

pitec aktuell

September-Oktober | 2020

Neu



Die Food-Revolution für Geniesser: SiSiSi

Superfrische Menüs in Restaurant-Qualität in nur 30 Sekunden – das verspricht der SiSiSi Qeamer mit der Quick-Steam-Technologie die auf reinem Wasserdampf beruht. Ideal für Handelsgastronomie, KMU, Catering, Bäckereien, Tankstellen und natürlich für unterwegs. SiSiSi von my Gusto ist das erste superfresh Convenience System für Genussmenschen.



 pitec

Auf in den Herbst



Liebe Kundin,
lieber Kunde,

der Begriff
„to go“ hat
sich seit Ende
der 1990-er
Jahre immer
mehr etabliert.

Ursprünglich aus der Werbebranche stammend, trugen Ketten wie Starbucks zu dessen Verbreitung bei. Seit den Anfängen des Fast Food hat sich viel getan. Gänzlich neu auf dem Markt sind die SiSiSi-Geräte des Schweizer Herstellers myGusto: Per Knopfdruck bereiten sie in nur 30 Sekunden frische heiße Gerichte zu. Für Bäckereien, Konditoreien oder auch Kioske eröffnet myGusto ein interessantes Zusatzgeschäft.

Mit dem Highspeed-Ofen Atollspeed und den SiSiSi-Geräte bereiten Sie Ihren Kunden in kürzester Zeit warme Speisen zu. Die neuartige Technologie der Flexserve-Vitrinen hält diese auf der passenden Temperatur – ohne sie dabei weiter zu garen. So können Sie speziell in Stoßzeiten Kunden-spitzen abfedern. Effizienz spielt auch bei der Reinigung von Blechen, Kunststoffbehältern oder Ähnlichem eine wesentliche Rolle. Die hochleistungsfähige Industriespülmaschine Multiwasher reinigt und desinfiziert das Spülgut. So erfüllt die Maschine auch anspruchsvolle hygienische Anforderungen, wie sie speziell in größeren Betrieben bestehen.

Die vergangenen Wochen und Monate haben uns alle gefordert und vor neue Herausforderungen gestellt. Viele Betriebe haben ihre Prozesse und Standards neu überdacht und können nun gestärkt in die Zukunft blicken. Gerade jetzt möchten wir Ihnen einige Ideen geben, wie Sie Ihr Geschäft zukunftsfähig gestalten. Kontaktieren Sie uns gerne unverbindlich dazu.

Ihr Gerhard Gau



Superschnelle Menüs in nur 30 Sekunden!

SiSiSi Qeamer

Convenience System mit reinem Wasserdampf für Frische-Menüs auf Knopfdruck. Zubereitung der Menüs in unter 30 Sekunden, leichte Handhabung. Geliefert mit 2 Mischköpfen, 2 Stopfen für die Reinigung und 1 Filter. Optional erhältliches Zubehör: Untersteller mit Tank, Kühlschrank für die Menüs, Chromstahltisch.

Vorteile:

- Superfrisches heißes Essen auf Knopfdruck
- Kinderleichte Handhabung
- Nur beste Zutaten sowie Bio-Fleisch
- Zubereitung in unter 30 Sekunden
- Reproduzierbare Restaurant-Qualität
- Mit reinem Wasserdampf
- Geringe Unterhaltskosten
- Einfach kalkulierbar
- Kaum Foodwaste
- Ständig betriebsbereit 24/7

Ihre Chance

Hervorragend für jedes
Geschäftsfeld geeignet:
Erweitern Sie Ihren Service
und Ihr Angebot mit SiSiSi.
Supereinfach, superfresh.





sisisi QEAMER

Technische Daten

- Volumen Wassertank: 5 Liter
- Pumpendruck: statisch max. 5 bar
- Umgebungstemperatur: 10-35 °C
- Kabellänge: ca. 2 Meter
- Abmessungen: (B x T x H)
550 x 520 x 675 mm
- Leistung: 5.7 kW
- Anschluss: 400 V / 50 Hz
- Steckertyp: CEE 16
- Gewicht: ca. 32.4 kg

Art. 094850

› CHF 4'950.00

Untersteller zu Qeamer

- inkl. Schublade und Ausschnitt für den Wasserablauf
- Abmessungen Ausschnitt:
(B x T) 70 x 90 mm
- Abmessungen:
(B x T x H) 523 x 520 x 75 mm

Art. 094851

› CHF 260.00



Heisses Essen
auf Knopfdruck



Kinderleichte
Handhabung



Nur **beste Zutaten**
und Bio-Fleisch



Zubereitung in unter
30 Sekunden



Reproduzierbare
Restaurant-Qualität

sisisi BOWL

Zur Auswahl stehen 14 superfrische Menüs: Von der Penne all'arrabbiata über Suppen und Curry bis hin zu Bami Goreng oder Geschnetzeltem in verschiedenen Varianten – bei dieser Auswahl bleiben keine Wünsche offen. Alle Menüs sind garantiert Clean Label, mit hochwertigen Zutaten zubereitet und intelligent verpackt.



Immer genügend heissen Kaffee und andere Warmgetränke

jetzt 15 % Rabatt

ANIMO



1 Tetrapackerheizer Typ MPW 3

- Erhitzer für 3 Tetrapackungen à 1 L
- Geeignet für Pastmilch, Suppen oder Saucen in Tetrapackung
- Geliefert mit Tetrapack-Halterung
- Abmessungen: (B x T x H)
270 x 150 x 240 mm
- Anschluss: 230 V / 1.1 kW

Art. 096679

statt CHF 720.00
➤ **CHF 610.00**

2 Tetrapackerheizer Typ MPW 6

- Erhitzer für 6 Tetrapackungen à 1 L
- Geeignet für Pastmilch, Suppen oder Saucen in Tetrapackung
- Geliefert mit Tetrapack-Halterung
- Abmessungen: (B x T x H)
315 x 150 x 240 mm
- Anschluss: 230 V / 2.2 kW

Art. 096683

statt CHF 1'250.00
➤ **CHF 1'060.00**

Beheizbarer Getränkespender

- Hält durch besondere Isolierung Getränke stundenlang warm und frisch
- Mit Zwischendeckel, der vor dem Überschwappen schützt

3 CE-6

Inhalt: 6 L
Mit Tragebügel
Abmessungen: (Ø x H) 237 x 405 mm
Anschluss: 230 V / 165 W
Art. 096569

statt CHF 650.00
➤ **CHF 550.00**

4 CE-10

Inhalt: 10 L
Mit zwei Handgriffen
Abmessungen: (Ø x H) 252 x 489 mm
Anschluss: 230 V / 165 W
Art. 096571

statt CHF 760.00
➤ **CHF 645.00**

4 CE-20

Inhalt: 20 L
Mit zwei Handgriffen
Abmessungen: (Ø x H) 307 x 576 mm
Anschluss: 230 V / 385 W
Art. 096574

statt CHF 890.00
➤ **CHF 755.00**





5 Filterkaffeemaschine Animo M 100

- Inkl. 2 Glaskaraffen à 1.8 L
- Zwei selbstregulierende Heizplatten
- Ohne Wasseranschluss
- Stundenleistung: 144 Tassen (18 L)
- Abmessungen: (B x T x H)
205 x 380 x 625/640*
(*ohne/mit Glaskanne auf
Heizplatte)
- Anschluss: 230 V / 2.25 kW
- Lieferzeit: 2 - 3 Wochen

Art. 097764

schwarz

Art. 097764.10

blau

statt CHF 640.00
› CHF 544.00



6 Isolierpumpkrug Animo

- Doppelwandig Innen und Aus-
senbehälter aus bruchsicherem
Edelstahl (kein Glas)
- Edelstahl Matt
- Innenbehälter Edelstahl: 2.1 L
- Abmessungen: (Ø x H)
155 x 325 mm /
Deckel offen 480 mm

Art. 098372

statt CHF 125.00
› CHF 106.00

7 Glaskanne Animo

- Inhalt: 1.8 L
- Hitzebeständiges Glas
- Deckel aus Kunststoff
- Abmessungen: (Ø x H)
160 x 155 mm

Art. 098431

statt CHF 25.00
› CHF 21.00

Grossbrühanlagen Combi-Line

Die Modelle der Combi-Line bieten eine Vielzahl an Möglichkeiten, um innerhalb kürzester Zeit grosse Mengen Kaffee und Tee zu brühen. Von mindestens 8 (1 Liter) bis 1280 Tassen (160 Liter) und mehr pro Stunde. Die Combi-Line besteht aus einem oder zwei Durchlauferhitzern in Kombination mit einem oder zwei Getränkebehältern (beheizt oder isoliert). Diese können auf ein Buffet, einen Arbeitstisch oder Servierwagen gestellt werden. Mit der für Sie geeigneten Kombination brühen Sie die benötigte Menge frischen Kaffee oder Tee.

