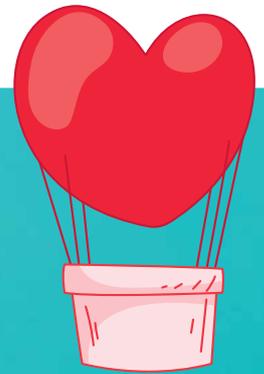




# pitec aktuell

Januar-Februar | 2021



Valentinstag von seiner süßen Seite  
**Überraschen Sie Ihre  
Lieben mit Schokolade**

Zum Valentinstag dreht sich alles um Liebe. Und diese geht bekanntlich durch den Magen. Unsere neuen Schoko-Formen lassen die Herzen höher schlagen – egal ob verliebt oder nicht. Neben den altbewährten und beliebten Formen haben wir unser Sortiment um neue, exklusive Formen erweitert und freuen uns sehr, Ihnen die neuen Formen in dieser Ausgabe des Pitec Aktuell zu präsentieren. Entdecken Sie unsere süßen Specials zum Valentinstag!



 **pitec**

# Bereit fürs Jahr 2021

Liebe Kundin, lieber Kunde,

nach einem turbulenten Jahr 2020, das uns alle vor so manche – auch größere – Herausforderung gestellt hat, ist es nun an der Zeit, nach vorne zu blicken. Wir freuen uns sehr darauf, Sie auch im neuen Jahr wieder bei Ihren ganz persönlichen Plänen und Ideen zu unterstützen. Wir wünschen Ihnen alles Gute für 2021!

Gerade die Osterzeit ist eine der Hochphasen in unserer Branche. Bis zum Ostersonntag am 12. April vergehen noch ein paar Wochen. Dennoch möchten wir Ihnen schon jetzt ein paar Inspirationen geben, wie Sie Ihre Schokolade bereit für die Osternester machen: Mit den Temperiermaschinen des italienischen Herstellers Pomati auf den Seiten 20/21 ist die Schokolade perfekt geschmolzen und temperiert. Eine Auswahl an Osterhasenformen haben wir Ihnen zudem in unserer Beilage zusammengestellt. Neben Schokolade ist auch Glace ein beliebtes Dessert. Im Carpigiani Gelato-Basis-Seminar lernen Sie die Kunst des Eismachens von Grund auf. Ihr Wissen vertiefen können Sie mit dem Gelato-Superiore-Seminar. Die Kurse finden in der Fachschule Richemont in Luzern statt. Apropos: Mitte letzten Jahres hat die Fachschule – neben Luzern – ihren neuen Sitz in Yverdon-les-Bains eröffnet. Genauere Informationen zu den Glacekursen finden Sie auf unserer Website.

Zum Schluss noch ein besonderer Hinweis: Vom 16.-22. Januar können Sie sich auf tolle Messeangebote freuen. In dieser Januarwoche hätte die FBK, die Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confitseriebedarf, stattgefunden. In diesem Jahr entfällt die Messe, unsere speziellen Angebote möchten wir Ihnen dennoch gerne weitergeben. Und: Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch ohne Messe gerne jederzeit als Ansprechpartner zur Verfügung.

M. Riesen

Ihr Marc Riesen  
Leitung Verkauf Pitec AG



## Frischer Wind in der Geschäftsleitung Manpower ab 2021



Reto Zogg

**pittec**

Reto Zogg verabschiedet sich nach 40 Jahren bei der Pitec in den wohlverdienten Ruhestand. Seine Aufgaben als Leiter der Bäckereitechnik hat nach gründlicher Einschulung per Jahresbeginn Marc Riesen übernommen.



Marc Riesen

**KolbKälte**



Hannes Breuss

Auch Kältespezialist Hannes Breuss hat die Geschicke der Kolb Kälte in die Hände seiner Nachfolger übergeben. Wolfgang Kühne verantwortet künftig den Bereich Verkauf Kälte während sich Jürg Sieber für den Kälteanlagenbau zuständig ist und die kaufmännische Verantwortung trägt.



Jürg Sieber



Wolfgang Kühne

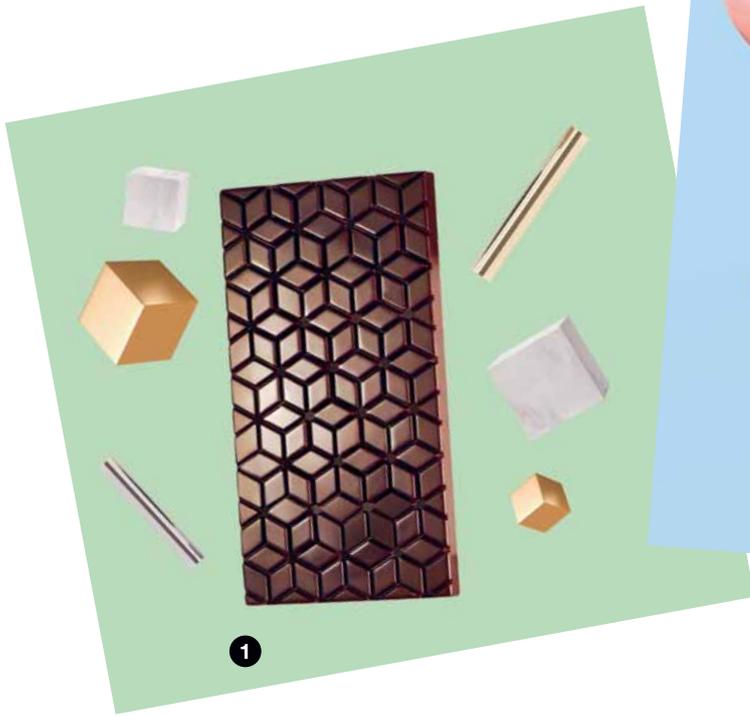


### Keine FBK, aber satte Rabatte!

#### FBK-Rabatt-Tage

Vom **16. bis 20. Januar 2021** bestellen und profitieren: **10% auf Bäckereimaschinen** und **15% auf Gerätschaften** (wie auf der FBK üblich). Der Rabatt wird automatisch bei allen Bestellungen abgezogen, die in diesem Zeitraum eingehen. Rabatt gilt für das gesamte Sortiment – ausgenommen Aktionsartikel.

**FBK+**  
Treffpunkt  
Lebensmittelproduktion



1



2

## Neue Kreationen in ansprechendem Design **Schoko-Giessformen**

Entdecken Sie jetzt unsere neuen, hochwertigen Schokolade-Giessformen aus Polycarbonat.

