

pitec aktuell

September-Oktober | 2021

Neu

Interaktives PDF

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

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

Zuhause in den
besten Betrieben der Welt

Gemüseschneider von Brunner-Anliker

Die Marke Brunner-Anliker steht für hochwertige Qualitätsprodukte aus der Schweiz. Die Geräte für die professionelle Anwendung arbeiten präzise und zuverlässig und bieten höchsten Arbeitskomfort. Dank ihrer Robustheit und Zuverlässigkeit stehen sie in vielen Betrieben über Generationen im Einsatz. Die Maschinen werden den höchsten Sicherheitsaspekten gerecht und sind einfach in Handhabung und Reinigung.



 pitec

Innovationen

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Echte Innovationen stellen wir Ihnen ganz besonders gerne vor. In dieser Ausgabe präsentieren wir Ihnen den Qbo von RoboQbo (ab Seite 3): Ein kompaktes, äusserst flexibles Komplettsystem. Mit Qbo verarbeiten Sie Lebensmittel in vielerlei Weise und in nur einem Arbeitsschritt weiter. Für Sie bedeutet das, dass Sie schneller, mehr, in besserer und in gleichmässiger Qualität produzieren können - als kleines Unternehmen und auch als Grossbetrieb. Durch den Einsatz von Vakuum behalten die Lebensmittel ihre natürlichen Eigenschaften und ihre Farbe.

Sobald Gerichte bis zum Verzehr warmgehalten werden, ist neben dem Aroma der Menüs auch eine ansprechende frische Optik entscheidend - und das auch noch nach Stunden. Genau das leisten die Flexserve-Warmhaltevitriolen (Seite 16-17). Sie halten die Gerichte auf der passenden Temperatur, ohne sie auszutrocknen. Ein weiterer Vorteil der Vitriolen: Durch die Warmhaltung der Speisen federn sie Kundenspitzen, wie beispielsweise zur Mittagszeit, ideal ab. Die Qualität der dargereichten Menüs bleibt dennoch unverändert hoch.

In Betrieben ist auch die Gesundheit der Mitarbeiter ein wichtiger Erfolgsfaktor. Gerade das Heben und das Tragen von schweren Lasten kann für den Körper sehr belastend sein. Männer sollten nicht mehr als 25 Kilogramm, Frauen maximal 15 Kilogramm heben bzw. tragen. Für Erleichterung im Alltag und für effiziente Prozesse sorgen die Hebegeräte von Hovmand (Seite 24).

Zu allerletzt möchte ich Sie noch auf die kommenden Glacekurse und das anstehende Unifiller-Seminar hinweisen. Alle aktuellen Termine haben wir Ihnen auf Seite 27 zusammengestellt. Und natürlich gilt wie immer: Sollten Sie Fragen haben, lassen Sie es uns gerne wissen.

M. Riesen

Marc Riesen
Leitung Verkauf Pitec AG



jetzt 15 % Rabatt

Neu

Scheibe für Scheibe einzigartig Messerscharfe Argumente, die ziehen



- Ziehender Schnitt für optimale Erhaltung der Nährstoffe und länger frisches Schnittgut
- Technische Innovation für Lebensmittelhygiene mit höchsten Ansprüchen
- Einfache Handhabung für höchsten Arbeitskomfort und leichte Reinigung
- Schweizer Qualitätsprodukt als Garant für Innovation, Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit

Gemüseschneidemaschine GSM 5 Star

- Abmessungen: (B x T x H)
- 250 x 315 x 540 mm
- Anschluss: 230 V / 0.26 kW
- Schutzart IP 26
- Gewicht: 23 kg

Art. 094870

statt CHF 4'150.00
CHF 3'525.00



Produktevorteile:

- Leistung bis 150 kg / h
- Schneidaufsatz aus massivem Edelstahlguss
- Etwa 50 verschiedene Schnittvarianten
- Antimikrobielle & HACCP-freundliche Schneidscheiben aus Glasfaserverbundstoff
- Kein Risiko der Oxidation und Verformung der Scheiben in der Spülmaschine
- Einfache, schalterlose Bedienung
- Höchster Arbeitskomfort dank ergonomisch richtiger 45-Grad-Position



Zubehör & Schneidescheiben
auf Anfrage





Erhöht Qualität und Produktivität **RoboQbo – Alles in Einem.**

Für alle die im Lebensmittelsektor arbeiten, für Profis, für alle die ständig auf der Such nach maximaler Qualität sind, ohne dabei auf Kreativität, absolute Leistung und technologischen Fortschritt verzichten zu müssen, ist RoboQbo unentbehrlich. Ideal für den Einsatz in Konditoreien und Chocolaterien, für Eiscafés, Gastronomie, kleine, mittlere und grosse Verarbeitungsbetriebe, für Forschungslabors, Industrie in den Sektoren Süßwaren, Konservierung und Ready Meals, Molkerei- und Agrarlebensmittel-Sektor sowie für Catering-Tätigkeiten.