Interessierst?

Gerne finden wir mit Ihnen die
passende Maschine für Ihren Betrieb.



jetzt 15 % Rabatt

Spätzli im Handumdrehen mit praktischen Helfern

Spätzlimaschine manuell

- Handgerät mit Klemmhalterung zum Befestigen an einem Kochtopf
- Inklusive Flügel und gewölbtem Einsatz für Spätzli
- Ausführung in Edelstahl, rostfrei
- Einfach und schnell zu reinigen
- Abmessungen: (B×T×H)
460×160×280 mm
- Trichterinhalt: 3 Liter

Art. 098859

statt CHF 1'950.00

➤ **CHF 1'655.00**



jetzt 15 % Rabatt



1 Spätzlisieb Noser

- Edelstahl, Ø 320 mm
- Länge mit Stiel: 515 mm

Art. 098689

statt CHF 215.00

➤ **CHF 182.00**

2 Spätzlisieb GN 1/1

- Edelstahl, mit Rahmen zur Auflage auf Kippkessel, Tiefe 65 mm
- mit Rahmen: 740×325×65 mm

Art. 098692

statt CHF 390.00

➤ **CHF 339.00**



Elektrische Spätzli-
maschine auf Anfrage

Schwer, robust, langlebig und perfekte Koch- & Brateigenschaften



1 Stielkasserole Noser Hotel

Art. 095275	Ø 160 mm, Höhe: 85 mm, Inhalt: 1 L	statt CHF 138.00	➤ CHF 117.00
Art. 095276	Ø 180 mm, Höhe: 85 mm, Inhalt: 1.5 L	statt CHF 168.00	➤ CHF 142.00
Art. 095277	Ø 200 mm, Höhe: 85 mm, Inhalt: 2.25 L	statt CHF 194.00	➤ CHF 164.00
Art. 095278	Ø 240 mm, Höhe: 100 mm, Inhalt: 4 L	statt CHF 268.00	➤ CHF 227.00

Art. 095283	Ø 160 mm, Höhe: 110 mm, Inhalt: 2 L	statt CHF 142.00	➤ CHF 120.00
Art. 095284	Ø 180 mm, Höhe: 125 mm, Inhalt: 3 L	statt CHF 172.00	➤ CHF 146.00
Art. 095285	Ø 200 mm, Höhe: 135 mm, Inhalt: 4 L	statt CHF 202.00	➤ CHF 171.00
Art. 095286	Ø 220 mm, Höhe: 145 mm, Inhalt: 5 L	statt CHF 238.00	➤ CHF 202.00
Art. 095287	Ø 240 mm, Höhe: 155 mm, Inhalt: 6 L	statt CHF 275.00	➤ CHF 233.00

2 Kasserole Noser Hotel

Art. 095295	Ø 280 mm, Höhe: 110 mm, Inhalt: 6.25 L	statt CHF 330.00	➤ CHF 280.00
Art. 095296	Ø 320 mm, Höhe: 130 mm, Inhalt: 9.5 L	statt CHF 415.00	➤ CHF 352.00
Art. 095297	Ø 360 mm, Höhe: 140 mm, Inhalt: 13.5 L	statt CHF 585.00	➤ CHF 497.00
Art. 095298	Ø 400 mm, Höhe: 160 mm, Inhalt: 18.5 L	statt CHF 680.00	➤ CHF 578.00

3 Fleischtopf 3/4 hoch Noser Hotel

Art. 095305	Ø 280 mm, Höhe: 180 mm, Inhalt: 11 L	statt CHF 360.00	➤ CHF 306.00
Art. 095306	Ø 320 mm, Höhe: 200 mm, Inhalt: 15 L	statt CHF 485.00	➤ CHF 412.00
Art. 095307	Ø 360 mm, Höhe: 220 mm, Inhalt: 21 L	statt CHF 660.00	➤ CHF 561.00
Art. 095308	Ø 400 mm, Höhe: 250 mm, Inhalt: 29.5 L	statt CHF 760.00	➤ CHF 646.00

4 Bouillonkessel hoch Noser Hotel

Art. 095315	Ø 300 mm, Höhe: 310 mm, Inhalt: 20 L	statt CHF 480.00	➤ CHF 408.00
Art. 095316	Ø 320 mm, Höhe: 330 mm, Inhalt: 25 L	statt CHF 550.00	➤ CHF 467.00
Art. 095317	Ø 360 mm, Höhe: 370 mm, Inhalt: 35 L	statt CHF 760.00	➤ CHF 646.00
Art. 095318	Ø 400 mm, Höhe: 410 mm, Inhalt: 48 L	statt CHF 840.00	➤ CHF 714.00



NOSER-INOX

 Schweizer Produkt. Product suisse. A Swiss product.

jetzt 15 % Rabatt

Für die süsse Versuchung

Fettbackgerät WP Riehle Fettboy

Das mobile Fettbackgerät Fettboy Digital in Tischausführung eignet sich hervorragend für kleinere Stückzahlen oder den Einsatz auf Märkten.



Vorteile:

- Zusatzgerät für kleinere Stückzahlen
- Ideal zum Schaubacken
- Digitale Heizsteuerung und Soll-/Ist-Temperaturanzeige
- Inkl. 2 flacher Backkörbe und abnehmbarem Deckel
- Mobil durch die Ausführung als Tischgerät bzw. als Standgerät mit optionalem fahrbarem Untergestell

Technische Daten

- Abmessungen: (B x T x H)
750 x 1250 x 250 mm
(1080mm mit Untergestell)
- Füllmenge: ca. 17 Liter
- Anschluss:
400 V / 5,0 kW / 7,3 A
- Gewicht: ca. 35 kg

Art. 443265

ab CHF 3'370.00
(exkl. Untergestell)

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

Fettbackautomat WP Riehle L2000

Mit seinen vielen Variationsmöglichkeiten bietet der Fettbackautomat L2000 eine Vielzahl an Individualisierungsmöglichkeiten. Je nach gewünschter Produktanzahl pro Stunde kann eine entsprechende Gerätebreite (36, 48, 60) gewählt werden. Zusätzlich kann der L2000 auch mit einem Gärraum ausgestattet werden. Diese Kombination wird idealerweise in der Hauptproduktion eingesetzt.



Ausstattung:

- Dicht schliessender WP Riele-Volumen-Deckel für grössere Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage
- Längere Fettlebensdauer durch getaktete Aufheizung
- Geringster Energieverbrauch und gleichbleibende Temperatur durch direkte Heizung im Öl
- Geringste Fettaufnahme durch gleichbleibende Temperatur
- Automatik-Modus schafft freie Arbeitszeit während des Backvorgangs
- Inkl. Gärraum mit integriertem Wassertank und Wagen mit 10 Kipptrögel
- Benutzerfreundliche Computersteuerung mit Backprogrammen (3 Programme mit 3 Wendungen, inkl. akustischem Signal)
- Ideal für die Produktion von Berliner, Donuts, Quarkbällchen, uvm.

