

# pitec

## aktuell

März - April | 2020

Neu



## Rondo Compas 4.0

### Einfach ausrollen, einfach grossartig

Im Gegensatz zu allen anderen am Markt erhältlichen Ausrollmaschinen, die über nur einen zentralen Antrieb und ein Getriebe verfügen, ist die Compas 4.0 mit vier Einzelantrieben für Transportbänder und Walzen ausgestattet. Dieses Konzept ist absolut neu und zum Patent angemeldet.

Die entscheidenden Vorteile:

- Die Compas 4.0 rollt jeden Teig stressfrei aus – die Voraussetzung für gleichmässige Teigbänder und schliesslich für Gebäcke mit stets gleichem Gewicht und gleicher Grösse.
- Dank der separat einstellbaren Einlauf-, Auslauf- und Walzengeschwindigkeit kann der Ausrollprozess optimal auf die Teigart abgestimmt werden. Somit können mit der Compas 4.0 auch sehr heikle Teige (wie z.B. Mürbteig) automatisch ausgerollt werden, die bisher nur von Hand bearbeitet werden konnten.

Weitere Informationen

Finden Sie auf Seite 2-3



## Neuheiten



Liebe Kundin,  
lieber Kunde,

erst im November hatten wir Ihnen auf der Igeho einige Neuheiten präsentiert.

Auch die Flexserve-Vitrinen durften hier ihre Premiere feiern: Durch eine neuartige Technologie arbeiten die Warmhaltevitriolen ohne Kontaktwärme. Die Speisen garen nicht weiter, sondern werden auf der richtigen Temperatur gehalten. So sehen sie auch Stunden später noch frisch aus und schmecken auch so. In den letzten Monaten haben sich schon viele Kunden für die neuen Warmhaltevitriolen interessiert. Für uns ist das ein gutes Zeichen, denn: Speisen „To go“ sind nach wie vor ein zentrales Thema.

Mitte Januar konnten wir eine weitere Weltneuheit in Augenschein nehmen: Die Rondo-Ausrollmaschine Compas 4.0. Sie ist als erste und einzige Ausrollmaschine mit gleich vier Einzelantrieben ausgestattet. Das Ergebnis hat uns überzeugt: Zuverlässig und schnell entstehen gleichmässige Teigbänder und Gebäcke. Mit verschiedenen Einstellparametern (die Bedienung erfolgt ausschliesslich über einen Touchscreen) ist der Ausrollprozess optimal auf die jeweilige Teigart abstimmbare. Auch sehr heikle Teige müssen Sie daher nicht mehr per Hand bearbeiten.

Eher klassisch geht es in der Bio-Holzbackofen-Bäckerei der Stiftung Dreipunkt in Luzern zu – eine Non-Profit-Organisation, die junge Erwachsene auf ihrem persönlichen Weg zu einem eigenständigen und glücklichen Leben begleitet. Im Juni 2019 konnten wir hier nach etwa vier Wochen Umbauzeit die neue Backstube in Betrieb nehmen, mit einem neuen Holzbackofen als Herzstück. Mit ihm produziert das Team seitdem alle Backwaren in Bioqualität (Seite 12-13).

Ich wünsche viel Freude beim Lesen

Thomas Baumgartner

# Rondo Compas 4.0 – Die r die jegliche Teige ausrollt

## Höchste Geschwindigkeit

Die Compas 4.0 ist so schnell, dass Sie Feingebäcklinien oder Croissantmaschinen mit bis zu 800 kg Teig pro Stunde beschicken können. Die vier Einzelantriebe stellen sicher, dass Sie den Teig immer optimal ausrollen und so einen maximalen Ausstoss haben.

## Grösste Teigblöcke

Je grösser die Teigblöcke sind, umso effizienter können Sie arbeiten. Durch die vier leistungsstarken Einzelantriebe verarbeiten Sie problemlos 20 kg schwere Teigblöcke. Selbst wenn sie schon angegärt und besonders voluminös oder kalt und extrem hart sind.

## Stressfreies Ausrollen

Die innovative Compas 4.0 ist mit vier Einzelantrieben ausgerüstet, sodass Sie jeden Teig stressfrei ausrollen können. Somit erhalten Sie immer ein gleichmässiges Teigband ohne Spannung. Das bedeutet: Ihre Gebäcke haben stets exakt das gleiche Gewicht und die gleiche Grösse.

Neu



# evolutionäre Ausrollmaschine



## Intelligente Assistenzsysteme

Nie wieder den Teigblock auf der falschen Seite auflegen, nie wieder ein Ausrollprogramm starten, das nicht zum Teigblock passt. Die einzigartigen Assistenzsysteme der Compas 4.0 machen die Arbeit nicht nur besonders einfach, sondern verhindern auch Fehlbedienungen.



## Einzigartiger Program Wizard

Bei der Compas 4.0 müssen Sie lediglich Teigblockgewicht, Teigart und Lagenanzahl eingeben und der «Program Wizard» erstellt Ihnen automatisch ein komplettes Ausrollprogramm. Die einzelnen Arbeitsschritte sind übersichtlich als Kacheln dargestellt, die Sie ganz einfach verschieben oder ändern können, falls Sie das Programm anpassen wollen.



## Aufhaspeln ohne Spannung

Damit das stressfreie Teigband auch beim automatischen Aufhaspeln keine Spannung aufbaut, haspelt die Compas 4.0 Teigbänder am Anfang langsam und schonend auf, um dann sukzessive die Geschwindigkeit zu erhöhen. Natürlich immer individuell an Ihre Teigart angepasst.

## Rondo Compas 4.0 Expert SSH7907H

- Ausführung: aus rostfreiem Edelstahl
- Transportbandbreite 715 mm
- Walzenspalt: 0.2 - 65 mm
- Walzendurchmesser: 99 mm
- Ausrollgeschwindigkeit: 10 - 130 cm/s
- Antriebssysteme: 4 Einzelantriebe
- Inkl. Mehlstreuer und automatischer Teighaspel
- Display: 10.1" Cinema Display
- Anschluss: 400 V / 1.8 kW
- Abmessungen (in Arbeitsstellung): 3850 x 1400 mm
- Abmessungen (in Ruhestellung): 3530 x 1400 mm

**Art. 426266**

## Rücknahmeaktion

Beim Kauf einer Rondo Compas 4.0 erhalten Sie für Ihre alte elektronische Ausrollmaschine CHF 8'000.00

## Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

# Präzise Temperatur- und pH-Wert-Kontrolle Ihrer Speisen

## pH- / Temperatur-Messgerät für halbfeste Medien

### Temperatur - NTC

- Messbereich: 0 bis +60 °C (kurzzeitig bis +80 °C max. 5 Min.)
- Genauigkeit:  $\pm 0.4$  °C
- Auflösung: 0.1 °C

### pH - Elektrode

- Messbereich: 0 bis 14 pH
- Genauigkeit:  $\pm 0.02$  pH
- Auflösung: 0.01 pH

### 1 Testo 205

Optimal für die pH-Wert- und Temperaturmessung in halbfesten Medien, kombinierte pH-Messspitze mit Temperaturfühler – durch Benutzer wechselbar, wartungsfreie pH-Messung dank Gel-Elektrolyt mit automatischer Endwerterkennung, zweizeiliges und beleuchtetes Display: pH-Wert und Temperatur auf einen Blick, inklusive Aufbewahrungskappe mit Gel, Gürtel-/Wandhalterung.

Art. 094453

› CHF 280.00

### 2 Testo 206-pH2

Optimal für die pH-Messung von halbfesten Medien, zähplastischen und proteinhaltigen Lebensmitteln (z. B. Käse, Früchte) sowie wassergemischten Kühlschmierstoffen, Temperaturmessung durch integrierten Temperaturfühler möglich, inklusive Aufbewahrungskappe mit Wartungsfreier Gel Elektrolyt, Schutzhülle Top-Safe und Gürtel-/Wandhalterung.

Art. 094484

› CHF 253.00



### 3 Infrarot- und Einstechthermometer Testo 104 IR

Wird bei der berührungslosen Infrarot-Oberflächentemperaturmessung ein Grenzwert über- oder unterschritten, kann mit dem aufklappbaren Einstechfühler sofort die Kerntemperatur kontrolliert werden. Das Testo 104 IR ist ebenfalls wasserdicht.

Messtakt: 0.5 sek.  
 Messbereich Einstechfühler:  
 -50 bis +250 °C  
 Messbereich Infrarot:  
 -30 bis +250 °C  
 Art. 094458

› CHF 136.00



### 4 Klappthermometer Testo 104

Der erste wasserdichte Klappthermometer. Reinigung unter fließendem Wasser möglich. Autohold-Funktion und hinterleuchtende Anzeige (Schutzklasse IP65).