Vorteile:

- Der Qbo ersetzt viele verschiedene Küchengeräte wie Mixer, Kocher, Cutter, etc.
- Mit einem Qbo kann die Qualität und die Produktivität drastisch erhöht werden
- Das Gerät kann emulsionieren, pasteurisieren, dampfgaren, schnellkühlen, schneiden, mischen, homogenisieren, reduzieren, raffinieren oder kandieren

Produkte, welche mit dem Qbo 25 zeitsparend hergestellt werden können:

- Konfitüren in 10–15min (Menge: 18 kg)
- Crèmen in ca. 13 min (Menge: 15 kg)
- Ganache in ca. 8 min (Menge: 20 kg)
- Marzipan in ca. 11 min (Menge: 5kg)
- Kandierte Früchte in ca. 8–12 h (Menge: 5 kg)
- Tomatensauce in ca. 12 min (Menge: 18 kg)
- Risotto in ca. 15 min (Menge: 18 kg)
- Suppen in ca. 8 min (Menge: 20 kg)
- Tofu in ca. 15–20 min (Menge: 20 kg)
- Smoothies in ca. 5 min (Menge: 20 kg)
- uvm.



Universal Vakuummixer Qbo 25

Fassungsvermögen: 25 Liter / 17 Liter
 Temperatur max.: 120° C
 Vakuum max.: -990 mbar
 Geschwindigkeit: 30 - 3000 U/Min.
 Anschluss: 400 V / 57 A*
 Abmessungen (B x T x H):
 1344 x 1082 x 1517 mm
Art. 429187

* Inkl. eingebautem Dampfgenerator

Weitere Modelle mit
 Fassungsvermögen von
 8 - 860 Liter erhältlich

Kontaktieren Sie bitte Marc Riesen
 Tel. 071 763 82 41

Flexibel, ausbaufähig und vielseitig

Der einfache Einstieg in die automatische Feingebäckherstellung



jetzt 5% Rabatt
+ kostenlose Einföhrung
und Montage

Im Wert von **CHF 4'000.00**

Rondo Ecoline

Die Ecoline ist eine kompakte Feingebäcklinie, mit der Sie auf einfache Weise gefaltete und eingerollte Feingebäcke automatisch herstellen.

Es können auf kleinstem Raum eine grosse Vielfalt von Feingebäcken in höchster Qualität und grösster Regelmässigkeit automatisch und halb-automatisch hergestellt werden. Damit können nun auch handwerkliche Betriebe ihre Produktionskosten wesentlich senken.

Die Zusatzgeräte, wie Füllstation und Guillotine sind elektromechanisch / pneumatisch angetrieben. Die Guillotine arbeitet fast unhörbar leise und ohne Vibrationen. Sie eignet sich zum Schneiden und Stanzen von Produkten. Dadurch lassen sich zahlreiche Produkte, wie Plunder- und Mürbeigebäcke rationell auf halbautomatische Weise herstellen.

Die Vorteile auf einen Blick:

- Linie in 2 Längen erhältlich (4200 und 6200 mm)
- Touchpanel für die Steuerung der Linie, der Guillotine und von zwei angetriebenen Zusatzgeräten
- Speicherplatz für bis zu 99 Produkteprogramme
- Umfangreiches Zubehör für die Herstellung unterschiedlichster Gebäcke
- Swiss-Made



Langwirken: einfach und schnell

Die perfekte Langwirkmaschine für 80 bis 1'300 Gramm



jetzt 10% Rabatt

Kompakt, leistungsstark und besonders preisgünstig – das sind die grossen Vorteile der Super Major von Bongard. Mit ihr lassen sich Silser, Sandwiches, Brezelstränge, Zopfstränge, Klein- und Langbrote sowie Baguette exakt und schnell verarbeiten.

Die Maschine entspricht den neuesten Sicherheitsstandards, ist leicht zu reinigen und wartungsarm.

Super Major

Abmessungen (B x T x H):
1010 x 800 x 690 mm
Anschluss: 400 V / 0.55 kW
Gewicht: 132 kg

Art. 427024

statt CHF 9'060.00
› CHF 8'150.00

Passendes Untergestell

Aus Edelstahl
fahrbar

Art. 427024.001

statt CHF 760.00
› CHF 680.00

Tisch des Monats

Modell A

Abmessungen (B x T): 2000 x 800 mm
bestehend aus Unterbau mit Tablar 1900 x 700 mm,
Edelstahl- oder Buchenholz-Tischplatte

Art. 127100*

Tischplatte ohne Rückbord

› CHF 1'550.00

Art. 127100*

Tischplatte mit Rückbord

› CHF 1'740.00



* fahrbar erhältlich: 4 Räder, 2 davon mit Bremsen,
Aufpreis: CHF 310.00; Aufpreis Holz: CHF 310.00