Technische Daten

- Produktionsgrössen:
36 Stk. / 48 Stk. / 60 Stk.
- Abmessungen: (B x T x H)
990 x 1650 – 2450 mm
- Füllmenge: 34 L / 42 L / 49 L
- Anschluss:
400 V / 6 – 9 kW / 16 A
- Gewicht:
156 kg / 178 kg / 223 kg

Art. 443266.100

ab CHF 13'990.00



Das Unternehmen Speck ist nicht nur für seine Kaffeehäuser, sondern auch für typische Zuger Spezialitäten bekannt. Zudem stellten sie Anfang des Jahres auch den Weltrekord für die grösste Zuger Kirschtorte der Welt mit vier Meter Ø auf.

Kundenerwartungen übertreffen mit dem Atollspeed Highspeed-Ofen



Walter Speck, Mitinhaber Confiserie-Café Speck, setzt seit vielen Jahren auf den Atollspeed Highspeed Ofen.

Gleichmässige Produktqualität dank voreingestellter Programme

In Zug kennt man das Confiserie-Café Speck schon seit Jahrzehnten – schliesslich betreibt das Familienunternehmen das älteste Kaffeehaus der Stadt: Erbaut im Jahr 1945 ist es bis heute stilgerecht erhalten. Das Unternehmen Speck selbst gibt es seit 1895. Damals wie heute stehen Genuss und Qualität ganz oben auf der Prioritätenliste. Dafür greift das Team täglich auf die traditionellen Herstellungsmethoden zurück, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Heisse Snacks aus der Confiserie

Alle Produkte der Manufaktur stammen aus eigener Produktion. Hier dürfen auch die typischen Zuger Spezialitäten nicht fehlen, angefangen bei der Zuger Kirschtorte bis hin zum Kirschstängeli oder Speckli. Die zahllosen Produkte aus Eigenherstellung können Kunden in den sechs

Filialen des Familienbetriebs erwerben. Trotz der traditionellen Wurzeln und dem Fokus auf das klassische Handwerk ist Innovation bei Speck nicht weniger wichtig. Neben einem Food-Delivery gibt es beispielsweise auch einen Online-Shop. Zudem wurde das Gastrokonzept einiger Filialen überdacht und an die Bedürfnisse der heutigen Kunden angepasst. Ein neuer Bedienansatz mit dem Angebot heisser Snacks aus Confiserie, Bäckerei und Konditorei direkt an der Theke wurde umgesetzt. Dabei spielt der Highspeed-Ofen Atollspeed für den Mitinhaber Walter Speck eine zentrale Rolle. Den ersten Ofen nahm er bereits im Jahr 2014 in Betrieb.

Schnell einen Snack bereiten

Heute arbeiten fünf Öfen in vier Filialen – nahezu im Dauereinsatz. „Mit dem Highspeed-Ofen Atollspeed kann man sehr viel machen“, berichtet Walter Speck. „Wir können immer wieder experimentieren - auch wenn wir klassischerweise Quiche, Flammkuchen oder Burritos im Ofen erwärmen. Die vorinstallierten Programme ermöglichen es, dass jeder Mitarbeiter problemlos mit dem Gerät arbeiten kann.“ Während die Mitarbeiter die einfache Bedienung des Atollspeed schätzen, begeistert die Kunden insbesondere die Geschwindigkeit, in der sie ihre warmen Snacks erhalten – und das in einer gewohnt hohen und vor allem konstanten Qualität. „Der große Vorteil des Atollspeed ist, dass wir unseren Kunden schnell einen warmen Snack zubereiten können“, erzählt Walter Speck. „Die Snacks werden in der

Produktion vorbereitet und müssen dann vor Ort in der Filiale nur noch erwärmt werden.

Bessere Qualität auf Knopfdruck

Brauchte man dazu früher mehrere Arbeitsschritte, beispielsweise, weil man das Gebäckstück erst in der Mikrowelle erwärmen musste, um es im Anschluss zu überbacken, geht das heute in einem Schritt. Dadurch sind wir schnell und wir erhalten zeitgleich auch eine bessere Qualität – auf Knopfdruck: Nicht das Auge entscheidet, ob der Snack heiss und knusprig ist, sondern das jeweilige Atollspeed-Programm. So schaffen wir konstante Qualität.“ Der Highspeed-Ofen Atollspeed ermöglicht es dem Mitinhaber, das ohnehin sehr umfassende Sortiment von Speck um frisch zubereitete Snacks auszuweiten. Dabei bietet der Ofen selbst unzählige Möglichkeiten. Gerade in der Mittagspause, in der Zeit immer eine wesentliche Rolle spielt, schätzen es Kunden sehr, bei Speck einen hochwertigen warmen Snack zu erhalten: Frischer, schneller und mit dem guten Geschmack des Traditionsunternehmens.



Die fünf Atollspeed-Öfen in vier Filialen sind nahezu im Dauereinsatz.

Zartes Fleisch, knusprige Kruste und satter Geschmack

Der BeefCraft ist ein heisser Fleischgrill der Extraklasse, der bis zu 800 °C erreicht. Die extrem hohen Temperaturen an der Oberfläche des Grillguts sorgen für eine schnelle Karamellisierung. Dadurch entsteht aussen eine knusprige Kruste und innen bleibt das Fleisch zart und saftig. Perfekte Ergebnisse dank ausgereifter Technik und maximaler Power. Ob Englisch, Medium oder Well-Done.

Die Vorteile auf einen Blick

- Knusprige Kruste, zartes Fleisch und satter Geschmack
- Vielseitig einsetzbar: für alle Fleischstücke, Fisch, Krustentiere, Gemüse etc.
- Effizient und ergonomisch durch aufgesetzte Ruhezone für Fleisch, Fisch & co.
- Kapazität Grillrost: 7 – 8 Steaks / Entrecotes von 300 bis 350 g
- Höhenverstellbarer Grillrost 400 x 470 mm flexibel auf 6 Stufen einstellbar: 50 / 65 / 80 / 90 / 110 / 130 mm
- Beheizung zweistufig mit Thermostatregler
- Temperaturbereich: bis 800 °C



BeefCraft RER 510

- Ausstattung: 1x GN-Schale 1/1 Tiefe 20 mm, 1x GN-Rost, 1x BeefCraft Stones
- Abmessungen: (B x T x H) 565 x 510 x 515 mm
- Gewicht: 50 kg
- Anschluss: 400 V / 7 kW / 16 A