Art. 094457

› CHF 97.00

### 5 Klappthermometer Testo 103

Der kleinste Klappthermometer seiner Klasse. Leicht zu reinigen - des ABS-Gehäuse.

Art. 094456

› CHF 56.00

# Echter Brotgeschmack mit Sauerteig oder Weizenvorteig

Beim Kauf einer Tradilevain, ein Testo 205 pH-/Temperatur-Messgerät gratis dazu!

## 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 praxisingerechte Bedienungs- und Reinigungsfreundlichkeit aus
- Mit integriertem Mischsystem für homogene Teige
- In drei unterschiedlichen Grössen erhältlich: (40, 105 oder 220 Liter)



Interessiert?

Kontaktieren Sie Marc Riesen  
Tel. 071 763 82 41 / [mriesen@pitec.ch](mailto:mriesen@pitec.ch)

## Was Kunden sagen...

...welche von der manuellen Produktion (Vorteig täglich von Hand neu anrühren) auf die maschinelle Produktion (Vorteig täglich ansetzen und Misch- / Gär- und Kühlintervall starten) gewechselt haben:

„Mit der Vorteiganlage Tradilevain kann ich über das ganze Jahr eine gleichbleibende Qualität gewährleisten, welche sich im Geschmack und der Haltbarkeit des Brotes widerspiegelt.“

„Dank der Tradilevain kann ich nun auch mal ein Wochenende verreisen, da der Vorteig in der Maschine gekühlt und gelagert werden kann.“

„Früher war die Herstellung des Vorteiges Chefsache. Seit mit der Tradilevain gearbeitet wird, konnte ich diese Aufgabe den Angestellten zuweisen.“

„Seit wir die Tradilevain angeschafft haben, können wir komplett auf Backhilfsmittel verzichten.“

„Wir bekommen regelmässig Komplimente für den Geschmack und das Aussehen unserer Baguettes, seit wir die Tradilevain nutzen.“

# Gleichmässig Gold-Braun: Mit diesen Geräten zum perfekten Toast

## Roband Eclipse Toaster

Der Roband Eclipse Toaster bietet dem Benutzer eine genaue Kontrolle des Toast-Ergebnisses von oben und unten. Er eignet sich für jegliche Grillanforderungen und wurde zum Rösten grosser Mengen an Scheiben, halben Buns (Brötchen) und anderen Brotprodukten entworfen.

- Präzise Steuerung des oberen und des unteren Heizelements
- Temperaturkontrolle
- verstellbare Geschwindigkeit des Förderbands
- Frontaleingang, individuell einstellbarer Rück- oder Durchlaufauswurf
- Standard-Drahtrost 48° oder Edelstahl-Platte 25°, verstellbarer Winkel auf der Rückseite
- Für Brötchen/Toasts bis max. 130 mm Breite geeignet
- Stundenleistung: max. 500 Scheiben / max. 370 Buns
- Abmessungen: (B x T x H) 480 x 485 x 400 mm
- Anschluss: 230 V / 3.26 kW

Art. 096313

statt CHF 1'790.00  
» **CHF 1'520.00**

Neu

**ROBAND** 



## Toaster horizontal BAR 1000

- Quarztoaster für schnelle Heizleistung
- Grill in der Höhe verstellbar
- Schalter für Unter- und / oder Oberhitze und Minuterie
- Abmessungen: (B x T x H) 450 x 285 x 305 mm
- Anschluss: 230 V / 1.7 kW

Art. 096131

statt CHF 290.00  
» **CHF 246.00**

## Kontaktgrill Panini mit Glaskeramikplatten

- Toaster aus rostfreiem Edelstahl mit glattem Boden und gerillter Deckenplatte
- Temperaturbereich bis 300 °C mit Thermostat geregelt
- Abnehmbare Saftauffangschale
- Isolierte Handgriffe
- Kurze Aufheizzeit
- Sparsamer Energieverbrauch
- Abmessungen: (B x T x H) 400 x 620 x 240 mm
- Nutzfläche: 300 x 280 mm
- Anschluss: 230 V / 1.5 kW

Art. 094304

statt CHF 890.00  
» **CHF 756.00**



jetzt 15% Rabatt

# Alles, was Sie für köstliche Crêpes brauchen

## 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**



jetzt 15% Rabatt

## 4 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**

## Zubehör zu Crêpière 4

- ### 5 T-förmiges Spezialwerkzeug
- zum gleichmässigen Verstreichen der Crêpesmasse (B x L)  
 180 x 220 mm

Art. 096157

statt CHF 31.00  
**> CHF 26.00**

Reibstein  
 Art. 096155

statt CHF 26.00  
**> CHF 22.00**

- ### 6 Reinigungsstempel, inkl. 3 Fiberglas-Blätter, abwaschbar

Art. 096191

statt CHF 42.00  
**> CHF 35.00**

Fiberglas-Blätter, Paket á 15 Stk.,  
 abwaschbar

Art. 096191.10

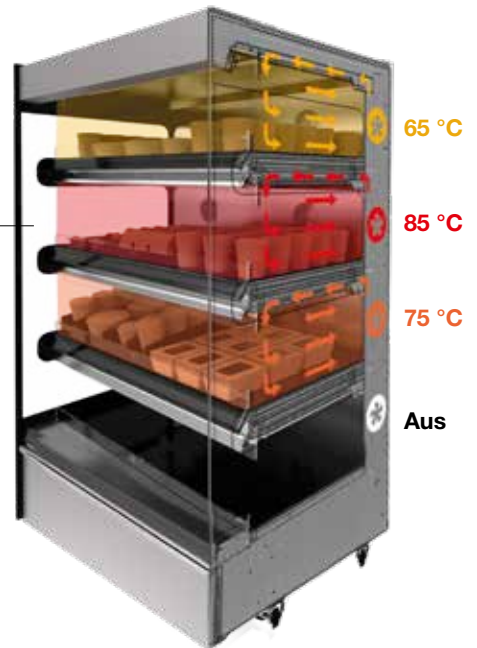
statt CHF 52.00  
**> CHF 44.00**



# Warme Speisen zum Mitnehmen, die w

Kunden wollen optisch ansprechende Speisen zum Mitnehmen mit einem Geschmack und einer Textur wie frisch gekocht. Sie erwarten ein vielseitiges Angebot warmer Produkte, die das gesamte Spektrum der Tagesmahlzeiten abdecken.

Die Philosophie hinter Flexeserve Zone® ist es, in einem Gerät warme Speisen flexibel präsentieren zu können. Dies wird erreicht mit der patentierten Luftstromtechnologie, die echtes Warmhalten ermöglicht, sodass Sie Ihren Kunden ein vielseitigeres Produktangebot länger im perfekten Zustand anbieten können.



## **Einzigartige Luftumwälzungstechnologie**

Flexeserve Zone® nutzt nicht veraltete Kontaktwärmetechnologie, sondern Konvektion: Heisse Luft wird kontinuierlich durch das gesamte Volumen jeder Zone zirkuliert und schafft eine gleichbleibende, stabile Umgebung für Ihre Produkte.

Diese gleichmäßige Verteilung von Luft innerhalb jeder Zone bewirkt, dass die Speisen nicht weitergaren, im Gegensatz zu nach dem Prinzip der Wärmeleitung beheizten Geräten, die wie eine Heizplatte wirken. In Flexeserve Zone® werden Speisen auf der richtigen Temperatur gehalten und die Integrität der Produkte wird bewahrt – keine steinharten Unterseiten, keine durchweichenden Oberseiten.

## **Zonen**

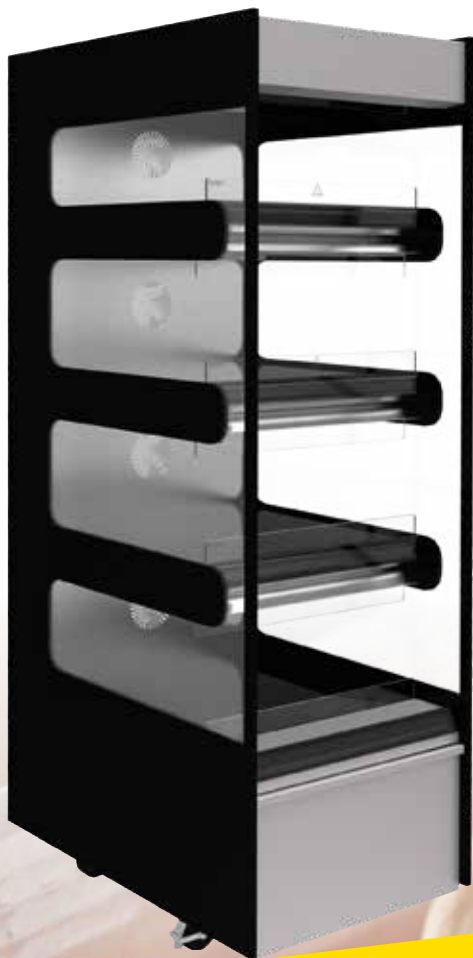
Über ein benutzerfreundliches Bedienfeld wird jede Zone individuell gesteuert, um für Ihr Produktangebot die ideale Temperatur zu erzeugen. Für jede Zone kann eine eigene Temperatur eingestellt werden und Sie können sie auch entsprechend dem Geschäftsverlauf während des Tages unabhängig voneinander ausschalten. Das spart Energie.