### 1 Kube

3-tlg, Abmessungen: (B x T x H)  
137 x 72 x 10 mm, Art. 090638

### 2 Love

3-tlg, Abmessungen: (B x T x H)  
137 x 71 x 10 mm, Art. 090639

### 3 Hexagon

3-tlg, Abmessungen: (B x T x H)  
140 x 69 x 14 mm, Art. 090637

### 4 Stone

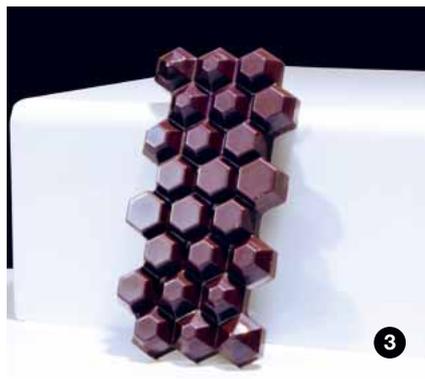
6-tlg, Abmessungen: (B x T x H)  
70 x 70 x 11 mm, 50 g, Art. 090635

### 5 Square

6-tlg, Abmessungen: (B x T x H)  
70 x 70 x 11 mm, 50 g, Art. 090636

Rahmen-Aussenmass:  
275 x 175 mm

**Jetzt zum Einführungspreis**  
statt CHF 25.00 **CHF 20.00**



3



4



5



**Lolly Valentinstag**  
Art. 019318 **CHF 35.00**



**Tafel-Schokoladenform Valentinstag**  
Art. 019308 **CHF 35.00**



**Schoko-Riegel Valentinstag**  
Art. 019309 **CHF 35.00**

Hohe Qualität und grosse Auswahl

# Pomati Temperiermaschinen für Ihre Schokoladenproduktion

Optional dazu erhältlich:

**Überzugsband**

ab CHF 6'390.00



## Temperiermaschine T8

Flüssige Schokolade ist innert 15 Min. temperiert. Ideal für die kleine bis mittlere Schokoladenproduktion.

Fassungsvermögen: 9 kg  
Anschluss: 400 V / 0.7 kW  
Abmessungen: (B×T×H)  
360×450×1040 mm

**Art. 430223**

statt CHF 8'680.00  
**› CHF 7'380.00**

## One Shot Depositor OSD-0

Diese Maschine kann die Hülle sowie die Füllung einer Praline gleichzeitig in einem Schuss direkt in Blister oder auf Bleche produzieren.

Produktionskapazität: 35 kg  
Anschluss: 230 V / 1.5 kW  
Abmessungen: (B×T×H)  
960×500×1450 mm

**Art. 430232**

statt CHF 39'990.00  
**› CHF 33'990.00**



## Temperiermaschine T20

Flüssige Schokolade ist innert 15 Min. temperiert. Ideal für die gross angelegte Schokoladenproduktion.

Fassungsvermögen: 24 kg  
Anschluss: 400 V / 3.5 kW  
Abmessungen: (B×T×H)  
740×760×1330 mm

**Art. 430226**

statt CHF 19'070.00  
**› CHF 16'210.00**

Optional dazu erhältlich:

**Überzugsband**

ab CHF 8'010.00



**15 % Rabatt auf das gesamte Pomati-Sortiment**

### Formgiessmaschine T-Line

Die T-Line wird vor allem mit den Temperiermaschinen T10 – T35 eingesetzt. Sie wird dazu verwendet, Tafelschokoladen rationell herzustellen. Die T-Line ist bestehend aus:

- Automatischem Formenlader, welcher in regelmässigem Abstand Form um Form auf das Band führt
- Start / Stopp-Automatik, welche die Formen jeweils schrittweise vorwärts bewegt
- Pneumatischen Dosierkopf, welcher kundenspezifisch auf die Formen angepasst wird
- Rütteltisch, welcher die Schokolade von Luft befreit und schön verteilt

Anschliessend kann die befüllte Form an einen Arbeitstisch, Kühl tunnel oder Kühl turm übergeben werden.

Luftanschluss:  
5 – 6 Bar, 30 Liter / Min.  
Formengrössen: (B x T)  
275 x 175 oder 275 x 135 mm  
Passend zu: T10 / T20 / T35  
Anschluss: 230 V / 0.4 kW  
Abmessungen: (B x T x H)  
1600 x 574 x 1445 mm  
**Art. 430240**

statt CHF 14'310.00  
**> CHF 12'160.00**



### Dragiermaschine Bassina 8/16 kg

Die Bassina ist ideal zum Überziehen von Mandeln, Haselnüssen, Kaffeebohnen, Puffreis oder anderen Produkten mit Schokolade.

Abmessungen: (B x T x H)  
500 x 670 x 1303 mm  
Drehgeschwindigkeit:  
10 - 60 Drehungen / Min.  
Elektroanschluss:  
230 V / 50 Hz / 1 kW  
Kapazität: 8 / 16 kg  
(bitte bei Bestellung angeben)

**Art. 430238**

statt CHF 12'390.00  
**> CHF 10'530.00**

### Hohl-Formenschleudermaschine

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

Max. Gewicht pro Arm: 3 kg  
Drehgeschwindigkeit: max. 4 Drehungen / Min.  
Anschluss: 230 V / 0.4 kW  
Abmessungen: (B x T x H) 500 x 700 x 1250 mm  
**Art. 430239**

statt CHF 7'990.00  
**> CHF 6'790.00**



Fahrbar, flexibel und vielseitig einsetzbar

# Teig kneten und ausrollen – die idealen Helfer dazu



## **Ausrollmaschine Rondo Econom**

Garantiert schnelles und exaktes  
Tourieren Ihrer Teige.

- Ausrollmaschine für enge Platzverhältnisse
- Tischmodell
- Platzbedarf Arbeitsstellung:  
(B x T) 1550 x 1040 mm
- Bandgeschwindigkeit: 50 cm / Sek.
- Walzenöffnung: 0,3 – 30 mm
- Bandbreite: 475 mm
- Anschluss: 400 V / 0.5 kW

**Art. 426280**

Aktionspreis  
**> CHF 6'990.00**

## **Knetmaschine Iris 30**

Perfekte Knetergebnisse auch für  
kleinere Teigmengen mit dieser Profi-  
maschine für alle Teigarten wie z.B.  
Brot- und Pizzateige, Zopfteige etc.

- Kompakte Knetmaschine für Teige  
von 2 bis 25 kg
- 2 Geschwindigkeiten und  
2 Zeituhren
- Abmessungen: (B x T x H)  
765 x 665 x 1190 mm
- Anschluss: 400 V / 1.3 kW
- Gewicht: 200 kg

**Art. 411430**

Aktionspreis  
**> CHF 5'550.00**

Attraktive Preise!