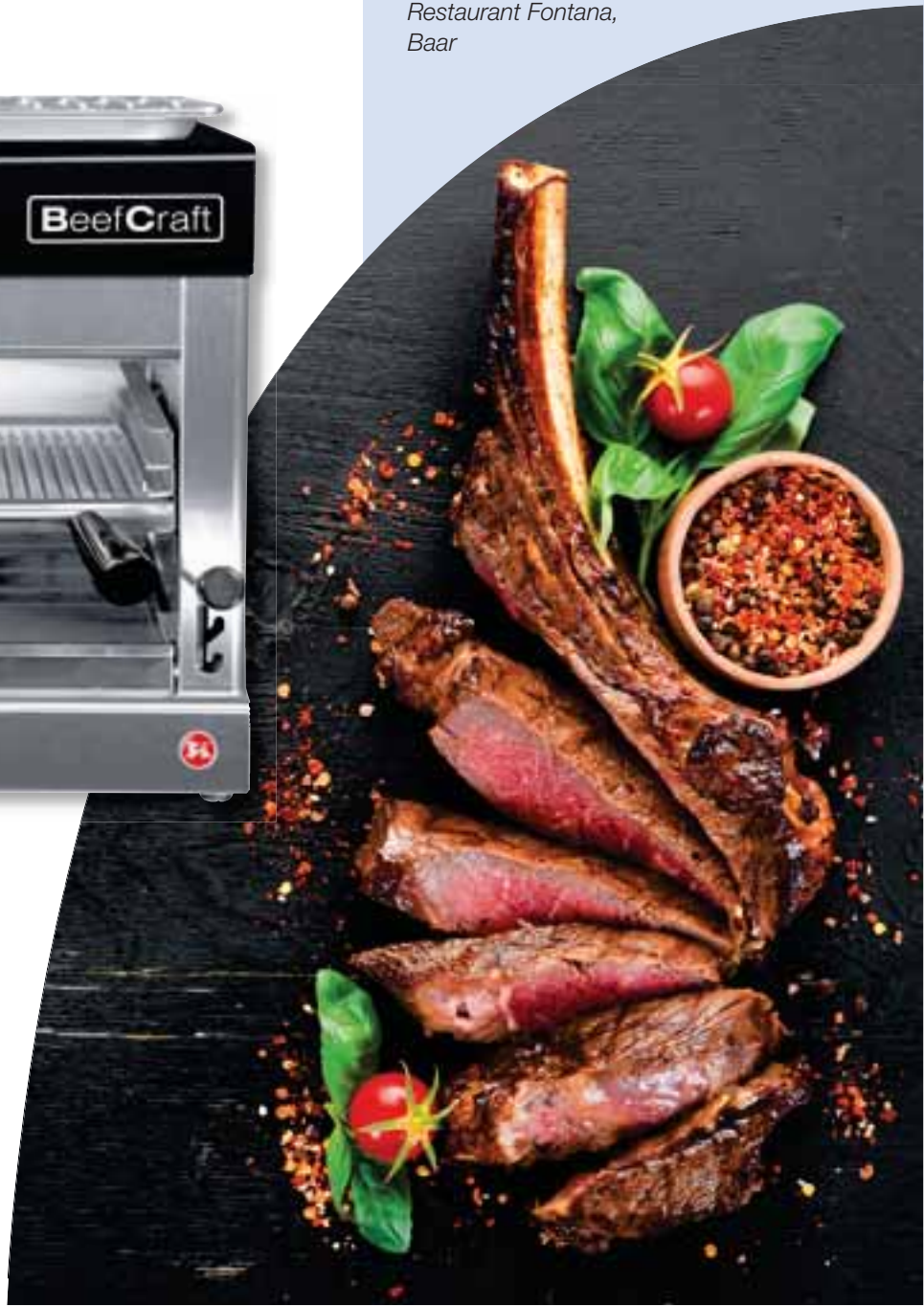
Art. 094057

statt CHF 10'450.00
CHF 8'880.00

Was meint der Profi?

„Der BeefCraft ist einfach cool – man kann mit ihm im Raum grillen, ganz ohne Gas und Kohle. Dabei sorgt er für ein optimales Ergebnis. Die perfekt-knusprige Kruste mit schönem Muster und ein auf den Punkt gebratenes Fleisch lassen keine Wünsche offen. Sehr schätze ich auch die einfache Handhabung und die simple Bedienung. Kurzum: Der BeefCraft ist einfach ein supergutes Gerät, das aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken ist.“

Alexander Hauk,
Restaurant Fontana,
Baar



Frucht- und Gemüsesäfte schnell und mühelos zubereitet



Automatic Entsafter

- Das ideale Gerät für Bäckereien, Gaststätten, Restaurants, Hotels und Grossküchen
- Automatisches Entsaften ohne Nachstopfen
- Saftauffänger mit Antitropf-Funktion
- Leicht und schnell zu reinigen
- Drehzahl: 3000 U/Min.
- geräuscharm, geeignet zur Saftproduktion vor dem Kunden

J 80 Ultra

- Stundenleistung Produktion: 120 Liter
- Gewicht: 11 kg
- Anschluss: 230 V / 0.7 kW
- Abmessungen (B×T×H):
235 × 535 × 502 mm

Art. 094624

statt CHF 1'540.00
CHF 1'299.00

J 100 Ultra

- Stundenleistung Produktion: 160 Liter
- Gewicht: 15,4 kg
- Anschluss: 230 V / 1 kW
- Abmessungen (B×T×H):
235 × 538 × 596 mm

Art. 094627

statt CHF 2'000.00
CHF 1'700.00

Entsaftet mühelos Obst & Gemüse
wie Äpfel, Birnen, Ananas, Kiwi,
Karotten, Sellerie, Rinden, etc.

jetzt 15 % Rabatt

Elektrische Orangenpresse Sunkist

- Unterteil hochglanzverchromt
 - Oberteil und Pressquirl aus Kunststoff
 - Höhe: 440 mm
 - Ø 210 mm
 - Anschluss: 230 V / 185 Watt
- Art. 096080

statt CHF 950.00
CHF 805.00



Immer frisch mit SAGI Kühltischen

Kühltisch I-Green, 2 Türen GN 1/1

- Arbeitsplatte aus CNS mit Aufkantung
- Elektronische Steuerkarte & Digitales Display
- Abtauautomatik und autom. Kondenswasserverdunstung
- Temperaturbereich: -2 - +10 °C
- Umgebungstemperatur: max. +40 °C
- Kältemittel: R134A
- Energieeffizienzklasse: A
- Abmessungen (B x T x H) 1400 x 700 x 985 mm
- Anschlusswert: 230 V / 0.29 kW

Art. 094094



statt CHF 3'980.00
CHF 3'380.00



jetzt 15 % Rabatt



Kühltisch Pastry & Bakery, 2 Türen EN 600 x 400 mm

- Arbeitsplatte aus CNS mit Aufkantung
- Bedienfeld mit digitalem Thermostat-Thermometer & Digitales Display
- Abtauautomatik und autom. Kondenswasserverdunstung
- Temperaturbereich: -2 - +8 °C
- Umgebungstemperatur: max. +40 °C
- Kältemittel: R134A
- Energieeffizienzklasse: C
- Abmessungen (B x T x H) 1600 x 800 x 965 mm
- Anschlusswert: 230 V / 0.55 kW

Art. 094062



statt CHF 4'850.00
CHF 4'120.00

Kühltisch Universal, 2 Türen GN 1/1 und eine Schublade GN 1/1

- Arbeitsplatte aus CNS mit Aufkantung
- Bedienfeld mit digitalem Thermostat-Thermometer & Digitales Display
- Abtauautomatik und automatische Kondenswasserverdunstung
- Temperaturbereich: 0 - +10 °C
- Umgebungstemperatur: max. +40 °C
- Kältemittel: R134A
- Energieeffizienzklasse: C
- Abmessungen (B x T x H) 1850 x 700 x 985 mm
- Anschlusswert: 230 V / 0.43 kW

Art. 094096



statt CHF 4'300.00
CHF 3'650.00

Interessiert?

Wir beraten Sie gerne.
 Kontaktieren Sie Ihren Verkaufsberater.



Praktische Helfer in allen Grössen

1 Regalwagen GN hoch

Edelstahl-Rahmengestell, L-Profil Führungsschienen mit Durchschubsicherung, vier Lenkrollen davon zwei feststellbar, Wandabweiser.

Technische Daten GN 1/1

- Abmessungen: (B x T x H)
460 x 630 x 1700 mm
- Auflagen: 20
- Auflagenabstand: 67 mm

Art. 095093

statt CHF 570.00

➤ **CHF 484.00**

Technische Daten GN 2/1

- Abmessungen: (B x T x H)
660 x 750 x 1700 mm
- Auflagen: 20
- Auflagenabstand: 67 mm

Art. 095095

statt CHF 610.00

➤ **CHF 518.00**



3



Regalwagen mit Tischplatte

Edelstahl-Rahmengestell, L-Profil Führungsschienen mit Durchschubsicherung, vier Lenkrollen Ø 125 mm – davon zwei feststellbar, Wandabweiser.

2 Technische Daten GN 1/1

- Abmessungen: (B x T x H)
460 x 630 x 900 mm
- Auflagen: 7, Auflagenabstand: 89 mm

Art. 095094

statt CHF 560.00 ➤ **CHF 476.00**

3 Technische Daten GN 2/1

- Abmessungen: (B x T x H)
700 x 660 x 900 mm
- Auflagen: 7, Auflagenabstand: 67 mm
- Arbeitsplatte schallgedämpft

Art. 095091

statt CHF 620.00 ➤ **CHF 527.00**



2



4 Servier- und Transportwagen

Edelstahl Rundrohr, tiefgezogene Borte und erhöhter Profilrand, Unterseite mit schall-dämmender Beschichtung. Flächenbelastung maximal 50 kg, vier Lenkrollen, davon zwei feststellbar, mit Wandabweisern.