## **Luftschieber**

Die dichten Luftschieber in Flexeserve Zone® halten die heisse Luft im Geräteinneren. Dies macht das Gerät nicht nur äußerst energieeffizient, sondern bedeutet auch, dass Flexeserve Zone® gegenüber der kühleren Umgebungstemperatur im Laden tolerant ist und die Wärme nicht entweichen lässt, was sich wiederum auf das Klima im Laden auswirkt.

## **Wärmedämmung**

Zwischen den Zonen befinden sich Wärmesperrern, die den Wärmeaustausch zwischen übereinanderliegenden Zonen verhindern. Die Trennböden der Zonen befinden sich auch in direktem Kontakt mit den Seitenscheiben aus Doppelglas, sodass zusätzlich die Bewegung warmer Luft zwischen den Zonen unterbunden wird. Die Seitenscheiben verhindern außerdem Wärmeverlust über die Geräteseiten und sorgen zugleich dafür, dass die Außenflächen gefahrlos berührt werden können.



Premiere in der Schweiz



# ie frisch aus der Küche schmecken



In verschiedenen Ausführungen erhältlich:

- Als Tisch- oder Standmodell
- von 2 - 5 Zonen
- von 400 - 1000 mm Breite
- gerade oder gewölbte Ausführung



## Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

## Die Vorteile auf einen Blick

### Echtes Warmhalten:

- Produkte bleiben länger frisch.
- Konstante Kerntemperatur.
- Bewahrung der Feuchtigkeit in den Speisen - kein Austrocknen.

### Geeignet für alle Mahlzeiten des Tages

- Dank der einzigartigen Luftumwälzungstechnologie können Sie ein vielseitiges Produktsortiment warmhalten.  
Z.B. Pochiertes Ei mit Spinat: 3 Stunden, Burger (ohne Salat): 3 Stunden, Gegrilltes Poulet: 3 Stunden, Suppen: 9 Stunden, Pommes: 90 Minuten, Curry mit Reis: 3 Stunden

### Energieeffizienz

- Reduzierung des Wärmeverlusts durch doppelverglaste Seitenwände.
- Weniger Wärmeabgabe an die Umgebung.
- LED-Beleuchtung für jede Zone – energiesparend und langlebig.

### Verlängerung der Haltbarkeit

- Produktqualität und -temperatur werden während der gesamten Warmhaltezeit bewahrt.
- Sie können grössere Mengen in grösseren Abständen zubereiten.

### Verschiedene Temperaturzonen

- Einzel genau geregelte Temperaturzonen.
- Wärmedämmung jeder Zone, d. h. kein Wärmeaustausch.
- Produkte mit unterschiedlichen Anforderungen können in einem Gerät warmgehalten werden.

### Verbesserte Präsentation im Gerät

- Flache Böden ermöglichen das Befüllen mit zwei Produktlagen.
- Grössere Regalfläche.
- Seitenscheiben aus Glas erhöhen die Sichtbarkeit der Produkte.

### Sicherheit und geringer Wartungsaufwand

- Benutzerfreundliches Bedienfeld.
- Robuste, hochwertige Plug-and-Play-Komponenten.
- Einfach zu reinigen, kein Erhitzen der Oberflächen.
- Leicht manövrierbar zum Reinigen und Umstellen.
- Integrierter Überhitzungsschutz.

# Der neue Profimixer GK 950 "Touch or Turn"

Die einzigartige duale Bedienmöglichkeit, klassisch über den bewährten Rotor-Drehknopf, oder intuitiv über den Touchscreen. Timer und Stoppuhr zur Effizienzsteigerung in der Küche. Keine «vermixelten» Speisen mehr durch automatische Stopfunktion. Pulse-Funktion zum schnellen Aufmischen.



"Touch or Turn" Display

**Einführungspreis**

Verfügbar ab April 2020

## Rotor MixP/GK 950

- Neue "Touch or Turn" Bedienung
- Drehzahl stufenlos verstellbar
- Leise in der Anwendung
- Sehr robust und langlebig
- Einfach zu reinigen
- Dauerleistung: 950 W
- Spitzenleistung: 1700 W
- Drehzahl geregelt: 1'000 – 17'000 U/Min.
- Abmessungen: (Ø x H) 226 x 517 mm
- Anschluss: 230 V
- Preis ohne Becher

**Art. 096294**

statt CHF 1'080.00  
**› CHF 918.00**

## Kunststoff-Becher

2 Liter, mit Messerkopf  
High Power 6  
**Art. 096069**

statt CHF 172.00  
**› CHF 146.00**

## Edelstahl-Becher

2 Liter, mit Messerkopf  
High Power 6  
**Art. 096066**

statt CHF 364.00  
**› CHF 309.00**

## Kunststoff-Becher

4 Liter, mit Messerkopf  
High Power 6  
**Art. 096070**

statt CHF 364.00  
**› CHF 309.00**

## Edelstahl-Becher

4 Liter, mit Messerkopf  
High Power 6  
**Art. 096067**

statt CHF 535.00  
**› CHF 454.00**

# Das programmierbare Profigerät für Bar und Restaurant

Der Memory Blender ist ein kompakter, programmierbarer, gewerblicher Mixer, direkt angetrieben durch einen sehr starken, hochtemperaturbeständigen Motor mit Ventilator. Die patentierte Konstruktion und die elektronisch geregelten Drehzahlzyklen garantieren ein Maximum an Leistung.

Die Hochleistungsmesser crushen sogar Eiswürfel inert Sekunden zu Schnee.



vor dem Crushen



nach 2 Sekunden crushen



## Rotor Memory Blender RMB3

- 12 speicherbare Zyklen für automatische Verarbeitung
  - 6 fixe Drehzahlen im manuellen Modus
  - Mit Schutzhaube (Lärmschutz)
  - Wird die Haube geöffnet, stoppt der Motor
  - Gehäuse in Farbe: Edelstahl / Schwarz
  - Einfach zu reinigen
  - Dauerleistung: 900 W
  - Spitzenleistung: 2000 W
  - Drehzahl geregelt: 1'000 – 17'000 U/Min.
  - Abmessungen: (L x B x H) 266 x 234 x 603 mm
  - Anschluss: 230 V
  - Preis ohne Becher
- Art. 096056**

statt CHF 1'355.00  
**› CHF 1'150.00**

## Kunststoff-Becher

2 Liter, mit Messerkopf High Power 6  
**Art. 096069**

statt CHF 172.00  
**› CHF 146.00**

## Edelstahl-Becher

2 Liter, mit Messerkopf High Power 6  
**Art. 096066**

statt CHF 364.00  
**› CHF 309.00**

**jetzt 15% Rabatt**



## Stiftung Dreipunkt in Luzern Backen auf dem Weg in die Selbständigkeit

*Nur selten trifft man auf so viel Gemeinschaft und Engagement wie bei der Stiftung Dreipunkt in Luzern. Das Non-Profit-Unternehmen hat es sich zur Aufgabe gemacht, Jugendliche und junge Erwachsene im Alter zwischen 18 und 30 Jahren auf ihrem Weg in den Arbeitsmarkt zu begleiten. Dafür stellt die Stiftung zwei hauseigene Werkstätten bereit: Die USM-Möbelproduktion und eine Bio-Holzofenbäckerei. Durch letztere hatten wir die Gelegenheit, mehr über die Stiftung und ihre Arbeit zu erfahren. Denn: Der alte Holzbackofen sollte ersetzt und die gesamte Bäckerei umgelagert werden. Finanziert wurde das Projekt auch durch eine Crowdfunding-Initiative.*

