

# pitec

## aktuell

Juli-August | 2019

Neu



Universell und leistungsstark

## Flexible Funktionsvielfalt und hohe Anwenderfreundlichkeit

### Küppersbusch Vario-Rührwerkskessel

Die Rührwerkskessel von Küppersbusch sind wahre Multitalente.

Sanft garen, einfach rühren, kräftig mischen oder zerdrücken, luftig aufschlagen und schnell rückkühlen, all das lässt sich in einem Prozess erledigen. Ganz einfach, mit vorinstallierten Programmabläufen und ohne lästiges Umfüllen. Dabei sind sämtliche Vorgänge immer perfekt auf den Kochprozess der jeweiligen Speise abgestimmt.

Weitere Informationen

Finden Sie auf Seite 2





Liebe Kundin,  
lieber Kunde,

durch Berufstätigkeit und Alltagsstress boomen Take-away-Produkte. Es muss schnell gehen, einfach sein. Oftmals reicht ein Sandwich. Das ist praktisch. Gleichzeitig entwickelt sich ein Bewusstsein für gesunde, nachhaltige und abwechslungsreiche Ernährung.

Die Kunden erwarten, dass diese vermeintlichen Gegensätze harmonisiert werden. Das ist Aufgabe der Bäckereibetriebe und der Gastronomie. Es gilt ein unverwechselbares Angebot zu schaffen. Eine Marke mit dem eigenen Produkt zu kreieren. Dafür gibt es unzählige Möglichkeiten.

Wichtig ist die Kommunikation mit dem Kunden: Informieren Sie ihn über die Inhaltsstoffe, regionale Rohstoffe und das „Handgemachte“. Transparenz ist wichtiger denn je.

Wieder neu in den Fokus gerutscht ist der Sauerteig - nicht zuletzt durch die Diskussionen rund um Zöliakie und Unverträglichkeiten. Am 9. Mai 2019 fand in Luzern der erste internationale Richemont Sauerteigkongress statt. Die mehr als 300 Teilnehmer aus 15 Ländern belegen das grosse Interesse an diesem Thema. Die kompakte Sauerteiganlage Tradilevain auf Seite 3 hilft Ihnen zu Ihrem unverwechselbaren Brotgeschmack.

Noch ein Hinweis zum Schluss: In den heissen Sommermonaten bieten wir Ihnen Betriebssicherheit durch unseren flächendeckenden Rund-um-die-Uhr-Kälteservice.

Ich wünsche Ihnen einen schönen und erfolgreichen Sommer!

Ihr  
Gerhard Gau  
Geschäftsführer Pitec AG

## Neu im Sortiment

# Top Leistungen in Hülle und Fülle



### MULTIFUNKTIONAL

- Alles in einem Gerät: Garen, Rühren, Zerdrücken, Aufschlagen, Rückkühlen
- Anspruchsvolle und arbeitsintensive Produkte ganz einfach automatisch zubereiten
- Universell einsetzbar, mit einer variablen Rührgeschwindigkeit von 5 – 155 min (z.B. frisches Kartoffelpüree, Bolognese-Sauce, Eintöpfe, Milchspeisen, Mousse, Konfitüre, Koch- und Brühstücke für Brotteige, Crèmen und verschiedene Füllungen)
- Verschiedene Rührwerkswerkzeuge aus stabilem und leichtem Edelstahl

### ANWENDERFREUNDLICH

- Motorische Kippfunktion
- Hochleistungsrückkühlung: von 90 °C auf +3 °C in nur 50 Minuten (beim Modell H-Mix)
- Leistungsstark durch 120 °C max. Betriebstemperatur
- Produktion bei geschlossenem Deckel sorgt für gutes Raum- und Arbeitsklima.
- Die max. Aussentemperatur des Gerätemantels liegt bei unter 40 °C (nach 3 Stunden Kochzeit).
- Die Geräteoberkante ist unbeheizt - kein Verkrusten von Lebensmitteln
- Geräuscharm: unter 55 dB
- Automatische Reinigung
- Elektronische Komforsteuerung

### COOK & CHILL

- Vollautomatisch: erst Garen, dann Rückkühlen und gekühlt halten (Chill and Hold)
- Schnellrückkühlen ohne lästiges Umfüllen in GN-Behälter
- Rührwerk und angepasster Rührmodus garantieren stets homogene Speisen
- Kippkochkessel machen die Entnahme der gekühlten Produkte einfach
- Anschluss an verschiedene Kühlsysteme ist möglich

#### 1 H-Mix Küppersbusch Rührwerkskessel

Kipphöhe 600 mm  
Kapazitäten zwischen 80 – 300 Liter  
Rückkühlung mit Leitungswasser (offenes System) oder externer Kühlung (geschlossenes System)

#### 2 L-Mix Küppersbusch Rührwerkskessel

Kipphöhe 400 mm  
Kapazitäten zwischen 80 – 500 Liter  
Rückkühlung mit Leitungswasser (offenes System)

## Interessier t?

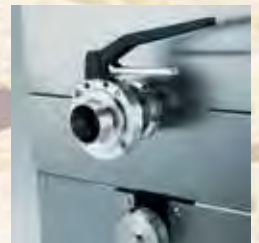
Wir beraten Sie gerne. Kontaktieren Sie Ihren Verkaufsberater.

Interessiert?