Super Preise für beste Qualität

# Serviertablets Cambro mit hervorragenden Eigenschaften



## Serviertablett Polyester

- Fiberglas-verstärktes Polyester
- Hervorragende Beanspruchung
- Bruchfestigkeit und Kratzfestigkeit
- Spülmaschinenfest
- Hitzebeständig von -40 bis +140 °C
- Farbe gemäss Tablett wählbar

## Serviertablett GN 1/1

530 x 325 mm, mit abgeflachter Kante

Art. 094950

› CHF 18.00

## Serviertablett GN 1/2

325 x 265 mm, mit abgeflachter Kante

Art. 094951

› CHF 11.50

## Serviertablett Euronorm

530 x 370 mm, mit abgeflachter Kante

Art. 094952

› CHF 18.50

## Serviertablett Kantinengrösse

460 x 344 mm, mit abgeflachter Kante

Art. 094955

› CHF 16.50

- Für Spitäler, Heime, Schulen, Kantinen, Selbstbedienungsbuffets, Cafés und Restaurants
- In diversen Grössen erhältlich
- Eine grosse Auswahl an Farben und Muster
- Tablett in verschiedenen Formen und Farben
- Mit hohem oder niedrigem Profil
- Mit Glatter, strukturierter oder rutschfester Oberfläche
- Verkaufseinheit 12 Stück



## Serviertablets Polyester (Holzoptik)

- Hochleistungspolyester mit strukturiertem Holzdekor
- Hervorragende Beanspruchung, Bruchfestigkeit und Kratzfestigkeit
- Spülmaschinenfest
- Hitzebeständig von -40 bis +90 °C
- Dekor gemäss Tablett wählbar

## Serviertablett GN 1/1

530 x 325 mm, in Holzoptik

Art. 094960

› CHF 28.00

## Serviertablett Euronorm

530 x 370 mm, in Holzoptik

Art. 094961

› CHF 32.00



Stellen Sie Ihre Tablettauswahl, ganz individuell auf Ihre Bedürfnisse und Ansprüche abgestimmt, zusammen. Fragen Sie uns!

# Carpigiani in der Fachschule Richemont

## Glace-Kurse 2021



### Schwerpunkte Gelato-Basis-Seminar:

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

### Schwerpunkte Gelato-Superior-Seminar:

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

**Kurs wird in deutscher Sprache geführt.**



Anmeldung

Montag, 22. Februar und  
Dienstag, 23. Februar 2021

### Gelato-Basis-Seminar (Einsteiger)

Mittwoch 24. Februar und  
Donnerstag, 25. Februar 2021

### Gelato-Superiore-Seminar (Fortgeschritten)

**Ort:** Fachschule Richemont, Luzern

**Dauer:** 9:00 – 17:30 Uhr

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

**Teilnehmer:** Mind. 10 Teilnehmer /  
max. 15 Teilnehmer

Für perfekte Ergebnisse

# Unsere Aufschnittmaschinen

## 1 Aufschnittmaschine Smarty 300 IX (Schrägschnitt)

- Gehäuse aus poliertem und eloxiertem Aluminium
- Messer aus Edelstahl Ø 300 mm
- Modell für Kleinbetriebe
- Immer scharf durch Schleifaufsatz
- Mit Riemenantrieb
- Schnittgrösse rund Ø 220 mm
- Schnittgrösse rechteckig: (B x H) 255 x 220 mm
- Schneidstärke von 0 bis 16 mm
- Abmessungen (B x T x H): 509 x 609 x 481 mm
- Stellfläche: (B x T) 501 x 409 mm
- Anschluss: 230 V

Art. 097837

statt CHF 1'560.00  
➤ **CHF 1'326.00**

## 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 x H) 320 x 265 mm
- Tranchendicke: 0 - 15 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 580 x 810 x 470 mm
- Stellfläche: (B x T) 440 x 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
- Modell für Grossbetriebe (Grossküchen, Metzgereien, Spitäler etc.)
- Mit Zahnradantrieb
- Spritzwasserfest
- Ringhalterung gewährleistet eine leichte Demontage des Messers
- Schnittgrösse: (B x H) 325 x 295 mm, ø 270 mm
- Schneidstärke von 0 bis 23 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 560 x 790 x 610 mm
- Stellfläche: (B x T) 410 x 605 mm
- Anschluss: 230 V / 370 W

Art. 093210

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



1



Weitere Ausführungen auf Anfrage



3



2

jetzt 15 % Rabatt

Unermüdliche Helfer

# Mixer in allen Grössen und Leistungsstärken

- Vollprofessionelle, vielseitige Stabmixer mit starken Motoren und teilweise mit variablen Drehzahlen (VV).
- Die speziellen Handgriffe ermöglichen ermüdungsfreies Arbeiten
- Motorgehäuse aus Kunststoff, Stab, Mischkopf und Messer aus Edelstahl
- Zum Reinigen: Messer und Mischkopf leicht zerlegbar
- Anschluss: 230 V



jetzt 15 % Rabatt



**1 Stabmixer CMP 250 VV**  
Eintauchtiefe 250 mm, 0.27 kW  
Art. 096211

statt CHF 470.00 **➤ CHF 398.00**

**1 Stabmixer CMP 300 VV**  
Eintauchtiefe 300 mm, 0.3 kW  
Art. 096212

statt CHF 540.00 **➤ CHF 458.00**

**1 Stabmixer CMP 350 VV**  
Eintauchtiefe 350 mm, 0.35 kW  
Art. 096213

statt CHF 590.00 **➤ CHF 501.00**

**2 Stabmixer MP 350 VV**  
Eintauchtiefe 350 mm, 0.4 kW  
Art. 096232

statt CHF 660.00 **➤ CHF 560.00**

**2 Stabmixer MP 450 VV**  
Eintauchtiefe 450 mm, 0.45 kW  
Art. 096233

statt CHF 730.00 **➤ CHF 620.00**

**2 Stabmixer MP 550**  
Eintauchtiefe 550 mm, 0.76 kW  
Art. 096222

statt CHF 980.00 **➤ CHF 832.00**

**2 Stabmixer MP 600**  
Eintauchtiefe 600 mm, 0.85 kW  
Art. 096237

statt CHF 1'160.00 **➤ CHF 986.00**

**3 Stabmixer MP 800 Turbo**  
Eintauchtiefe 740 mm, 1 kW  
Art. 096238

statt CHF 1'360.00 **➤ CHF 1'156.00**

**4 Stabmixer MP 350 Combi**  
Mit Mixer und Schneebesen  
Eintauchtiefe 350 mm, 0.44 kW  
Art. 096217

statt CHF 970.00 **➤ CHF 825.00**

**4 Stabmixer MP 450 Combi**  
Mit Mixer und Schneebesen  
Eintauchtiefe 450 mm, 0.5 kW  
Art. 096218

statt CHF 1'030.00 **➤ CHF 875.00**

Weitere Modelle finden Sie in unserem E-Shop

Fleischgenuss mit BeefCraft

# 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 / Entrecôtes 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

