den Seiten 12-13)

Der Branchen-Treffpunkt

FBK 

17. – 20. März 2019

Das gesamte Pitec-Team
freut sich auf Ihren Besuch:
Halle 3.0 Stand D32



Erfolgreichster Ofen aller Zeiten



Geschätzte Kundin,
geschätzter Kunde,

Besuchen Sie uns an der BEA in Bern. Da treffen sich interessierte Berufsleute aus der Lebensmittelbranche. Viel Neues und Innovatives gibt es zusehen, unter anderem bei uns auf dem Pitec / Kolb Kälte Stand der neueste Matador MD.

Matador der Seriensieger unter den Backöfen.

Er ist ein alter Bekannter in den Backstuben. Der Matador an der FBK in Bern, stammt aus dem ehrwürdigen Hause Werner & Pfleiderer.

Sein Vorfahre ist 140 Jahre alt und der ewig junggebliebene Senior unter den Etagenöfen. Der Matador MD ist und bleibt ein echter Torrero der Backstube.

Der topmoderne W&P Ofen besticht vor allem durch seine ausgezeichneten Backergebnisse. Er produziert eine gleichmässige, kompakte und geniale Hitze. Knackige Kruste, schöner Stand, volle Aromaentwicklung: ein währschaftes Brot oder ein Gebäck mit Biss gelingen beim Matador serienmässig, einfach so. Der Ofen spart Energie und erlaubt wirtschaftliches Backen. Damit ist er massgeschneidert für die Bedürfnisse der Schweizer Bäcker.

Lassen Sie sich begeistern, besuchen Sie uns an der FBK 2019.

Mit besten Wünschen
Reto Zogg

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

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, Arbeiterleichterung 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



An der FBK

Der Heissluftbackofen mit versenkbarer Türe

mit
IBC*

Live
FBK



*IBC – Intelligent Baking Control

Durch eine automatische Beladungserkennung werden die Backparameter an die Beladungsmenge angepasst:

- Automatische optimale Temperatur für die jeweiligen Beladungsmenge
- Konstantes Backergebnis bei unterschiedlicher Blechanzahl
- Energieeinsparung: Durch Regulierung der Bedarfstemperatur – gemittelttes Energiesparpotential von ca. 8%
- Vereinfachte Bedienung: Minderbelegungstasten oder Backprogramme für Teilbelegung entfallen

Wiesheu Dibas Blue

Der Dibas spart Platz. Beim Öffnen gleitet die Tür einfach seitlich ins Gehäuse und versperrt so keine Wege. Mit seiner einzigartigen Hygienebackkammer ohne Ecken, Kanten und Fugen ist er besonders leicht zu reinigen: manuell oder vollautomatisch durch die leistungsfähigen Reinigungssysteme. Als Vario-Station können Sie den Dibas individuell nach Ihren Bedürfnissen mit anderen Dibas Heissluftbacköfen und EBO Etagenbacköfen kombinieren.

Heisse und knusprige Snacks in Sekunden



Atollspeed 300 H / HB

- Aussenmaße: (B x T x H)
445 x 687 x 570 mm
- Backkammer: (B x T x H)
317 x 311 x 170 mm
- Anschluss: 230 V / 16 A / 3.3 kW
- Gewicht: 65 kg

silber
Art. 425985

Aktionspreis
> CHF 6'500.00

schwarz
Art. 425985.100

Aktionspreis
> CHF 6'750.00



Herzlich Willkommen bei Pitec an der FBK

Freuen Sie sich auf viele Neuheiten un



Das gesamte Pitec-Team
freut sich auf Ihren Besuch:
Halle 3.0 Stand D32

- 1 Gerätschaften:** Hier zeigen wir Ihnen einen Teil unseres riesigen Gerätschaften Sortiments welches von Spachtel, über Schüsseln bis hin zu Pfannen oder Vakkumiermaschinen geht.
- 2 RONDO:** Sind Sie auf der Suche nach einer Ausrollmaschine mit Swissness? Dann sind Sie bei Pitec / Rondo genau richtig.
- 3 WINBACK:** Denken Sie darüber nach, in eine neue Silonanlage oder eine Rezeptursteuerung zu investieren? Suchen Sie doch direkt den Kontakt bei uns auf dem Stand und lassen sich das System vorführen.
- 4 Wiesheu / Atollspeed:** Jürgen Rieber, der Back- und Snack-Profi von Wiesheu / Atollspeed präsentiert, zusammen mit Kaja Bartl, Snacks mit perfektem Backergebnis aus den Wiesheu- und Atollspeedöfen.
- 5 Carpigiani:** Frische Glace und Frozen Yoghurt: Hier zeigen wir Ihnen die Premiummaschinen für Glace, Softeis und Frozen Yoghurt von Carpigiani. Lassen Sie sich von unseren Glacespezialisten beraten oder geniessen Sie einfach ein frisch, vor Ort produziertes Glace.

Live-Vorführungen



- 6 **Revent:** Vakkumkühlung: Lassen Sie sich die Vorteile einer Vakkumkühlung anhand von vor Ort gebackenen und gekühlten Produkten aufzeigen. Vakkumkühlungsprofis wie Kurt Spirig oder Urs Häuptli stehen Ihnen Rede und Antwort.
- 7 **Unifiller,** eine Dosiermaschine, mit der Sie dressieren, dosieren, portionieren, dekorieren und füllen können. Und das in einer Qualität und Geschwindigkeit, die Sie per Hand nie erreichen können.
- 8 **Pomati:** Planen Sie, Ihre eigenen Pralinen zu produzieren? Direkt in einem Arbeitsgang die Hülle inkl. der Füllung dosieren? Pomati hat mit der One-Shot Maschine genau das Richtige für Sie.
- 9 **Kolb Kälte:** Haben Sie Fragen bezüglich Teigentwicklung und Langzeitführung mit PATT? Die Kolb Kälte-Spezialisten beantwortet diese gerne für Sie.
- 10 **Escher Mixer:** Die Qualität des Brotes hängt immens vom Knetvorgang ab. Mit einer Wendelknetmaschine können Sie die Wasseraufnahme erhöhen und die Wärmeeintragung in den Teig reduzieren.
- 11 **Werner & Pfleiderer:** Sind Sie auf der Suche nach einem Zyklothermetagenbackofen, dann ist die Pitec dank der neuen Partnerschaft mit W&P Ihr perfekter Partner.

