

# pitec aktuell

Juli-August | 2021

Neu

## Interaktives PDF

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



Neuheiten von Pavoni

## Glace mit Wow-Effekt

Top Ice ist die Linie von Silikonformen zum Dekorieren von Eisbehälter.  
Die neue Art, eine Schale wirkungsvoll in der Vitrine zu präsentieren.  
Für Schalen 360 x 250 mm oder 360 x 160 mm.

**Silikonformen** für Schalen  
360 x 250 mm

**Iceberg** – Art. 090622  
**Coral** – Art. 090623  
**Sofa** – Art. 090624

statt CHF 23.00  
» **CHF 18.40**

**Silikonformen** für Schalen  
360 x 165 mm

**Iceberg** – Art. 090625  
**Tablet** – Art. 090626  
**Coral** – Art. 090627

statt CHF 16.00  
» **CHF 12.80**



**pitec**

## Sommerzeit

Liebe Kundin,  
lieber Kunde,

Die Schweiz ist auf einem guten Weg zurück in die Normalität. Die Zahl der Coronageimpften steigt und lässt äusserst positive Zukunftsprognosen zu.

Ein grosser Schritt war die Öffnung der Restaurants im In- und Outdoorbereich. Auch grössere Veranstaltungen sind wieder möglich. Bäcker, Konditoren, Caterer und Gastronomen profitieren dabei als Zulieferer. Hinzu kommt eine grosse Konsumfreudigkeit, die insbesondere bei Reisen, in der Hotellerie und Gastronomie sowie in den Bereichen Kultur und Freizeit festzustellen ist. Einer sehr starken Sommersaison steht also nichts im Wege.

Um sich auf diese Optionen einzustellen, sollten Betriebe ihre Effizienz und ihre Kapazitäten prüfen und wenn nötig in wichtige Infrastruktur investieren. Das kann unbequem, aber eben auch eine Chance sein. Auf Ihrem Weg zurück in die Normalität unterstützen wir Sie gerne!

Passend zum Start der Sommersaison und für den schnellen Verkauf knuspriger Snacks, präsentieren wir Ihnen den neuen, verbesserten Highspeed-Ofen Atollspeed mit umfangreichem Zubehör (Seite 13). Wer sein Sortiment mit selbstgemachten Sauerteigprodukten bereichern möchte, der sollte sich die Sauerteigmaschine Tradilevain ansehen (Seite 5). Die neue Kältemittelverordnung des Bundesamts für Umwelt verbietet die Verwendung einiger gängiger Kältemittel. Prüfen Sie jetzt die Zukunftsfähigkeit Ihrer Anlagen und profitieren Sie von den attraktiven Fördermöglichkeiten (Seite 23)!

Ich wünsche Ihnen einen schönen und erfolgreichen Sommer



Ihr Gerhard Gau  
Geschäftsführung



Acapulco



Cupcake



Malibu

Neu

## Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf Eis am Stiel

jetzt 15% Rabatt

Eine Auswahl an Formen für Eis am Stiel mit überraschenden Details. Viele Lösungen bringen Ihre Kundschaft zum Staunen, so werden die kleinen Kreationen zu Protagonisten in Ihrer Vitrine.



Bubbles

### Kit Malibu

4 Formen à 3 Stück,  
ca. 85 ml, Abm. 52 x 95 mm  
(ohne Stiel), Inkl. 50 Sticks

Art. 090630

### Kit Acapulco

4 Formen à 3 Stück,  
ca. 90 ml, Abm. 50 x 95 mm  
(ohne Stiel), Inkl. 50 Sticks

Art. 090631

statt CHF 45.00  
➤ CHF 36.00

### Kit Cupcake

2 Formen à 5 Stück,  
ca. 40 ml, Abm. 50 x 70 mm  
(ohne Stiel), Inkl. 50 Sticks

Art. 090632

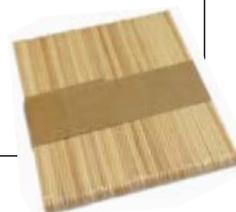
### Kit Bubbles

2 Formen à 5 Stück,  
ca. 20 ml, Abm. 25 x 60 mm  
(ohne Stiel), Inkl. 50 Sticks

Art. 090633

statt CHF 30.00  
➤ CHF 24.00

Inklusive  
50 Sticks bei  
jedem Set!



Produktvideo auf  
Youtube ansehen



Top!

**CARPIGANI**



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

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 Maschinen, wann das Produkt die optimale Konsistenz erreicht hat und hält es optimal in Bewegung bis zur Entnahme. Luftgekühlt und kompakt, so passt sie problemlos in jeden Betrieb und kann allenfalls auch dezentral eingesetzt werden. Wenn der Behälterdeckel geöffnet ist, sind alle Funktionstasten weiterhin vollständig zugänglich, sodass Sie die Produktionszyklen starten können, selbst wenn Sie die Mischung hinzufügen. Das Rührwerk stoppt sofort, wenn die 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**



Die Glacezeit ist da

# Eine Auswahl von Zubehör – für Ihren Glaceverkauf



## 1 Glacebehälter

Chromstahl (keine GN-Grösse)

