

pitec aktuell

Mai-Juni | 2021

Neu

Interaktives PDF

Klicken Sie auf die **Produktbezeichnung** oder **Artikelnummer** - dann öffnet sich der gewünschte Artikel in unserem Webshop!



Korn
gold

...seit 1873

Pastamaschinen & Zubehör

Korngold

Teigwarenmaschinen in allen Grössen: Für Alle, die Wert auf Frische, Individualität und Qualität legen. Pasta, welche einfach besser schmeckt! Vielfalt bringt Abwechslung...verschiedene Getreide, Gewürze und Formate garantieren eine Freude für Auge und Gaumen. Denn Qualität macht den Unterschied, mit hochwertigen Materialien, schnell und einfach produziert. À la Minute oder auf Vorrat, mit Korngold gelingt's.



Teigwarenmaschine
TR 95 W

 pitec

Sommer-Genuss

Liebe Kundin,
lieber Kunde,

Handgemachtes erlebt seit einiger Zeit einen neuen Aufschwung – fernab der Massenproduktion rücken wieder individuelle Dinge in den Fokus. Ab sofort sind daher auch Teigwarenmaschinen von Korngold Teil unseres Sortiments (ab Seite 2).

Frisch produziert, bringen Sie mit den unterschiedlichen Pastavarianten Abwechslung in Ihr Sortiment. Durch die Verwendung verschiedener Getreidesorten und Gewürze sowie durch die unterschiedlichsten Formen und Formate ist die Vielfalt besonders gross.

Wenn es um Qualität und hochwertige Zutaten geht, dürfen die Aufschnittmaschinen von Berkel nicht fehlen (Seite 4): Seit 1898 gibt es sie – dank der weitreichenden Idee von Wilhelmus Andrianus Van Berkel: Ein Schwungrad sollte die Bewegung einer Hand nachahmen, die mit dem Messer schneidet. Heute sind die Maschinen echte Klassiker – voller Eleganz und mit perfekten Details. Die präzise Stärkeneinstellung der Maschinen ermöglicht hauchdünne unversehrte Scheiben. Beim Schneiden des Brotes unterstützen Sie unsere Jac Brotschneidemaschinen (Seiten 18-19).

Wie aus der Kombination von Technik und Handarbeit hochqualitative Produkte entstehen, das erfahren Sie von Herrn Kaiblinger (Seiten 8-9). Denn: Trotz der vielen modernen Anlagen fertigt er in seiner Backstubn in der Steiermark noch Vieles von Hand. Hier sieht und spürt man, dass Details und Qualität oberste Priorität haben.

S. Mösli

Ihr Stephan Mösli
Productmanagement
Gastronomie



Ein übersichtliches, leicht zu reinigendes Bedienfeld.



Verschraubter Presskanal aus Edelstahl. Abschneider seitlich wegklappbar.

Praktisch und hochwertig Teigwarenmaschinen

Das einfache Herausnehmen von Mischarm und Presswelle erlaubt eine leichte Reinigung. Durch den hochliegenden angeschraubten Presskanal ist ein optimaler Abstand zwischen Arbeitsplatte und Matrize gegeben, um Ihnen ein sicheres und bequemes Abreissen oder Abschneiden der Teigwaren zu ermöglichen. Modelle mit einer Stundenleistung von 4 bis zu 150 kg erhältlich!

jetzt 15 % Rabatt



1 Teigwarenmaschine TR 75 E Inox, Ausführung komplett in Edelstahl, inkl. 2 Matrizen nach Wahl
Mit Ventilator zur Pasta Antrocknung ausgestattet
Optional: Automatischer Abschneider für kurze Pastaformen (Hörnli, Spiralen, Müscheli, Casarecce, etc.)

- Stundenleistung: 8-12kg
- Füllmenge Hartweizengriess: 4 kg
- Anschluss: 400 V
- Motor: 0.55 KW
- Gewicht: 48 kg
- Abmessungen: (B x T x H)
310 x 510 x 570 mm

Art. 096951

statt CHF 7'350.00

› CHF 6'245.00

2 Gitterwagen mit 5 Auflagen, fahrbar

- passend zu TR 75 E
- komplett aus Edelstahl, für 5 ausziehbare PVC Gitter (nicht inklusive)
- Abmessungen: (B x T x H)
430 x 600 x 815 mm

Art. 096950.01

statt CHF 850.00

› CHF 720.00

3 PVC Gitter zu TR 75 E

- 600 x 400 x 80 mm
gelocht, Farbe weiss

Art. 096950.02

statt CHF 25.00

› CHF 21.00

jetzt 15 % Rabatt



Stabile Presswelle aus Bronze.



Einfülltrichter ab Modell TR 110 S.

Teigwarenmaschine TR 95 W

Ausführung komplett in Edelstahl,
inkl. 2 Matrizen nach Wahl

Mit Ventilator zur Pasta Antrocknung ausgestattet

Technische Daten

- Stundenleistung: 18-27kg
- Füllmenge Hartweizengriess: 6kg
- Anschluss: 400 V
- Motor: 0.75 KW
- Gewicht: 115kg
- Abmessungen: (B x T x H)
380 x 900 x 880 mm

Art. 096953

statt CHF 11'980.00

› **CHF 10'180.00**

Untergestell fahrbar

passend zu TR 95 W
aus Edelstahl

Art. 096953.01

statt CHF 290.00

› **CHF 245.00**



Nudeln machen So einfach geht's

- Zutaten wie Hartweizengriess, Mehl, Eier, Wasser usw. in die Mischwanne füllen
- 10-15 Minuten automatisch mischen
- Mit dem Auspressen der Teigwaren beginnen
- Mit wenigen Handgriffen wechseln Sie in Sekundenschnelle Ihre Pastaformen/ Matrizen
- Grosse Auswahl an Matrizen, selbst Teigbänder für Ravioli und Lasagne lassen sich herstellen
- Durch Verwendung verschiedener Zutaten, z.B. Spinat, Bärlauch, Pilze, Gewürzpulver etc. bestimmen Sie den Geschmack und das Aussehen Ihrer Pasta

Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Weitere Modelle, sowie Ravioli-
au tomat & Gnocchiau tomat
auf Anfrage erhältlich!



Aufschnittmaschine mit Statussymbol-Charakter

Traditionsmarke Berkel

Berkel

Berkel, der Mythos entsteht 1898 aus dem Erfindergeist von Wilhelmus Andrianus Van Berkel, der durch Kombination von Leidenschaft und Erfahrung mechanisch die Bewegung der Hand nachahmt, die mit dem Messer schneidet. Die Erfindung der Aufschnittmaschine ist eine geniale Idee, die sich schnell in der ganzen Welt ausbreitet. Bereits in den 1950er Jahren ist Berkel längst nicht mehr nur ein innovativer Hersteller von Aufschnittmaschinen, sondern Hersteller einer Marke, die zu einem wahren Statussymbol geworden ist.