Sagi, die kluge Wahl

Hochwertiges Kühl- und Tiefkühl-Schränke und Gastronomen



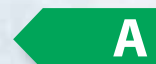
Lagerkühl- und Tiefkühlschränke CNS X-TREME

- Lagerschränke zum Befüllen mit bereits gekühlten resp. tiefgekühlten Produkten
- 20 Auflagesicken, Abstand 55 mm in Seitenwände integriert
- 4 Roste GN 2/1 (650 x 530 mm)
- Verdampfer ausserhalb des Kühlraums mit Rostschutzbehandlung: Längere Haltbarkeit, mehr Nutzinhalt
- Beleuchtung, Türschloss, selbstschliessende Türe bei Öffnungswinkel unter 90°, digitaler Thermometer-Thermostat, Automatisches Abtauen und Verdampfung des Kondenswassers, Umluftkühlung
- Umgebungstemperatur: max. +40 °C
- Abmessungen: (B x T x H) 684 x 800 x 2040 mm

Lagerkühlschrank X-TREME XE 70

Temperaturbereich: -2 / +8 °C
Kältemittel: R600a
Energieeffizienzklasse: A
Anschluss: 230 V / 270 W
Gewicht: 115 kg

Art. 094002



statt CHF 4'280.00
» CHF 3'635.00

Lagertiefkühlschrank X-TREME XE 70 B

Temperaturbereich: -22 / -15 °C
Kältemittel: R290
Energieeffizienzklasse: C
Anschluss: 230 V / 670 W
Gewicht: 125 kg

Art. 094003



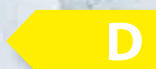
statt CHF 4'780.00
» CHF 4'060.00

Backwaren-Kühlschrank

- Einstellung der Luftfeuchtigkeit auf 75 oder 95%
- Dauerkühltaste für schnelle Kühlung und Energiesparfunktion
- Steuerung mit HACCP-Alarm
- Umluftkühlung mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Temperaturbereich: -2 bis +8 °C

Für Bleche 650 x 530 mm

Abmessungen:
750 x 800 x 2040 mm
Anschluss: 230 V / 600 W
Art. 094024



statt CHF 3'980.00
» CHF 3'380.00

Backwaren-Tiefkühlschrank

- Umluftkühlsystem mit Flügelrippen-Verdampfer
- Elektronische Temperaturregelung
- Abtauautomatik mit Heizwiderstand
- Temperaturbereich: -24 bis -12 °C

Für Bleche 650 x 530 mm

Abmessungen:
750 x 800 x 2040 mm
Anschluss: 230 V / 1000 W
Art. 094025



statt CHF 4'280.00
» CHF 3'635.00

Backwaren Kühl- und Tiefkühlschränke

- Lagerschränke zum Befüllen mit bereits gekühlten resp. tiefgekühlten Produkten
- 20 Paare Auflageschienen
- Aussen und Innen Edelstahl
- Mit Luftleitblech
- Kühlaggregat und Verdampfer platzsparend und wartungsfreundlich auf dem Gerät montiert
- Isolation 75 mm

Auch für Bleche 600 x 400 oder 600 x 800 mm erhältlich

ankprogramm für Bäcker, Konditoren

Kühlvitrine Luxor KP

- Temperaturbereich +2 bis +10 °C
- Umgebungstemperatur bis +30 °C
- 5 höhenverstellbare Ablagefläche aus Glas 700×470 mm
- Umluftkühlung
- Bediendisplay mit LED-Beleuchtung und HACCP-Alarm
- Integrierte, verdeckte Räder
- Abmessungen: (B×T×H) 805×645×1840 mm
- Anschluss: 230 V / 600 W

Art. 095671

Edelstahl

statt CHF 5'480.00

› CHF 4'655.00

Art. 095671.02

schwarz

statt CHF 6'080.00

› CHF 5'165.00

Art. 095671.03

weiss

statt CHF 6'480.00

› CHF 5'505.00



Kühl- und Tiefkühlvitrine Luxor KD

- Temperaturbereich: -22 bis +5 °C
- Umgebungstemperatur bis +30 °C
- 5 höhenverstellbare Ablageflächen aus Glas 700×470 mm
- Umluftkühlung
- Bediendisplay mit LED-Beleuchtung und HACCP-Alarm
- Integrierte, verdeckte Räder
- Abmessungen: (B×T×H) 805×645×1840 mm
- Anschluss: 230 V / 1000 W

Art. 095672

Edelstahl

statt CHF 7'180.00

› CHF 6'100.00

Art. 095672.02

schwarz

statt CHF 7'680.00

› CHF 6'525.00

Art. 095672.03

weiss

statt CHF 7'980.00

› CHF 6'780.00

Vertikales Vakuumieren

Die neue Stehbeutelmaschine zum Vakuumieren von Suppen, Saucen und vieles mehr

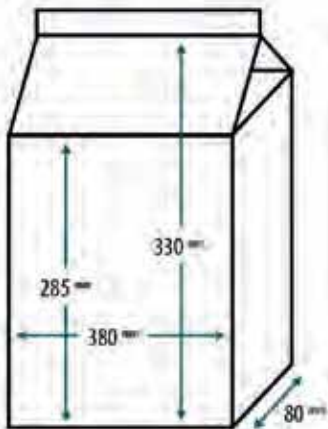
Vakuummaschine Toucan Regular

Das einzigartige Tischmodell eignet sich perfekt zum vertikalen Vakuumieren von Standbeutel mit verschiedenen Abmessungen dank mitgelieferter verstellbarer Plattform. Die Vakuummaschine ist mit einer ACS-Steuerung ausgestattet. Dies bedeutet, dass Sie die Programme selber auswählen können oder am Computer Ihre eigenen Vakuumiervorgänge programmieren können. Zudem ist es möglich Etiketten zu kreieren und diese mit einem separat erhältlichen Drucker auszudrucken.