In der Bio-Holzofenbäckerei der Stiftung Dreipunkt im Luzerner Tribtschenquartier ist Vieles wie in einer gewöhnlichen Bäckerei: Jeweils drei Bäcker arbeiten mit Jugendlichen in einem Team und stellen verschiedenste Backwaren von Hand her. Grosse Rührmaschinen verarbeiten die einzelnen Zutaten zu homogenen Teigen. Überall stehen Stikkenwägen mit

frischen Produkten, die auf ihre Weiterverarbeitung oder Auslieferung warten. Neben Brot sowie Klein- und Süssgebäcken stellt die Bäckerei auch Kekse her. Und dennoch: Diese Bäckerei ist einzigartig. Sie ist die einzige Holzofenbäckerei in der Stadt Luzern. Die hergestellten Produkte sind allesamt biozertifiziert und mit der Knospe, dem Gütesiegel der Bio-Suisse ausgezeichnet. Auch grosse Kunden wie Alnatura/Migros gehören zu den Abnehmern. Die Wurzeln der Bio-Holzofenbäckerei gehen bis ins Jahr 1979 zurück. Im Jahr 2013 übernahm die Stiftung Dreipunkt die Räumlichkeiten der Bäckerei. So wurde das Traditions Handwerk

weitergeführt - und die Backstube wird seither im Rahmen des Jugendförderungsprogramms der Stiftung genutzt: Durch persönliche und praxisorientierte Unterstützung finden hier acht Jugendliche und junge Erwachsene einen Weg in ein selbständiges, finanziell unabhängiges Leben. Die Mitarbeit der Jugendlichen in der Backstube gibt ihnen eine wirtschaftsnahe Tagesstruktur. Ergänzt wird das Programm durch einen individuellen Ausbildungs- und Sportplan sowie allgemeinbildende Workshops. Langfristig sollen die jungen Menschen dadurch wieder Fuss am Arbeitsmarkt fassen.



## Marodes Herzstück

Um diese gesellschaftlich und sozial so wichtige Aufgabe weiterhin erfüllen zu können, musste der vier mal vier Meter große Holzbackofen - das Herzstück der Bäckerei - ersetzt werden. Sein Zustand hatte sich in den letzten Jahren zunehmend verschlechtert. Da auch die Maschinen teilweise schon 70 Jahre alt waren, konnten diese nur von Fachpersonal bedient werden. Die Einbindung der Jugendlichen in den Tagesablauf gestaltete sich schwierig. Geplante Kosten der Ofen-Erneuerung: 80.000 Schweizer Franken - eine horrende Summe für eine sozial orientierte Stiftung. Eine Crowdfunding-Initiative, die die Finanzierung über eine ganze Gruppe an Investoren vorsah, war die Lösung: Firmen, Privatpersonen

ckerei untergebracht ist, noch weitere Programmteilnehmer aufzunehmen? Und gäbe es die Möglichkeit, eine leistungsfähigere energieeffizientere Kühlzelle zu integrieren? Beides konnte in den bestehen Räumlichkeiten nicht gewährleistet werden. Der Umzug in das Hauptgebäude in der Luzerner Tribtschenstrasse wurde beschlossen. Die Planung und Umsetzung der neuen Backtube wurde Pitec anvertraut - mitsamt des neuen Holzbackofens und der modernen Kühlanlagen. Die entstandenen Umbaukosten in Höhe von etwa einer Millionen Schweizer Franken wurden grösstenteils über Spendengelder finanziert. Knapp ein Jahr nach der ersten Konzept-Vorstellung, am 14. Januar 2019, konnten die Bauarbeiten beginnen. Auch in den neuen

eingefeuert. Nach einer 14-tägigen schrittweisen Aufheizungsphase - der Ofen könnte sonst aufgrund des enthaltenen Wassers bersten - wurde die neue Bio-Holzofenbäckerei am 27. Juni 2019 eröffnet.

Auch nach dem Umbau ist der Holzbackofen der wichtigste Bestandteil der Backstube. Eine weitere Bäckerei, die ausschliesslich mit dem Holzbackofen backt, gibt es in der Stadt Luzern nach wie vor nicht. Und spätestens der gemeinnützige Ansatz der Stiftung Dreipunkt macht die Bio-Holzofenbäckerei zu einer ganz besonderen Backstube. Dass wir dieses Projekt mit begleiten durften, freut uns ganz besonders.



und Quartiervereine wurden ebenso akquiriert wie Kunden. Auch die Medien wurden über das Projekt informiert. Sich bei noch recht geringer Bekanntheit Gehör zu verschaffen, stellte sich als sehr aufwändig heraus. Und dennoch: Der Ofen konnte aus den vereinten Mitteln letztlich finanziert werden. Ein voller Erfolg für die Stiftung.

## Die Holzofenbäckerei findet Ihr neues Zuhause

Durch den maroden Zustand des alten Ofens kam auch die Frage nach zukünftigen Kapazitäten auf: Wäre es möglich, im bestehenden denkmalgeschützten Wohnhaus, in dem die Bä-

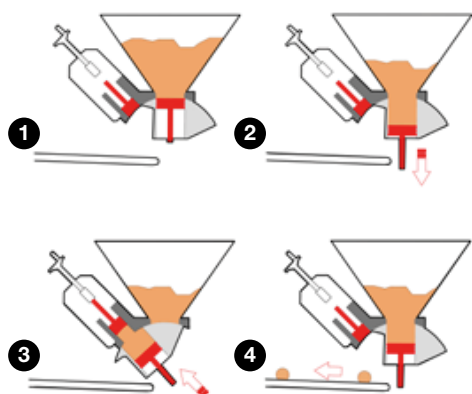
Räumlichkeiten galt es, einige Herausforderungen zu meistern: Es mussten umfassende Vorbereitungsarbeiten vorgenommen werden, um einen reibungslosen Betrieb der neuen Backstube zu gewährleisten. Die Statik musste aufgrund des hohen Gesamtgewichts verstärkt werden. Der Boden musste abgetragen werden, um bei 2,90 Meter Raumhöhe einen optimalen Rauchabzug zu erreichen. Mehr als 3.000 Ziegelsteine und gut 500 Blocksteine wurden für den neuen Holzbackofen verbaut. Rund 63 Arbeitstage dauerte der Aufbau insgesamt. Etwa vier Wochen nach Beginn der Bauarbeiten wurde der Holzbackofen erstmals zur Funktionsprüfung

# Gewichtsgenaues Teigteilen ohne Trennöl

Der Teigteiler ausgestattet mit einem zweistufigen, ölfrei arbeitenden Teilungssystem. Gewährleistet Qualität und Gleichmässigkeit für unterschiedlichste Teigarten: Weizen und Mischteigen mit einem Roggenanteil bis zu 80%, Gebäcke wie Pannetone oder auch Pizzateige und sogar glutenfreie Teige.



Neu



## Arbeitsprinzip:

- 1 Befüllen des Trichters mit Teig
- 2 Der Teig wird durch Vakuum in den Trichterhals gezogen
- 3 Ein Kolben drückt den Teig sanft in die Gewichtskammer, die auf das erforderliche Volumen eingestellt ist
- 4 Das geteilte Teilstück wird auf dem Band abgelegt

 **ARTEZEN**  
DOUGH HANDLING

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

## Vorteile auf einen Blick

- **Trennölfreie Teigteilmaschine:** Trennöl ist teuer und nimmt negativen Einfluss auf das Endprodukt. Aus diesem Grund wurden ausschliesslich Bauteile verwendet, die kein Trennöl erfordern.
- **Keine Bauteile aus Gusseisen:** Alle Bauteile sind aus Edelstahl oder Technokunststoff gefertigt
- **Zwei-Kolben-System:** Ein spezielles Kolbensystem (Vakuum und Volumendruck) sorgt für schonende und gewichtsgenaue Teilung mit minimalem Druck
- **Umfangreicher Gewichtsbereich ohne Umbau:**
  - Modell Calybra 1.5:  
2-reihige Ausgabe bei Gewichten von 50 bis 680 g (versetzte Ausgabe möglich; max. 3000 Stk./h)  
1-reihige Ausgabe bei Gewichten von 100 bis 1500 g (max. 1500 Stk./h)
  - Modell Calybra 2.5:  
2-reihige Ausgabe bei Gewichten von 100 bis 1200 g (versetzte Ausgabe möglich; max. 3000 Stk./h)  
1-reihige Ausgabe bei Gewichten von 200 bis 2800 g (max. 1500 Stk./h)
- **Trichter beschichtet mit PFA:** 80, 135, 200, 280 und 300 kg mit Sicherheitsring (ohne Schutzgitter)
- **Steuerung:** Manuell oder mit Programmsteuerung

# Richtiges Kneten ist die Qualitätsgrundlage Ihrer Produkte

Die Teig- und Massenherstellung steht am Anfang des Herstellungsvorgangs von Backwaren. Die Zutaten in der richtigen Menge, Temperatur und Qualität sind die Voraussetzung. Hinzu kommt, dass Teige und Massen „richtig“ geknetet bzw. angeschlagen werden. Fachliches Wissen ist hierfür unabdingbar. Nötig ist aber auch gute Technik. Aus dem Hause Escher Mixer kommen daher Knetsysteme für jedermann. Ob Spiralknetter oder Wendelknetter, hier finden Sie beste Qualität zu attraktiven Preisen.