**Art. 016024**

Inhalt: 5 L, 360×165×120 mm

statt CHF 19.00  
**>CHF 16.00**

**Art. 016033**

Inhalt: 8 L, 360×250×120 mm

statt CHF 23.00  
**>CHF 19.50**

## 2 Cornet-Ablage

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

**Art. 017062**

Höhe: 170 mm

statt CHF 45.00  
**>CHF 38.20**

## 3 Eisportionierer oval

Extra starke Ausführung, Schale aus Edelstahl, massiver Zangengriff

**Art. 017497**

Inhalt: 1/20 L, 70×52 mm

**Art. 017498**

Inhalt: 1/30 L, 62×43 mm

statt CHF 37.00  
**>CHF 31.40**

## 4 Eispachtel / Gelatischaufel

Totallänge 250mm, Schaufel Chromstahl, Griff Kunststoff

**Art. 091718**

weiss

**Art. 091719**

gelb

**Art. 091720**

rot

**Art. 091721**

blau

**Art. 091722**

grün

statt CHF 8.00  
**>CHF 6.80**

## 5 Eisdipper

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

**Art. 098955**

Inhalt: 1/16 L, Ø 59 mm

**Art. 098956**

Inhalt: 1/20 L, Ø 56 mm

**Art. 098957**

Inhalt: 1/24 L, Ø 51 mm

**Art. 098958**

Inhalt: 1/30 L, Ø 49 mm

statt CHF 32.00  
**>CHF 27.20**

## 6 Eisportionierer rund

Extra starke Ausführung, Schale aus Edelstahl, massiver Zangengriff

**Art. 017499**

Inhalt: 1/4 L, Ø 100 mm

**Art. 017490**

Inhalt: 1/8 L, Ø 80 mm

**Art. 017491**

Inhalt: 1/10 L, Ø 70 mm

**Art. 016010**

Inhalt: 1/12 L, Ø 67 mm

**Art. 016011**

Inhalt: 1/16 L, Ø 59 mm

**Art. 016012**

Inhalt: 1/20 L, Ø 56 mm

**Art. 016013**

Inhalt: 1/24 L, Ø 51 mm

**Art. 016014**

Inhalt: 1/30 L, Ø 49 mm

**Art. 017492**

Inhalt: 1/36 L, Ø 47 mm

**Art. 016015**

Inhalt: 1/40 L, Ø 45 mm

**Art. 017493**

Inhalt: 1/50 L, Ø 43 mm

**Art. 017494**

Inhalt: 1/60 L, Ø 40 mm

**Art. 017495**

Inhalt: 1/70 L, Ø 35 mm

**Art. 017496**

Inhalt: 1/100 L, Ø 30 mm

statt CHF 34.00  
**>CHF 28.90**

# Sauerteig oder Weizenvorteig **Echter Brotgeschmack**

Beim Kauf einer Tradilevain,  
erhalten Sie ein Testo-  
Messgerät gratis dazu!

pH- / Temperatur-Messgerät Testo 205  
im Wert von CHF 280.00



## Das Geheimnis der Vorteige

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

## JAC Tradilevain

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



## Interessiert?

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

## Was Kunden sagen...

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

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

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

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

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

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

Leise, diskret und hygienisch

# Insektenvernichter von PestWest

Mit einem PestWest Klebeflächengerät bleiben die Insekten fest auf den Klebeflächen kleben, die Geräte können selbst in sensiblen Bereichen eingesetzt werden. Die Geräte haben kein Elektrogitter, arbeiten leise, diskret und hygienisch und fangen Insekten jeder Größe, sogar kleinste Spezies wie Fruchtfliegen.



## 1 Chameleon® 1x2

Attraktives und schlankes Wandgerät, kompakt und unaufdringlich, ideal für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Zwei 15-Watt Quantum UV-Röhren mit patentierten Reflectobak® Abdeckschalen sorgen für maximale Anziehungskraft.

- Abmessungen: (B x T x H)  
485 x 65 x 315 mm
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 4.3 kg
- Wirkungsbereich: 70 m<sup>2</sup>
- Starter: 2x FS22
- Röhren: 2x 15 Watt PestWest
- Quantum®

**Art. 091070**

Weiss

statt CHF 280.00

**› CHF 220.00**

**Art. 091071**

Edelstahl

statt CHF 370.00

**› CHF 295.00**

## 2 Chameleon® Uplight

Als attraktives Wandgerät ist es besonders für Bereiche geeignet, wo die Fliegenbekämpfung diskret erfolgen soll, z.B. in Restaurants oder Hotels. UV-Röhre und Klebefläche sind uneinsehbar, so dass der Uplighter lediglich als Wandleuchte erscheint. Das unaufdringliche Gerät passt daher in beinahe jede Umgebung.

- Abmessungen: (B x T x H)  
470 x 170 x 210 mm
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 3.7 kg
- Wirkungsbereich: 40 m<sup>2</sup>
- Starter: 1x FS22
- Röhren: 1x 15 Watt PestWest
- Quantum®

**Art. 091072**

Weiss

statt CHF 190.00

**› CHF 150.00**

**Art. 091074**

Beige

statt CHF 190.00

**› CHF 150.00**

**Art. 091073**

Chrom

statt CHF 190.00

**› CHF 150.00**





jetzt 20% Rabatt



### 3 Chameleon® Vega

Ein elegantes und ultraschlankes Gerät mit einer Konstruktion aus Edelstahl oder weiss lackiertem Metall ist für viele Einsatzbereiche geeignet. Die energieeffizienten und umweltschonenden T5 UVA Röhren werden durch ein elektronisches Hochfrequenz Vorschaltgerät der neuesten Generation betrieben, wodurch der Stromverbrauch verringert wird. Einfache und schnelle Wartung garantiert.

- Abmessungen: (B x T x H)  
575 x 40 x 300 mm
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 3.2 kg
- Wirkungsbereich: 150 m<sup>2</sup>
- Starter: keine (Starterlos durch elektronisches Vorschaltgerät)
- Röhren: 3x 14 Watt T5 PestWest Quantum®

**Art. 091075**

Weiss

statt CHF 350.00

› **CHF 280.00**

**Art. 091076**

Edelstahl

statt CHF 460.00

› **CHF 365.00**

## Zubehör:

### Klebefolien

Das schlanke Design und die Reflectobakt-Schalen schützen die Klebefolien vor der austrocknenden Wirkung des UV Lichtes. Die Klebefolien können näher an der Röhren platziert werden, was die wiederum die Fangrate erhöht.