Kontaktieren Sie Marc Riesen  
Tel. 071 763 82 41 / mriesen@pitec.ch

Sauerteiganlage von JAC

# Echter Brotgeschmack mit Sauerteig oder Weizenvorteig



## Das Geheimnis der Vorteige

- Kein Backmittel notwendig
- Hohe Teigausbeute
- Der Kleber hat genügend Zeit zu quellen und bleibt in der Struktur erhalten
- Lange Frischhaltung
- Besonders aromatischer Geschmack im Gebäck

## JAC Tradilevain

- Dank dem Kühlaggregat lässt sich die Temperatur in den unterschiedlichen Herstellungszyklen kontrollieren
- Das Gerät ist aus Edelstahl gefertigt und zeichnet sich durch eine einfache praxisgerechte Bedienungs- und Reinigungsfreundlichkeit aus
- Mit integriertem Mischsystem für homogene Teige
- In drei unterschiedlichen Grössen erhältlich: (40, 105 oder 220 Liter)



jetzt 10 % Rabatt



## Interview mit Urs Köchli

*Konnten Ihre Kunden den Qualitätsunterschied des Brotes im Vergleich zur ursprünglichen Herstellung erkennen?*

Ja, meine Kunden sprachen mich schon nach kurzer Zeit auf die längere Haltbarkeit des Brotes an.

*Hat sich der Einsatz von Weizenvorteig über die Jac Tradilevain auf Ihre Umsätze ausgewirkt?*

Die Tendenz ist steigend. Wir konnten seit dem Einsatz der Jac Tradilevain unsere Brotumsätze erhöhen. Der Kauf hat sich somit gelohnt.

*Konnten Sie dank dem Einsatz von Weizenvorteig, den Verbrauch von Hefe oder anderen Backmitteln reduzieren?*

Den Einsatz von Hefe haben wir bis jetzt nicht reduziert, aber die Backmittel konnten wir fast komplett durch Weizen-

vorteig aus der Jac Tradilevain ersetzen. Die Maschine konnte durch Einsparung der Backmittel in einem Jahr amortisiert werden.

*Was ist Ihrer Meinung nach der grösste Vorteil der Jac Tradilevain gegenüber der händischen Herstellung von Weizenvorteig?*

Sicherheit (immer gleiche Qualität), Sauberkeit (keine Verunreinigung), Arbeitserleichterung (5 min Aufwand pro Tag), neben Weizen können auch andere Mehlsorten wie z.B. Dinkel verarbeitet werden.

*Haben sich Ihre Rezepte, dank dem Einsatz von Weizenvorteig, verändert? Wenn ja, inwiefern?*

Die Rezepte haben sich dahingehen verändert, dass die Backmittel beinahe komplett durch Weizenvorteig ersetzt wurden.

*Kurz zusammen gefasst: Was sind für Sie die grössten Vorteile?*

Unsere Brote und Gebäcke enthalten nun fast nur noch rein natürliche Zuta-



Herr Urs Köchli, Geschäftsführer der Bäckerei Köchli in Waltenschwil

ten. Dies kommt gegenüber unseren Kunden sehr gut an. Auch die Qualität und der Geschmack haben sich im positiven Sinne verändert und auch die längere Haltbarkeit der Brote und Gebäcke stellt einen riesigen Vorteil dar.

Ich empfehle anderen Bäckern den Zukauf von Backmittel und Vorteigen stark zu mindern und zukünftig selber, mit Hilfe der Jac Tradilevain, diesen Vorteig kontrolliert und sicher herzustellen. Dies spart Geld und man erhält dauerhaft mehr Qualität und längere Frische für seine Produkte.

Valentine - Swiss made

# Kompakt und Leistungsstark: Der neue Tischpastakocher Liguria

Neu



Einfache und effektive Leistungseinstellung dank dem Energieregler. Die Heizleistung kann daher kontinuierlich angepasst werden, auch wenn das Wasser schon kocht. Seine starke Heizleistung in einem kompakten Volumen ermöglicht eine schnelle Aufheizung.

- Einfache Bedienung
- Schwenkbarer Heizkörper
- Ausgestattet mit einem Wasserhahn
- Anschlussmöglichkeit zur Wasserversorgung
- Beckeninhalt: 20 Liter
- Geliefert mit 4 runden Körben (Ø 140 mm), zusätzliche Körbe können separat bestellt werden

jetzt 15 % Rabatt

## Tischpastakocher Liguria

Inhalt: 20 Liter  
Abmessungen: (B x T x H) 344 x 575 x 315 mm  
Gewicht: 17 kg  
Anschluss: 400 V / 4.5 kW / 16 A  
**Art. 094133**

statt CHF 1'720.00  
**CHF 1'460.00**



Optional auch mit  
Unterbau erhältlich.

Valentine - Swiss made

# Pasta kochen leicht gemacht



Das hohe Qualitätsniveau der Teigwarenkocher sichert dem Benutzer Spitzenleistung, permanente Sicherheit und eine leichte Reinigung. So ist es nicht verwunderlich, dass Küchenprofis sich oft an Valentine wenden, um die Lösungen zu finden, die Ihren Erwartungen am besten entsprechen.

jetzt 15 % Rabatt

## Teigwarenkocher Valentine VMC Turbo (Ohne Zubehör)

- Fassungsvermögen: 25 - 40 Liter
- Edelstahlbehälter
- Thermostat, regulierbar von 40 – 100 °C
- Entleerungshahn
- Abmessungen: (B x T x H)  
350 x 600 x 850 mm
- Anschluss: 400 V / 10 kW

Art. 094073

statt CHF 3'245.00  
**> CHF 2'758.00**

## Zubehör zu Teigwarenkocher:

### Set 4 Korbeinsätze rund

- Korb Ø 140 mm
- Bestehend aus: Abtropfblech, 4 Körbe rund und Überlaufrohr

Art. 094073.04

statt CHF 525.00  
**> CHF 446.00**

### Set 2 Korbeinsätze rechteckig

- Korb 140 x 280 mm
- Bestehend aus: Abtropfblech, 2 Körbe rechteckig und Überlaufrohr

Art. 094073.02

statt CHF 425.00  
**> CHF 361.00**

Auch mit Hebevorrichtung erhältlich.