Neu

1 Schwungradmaschine Berkel Volano

Die Aufschnittmaschine ist aus lackiertem Aluminium mit Elementen aus Edelstahl gefertigt. Sie ist mit einem integrierten Schleifapparat ausgerüstet. Die Einstellung der Scheibenstärke erfolgt mit Hilfe der traditionellen und präzisen mechanischen Verschiebung. Das Messer ist aus deutschem Stahl gefertigt und hat eine Schnittbreite von bis zu 1,5 mm. Wie eine Rasierklinge berührt die konkave Form des Messers das Schneidgut einzig an der Schneidstelle, wodurch Veränderungen von Geschmack und Geruch vermieden werden. Lieferung ohne Sockel.

- Messer: Ø 319 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 680 x 850 x 545 mm
- Max. Schnittdicke: 1,5 mm
- Schneidleistung: Ø 220 mm, eckig 280 x 220 mm
- Farbe: rot
- Gewicht: 62 kg

Art. 093220

statt CHF 9'650.00
CHF 8'200.00

2 Sockel Berkel Tribute

zu Schwungradmaschine Volano
 Art. 093220.01

statt CHF 1'980.00
CHF 1'680.00



3 Aufschnittmaschine Berkel Essentia

Kraftvoller und zuverlässiger Motor, Zahnradantrieb, Schneidgutplatte 38° geneigt, kippbare Anschlagplatte mit Sicherheitssperre, Schalter IP65 gegen Wasserstrahlen geschützt. Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Resthalter und Schleifapparat abnehmbar für die Reinigung.

- Messer: Ø 300 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 740 x 750 x 500 mm
- Stellfläche: (B x T) 420 x 510 mm
- Schnittbreite Tranchen: 0-14 mm
- Schneidleistung: Ø 200 mm, eckig 240 x 200 mm
- Farbe: rot
- Anschlusswert: 230 V/0,25 - 0,35 kW
- Gewicht: 34 kg

Art. 093216

statt CHF 3'750.00
CHF 3'185.00

jetzt 15 % Rabatt

Berkel Volano Schwungradmaschine – Meisterwerke der Eleganz

Der Mythos der historischen roten Aufschnittmaschinen Berkel der Reihe 1898 ist zurück. Manuelle Aufschnittmaschine mit Schwungrad für Wurstwaren jeder Art, insbesondere für rohen Schinken und hochwertige Wurstspezialitäten. Die Getriebe bewegen sich sichtbar beim Anschieben des Schwungrads während die präzise Stärkeneinstellung hauchdünne, unversehrte Scheiben ermöglicht.

Profitieren Sie von unserer Rücknahmeaktion

Verkürzen Sie die tägliche Reinigungszeit auf ein Minimum

Rücknahmeaktion

mind. CHF 1'500.00 oder 15% Rabatt

Blechreinigungsmaschine Jeros

- Reinigt bis zu 100 Bleche in 6–8 Minuten
- Maschinenhöhe frei wählbar (zwischen 850 – 1050 mm)
- Edelstahlgehäuse mit Kunststoffdeckel

Optional mit:

- Nachreinigungssystem für Lochbleche
- Automatische nebelfreie Beölung
- Wasserdichte Ausführung: Maschine lässt sich mit Wasser reinigen (Deckel ebenfalls in Edelstahl)

Abwaschmaschinen Jeros

- Einzigartige Haubenkonstruktion (geringer Platzbedarf) mit leichter Zugänglichkeit
- Mit integrierter Mischbatterie, Handspülbrause und vollautomatischer Seifendosierung
- Mit Ablaufpumpe
- Selbstreinigungsprogramm mit Frischwasser (85 °C)
- I-Version: Mehr Leistung und bis zu 25% Energieeinsparung durch Tankisolierung und durch die doppelwandige Haube arbeitet die Maschine bedeutend leiser.



Interessiert?

Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot das Ihren Bedürfnissen entspricht. Rufen Sie an, wir beraten Sie gerne.



Genaueres Dosieren für alle Bereiche **Unifiller für alle Fälle**

jetzt 10 % Rabatt
auf das gesamte Unifiller-Sortiment
(Ausgenommen Ersatzteile)

Unifiller Pro 2000 Foodservice Servo

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

Vorteile:

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



Live in Action
auf Youtube
erleben



Unifiller Multi Station

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

Vorteile:

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



Live in Action
auf Youtube
erleben



Interessiert?

Wir beraten Sie gerne. Kontaktieren Sie Ihren Verkaufsberater.

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



KolbKälte

Ehrlich, regional und online bestellbar **Backstubn steht für beste Qualität**

Wie ein Fotostudio wirkt die Bäckerei mit dem Namen Backstubn in der beschaulichen Gemeinde Wald am Schoberpass in der Steiermark. Moderne graue Betonflächen, viel Glas und Holz wechseln sich ab. Es ist ein Ambiente, in dem klar wird: Hier legt man Wert auf Details und auf hochwertige schöne Dinge – in diesem Fall auf die Backwaren. Aus einem Hobby ist die Backstubn entstanden – mit viel Herzblut und mit dem Fokus auf regionale hochqualitative Backwaren.

Ehrlich produzierte Backwaren

Die hellen Räumlichkeiten unterstreichen den Transparenzgedanken, den der Firmenchef Herr Kaiblinger in seiner Backstube verfolgt: Die Kunden

sollen sehen, woher ihre Backwaren kommen, sich ein Bild von deren Herstellung machen können. Trotz der vielen modernen Anlagen wird ein Großteil der Arbeitsschritte traditionell per Hand ausgeführt: Klassische Backkunst und alte Familienrezepte finden sich in ehrlich produzierten Backwaren wieder. Manchmal entstehen aus den traditionellen Rezepten auch fein abgewandelte Neukreationen.

Für die Qualität der Backwaren ist eine lange Teigführung unerlässlich. Herr Kaiblinger arbeitet daher mit einer Kolb Kälteanlage mit dem Original-Patt-Verfahren. Letzteres ist von Kolb patentiert und bedient sich dem derzeit modernsten Stand der Technik: Teilgegarnte Teiglinge werden programmiert abgekühlt. Die Oberfläche und der Kern der Teiglinge haben durch eine spezielle Klimasteuerung nahezu die gleiche Temperatur. Ein zu-

sätzlicher Gärraum ist somit nicht erforderlich.