Abmessungen: (B x T x H) 840 x 550 x 960 mm,
Bordmasse: 800 x 500 mm

Auflagen: 2, Auflagenabstand: 590 mm

Art. 095060 statt CHF 370.00 ➤ **CHF 314.00**

Auflagen: 3, Auflagenabstand: 280 mm

Art. 095061 statt CHF 420.00 ➤ **CHF 357.00**

Abmessungen: (B x T x H) 940 x 600 x 960 mm,
Bordmasse: 900 x 550 mm

Auflagen: 2, Auflagenabstand: 590 mm

Art. 095066 statt CHF 460.00 ➤ **CHF 391.00**

Auflagen: 3, Auflagenabstand: 280 mm

Art. 095067 statt CHF 550.00 ➤ **CHF 467.00**



Fine Dining mit bestem Equipment

Es ist ein hartes Stück Arbeit, ein Hotel aufzubauen, das heute zu den Spitzenhotels in der Schweiz zählt. Dem Hotel Bad Horn in der Schweizer Gemeinde Horn ist das gelungen. Direkt am Bodensee im Kanton Thurgau gelegen, zieht es heute das ganze Jahr über internationale Gäste mit gehobenen Ansprüchen an – viele davon sind Stammgäste. Dass die hohen Erwartungen an das Superior-Hotel auch im gastronomischen Angebot erfüllt werden, versteht sich von selbst. Mit der Neueröffnung des Dining-Restaurants Wave kann das Team um Küchenchef Christian Göpel den Bedürfnissen der Gäste noch gezielter nachkommen.

Das Hotel Bad Horn schreibt bereits seit 1827 Geschichte – damals wurde es als Molkekur- und Badeanstalt erbaut. Doch erst im Jahr 1974 entstand nach mehreren Aus- und Umbauten das heutige Themenhotel. Nautik, Schiffe, See und Meer sind stets präsent. Da verwundert es kaum, dass im hoteleigenen Restaurant Al Porto mediterrane Speisen zubereitet werden. Auf der angrenzenden Gartenterrasse

Gardino können die Gäste diese direkt am See geniessen. Am Abend lädt das Fine Dining-Restaurant Wave zum gediegenen eleganten Speisen.

Neubau bringt neue Möglichkeiten

Erst kürzlich, im Juli 2020, eröffnete das Wave wieder für seine Gäste. Vorangegangen war die Modernisierung des gesamten Ostflügels des Vier-Sterne-Superior-Hotels. Eineinhalb Jahre später speisen die Gäste

nun in den neuen Räumlichkeiten. Dabei geniessen sie das maritime Flair und die ganz besondere Eleganz des Hauses – im Sommer sogar auf der vorgelagerten Terrasse mit Blick über den Bodensee. Bis zum Neubau des Ostflügels wurden alle Restaurants aus einer Küche betreut. Nun konnten die Hauptküche und diejenige des Dining Restaurants separiert werden. Letztere ist nun im neuen Ostflügel untergebracht.



Küchenchef Christian Göpel mit Team in der neuen top-ausgestatteten Küche.



Direkt am Bodensee gelegen begeistert das Hotel Bad Horn seine Gäste seit vielen Jahren. Aktuell auch mit dem Umbau, der gerade fertig gestellt wurde.



Die 71 Zimmer und Suiten bestechen mit gediegen-behaglicher Atmosphäre.



Der neue Lounge-Aufenthaltsbereich im Ostflügel lädt zum Verweilen ein.

Perfekte Vollausrüstung für die neue Küche

Der Neubau brachte die Komplettausrüstung der Küche des Dining Restaurants mit sich: Angefangen von diverser Equipment, über Bleche, Schneebesen und Kochgeschirr bis hin zu Wägen oder Fritteusen - All das konnte Pitec mit seinem umfassenden Produktprogramm zur Verfügung stellen. In nur kurzer Zeit war die Dining-Küche betriebsbereit. „Die Ausrüstung zusammenzustellen war nicht sehr schwierig“, erzählt der Küchenchef Christian Göpel. „Durch meine langjährige Erfahrung hatte ich bereits eine Vorstellung, was wir alles benötigen würden. In enger Abstimmung mit dem Pitec-Aussendienst konnte ich dann alle Feinheiten unserer Bestellung besprechen und diese entsprechend ergänzen.“

Konzept mit noch mehr Saisonalität und Regionalität

Die Verlagerung der Dining-Küche brachte nicht nur ein neu ausgestattetes Arbeitsumfeld mit sich: Auch am Konzept des Restaurants wurde nochmals intensiv gefeilt. Die Saison-

alität und die Regionalität der Produkte sind nun wesentliche Eckpfeiler des Angebots. Durch die enge Zusammenarbeit mit Bauern und Produzenten vor Ort, konnte das gastronomische Angebot qualitativ nochmals verbessert werden.

Betriebsbereit in kurzer Zeit

Die langjährige Zusammenarbeit zwischen dem Hotel Bad Horn und Pitec ermöglichte es, in nur kurzer Zeit eine

neue Küche betriebsbereit auszustatten. Flexibel agieren zu können und bei Bedarf ohne grossen Aufwand weiteres Equipment dazu zu bestellen, ermöglicht es den Kunden, ihren Fokus auf die wesentlichen Aspekte in der Umbauplanung zu setzen – gerade dann, wenn später sehr hohe Kundenerwartungen erfüllt werden sollen.

Mehr Infos und Reservierungen:
www.badhorn.ch



Genuss auf höchstem Niveau im neu eröffneten Dining-Restaurant Wave.

Warme Speisen zum Mitnehmen: Wie frisch aus der Küche!



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.

Luftschleier

Die dichten Luftschleier 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 Wärmesperren, die den Wärmehaushalt 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.

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

*Nicht nur praktisch,
sondern auch optisch
ein Blickfang.*



Erhältliche Varianten:

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



Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.



Neu: 2 und 3 Zonen mit Öffnung hinten für ein einfacheres Befüllen.



Flexeserve Zone® hat sich bereits bei zahlreichen Konzepten erfolgreich bewährt.

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. Ein paar Beispiele: 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

- Einzelnen 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.