- 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 8'750.00

**CHF 7'435.00**



## „Purer Geschmack!“

„Ich arbeite sehr gerne mit dem BeefCraft, weil das Fleisch den wahren Geschmack behält. Er erreicht in kurzer Zeit genau die richtige Temperatur – so wird die Qualität und der pure Geschmack des Fleisches bewahrt, ohne Aroma hinzuzufügen. Außerdem ist es sehr leicht mit ihm zu arbeiten und auch die Reinigung funktioniert hervorragend. Wir sind absolut überzeugt vom BeefCraft und würden ihn jederzeit wieder kaufen.“



**Marcelo Drovandi Pereiro**  
Restaurant Smith & de Luma, Zürich  
[www.smithandeluma.ch](http://www.smithandeluma.ch)

Revent Vakuum-Kühlung

# Verbesserte Qualität durch reduzierte Back- und Auskühlzeit



## Revent Vakuum-Kühlung

Vorteile:

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

### Technische Angaben:

Beladung: 40 bis max. 200 kg  
Kapazität: 1 bis 2 Stikkenwagen  
Elektroanschluss: 400 V



## Interessier t?

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

Grillen, Braten und Fritieren

# Grillomax Elite: Der Fett- und geruchsfreie Grill- und Garautomat

Die Kombination aus Grill, Umluft und Infrarot ermöglicht ein leichtes und überdurchschnittlich schnelles Zubereitungserlebnis. Durch die zusätzlich integrierte Filtereinheit garen und grillen Sie Ihr Grillgut, Pommes-Frites und weitere Produkte fettgeruchsneutral oder geben alternativ die Abluft über individuelle Duftpads ab. Die hochwertigen, spülmaschinentauglichen Materialien und Bauteile erleichtern Ihnen die Arbeit, ebenso wie die ausziehbaren Auffangbehälter und Einsätze, mit denen Sie Rückstände problemlos beseitigen.

- Schonende Grill- und Garmethode
- Gehäuse und Trommel aus Edelstahl
- Bedienpanel TFT LCD-Display
- Ohne zusätzliches Fett
- Keine fettige Geruchsentwicklung
- Leichtes Handling
- Einfache Reinigung

## Grillomax Elite

Ausführung: 2 Grillräume und 1 Garraum

Gewicht: 48 kg

Abmessungen: (B x T x H) 392 x 550 x 750 mm

Anschluss: 230 V / 3,48 kW

Art. 096475

statt CHF 11'000.00  
**CHF 9'350.00**



Pommes einfüllen,  
Deckel verschliessen  
und die Trommel in die  
Kammer einführen.



Dank der verschiedenen  
Grill-Einschübe, lassen sich  
neben Bratwürsten z. B. auch  
Schnitzel, Burger-Patties und  
viele mehr zubereiten.





Fotos: Johann Ruppen, panissimo

Neues Dach über dem Kopf: erstklassige Dependance für Kompetenzzentrum Richemont Romandie in Yverdon.

## „Ganz und Gär“ neu in Yverdon: Premiere für das neue Kompetenzzentrum Richemont Romandie

*Er existiert, der kulturelle Unterschied. Dies bestätigt auch Reto Fries, Direktor der Fachschule Richemont. Und deshalb war es sonnenklar, dass die führende Bildungseinrichtung für angehende Bäcker-Confiseure nun in Yverdon ihre Zelte in der Romandie aufschlägt. Mit einer topmodernen Infrastruktur, die sich sehen lassen darf. Mit an Bord: erstklassige Technologie von Kolb Kälte und Pitec.*

Früher in Pully, jetzt in Yverdon-les-Bains – «so richtig soigné» präsentiert sich das frisch eröffnete Kompetenzzentrum Richemont in der Romandie, dies seit September 2020. «Der Röstigraben ist keine Fiktion, er ist eine Realität. Man kann doch von Romands nicht verlangen, nach Luzern zu pilgern. Dafür braucht es schon Kenner und Könner vor Ort», erklärt Reto Fries, Direktor beim Kompetenzzentrum Richemont. Dank der Initiative der Association romande des artisans boulangers, pâtissiers et confiseurs ist die renommierte Institution nun am Ju-

ra-Nordfuss statt im Lavaux zuhause. 1,5 Jahre Zeit hatte man, um ein neues Dach für die Aus- und Weiterbildung des Westschweizer Nachwuchses und Fachleute zu finden. Oder besser gesagt: zu konstruieren. Denn es handelt sich um einen neuen Innenausbau. Richemont ist wiederum zu Miete.

### Primär für ÜK gedacht

Das Ausbildungszentrum ist in erster Linie für die überbetrieblichen Kurse (ÜK) während der Lehre vorgesehen. In zwei spezifischen Räumen finden nun rund 170 Lernende zum Bäcker-Confiseur sowie 40 bis 60 Detailhandels-Lehrlinge pro Jahrgang ein State-of-the-Art





*Helle, offene Räumlichkeiten und topmoderne Infrastruktur erwarten die Lernenden im neuen Kompetenzzentrum.*

Angebot vor. «Ich würde es ein Rundum-Sorglos-Paket nennen, das wir an unserem neuen Standort anbieten können», bringt es Direktor Fries auf den Punkt. Im fachtechnischen Bereich dreht sich alles um Bäckerei- und Confiseur-Technik, vom Mehl bis zur Schoggi gewissermassen. Handwerk in allen Facetten steht auf dem Lehrplan. Im zweiten Raum – dem Theorie-Bereich – kommen eher die Lernenden aus dem Detailhandel zum Zug, wobei auch sie ergänzend praktische Ausbildungssequenzen erleben. «Sämtliche Räume können wir natürlich auch für Weiterbildungskurse einsetzen. Hinzu kommt ein Gemeinschaftssaal, den man an Dritte vermieten oder in dem

man eine Grossveranstaltung durchführen kann» – so Reto Fries.