Kein klassischer Verkaufsraum, aber dafür einen Online-Shop

Was kompliziert klingt, ist für den Anwender leicht handhabbar: „Die Anlage funktionierte vom ersten Tag an ohne Probleme“, erzählt Herr Kaiblinger. „Durch die wirklich umfassende Einschulung kamen wir mit der neuen Patt-Anlage von Anfang an sehr gut zurecht. Die Kunden sind von der Gebäcksqualität, die ich dank des Patt-Verfahrens erreiche, begeistert. Wir konnten Geschmack und Frischhaltung noch weiter steigern und so die Qualität unseres Gebäcks zusätzlich verbessern. Das merken auch unsere Kunden.“

Reduktion ist eine der Leitlinien des Unternehmens – das vermittelt auch der aufgeräumte klare Charakter der Backstubn. So verzichtet man bei der Herstellung der Backwaren gänzlich auf Geschmacksverstärker und andere Zusätze, die in einem ehrlichen Sortiment „nichts verloren haben“. Verarbeitet werden fast ausschließlich Bio-Mehlsorten und Mehle aus regionaler Herstellung. Das Angebot reicht von hausgemachten Sauerteigbrot-





„Die Anlage funktionierte vom ersten Tag an ohne Probleme, die Einschulung war perfekt, und mein Patt-Gebäck wird von meinen Kunden sehr gut angenommen und gelobt. Ich bin tatsächlich sehr, sehr glücklich mit meiner Patt-Anlage, die in Punkto Qualität der Ware, Arbeitserleichterung in der Produktion, Flexibilität bei meiner Zeiteinteilung keine Wünsche offen lässt.“

Kaiblinger Gernot,
Wald am Schoberpass

Saisongebäcken wie Ciabatta bis hin zu Klein- und Feingebäcken. Das Sortiment liest sich wie aus einer gut sortierten Auslage. Der Unterschied: Es gibt keinen klassischen Verkaufsraum, dafür aber einen Onlineshop.

Nicht das Angebot bestimmt die Nachfrage, sondern umgekehrt. So bleiben keine Backwaren übrig, die später entsorgt werden müssen. Alle Backwaren, die in der Backstube hergestellt werden, wurden vorab online von Kunden bestellt. Diese können ihre Lieblingssorten dann backfrisch abholen – immer donnerstags und freitags in der Backstube in Wald am Schoberpass oder donnerstags beim Kupferwirt in Kalwang.

Tolle Planbarkeit und hoher Qualitätsstandard

„Die Flexibilität, die uns die Kälteanlage mit dem Patt-Verfahren schafft, ist für uns hierbei eine grosse Erleichterung“, berichtet Herr Kaiblinger. „Natürlich unterstützt uns die Anlage grundsätzlich auch im Produktionsablauf. So können wir guten Gewissens sagen, dass wir wirklich sehr glücklich sind – unsere Erwartungen sind erfüllt und es sind keine Wünsche offen geblieben“. Der Bestellprozess im Onlineshop ist denkbar einfach: Abholstandort auswählen, Lieblingsgebäck bestellen und backfrisches Gebäck abholen. „Die

Qualität unserer Backwaren spricht sich herum“, berichtet Herr Kaiblinger. „Unser Onlineshop wird sehr gut angenommen. Durch die Vorbestellung erhalten wir eine tolle Planbarkeit und haben die Möglichkeit, unseren hohen Qualitätsstandard konstant zu halten.“

Durch die konsequente Fokussierung auf regionale hochwertige Backwaren erweitert die Backstube ihren Onlinevertrieb kontinuierlich. Der Einsatz des Patt-Systems schafft zeitliche Planbarkeit und Flexibilität. Beides ist für

das innovative Online-Geschäftsmodell des Unternehmens unerlässlich. Die Anlage schafft die Voraussetzung für eine lange Teigführung und damit für hochqualitative Backwaren. Die zusätzliche Qualitätssteigerung nehmen auch die Kunden positiv wahr. Da der Onlinevertrieb grösstenteils über Mundpropaganda wächst, sind durch den Einsatz des Patt-Verfahrens wichtige Weichen im Hinblick auf die Steigerung von Effizienz und Qualität gestellt. Mehr Infos und Onlineshop unter: www.backstube.at



Intelligentes Behältersystem

Alle Zutaten übersichtlich und griffbereit

Mehl, Zucker, Gewürze, Backhilfsmittel, Nüsse, Gemüse und vieles mehr kann in diesen Behältern hygienisch, übersichtlich und griffbereit gelagert werden. Die verschiedenen Farben der Deckel ermöglichen Ihnen, Ihr individuelles Ordnungssystem zu kreieren. Die Behälter sind sowohl auf als auch unter dem Arbeitstisch oder in einem Regalwagen bzw. auf einem fahrbaren Untersatz einsetzbar.



1 Zutatenbehälter 15 Liter

Aus Polypropylen
Abmessungen: (B x T x H)
440 x 400 x 280 mm
Art. 099750

statt CHF 20.00 **➤ CHF 16.00**

Deckel zu Behälter 15 Liter

Art. 099751 weiss
Art. 099752 beige
Art. 099753 blau
Art. 099754 gelb
Art. 099755 grün
Art. 099756 orange

statt CHF 16.00 **➤ CHF 12.80**

2 Zutatenbehälter 40 Liter

Bis zu 4 Behälter stapelbar
Aus Polypropylen
Abmessungen: (B x T x H)
435 x 640 x 450 mm
Art. 099700

statt CHF 41.00 **➤ CHF 32.80**

Deckel zu Behälter 40 Liter

Art. 099701 weiss
Art. 099702 beige
Art. 099703 blau
Art. 099705 gelb
Art. 099706 grün
Art. 099707 orange

statt CHF 28.00 **➤ CHF 22.40**

Fahrbarer Untersatz

Abmessungen: (B x T x H)
480 x 370 x 130 mm
Art. 099710

statt CHF 75.00 **➤ CHF 60.00**

3 Transportwagen für 10 Zutatenbehälter 15 Liter

Aus Edelstahl
Fahrbar auf 4 Lenkrollen,
2 davon mit Bremse
Abmessungen: (B x T x H)
460 x 600 x 1710 mm
Art. 099760

statt CHF 620.00 **➤ CHF 496.00**
(Preis ohne Behälter)

4 Transportwagen für 4 Zutatenbehälter 15 Liter

Aus Edelstahl, mit Tischplatte
Fahrbar auf 4 Lenkrollen,
2 davon mit Bremse
Abmessungen: (B x T x H)
460 x 600 x 900 mm
Art. 099761

statt CHF 490.00 **➤ CHF 392.00**
(Preis ohne Behälter)

jetzt 20% Rabatt

Erfüllt höchste Hygiene-Anforderungen

Die Schlagrahmautomaten vom Weltmarktführer Mussana

jetzt 15 % Rabatt



Art. 096206

Inhalt 4 x 1 L

statt CHF 62.00

CHF 52.50



Für jeden Einsatz das passende Gerät:

Preisgünstiges
Einsteigermodell

Sehr beliebt in
mittleren Betrieben

Wenn vier Liter
zu wenig sind

Kleine Stellfläche –
grosses Füllvolumen

2-Liter-Pony

Abmessungen: (B x T x H)
230 x 390 x 440 mm
Gewicht: 33 kg
Anschluss: 230 V/50 Hz
Art. 096399

statt CHF 3'580.00
CHF 3'040.00

4-Liter-Boy

Abmessungen: (B x T x H)
270 x 470 x 440 mm
Gewicht: 36 kg
Anschluss: 230 V/50 Hz
Art. 096400

statt CHF 3'850.00
CHF 3'270.00

6-Liter-Lady

Abmessungen: (B x T x H)
270 x 470 x 510 mm
Gewicht: 39 kg
Anschluss: 230 V/50 Hz
Art. 096401

statt CHF 4'380.00
CHF 3'720.00

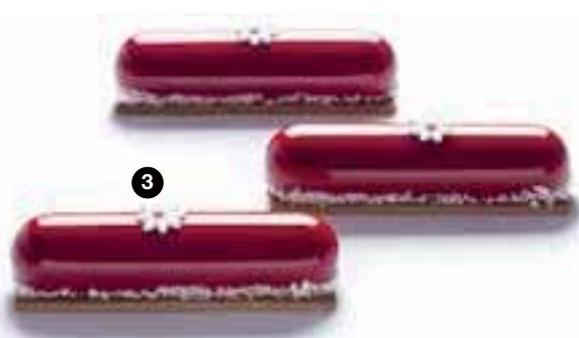
12-Liter-Grande

Abmessungen: (B x T x H)
390 x 370 x 510 mm
Gewicht: 45 kg
Anschluss: 230 V/50 Hz
Art. 096402

statt CHF 4'900.00
CHF 4'165.00

Silikonmatten von Pavoni

Cremes und Massen kreativ präsentiert



1 Silikonmatte Cherry

- Matte 400x300 mm
- Mit 20 Formen à 90 ml (je 58x53x46 mm)

Art. 090619

statt CHF 36.00
» CHF 29.00

2 Silikonmatte Drop

- Matte 400x300 mm
- Mit 12 Formen à 100 ml (Ø 66 mm, Höhe 47 mm)

Art. 090617

statt CHF 29.00
» CHF 23.50

3 Silikonmatte Confy

- Matte 400x300 mm
- Mit 14 Formen à 90 ml (je 128x30x28 mm)

Art. 090616

statt CHF 29.00
» CHF 23.50

4 Silikonmatte Mister

- Matte 400x300 mm
- Mit 12 Formen à 90 ml (je 58x58x33 mm)

Art. 090618

statt CHF 29.00
» CHF 23.50

5 Silikonmatte Spirale

- Matte 400x300 mm
- Mit 12 Formen à 90 ml (Ø 65 mm, Höhe 50 mm)

Art. 090615

statt CHF 29.00
» CHF 23.50

6 Silikonform Crème

- Form 250x84x75 mm
- Inhalt 1000 ml

Art. 090620

statt CHF 22.00
» CHF 17.50



Ein Rührwerkskessel für alle Fälle

Universell und leistungsstark

- Alles in einem Gerät: Garen, Rühren, Zerdrücken, Aufschlagen, Rückkühlen
- Universell einsetzbar, mit einer variablen Rührgeschwindigkeit von 5 – 155 min (z.B. frisches Kartoffelpüree, Bolognese-Sauce, Eintöpfe, Milchspeisen, Mousse, Konfitüre, Koch- und Brühstücke für Brotteige, Crèmen und verschiedene Füllungen)
- Hochleistungsrückkühlung: von 90 °C auf +3 °C in nur 50 Minuten (beim Modell OptiMix)
- Die max. Aussentemperatur des Gerätemantels liegt bei unter 40 °C (nach 3 Stunden Kochzeit)
- Vollautomatisch: erst Garen, dann Rückkühlen und gekühlt halten (Chill and Hold)
- Schnellrückkühlen ohne lästiges Umfüllen in GN-Behälter
- Anschluss an verschiedene Kühlsysteme ist möglich



jetzt 10 % Rabatt

Interessiert?
Wir beraten Sie gerne. Kontaktieren Sie Ihren Verkaufsberater.



Neue Steuerung

Vorteile der

AutoChef 86 Steuerung:

- 1000+ Speicherplätze für Rezepte. Rezepte können Mehrstufig aufgebaut werden.
- Automatisches BackUp von HACCP-Daten mit Heiz- und Kühlkurven
- EasyDos: Programmieren der Portioniermengen möglich
- QuickSet: Oft genutzte Programme können als Favoriten gekennzeichnet werden
- Steuerung ist Netzwerkfähig. Informationen wie Energie- und Wasserverbrauch können online abgerufen werden

Joni Vario-Rührwerkskessel

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

1 Rührwerkskessel OptiMix

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

2 Rührwerkskessel MultiMix

Kipphöhe 400 mm
Kapazitäten zwischen 80 – 300 Liter
Rückkühlung mit Leitungswasser (offenes System)

Preis Rührwerkskessel
(Basismodell ohne Zubehör)

ab **CHF 28'640.00**



Die "kleinen" Öfen von Mondial Forni

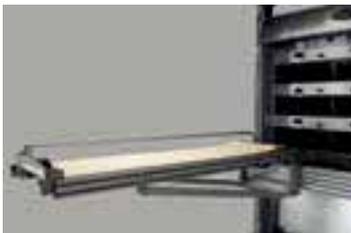
Modular und platzsparend

Etagenofen Mondial Domino

Mondial Domino, der Steinbackofen im Modulsystem findet überall Platz und kann durch die modulare Bauweise mit Ihren Anforderungen mitwachsen.

Vorteile:

- Sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis
- Breites Einsatz-Segment: Bäckerei, Konditorei, Pizza, Küche
- Modularer Aufbau (Der Ofen wächst mit Ihren Bedürfnissen)
- Backen auf Steinplatten für höchste Qualitätsansprüche
- Standardmässig mit Energieoptimierung
- Intuitiv zu bedienende und übersichtliche Touch-Screen Steuerung
- Ofensteuerung vernetzbar zum Auslesen von Parametern und einspielen von Rezepten



Einschiesssystem zu Domino

Zu den Versionen:
3T 4060, 4T 6040, 6T 6040, 8T 6040 und 6T 4680



Die neue Touch-Screen-Steuerung

Zu Domino und Basic 3.0



Technische Angaben

Elektro Modelle: 1-5 Herde/Total 19 verschiedene Modelle
Backfläche: 0,5 m² bis 10 m²
Herdhöhen: 18 und 25 cm
Türsysteme: 2 Systeme zur Auswahl



Stikkenofen Mondial Basic 3.0

Hervorragende Backtechnik aus dem Hause Mondial. Elektrisch, Gas oder Öl-beheizter Backschrank für höchste Backqualität und Bedienkomfort bei gleichzeitig niedrigem Energieverbrauch.