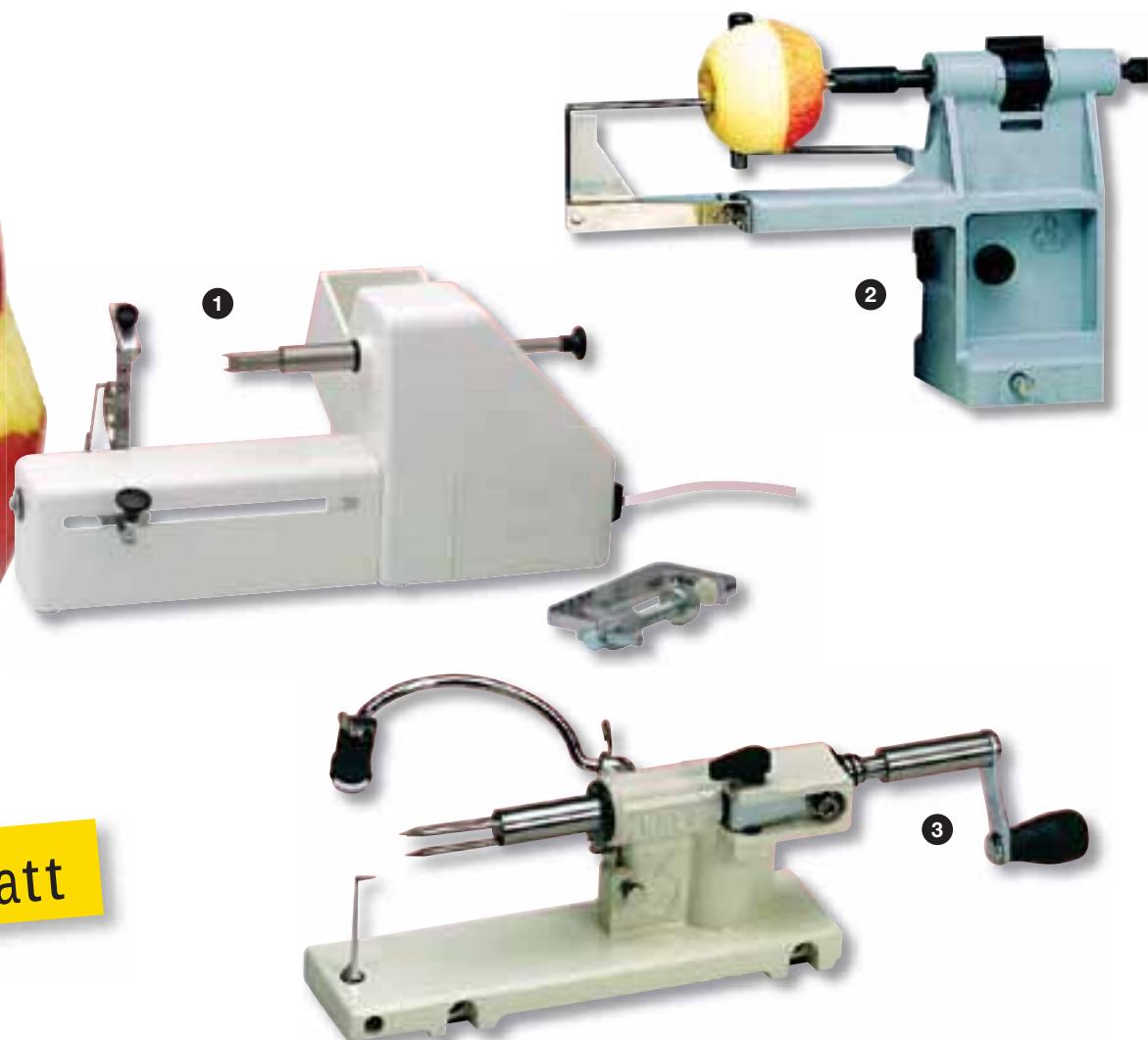
Sicherheit und geringer Wartungsaufwand

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

Die idealen Maschinen für kleinere bis mittlere Apfelmengen



jetzt 15 % Rabatt



1 Elektrische Apfelschälmaschine EVA 2000

Schält, entkernt und schneidet Äpfel in Scheiben und sticht das Kerngehäuse aus, Gehäuse aus Aluminiumguss, weiss lackiert, alle Metallteile aus Edelstahl, minimaler Stromverbrauch, einfach zu reinigen

Abmessungen (B × T × H):
420 × 150 × 210 mm
Anschluss: 230 V / 60 W
Gewicht: 5.7 kg

Art. 018991

statt CHF 1'200.00
» **CHF 1'020.00**

2 Apfelschälmaschine API

Schält, entkernt und schneidet, Schnitt-Dicke des Kerngehäuses und der Schale einstellbar, Gehäuse aus Kunststoff, Messer aus Edelstahl, kann problemlos in der Abwaschmaschine gereinigt werden, Lieferung mit Schraubenzwinde für Tischbefestigung

Abmessungen (B × T × H):
300 × 100 × 200 mm

Art. 018990

statt CHF 295.00
» **CHF 250.00**

3 Apfelschälmaschine KALI

Schält, entkernt und schneidet den Apfel in Tranchen von 4 mm Dicke in einem Arbeitsgang, für Tischbefestigung, Gehäuse aus Aluguss, übrige Teile verchromt

Abmessungen (B × T × H):
330 × 60 × 110 mm

Art. 015747

statt CHF 310.00
» **CHF 263.00**

Beste Backergebnisse für Ihre Spezialitäten



1 Kuchenblech

Aluminium, extra schwere Ausführung, bordierter Rand, Materialstärke 1.5 mm, auch für die Lagerung im Kühlschrank oder im Tiefkühler geeignet

Art. 018201

Ø oben innen: 100 mm
Ø unten: 80 mm, Höhe: 24 mm
statt CHF 6.00 **➤ CHF 5.10**

Art. 018202

Ø oben innen: 120 mm
Ø unten: 100 mm, Höhe: 24 mm
statt CHF 6.00 **➤ CHF 5.10**

Art. 018203

Ø oben innen: 140 mm
Ø unten: 120 mm, Höhe: 25 mm
statt CHF 6.50 **➤ CHF 5.50**

Art. 018204

Ø oben innen: 160 mm
Ø unten: 140 mm, Höhe: 25 mm
statt CHF 7.50 **➤ CHF 6.30**

Art. 018205

Ø oben innen: 180 mm
Ø unten: 160 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 8.00 **➤ CHF 6.80**

Art. 018206

Ø oben innen: 200 mm
Ø unten: 180 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 12.00 **➤ CHF 10.20**

Art. 018207

Ø oben innen: 220 mm
Ø unten: 200 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 14.00 **➤ CHF 11.90**

Art. 018208

Ø oben innen: 240 mm
Ø unten: 220 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 15.00 **➤ CHF 12.70**

Art. 018209

Ø oben innen: 260 mm
Ø unten: 240 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 16.00 **➤ CHF 13.50**

Art. 018210

Ø oben innen: 280 mm
Ø unten: 260 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 17.00 **➤ CHF 14.40**

Art. 018211

Ø oben innen: 300 mm
Ø unten: 280 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 19.00 **➤ CHF 16.10**

Art. 018212

Ø oben innen: 320 mm
Ø unten: 300 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 20.00 **➤ CHF 17.00**

Art. 018213

Ø oben innen: 340 mm
Ø unten: 320 mm, Höhe: 30 mm
statt CHF 26.00 **➤ CHF 22.10**

Art. 018214

Ø oben innen: 360 mm
Ø unten: 340 mm, Höhe: 30 mm
statt CHF 28.00 **➤ CHF 23.80**

Art. 018215

Ø oben innen: 380 mm
Ø unten: 360 mm, Höhe: 30 mm
statt CHF 31.00 **➤ CHF 26.30**

Art. 018216

Ø oben innen: 400 mm
Ø unten: 380 mm, Höhe: 30 mm
statt CHF 37.00 **➤ CHF 31.40**



jetzt 15 % Rabatt

2 Kuchenblech gelocht

Aluminium, extra schwere Ausführung, bordierter Rand, Lochung 6 mm, Materialdicke 1.5 mm

Art. 018460

Ø oben innen: 240 mm
Ø unten: 220 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 19.00 **➤ CHF 16.10**

Art. 018461

Ø oben innen: 260 mm
Ø unten: 240 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 22.00 **➤ CHF 18.70**

Art. 018462

Ø oben innen: 280 mm
Ø unten: 260 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 23.00 **➤ CHF 19.50**

Art. 018463

Ø oben innen: 300 mm
Ø unten: 280 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 25.00 **➤ CHF 21.20**

Art. 018464

Ø oben innen: 320 mm
Ø unten: 300 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 27.00 **➤ CHF 22.90**

Art. 018465

Ø oben innen: 340 mm
Ø unten: 320 mm, Höhe: 30 mm
statt CHF 29.00 **➤ CHF 24.60**

Art. 018466

Ø oben innen: 360 mm
Ø unten: 340 mm, Höhe: 30 mm
statt CHF 32.00 **➤ CHF 27.20**

Art. 018467

Ø oben innen: 380 mm
Ø unten: 360 mm, Höhe: 30 mm
statt CHF 38.00 **➤ CHF 32.30**

Art. 018468

Ø oben innen: 400 mm
Ø unten: 380 mm, Höhe: 30 mm
statt CHF 45.00 **➤ CHF 38.20**

Backen im Stikkenofen wie in einem Etagenofen



Kunden lieben es, wenn etwas handgemacht aussieht – gerade bei handwerklichen Produkten wie Ciabatta oder Baguette.