- Mit ACS-Steuerung: 20 Programme / 100 Etiketten am PC
- Quick-Stop H2O: Dampfsensor mit Siedepunkterkennung (Schützt vor Produkt- und Qualitätsverlust durch Verdampfung)
- Schweissleiste einfach herausnehmbar
- 1-2 Trennschweissfunktion (mit einem Schweiss- und Trenndraht)
- Mit Vertikaleinlage
- Ausgestattet mit Busch-Pumpe
- Abmessungen: (B x T x H) 480 x 490 x 780 mm
- Schweissleiste: 420 mm
- Kapazität Pumpe: 21 m³/h
- Anschluss: 230 V / 0.75 kW

Art. 096064

statt CHF 5'200.00
CHF 4'420.00



passender Einfülltrichter
und Ständer

siehe Seite 16

Vakuummaschinen in unterschiedlichen Grössen

Mit individueller Programm-erstellung für Ihre Produkte

Alle Vakuummaschinen sind mit folgenden Merkmalen ausgestattet:

- Mit ACS-Steuerung: spielend leichtes Programmieren von 20 Programmen / 100 Etiketten am PC
- Quick-Stop H2O: Dampfsensor mit Siedepunkterkennung (Schützt vor Produkt- und Qualitätsverlust durch Verdampfung)
- Optional Etikettendrucker erhältlich (gemäss HACCP-Anforderungen)
- Schweissleiste einfach herausnehmbar
- 1 – 2 Trennschweissfunktionen (mit einem Schweiss- und Trenndraht)
- Mit Schrägeinlage für Verpackung flüssiger Produkte
- Ausgestattet mit Busch-Pumpe



1 Modell-Serie TD

- Tiefgezogene Edelstahl-Vakuumkammer
- Acrylglasdeckel flach

Pitec TD 350

Abmessungen: (B x T x H)

450 x 525 x 385 mm

Abmessungen Kammer: (B x T x H)

350 x 370 x 150 mm

Schweissbalken: 350 mm

Kapazität Pumpe: 16 m³/h

Art. 096047

statt CHF 4'490.00 **➤ CHF 3'815.00**

Pitec TD 420

Abmessungen: (B x T x H)

480 x 520 x 450 mm

Abmessungen Kammer: (B x T x H)

420 x 370 x 180 mm

Schweissbalken: 420 mm

Kapazität Pumpe: 21 m³/h

Art. 096048

statt CHF 4'780.00 **➤ CHF 4'063.00**

Pitec TD 420 L

Abmessungen: (B x T x H)

480 x 610 x 470 mm

Abmessungen Kammer: (B x T x H)

420 x 460 x 180 mm

Schweissbalken: 420 mm

Kapazität Pumpe: 21 m³/h

Art. 096049

statt CHF 5'070.00 **➤ CHF 4'310.00**

2 Modell-Serie TV

- Flache Auflage aus Edelstahl
- Acrylglasdeckel gewölbt

Pitec TV 320

Abmessungen: (B x T x H)

400 x 534 x 385 mm

Abmessungen Kammer: (B x T x H)

320 x 360 x 103 mm

Schweissbalken: 320 mm

Kapazität Pumpe: 8 m³/h

Art. 096046

statt CHF 3'690.00 **➤ CHF 3'135.00**

Pitec TV 420

Abmessungen: (B x T x H)

491 x 534 x 396 mm

Abmessungen Kammer: (B x T x H)

420 x 360 x 114 mm

Schweissbalken: 420 mm

Kapazität Pumpe: 16 m³/h

Art. 096041

statt CHF 4'460.00 **➤ CHF 3'790.00**

**Rücknahmeaktion
oder 15% Rabatt**

Bei Rücknahme Ihrer bestehenden Vakuummaschine erhalten Sie **CHF 800.00**

Induktionstechnik vom Feinsten

Instinct - Die Induktionsgeräte von Inducis



Im Frontcooking haben sich die überragenden Vorteile der Induktion durchgesetzt. Die grossen Vorteile wie: schnelle Erhitzung, viel Power und dies produziert mit viel tieferem Energieverbrauch, Exaktheit beim Einhalten der Temperatur, stark reduzierte Wärmeabstrahlung und die grosse Arbeitssicherheit der RTCS-mp-Induktion haben auch die kritische Profis überzeugt. Mittlerweile ist die Induktionstechnik von Inducis täglich, weltweit in unzähligen Küchen und Buffets im Einsatz.

jetzt 15 % Rabatt

Die im Markt so hervorragend bewährte Inducis-Technologie erfährt mit der neuen INSTINCT Linie einen grossen, zukunftssträchtigen Schritt vorwärts. Das moderne Design unterstreicht die technische Performance dieser ausgereiften Gerätefamilie. Die vielfältigen Zusatzfunktionen werden durch die neuartige „Tip and Turn“ Bedienung intuitiv erfasst und können ohne Einarbeitung sofort umgesetzt werden.



Instinct Hob

- Realtime Temperature Control-System
- 12 Leistungsstufen
- Warmhaltefunktion von 25 bis 100 °C
- Timerfunktion
- Besonders energieeffizient
- Ausbaubarer, waschbarer Luftfiltereinsatz
- Für den Dauereinsatz in der Gastronomie entwickelt
- Gradgenaue Temperatureinstellung
- Reduktion der maximalen Leistung von 100% auf 25%
- Passt sich optimal & automatisch an induktionstaugliche Pfannen an

Instinct Hob 5

Abmessungen: (B × T × H) 380 × 460 × 140 mm
Anschluss: 400 V / max. 1 × 5 kW

Anzahl Kochstelle: 1

Art. 093501

statt CHF 2'060.00
» CHF 1'751.00

Instinct Hob 10

Abmessungen: (B × T × H) 380 × 720 × 140 mm
Anschluss: 400 V / max. 2 × 5 kW

Anzahl Kochstelle: 2

Art. 093502

statt CHF 3'520.00
» CHF 2'992.00

jetzt 15 % Rabatt



Instinct Wok

- Realtime Temperature Control-System
- 12 Leistungsstufen
- Ø 300 mm Ceran Wok-Cuvette
- Timerfunktion
- Besonders energieeffizient
- Ausbaubarer, waschbarer Luftfiltereinsatz
- Für den Dauereinsatz in der Gastronomie entwickelt
- Gradgenaue Temperatureinstellung
- Reduktion der maximalen Leistung von 100% auf 25%
- Passt sich optimal & automatisch an induktionstaugliche Pfannen an