Vorteile:

- Bedienung über neuen Touch-Screen
- Der Luftstrom von unten nach oben erzeugt beim Produkt eine verstärkte Unterhitze
- Grosse Dampfzugshaube

Technische Angaben

Energieträger: Elektrisch, Gas oder Heizöl
Backfläche: 3.6, 5, 7.2 m²
Bleche: 40×60 cm/53×65 cm (GN 2/1)/
78×58 (EN)/2× 53×65 cm

jetzt 10 % Rabatt



Top-Qualität von Pujadas Dauerrenner zu noch besseren Preisen

PUJADAS ist einer der führenden Hersteller von professionellen Gerätschaften für die Gastronomie.

- Mittelschwere Edelstahl-Ausführung
- Kompensboden für optimale Wärmeübertragung
- Für alle Herdarten inkl. Induktion geeignet
- Praktischer Schüttrand
- Edles Design und höchste Qualität



jetzt 15 % Rabatt

1 Fleischtopf hoch

Art. 097209

Ø 240 mm, Inhalt: 10 l,
Höhe: 240 mm
statt CHF 65.00

›CHF 55.00

Art. 097210

Ø 280 mm, Inhalt: 16.5 l,
Höhe: 280 mm
statt CHF 92.00

›CHF 78.00

Art. 097211

Ø 320 mm, Inhalt: 24 l,
Höhe: 320 mm
statt CHF 134.00

›CHF 113.50

Art. 097212

Ø 350 mm, Inhalt: 33.6 l,
Höhe: 350 mm
statt CHF 162.00

›CHF 137.50

Art. 097213

Ø 400 mm, Inhalt: 50 l,
Höhe: 400 mm
statt CHF 190.00

›CHF 161.50

2 Fleischtopf niedrig

Art. 097202

Ø 200 mm, Inhalt: 4 l,
Höhe: 130 mm
statt CHF 45.00

›CHF 38.00

Art. 097203

Ø 240 mm, Inhalt: 6.3 l,
Höhe: 140 mm
statt CHF 52.00

›CHF 44.00

Art. 097204

Ø 280 mm, Inhalt: 10.2 l,
Höhe: 170 mm
statt CHF 70.00

›CHF 59.50

Art. 097205

Ø 320 mm, Inhalt: 15.2 l,
Höhe: 180 mm
statt CHF 94.00

›CHF 79.00

Art. 097207

Ø 400 mm, Inhalt: 31.4 l,
Höhe: 250 mm
statt CHF 159.00

›CHF 135.00

3 Stielkasserole hoch

Art. 097231

Ø 160 mm, Inhalt: 2.1 l,
Höhe: 110 mm
statt CHF 29.80

›CHF 25.00

Art. 097232

Ø 180 mm, Inhalt: 3 l,
Höhe: 120 mm
statt CHF 35.00

›CHF 29.50

Art. 097233

Ø 200 mm, Inhalt: 4 l,
Höhe: 130 mm
statt CHF 39.00

›CHF 33.00

Art. 097234

Ø 240 mm, Inhalt: 6.3 l,
Höhe: 140 mm
statt CHF 47.00

›CHF 39.50

4 Sautoir

Art. 097222

Ø 160 mm, Inhalt: 1.5 l,
Höhe: 75 mm
statt CHF 29.00

›CHF 24.50

Art. 097223

Ø 180 mm, Inhalt: 2 l,
Höhe: 80 mm
statt CHF 31.00

›CHF 26.00

Art. 097224

Ø 200 mm, Inhalt: 2.5 l,
Höhe: 80 mm
statt CHF 35.00

›CHF 29.50

Art. 097225

Ø 240 mm, Inhalt: 4.3 l,
Höhe: 95 mm
statt CHF 39.00

›CHF 33.00

GK 950 "Touch or Turn" und Memory Blender RMB3

Profimixer für höchste Ansprüche

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



Rotor MixP/GK 950

- "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

jetzt 15 % Rabatt

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.



Nur für 2 Liter Becher!

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 1'340.00
› CHF 1'135.00

Zubehör

Kunststoff-Becher

2 Liter, mit Messerkopf
High Power 6

Art. 096069

statt CHF 172.00
› CHF 146.00

Kunststoff-Becher

4 Liter, mit Messerkopf
High Power 6

Art. 096070

statt CHF 364.00
› CHF 309.00

Edelstahl-Becher

2 Liter, mit Messerkopf
High Power 6

Art. 096066

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

Hitze ade - angenehm kühl mit Kolb Kälte Split-Klimaset-Aktion

jetzt 15 % Rabatt

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

Highlights: Kompaktes modernes Design, sehr leise, regelbare Lüftergeschwindigkeit, programmierbare Steuerung

Inklusive: Splitgerät mit Innen- und Ausseneinheit 10m isolierte Kälteleitung, Kabel-Fernbedienung, Kältemittelfüllung, Montage und Personalinstruktion



» KolbKälte

* Die Aktion gilt für alle Standard Einzel-Splitgeräte bei Bestellung bis 31. Juli 2021. Ohne grosse Wärmequellen wie (Beleuchtung, Öfen, Personen) und geringer Sonneneinstrahlung. Bauseitige Arbeiten: Elektroinstallationen, Tropfwasserabläufe und ev. Durchbrüche.

Bei Interesse besucht Sie einer unser Mitarbeiter und bestimmt mit Ihnen zusammen das geeignete Gerät. Der Spezialrabatt wird auf dem Angebot ausgewiesen und bezieht sich auch auf Sonderzubehör.

ALL-IN AKTIONSPREISE*

Volumen	Katalogpreis	Aktionspreis
bis 130 m ³	CHF 7'200.00	CHF 6'120.00
bis 180 m ³	CHF 8'000.00	CHF 6'800.00

Der besondere Kälteservice

Interessiert?

Holen Sie sich noch heute Ihr individuelles Angebot ein.
062 834 02 70, info@kolbkaelte.ch

Schnelles Handeln im Falle einer Panne ist entscheidend. Das Kolb Kälte Serviceteam der ist 24 Stunden, 7 Tage die Woche erreichbar und im Pannenfalle rasch bei Ihnen. Mit dem Premium Abo oder Premium Abo Plus bietet Kolb Kälte darüber hinaus ein massgeschneidertes Rundum-Sorglos-Paket an Dienstleistungen zu einem attraktiven Pauschalpreis. Für Reisezeit und Kilometer fallen keine Zusatzkosten an, die Reinigung ist inklusive und zum Einsatz kommt ausschliesslich intensiv geschultes Fachpersonal.



Kolb Kälte: Service Hotline 24/7

» 062 834 02 60

Sicher, schnell und sauber Brot schneiden mit JAC



Als Tischgerät oder auf Rollen, mit 45 cm oder 60 cm Schnittbreite, Einzel- oder Doppelschnitt oder mit variabler Scheibendicke ... JAC bietet Ihnen Brotschneidemaschinen für jeden Bedarf. Ob klassisches oder minimalistisches Design und in Ihrer Wunschfarbe – die Maschine fügt sich perfekt in Ihre Bäckerei ein.