### **Das grosse ABC des Handwerks**

Showtime ist angesagt. Eine Tribüne nämlich steht im Zentrum des Praxisraums, eine Kamera an der Decke überträgt live auf zwei riesige Flatscreens, was an den zwei Demotischen geht. Doch live heisst in Yverdon primär live: Sprich, die Lernenden gehen selbst ans Werk – an sechs komplett ausgerüsteten Arbeitsstationen für total 12 Personen. Da hat's alles, was das Bäcker-Confiseur-Herz begehrt: Waage, Knetmaschine, Messer, Schüsseln, Schwingbesen, Bleche und vieles mehr.

Die gesamte Infrastruktur ist vom Feinsten, angeliefert von den führenden Technologie-Experten aus der Branche. Darunter eine komplette, multifunktionale PATT-Anlage von Kolb Kälte. Dazu gehören konkret: ein Gärunterbrecher, ein Tiefkühlraum sowie ein Kühlraum für die Gärverzögerung, der zudem mit einer PANEM Gärstop-Anlage ausgestattet ist. Damit lernen die Studierenden verstehen, was es mit «Wellness für Teiglinge» auf sich hat – die ersten Backresultate der Novizen sprechen denn auch für sich...

A propos: Ladenbacken, ein weiterer Trend, der die Branche beflügelt, gehört ebenfalls zum heutigen ABC. Auch «Roboter» – dort, wo sinnvoll und nützlich – gelangen zum Einsatz. Zum Beispiel beim Einschiessen in die zwei Etagenöfen, was mittels Elevateur nun spielend eine Person leisten kann. «Wir mussten dank unserer langjährigen Partner wie Kolb oder Pitec keinerlei Kompromisse eingehen, was die Ausstattung angeht. Und ich denke, das ist gut investiertes Geld. Damit machen wir den Nachwuchs fit – für eine Branche mit Biss», bilanziert Reto Fries zuversichtlich.

**Mehr Informationen:**  
 Fachschule Richemont,  
 richemont.swiss



jetzt 10% Rabatt

Robust und leistungsstark

# Planetenrührwerk für optimales Schlagen, Rühren und Kneten



optional erhältlich:

Ansteckapparate für  
Maschinen mit Kupplung

- Robustes Planetenrührwerk
- Gehäuse und Werkzeuge aus Edelstahl
- Front-Anschlusskupplung
- 8 Drehzahlen, inkl. Timer
- Drehzahl Kesselwagen:  
64 bis 353 U/Min.
- Schutzart IP 44
- Geliefert mit: Besen, Flachrührer,  
Knethaken, Kessel 20 L, Kesselab-  
streifer und Abstellgitter für Behälter

## 2 Rührmaschine CR20F Standmodell inkl. Kesselwagen

Abmessungen: (B x T x H)  
631 x 770 x 292 mm  
Gewicht: 165 kg  
Anschluss: 230 V / 0.7 kW  
Art. 094801

statt CHF 7'670.00  
» CHF 6'515.00

## 1 Rührmaschine CR20 Tischmodell mit Kupplung

Abmessungen: (B x T x H)  
582 x 771 x 787 mm  
Gewicht: 72 kg  
Anschluss: 230 V / 0.7 kW  
Art. 094800

statt CHF 6'890.00  
» CHF 5'850.00

## Unterbau zu Rührmaschine CR20

aus Edelstahl mit Schublade  
und ausziehbarem Tablar  
Abmessungen: (B x T x H)  
670 x 700 x 505 mm  
Art. 094805

statt CHF 2'100.00  
» CHF 1'785.00

Das Profigerät in Edelstahl mit robustem und leistungsstarkem Motor für lange Lebensdauer. Stufenlos regulierbare Geschwindigkeit mit Zeitfunktion. Geringer Platzbedarf und mit diverser Zubehör ausbaubar.

## 3 Varimixer AR 40 VL-1 Edelstahl

- Manuell einstellbare Geschwindigkeiten
- Eine Maschine mit vielen Einsatzmöglichkeiten (Zubehör)
- Manueller Kesselhub
- Komplett in Edelstahl gefertigt, garantiert einfache Reinigung
- Abmessungen: (B x T x H)  
910 x 520 x 1210 mm
- Anschluss: 400 V / 1.1 kW
- Kapazität: 40 Liter
- Geschwindigkeit:  
variabel 53 – 294 RPM
- Gewicht: 180 kg

Art. 414503

## Interesse?

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Reinigung leicht gemacht

# Kärcher hat für jedes Schmutzproblem die richtige Lösung

## Bodenreinigungsgerät Kärcher BR 35/12 Bp Pack

Agil, leicht, leise: Scheuersaugmaschine C mit schnell aufladbarer Hochleistungs-Lithium-Ionen-Batterie, drehbarem Bürstenkopf und Technologie für komfortable Kurvenfahrten.

- Walzenbürste
- 2-Tank-System
- Variabler Anpressdruck
- Batterie und Einbauladegerät inkl.
- Transporträder
- Saugbalken, gerade

Art. 094735

statt CHF 4'300.00  
➤ **CHF 3'655.00**

### Technische Daten

- Arbeitsbreite Bürsten: 350 mm
- Arbeitsbreite Saugen: 450 mm
- Tank Frisch-/Schmutzwasser: 12 / 12 L
- Max. Flächenleistung: 1400 m<sup>2</sup>/h
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 35 kg
- Abmessungen: (L x B x H) 1000 x 450 x 1300 mm



## Nass- und Trockensauger Kärcher NT 50/1 Tact Te L

- Der leistungsstarke und zuverlässige Nass-Trockensauger von Kärcher saugt sehr grosse Mengen Feinstaub, Grobschmutz oder Flüssigkeiten in seinen 50 Liter Behälter und garantiert so unterbrechungsfreies Arbeiten in staubfreier und sauberer Umgebung.
- Der verstellbare Schubbügel passt sich dank eines Schnellverschlusses optimal der Körpergrösse seines Bedieners an.
- Der ölbeständige Ablassschlauch sorgt für das bequeme Entleeren der Flüssigkeiten.

### Technische Daten

- Arbeitsbreite Nass/Trockendüse: 360 mm
- Behälterinhalt: 50 Liter
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 18,9 kg
- Abmessungen: (B x T x H) 370 x 585 x 1020 mm

Art. 094774

statt CHF 950.00  
➤ **CHF 805.00**



## Bäckersauger Kärcher NT 40/1 Tact BS mit speziellem Backofenzubehör

Saugstarker Nass/Trockensauger für den gewerblichen Einsatz

Art. 094785



## Bodenreinigungsgerät Kärcher BR 30/4 C inkl. Microfaser

Die sehr kompakte und sehr leichte Scheuersaugmaschine ist die innovative und kraftvolle Alternative zur manuellen Reinigung von Hartflächen von 20 bis 200 m<sup>2</sup>.