Instinct Wok 5

Abmessungen: (B x T x H) 380 x 473 x 200 mm
Anschluss: 400 V / max. 1 x 5 kW

Art. 093507

statt CHF 2'550.00
» CHF 2'167.00

Instinct Wok 8

Abmessungen: (B x T x H) 380 x 473 x 200 mm
Anschluss: 400 V / max. 1 x 8 kW

Art. 093508

statt CHF 2'800.00
» CHF 2'380.00

Instinct Griddle 5

1 Bratzone

Abmessungen: (B x T x H) 531 x 493 x 198 mm

Anschluss: 400 V / max. 1 x 5 kW

Art. 093510

statt CHF 3'700.00
» CHF 3'145.00

Instinct Griddle 10

2 Bratzonen

Abmessungen: (B x T x H) 656 x 717 x 198 mm

Anschluss: 400 V / max. 1 x 10 kW

Art. 093511

statt CHF 6'200.00
» CHF 5'270.00



Instinct Griddle

- Realtime Temperature Control-System
- Temperatureinstellung 50 - 230 °C
- Spezielle Induktion Antihafbratplatte
- Timerfunktion
- Besonders energieeffizient
- Gleichmässige Wärmeverteilung
- Verzögerungsfreie Regelung der Brattemperatur

Weiterführung des Geschäfts der A+E Bäckereikälte AG durch die **Pitec erwirbt die Aktiven der A+E Bäck**

Nachdem am 17. Januar 2019 der Konkurs über die A+E Bäckereikälte AG («A+E»), Buchs, eröffnet wurde, hat Pitec im Rahmen eines Notverkaufs die Aktiven der A+E erworben. Bereits seit Konkurseröffnung hat Pitec durch die Finanzierung des Notdienstes der A+E sichergestellt, dass die Kunden der A+E jederzeit auf Hilfe im Pannfall vertrauen konnten.

Erfreulicherweise hat auch der grösste Teil der Mitarbeiter der A+E zu Pitec gewechselt. Damit werden nicht nur die Arbeitsplätze erhalten, sondern es wird vor allem sichergestellt, dass das grosse Know-How der A+E-Mitarbeiter nicht verloren geht, sondern den Kunden weiterhin zur Verfügung steht. Zudem wurden

sämtliche technischen Unterlagen und Pläne (auch für bereits früher gelieferte Anlagen) und das gesamte Ersatzteillager übernommen. Somit ist gewährleistet, dass sämtliche bestehenden A+E-Anlagen auch weiterhin bestens gewartet werden können.

Pitec wird das Geschäft der A+E in denselben Räumlichkeiten in Buchs (AG) weiterführen, neu aber unter dem Namen Pitec / Kolb Kälte.

Der Anlagenbau und der Kälte-Service werden neu von zwei Standorten aus betrieben, nämlich Rüthi (SG) und Buchs (AG).

Im Anlagenbau wird die Kompetenz von Pitec / Kolb Kälte im Bereich Ladenkühlung und bei der Lagerung von Schokolade-Produkten vertieft.

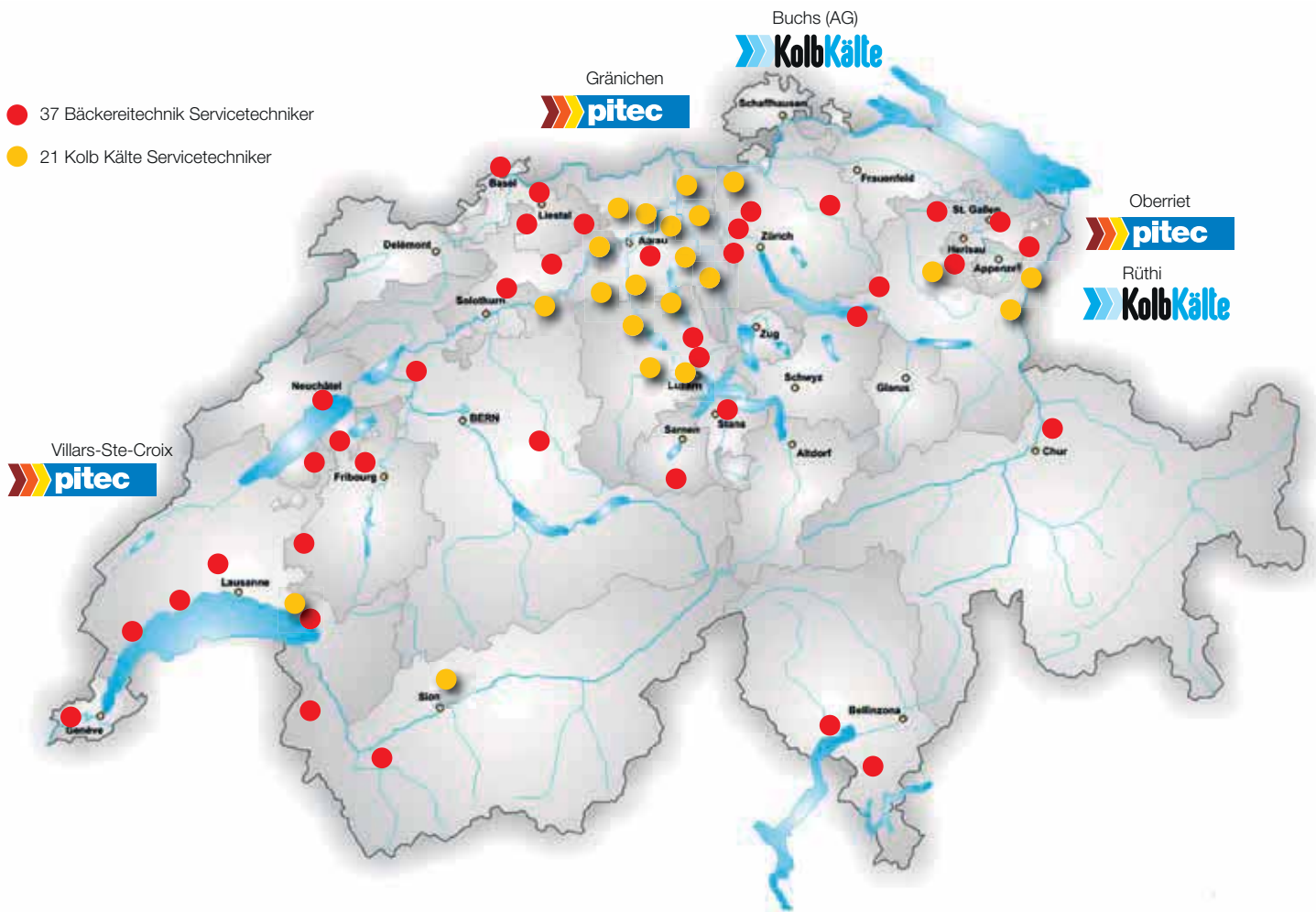
Stark ausgebaut wird aber vor allem das Service-Netz der Pitec. Neu stehen den Pitec-Kunden insgesamt 58 Servicetechniker zur Verfügung, davon 21 Kältespezialisten. Dieses noch dichtere Service-Netz ermöglicht allen Kunden einen noch besseren Service und Pannendienst – wie bei Pitec üblich, Tag und Nacht und an 365 Tagen im Jahr.