Messer von Victorinox – Swiss made

## Kochkoffer – Ein Muss für jeden Koch



jetzt 20% Rabatt

14-teiliger Werkzeugkoffer in Kunststoff- oder Kunstlederausführung, abschliessbar. Alle Teile hochwertige Victorinox-Qualität, Einlagen und Messer spülmaschinenfest.

Inhalt: Tranchiermesser 190 und 280 mm, Konditormesser mit Wellenschliff, Spachtel flexibel, Abziehstah rund 270 mm, Turniermesser, Spar schäler, Pariserlöffel 2-teilig, Zitronendekormesser, Zitronenschaber, Küchen-Officemesser, Ausbeinmesser mit gerader Klinge, Filetirmesser flexibel, Tranchiergabel geschmiedet sowie ein Baumwoll-Torchon.

### Kochkoffer

Kunstleder schwarz, Nylongriffe

Art. 018977

statt CHF 470.00

› CHF 376.00

### Kochkoffer

Kunststoff grau, Nylongriffe

Art. 091665

statt CHF 290.00

› CHF 232.00

Messer von Victorinox – Swiss made

## Küchenmesser mit farbigen Griffen

### Küchenmesser

mit rutschfesten Fibrox-Griffe können bis 150 °C sterilisiert werden, Klingenslänge 250 mm

#### Art. 091055

Grün

statt CHF 33.00

› CHF 28.00

#### Art. 091057

Blau

statt CHF 33.00

› CHF 28.00

#### Art. 091059

Weiss

statt CHF 33.00

› CHF 28.00

#### Art. 091056

Gelb

statt CHF 33.00

› CHF 28.00

#### Art. 091058

Rot

statt CHF 33.00

› CHF 28.00

#### Art. 091024

Schwarz

statt CHF 29.00

› CHF 24.50



jetzt 15% Rabatt

# 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

# Abfallentsorgung leicht gemacht



## Tretabfalleimer StepOn

- Inhalt: 87 Liter
- Abmessungen: (B x T x H) 500 x 410 x 825 mm
- Robuster Kunststoff
- Diverse Farben um den Müll zu trennen
- Tretpedal für berührungsfreies Entsorgen von Abfällen
- Dicht verschlossener Klappdeckel
- HACCP tauglich

**Art. 099410**  
Weiss

**Art. 099411**  
Beige

**Art. 099412**  
Rot

## Abfallsäcke zu Abfalleimer StepOn

Karton mit 10 Rollen à 25 Säcke

**Art. 099417**

statt CHF 260.00  
**› CHF 220.00**

statt CHF 75.00  
**› CHF 63.75**



## Tretabfalleimer Slim Jim

- Inhalt: 90 Liter
- Abmessungen: (B x T x H) 554 x 413 x 809 mm
- Platzsparend, kleine Stellfläche, geräuscharmer Deckel
- Robustes Tretpedal sichert eine lange Lebensdauer
- Stabiler Innenbehälter inklusive

**Art. 099415**  
Metall & Schwarz

**Art. 099415.20**  
Metall & Rot

statt CHF 395.00  
**› CHF 335.00**

jetzt 15 % Rabatt





### Tretabfalleimer Edelstahl

- Geschlossene Ausführung
- Deckel schliesst geruchsfrei
- Fussbedienung
- Geräuscharmer Deckel-Verschluss
- Zwei Bockräder, zwei Füsse

**Art. 016889**

Säcke 60 Liter  
Abmessungen: (B×T×H)  
400×365×765 mm

statt CHF 810.00  
➤ **CHF 688.00**

**Art. 016890**

Säcke 110 / 120 Liter  
Abmessungen: (B×T×H)  
475×400×925 mm

statt CHF 950.00  
➤ **CHF 807.00**



### Container

Polypropylen grau  
Ø 560 mm, Höhe 690 mm  
Inhalt: 121 Liter  
**Art. 098812**

statt CHF 72.00  
➤ **CHF 61.00**

jetzt 15 % Rabatt

### Abfalltonne

Polypropylen schwarz  
Rund, mit Griffen  
Ø 400 mm, Höhe 460 mm  
Inhalt: 50 Liter  
**Art. 099461**

statt CHF 34.00  
➤ **CHF 28.00**

### Deckel zu Abfalltonne

Polyethylen schwarz  
Ø 400 mm  
**Art. 099401**

statt CHF 14.00  
➤ **CHF 11.90**



Mehr Platz, mehr Ordnung, mehr Übersicht

# Regal schafft RIESEN-STAURAUM

## Funktionell in allen Details

- Fast 100%ige Platzausnutzung
- Temperaturbeständig von -40 bis +80 °C
- Feuchtigkeitsresistent
- Jederzeit erweiterbar

- Entspricht den höchsten Hygieneanforderungen
- Besonders stabil und stossfest
- Einfach zu pflegen
- Freier Bodenraum 120 mm

## Lagergestell

Hochwertiger Kunststoff, 5 Tablare, Auflagenabstand 400 mm, Höhe 1970 mm

### Art. 017975

Länge x Breite: 1000 x 500 mm  
statt CHF 370.00 **➤ CHF 296.00**

### Art. 017976

Länge x Breite: 1500 x 500 mm  
statt CHF 530.00 **➤ CHF 424.00**

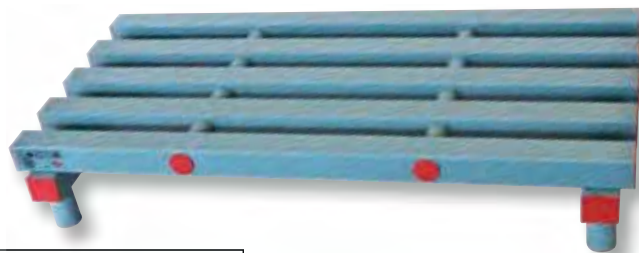
### Art. 017977

Länge x Breite: 2000 x 500 mm  
statt CHF 660.00 **➤ CHF 528.00**

Trägt 200 kg pro Laufmeter und Tablar.  
Das ist eine ganze Tonne pro Regal.