**Art. 091082**

Paket à 6 Stück  
zu 1 2 und 3

› **CHF 33.00**

### Quantum-Röhren

Höchste Sicherheit mit FEB Bruchschutz Ummantelung entspricht dem IEC 61549 Standard garantiert maximale UVA Lichtübertragung

**Art. 091080**

15 Watt Quantum BG Röhren  
zu 1 und 2

› **CHF 12.00**

**Art. 091081**

14 Watt Quantum BG Röhren  
zu 3

› **CHF 14.00**

## Tipps und Tricks:

- Für die maximale Wirksamkeit sollten die Röhren alle 6 Monate ausgetauscht werden (mind. alle 12 Monate).
- Bei Quantum-Röhren ist die effektive Lebenszeit höher als bei den meisten anderen Röhren.
- Klebeflächen alle 2 Monate für eine maximale Wirksamkeit ersetzen.
- Die mitgelieferten Reflectobakt® Hülsen verringern das Austrocknen der Folien.



Preise ohne Montage



# Fettbackgerät und Fettbackautomat

## Für die süsse Versuchung



### Fettbackgerät WP Riehle Fettboy

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



#### Vorteile:

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

#### Technische Daten

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

#### Art. 443265

ab CHF 3'370.00  
(exkl. Untergestell)

**Interesse?**

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

### Fettbackgerät WP Riehle L2000

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

#### Ausstattung:

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



#### Technische Daten

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

#### Art. 443266.100

ab CHF 14'900.00

# Fleischgenuss mit BeefCraft

## Zartes Fleisch, knusprige Kruste

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

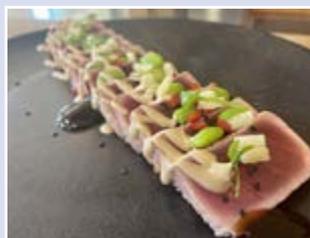


### BeefCraft

- 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**



Küchenchef Alexander Nitschke mit zwei seiner feinen BeefCraft-Kreationen: Tuna Tataki (li.) und Schweinehuftschnitzel (re.)



*„Es macht Spass, mit dem BeefCraft zu arbeiten!“*

„Wir nutzen den BeefCraft am Buffet. Die neue Zubereitungsart ermöglicht es uns, auch neue Gerichte, z.B. Rinds- und Tunatataki, anzubieten. Besonders schätzen wir die hohe Frischekompetenz und, dass das Fleisch schön saftig bleibt. Die leichte Zubereitungsart mit wenig zusätzlichen Fettstoffen ist ein weiterer Vorteil. Mit dem BeefCraft kommen die intensiven Röstaromen schön zur Geltung und der Fleischgeschmack kommt besser zum Tragen, weil wenig Gewürze zum Einsatz kommen. Das Gerät ist sehr leistungsfähig und die Hitze verteilt sich überall gleichmässig. So kann die Grillfläche wenn nötig auch mal voll beladen werden.“

Bei der Zubereitung vor dem Gast bietet der Beefcraft zusätzlich eine attraktive Grilloptik und dank kurzer Zubereitungszeiten eine geringe Wartezeit am Buffet, was für uns besonders wertvoll ist. Die Gäste sind häufig sehr interessiert am Grill und stellen Fragen. Unsere Mitarbeitenden arbeiten sehr gerne mit dem BeefCraft und es macht Spass, den Gästen etwas Neues zu bieten.

Die einfache Bedienung, der kleine Reinigungsaufwand und die gute Transportierbarkeit des Geräts runden die vielen Vorteile ab.“

Therese Zingg, Restaurant Managerin  
 SV (Schweiz) AG, Culinarium Gümliengpark

Für jede Situation das passende Gerät

# Professionelle Mikrowellengeräte

jetzt 15% Rabatt



## 1000 Watt-Klasse

### 1 Mikrowelle NE-1027

- Heizleistung: 1000 Watt (max.)
- 1 Magnetron
- 1 Etage
- Türanschlag links
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl, Keramikboden
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen aussen: (B×T×H) 510×360×306 mm
- Garraum: (B×T×H) 330×330×200 mm
- Garraumvolumen: 22 Liter
- Anschluss: 230 V / 1.49 kW

Art. 094258

statt CHF 990.00  
➤ **CHF 840.00**

## Kompakt-Klasse

### 2 Mikrowelle NE-1843

- Heizleistung: 1800 Watt (max.)
- 2 Magnetrone
- 1 Etage
- Türanschlag links
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl, Keramikboden
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen aussen: (B×T×H) 422×508×337 mm
- Garraum: (B×T×H) 330×310×175 mm
- Garraumvolumen: 18 Liter
- Anschluss: 230 V / 2.83 kW

Art. 094260

statt CHF 2'130.00  
➤ **CHF 1'810.00**

### 2 Mikrowelle NE-2143-2

- Heizleistung: 2100 Watt (max.)
- 2 Magnetrone
- 2 Etagen
- Türanschlag links
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl, Keramikboden
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen aussen: (B×T×H) 422×508×337 mm
- Garraum: (B×T×H) 330×310×175 mm
- Garraumvolumen: 18 Liter
- Anschluss: 230 V / 3.16 kW

Art. 094261

statt CHF 2'380.00  
➤ **CHF 2'020.00**

**Programmierbare Modelle**  
auf Anfrage erhältlich



3



# Panasonic

**Gourmet-Klasse - für GN 1/1**

### 3 Mikrowelle NE-1840

- Heizleistung: 1800 Watt (max.)
- 4 Magnetrone
- 2 Etagen
- Türanschlag unten
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl, Keramikboden
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen aussen: (B×T×H) 650×526×471 mm
- Garraum: (B×T×H) 535×330×250 mm (entspricht GN 1/1)
- Garraumvolumen: 44 Liter
- Anschluss: 230 V / 3.2 kW

**Art. 094263**

statt CHF 3'500.00  
**› CHF 2'975.00**

### 3 Mikrowelle NE-2140

- Heizleistung: 2100 Watt (max.)
- 4 Magnetrone
- 2 Etagen
- Türanschlag unten
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl, Keramikboden
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen aussen: (B×T×H) 650×526×471 mm
- Garraum: (B×T×H) 535×330×250 mm (entspricht GN 1/1)
- Garraumvolumen: 44 Liter
- Anschluss: 400 V / 3.65 kW

**Art. 094264**

statt CHF 3'830.00  
**› CHF 3'250.00**

### 3 Mikrowelle NE-3240

- Heizleistung: 3200 Watt (max.)
- 4 Magnetrone
- 2 Etagen
- Türanschlag unten
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl, Keramikboden
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen aussen: (B×T×H) 650×526×471 mm
- Garraum: (B×T×H) 535×330×250 mm (entspricht GN 1/1)
- Garraumvolumen: 44 Liter
- Anschluss: 400 V / 4.96 kW

**Art. 094265**

statt CHF 4'590.00  
**› CHF 3'900.00**



Jetzt noch besser!