Alle Pistor Mitglieder können selbstverständlich weiterhin vom bewährten Pistor Verrechnungsverkehr profitieren.



Pitec Hauptsitz in Oberriet SG mit weiteren Standorten in Rüthi SG, Gränichen, Villars-Ste-Croix und neu in Buchs AG.

**Einer der 58 Pitec-Servicetechniker ist immer erreichbar.
Tag und Nacht. Und im Notfall schnell bei Ihnen.**



Das Kolb Kälte Servicetechniker-Team wächst durch den Erwerb der Aktiven der A+E Bäckereikälte AG auf 21 Kälte Servicetechniker. Das Pitec Servicetechniker-Team, bestehend aus Bäckerei- und Kältespezialisten, wächst somit auf insgesamt 58 Servicetechniker.

Glaceschöpfstation und Glacemaschinen

Premiummaschinen für Glace, Softeis und Frozen Joghurt

Neu



Freeze & go

Die Freeze & go braucht wenig Platz in der Küche und wurde für die spezifischen Anforderungen in der Gastronomie entwickelt. Den gekühlten Eismix einfüllen und die Maschine starten... nach wenigen Minuten ist das Glace zum Servieren bereit. Überraschen Sie Ihre Kunden mit einem individuellen Produkt in hoher Qualität.

- In nur 5 Minuten 0.5 kg Glace zubereiten
- Kapazität: Min. 150 g bis max. 500 g
- Abmessungen: (B x T x H) 290 x 630 x 540 mm
- Gewicht: 36 kg

Art. 094119

» CHF 4'900.00

Live
FBK



Glacemaschinen von Carpigiani

Welktmarktführer für Maschinen zur Herstellung von handwerklichem Glace, Softeis und Frozen Joghurt. Die Spezialisten von Carpigiani zeigen Ihnen die perfekte Herstellung von Glace und Frozen Joghurt. Kommen Sie vorbei und probieren Sie.

Glaceschöpfstation und Glacemaschinen

Für die optimale Lagerung, Präsentation und Ausgabe



Live
FBK

Exklusiv-Partner für Carpigiani-Produkte für die
Deutschschweiz und Fürstentum-Liechtenstein.

Extrem funktionell und preiswert

Die idealen Helfer in Küche und Backstube



a Fixprint zu Etikettendrucker Meto Eagle M 1826 (Art. 096116)

mindestens haltbar bis:	1	1	1	1	1	1	1	1
zu verbrauchen bis:	2	2	2	2	2	2	2	2
abgepackt am:	3	3	3	3	3	3	3	3
hergestellt am:	4	4	4	4	4	4	4	4
geöffnet am:	5	5	5	5	5	5	5	5
in Kühler am:	6	6	6	6	6	6	6	6
aus Kühler am:	7	7	7	7	7	7	7	7
eingefroren am:	8	8	8	8	8	8	8	8
aufgetaut am:	9	9	9	9	9	9	9	9
eingelagert am:	0	0	0	0	0	0	0	0
ausgelagert am:
kontrolliert am:	Fr	L	KG	ml	%	ml	%	%
Aktion	€	C	St	g	L	g	-	-
Hausgemacht	-	-	-	-	-	-	-	-



jetzt 15 % Rabatt

1 Meto Eagle M 1826 2 Zeilen (Fixprint)

Mit „Drucktext“ und Ziffern inkl. 10 Rollen neutral, Gummierung 5, schwer ablösbar für Lagerung in Kühl- und Tiefkühlbereich, Etikettierset mit 2 Zeilen für Lebensmittelbranche, obere Zeile mit vorgedruckten Texten (Auswahl siehe a)

Art. 096116

Sprache: Deutsch

Art. 096117

Sprache: Französisch

statt CHF 375.00
› CHF 318.00

**Auch erhältlich in den Sprachen
Englisch und Italienisch.**

2 Feinstaubmasken

- Filter für kaum spürbaren Atemwiderstand
- Hohe, zuverlässige Filterung von Feinstaub
- Hoher Tragkomfort, keine lösbaren Kleinteile
- Blaue Farbe für gute Erkennbarkeit
- Schutzstufe FFP2 NR D
- Inhalt 10 Stück

Art. 016386

statt CHF 48.00
› CHF 40.80



3 Tritthocker

- Aus Metall
 - Fahrbar auf drei Rollen
 - Blockiert automatisch bei Belastung
 - Rutschfeste Trittpläche
 - Höhe 420 mm, Ø unten 400 mm
- Art. 017971

statt CHF 75.00
› CHF 63.75

5 Farbrollen gratis dazu

Im Wert von **CHF 32.00**
(Art. 096114.02)

An der FBK

Für die rationelle Herstellung von Hohlkörper-Figuren



Pomati Formenschleuder

Die Formenschleuder von Pomati wurde speziell für geschlossene Formen entwickelt. Die Formen werden an einer Temperiermaschine mit temperierter Schokolade befüllt und verschlossen. Dank den magnetischen Füßen der Form, docken diese leicht an den 4 Armen der Formenschleuder an. Die Schleuder verteilt dann die Schokolade gleichmässig in den Formen damit Sie die perfekte Schokoladendicke Ihrer Hasen erreichen können.