## Spiralknetmaschine Escher MR

- Maschine mit ausfahrbarem Kessel
- Ideale Knettechnik für Teige von 10 – 500 kg
- Hohe Laufruhe und Komfort dank möglicher Touch-Screen Erweiterung
- Garantiert ruhiger und sicherer Knetprozess dank dem patentiertem Konusverriegelungs- und Antriebssystem

### Technische Daten:

Teigkapazität: 80 – 500 kg  
Gewicht: 1'100 – 2'490 kg  
Anschluss: 400 V



### Konusverriegelung

Das patentierte konische Kesselverriegelungs- und Antriebssystem® von Escher Mixer, garantiert einen verschleiss- und schlupffreien Kesselantrieb.



## Hebekipper Escher ESBL

- Versionen Tischaustragung oder Austragung in einen Portioniertrichter erhältlich
- Zum Heben und Kippen von jeglichen Knetschalen
- Mit Schalendrehfunktion inkl. Abstreifer für eine saubere und 100%ige Austragung des Teiges
- Halbautomatische oder Vollautomatische Hebekipper (heben – austragen – senken) inkl. Schutzgitter für den Arbeitsbereich
- Schnittstellen mit Portioniertrichter oder nachfolgenden Linien möglich



jetzt 15% Rabatt

# Unsere Aufschnittmaschinen von Roussey

## 1 Aufschnittmaschine Roussey Syros (Gradschnitt)

- Aluminium poliert
- Messer Edelstahl Ø 350 mm
- Modell für Grossküchenbetriebe, Metzgereien, Traiteur
- Robustes Gehäuse
- Universeller, abnehmbarer Schlitten
- Schnittgrösse: (B×H) 270×250 mm
- Tranchendicke: 0 - 15 mm
- Abmessungen: (B×T×H) 640×780×540 mm
- Stellfläche: (B×T) 390×560 mm
- Anschluss: 230 V / 300 W

Art. 093204

statt CHF 2'950.00  
**› CHF 2'505.00**

## 2 Aufschnittmaschine Roussey TGP 350 (Schrägschnitt)

- Aluminium poliert
- Messer Edelstahl Ø 350 mm
- Modell für Grossküchenbetrieb, Metzgereien, Traiteur
- Zahnradantrieb für starke Beanspruchung
- Schlitten nach CE Norm abnehmbar
- Schnittgrösse: (B×H) 320×265 mm
- Tranchendicke: 0 - 15 mm
- Abmessungen: (B×T×H) 580×810×470 mm
- Stellfläche: (B×T) 440×600 mm
- Anschluss: 230 V / 370 W

Art. 093212

statt CHF 3'800.00  
**› CHF 3'230.00**

## 3 Aufschnittmaschine Roussey TGX 350 (Schrägschnitt)

- Gehäuse und Messer aus Edelstahl
- Messer Edelstahl Ø 350 mm
- Verstellbare Schneidstärke von 0 bis 23 mm
- Modell für Grossbetriebe (Grossküchen, Metzgereien, Spitäler etc.)
- Mit Zahnradantrieb
- Spritzwasserfest
- Ringhalterung gewährleistet eine leichte Demontage des Messers
- Schnittgrösse: 325×295 mm, ø 270 mm
- Abmessungen: (B×T×H) 560×790×610 mm
- Stellfläche: (B×T) 410×605 mm
- Anschluss: 230 V / 370 W

Art. 093210

statt CHF 5'180.00  
**› CHF 4'400.00**



1

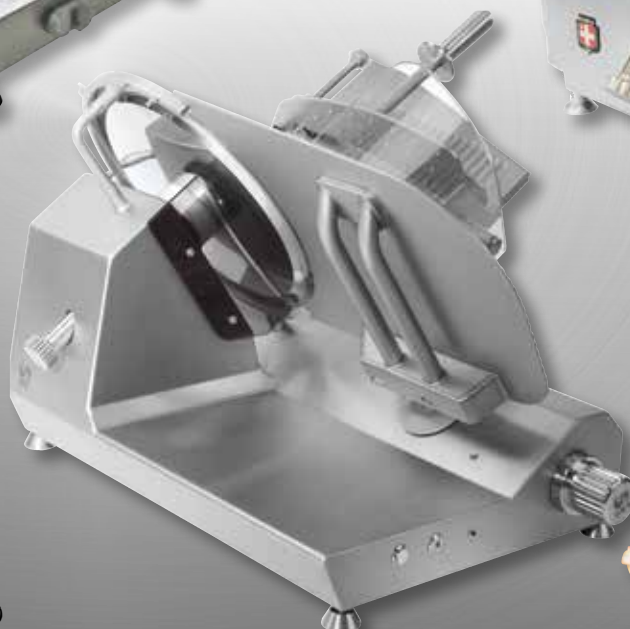
*Auch erhältlich mit Messer ø 300 mm*



2

*jetzt 15% Rabatt*

3





# Professionell und zuverlässig: Die Maschine für Glace und Sorbet

## Labo 6/9 XPL P und Labo 8/12 XPL P

Für die Herstellung von Glace und Sorbet. Ideal für Bäckereien, Restaurants und Catering.

Verschiedene Einfrierprogramme - Glace, Sorbet, Slush, Crystal zur Entfaltung Ihrer Kreativität. Dank des intelligenten Hard-O-Tronic-Systems erkennt die Maschinen, wann das Produkt die optimale Konsistenz erreicht hat und hält es optimal in Bewegung bis zur Entnahme. Luftgekühlt und kompakt, so passt sie problemlos in jeden Betrieb und kann allenfalls auch dezentral eingesetzt werden. Wenn der Behälterdeckel geöffnet ist, sind alle Funktionstasten weiterhin vollständig zugänglich, sodass Sie die Produktionszyklen starten können, selbst wenn Sie die Mischung hinzufügen. Das Rührwerk stoppt sofort, wenn die Fronttüre geöffnet ist. Die Reinigung ist denkbar einfach und in kürzester Zeit zu erledigen.

## Labo 6/9 XPL P

- Stundenleistung: 6 – 9 kg
- Menge pro Gefrierzyklus: 1 – 1.5 kg
- Anschluss: 230 V / 8 A
- Abmessungen: (B×T×H) 360×550×740 mm
- Gewicht: 85 kg

**Art. 094138**

**› CHF 7'100.00**

## Labo 8/12 XPL P

- Stundenleistung: 8 – 12 kg
- Menge pro Gefrierzyklus: 1.5 – 2.5 kg
- Anschluss: 230 V / 12 A
- Abmessungen: (B×T×H) 360×550×740 mm
- Gewicht: 90 kg

**Art. 094139**

**› CHF 8'000.00**

**Top!**



**CARPIGIANI**

# Mit den richtigen Gerätschaften geht



## 1 Spitzsieb schwere Ausführung

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

Art. 098204

Ø 200 mm / Höhe: 200 mm

statt CHF 65.00  
**› CHF 55.20**

Art. 098205

Ø 240 mm / Höhe: 250 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
- Ø 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

Ø 200 mm / Höhe: 150 mm

statt CHF 96.00  
**› CHF 81.60**

Art. 098208

Ø 240 mm / Höhe: 190 mm

statt CHF 98.00  
**› CHF 83.30**



## 4 Einfülltrichter

- Aus Edelstahl 18/10
- Ø 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**

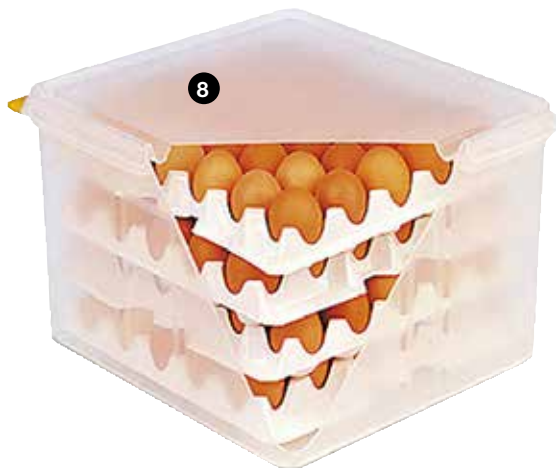
## 5 Pinzettenzange

- 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



## 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  
Ø innen: 480 mm  
Höhe: 210 mm

statt CHF 298.00  
➤ **CHF 253.00**

### Art. 098242

Inhalt: 56 Liter  
Ø 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  
Ø 270 mm /  
Höhe: 360 mm

statt CHF 240.00  
➤ **CHF 204.00**

### Art. 098548

Inhalt: 30 Liter  
Ø 300 mm /  
Höhe: 460 mm

statt CHF 310.00  
➤ **CHF 263.00**

### Art. 098549

Inhalt: 50 Liter  
Ø 350 mm /  
Höhe: 550 mm

statt CHF 390.00  
➤ **CHF 331.00**

### Art. 098550

Inhalt: 75 Liter  
Ø 400 mm /  
Höhe: 600 mm

statt CHF 490.00  
➤ **CHF 416.00**

## 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**

jetzt 15% Rabatt

# Profi-Cutter für jeden Einsatzzweck

jetzt 15% Rabatt



## 1 Tischcutter

- Zum grob und fein Hacken, Emulgieren, Verrühren und Zerkleinern
- Deckel konzipiert für das hinzufügen von Flüssigkeiten / Zutaten während der Verarbeitung
- Inkl. glattes Messer aus Edelstahl