## Atollspeed – der beste und schnellste Ofen für alle Snacks

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

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

**Neu**



### Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 445 x 687 x 570 mm
- Backkammer: (B x T x H) 317 x 311 x 170 mm
- Anschluss: 230 V / 16 A / 3.3 kW
- Gewicht: 65 kg
- **Neu: Vernetzbar und mit eigenen Logos und Bildern bespielbar**
- **Neu: Standby-Modus programmierbar**
- **Neu: Luftfilter aus Chromstahl (spülmaschinenfest)**

**Atollspeed 300 H Plus**  
silber Art. 425983

Aktionspreis  
» **CHF 6'950.00**

**Atollspeed 300 HB Plus**  
schwarz Art. 425983.100

Aktionspreis  
» **CHF 7'150.00**



Atollspeed für alle Fälle: Ob pikant oder süss, Veggie oder Fleischgenuss!

Neu



## Neues Zubehör

**1 HotSpot Platte Black**  
Edition 292 x 286 mm  
beidseitig verwendbar glatt/gerillt  
Kein Kleben – keine Folie mehr  
notwendig, Art. 099240

statt CHF 155.00  
➤ **CHF 130.00**

**2 Crisp-Platte eckig mit glattem Boden**  
Masse: 260 x 260 x 32 mm  
Art. 099242

statt CHF 92.00  
➤ **CHF 78.00**

**3 Crisp-Platte eckig mit gerilltem Boden**  
Masse: 260 x 260 x 32 mm  
Art. 099243

statt CHF 118.00  
➤ **CHF 100.00**

**4 Crisp-Platte rund hoch**  
Masse: (Ø / H) 210 mm x 42 mm  
Art. 099244

statt CHF 77.00  
➤ **CHF 65.00**

**5 Topfuntersetzer Ø 180 mm**  
Art. 099245

statt CHF 13.00  
➤ **CHF 11.00**

**6 Muldenplatte**  
Masse: 282 x 282 x 20 mm mit  
5 Mulden à Ø 90 mm  
Art. 099246

statt CHF 138.00  
➤ **CHF 117.00**

Planetenrührwerk Varimixer

# Profigeräte für Ihre Produktion

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

jetzt 15% Rabatt



## Planetenrührwerk Varimixer AR 30 VL-1 Edelstahl

- Kapazität: 30 Liter
- Geschwindigkeit: variabel  
57 – 311 U/min
- Abmessungen: (B x T x H)  
570 x 912 x 1210 mm
- Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1 kW
- Gewicht: 170 kg

**Art. 414518**

statt CHF 10'520.00  
**CHF 8'940.00**

## Planetenrührwerk Varimixer ERGO 60 Edelstahl

- Kapazität: 60 Liter
- Geschwindigkeit: variabel  
53 – 288 U/min
- Abmessungen: (B x T x H)  
757 x 1032 x 1830 mm
- Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 kW
- Gewicht: 330 kg

**Art. 414509**

statt CHF 25'730.00  
**CHF 21'870.00**

## Planetenrührwerk Varimixer ERGO 100 Edelstahl

- Kapazität: 100 Liter
- Geschwindigkeit: variabel  
47 – 257 U/min
- Abmessungen: (B x T x H)  
762 x 1206 x 2029 mm
- Anschluss: 400 V / 50 Hz / 4 kW
- Gewicht: 428 kg

**Art. 414511**

statt CHF 35'740.00  
**CHF 30'380.00**

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

Preisgünstig und unverwüstlich

# Die praktischen GN-Frischhaltebehälter Modulus

Perfekt durchdachtes Behältersystem in verschiedenen GN-Grössen zum Lagern und Aufbewahren aller Produkte im Kühl- und Tiefkühlschrank, temperaturbeständig von -20° bis +100° C, lebensmittelecht und mikrowellen geeignet, stapelbar. Behälter und hermetisch schliessende Deckel sind aus unverwüstlichem Polypropylen. Das Material ist leicht durchsichtig und lässt sich problemlos beschriften. An den Seiten befindet sich zur besseren Übersicht eine gut lesbare Volumenskala.



jetzt 15% Rabatt



## Behälter GN 1/1

530×325 mm

Art. 099150

Tiefe: 65 mm, Inhalt: 7 L

statt CHF 17.00 **›CHF 14.40**

Art. 099151

Tiefe: 100 mm, Inhalt: 13 L

statt CHF 20.00 **›CHF 17.00**

Art. 099152

Tiefe: 150 mm, Inhalt: 17 L

statt CHF 23.00 **›CHF 19.50**

## Deckel zu GN 1/1

Art. 099153

statt CHF 14.00

**›CHF 11.90**

## Abtropfgitter zu GN 1/1

Art. 099154

statt CHF 11.00

**›CHF 9.30**

## Set Behälter GN 2/3

350×325 mm, mit Deckel

Art. 099155

Tiefe: 100 mm, Inhalt: 8 L, 4 Stk.

statt CHF 69.00 **›CHF 58.60**

Art. 099156

Tiefe: 150 mm, Inhalt: 12 L, 4 Stk.

statt CHF 79.00 **›CHF 67.10**

## Set Behälter GN 1/2

325×265 mm, mit Deckel

Art. 099157

Tiefe: 65 mm, Inhalt: 4 L, 4 Stk.