**Einfach zu montieren,  
ohne Werkzeug:  
nur stecken ohne zu  
schrauben!**





### REA-Bodenrost

- Zum Lagern von Mehlsäcken, Kartons, Kesseln, etc.
- Vermeidet Schmutz und Bodenfeuchtigkeit
- Aus hochwertigem, pflegeleichtem Kunststoff
- Belastbarkeit: 200 kg/Laufmeter, Höhe 170 mm, freier Bodenraum 120 mm
- Einsatzbereit, ohne nötige Montage
- Auch als Spezialmass für Ihre Platzverhältnisse lieferbar

#### Art. 017991

Breite x Tiefe: 1000 x 500 mm  
statt CHF 60.00 **➤ CHF 48.00**

#### Art. 017992

Breite x Tiefe: 1500 x 500 mm  
statt CHF 90.00 **➤ CHF 72.00**

#### Art. 017993

Breite x Tiefe: 2000 x 500 mm  
statt CHF 120.00 **➤ CHF 96.00**

jetzt 20% Rabatt

Massgeschneider t  
oder in fahrbarer  
Ausführung erhältlich.

Symbolbild



Familie Weibel: Hans, Gerrit und Mirjam Weibel in Ihrem Geschäft in Willisau

## MY WEIBEL AG, Bäckerei & Gastronomie in Willisau & Sursee

# Wer braucht schon einen gewöhnlichen Etagenofen?

*Familie Weibel führt im Luzerner Hinterland zwei grosse Bäckerei-Filialen mit angegliedertem Café-Betrieb. Was dort für die Kunden erhältlich ist, ist selbst produziert: Angefangen bei regionalen Spezialitäten wie den Willisauer Ringli bis hin zum hausgemachten Eistee in sechs verschiedenen Sorten. Moderne Bäckereitechnik trifft bei Weibel auf das traditionelle Bäckerhandwerk. Die Kunden lieben es, wenn etwas „selbstgemacht“ aussieht. Mit dem neuen Rotosole Backofen können selbst technisch anspruchsvolle Produkte schnell per Hand hergestellt werden: Der Ofen vereint die Vorteile eines Stikkenofens mit denjenigen eines Etagenofens. Er ist gänzlich neu am Markt und wurde bei der MY WEIBEL AG zum allerersten Mal in der Schweiz installiert.*

365 Tage im Jahr ist der Bäckerei-Betrieb Weibel für die Kunden geöffnet – einzig am 25. Dezember ist im strammen Jahrestakt ein halber Ruhetag vorgesehen. Rund 50 Mitarbeiter produzieren Montag bis Freitag in unterschiedlichen Schichtzeiten feine Gebäckstücke und Produkte für die Pâtisserie. Alle Teiglinge sind selbst gemacht – und das braucht seine Zeit: Um ihren vollen Geschmack zu entwickeln, ruhen die Teige manchmal bis zu 24 Stunden. Der erste Bäcker beginnt bereits um 6:00 Uhr morgens seinen Dienst. „Unsere Kunden sollen unsere Filialen in Willisau und Sursee mit einem Lächeln verlassen. Nur wer weiss, wie ein richtiger Teig entsteht und die Qualität regionaler Zutaten für sich nutzt, kann hochwertige Produkte anbieten.

Das merken die Kunden. Kurze Wege und eine nachhaltige Produktion sind uns ein sehr grosses Anliegen“, sagt Firmenchef Hans Weibel.



Als Ende 2018 der alte Etagenofen für mehr als 40.000 CHF repariert werden sollte, war für Familie Weibel schnell klar: Es musste eine neue Lösung her. Die Firma Pitec schien der Familie im Hinblick auf Qualität, Preis, Leistung und vor allen Dingen im Bereich Service der geeignete Partner zu sein. Bereits vor vier Jahren hatten Herr und Frau Weibel gemeinsam mit Pitec die alten Backschränke durch neue Modelle ersetzt. „Wir haben die komplette Produktion auf Vordermann gebracht“, berichtet Herr Weibel. „Ich mag es sehr, wenn es Umbauten gibt und arbeite dann unheimlich gerne selbst mit.“

### Eine perfekte technische Ausrüstung ist das wichtigste

„Neben einer guten Planung und sehr viel Detailwissen ist in einer Bäckerei wie der unsrigen auch eine perfekte technische Ausrüstung unverzichtbar“, erzählt Herr Weibel. „Das betrifft zum einen natürlich die Kühlmöglichkeiten. Diese sind aufgrund des aufwändigen Herstellverfahrens unserer Produkte sehr wichtig. Im nächsten Schritt sind das auch die Öfen mit denen wir arbeiten. Wir müssen uns darauf verlassen können, dass sie funktionieren. Die Firma Pitec kennt diese Anforderungen sehr genau und hat uns mit der Installation des neuen Rotosole Backofens aufs Neue wirklich gut beraten.“