### Tischcutter R2

Inhalt: 2.9 L  
Drehzahl: 1'500 U/Min.  
Anschluss: 230 V / 0.55 kW  
Abmessungen: (B x T x H)  
200 x 280 x 350 mm  
**Art. 096223**

statt CHF 1'240.00  
➤ **CHF 1'050.00**

### Tischcutter R4 VV

Inhalt: 4 L  
Drehzahl: 300 – 3'000 U/Min.  
Anschluss: 230 V / 1 kW  
Abmessungen: (B x T x H)  
226 x 304 x 460 mm  
**Art. 094601**

statt CHF 2'460.00  
➤ **CHF 2'090.00**

### Tischcutter R5 VV

Inhalt: 5.5 L  
Drehzahl: 300–3'000 U/Min.  
Anschluss: 230 V / 1.3 kW  
Abmessungen: (B x T x H)  
226 x 304 x 460 mm  
**Art. 094608**

statt CHF 3'210.00  
➤ **CHF 2'725.00**



jetzt 20% Rabatt

## 2 Vertikal-Cutter

- Für die Verarbeitung sowohl kleiner als auch grosser Mengen
- Mit dem Cutter kann Fleisch oder Gemüse in kürzester Zeit zu Füllungen und Cremes verarbeitet werden
- Kippbarer Cutter in Edelstahl
- Auf 3 Beinen
- Zwei Geschwindigkeiten
- Timer 0–15 Min.
- Elektromechanische Sicherheitsabschaltung und Motorbremse
- Deckel aus Polycarbonat mit Abstreifer
- Lieferung mit abnehmbarer Schüssel und drei glatten Messern

### Vertikal-Cutter R23

Inhalt: 23 L  
Drehzahl: 1'500/3'000 U/Min.  
Anschluss: 400 V / 4.5 kW  
Abmessungen: (B x T x H)  
700 x 600 x 1250 mm  
**Art. 094620**

statt CHF 11'900.00  
➤ **CHF 9'500.00**

### Vertikal-Cutter R45

Inhalt: 45 L  
Drehzahl: 1'500/3'000 U/Min.  
Anschluss: 400 V / 9 kW  
Abmessungen: (B x T x H)  
760 x 600 x 1400 mm  
**Art. 094622**

statt CHF 18'200.00  
➤ **CHF 14'550.00**

### Vertikal-Cutter R30

Inhalt: 30 L  
Drehzahl: 1'500/3'000 U/Min.  
Anschluss: 400 V / 5.4 kW  
Abmessungen: (B x T x H)  
720 x 600 x 1250 mm  
**Art. 094621**

statt CHF 13'700.00  
➤ **CHF 10'950.00**

### Vertikal-Cutter R60

Inhalt: 60 L  
Drehzahl: 1'500/3'000 U/Min.  
Anschluss: 400 V / 11 kW  
Abmessungen: (B x T x H)  
810 x 600 x 1400 mm  
**Art. 094623**

statt CHF 29'800.00  
➤ **CHF 23'800.00**

Auch als Vertikal-Blixer erhältlich

# Blixer - Sehr feine Pürrierung bis Verflüssigung des Inhalts

Die Blixer / Cutter mit integriertem Gummispachtel um den Schlüsselrand abzustreifen. Dadurch ist eine sehr feine Pürrierung bis Verflüssigung des Inhalts möglich ohne das Gerät während des Betriebs zu Öffnen. Der Einsatzbereich reicht von kreativen Gerichten in Gourmetrestaurants (Espumas) über Laboranwendungen bis zur Zubereitung von „Flüssigmahlzeiten“ in Heimen und Spitälern.



*jetzt 15% Rabatt*

## Blixer 6 V.V.

Inhalt: 7 L  
Drehzahl: 300 – 3'000 U/Min.  
Anschluss: 230 V / 1.5 kW  
Abmessungen: (B×T×H)  
270×370×535 mm  
**Art. 094610**

statt CHF 3'950.00  
**› CHF 3'355.00**



## Blixer 4

Inhalt: 4.5 L  
Drehzahl: 3'000 U/Min.  
Anschluss: 230 V / 0.9 kW  
Abmessungen: (B×T×H)  
226×304×460 mm  
**Art. 094607**

statt CHF 2'020.00  
**› CHF 1'715.00**

## Blixer 4 V.V.

Inhalt: 4.5 L  
Drehzahl: 300 – 3'000 U/Min.  
Anschluss: 230 V / 1.1 kW  
Abmessungen: (B×T×H)  
226×304×480 mm  
**Art. 094603**

statt CHF 2'590.00  
**› CHF 2'200.00**

# Pürierte- und passierte Rezepte in Form gebracht

Erleben Sie unsere anwenderfreundlichen Smoothfood-Silikonformen. Smoothfood-Formen sind die Lösung zur Verbesserung der Lebensqualität beim Essen für Menschen mit Kau- und Schluckstörungen. Jede Form mit passendem Silikon-Deckel zur Vermeidung von Gefrierbrand und Hautbildung

- Aus 100% lebensmittelechtem
- Silikon mit einer speziellen
- Anti-Haft Beschichtung
- Für Spülmaschinen geeignet
- Abmessungen: (B×T×H)  
290×250×25 mm
- Hitzebeständig bis 230 °C
- Gefrierbeständig bis -40 °C
- Leicht stapelbar

### 1 Brokkoli

6-teilig  
**Art. 092550**

### 2 Babykarotten

6-teilig  
**Art. 092551**

### 3 Grüne Erbsen

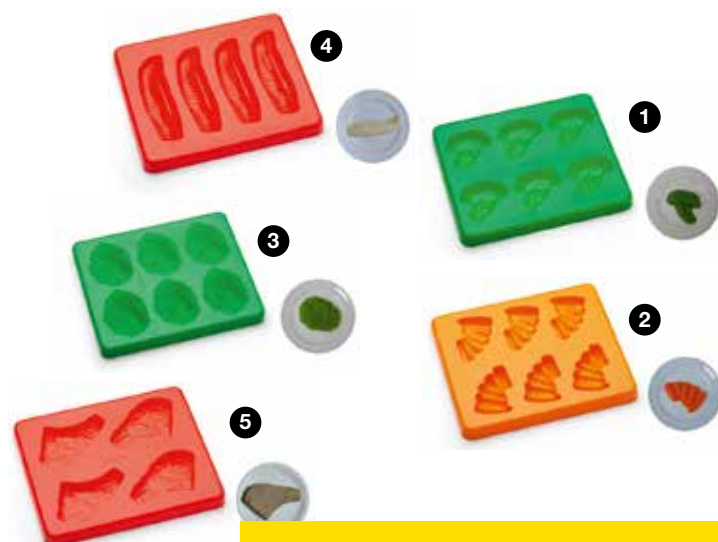
6-teilig  
**Art. 092553**

### 4 Fischfilet

4-teilig  
**Art. 092555**

### 5 Kotelett

4-teilig  
**Art. 092556**



**› CHF 39.50**

*Weitere Formen im E-Shop erhältlich*

# Neue, trendige Schokoladenformen und Ideen



**Neu**

Abmessungen Formen:  
275 x 175 mm  
3-teilig, Inhalt pro Tafel ca. 100 g

statt CHF 25.00  
**› CHF 20.00**

**Einführungspreise**  
Jetzt 20% Rabatt

**Tafelschokolade „Crush“**  
Abmessungen: 155 x 77 x 10 mm  
Art. 019240



**Tafelschokolade „Fragment“**  
Abmessungen: 155 x 77 x 10 mm  
Art. 019217



**Tafelschokolade „Edelweiss“**  
Abmessungen: 155 x 77 x 10 mm  
Art. 019218



**Tafelschokolade „Pavé“**  
Abmessungen: 155 x 78 x 10 mm  
Art. 019219



**Tafelschokolade „Sparkling“**  
Abmessungen: 155 x 77 x 12 mm  
Art. 019239



**Tafelschokolade „Ola“**  
Abmessungen: 155 x 77 x 10 mm  
Art. 019241



**Tafelschokolade „Lovely“**  
Abmessungen: 155 x 76 x 10 mm  
Art. 019242

# Machen Sie Ihre Kälteanlage bereit für die Zukunft!



Unsere Erde erwärmt sich. Verschiedene staatenübergreifende Massnahmen soll den Treibhauseffekt verringern und dadurch die Erderwärmung stoppen. Teile der neuesten Aktivitäten betreffen auch den zukünftigen Einsatz von HFKW-haltige Kältemittel in Kühl-, Tiefkühlanlagen, Ladenkühlungen und Klimaanlage. Diese werden zum Teil noch mit für die Ozonschicht schädlichen Kältemittel betrieben und verursachen dadurch Treibhausgas-Emissionen. Eine neue Auflage des Bundesamts für Umwelt soll dem entgegenwirken: Einige gängige Kältemittel und Kälteanlagen sind zukünftig verboten. Die neueste Regelung gilt seit 1. Januar 2020. Es gibt jedoch ein paar Möglichkeiten, wie sie ihre bestehende Anlage zukunftsfit machen.