Art. 094734





BEREIT  
FÜR EINE NEUE  
**Food**  
Aperience?

#### Technische Daten Qeamer

- 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

## Die Food-Revolution für Geniesser **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



**230 V auf Anfrage**



Zur Auswahl stehen mehr als 20 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.

# Für hohe Qualität und rationelles Arbeiten

## Schlag- und Rührmaschinen von Rego Herlitzius

Die Rego Herlitzius Schlag- und Rührmaschinen stehen für hohe Qualität und rationelles Arbeiten.

### Ausstattung

- Stufenlose elektronische Drehzahlregelung
- Mechanische Kesselhöhenverstellung
- Digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektrische Abschaltautomatik
- Automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm
- Leicht zu reinigen, besonders geräuscharm
- Inkl. 1 Kesser, 1 Schlagbesen, 1 Rührbesen
- Alle Werkzeuge aus Edelstahl

jetzt 10 % Rabatt



### 1 Rührmaschine Rego Herlitzius SM 10

Abmessungen: (B x T x H) 530 x 550 x 810 mm  
Drehzahl: 50 - 650 U / Min.

Anschlusswert: 230 V / 0.75 kW / 16 A

Gewicht: ca. 70 kg

Art. 413007.200

statt CHF 7'330.00  
**CHF 6'590.00**



### 2 Rührmaschine Rego SM 20 L, Standmodell

Abmessungen: (B x T x H) 600 x 790 x 1520 mm  
Drehzahl: 50 - 650 U / Min.

Anschlusswert: 400 V / 1.5 kW / 16 A

Gewicht: 230 kg

Art. 413007.110

statt CHF 17'190.00  
**CHF 14'610.00**

Praktisch in Top-Qualität

# Mit den richtigen Gerätschaften geht es einfach leichter



## 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

Art. 098203

statt CHF 30.00

› CHF 25.50

jetzt 15 % Rabatt

## 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 Vakuumbutel

Art. 015839

statt CHF 98.00

› CHF 83.00

## Drahtständer

zu Sous-Vide Einfülltrichter

Art. 015839.01

statt CHF 20.00

› CHF 17.00

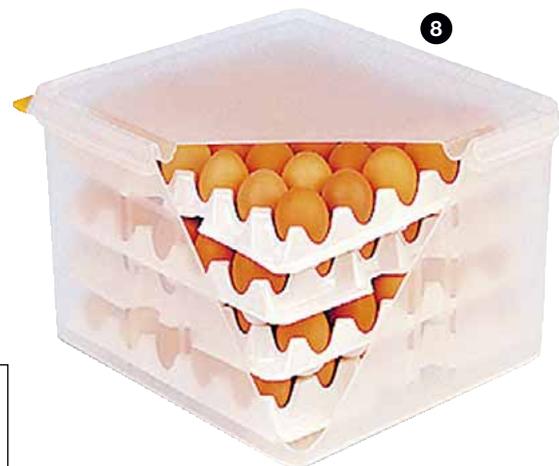
## 5 Pinzettenzange

- 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



### 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
- 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

Der bewährte Helfer: Jac Paniform

# Schonende Verarbeitung und konstante Qualität Ihrer Teiglinge



**Rücknahmeaktion**  
CHF 1'500.00 oder  
**15 % Rabatt**

## Teigteilmaschine Jac Paniform

Mit dem Teigteilsystem Paniform von Jac können Sie selbst sehr weiche Teige mit langer Teigführung direkt schonend teilen bzw. aufarbeiten, so dass unmittelbar im Anschluss gebacken werden kann.

- Rationelles Teilen von vollgegartem Teigen
- Bestmögliche Gewichtsgenauigkeit
- Flexibles Brotsortiment dank mehr als 80 verschiedenen Teilgittern
- Weniger Staubbelastung
- Abmessungen: (B x T x H)  
981 x 787 x 1760 mm  
(mit geöffnetem Deckel)
- Anschluss: 400 V / 1.3 kW
- Gewicht: 230 kg
- Preis inkl. 1 Teilgitter (Standard)



*Easyflour ermöglicht das Bemehlen der Teigmulde in einer einzigen ergonomischen Bewegung.*

**jetzt 15 % Rabatt**

## Zubehör

- 1 Einfache Pressplatte statt CHF 290.00  
Art. 420044.101 **CHF 245.00**
- 2 Beistelltisch Mobilo  
inkl. Gittereinschüben statt CHF 1'130.00  
Art. 420044.108 **CHF 960.00**
- 3 Regalgestellwagen inkl. 14 Teigbehälter  
mit Deckel statt CHF 1'720.00  
Art. 420044.100 **CHF 1'460.00**

Art. 420053

statt CHF 17'500.00  
**CHF 14'875.00**



# Geringer Zeitaufwand, perfektes Ergebnis

## Räucherspezialitäten-Geräte

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

jetzt 15 % Rabatt

### Die Vorteile auf einen Blick

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



### Räuchergerät Helia 24

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

Art. 096468

statt CHF 1'520.00  
➤ CHF 1'290.00

### Räuchergerät Helia 48

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

Art. 096469

statt CHF 1'950.00  
➤ CHF 1'650.00



### Räuchergerät Helia Gastronom

Standardausstattung:  
Edelstahl-Tropfschale GN 1/1, Räucherpfanne, Edel-  
stahl-Flachrost GN 1/1, Edelstahl-Forellennrost GN 1/1, 1 kg  
Räuchermehl (Buche), Gewürzprobe und Rezeptbuch  
Thermostatische Regelung bis 250 °C  
5 Einschübe für GN-Behälter und Roste  
Herausnehmbare Auflageschienen für die Reinigung  
Kompatibilität mit allen Gastronorm Küchengeräte  
(GN 1/1, GN 1/2, GN, 1/3)  
Fassungsvermögen: 36 Fische / ca. 18 kg Fleisch  
Abmessungen: (B x T x H) 515 x 605 x 435 mm  
Anschluss: 230 V / 2.5 kW

Art. 096474

statt CHF 2'750.00  
➤ CHF 2'335.00



jetzt 15 % Rabatt

Kein Verkleben, Kein Verknittern

# Folien-Ende immer für die nächste Anwendung bereit

Top!