### Ein Stikkenofen, der wie ein Etagenofen backt?

Ein etwas mulmiges Gefühl sei es zunächst schon gewesen, erinnert sich Herr Weibel, als es hiess, er könne einen am Markt gänzlich neuen Ofen erwerben. Einen Stikkenofen, der wie ein Etagenofen backt - eine Innovation in der Bäckereitechnik. Letztlich

überzeugten ihn aber die Vorteile: Der neue Stikkenofen arbeitet mit Kontaktwärme - wie es beim Etagenofen der Fall ist. So gehen die Teiglinge schön auf und erhalten einen knusprig und gleichmässig gebackenen Boden. Der Teig liegt beim Rotosole-Backofen jedoch auf weichen Tüchern auf. So können insbesondere handwerklich eher anspruchsvolle Produkte wie Baguettes oder das Pain Paillasse hervorragend gebacken werden. Gleichzeitig ist der Backschrank sehr leicht zu handhaben.

### Mit Kommunikation ist alles möglich

Bevor der neue Ofen bei Familie Weibel in Betrieb gehen konnte, wurden manche Brotformen leicht adaptiert: Die Teiglinge mussten in die langen Silikonkanäle der Backbleche passen. Für die Kunden seien diese kleinen Anpassungen kein Problem gewesen, erzählt Herr Weibel und schmunzelt. „Am Ende ist die richtige Kommunikation entscheidend. Wenn wir den Kunden wissen lassen, dass wir durch den neuen Ofen die Qualität unserer Produkte nochmals erhöhen - was soll er dann dagegen haben?“

Letztendlich ging dann alles ganz schnell: Die grösstenteils vormontierten Bauteile wurden kurz vor Ostern 2019 an einem Montag geliefert, am Dienstag Abend war alles fertig montiert und am Donnerstag konnte der erste Probelauf starten. Nur zwei Monate später fühlt es sich an, als sei nie ein anderer Ofen in Betrieb gewesen. Es funktioniert alles reibungslos.

Familie Weibel hat sehr viel Mut bewiesen und in eine komplett neue Technik investiert. Der neue Rotosole



Backofen unterstützt ihre handwerklichen und qualitativen Ansprüche von Anfang an perfekt. Durch die Herstellung mit dem Backschrank kann zweimal so viel Brot hergestellt werden, wie es im alten Etagenofen möglich gewesen wäre. Mit dem neuen Ofen spart sich die Familie Arbeitsschritte, Energie und Ausschuss. Damit zahlt sich die Investition in den Rotosole Backofen bereits jetzt aus.



Klima-Aktion bei Kolb Kälte

## Split-Klimaset zum Aktionspreis

Hohe Performance garantiert maximalen Komfort bei äusserst niedriger Stromaufnahme. Neueste Technologie minimiert Verbrauchsspitzen und verspricht gleichzeitig einen ruhigen Betrieb. Erhältlich in zwei Leistungsvarianten.

Highlights: Kompaktes Design, sehr leise, regelbare Geschwindigkeit, Turbo-Funktion, Memory-Funktion, Sleep-Modus, Autoclean, intelligenter Defrost, Soft Start

Inklusive: Inneneinheit, Ausseneinheit, Fernbedienung mit Display, max. 10 Meter Kältemittelleitungen, Lieferung, fachgerechte Montage und Einschulung



**KolbKälte**

\*Die Aktionspreise gelten solange der Vorrat reicht, ausschliesslich in der angegebenen Ausführung und nur bei Bestellungen bis 31.08.2019. Mehrleitungen gegen Aufpreis. Elektroinstallation (Hauptzuleitung) ist nicht enthalten.

**ALL-IN AKTIONSPREISE\***

bis 90 m<sup>3</sup> **CHF 3'880.00**

bis 130 m<sup>3</sup> **CHF 4'900.00**

Der besondere Kälteservice

## Immer erreichbar, schnell zur Stelle

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.

**Interessiert?**

Holen Sie sich noch heute ihr individuelles Angebot ein.  
Tel. 071 767 76 60, [service@kolbkaelte.ch](mailto:service@kolbkaelte.ch)



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

Die Glacezeit ist da

# Eine Auswahl von Zubehör – für Ihren Glaceverkauf



## 1 Glacébehälter

Chromstahl (keine GN-Grösse)

**Art. 016024**

Inhalt: 5 L, 360×165×120 mm

statt CHF 24.00  
**› CHF 20.40**

**Art. 016033**

Inhalt: 8 L, 360×250×120 mm

statt CHF 25.00  
**› CHF 21.20**

## 2 Cornet-Ablage

Aus Edelstahl mit 4 Spiralen, zum kurzzeitigen Abstellen der gefüllten Cornets

**Art. 017062**

Höhe: 170 mm

statt CHF 45.00  
**› CHF 38.20**

## 3 Eisportionierer oval

Extra starke Ausführung, Schale aus Edelstahl, massiver Zangen-griff

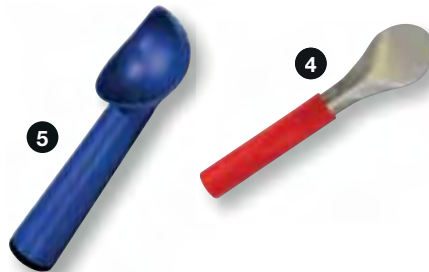
**Art. 017497**

Inhalt: 1/20 L, 70×52 mm

**Art. 017498**

Inhalt: 1/30 L, 62×43 mm

statt CHF 37.00  
**› CHF 31.40**



## 4 Eispachtel / Gelatischaufel

Totallänge 250mm, Schaufel Chromstahl, Griff Kunststoff

**Art. 091718**

weiss

**Art. 091719**

gelb

**Art. 091720**

rot

**Art. 091721**

blau

**Art. 091722**

grün

statt CHF 8.00  
**› CHF 6.80**

## 5 Eisdipper

Aus keramikbeschichtetem Alu mit wärmeleitender Flüssigkeit im Griff, die ein leichtes Herauslösen der Eiskugel bewirkt, spülmaschinenfest