## Neue Auflagen für Kälteanlagen und Kältemittel

Gemäss der Chemikalien-Reduktionsverordnung dürfen neue Anlagen, die mit einem Kältemittel dessen GWP (Global Warming Potential) von mehr als 2500 betrieben werden, nicht mehr gebaut werden. Die Nachfüllung von Kältemitteln mit GWP über 2500 (z.B R 507) ist jedoch bis Anfang 2030 unter bestimmten Voraussetzungen möglich. Ab 2030 gilt ein vollkommene Nachfüllverbot der in der Chemikalien Reduktionsverordnung definierten Kältemittel.

## Übergangsfrist beginnt

Somit ältere Kälteanlage, die mit einem Kältemittel  $GWP \geq 2500$  oder Füllmenge der Anlage  $\geq 40$  Tonnen  $CO_2$  Äquivalent (entspricht 10 kg R507) weiter betrieben werden. Sollte es allerdings zu einer Leckage oder Störung der Anlage mit Kältemittelverlust kommen dürfen Anlagen  $\geq 40$  Tonnen  $CO_2$  Äquivalent und  $GWP$  des Kältemittels  $\geq 2500$  nur mit recyceltem Kältemittel bei Service oder Wartungsarbeiten nachgefüllt werden. Voraussetzung dafür: Eine jährliche Dichtheitsprüfung muss die Dichtheit des Systems bestätigen. Durch diese Massnahme soll die Emission von Treibhausgasen um mehr als die Hälfte reduziert und der Ausstoss an teilfluorierenden Kohlenwasserstoffen gesenkt werden.

## Umstellungsfrist endet mit 01. Januar 2030

Die neue Verordnung für HFKW-Anlagen betrifft Industrie, Gewerbe und Klimakälte gleichermassen. Dass der Wechsel kommt, das steht schon heute fest. Die Frist zur Umstellung beziehungsweise Erneuerung der Anlagen endet mit Anfang 2030. Zu diesem Zeitpunkt ist dann auch ein nachfüllen verboten.

Wer eine Kälteanlage in Betrieb hat, der kann seine bestehende Anlage schon jetzt umstellen und sie so bereit für die Zukunft machen: Bei einer Adaption der Anlage kann das Kältemittel beispielsweise von R507 auf R449A umgestellt werden. Doch auch ein Wechsel auf ein neues zukunfts-

higes Modell, mit dem natürlichen Kältemittel  $CO_2$ , kann sich lohnen: In der Regel rechnet man bei einer Kälteanlage mit einer Lebensdauer von etwa 15 bis 20 Jahren. Je nach Nutzungsdauer und Zustand der Anlage kann ein Wechsel auf ein neues zugelassenes Gerät jedoch auch schon früher sinnvoll sein, da diese auch energieeffizienter arbeiten.

## Attraktive Fördermöglichkeiten

Die Stiftung für Klimaschutz und  $CO_2$ -Kompensation (Klik) unterstützt die klimafreundliche Umrüstung bestehender Anlagen auf zukünftig zugelassene Kältemittel. Auch die Investition in zukunftsweisende Neuanlagen wird entsprechend gefördert. Wichtig ist, dass alle Anträge vor dem Ausführungsentscheid eingereicht werden. Nur so kann über den Zuschuss entschieden werden. Klik unterstützt die Umrüstung auch dann, wenn die bestehende Kälteanlage noch nutzbar wäre und Sie sich als Betreiber dennoch für einen Austausch der Anlage entscheiden. Allerdings muss die neue Kälteanlage dann auch energieeffizienter sein. Ihr Pitec- oder Kolb-Kälte Berater informiert Sie gerne über die bestehenden Ummstellungsmöglichkeiten und Förderungen. Nutzen Sie die Zehnjahresfrist, um schon jetzt die für Sie passenden Lösung zu finden!



# 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



# Planetenrührwerk Varimixer: Profigeräte für Ihre Produktion

Die Profigeräte in Edelstahl mit robusten und leistungsstarken Motoren für lange Lebensdauer. Stufenlos regulierbare Geschwindigkeiten mit Zeitfunktion. Geringer Platzbedarf und mit diversem Zubehör ausbaubar.

jetzt 15% Rabatt



## Planetenrührwerk Varimixer AR 30 VL-1 Edelstahl

- Kapazität: 30 Liter
- Geschwindigkeit: variabel  
57 – 311 U/min
- Abmessungen: (B x T x H)  
570 x 912 x 1210 mm
- Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1.0 kW
- Gewicht: 170 kg

Art. 414518

statt CHF 10'200.00  
**CHF 9'180.00**

## Planetenrührwerk Varimixer ERGO 60 Edelstahl

- Kapazität: 60 Liter
- Geschwindigkeit: variabel  
53 – 288 U/min
- Abmessungen: (B x T x H)  
757 x 1032 x 1830 mm
- Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3.0 kW
- Gewicht: 330 kg

Art. 414509

statt CHF 25'730.00  
**CHF 23'160.00**

## Planetenrührwerk Varimixer ERGO 100 Edelstahl

- Kapazität: 100 Liter
- Geschwindigkeit: variabel  
47 – 257 U/min
- Abmessungen: (B x T x H)  
762 x 1206 x 2029 mm
- Anschluss: 400 V / 50 Hz / 4.0 kW
- Gewicht: 428 kg

Art. 414511

statt CHF 35'740.00  
**CHF 32'160.00**

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

# SNR-Geräteprüfung direkt vor Ort

Nach einer elektrischen Reparatur / Wartung bei Maschinen muss eine Geräteprüfung gemäss SNR 462638 durchgeführt werden. Die SNR 462638 beschreibt Prüfungen, um nachzuweisen, dass von elektrischen Geräten bei bestimmungsgemässen Gebrauch keine elektrische Gefahr für den Benutzer oder die Umgebung ausgeht.

Die reparierten Geräte mit Eurostecker bis 32A & T-Stecker müssen nicht extra in eine Werkstatt gebracht werden, sondern der Techniker kann direkt vor Ort die Prüfung vornehmen.

Seit dem 01. Januar 2019 sind alle Pitec Servicetechniker mit den nötigen Instrumenten ausgerüstet um diese Prüfung durchzuführen.