jetzt 15 % Rabatt



## Wrapmaster

- Schnell und einfach zu bedienen
- Gewünschte Schnittlänge exakt wählbar
- Präziser, sauberer Schnitt der Folie
- Sicherheitsklinge
- Weniger Materialverbrauch
- Verschlussbarer Deckel als Schutz
- Geschirrspülertauglich bis 90 °C

## Wrapmaster Dispenser 3000

Abmessungen: (B x T x H)  
384 x 155 x 145 mm

Art. 099509

statt CHF 40.00  
➤ CHF 34.00

## Wrapmaster Folien 300 mm

3 Rollen à 300 m Länge

Art. 099511

statt CHF 30.00  
➤ CHF 25.50

## Wrapmaster Dispenser 4500

Abmessungen: (B x T x H)  
520 x 155 x 145 mm

Art. 099500

statt CHF 45.00  
➤ CHF 38.00

## Wrapmaster Folien 450 mm

3 Rollen à 300 m Länge

Art. 099508

statt CHF 45.00  
➤ CHF 38.00

Manuelles Folienschweissgerät

# Hygienisch, einfach, schnell



## Manuelles Folienschweissgerät

- Für Schlauchfolie und Plastikbeutel
- Für die hygienische, einfache und schnelle Verpackung von Take-Away-Sandwichs
- Präziser, sauberer Schnitt der Folie
- Abmessungen: (B x L x H) 450 x 83 x 180 mm
- Anschluss: 230 V
- Max. Schweissnahtlänge: 300 mm

Art. 096033

statt CHF 210.00  
➤ CHF 175.00

Besonders robust

# Fahrbare Untersätze für jede Situation



## 1 Rolli Kunststoff

Für Transportkörbe bis 600 x 400 mm, vier Gummirollen, Tragkraft bis 250 kg, Abmessungen: (L x B x H) 615 x 440 x 175 mm

Art. 017669 Rot

Art. 017667 Blau

Art. 017666 Gelb

Art. 017665 Grün

Art. 017664 Weiss

statt CHF 45.00  
**> CHF 37.00**



## 2 Stapelboy

Edelstahl-Rahmen, inklusive 15 Kunststoffrollis, vier Lenkrollen mit Ø 125 mm, zwei davon mit Bremse, Höhe: 1400 mm

Art. 017668 Rot

Art. 017668.01 Gelb

Art. 017668.02 Blau

Art. 017668.03 Grün

statt CHF 1'050.00  
**> CHF 850.00**



## 3 Schwerlast-Rollboy für Transportkörbe

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

Art. 017700 Rot  
(B x T x H) 610 x 410 x 195 mm

statt CHF 55.00  
**> CHF 45.00**

## 4 Rolli Aluminium-Winkelrahmen

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

Art. 017358 Rot  
(B x T x H) 610 x 410 x 150 mm

statt CHF 82.00  
**> CHF 69.00**

**jetzt 15 % Rabatt**

Beste Qualität und extreme Belastbarkeit

# Gastronom-Schalen aus Poly-carbonat für kalte Anwendungen

## GN-Schalen

### Kunststoff transparent

- Temperaturbereich -40 bis +100 °C
- HACCP-konform
- Eingeprägte Behältergrössen
- Messmarkierungen
- Spülmaschinengeeignet



### GN 1/1 530 x 325 mm

#### Art. 098824

Tiefe: 65 mm  
Inhalt: 8.5 L

›CHF 21.20

#### Art. 098825

Tiefe: 100 mm  
Inhalt: 13 L

›CHF 24.60

#### Art. 098826

Tiefe: 150 mm  
Inhalt: 19.5 L

›CHF 28.00

#### Art. 098827

Tiefe: 200 mm  
Inhalt: 25.7 L

›CHF 35.70

### GN 1/2 325 x 265 mm

#### Art. 098830

Tiefe: 65 mm  
Inhalt: 3.8 L

›CHF 11.00

#### Art. 098831

Tiefe: 100 mm  
Inhalt: 6 L

›CHF 14.40

#### Art. 098832

Tiefe: 150 mm  
Inhalt: 8.8 L

›CHF 17.00

#### Art. 098833

Tiefe: 200 mm  
Inhalt: 10.8 L

›CHF 21.00

### GN 2/4 530 x 162 mm

#### Art. 098820

Tiefe: 65 mm  
Inhalt: 3.4 L

›CHF 17.00

#### Art. 098821

Tiefe: 100 mm  
Inhalt: 5.2 L

›CHF 19.50

### GN 1/3 325 x 176 mm

#### Art. 098836

Tiefe: 65 mm  
Inhalt: 2.5 L

›CHF 8.90

#### Art. 098837

Tiefe: 100 mm  
Inhalt: 3.8 L

›CHF 11.40

#### Art. 098838

Tiefe: 150 mm  
Inhalt: 5.1 L

›CHF 13.10

#### Art. 098839

Tiefe: 200 mm  
Inhalt: 7 L

›CHF 19.50

### GN 1/4 265 x 162 mm

#### Art. 098842

Tiefe: 65 mm  
Inhalt: 1.6 L

›CHF 8.50

#### Art. 098843

Tiefe: 100 mm  
Inhalt: 2.4 L

›CHF 10.20

#### Art. 098844

Tiefe: 150 mm  
Inhalt: 3.8 L

›CHF 11.90



### GN 1/6 176 x 162 mm

#### Art. 098847

Tiefe: 65 mm  
Inhalt: 1.1 L

›CHF 6.30

#### Art. 098848

Tiefe: 100 mm  
Inhalt: 1.6 L

›CHF 7.20

#### Art. 098849

Tiefe: 150 mm  
Inhalt: 2.4 L

›CHF 9.30

### GN 1/9 176 x 108 mm

#### Art. 098852

Tiefe: 65 mm  
Inhalt: 0.6 L

›CHF 6.30

#### Art. 098853

Tiefe: 100 mm  
Inhalt: 0.8 L

›CHF 6.80

**Aktions-  
Preise  
netto**

## GN-Deckel Kunststoff

transparent, zum lose Auflegen

#### Art. 098828 GN 1/1

Masse: 530 x 325 mm ›CHF 17.00

#### Art. 098834 GN 1/2

Masse: 325 x 265 mm ›CHF 9.30

#### Art. 098822 GN 2/4

Masse: 530 x 162 mm ›CHF 14.40

#### Art. 098840 GN 1/3

Masse: 325 x 176 mm ›CHF 7.20

#### Art. 098845 GN 1/4

Masse: 265 x 162 mm ›CHF 6.30

#### Art. 098850 GN 1/6

Masse: 176 x 162 mm ›CHF 6.80

#### Art. 098854 GN 1/9

Masse: 176 x 108 mm ›CHF 5.90



Weitere Ausführungen auf Anfrage erhältlich.