statt CHF 55.00 **›CHF 46.70**

Art. 099158

Tiefe: 100 mm, Inhalt: 6 L, 4 Stk.

statt CHF 62.00 **›CHF 52.70**

Art. 099159

Tiefe: 150 mm, Inhalt: 7.5 L, 4 Stk.

statt CHF 66.00 **›CHF 56.10**

## Set Behälter GN 1/3

325×176 mm, mit Deckel

Art. 099160

Tiefe: 100 mm, Inhalt: 3.5 L, 5 Stk.

statt CHF 54.00 **›CHF 45.90**

Art. 099161

Tiefe: 150 mm, Inhalt: 5 L, 5 Stk.

statt CHF 66.00 **›CHF 56.10**

## Set Behälter GN 1/6

176×162 mm, mit Deckel

Art. 099162

Tiefe: 100 mm, Inhalt: 1.5 L, 6 Stk.

statt CHF 50.00 **›CHF 42.50**

Art. 099163

Tiefe: 150 mm, Inhalt: 2 L, 6 Stk.

statt CHF 52.00 **›CHF 44.20**

## Set Behälter GN 1/9

176×108 mm, mit Deckel

Art. 099164

Tiefe: 100 mm, Inhalt: 0.8 L, 8 Stk.

statt CHF 59.00 **›CHF 50.10**

Eiswürfel und Eisnuggets

# Für jede Gelegenheit die richtige Eismaschine



## Eiswürfel-Maschine IM Hoshizaki

- Edelstahlgehäuse mit integriertem Türgriff
- Geschäumte, energiesparende Isolierung
- Optimaler Wasserkreislauf für den besten Schutz vor Verunreinigungen
- Zu- und Abluft in der Front, geeignet für den Einbau
- Eiswürfelgrösse: 28 × 28 × 32 mm
- Kühlmittel: R290
- Umweltneutral



für Eiswürfel

### Einsatzgebiet:

- Bar, Café, Hotel, Restaurants:  
Für die Kühlung von Getränken

### Eiswürfelbereiter IM-21CNE-HC

Produktionsmenge: 25 kg / 24 h  
Vorratsbehälter: ca. 11.5 kg  
Abmessungen: (B × T × H)  
398 × 446 × 695 mm  
Leistung: 230 V / 0.23 kW  
Gewicht: 34 kg  
Füsse optional  
**Art. 094291**

statt CHF 1'980.00  
» **CHF 1'683.00**

### Eiswürfelbereiter IM-30CNE-HC

Produktionsmenge: 30 kg / 24 h  
Vorratsbehälter: ca. 11.5 kg  
Abmessungen: (B × T × H)  
398 × 446 × 695 mm  
Leistung: 230 V / 0.23 kW  
Gewicht: 34 kg  
mit Füssen 92 – 127 mm  
**Art. 094292**

statt CHF 2'320.00  
» **CHF 1'972.00**

## Eisnugget-Maschine FM

- Edelstahlgehäuse mit integriertem Türgriff
- Förderschnecke ist aus doppelt gehärtetem Edelstahl.  
Die Förderschnecke in Kombination mit den Carbonlagern arbeitet optimal in rauen und nassen Umgebungen
- Einfachste Handhabung
- Kein Verklumpen im Vorratsbehälter



### Einsatzgebiet:

- Bäckerei:  
Für die optimale Teigtemperatur (je nach Gebäck wird 10–30% der Schüttflüssigkeit durch Nugget-Eis ersetzt)
- Catering, Restaurants: In Kühlvitrinen zur Kühlung von Produkten

### Eisnugget-Maschine FM150

Eisproduktion (in 24h): 125 kg  
Vorratsbehälter: ca. 57 kg  
Abmessungen: (B × T × H)  
940 × 600 × 800 mm  
Anschluss: 230 V / 0.65 kW  
Kühlmittel: R290  
**Art. 432034.033**

statt CHF 5'885.00  
» **CHF 4'880.00**

für Nugget-Eis

230 V auf Anfrage



#### Technische Daten Qeamer SiSiSi

- 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.

Zur Auswahl stehen mehr als 20 superfrische Menüs: Von der Penne all'arrabiata über Suppen und Curry bis hin zu Bami Goreng oder Geschnietzeltem in verschiedenen Varianten – bei dieser Auswahl bleiben keine Wünsche offen. Alle Menüs sind garantiert Clean Label, mit hochwertigen Zutaten zubereitet und intelligent verpackt.

#### Vorteile:

- Superfrisches heisses Essen auf Knopfdruck
- Kinderleichte Handhabung und einfache Reinigung
- 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

### „Super Sortimentsergänzung...“

Die Bäckerei Gwerder hat ihre Ausstattung um drei Qeamer erweitert. Das erste Gerät ist seit einiger Zeit in Landquart im Betrieb. Wir haben bei Inhaber Herr Eric Nitz nachgefragt: „Das Gerät ist genial, ich würde den Qeamer sofort wieder kaufen. Für uns ist es ein super Sortimentsergänzung und die ideale Möglichkeit, mit einem neuen Konzept anzufangen. Besonders cool finde ich auch, dass es keine Foodwaste gibt.“

<http://baeckerei-gwerder.ch>





Martina und Benedikt von Felten führen zusammen die Glacerei in Schmerikon

## Glacerei in Schmerikon Für den Genuss, für das Auge und für das Gefühl

*Sie könnte die wohl kleinste Geleria der Schweiz sein – die Glacerei in Schmerikon im Kanton St. Gallen. Denn: Wahrlich viel Platz gibt es in dem historischen Haus, in dessen Erdgeschoss die Glacerei untergebracht ist, nicht - dafür aber genug Raum für ausgefallene Eissorten und jede Menge Amore (Liebe).*