Valentine Swiss Made

Die bewährten Friteusen in allen Grössen

- Ganz aus Edelstahl
- Tiefgezogenes Edelstahl-Ölbad aus einem Stück, ohne Schweissnähte
- Herausnehmbares Ölbad mit gerundeten Ecken zur leichteren Reinigung
- Einfache Bedienung mit einem einzigen Schaltknopf
- Dialog-System für maximale Leistung

jetzt 15 % Rabatt



Friteuse Alpina 300 Turbo

- Elektronische Temperaturregelung +/- 1 °C
- Einfache Bedienung
- Kalte Zone unter Heizung
- Reinigungsfunktion
- Inhalt: 12.5 Liter Ölbad
- Abmessungen: (B x T x H) 300 x 600 x 850 / 900 mm
- Gewicht: 45 kg
- Anschluss: 400 V / 15 kW / 32 A

Art. 094129

statt CHF 4'550.00
➤ CHF 3'865.00

1 TF7 Turbo

Ölwanne: 7 Liter
Abmessungen: (L x B x H)
280 x 415 x 265 mm (Wanne)
420 mm (total)
Frittierkorb: (L x B x H)
235 x 220 x 105 mm
Anschluss: 400 V / 4.6 kW / 11.5 A
Art. 094072

statt CHF 950.00
➤ CHF 805.00

2 TF77 Turbo

Ölwanne: 2 à 7 Liter
Abmessungen: (L x B x H)
560 x 415 x 265 mm (Wanne)
420 mm (total)
2 Frittierkörbe: (L x B x H)
235 x 220 x 105 mm
Anschluss: 400 V / 2 x 4.6 kW / 11.5 A
Art. 094074

statt CHF 1'835.00
➤ CHF 1'555.00

3 EVO 2200 Turbo

Ölwanne: 2 à 7 – 8 Liter
Abmessungen: (L x B x H)
400 x 600 x 850 mm (Wanne)
900 mm (total)
2 Frittierkörbe: (L x B x H)
270 x 205 x 135 mm
Anschluss: 400 V / 22 kW / 32 A
Art. 094085

statt CHF 6'315.00
➤ CHF 5'365.00



Weitere Ausführungen auf Anfrage

Grammgenau – für weiche, normale und feste Teige

Die einfachste Art zu produzieren

Diese Maschine verarbeitet alle Brotteige, vom weichen Ciabatta- oder Roggenteig bis hin zum festen Teig, zu gewichtsgenauen Stücken und liefert Ihnen so die Basis für Ihre Brote und Brötchen. Für kleinere Produkte stellen Sie ohne Werkzeugwechsel von der 1-reihigen auf die 2-reihige Produktion um.

Turri Gravi-Flux überzeugt – in jeder Hinsicht:

- Verarbeitung von weichen bis festen Brotteigen
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Schonende Teigverarbeitung
- Einfache Bedienung
- Schnelle Reinigung
- Kompakte Bauweise

Technische Daten

- Teigkapazität:
135 – 675 kg / h
- Gewichte:
- einreihig 150 – 1350 g
- zweireihig 80 – 675 g
- Geschwindigkeit:
- einreihig 450 – 1800 Stk / h
- zweireihig 900 – 3600 Stk / h
- Abmessungen: (B x T x H)
877 x 2382 x 1808 mm
- Anschluss: 400 V / 4 kW
- Gewicht: 765 kg



Interesse?
Rufen Sie bitte Marc Riesen an,
Tel. 071 763 82 41



Schnell wieder sauber

Alle Maschinenteile sind gut zugänglich und zahlreiche Details, wie die weitöffnenden Türen, der abklappbare Trichter und die werkzeuglos demontierbaren Wiegebänder, erleichtern die Reinigung.



Robot Cook® - die einzigartige Küchenmaschine

Der ideale Helfer in jeder Küche

Ob emulgieren, zermahlen, pürieren, hacken, vermischen, kneten oder kochen: Robot Cook® ist eine einzigartige Küchenmaschine für die Zubereitung von warmen oder kalten Gerichten. Robot Cook® regt die Fantasie an, ist ein genialer Assistent für kreative Zubereitungen und erspart jede Menge Zeit und Arbeit.

Maximale Zeitersparnis bei der Zubereitung von:

Saucen (Béchamel, Béarnaise, Hollandaise etc.), Risotto, Crème, Brandteig, Massen für Glace, Suppen, Pesto, püriertes Gemüse, Kräuterbutter, ...



Robot Cook

- 3.7 l Edelstahl-Schüssel mit Griff (Fassungsvermögen bei Flüssigkeiten 2.5 l)
- Temperatur bis +140 °C (auf Grad genau einstellbar)
- Hochleistungsmotor für intensiven Gebrauch
- Messer mit gekerbten Edelstahlklingen
- Schüssel, Messer und Deckel spülmaschinenfest
- 4 Drehzahl-Einstellungen:
stufenlose Drehzahlregelung von 100 bis 3500 U / Min.
Moment/Turbo-Betrieb mit 4500 U / Min.
R-Mix-Betrieb zum Mischen mit umgekehrter Drehrichtung von -100 bis -500 U / Min.
Intervall-Betrieb: mehrere Messerdrehungen mit niedriger Drehzahl alle 2 Sekunden
- Abmessungen: (B x T x H) 226 x 338 x 522 mm
- Gewicht: 13.5 kg
- Anschluss: 230 V

Art. 094618

statt CHF 3'100.00
› CHF 2'635.00

jetzt 15 % Rabatt

Cleverer Clip-Halter

Der Clip-Halter für Säcke bis 25 kg – ideal für Mehl, Reis, Backmittel und Gewürze. Außerdem schützt er vor Fremdgeruch, Ungeziefer und Feuchtigkeit. Und ist dabei unglaublich praktisch. Nebst dem Schliesseffekt bietet der Clip-Halter zusätzlich einen optimalen Griff zum Transportieren oder Entleeren des Sacks.