**Art. 098955**

Inhalt: 1/16 L, Ø 59 mm

**Art. 098956**

Inhalt: 1/20 L, Ø 56 mm

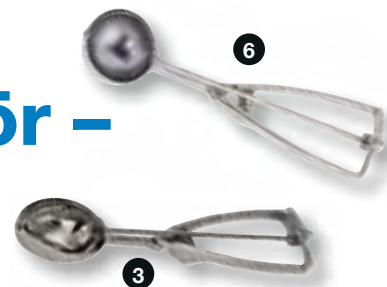
**Art. 098957**

Inhalt: 1/24 L, Ø 51 mm

**Art. 098958**

Inhalt: 1/30 L, Ø 49 mm

statt CHF 32.00  
**› CHF 27.20**



## 6 Eisportionierer rund

Extra starke Ausführung, Schale aus Edelstahl, massiver Zangen-griff

**Art. 017499**

Inhalt: 1/4 L, Ø 100 mm

**Art. 017490**

Inhalt: 1/8 L, Ø 80 mm

**Art. 017491**

Inhalt: 1/10 L, Ø 70 mm

**Art. 016010**

Inhalt: 1/12 L, Ø 67 mm

**Art. 016011**

Inhalt: 1/16 L, Ø 59 mm

**Art. 016012**

Inhalt: 1/20 L, Ø 56 mm

**Art. 016013**

Inhalt: 1/24 L, Ø 51 mm

**Art. 016014**

Inhalt: 1/30 L, Ø 49 mm

**Art. 017492**

Inhalt: 1/36 L, Ø 47 mm

**Art. 016015**

Inhalt: 1/40 L, Ø 45 mm

**Art. 017493**

Inhalt: 1/50 L, Ø 43 mm

**Art. 017494**

Inhalt: 1/60 L, Ø 40 mm

**Art. 017495**

Inhalt: 1/70 L, Ø 35 mm

**Art. 017496**

Inhalt: 1/100 L, Ø 30 mm

statt CHF 34.00  
**› CHF 28.90**



Genau dosieren für alle Bereiche

## Wir haben was Sie brauchen!

### Unifiller ELF400

Das Einsteigermodell, die ELF 400 wurde als kleines Arbeitstier und echter Produktionshelfer entwickelt. Die Dosiermaschine sorgt im Handumdrehen für präzises und gewichtsgenaueres Portionieren und kann zum Reinigen innerhalb von Sekunden komplett auseinander gebaut werden. Äusserst solide und immer einsatzbereit wird die ELF 400 schnell zu einem wichtigen Bestandteil Ihrer Produktion werden.

Vorteile:

- Geringer Platzbedarf – passt bequem auf jeden Tisch
- Geschwindigkeits- und Portionskontrolle
- Schnelle Reinigung
- Einfache Demontage und Produktwechsel ohne Werkzeug



### Unifiller Universal 1000 Foodservice

Die Unifiller Universal 1000 FS ist die flexible Lösung für höchste Hygieneanforderungen in Food Service Betrieben. Sie ermöglicht das schnelle und saubere Dosieren von Teigen und Massen, stückigen Füllungen und Saucen. Die Universal 1000 FS kann mit einer Vielzahl von Zubehörfteilen ausgestattet werden und eignet sich somit für die unterschiedlichsten Anwendungen. Die ergonomische Powerlift Technologie ermöglicht zudem ein Befüllen des Trichters ohne schweres Heben.

Vorteile:

- Geschwindigkeits- und Portionskontrolle
- Komplette Edelstahl-Konstruktion ermöglicht schnelle Reinigung im Geschirrspüler
- Einfache Demontage und Produktwechsel ohne Werkzeug
- Verarbeitet stückige Produkte ebenso wie empfindliche, luftige Produkte



### Unifiller Hopper Topper

Die Hopper Topper Powerlift wird Ihnen helfen, Ihren Produktionsprozess zu optimieren. Mit der einzigartigen Pumpentechnologie werden Ihre Produkte sehr schonend in den Trichter befördert, ohne die Qualität zu beeinträchtigen. Ganz gleich, ob Sie glatte Crèmes oder Teige, stückige Frucht- oder Nussfüllungen, Suppen, Salate oder Saucen verarbeiten, die Unifiller Transferpumpen eignen sich hervorragend, um Produkte mit unterschiedlichster Textur schnell und sauber in Trichter zu befördern.

Vorteile:

- Kein Unterbrechen der Produktion
- Pumpe simuliert das schonende Befüllen von Hand
- Saugt das Produkt direkt aus dem Mischkessel
- Photosensor überwacht den Füllstand des Trichters für automatisches Nachfüllen





# jetzt 10 % Rabatt

auf das gesamte Unifiller-Sortiment  
(Ausgenommen Ersatzteile)



### Unifiller Pro 2000 Foodservice Servo

Die Unifiller Pro 2000 FS Servo Dosieranlage wurde speziell für das Arbeiten am Förderband oder an einer Produktionslinie entwickelt. Sie eignet sich hervorragend für das schnelle und saubere Dosieren aller fließfähigen Massen wie Suppen und Saucen ebenso wie glatte Cremes und Teige. Diese industrielle Dosiermaschine gehört durch die integrierte PLC-Steuerung mit Touchscreen zu einer der fortschrittlichsten Dosieranlagen mit Servoantrieb in Bäckereien und Food Service Betrieben und hält auch extremen Bedingungen stand.