### Farbenpracht in jedem Becher

Was sofort auffällt: Die Glacesorten, angefangen beim Schokoladeneis bis hin zu den Fruchtarten sind auffallend farbenfroh und farbintensiv. „Das liegt an den echten Zutaten und bei den Fruchtarten an den wirklich frischen Früchten, die wir verwenden“, erklärt Unternehmerin Martina von Felten. „Wir wollten von Anfang an eine Manufaktur sein, die etwas Besonderes bietet. Dafür haben wir unsere eigenen Rezepturen mit ‚echten‘ Zutaten entwickelt. Aber auch das Gefühl, dass das Glace mit Liebe gemacht ist, soll bei den Kunden ankommen.“

### Eigene Rezepturen, beste Zutaten

16 Sorten hält die Vitrine der Glacerei für die Kunden bereit. „Regelmässig er-

setzen wir saisonale Sorten mit neuen Kombinationen“, erzählt die Firmenchefin. „Gerade die Rahm- oder Milchsorten variieren wir immer ein bisschen. So gibt es manchmal beispielsweise auch Tiramisu- oder Amaretto-Eis.“ Erstaunlich ist: Neben Haselnuss, Stracciatella und Schokoladeneis gehört auch Salted Caramel zum Standardsortiment. Die Zutaten stammen weitestgehend

von Produzenten aus der Region. Bei der Entwicklung der eigenen Rezepturen steht der authentische natürliche Geschmack jeder einzelnen Eissorte im Vordergrund. Qualität steht bei der Glacerei vor Quantität.

### Erinnerungen und Urlaubsgefühle

Ein gutes Glace erinnert unweigerlich an einen Italienurlaub, an eine ent-





spannte Zeit in der Ferne. „Die Corona-Pandemie schränkte letztes Jahr die Reisetätigkeit der Leute enorm ein, doch der Wunsch sich ein bisschen wie im Urlaub zu fühlen und sich wenigstens ein richtig gutes Glace holen zu können, wurde immer grösser“, so Frau von Felten. „In der Familie hatten wir schon länger über die Idee gesprochen, eine Gelateria zu eröffnen – zumal es hier in der Umgebung nur wenige gibt. Unsere Lage ist mit Schmerikon am Zürichsee für das Urlaubsgefühl und damit auch für ein Gelati am Wasser geradezu prädestiniert. Mit dem Lockdown im Frühjahr letzten Jahres haben wir unsere Idee endlich gefestigt und in die Realität umgesetzt – obwohl es gerade zu dieser Zeit sehr viele Unsicherheiten gab und obwohl wir als Quereinsteiger natürlich noch viel lernen mussten.“

### Tutto per il gelato - alles für das Glace

Bereits im Herbst 2019 waren Frau von Felten und ihr Mann nach Mailand gereist, um sich in der dortigen Messe einen Überblick über das benötigte Zubehör für eine Gelateria zu verschaffen. So lernten sie auch Pitec kennen. Inspiriert von den Eindrücken der Messe

und getrieben von dem Wunsch, eine eigene Gelateria zu eröffnen, absolvierte Frau von Felten noch im selben Herbst eine einwöchige Ausbildung an der Carpigiani Gelato University in Stuttgart. Dort traf sie abermals auf Pitec. Nach dem Lockdown im Frühjahr 2020 nahm die heutige Firmenchefin der Glacerei wieder Kontakt mit Pitec auf. Damit die Glacerei Ende März dieses Jahres eröffnen konnte, waren einige umfassende Investitionen nötig: Angefangen bei Geräten wie einem Pasteurisierer, Chargenfreezer oder einem Schockfroster bis hin zu Vitrinen erforderte die Eröffnung sämtliches Equipment. Auch einen mobilen Wagen, einen Carrettino, sollte es geben. Mit diesem würde das Team an den Wochenenden und bei schönem Wetter das Glace direkt aus dem Wagen und direkt am Zürichsee verkaufen. Dabei war es Frau von Felten besonders wichtig, nur das beste Equipment zu haben: „Das bedeutete wirklich sehr viel Geld in die Hand zu nehmen, aber jeder Rappen war bestens investiert – dank der Beratung von Pitec.“

### Alles ist möglich

„Die Ausbildung an der Carpigiani Gelato University zeigte mir: Es ist mög-

lich, meine Idee einer eigenen Gelateria umzusetzen“, freut sich Frau von Felten. „Thomas Baumgartner, der Pitec-Verkaufsleiter, war bei meinem Projekt ein vertrauensvoller Sparringpartner. Als es dann konkret wurde, kamen von ihm konkrete Vorschläge und Tipps zur Ausstattung der Glacerei. Alle Geräte wurden von Pitec organisiert und betriebsbereit montiert. Unsere wirklich kleinen Räumlichkeiten wurden in kürzester Zeit in eine Eisdiele verwandelt. Das war toll zu sehen. Während der ersten Inbetriebnahme produzierten wir gemeinsam die Eisorte Salted Caramel. Hierzu braucht es nicht viel, aber das Glace schmeckt auch unseren Kunden richtig gut. Ich bin Pitec sehr dankbar für die umfassende Beratung – übrigens ist Salted Caramel noch heute eine der beliebtesten Eissorten in der Glacerei.“





Hohe Qualität und grosse Auswahl

## Pomati Temperiermaschinen für Ihre Schokoladenproduktion

### 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, Kühltunnel oder Kühlturm übergeben werden.

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

**Art. 430240**

statt CHF 14'310.00

**CHF 12'160.00**



(ohne Temperiermaschine)

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

### 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**



Neu

Super Einführungspreis!

Die perfekte Lösung am Buffet

## Einbau-Induktions-Warmhalteplatte

Ein perfektes Buffet ist dann ein Erfolg, wenn sich die angebotenen warmen Speisen immer in Topqualität präsentieren. Das Ziel ist erreicht, wenn die Gerichte auch nach geraumer Zeit noch in optimaler Temperatur, frisch und appetitlich angeboten werden. Diese Anforderung wird durch das Hold-Line Konzept von Inducis in weltweit einzigartiger Qualität erfüllt.