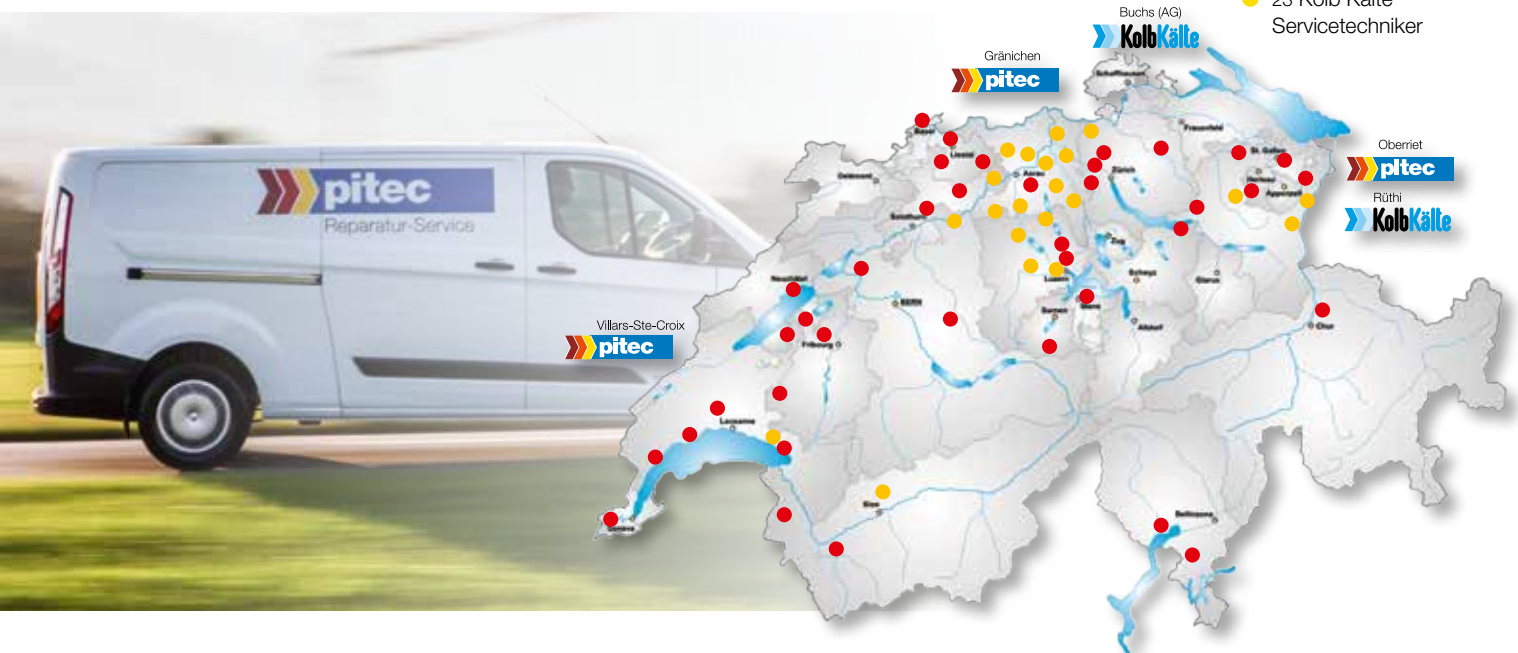
Ab Februar 2020 werden auch fest angeschlossene Maschinen durch Pitec geprüft.

Jeder unserer Servicetechniker durchläuft einen Kurs bei der Electrosuisse, interne Schulungen finden zusätzlich regelmässig statt.



## Wo immer Sie sind, wir sind schnell bei Ihnen

- 39 Pitec Servicetechniker
- 23 Kolb Kälte Servicetechniker



# Grand Casino Luzern: Snackvielfalt an der Casino Bar



Mario Schmid,  
Küchenchef Bankette/Seecafe

Im Grand Casino Luzern dreht sich alles – wie sollte es anders sein – um Poker, Roulette und Black Jack. Doch auch kulinarisch hat das Casino einiges zu bieten: Neben dem mediterranen Restaurant Olivo lädt das Seecafé direkt an der Uferpromenade zum Verweilen ein. Wer im Spielbereich Gelüste verspürt, der kann an der Bar aus einem vielfältigen Snack-

angebot wählen. Möglich macht dies der Highspeed-Ofen Atollspeed. Seit Mitte 2018 ist er im Barbereich täglich von 11 Uhr am Vormittag bis etwa 4 Uhr in der Früh im Dauereinsatz.

Mario Schmid, Küchenchef Bankette/Seecafe, ist für das umfangreiche Menüprogramm an der Bar verantwortlich. Die internationalen Gäste können zwischen Hamburgern, Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Hot Chicken, diversen Sandwiches oder auch Penne Arrabiata wählen. Alle Gerichte werden mit nur einem Highspeed-Ofen zubereitet, genau genommen mit dem Modell AS300H. In wenigen Sekunden sind die Menüs perfekt gebräunt und knusprig: Die Back-, Brat- und Garzeiten sind um das bis zu 20-fache geringer als bei Vergleichsmodellen. Möglich ist dies, weil der Hybridofen die Impingement- und die Mikrowellentechnologie in einem Gerät vereint.

„Wir haben den Atollspeed in einem anderen Unternehmen gesehen und uns war klar, dass wir diesen auch für unsere Casino Bar benötigen“, erzählt uns Herr Schmid in einem Gespräch. „Es arbeiten immer etwa zwei bis drei Mitarbeiter an der Bar. Einen extra Koch haben wir hier nicht beschäftigt. Daher muss sich jeder Barmitarbeiter um Drinks und auch um die Snacks kümmern. Eine einfache Handhabung



der Geräte ist für unsere Zwecke somit unumgänglich. Mit dem Highspeed-Ofen Atollspeed kommen alle Mitarbeiter sehr gut zurecht.“

Auch die Geschwindigkeit, in der die Snacks zubereitet werden können und ihre Geschmacks-Qualität haben den Küchenchef überzeugt: „In allen Bereichen des Casinos halten wir ein hohes gastronomisches Niveau, auch wenn die Bar ein anderes Angebot bietet, als das Restaurant oder auch das Seecafé. Mit dem Atollspeed können wir diesem Anspruch auch bei den engen Platzverhältnissen, wie man sie typischerweise in einer Bar findet, erfüllen.“ Dennoch bietet die Backfläche mit einer Grösse von 317 x 1311 Millimetern genug Platz, um die Gerichte gleichmässig und genussfertig zu erhitzen.

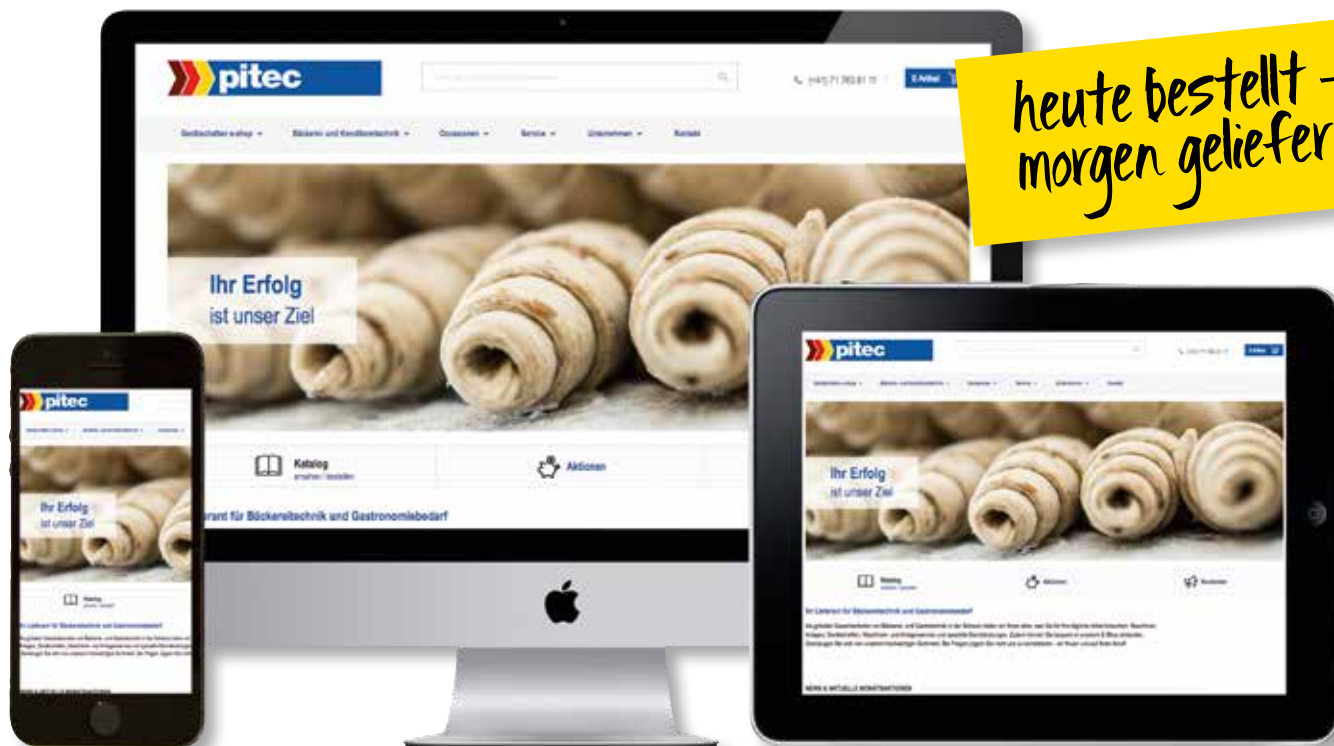
Der Einsatz des Atollspeed Highspeed-Ofen im Grand Casino Luzern zeigt, wie bei wenig Platzangebot mit vergleichsweise geringem Aufwand ein breites kulinarisches Angebot geschaffen werden kann. Voreingestellte Backprogramme ermöglichen es zudem, häufig bestellte Gerichte noch schneller für die Gäste zuzubereiten.

## Atollspeed - Heisse und knusprige Snacks in Sekunden



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 30. April 2020.  
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)