Abmessungen: (B x T x H)
410 x 50 x 125 mm

Art. 017759

statt CHF 32.00
› CHF 24.00



jetzt 25 % Rabatt

Alles, was Sie für köstliche Crêpes brauchen Perfekt ausgestattet

1 Schokoladenwärmer

- Zum Warmhalten von Saucen bei konstanter Temperatur
- Edelstahlgehäuse
- Einstellbarer Thermostat von 0 bis 90 °C
- Inkl. 1 Flasche (1 Liter) mit Deziliter-Einteilung und 3 Ausgüssen
- Anschluss: 230 V / 0.22 kW
- Abmessungen: (B x T x H) 150 x 220 x 200 mm
- Gewicht: 2.1 kg

Art. 096163

statt CHF 360.00
› CHF 306.00

Flaschen zu Schokoladenwärmer 1

2 Flasche 1 Liter

mit 3 Ausgüssen, mit Deziliter-Einteilung, aus Polyethylen

Art. 096166

statt CHF 9.00
› CHF 7.50

3 Flasche 0.6 Liter

mit Ausguss speziell für festere Massen, Befüllung von unten, aus Polyethylen

Art. 096167

statt CHF 11.00
› CHF 9.00



jetzt 15 % Rabatt

4 Crêpière

- Gusseisenplatte Ø 350 mm
- Edelstahlrahmen
- Thermostat regelbar von 50 bis 300 °C
- Höhe: 170 mm
- Anschluss: 230 V / 3 kW / 16 A

Art. 096152

statt CHF 700.00
› CHF 595.00



Zubehör zu Crêpière 4

5 T-förmiges Spezialwerkzeug

zum gleichmässigen Verstreichen der Crêpesmasse (B x L) 180 x 220 mm

Art. 096157

statt CHF 31.00
› CHF 26.00

Reibstein

Art. 096155

statt CHF 26.00
› CHF 22.00

6 Reinigungsstempel, inkl. 3

Fiberglas-Blätter, abwaschbar

Art. 096191

statt CHF 42.00
› CHF 35.00

Fiberglas-Blätter, Paket à 15 Stk., abwaschbar

Art. 096191.10

statt CHF 52.00
› CHF 44.00



Gemüse waschen und schneiden

Kleine Helfer für die Küche

Top!

1 Salatschleuder Swing

- Gehäuse und Korb aus Polypropylen
- Deckel aus Polycarbonat
- Kapazität: 4 – 5 Salatköpfe
- Inhalt: 20 Liter
- Abmessungen: Ø 460 mm, Höhe: 460 mm

Art. 098538

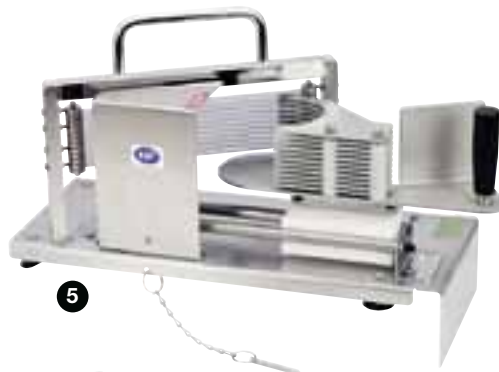
statt CHF 175.00
➤ **CHF 148.00**

2 Salatschleuder Dynamic

- Der spezielle Kunststoff macht diese Salatschleuder extrem robust und langlebig
- Die besondere Form bietet höchste Stabilität
- Stabile Handkurbel, robustes Getriebe
- Kapazität: 4 – 5 Salatköpfe
- Inhalt: 20 Liter
- Abmessungen: Ø 430 mm, Höhe: 500 mm

Art. 098652

statt CHF 280.00
➤ **CHF 238.00**



jetzt 15 % Rabatt

3 Gemüsehobel Mandoline

- Gemüse in jeder gewünschten Form und Schnittstärke schneiden
- Messer aus rostfreiem Edelstahl
- Abmessungen: (B x T x H)
395 x 115 x 45 mm
- ohne Restenhalter

Art. 098628

statt CHF 168.00
➤ **CHF 142.00**

4 Restenhalter Edelstahl

Zu Mandoline

Art. 098629

statt CHF 38.00
➤ **CHF 32.00**

5 Tomatenschneider

- Mit geringstem Aufwand schneiden Sie Tomaten und Zitrusfrüchte in gleichmässigen Scheiben à 5.5 mm
- Aus Edelstahl
- Messer mit Wellenschliff
- Messer aus rostfreiem Edelstahl
- Auswechselbarer Messersatz
- Spülmaschinenfest
- Abmessungen: (B x T x H)
400 x 200 x 280 mm