#### Vorteile:

- Volumen und Geschwindigkeit programmierbar – für ein noch schnelleres Einrichten und einfache Produktwechsel
- Programmierbare Ansaug-, Ausstoss- und Nachlade-Geschwindigkeiten für ein optimales Ergebnis bei unterschiedlichen Produktdichten
- Möglichkeit ein externes Förderband zu steuern bzw. in ein automatisches Förderbandsystem integriert zu werden
- Ermöglicht die Steuerung mehrerer Dosieranlagen über automatisiertes Produktionssystem
- Kann an eine Kontrollwaage angeschlossen werden für eine automatische Volumen-Anpassung

### Unifiller Multi Station

Traditionelle Zahnrad-Dosiermaschinen sind im Konditoreibereich weit verbreitet und bekannt für Ihre Leistungsfähigkeit. Doch leider sind die meisten dieser Anlagen beschränkt was die Produktionsgeschwindigkeit sowie die Produktvielfalt angeht. Nicht so die Unifiller Multi Station, die eine hervorragende Alternative zu traditionellen Anlagen darstellt.

#### Vorteile:

- Höchste Produktionsraten
- Akkurate Portionskontrolle in jeder Düse
- Dosiert stückige Produkte ohne die Produktequalität zu beeinträchtigen
- Äusserst schonendes Dosieren, auch für empfindliche Produkte geeignet
- Kann an eine Kontrollwaage angeschlossen werden für eine automatische Volumen-Anpassung



## Interessiert?

Wir beraten Sie gerne. Kontaktieren Sie Ihren Verkaufsberater.

Ein süsser Umsatzbringer

# Alles, was Sie für köstliche Crêpes und Waffeln brauchen



jetzt 15 % Rabatt

4

1

2

3

5

## 1 Schokoladenwärmer

- Zum Warmhalten von Saucen bei konstanter Temperatur
- Edelstahlgehäuse
- Einstellbarer Thermostat von 0 bis 90 °C
- Inkl. 1 Flasche (1 Liter) mit Deziliter-Einteilung und 3 Ausgüssen
- Anschluss: 230 V / 0.22 kW
- Abmessungen: (B x T x H) 150 x 220 x 200 mm
- Gewicht: 2.1 kg

Art. 096163

statt CHF 360.00  
» **CHF 306.00**

## Flaschen zu Schokoladenwärmer 1

### 2 Flasche 1 Liter

mit 3 Ausgüssen, mit Deziliter-Einteilung, aus Polyethylen

Art. 096166

statt CHF 9.00  
» **CHF 7.50**

### 3 Flasche 0.6 Liter

mit Ausguss speziell für festere Massen, Befüllung von unten, aus Polyethylen

Art. 096167

statt CHF 11.00  
» **CHF 9.00**

## 4 Waffeleisen

- Für 2 belgische 4x6er Waffeln à 147 x 93 x 35 mm
- 180° schwenkbar
- Thermostat regelbar von 50 bis 300 °C
- Abmessungen: (B x T x H) 260 x 440 x 230 mm
- Anschluss: 230 V / 1.4 kW

Art. 096143

statt CHF 940.00  
» **CHF 799.00**

## 5 Crêpière

- Gusseisenplatte Ø 350 mm
- Edelstahlrahmen
- Thermostat regelbar von 50 bis 300 °C
- Höhe: 175 mm
- Anschluss: 230 V / 3 kW / 16 A

Art. 096152

statt CHF 700.00  
» **CHF 595.00**

Leicht zu reinigen

# Kontaktgrill Multi Contact mit Grill- und Snackfunktion

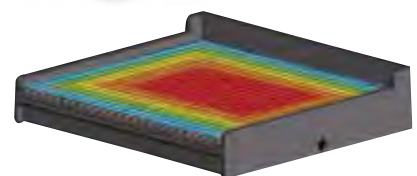
## Kontaktgrill Krampouz Multi Contact Medium

- 2 gerillte Platten aus emailliertem Gusseisen
- Automatische Höhenanpassung der oberen Grillplatte auf die jeweiligen Lebensmittel
- Obere Grillplatte mit einstellbarem Schliessdruck
- Geschützter Drehschalter mit integrierter Ein/Aus-Funktion und Thermostateinstellung von 50 bis 300 °C
- Plattenreinigung in der Spülmaschine
- Abnehmbare Auffangschale

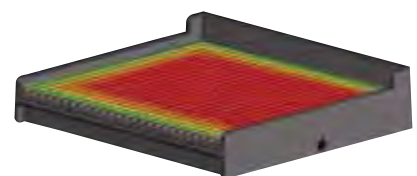
### Art. 096169

Abmessungen: (B x T x H)  
416 x 379 x 220 mm  
Grillfläche: 350 x 230 mm  
Anschluss: 230 V / 2.6 kW  
Gewicht: 27 kg

statt CHF 700.00  
**CHF 595.00**

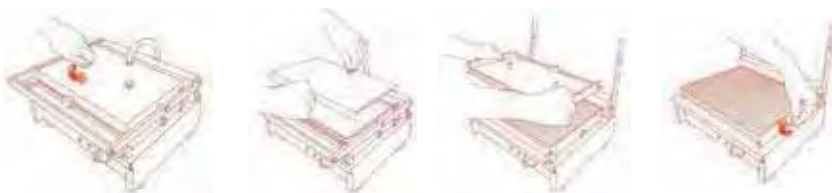


Hitzeverteilung bei anderen Kontaktgrills



Hitzeverteilung bei Kontaktgrill Multi Contact

jetzt 15 % Rabatt



Patentiertes Easy-to-clean-System: Einfach zerlegbar und leicht zu reinigen

Das gibt es nur bei uns

# Die einzigartigen Vorteile für alle Pitec-Kunden



4000 Gerätschaften abrufbereit am Lager  
heute bestellt – morgen geliefert



Wo immer Sie auch sind – ein Pitec-Servicetechniker  
ist in Ihrer Nähe



Eigene Reparaturwerkstatt in Oberriet und  
Gränichen / Gastro-Schnell-Reparatur-Service