Kreismesserschneidemaschine Jac Slim Pro

- Geringer Platzbedarf
- auch als Selbstbedienungs-Variante erhältlich
- senkrechter Schnittkanal

Technische Daten:

- Leistung: ca. 120 Schnitte/Min.
- Schnittbreite: 5 – 25 mm
- Abmessungen: (B x L x H)
600 x 600 x 1440 mm
- Brotkanal: (B x L x H)
250 x 420 x 160 mm
- Anschluss: 400 V

Art. 440226.001

statt CHF 15'950.00
» **CHF 14'030.00**



Brötchenschneidemaschine Jac Zip

- Tischmodell
- Einstellbare Schnitthöhe und -tiefe
- Bis zu 2'000 Brötchen schneiden pro Stunde
- Geringer Platzbedarf

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H)
362 x 654 x 775 mm
- Brot Abmessungen: (L x B)
max. 120 x 80 mm
- Anschluss: 230 V/0.49 kW
- Gewicht: 35 kg

Art. 440225

statt CHF 2'890.00
» **CHF 2'540.00**



Gatterschneidemaschine Jac Picomatic 450

- Tischmodell
- Beutelfüllblech
- Einlegefach geschützt durch Lichtschranke
- Optional: Automatikstart nach Einlegen des Brotes

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H)
607 x 682 x 880 mm
- Brot Abmessungen: (B x T x H)
440 x 300 x 180 mm
- Schnittstärke: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 und 18 mm (bei Bestellung angeben)
- Anschluss: 400 V/0.49 kW
- Gewicht: 105 kg

Art. 440228

statt CHF 4'290.00
» **CHF 3'780.00**

Untergestell Jac Picomatic 450

- Fahrbar
- Mit Tablar

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H)
600 x 640 x 650 mm

Art. 440244

statt CHF 530.00
» **CHF 465.00**



Jac Integra

- Geringer Platzbedarf
- kann in den Verkaufstresen integriert werden
- Bei geschlossenem Deckel ist dieser als Arbeitsfläche nutzbar
- Einfache Reinigung
- Manuelle Kralle zum stabilisieren des Brotes während des Schneidevorganges

Technische Daten:

- Schnittstärke einstellbar von 3 bis 25 mm über Drehschalter
- Scheibenanzahl einstellbar zwischen 2 – 20 Scheiben
- Abmessungen: (B x T x H) 805 x 720 x 860 – 950 mm
- Brotabmessungen: (B x T x H) 380 x 310 x 140 mm
- Geschwindigkeit: 230 Scheiben pro Min. oder 120 Brote/Std.
- Anschluss: 400 V/1.1 kW

Art. 440246

statt CHF 15'150.00
› CHF 13'330.00



Kreismesserschneidemaschine Jac Varia Pro 1000

- Standmodell fahrbar
- Beutelfüllblech
- Steuerung über Touch-Screen
- Einstellbare Schnittstärke zwischen 5 – 25 mm
- Bis zu 230 Scheiben/Minute

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 990 x 746 x 1080 mm
- Brot Abmessungen: (B x T x H) 490 x 340 x 160 mm
- Schnittstärke: 5 – 25 mm
- Anschluss: 230 V/0.75 kW
- Gewicht: 230 kg

Art. 440227.001

statt CHF 14'440.00
› CHF 12'700.00

Gatterschneidemaschine Jac Duro 450

- Standmodell fahrbar
- Beutelfüllblech
- Kraftsparende Hebelübersetzung
- Automatische Höhenverstellung des Brotniederhalters

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 690 x 750 x 1280 mm
- Brot Abmessungen: (B x T x H) 440 x 310 x 160 mm
- Schnittstärke: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 und 18 mm (bei Bestellung angeben)
- Anschluss: 400 V/0.49 kW
- Gewicht: 150 kg

Art. 440228

statt CHF 4'150.00
› CHF 3'650.00



jetzt 10 % Rabatt

Kein Wärmeverlust durch integrierte Heizung

Speisetransport mit Blancotherm



1



2

3 Blancotherm 320 KB Toploader

- Als Bain-Marie oder trocken verwendbar.
- Für 1 GN 1/1 Schale 200 mm tief oder deren Unterteilungen (mit Deckel)
- Innenbehälter aus Edelstahl
- Temperaturbereich: max. +90 °C
- Aussenmasse: (L x B x H) 643 x 430 x 375 mm
- Gewicht: 13.5 kg
- Anschluss: 230 V/0.4 kW

Art. 095353

statt CHF 1'050.00
› CHF 890.00



3

2 Blancotherm 620 KBRUH Frontloader

- Mit Flügeltür für 3 GN 1/1 Schalen 150 mm tief oder deren Unterteilungen
- 12 Paar Auflagesicken, Abstand 39 mm
- Umluftbeheizt
- Temperaturbereich: +40 °C bis +85 °C
- Aussenmasse: (L x B x H) 692 x 440 x 660 mm
- Gewicht: 19.5 kg
- Anschluss: 230 V/0.2 kW

Art. 095358

statt CHF 1'640.00
› CHF 1'390.00

Weitere Modelle auf Anfrage erhältlich

jetzt 15 % Rabatt

Blancotherm fahrbarer Speisentransportbehälter

- Edelstahl, beheizt, mit Flügeltür
- Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C
- Sickenabstand 57,5 mm

1 BLT 1020 EB

- GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200 + 1x GN 1/1-100
- 14 Paar Auflagesicken
- Aussenmasse: (L x B x H) 540 x 815 x 1150 mm
- Gewicht: 66 kg
- Anschluss: 220-240 V/50-60 Hz/0.38 kW

Art. 095365

statt CHF 4'850.00
› CHF 4'120.00

BLT 1220 EB

- GN-Behälter bis max. 5 x GN 1/1-200
- 20 Paar Auflagesicken
- Aussenmasse: (L x B x H) 540 x 815 x 1495 mm
- Gewicht: 86 kg
- Anschluss: 220-240 V/50-60 Hz/0.76 kW

Art. 095366

statt CHF 5'700.00
› CHF 4'845.00

Rolli

Passend für alle Blancothermboxen. Abmessungen: (L x B x H) 650 x 450 x 190 mm

Art. 095359

statt CHF 220.00
› CHF 187.00

Ideal für Bäckereien, Restaurants und Catering

Die Maschine für Glace und Sorbet

Labo 8/12 XPL P

Für die Herstellung von Glace und Sorbet. Verschiedene Einfrierprogramme – Glace, Sorbet, Slush, Crystal zur Entfaltung Ihrer Kreativität. Dank des intelligenten Hard-O-Tronic-Systems erkennt die Maschine, 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 Fronttür geöffnet ist. Die Reinigung ist denkbar einfach und in kürzester Zeit zu erledigen.