- Gehäuse aus Aluminium (pulverbeschichtet)
- Schweizer Induktionstechnologie
- Kontinuierliche Temperaturmessung
- Drei Leistungsstufen mit vordefinierten Temperaturbereichen
- Grosse Arbeitssicherheit: ohne Behälter keine Leistungsabgabe
- Sicherheitsabschaltung bei Überhitzung
- Besonders energieeffizient
- Einfach zu reinigen

Passendes Kochgeschirr  
auf Anfrage!

### Perfekt geeignet für:

- Hotellerie
- Selbstbedienungsrestaurants
- Bäckereien / Konditoreien
- Tankstellenshops
- Thekenpräsentation in Lebensmittelgeschäften



### Induktions-Warmhaltegerät Hold-Line

- Glasoberfläche 380 x 380 mm
- 3 Leistungsstufen wählbar:  
60 – 70, 75 – 85 oder 85 – 95 °C
- Farbe schwarz
- Abmessungen: (B x T x H) 380 x 380 x 81 mm
- Leistung: 1 kW
- Anschluss: 230 V / 50-60 Hz
- Einbau des Gerätes kundenseitig

### Lieferausstattung:

- Induktions-Warmhalteplatte, Touch-Bedienung mit LED-Anzeige, Netzkabel 1.5 m und Bedienungskabel RJ45 1 m.

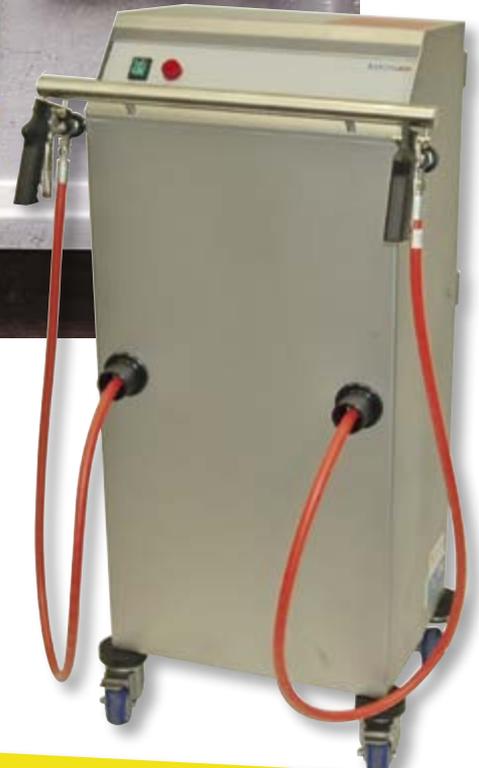
Art. 093515

statt CHF 650.00  
**CHF 550.00**

Für alle süssen und pikanten Produkte  
**Perfekter Sprühglanz mit Hero**



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



**Bag-in-Box HEROGEL  
 nach Wahl geschenkt  
 beim Kauf einer Jelly Easy I oder Jelly Easy II**

**Jelly Easy**

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

**Jelly Easy I**  
 Mit 1 Sprühpistole

**Art. 441117**

statt CHF 6'590.00  
**› CHF 5'930.00**

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

**Jelly Easy II**  
 Mit 2 Sprühpistolen

**Art. 441118**

statt CHF 8'230.00  
**› CHF 7'400.00**

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



Rüsten Sie jetzt um!  
Wir beraten Sie gerne.

## Kältemittel-Wechsel **Profitieren Sie von den Förderungen!**

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

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

### **Vorteile einer Umrüstung:**

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

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



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



## Fachschule Richmont **PATT® Seminar**

**Montag, 17. November 2021 und  
Dienstag, 18. November 2021  
in der Fachschule Richmont, Luzern**

Das nächste Thema:

## **Triebführung mit unterschiedlichen Kühltechnologien**

Die Seminare sind immer sehr rasch ausgebucht. Falls Sie Interesse haben, am besten sofort anmelden.

Direkt bei Kolb Kälte: Tel. 071 767 76 76  
oder per E-Mail: [info@kolbkaelte.ch](mailto:info@kolbkaelte.ch)



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

Das gibt es nur bei uns

# Die einzigartigen Vorteile für alle Pitec-Kunden



4000 Gerätschaften abrufbereit am Lager  
heute bestellt – morgen geliefert



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



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



Auslieferung und Umzüge mit 3 eigenen LKWs



Umfassendes Knowhow und grösste Auswahl an interna-  
tionalen Marken und Produkten



Kolb Kälte mit PATT®

Kompakt und effizient

# Die Kochstation der vielen Möglichkeiten: BLANCO COOK I-flex

Die BLANCO COOK I-flex bietet durch die effiziente, fest verbaute Induktionstechnik mit bis zu drei Kochfeldern einen grossen Handlungsspielraum in der Anwendung. Kochaufsätze in unterschiedlichen Ausführungen werden einfach aufgelegt und können schnell ausgetauscht werden. So gross wie die Auswahl an Kochequipment, so variabel ist auch das Angebot an Speisen, das von früh bis spät vor den Augen der Kunden à la minute zubereitet werden kann.

Dank kompakter Abmessung und integriertem Dunstabzug lässt sich diese Kochstation auch bei wenig Platz gut integrieren. In der mobilen to go-Variante eignet sich BLANCO COOK I-flex auch bestens für Catering und Ausser-Haus-Einsätze.



## BLANCO Control Steuerung

Hauptschalter, Licht und die Absaugstufe lassen sich über die Tasten steuern. Das Digital-Display zeigt den Filterwechsel an. Einstellungen wie Sprache, Schnellstart und Reinigungsintervalle können hier eingerichtet werden.



## Serienmässig mit Beleuchtung

Die serienmäßige LED-Lichtleiste über dem Kochfeld leuchtet das Induktionskochfeld optimal aus.



## Brücke zum Gast

Die extra schlanke Absaugbrücke gewährt viel Einblick aufs Kochgeschehen. Obenauf bietet sie Platz für Zutaten und eignet sich als Ausgabefläche. Die optionale Galerie macht das Abstellen auf der Brücke noch sicherer.