Auslieferung und Umzüge mit 3 eigenen LKWs



Umfassendes Knowhow und grösste Auswahl an inter-  
nationalen Marken und Produkten



Kolb Kälte mit PATT®

Mehrumsatz und neue Kunden

# AtollSpeed – der beste und schnellste Ofen für alle Snacks



Heutzutage möchten die Menschen zu jeder Tageszeit unterwegs essen und trinken können. Machen Sie diesen Trend zu Ihrem Geschäft.

Dank der perfekten Kombination von Impingement- und Mikrowellen-Technologie verkürzt AtollSpeed Ihre Back-, Brat- und Garzeiten um das bis zu Zehnfache. Perfekte Bräunung und Krustenbildung wird durch die regelbare Aufprallhitze in extrem kurzen Zeiten garantiert.



## AtollSpeed 300 T

- Abmessungen: (B x T x H)  
570 x 700 x 435 mm
- Backkammer: (B x T x H)  
335 x 320 x 170 mm
- Anschluss: 230 V / 16 A / 3.3 kW
- Gewicht: 69 kg

Art. 425996

Aktionspreis  
» CHF 5'900.00



## AtollSpeed 300 H / HB

- Abmessungen: (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

Art. 425985

silber

Aktionspreis  
» CHF 6'500.00

Art. 425985.100

schwarz

Aktionspreis  
» CHF 6'750.00

Beim Kauf eines AtollSpeeds erhalten Sie zusätzlich eine Crisp-Platte mit Handgriff

im Wert von CHF 79.00



Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis

# REGO: Schneller, leichter und besser

## Rührmaschinen Rego

### Modelle SM 10 – 60

Mit einer Rego-Schlag- und Rührmaschine SM arbeiten sie leichter, besser und schneller. Und das bei höchster Qualität.

- Stufenlos elektronische Drehzahlregulierung
- Mechanische Kesselhöhenverstellung
- Genaue Rezepturerstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektrischer Abschaltautomatik
- Elektrisches Umschalten von Rühren auf Schlagen
- Automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm
- Leicht zu reinigen, dank freistehenden Maschinenfüßen
- Umfangreiche Ausstattung: 1 Kessel, 1 Schlagbesen, 1 Rührbesen, Wending für kleinere Kessel, Zubehörset
- In verschiedenen Größen erhältlich (Kesselgrößen: 10, 20, 40, 60 Liter)



jetzt 10% Rabatt  
+ 1 Besen nach Wahl



jetzt 12% Rabatt

## Brotschneidemaschine Rego Rotec

Besonders wenig Platz braucht diese leistungsstarke und kompakte Brotschneidemaschine von Rego Herlitzius. Der Kreismesserantrieb und Vorschub arbeiten sauber und präzise – Scheibe für Scheibe.

Vorteile:

- Standmodell
- Exakter Schnitt auch bei ofenfrischem Brot
- Individuelle einstellbare Schnittstärke von 3 – 25 mm

Schnell und multifunktionell

# Der ideale Helfer in jeder Küche

Ob emulgieren, zermahlen, pürieren, hacken, vermischen, kneten oder kochen: Robot Cook® ist eine einzigartige Küchenmaschine für die Zubereitung von warmen oder kalten Gerichten. Robot Cook® regt die Fantasie an, ist ein genialer Assistent für kreative Zubereitungen und erspart jede Menge Zeit und Arbeit.

## Robot Cook

- 3.7 l Edelstahl-Schüssel mit Griff (Fassungsvermögen bei Flüssigkeiten 2.5 l)
- Temperatur bis +140 °C (auf Grad genau einstellbar)
- Hochleistungsmotor für intensiven Gebrauch
- Messer mit gekerbten Edelstahlklingen
- Schüssel, Messer und Deckel spülmaschinenfest
- 4 Drehzahl-Einstellungen:
  - stufenlose Drehzahlregelung von 100 bis 3500 U/Min.
  - Moment/Turbo-Betrieb mit 4500 U/Min.
  - R-Mix-Betrieb zum Mischen mit umgekehrter Drehrichtung von -100 bis -500 U/Min.
  - Intervall-Betrieb: mehrere Messerdrehungen mit niedriger Drehzahl alle 2 Sekunden
- Abmessungen: (B x T x H) 226 x 338 x 522 mm
- Gewicht: 13.5 kg
- Anschluss: 230 V

Art. 094618

statt CHF 3'100.00

**CHF 2'480.00**

Maximale Zeitersparnis bei der Zubereitung von:

Saucen (Béchamel, Béarnaise, Hollandaise etc.), Risotto, Crème, Brandteig, Massen für Glace, Suppen, Pesto, püriertes Gemüse, Kräuterbutter



jetzt 20% Rabatt

Pitec E-Shop

# 24 Stunden online shoppen



[www.pitec.ch](http://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](mailto:info@pitec.ch) oder  
[bellenberg@pitec.ch](mailto:bellenberg@pitec.ch)

Top!



### [www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)

Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 31. August 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](mailto:info@pitec.ch), [www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)