Technische Daten:

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

Art. 094139

› CHF 7'500.00



Jetzt zuschlagen!

Neben diesem **Hammerpreis** erhalten Sie auch **6 Liter Emmi Glace Frischmix** kostenlos dazu

Top!



CARPIGANI



La Patisserie David Schmid, Kanton Aargau

Eine Hommage an die französische Patisserie-Kunst

Wer sich ein klein wenig wie in Frankreich fühlen möchte, der sollte schon bald einen Ausflug nach Zofingen planen – denn: In der Kleinstadt im Kanton Aargau machen David und Nicole Schmid die französische Patisserie hautnah erlebbar. Mit ihrer La Patisserie David Schmid lassen sie ihre Gäste in herrlichen Düften und in optisch ansprechenden Kreationen schwebeln. Ihre Schaubäckerei gibt ganz nebenbei eine unverfälschte Sicht auf das Konditoren-Handwerk. Pitec konnte dieses besondere Projekt von Anfang an begleiten.

Patisserie-Kunst hautnah erleben

Es war ein langer Weg, bis die Idee von David und Nicole Schmid endlich Realität werden konnte. Dieser begann bereits mit der Auswahl der passenden Räumlichkeiten. Denn: Während im hinteren Teil die Produktion untergebracht werden sollte, sollte im vorderen Bereich ein Café entstehen. Die Idee: Die Gäste sollten die Herstellung der französischen Patisserie-Produkte vom Café aus hautnah miterleben können. Sie sollten eintauchen können in die Kunst der Patisserie und in das echte Konditoren-Handwerk. Somit

mussten das Café und die Herstellung der Produkte auf einer Ebene stattfinden. Ein Anspruch, der nicht in jeder Räumlichkeit umsetzbar war. Im Jahr 2018 war es endlich so weit: Das richtige Lokal war gefunden. Und dennoch: Erst zwei Jahre später konnte die La Patisserie David Schmid nach einigen Sanierungsmaßnahmen im November 2020 eröffnen. Seitdem ist jeder Gast hautnah dabei, wenn den ganzen Tag über die feinen Patisserie-Produkte hergestellt werden.

Klein, fein und bunt

In der La Patisserie zählen das Erlebnis, das Schauen, das Staunen und vor allem das Genießen. Aus speziell ausgewählten Zutaten und unter Begleitung eines bezaubernden Dufts entstehen hier die kleinen französischen Köstlichkeiten. Allen voran: Macarons. In derzeit acht Varianten locken die aufwändigen Baisergebäckstücke – alleine schon deswegen, weil sie in der Macaronvitrine im Schaufenster so schön bunt aussehen. Wer dann erst in der





La Patisserie David Schmid macht französische Patisserie hautnah erlebbar. Während die Gäste in herrlichen Düften schwelgen und sich von optisch ansprechenden Kreationen verführen lassen, gibt es in der Schaubäckerei ganz nebenbei eine unverfälschte Sicht auf das Konditoren-Handwerk. Ein Erlebnis!

Schauwerkstatt ihre Herstellung bestaunen kann und mit ihrem herrlichen Geschmack seine Sinne verwöhnt, der ist den kleinen bunten Macarons wohl gänzlich verfallen. Dabei ist für Nicole und David Schmid nicht der Trend entscheidend, sondern die Qualität. Diese erreichen sie nur durch eine konsequente Spezialisierung – mit Erfolg: Noch am Eröffnungstag der La Patisserie waren alle Produkte ausverkauft. Das spricht für sich und bestätigt, dass Konsequenz sich auch auszahlt.

Ein familiäres Miteinander, aber anders

Auch im Hinblick auf das Team verfolgen David und Nicole Schmid eine klare Linie: „Wenn wir die Nachfrage unserer Produkte anschauen, dann könnten wir gut die doppelte Mannschaft beschäftigen“, erzählt Frau Schmid. „Wir möchten jedoch klein und exklusiv bleiben und somit auch unsere Belegschaft unter zehn Mitarbeitern halten. Für uns gehört es mit dazu, dass mein Mann und ich im Betrieb mitarbeiten. Da ist ein Filialgeschäft nicht passend.“

Dass die La Patisserie kein gewöhnlicher Arbeitsplatz ist, das zeigt auch die Arbeitshaltung, die von jedem einzelnen Mitarbeiter erwartet wird: Jeder soll fokussiert, konzentriert, still und mit Leidenschaft arbeiten. Nur so stimmt später das Ergebnis und nur so

können die Gäste auf ihre französische Genussreise gehen.

Maschinenpark geplant

Damit die Idee von David und Nicole Schmid auch technisch einwandfrei funktionieren würde, war Pitec von Anfang an in das Projekt involviert. David Schmid hatte vorab bereits definiert, welche Abläufe in der La Patisserie stattfinden sollten. Damit die Produktion reibungslos vonstatten gehen konnte, plante Pitec den entsprechenden Maschinenpark dazu. Auch die Anschlussplanung, die Installation der Kälteanlagen übernahm Pitec in Zusammenarbeit mit Kolb Kälte. Dass Pitec der richtige Partner für die La Patisserie sein würde, davon waren Nicole und David Schmid von Anfang an überzeugt: Bereits im elterlichen

Betrieb – eine Dorfbäckerei in Zunzgen – arbeitete man gerne mit Pitec zusammen.

Macarons in Zeit von Corona

Corona hat auch vor der La Patisserie keinen Halt gemacht. So musste der Betrieb kurze Zeit nach der Eröffnung wieder schließen. „Leider geht der Erlebnischarakter des Cafés momentan verloren“, erzählt Nicole Schmid. „Wir können zwar trotz des Lockdowns ein Take-away-Geschäft anbieten, aber das ist nunmal nicht das selbe. Dass die Kundenfrequenz im Städtchen anders ist, das merken wir natürlich auch. Dennoch sind wir froh, dass wir den Schritt der Eröffnung gegangen sind. Das positive Feedback unserer Kunden zeigt uns, dass unsere konsequente Linie gut ankommt. Das freut uns natürlich sehr.“



„Wir möchten klein und exklusiv bleiben. Für uns gehört es mit dazu, dass mein Mann und ich im Betrieb mitarbeiten“, verrät Nicole Schmid. Und der Erfolg gibt ihnen Recht.