Art. 090450

statt CHF 480.00
➤ **CHF 408.00**

Immer heisser Kaffee und andere Warmgetränke Allzeit bereit mit ANIMO

Beheizbarer Getränkespender

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

1 CE-6

Inhalt: 6 L, mit Tragebügel
Abmessungen: (Ø×H) 237 × 405 mm
Anschluss: 230 V / 165 W

Art. 096569

statt CHF 650.00
➤ CHF 550.00

CE-10

Inhalt: 10 L, mit zwei Handgriffen
Abmessungen: (Ø×H) 252 × 489 mm
Anschluss: 230 V / 165 W

Art. 096571

statt CHF 760.00
➤ CHF 645.00

2



2 Tetrapackerheizer Typ MPW 3

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

Art. 096679

statt CHF 720.00
➤ CHF 610.00

3 Glaskanne Animo

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

Art. 098431

statt CHF 25.00
➤ CHF 21.00

4 Filterkaffeemaschine Animo M 100

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

Art. 097764 – schwarz

Art. 097764.10 – blau

statt CHF 640.00
➤ CHF 544.00



1



3



4

Grossbrühanlagen Combi-Line

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

Interessier t?

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



jetzt 15 % Rabatt

Revent Rotosole System

Backen im Stikkenofen wie in einem Etagenofen

Interessiert?

Wir beraten Sie gerne.
Kontaktieren Sie Ihren
Verkaufsberater.

Das Revent Rotosole System garantiert Backergebnisse wie aus einem Etagenofen, kombiniert mit allen Vorzügen aus einem Stikkenofen. Es kann damit Brot wie auch Kleinbrot in Perfektion gebacken werden. Die Backfläche wird im Verhältnis zur Standfläche maximiert. Das System ist für den Revent 724 und den Revent 726 erhältlich.



Revent Backschrank 724

- Abmessungen: (B x T x H)
2038 x 2280 x 2499 mm
- Heizung: möglich mit Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung:
Öl / Gas 100 kW / 16 A
Elektrisch 74,8 kW / 125 A
- Beladung:
Doppelstikkenwagen
GN 2/1 530 x 650 mm



Revent Backschrank 725

- Abmessungen: (B x T x H)
2038 x 2280 x 2499 mm
- Heizung: möglich mit Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung:
Öl / Gas 100 kW / 16 A
Elektrisch 74,8 kW / 125 A
- Beladung:
Einzelstikkenwagen
EN 600 x 800 mm



Revent Backschrank 726

- Abmessungen: (B x T x H)
2038 x 2280 x 2499 mm
- Heizung: möglich mit Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung:
Öl / Gas 100 kW / 16 A
Elektrisch 74,8 kW / 125 A
- Beladung:
Einzelstikkenwagen
GN 2/1 530 x 650 mm



jetzt 10 % Rabatt

Vorteile:

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



Gratis Coupe-Set und spannende Neuheiten

Kulinarische Träume werden wahr

Pacojet 2 PLUS

Der Pacojet 2 PLUS setzt einen neuen Meilenstein in der Weiterentwicklung des Pacossierens. Sein zentraler Mehrwert ist die programmierbare Wiederholfunktion, welche bis zu 9 Wiederholungen ermöglicht. Jede Rezeptur wird nach Bedarf mit Überdruck mehrfach automatisch pacossiert. Punktgenaue kulinarische Sensationen werden à la minute mit maximaler Zeitersparnis hergestellt. Das revolutionäre, neue Verschlussystem des Pacossier-Flügels „Gold-PLUS“ vereinfacht zudem die sichere Handhabung.



Spitzkoch Bernd Ackermann hat sich der Kochkunst für Menschen mit Handicap verschrieben. Beim Kauf eines Pacojet erhalten Sie das jetzt das Kochbuch «Make food soft» kostenlos dazu. Darin enthalten sind raffinierte und ästhetische Kreationen für Menschen mit Schluckbeschwerden.

Gratis Buch

Im Wert von **CHF 39.90**
jetzt beim Kauf eines
Pacojet gratis dazu



Starterkit mit Kunststoff Pacossier-Bechern

- 10 Kunststoff Pacossier-Becher transparent inkl. dicht schliessendem Deckel und einem Chromstahl-Schutzbecher

Art. 096298 **CHF 495.00**

Zusätzliche Kunststoff Pacossier-Becher transparent

- Set mit 12 Pacossier-Becher inkl. dicht schliessendem Deckel (für die Verwendung muss der Chromstahl-Schutzbecher vorhanden sein)

Art. 096299 **CHF 259.00**



Das Pacojet 2 PLUS-System beinhaltet:

- 1 Pacojet 2 PLUS Maschine, 1 Pacossierflügel Gold-PLUS, 1 Spritzschutz, 2 Pacossierbecher à 1 Liter mit Deckel, 1 Schutzbecher, 1 Spatel aus Edelstahl, 1 Reinigungsset (bestehend aus 1 Reinigungssatz, 1 Becherdichtung, Spüleinsatz), Bedienungsanleitung und Pacojet 2 PLUS Internationales Rezeptbuch
- Becherkapazität: 1 L (Füllmenge 0.8 L)
- Abmessungen: (B×T×H) 182×360×498 mm
- Anschluss: 230 V / 0.95 kW
- Zubehör auf Anfrage

Art. 096192
inkl. Coupe-Set PLUS

statt CHF 5'380.00
CHF 5'150.00

Coupe-Set gratis dazu

Art. 096193 Im Wert von **CHF 365.00**
Das Coupe-Set beinhaltet folgendes:
2-Blatt-Messer, 4-Blatt-Messer,
Schlagscheibe und eine Messerzange



1 x pacossiert®



5 x pacossiert®



5 x pacossierte® Textur





Jetzt mit gratis Vermicelles-Masse

Zur einfachen und schnellen Verarbeitung von Vermicelles



Vermicelles-Press Tischmodell

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

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

Art. 091230

› CHF 890.00



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

Vermicelles-Press Handmodell

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

Art. 015793

› CHF 165.00

Inkl. 18 kg Hero Vermicelles

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

Klimagerät von Kosta

Optimales Gärraumklima für perfekt gegarte Teiglinge



Vorteile:

- Optimale Gärraumbedampfung
- Perfekt gegarte Teiglinge
- Einfache Einstellung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit
- Inkl. externer Steuerungsbox
- Inkl. Umluftfunktion
- Für bestehende Gäräume aller Hersteller geeignet

Gärraumbedampfung KLG 5

- Gärraumgröße 5 m³
- Abmessungen: (B×T×H)
1220×1820×1120 mm
- Anschluss: 400 V / 3.43 kW

Art. 424006

Gärraumbedampfung KLG 10

- Gärraumgröße 10 m³
- Abmessungen: (B×T×H)
1220×1820×1120 mm
- Anschluss: 400 V / 4.66 kW

Art. 424104

Gärraumbedampfung KLG 20

- Gärraumgröße 20 m³
- Abmessungen: (B×T×H)
1220×1820×1120 mm
- Anschluss: 400 V / 5.49 kW

Art. 424104

Auf der Suche nach einem neuen Gärraum?

Gerne bieten wir Ihnen auch einen kompletten Gärraum mit Klimagerät in Ihrem Wunschmass an.

Melden Sie sich bei Ihrem Verkaufsberater oder bei Marc Riesen Tel. 071 763 82 41

statt CHF 4'830.00

» **CHF 4'100.00**

jetzt 15 % Rabatt

Hier online entdecken

Warme Speisen zum Mitnehmen

Wie frisch aus der Küche!



Integrität der Produkte wird bewahrt
– keine steinharten Unterseiten, keine durchweichenden Oberseiten.

Zonen

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

Luftschleier

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

Wärmedämmung

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

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

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

Einzigartige Luftumwälzungstechnologie

Flexeserve Zone® nutzt nicht veraltete Kontaktwärmetechnologie, sondern Konvektion: Heiße Luft wird kontinuierlich durch das gesamte Volumen jeder Zone zirkuliert und schafft eine gleichbleibende, stabile Umgebung für Ihre Produkte. Diese gleichmäßige Verteilung von Luft innerhalb jeder Zone bewirkt, dass die Speisen nicht weitergaren, im Gegensatz zu nach dem Prinzip der Wärmeleitung beheizten Geräten, die wie eine Heizplatte wirken. In Flexeserve Zone® werden Speisen auf der richtigen Temperatur gehalten und die

Nicht nur praktisch, sondern auch optisch ein Blickfang.



Erhältliche Varianten:

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

Neu



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

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.



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

Die Vorteile auf einen Blick

Echtes Warmhalten:

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

Geeignet für alle Mahlzeiten des Tages

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

Energieeffizienz

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

Verlängerung der Haltbarkeit

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

Verschiedene Temperaturzonen

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

Verbesserte Präsentation im Gerät

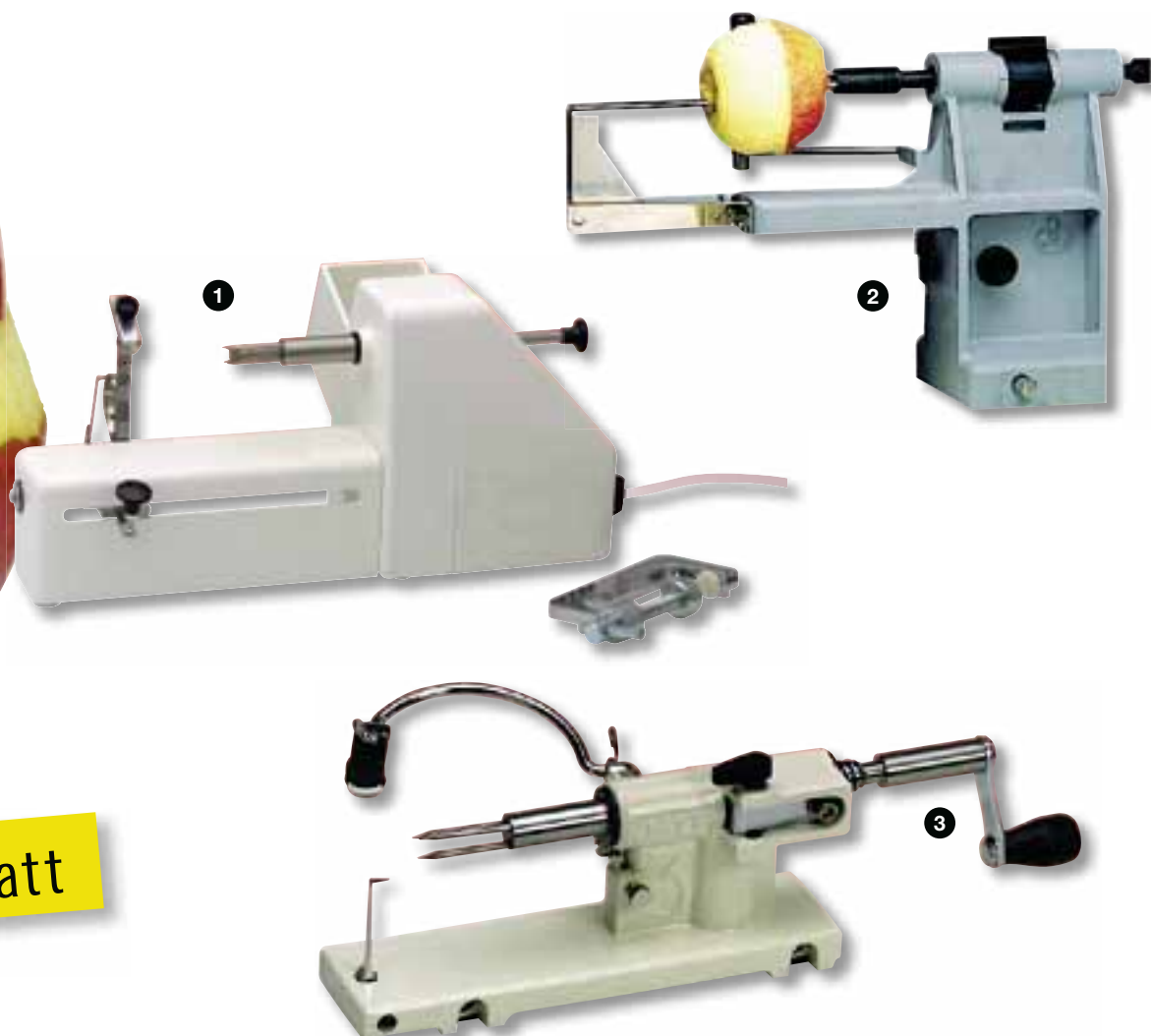
- Flache Böden ermöglichen das Befüllen mit zwei Produktlagen.
- Grössere Regalfläche.
- Seitenscheiben aus Glas erhöhen die Sichtbarkeit der Produkte.

Sicherheit und geringer Wartungsaufwand

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

Äpfel verarbeiten im Handumdrehen

Die idealen Maschinen für kleinere bis mittlere Apfelmengen



jetzt 15 % Rabatt

1 Elektrische Apfelschälmaschine EVA 2000

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

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

Art. 018991

statt CHF 1'200.00
➤ **CHF 1'020.00**

2 Apfelschälmaschine API

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

Abmessungen: (B×T×H)
300×100×200 mm

Art. 018990

statt CHF 295.00
➤ **CHF 250.00**

3 Apfelschälmaschine KALI

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

Abmessungen: (B×T×H)
330×60×110 mm

Art. 015747

statt CHF 310.00
➤ **CHF 263.00**

Top-Bleche für Ihre Spezialitäten

Beste Backergebnisse



1 Kuchenblech

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

Art. 018201

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

Art. 018202

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

Art. 018203

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

Art. 018204

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

Art. 018205

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

Art. 018206

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

Art. 018207

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

Art. 018208

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

Art. 018209

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

Art. 018210

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

Art. 018211

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

Art. 018212

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

Art. 018213

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

Art. 018214

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

Art. 018215

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

Art. 018216

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



jetzt 15 % Rabatt

2 Kuchenblech gelocht

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

Art. 018460

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

Art. 018461

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

Art. 018462

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

Art. 018463

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

Art. 018464

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

Art. 018465

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

Art. 018466

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

Art. 018467

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

Art. 018468

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



Bäckerei-Konditorei Fleischli AG

Stets im Fokus: Bedarf, Bedürfnis und Angebot

Beeindruckende 300 Mitarbeiter zählt die Bäckerei-Konditorei Fleischli AG mit Sitz im Kanton Zürich. Bei mittlerweile 14 Filialen in Zürich und im Zürcher Umland braucht es diese auch. Die Bäckerei-Konditorei Fleischli AG gibt es schon seit 1986. Sie entstand aus der Übernahme der ehemaligen Dorfbäckerei Maag in Niederglatt. Seitdem eröffnete alle ein bis zwei Jahre eine neue Filiale. Im April diesen Jahres fiel der Startschuss für das bis dato jüngste Projekt: Eine Tankstelle mit Shop in Zürich-Schwamendingen. Pitec und Kolb Kälte waren von Anfang an mit dabei.