**Interesse?**

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater



#### **Gewohnte Bedienung**

Jede Induktionskochfläche besteht aus 2 Kochzonen, die getrennt voneinander mit Drehknebeln geregelt werden können. Auf Wunsch können auch beide Kochzonen zusammenschaltet werden. Das Display zeigt die jeweilige Leistungsstufe an.



#### **Sicher in Position**

Die rechteckigen Grillplatten und -bräter werden mit Hilfe von Magneten unter dem Griff in der richtigen Position auf der Kochfläche festgehalten. Dennoch können Sie mühelos entfernt werden.



#### **Praktischer Hustenschutz**

Der serienmäßige Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas lässt sich zur leichten Reinigung herunterklappen.



#### **Serienmäßiger Stauraum**

Der Unterbau ist in Fächer aufgeteilt, mit Auflegewinkeln und Unterboden ausgestattet. Hier lässt sich das Kochequipment bestens für den schnellen Einsatz lagern.



#### **Schubladen für Nachschub**

Im optionalen Schubladenblock mit zwei Auszügen lassen sich GN-Behälter mit vorbereiteten Zutaten einsetzen. Zusätzlich eingeschobene Eutektische Platten halten die Lebensmittel auf Wunsch kühl.

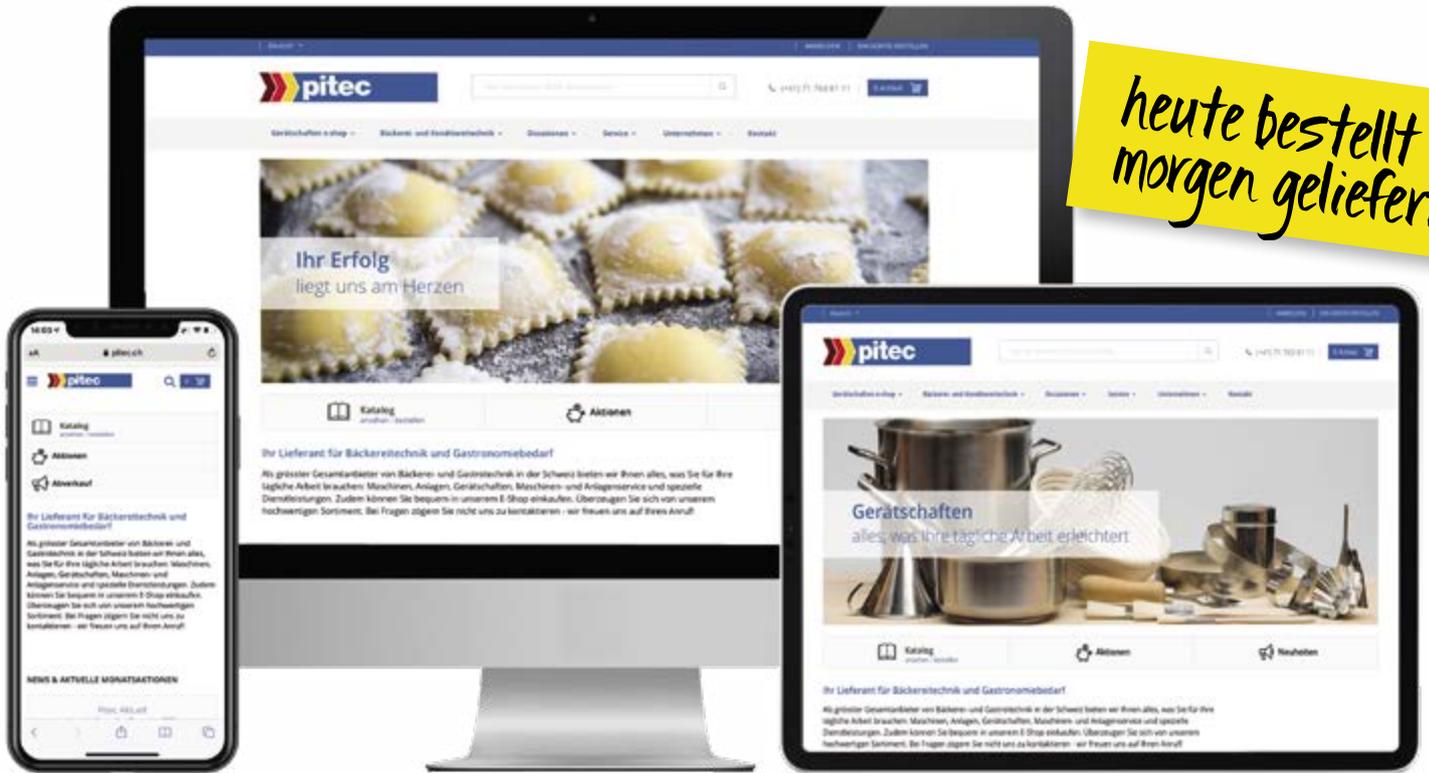


#### **Leichte Filterreinigung**

Die Filterkassetten, bestehend aus Fettfilter und Streckmetallfilter, kann man werkzeuglos entnehmen und in der Spülmaschine reinigen. Über einen Ablaufstopfen kann man das Fett ablassen.

Pitec E-Shop

# 24 Stunden online shoppen



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

Sie suchen einfach den gewünschten Artikel über die Volltextsuche, aus einer bestimmten Produktgruppe oder direkt per Artikel-Nummer. Tag und Nacht, wann immer Sie Zeit und Lust haben.



## Wollen Sie mitmischen? Social Media

Haben Sie gute Erfahrungen mit einem unserer Geräte gemacht? Ein neues, spannendes Projekt am Laufen? Senden Sie uns Ihre Story. Kontaktieren Sie uns gerne und lassen Sie uns gemeinsam social sein! E-Mail an: [marketing@pitec.ch](mailto:marketing@pitec.ch)



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

Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 31. August 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)