Machen Sie Ihre Anlagen  
bereit für die Zukunft!

Klimafreundliches Kältemittel

## Jetzt umrüsten und kassieren

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. Es gibt jedoch ein paar Möglichkeiten, wie sie ihre bestehende Anlage zukunftsfit machen.

### Attraktive Fördermöglichkeiten

Die Stiftung für Klimaschutz und CO<sub>2</sub>-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.

### Preis- und Förderungsbeispiel:

#### Kältemittelwechsel in einer Bäckerei/Konditorei mit sechs Kälteanlagen ca.356 kg Füllmenge R 507A

Durchgeführte Arbeiten von KolbKälte

- Kältemittel aus den o.A. Anlagen absaugen und fachgerecht entsorgen
- Filtertrockener wechseln
- Anlage vakuumieren
- Neues Kältemittel R449A einfüllen
- Anlage wieder in Betrieb nehmen
- Expansionsventile nachregulieren

**Gesamtpreis** für den Kältemittelwechsel **CHF 65'624.00**

Einmaliger Investitionsbeitrag von der Stiftung Klik  
nach Einreichung des Förderansuchen ca. CHF 53'400.00

Möglicher Betriebsbeitrag für o.a. Anlagen  
von der Stiftung Klik nach Einreichung des  
Förderansuchen bis maximal 2030.\* ca. CHF 32'040.00

**Mögliche Gesamtförderung \*\* ca. CHF 85'440.00**

\* Der Betriebsbeitrag wird jährlich ausbezahlt, sofern die o. a. Anlagen ordnungsgemäss und in unveränderter Form in Betrieb sind. Der Anlagenbesitzer muss jährlich eine entsprechende Bestätigung vorlegen.

\*\* Einmaliger Investitionsbeitrag und möglicher Betriebsbeitrag bis 2030

Hinweis: Der tatsächliche einmalige Investitionsbetrag sowie der jährlich ausbezahlte Betriebsbeitrag ist abhängig von der abgesaugten und entsorgten Menge Kältemittel. Voraussetzung für die Förderungen ist, dass der Betreiber die Anlage mindestens fünf Jahre ab Kältemitteltausch weiter betreibt.

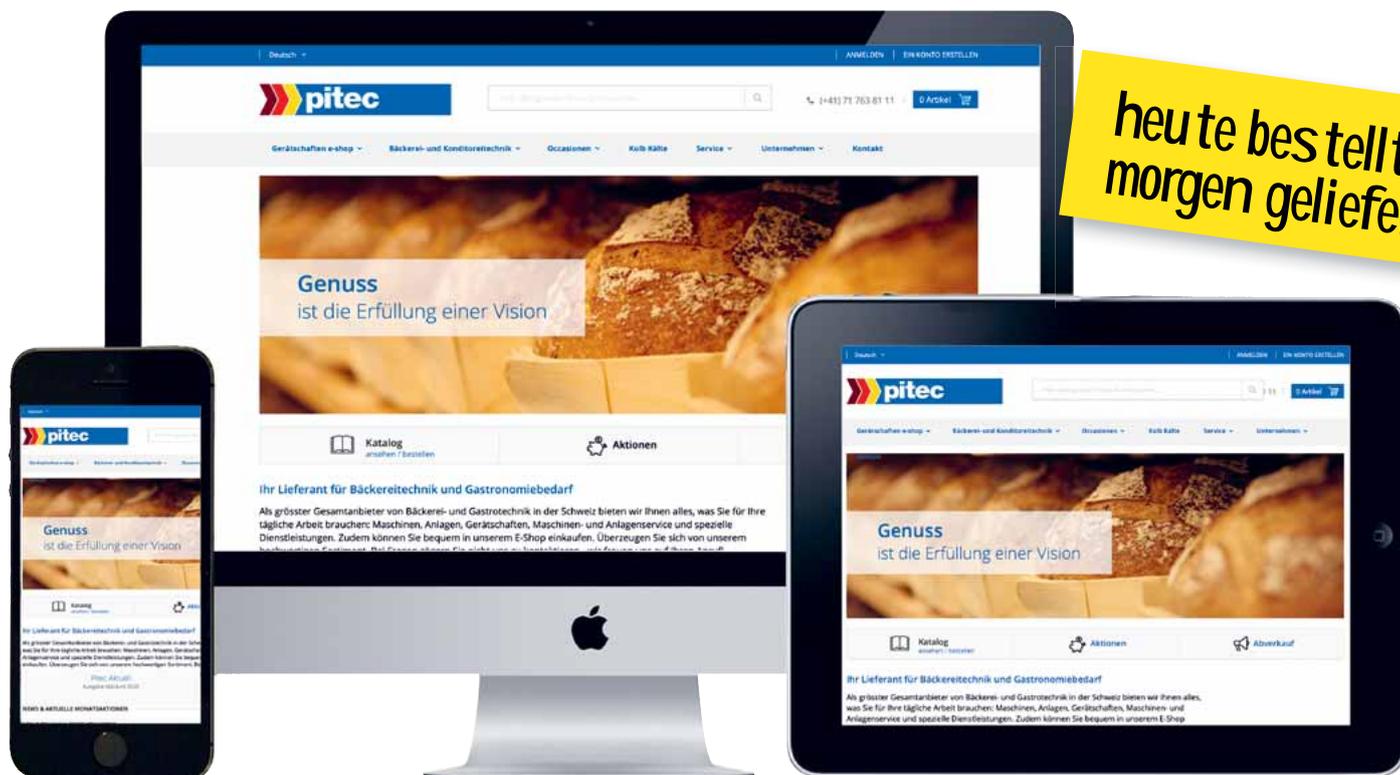


Wir informieren Sie gerne über die bestehenden Umstellungsmöglichkeiten und Förderungen. Nutzen Sie

die Zehnjahresfrist, um schon jetzt die für Sie passenden Lösung zu finden!  
[info@kolbkaelte.ch](mailto:info@kolbkaelte.ch)

Pitec E-Shop

# 24 Stunden online shoppen



**Top!**

[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 – 11:30 Uhr  
13:30 – 16:30 Uhr  
Tel. 062 855 05 50  
E-Mail: [info@pitec.ch](mailto:info@pitec.ch) oder  
[bellenberger@pitec.ch](mailto:bellenberger@pitec.ch)



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

Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 28. Februar 2021. 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)