Für die Entwicklung des Revent Rotosole war das entscheidend: Er ist so effizient und einfach wie ein Stikkenofen. Die fertigen Gebäckstücke sind aber so schön, als kämen sie aus dem Etagenofen. Möglich machen das die eingebauten Aluplatten: Auf diesen liegen die Gebäckstücke während des Backvorgangs direkt auf.

Revent Rotosole ist gänzlich neu am Markt. Er ist der erste Stikkenofen, der backt wie ein Etagenofen. Der Ofen spart Arbeitsschritte, Energie und Kosten. Gleichzeitig fertigt er doppelt so viele Gebäckstücke als der klassische Etagenofen.



Vorteile:

- Flexibilität in der Produktion
- Mehr Backfläche auf kleiner Stellfläche
- Sehr hoher Bedienungskomfort
- Das Revent Rotosole-System kann mit unterschiedlichen Blechvarianten beschickt werden
- Backen auf Tüchern welche direkt auf einer Aluminiumoberfläche aufliegen
- Ersetzt einen Etagenofen in der täglichen Produktion
- Bäckert Brot wie auch Kleinbrot in Perfektion

Interessierst?

Wir beraten Sie gerne.
Kontaktieren Sie Ihren Verkaufsberater.



Familie Weibel hat letztes Jahr in die komplett neue Technik investiert. Der Rotosole Backofen unterstützte ihre handwerklichen und qualitativen Ansprüche von Anfang an perfekt. Mit dem neuen Ofen sparen sich Hans, Gerrit und Mirjam Weibel jeden Tag Arbeitsschritte, Energie und Ausschuss. Damit zahlt sich für sie die Investition in den Rotosole Backofen bereits jetzt aus. <https://myweibel.ch>

Die Revent Rotosole-Backeinheit ist erhältlich für folgende Stikkenöfen:



Stikkenofen Revent 724

Anzahl Auflagen: 8/10/12/15
Anzahl Reihen pro Blech: 3/7/10
Backfläche: 6 bis 11,25 m²



Stikkenofen Revent 726

Anzahl Auflagen: 8/10/12/15
Anzahl Reihen pro Blech: 3/5
Backfläche: 3 bis 5,25 m²

Die perfekten Tranchierbretter für Ihre Bedürfnisse

jetzt 15 % Rabatt

Weitere Ausführungen
und Spezialanfertigungen
auf Anfrage



2



1



1 Tranchierbretter mit Saftrille

GN 1/1 (530 × 325 mm),
Dicke 30 mm

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

statt CHF 50.00
➤ **CHF 42.00**

GN 2/1 (650 × 530 mm),
Dicke 20 mm

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

statt CHF 79.00
➤ **CHF 67.00**

2 Tranchierbretter ohne Saftrille

GN 1/1 (530 × 325 mm),
Dicke 30 mm

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

statt CHF 48.00
➤ **CHF 40.00**

GN 2/1 (650 × 530 mm),
Dicke 20 mm

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

statt CHF 73.00
➤ **CHF 62.00**



3

3 Abtropfgestell für Tranchierbretter

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

Art. 091805

statt CHF 25.00
➤ **CHF 21.00**

Sauberkeit die man sehen kann



Multiwasher sind hochleistungsfähige Industriewaschkabinen, die von Somengil gebaut werden. Entwickelt für die anspruchsvollsten Aufgaben, bei denen die Reinigungsqualität und die Maschinenleistung entscheidende Faktoren für den Erfolg Ihres Unternehmens sind. Die Waschmaschine kommt idealerweise in Produktionen für Lebensmittel (Fleisch & Fisch), Bäckerei, Molkereien, Catering, Logistik, Obst/Gemüse, Kosmetik und Pharma zum Einsatz.

Ihr Nutzen:

Waschen Sie ...

- Backwagen
- Backbleche
- GN-Schalen
- Geschirr und Besteck
- Werkzeuge
- u.v. m.

... mit höchster Perfektion und Sauberkeit.



Zur Video-Präsentation



Anmeldung zum Live-Webinar

Vorteile:

- Sparen Sie Wasser:
Mit Multiwasher benötigen Sie weniger als zwei Drittels des Wassers als vergleichbare industrielle Waschlösungen.
- Sparen Sie Waschmittel:
Es sind bis zu 70% weniger Waschmittel für eine perfekte Reinigung erforderlich.
- Sparen Sie Platz und Arbeit:
Die Waschkabine wurde entwickelt, um so wenig Platz wie möglich zu beanspruchen.
- Sparen Sie Geld:
Ein reduzierter Energie-, Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch bedeuten langfristige Kosteneinsparungen.

Technische Daten

Multiwasher MWS 300

- Abmessungen Aussen: (B x T x H)
2035 x 1475 x 2720 mm
- Abmessungen Innen: (B x T x H)
800 x 680 x 1980 mm
- Wassertank: 200 Liter
- Anschluss: 400 V / 33 kW

Multiwasher MWS 500

- Abmessungen Aussen: (B x T x H)
2425 x 1865 x 2720 mm
- Abmessungen Innen: (B x T x H)
1000 x 1000 x 1980 mm
- Wassertank: 340 Liter
- Anschluss: 400 V / 37 kW

Multiwasher MWS 700

- Abmessungen Aussen: (B x T x H)
2755 x 2195 x 2720 mm
- Abmessungen Innen: (B x T x H)
1200 x 1200 x 1980 mm
- Wassertank: 500 Liter
- Anschluss: 400 V / 47.5 kW



jetzt 10 % Rabatt



Rüsten Sie jetzt um!
Wir beraten Sie gerne.

Profitieren Sie von den Förderungen!

HFKW-Anlagen verursachen über die gesamte Lebensdauer betrachtet hohe Treibhausgas-Emissionen. Typische Kältemittel wie R404A/507A dürfen gemäss der Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung ab 2020 nur noch recycelt verwendet werden, ab 2030 gilt ein Nachfüllverbot.

Das Programm Klik fördert die Umrüstung von R404A/507A auf R448A oder R449A, wodurch die Emissionen um mehr als die Hälfte reduziert werden. Investieren Sie schon heute in eine klimafreundliche Umrüstung Ihrer Anlage um von unseren Förderbeiträgen zu profitieren.

Vorteile einer Umrüstung:

- Konform mit Regelungen der ChemRRV
- Klimafreundlicher Weiterbetrieb der bestehenden Anlage
- Förderbeitrag deckt einen grossen Teil der Umrüstkosten

Wichtiger Hinweis: Nach einer Teilnahme beim Modul „Kältemittelwechsel in bestehenden Anlagen“ kann die umgerüstete Anlage nicht mehr beim Modul „vorzeitiger Ersatz von HFKW-Anlagen“ gefördert werden.



Wir haben schon unzählige Anlagen umgerüstet und die gesamte Abwicklung der Förderungen für unsere Kunden übernommen. Wir beraten Sie gerne über Ihre Möglichkeiten. Kontaktieren Sie uns: info@kolbkaelte.ch

Reduzieren Sie Ihre Betriebskosten!



Optimieren Sie Ihre Abläufe und erzielen Sie eine bessere Qualität. Wir, die Bäcker mit L(a)eib und Seele von Richemont unterstützen Sie durch **massgeschneiderte Beratung**, damit Sie erfolgreich sind.

Fachtechnische Beratungen

Problemlösung oder Neuausrichtung? Wir erarbeiten Lösungen – für Sie und mit Ihnen – und zeigen Ihnen das Potential für Optimierungen auf.

Produktentwicklung

Wir unterstützen Sie bei der Entwicklung und Umsetzung Ihrer Ideen.

Qualitätsverständnis

Qualitätsbeurteilung und Mitarbeiter dahingehend sensibilisieren.