Vorteile:

- Rationelle Produktion
(Z.B. Hasenfiguren komplett giessen in einem Schritt)

Grosse Auswahl an Schleuderformen erhältlich

Für mehr Informationen kontaktieren Sie Ihren Verkaufsberater

Schleuderformen für Hohlkörperfiguren

So funktioniert es:

Schritt 1: Bevor die Schokoladenform zur Hohlkörperproduktion geschleudert wird, dekoriert man die leere Formhälften mit farbiger Schokolade. Anschliessend wird die Form gekühlt bis die geschminkten Flächen in der Form ausgehärtet sind.

Schritt 2: Eine Hälfte der Schleuderform wird komplett mit Schokolade befüllt, danach werden beide Hälften verklappt. Dank der eingeschweissten Magnete zentriert sich die andere Formhälfte perfekt auf der gefüllten Hälfte und ist dicht verschlossen. Ein Metallwinkel sorgt für einen sicheren Halt auf der Schleudermaschine. Je nachdem wie gross der Artikel ist, bemisst sich die Dauer, wie lange die Form auf der Schleudermaschine gedreht wird. Anschliessend kommt die Schleuderform in die Kühlung bis der Hohlkörper fest geworden ist.



Youtube Video ansehen:

Hohe Traglast

Für mehr Ordnung und Übersicht



Lagerregal Eko-Fit Cash & Carry

- Regalsystem mit eloxiertem Alu-Rahmen und Thermoplastik-Auflagen
- Standard-System Abmessungen (B x T x H): 995 x 375 x 1700 mm
- 4 Tablare
- Tablare Fix eingeteilt: Zwischenräume 395 mm Bodenabstand 265 mm
- Temperaturbeständiges Material -30 °C bis +80 °C
- Tragfähigkeit pro Tablar: 240 kg

Art. 099629

statt CHF 295.00
CHF 235.00

**Pro Tablar 240 kg
Tragfähigkeit**

Lagerregale nach Mass

Die Lagerregale können wir auch nach Wunschmass liefern. Ob für einen Kühlraum, Vorratsraum oder eine Nische. Senden Sie uns Ihr Raummass zu und wir erstellen Ihnen ein Angebot



Robust und universell

Einfach zu bedienen, robust, schnell und zuverlässig

jetzt 15 % Rabatt

2 Tischwaage EQW geeicht

- LCD-Anzeige mit grossen Ziffern
- Schutzhaube
- Netzanschluss und integrierter Akku
- Masse Waage: 320 x 370 x 105 mm
- Masse Plattform: 300 x 260 mm
- Anschluss: 230 V

Art. 094346

Wägebereich: 15 kg
Ablesbarkeit: 0 – 6 kg = 2 g
6 – 15 kg = 5 g

Art. 094347

Wägebereich: 30 kg
Ablesbarkeit: 0 – 15 kg = 5 g
15 – 30 kg = 10 g

statt CHF 740.00
➤ **CHF 629.00**

2 Tischwaage EQW ungeeicht

Art. 094349

Wägebereich: 30 kg
Ablesbarkeit: 1 g

statt CHF 740.00
➤ **CHF 629.00**

Art. 094348

Wägebereich: 30 kg
Ablesbarkeit: 2 g

statt CHF 690.00
➤ **CHF 585.00**



1 Tischwaage SSW ungeeicht

- LCD-Anzeige mit grossen Ziffern
- Schutzhaube
- Netzanschluss und integrierter Akku
- Masse Waage: 290 x 330 x 120 mm
- Masse Plattform: 285 x 220 mm
- Anschluss: 230 V

Art. 094338

Wägebereich: 20 kg
Ablesbarkeit: 2 g

statt CHF 480.00
➤ **CHF 408.00**



3 Tischwaage ES29 plus

- Gehäuse Edelstahl IP67, gekapselt
- Wireless Charging - induktive Ladetechnik
- Leistungsstarker Lithium-Akku
- Display 25 mm, hinterleuchtet
- Abmessungen: (B x T x H) 245 x 285 x 123 mm
- Wiegeplatte: (B x T) 240 x 200 mm
- Betriebsdauer Akku: ca. 100 Stunden
- Ladezeit: 8 Stunden

Tischwaage ES29 plus bis 6 kg

Ablesbarkeit: 0 – 3 kg = 1 g
3 – 6 kg = 2 g

Art. 094321

Ungeeicht

statt CHF 480.00
➤ **CHF 408.00**

Art. 094322

Geeicht

statt CHF 540.00
➤ **CHF 458.00**

Tischwaage ES29 plus bis 15 kg

Ablesbarkeit: 0 – 6 kg = 2 g
6 – 15 kg = 5 g

Art. 094323

Ungeeicht

statt CHF 480.00
➤ **CHF 408.00**

Art. 094324

Geeicht

statt CHF 540.00
➤ **CHF 458.00**



Kolb Kälte auf der FBK **Die Highlights**

17. bis 20. März
Bern EXPO

Die FBK steht vor der Tür.

Von 17. bis 20. März erwartet Sie in Bern ein Grossaufgebot der Backbranche. Die Kolb Kälte stellt am Stand mit Pitec Ihre Kompetenz und die umfassende Erfahrung im Bereich der Kältetechnologie und Produktionsprozesse ins Zentrum. Verpassen Sie nicht die Gelegenheit!



Attraktive Angebote vom besten

Schweizer Kälteservice

Schnelle Reaktionszeit, Zuverlässigkeit und intensiv geschulte Mitarbeiter. Auf der FBK 10% Messerabatt auf den neuen Servicevertrag PLUS sichern!