DR Robot Teigteilwirkmaschine

Der perfekte Mitarbeiter für Ihre Produktion

Inkl. 1 Teilkopf gratis

im Wert von CHF 2'370.00
beim Kauf einer Maschine



Die traditionelle Teigteil- und Wirkmaschine ist ideal zur Herstellung einer grossen Anzahl unterschiedlicher Produkte. Die Flexibilität und Vielseitigkeit der Dr-Robot2 erlaubt es dem Bäcker und Konditor, sein Know-how und handwerkliches Können besser zum Einsatz zu bringen. Die Teigteil- und Wirkmaschine als 3/4-Automat oder als Automat sind die modernsten Ihrer Art auf dem heutigen Markt. Es stehen 7 verschiedene Teilköpfe zur Auswahl, die sowohl dem Bäcker als auch dem Konditor eine optimale Wahlmöglichkeit bieten.

Varianten Teilköpfe:

Typ:	Gewicht:	Teilung:
2/30	25 bis 85 g	30
3/30	30 bis 100 g	30
3/36	25 bis 85 g	36
3/52	18 bis 50 g	52
4/14	130 bis 250 g	14
4/30	40 bis 130 g	30
4/36	30 bis 110 g	36

1 Teigteilwirkmaschine Daub 3/4 Automat DR Robot2

- Automatisches Pressen und Schneiden
- Wirkzeit wird manuell bestimmt
- Ausgestattet mit einem Einstellstab für schnelle Wirkraumeinstellung
- 2-Hand-Bedienung
- Teilkopf auswechselbar
- Gewichtsbereich/Teilung von Teilkopf abhängig
- Abmessungen: (B x T x H)
620 x 620 x 1550 mm
- Anschluss: 400 V / 1.3 kW

Art. 419057

statt CHF 13'610.00
› CHF 11'240.00

2 Teigteilwirkmaschine Daub Automatic DR Robot2

- Vollautomatische Maschine
- Wirkzeit und Wirkausschlag kann passend der Teigart eingestellt und programmiert werden
- Digitale Anzeige
- 2-Hand-Bedienung
- Teilkopf auswechselbar
- Gewichtsbereich/Teilung von Teilkopf abhängig
- Abmessungen: (B x T x H)
620 x 620 x 1550 mm
- Anschluss: 400 V / 1.3 kW

Art. 419067

statt CHF 16'890.00
› CHF 14'520.00

Weitere Modelle auf Anfrage!

Weisser weiss wie's geht
**So öffnen Sie Dosen
 im Handumdrehen**



**Elektrischer Dosenöffner
 Weisser**

Elektrischer Dosenöffner für runde und ovale Dosen bis 32 cm Höhe und bis zu 10 kg Gewicht. Elektrisch angetriebenes Rundlaufmesser. Edelstahl rostfrei, Motor Aluminium lackiert, Schneidwerkzeuge gehärtet. Höhenverstellung durch Gasdruckfeder in der Schaffführung und mit magnetischer Deckelabhebevorrichtung. Für die Tischbefestigung.

Abmessung der Grundplatte:
 330 x 200 x 6 mm
 Anwendung:
 bis ca. 100 Dosen/Tag
 Motorgeschwindigkeit:
 70 U/Min.
 Anschluss/Leistung:
 230 V/0.3 kW, steckerfertig
Art. 091811

statt CHF 3'950.00
›CHF 3'355.00



**Dosenöffner Weisser
 Handmodell**

Geeignet um grosse und rechteckige Dosen ganz einfach zu öffnen. Sehr robust, aus Edelstahl, spülmaschinen-tauglich.

Art. 015833
 Länge: 180 mm

statt CHF 130.00
›CHF 110.00

**Dosenöffner Weisser
 aus Edelstahl**

Zum spänefreien Öffnen von Dosen jeglichen Formates, ob rund, oval oder eckig, bis 400 mm Höhe und bis 10 kg Gewicht. Edelstahl rostfrei, spezialgehärtet.

Art. 091807
 Stablänge: 450 mm
 Grundplatte: (B x T x H)
 100 x 280 x 4 mm



statt CHF 520.00
›CHF 440.00

jetzt 15 % Rabatt

Füllungen und Cremes im Handumdrehen

Profi-Cutter für jeden Einsatzzweck

jetzt 15 % Rabatt

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



Auch als Vertikal-Blixer erhältlich



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
- Zwei Geschwindigkeiten
Drehzahl: 1'500/3'000 U/Min.
- Kippbarer Cutter in Edelstahl
- Auf 3 Beinen
- Timer 0 – 15 Min.
- Elektromechanische Sicherheitsabschaltung und Motorbremse
- Deckel aus Polycarbonat mit Abstreifer
- Lieferung mit abnehmbarer Schüssel und drei glatten Messern

jetzt 20 % Rabatt

Vertikal-Cutter R23

Inhalt: 23 L
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
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
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
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



Sehr feine Pürierung bis Verflüssigung des Inhalts

Robot Coupe Blixer

Die Blixer/Cutter mit integriertem Gummispachtel um den Schüsselrand abzustreifen. Dadurch ist eine sehr feine Pürierung 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 4

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

Art. 094607

statt CHF 2'020.00
➤ CHF 1'715.00

Blixer 6 V.V.

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

Art. 094610

statt CHF 3'950.00
➤ CHF 3'355.00

Blixer 4 V.V.

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

Art. 094603

statt CHF 2'590.00
➤ CHF 2'200.00

Pürierte und passierte Rezepte in Form gebracht

Smoothfood-Silikonformen

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 x T x H) 290 x 250 x 25 mm
- Hitzebeständig bis 230 °C
- Gefrierbeständig bis -40 °C
- Leicht stapelbar

➤ CHF 39.50

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

6 Reis

5-teilig
Art. 092562

7 Spaghetti

5-teilig
Art. 092571

Neu



Weitere Formen im eShop erhältlich

Pitec E-Shop

24 Stunden online shoppen



heute bestellt -
morgen geliefert!

Top!

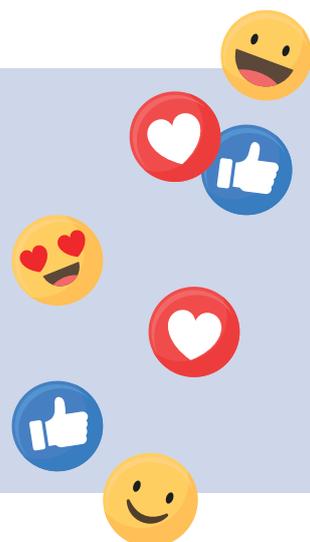
www.pitec.ch

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.

-  [/pitec.ag](https://www.facebook.com/pitec.ag)
-  [/pitecag](https://www.instagram.com/pitecag)
-  [/pitec-ag](https://www.linkedin.com/company/pitec-ag)
-  [/pitec-ag](https://www.youtube.com/pitec-ag)

Nichts mehr verpassen! Social Media

Tolle Aktionen, interessante Neuheiten und Wissenswertes aus der Welt der Bäckerei- und Gastronmiettechnik. Nutzen Sie die Möglichkeit und verbinden Sie sich mit uns auf den sozialen Netzwerken!



www.pitec.ch

Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 30. Juni 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, www.pitec.ch