Die Qualität ist eine Grundvoraussetzung für jedes erfolgreiche Fachgeschäft – machen Sie dabei keine Kompromisse! Setzen Sie sich mit uns in Verbindung! Wir beraten Sie gerne – kompetent, praxisnah, individuell und vertraulich.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM

Telefon +41 41 375 85 85
www.richemont.swiss



20 % Rabatt



Als Besitzer einer Kolb Kälte Anlage erhalten Sie bei der Anmeldung mit dem Code **it's cool** **20% Rabatt** auf individuelle Schulungen in Ihrem Betrieb. Anmeldungen unter info@richemont.swiss



Zur einfachen und schnellen Verarbeitung von Vermicelles



Vermicelles-Press Tischmodell

- Leichte Handhabung
- Massiver ABS Druckstempel
- Zahnradstange, Führungsschiene und Grundplatte aus Edelstahl

Nutzhöhe: 300 mm
Bodenplatte (B x T): 240 x 320 mm
Führungsstange: H 650 mm
Füllrohr (Alu): Ø 100 mm, H 250 mm
Fassungsvermögen: ca. 2 kg Püree
Lochung: Ø 3 mm

Art. 091230

› CHF 890.00

Inkl. 4 kg Hero Vermicelles
5 Stangen (à 800 g) im Wert
von ca. CHF 35.00 gratis dazu

Vermicelles-Press Handmodell

- Komplette aus Edelstahl
- Einfache Reinigung in der Abwaschmaschine
- Inkl. 2 Einlagen mit 2 und 3 mm Loch-Ø

Art. 015793

› CHF 165.00



Inkl. 18 kg Hero Vermicelles
12 Stangen (à 1,5 kg) im Wert
von ca. CHF 140.00 gratis dazu

Profitieren Sie von sensationellen Preisen: Die grosse Wiesheu Aktion

mit
IBC*



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 optional vollautomatisch durch die leistungsfähigen Reinigungssysteme. Als Vario-Station können Sie den Dibas individuell nach Ihren Bedürfnissen mit anderen Dibas Heissluftbacköfen und EBO Etagenbacköfen kombinieren.

jetzt 12 % Rabatt
auf alle Wiesheu Modelle mit IBC-Steuerung

Ob 1, 3 oder 7 Bleche – immer optimale Backergebnisse und Energieeinsparung

*IBC – Intelligent Baking Control

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

- Automatisch optimale Temperatur für die jeweiligen Beladungsmengen
- Konstante Backergebnisse bei unterschiedlicher Blechanzahl
- Energieeinsparung: Durch Regulierung der Bedarfstemperatur – gemittelttes Energiesparpotential von ca. 8%
- Vereinfachte Bedienung: Minderbelegungstasten oder Backprogramme für Teilbelegung entfallen

Wiesheu EBO

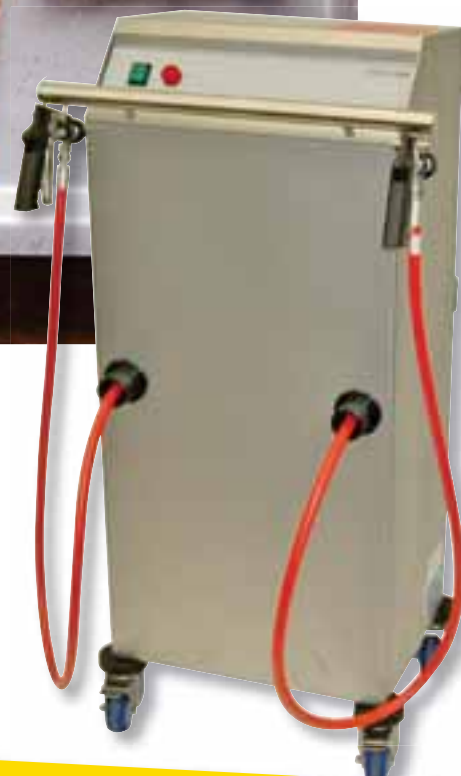
Der Etagenbackofen EBO ist schnell, variabel und energiesparend. Er verfügt über eine völlig neue Türmechanik mit spezieller „Reinigungsstellung“ zur einfachen, beidseitigen Reinigung der Glasscheibe. Ganz nach Ihrem Geschmack sind die EBO Etagenbacköfen in modernem oder nostalgischem Design erhältlich. Die Backkammern gibt es in den Höhen 155 mm und 205 mm und als Doppelbackkammer in der Höhe 2 x 130 mm.



Perfekter Sprühglanz für alle süssen und pikanten Produkte



Jelly Geléesprühautomaten sind moderne, HACCP-konforme Maschinen, mit denen Sie bequem und effektiv alle Sorten Fertig-gelée verarbeiten können.



**Bag-in-Box HEROGEL
nach Wahl geschenkt**

beim Kauf einer Jelly Easy I oder Jelly Easy II

Jelly Easy

- Geléeeverwertung direkt aus Bag-in-Box oder Edelstahl-Behälter
- Gleichmässige Erwärmung des Gelées
- Gleichbleibende Temperatur
- Verarbeitung aller gängigen Fertiggelée-Arten wie Frucht- und Neutralgelée sowie Traiteur- und Glasur-Gelée
- Schlauch bis zur Pistole beheizt
- Sprühdruck 3,2 bar
- Schnelle Aufheizzeit
- Komplett aus rostfreiem Stahl und nicht rostenden Materialien
- Einfache Wartung
- Anschluss 230 V

Jelly Easy I
Mit 1 Sprühpistole

Art. 441117

statt CHF 5'890.00
› CHF 5'300.00

**1 Bag-in-Box HEROGEL
nach Wahl gratis dazu**

Jelly Easy II
Mit 2 Sprühpistolen

Art. 441118

statt CHF 7'420.00
› CHF 6'680.00

**2 Bag-in-Box HEROGEL
nach Wahl gratis dazu**

Grosse Wirkteller-Aktion: Wechseln Sie jetzt Ihre alten Wirkteller aus



jetzt nur **CHF 133.00**

Bestellen Sie direkt bei Alessia Chiavaro
Tel. 071 763 83 34 / achiavaro@pitec.ch

Wirkteller Pitec

- Aus robustem, dauerhaftem Kunststoff
- Einwandfrei entgratet
- Perfekt verarbeitet
- Leicht zu reinigen
- Hygienisch einwandfrei

Wirkteller für Maschinen:

**Dr. Robot, Erika, Rotamat,
Fortuna, Olympia, Eberhardt etc**

Bitte bei Bestellungen Maschinentyp und Teilung angeben.

Zur Pensionierung von Hansueli Solenthaler

Ende Mai bist du, Hansueli in den verdienten Ruhestand getreten. Oder soll ich sagen: Unruhestand, da du uns ja immer noch hilfst, wenn Not am Manne ist. Wir möchten dir von ganzem Herzen für deine treuen Dienste danken, die du während 30 Jahren für unsere Firma und zum Wohl der Pitec-Kunden geleistet hast. Du warst mit Herzblut Servicemonteur und immer für die Firma und die Kunden da.

Du hättest sicher viel zu erzählen über diese lange Zeit bei der Pitec. Ich kann an dieser Stelle einfach nur betonen, dass wir dich sehr geschätzt haben und glücklich waren, dich in unseren Reihen zu haben. Man konnte sich immer und in jeder Situation voll und ganz auf dich verlassen und man wusste, dass die Kunden bei dir in guten Händen waren.



Die Kunden haben dich wegen deiner hohen Fachkompetenz und deiner freundlichen, fröhlichen und herzlichen Art sehr geschätzt. Du warst in den Backstuben immer gern gesehen und willkommen.

Wir freuen uns für dich, dass du nun den Schritt in deinen dritten Lebensabschnitt vollziehen kannst und wir wünschen dir von ganzem Herzen, dass du diese Zeit noch lange geniessen kannst. Nochmals vielen Dank für deine geleisteten Dienste und alles Gute für deine Zukunft.

MarkusENZ, Leiter Service,
Mitglied der Geschäftsleitung

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. Oktober 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, www.pitec.ch