Die ganze Welt der Kältetechnik

Bei Kolb Kälte werden Sie von A bis Z betreut. Ihr verlässlicher Ansprechpartner für alle Kältesysteme.



Zukunft Sicherheit

Der Bogen spannt sich von den neuesten Steuerungen über modernste Anlagentechnik mit geringstem Energieaufwand. Live am Stand!



Neue Verdampfer mit abklappbaren Ventilatoren

Hohe Luftfeuchte durch maximales Flächenverhältnis, hygienisch, energiesparend und wartungsoptimiert. Für jedes moderne Kältemittel einsetzbar.

 **KolbKälte**
www.kolbkaelte.ch

FBK 

Revent Vakuum-Kühlung

Verbesserte Qualität durch reduzierte Back- und Auskühlzeit



Live
FBK

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

Interessiert?

Für mehr Informationen kontaktieren Sie
Urs Häuptli: 078 760 35 95 / uhauptli@pitec.ch

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

An der FBK

Dressieren und dosieren – wesentlich schneller und präziser als per Hand

Dressiermaschine Mimax Maxidrop

Die neue MAXIDROP 600 PLUS zeigt die 25-jährige Erfahrung von Mimax in der Herstellung von Kleingebäcken, Biscuits, Konfekten. Ein genaues und rationales Design, die einfache Bedienung, elektrische Langlebigkeit und mechanische Stärke sind nur einige Charakterzüge der MAXIDROP.

Vorteile:

- 10x schneller als per Hand
- Grosse Auswahl an Tüllen und Formen
- Immer gleichbleibende Qualität und perfektes Aussehen
- Einfach zu bedienen und zu reinigen



Dosiermaschine Unifiller

Universal 2000i Servo Food Service

Die Universal 2000i Servo FS ist eine einzigartige volumetrische Kolbendosieranlage mit Servo-Steuerung für die Lebensmittelverarbeitende Industrie. Die Servo-Steuerung ermöglicht schnellste Produktwechsel. Diese Hochleistungs-Dosieranlage wurde für optimale Hygiene und die Einhaltung höchster Standards in Food Service Betrieben entwickelt. Die Universal 2000i Servo FS kann mit einer Vielzahl Zubehörteilen ausgestattet werden.

Vorteile:

- Geschwindigkeits- und Portionskontrolle
- Schneller Produktwechsel ohne Werkzeug
- Programmierbare Ansaug-, Ausstoss- und Nachlade-Geschwindigkeiten für ein optimales Ergebnis bei unterschiedlichen Produktdichten
- Erlaubt den Betrieb in Hygienebereichen



Für den täglichen Einsatz

Kärcher hat für jedes Schmutzproblem die richtige Lösung

Bäckersauger Kärcher NT 55/1 mit speziellem Backofenzubehör

- Saugstarker Nass-/Trockensauger für den gewerblichen Einsatz
- Patentiertes Tact-Auto-Filter-System, bei dem der Filter während des Betriebes ausgeklopft wird (ausschaltbar)
- Säure-, lauge- und hitzebeständiger Behälter
- Staubklasse M (Mehlstaub)
- Staubfilter einfach unter fließendem Wasser abspülen
- Keine statischen Entladungen dank geerdetem Zubehör
- Wassersaugen ohne Einbau von Spezialventil

Technische Daten

- Behälterinhalt: 55 L
- Abmessungen: (L×B×H) 580×380×870 mm (ohne Zubehör)
- Anschluss: 230 V / 1.3 kW

Art. 094720

statt CHF 1'950.00
» **CHF 1'650.00**

(Inkl. abgebildeten Zubehör)



Bodenreinigungsgerät Kärcher BR 30/4 C inkl. Microfaser

Die sehr kompakte und sehr leichte Scheuersaugmaschine ist die innovative und kraftvolle Alternative zur manuellen Reinigung von Hartflächen von 20 bis 200 m². Der Boden ist nach der Reinigung sofort trocken und damit rutschhemmend und wieder begehbar. Ideal zum Reinigen von kleineren Ladengeschäften, Restaurants, Tankstellen, Supermärkten, Sanitärbereiche, Hotels im Imbiss-Bereich oder auch als Ergänzung zu bestehenden Scheuersaugmaschinen.

Technische Daten

- Arbeitsbreite: 300 mm
- Tank Frisch-/Schmutzwasser: 4 / 4 L
- Anschluss: 230 V / 0.82 kW

Art. 094734

statt CHF 1'550.00
» **CHF 1'315.00**

jetzt 15 % Rabatt



An der FBK

Die moderne Teigherstellung und Verarbeitung

Ausrollmaschine Rondo Compas

Die Hochleistungsmaschine für alle Bedürfnisse der modernen Bäckerei aus dem Hause Rondo. Die Computergesteuerte und manuelle Ausrollmaschine in einem. Die Maschine entspricht den neuesten Sicherheitsvorschriften.

Vorteile:

- Moderne Steuerung
- Wirkliche Breitenkontrolle
- Variable Haspelgeschwindigkeit
- Hygienisches Design



Wendelknetmaschine Escher MW

Die Wendelknetmaschinen MW von Escher umfasst einen ausfahrbaren Kessel und zwei einzelsteuerbare Mischwerkzeuge. Durch dieses Knetsystem wird ein höherer Wirkungsgrad erzielt. Die Knetzeit kann im direkten Vergleich mit Spiralknetmaschinen, reduziert werden.

Dank der schonenden Knetung und mit geringen Teigerwärmung ist das System für alle Teige geeignet und ist besonders für grössere handwerkliche und industrielle Betriebe geeignet.

Vorteile:

- Kürzere Knetzeiten
- Geringere Teigerwärmung
- Für Mehrschichtbetriebe geeignet
- Verschleissfreies Kesselverriegelungssystem



Exzellente, gleichmässige Backergebnisse

Top Backqualität mit Etagenöfen von Mondial



Einschiesssystem zu Dekomondial

- Erhältlich für sämtliche Ofenversionen des Typen Dekomondial
- Rasches Einschliessen und Ausbacken
- Platzsparende Parkposition über Kopf
- Ergonomische Bedienung



Etagenbackofen Mondial Dekomondial 3.0

Dank der Unabhängigkeit der einzelnen elektrisch beheizten Backkammern bietet der Elektro-Etagenofen Dekomondial ideale Voraussetzungen für das gleichzeitige Backen unterschiedlicher Backprodukte, insbesondere bei kleinen Chargen.

Vorteile:

- Exzellente, gleichmässige Backergebnisse
- Sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis
- Grosse Backfläche auf wenig Standfläche
- Energiesparkonstruktion (doppelte Isolierung und wärmereflektierende Glasscheiben)
- Intuitiv zu bedienende und übersichtliche Touch-Screen Steuerung
- Ofensteuerung vernetzbar zum Auslesen von Parametern und einspielen von Rezepten



Die neue Touchscreen-Steuerung zu Dekomondial 3.0 und Techno 2.0

Technische Angaben

Elektro Modelle:	3-5 Herde /1-fach bis 3-fach breit
Backfläche:	4 m ² bis 22.8 m ²
Herdhöhen:	18 cm, 20 cm oder weitere Höhen auf Anfrage
Türsysteme:	2 Systeme zur Auswahl

Interesse?

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.
Marc Riesen / 071 763 82 41

Praktisch & zuverlässig

Mit den richtigen Gerätschaften geht



jetzt 15 % Rabatt

1 Spitzsieb schwere Ausführung

- Aus Edelstahl 18/10 mit gerolltem Rand
- Rundgriff und 1 mm Lochung
- Extra schwere Qualität

Art. 098204

Durchmesser 200 mm

statt CHF 65.00
» **CHF 55.20**

Art. 098205

Durchmesser 240 mm

statt CHF 70.00
» **CHF 59.50**

2 Spitzsieb Chinois

- Aus Edelstahl 18/10
- Mit flachem Stiel und 1.5 mm Lochung auch in der Kegelspitze
- Durchmesser 230 mm
- Höhe 200 mm

Art. 098203

statt CHF 30.00
» **CHF 25.50**



3 Spitzsieb mit Gaze

- Aus Edelstahl 18/10 mit gerolltem Rand
- Rundgriff und Gazesieb mit Schutz
- Extra schwere, stabile Ausführung

Art. 098207

Durchmesser 200 mm

statt CHF 96.00
» **CHF 81.60**

Art. 098208

Durchmesser 240 mm

statt CHF 98.00
» **CHF 83.30**



4 Einfülltrichter

- Aus Edelstahl 18/10
- Durchmesser unten 100 mm
- Höhe 250 mm
- Zum Umfüllen von vorbereiteten Speisen in Vakuumbbeutel

Art. 015839

statt CHF 98.00
» **CHF 83.00**

Drahtständer

zu Sous-Vide Einfülltrichter

Art. 015839.01

statt CHF 20.00
» **CHF 17.00**

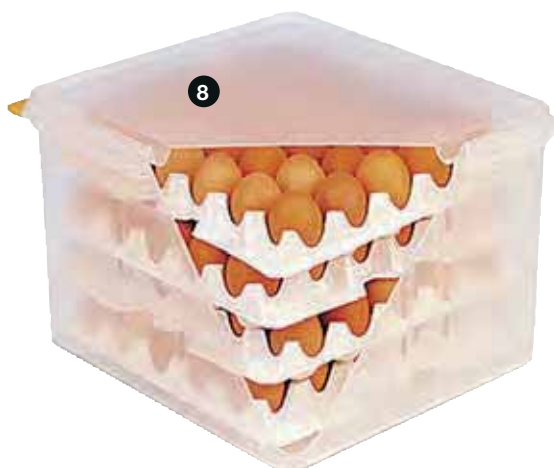
5 Pinzettenzange

- Edelstahl mit gerippter Greiffläche
- Zum Wenden von Fischfilet, Schnitzel oder dressieren von Teigwaren
- Länge: 300 mm

Art. 091647

statt CHF 6.50
» **CHF 5.20**

es einfach leichter



jetzt 15% Rabatt

6 Kartoffelpresse

- Aus Edelstahl 18/10
- Mit 2.5 mm Lochung
- Griffiger Hebel
- Extra schwere Ausführung mit zusätzlichen Verstärkungsstreben
- Länge: 330 mm

Art. 015832

statt CHF 79.00
› CHF 67.00



7 Abtropfsieb schwere Ausführung

- Aus Edelstahl 18/10 mit gebördeltem Rand
- 2 Griffe
- Fussringverstärkung, Seitenwand geschlossen
- Boden mit 4 mm Lochung

Art. 098241

Inhalt: 30 Liter
 Durchmesser innen: 480 mm
 Höhe: 210 mm

statt CHF 298.00
› CHF 253.00

Art. 098242

Inhalt: 56 Liter
 Durchmesser innen: 580 mm
 Höhe: 280 mm

statt CHF 440.00
› CHF 374.00

8 Eierbox

- Lieferung mit 8 Trägern, nutzbar sind 3–4 Ebenen à 30 Eier pro Behälter
- Aus Polyethylen
- Zur HACCP-gerechten Aufbewahrung von Eiern
- Festschliessender Deckel
- Lebensmittelecht
- Spülmaschinengeeignet
- Temperaturbeständig von -40 bis +90 °C

Art. 015831

statt CHF 34.00
› CHF 28.90



9 Transport- und Vorratsbehälter

- Aus Edelstahl
- Mit Fussgriff und 2 Handgriffen
- Ohne Deckel

Art. 098545

Inhalt: 20 Liter
 Durchmesser: 270 mm
 Höhe: 360 mm

statt CHF 240.00
› CHF 204.00

Art. 098548

Inhalt: 30 Liter
 Durchmesser: 300 mm
 Höhe: 460 mm

statt CHF 310.00
› CHF 263.00

Art. 098549

Inhalt: 50 Liter
 Durchmesser: 350 mm
 Höhe: 550 mm

statt CHF 390.00
› CHF 331.00

Art. 098550

Inhalt: 75 Liter
 Durchmesser: 400 mm
 Höhe: 600 mm

statt CHF 490.00
› CHF 416.00

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.

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
bellenberg@pitec.ch

Top!



www.pitec.ch

Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 31. März 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