Von ofenfrischen Backwaren, bis hin zu feinsten Torten und Kuchen, Cateringangeboten und diversen Convenience-Produkten deckt die Bäckerei-Konditorei Fleischli eigentlich alles ab. Das frische originelle Angebot und die hohe Qualität der Produkte sind Teil der Unternehmensleitlinien. Was gemacht wird, das passiert mit Hingabe und Leidenschaft. Seit 2017 führen Chantal und Konrad Pfister das Unternehmen als Mehrheitsaktionäre. Ihr Ziel: Das gesunde und dynamische Wachstum der Bäckerei-Konditorei Fleischli AG fördern und erhalten.

Ein neuer erfolgreicher Weg

So macht das Team auch vor Innovationen keinen Halt. Darin enthalten: abwechslungsreicher Genuss, moderner Service und ein Einkaufserlebnis, das erst bei der Lieferung bis zur Haustüre endet. Einen neuen sehr erfolgreichen Weg ist das Unternehmerpaar mit der Bespielung eines Tankstellenshops Rümlang gegangen. Im April diesen Jahres eröffnete ein zweiter, sehr ähnlich aufgebauter Shop in Zürich-Schwamendingen. Hier waren Pitec und Kolb Kälte – wie auch in vielen



Fleischli überzeugt mit seinem frischen Angebot und hoher Qualität.

anderen Projekten des Unternehmens – wichtige Partner.

Shop, Bäckerei, Tankstelle

Was entstand, sind ein Shop mit rund 2000 Artikeln für den täglichen Bedarf, eine Bäckerei, eine Gastronomie-Ecke mit Sitzplätzen für etwa 30 Gäste, die Tankstelle selbst und ein kleines Lager von etwa 50 Quadratmetern. Der Neubau wurde gezielt anhand der verschiedenen Zonen geplant und letztlich auch so umgesetzt. Je ein Drittel der gut 300 Quadratmeter grossen Fläche belegen jeweils der Shop, die Bäckerei und der Sitzbereich. Kolb Kälte übernahm die Planung, die Installation und die Inbetriebnahme der gesamten Kälteinstallationen – darunter diverse Tiefkühl- und Kühlzellen sowie fünf Stufenkühlzellen. Einige davon sind für den Kunden sichtbar im Shopbereich untergebracht. Andere wurden in dem kleinen Lager in Betrieb genommen. Gesamtinvestitionssumme: 130'000 CHF.

Neue Nachhaltigkeit

In Bezug auf das Shopsortiment legten Chantal und Konrad Pfister ein besonderes Augenmerk auf das umfassende Biosortiment. Ab September diesen



Jahres soll es auch bei den Bäckereiartikeln einen grossen Anteil an Bio-Produkten geben. Bis Ende des Jahres ist zudem die Einrichtung eines neuen separaten Bereichs geplant. Unter dem Namen „Frisch von gestern“ sollen hier Backwaren, Sandwiches oder auch Pâtisserie-Produkte vom Vortag mit 50 Prozent Preisabschlag erhältlich sein. „Das Thema Nachhaltigkeit ist für unser Unternehmen besonders wichtig“, erklärt Herr Pfister. „Unter nachhaltigem Wirtschaften verstehen wir auch, „food waste“ so gut es geht zu verringern. In unserer neuen Filiale in Zürich-Schwamendingen tragen wir alle Produkte des Vortags zusammen. So haben die Kunden eine grosse Auswahl und wir halten einen Überblick über das, was am Ende des Tages noch übrig bleibt.“

nachgestellt. Ganz unabhängig davon sehen wir auch, dass der Absatz unserer Produkte am Wochenende am stärksten ist. Dort liegen die Verkaufszahlen über dem Plan-Budget. Anfang der Woche ist der Absatz eher schwächer. Daran arbeiten wir derzeit. Zudem versuchen wir, sich gerade erst entwickelnde Stadtteile ausfindig zu machen und uns gezielt dort zu positionieren. Das ist ein sehr spannender Prozess.“

Langjährige vertrauensvolle Partnerschaft

Kolb Kälte und Pitec begleiten das Unternehmen bereits seit 1986. Seit April dieses Jahres sind Kolb Kälte und Pitec exklusiv für alle Filialen der Fleischli AG zuständig. Im Rahmen von Wartungsverträgen kümmert sich das Kolb

Kälte-Team nun einmal jährlich um sämtliche Kälteanlagen. „Gerade im Sommer ist es gravierend, wenn unsere Kälteanlagen ausfallen“, berichtet Herr Pfister. „Dann ist es wichtig, dass das uns betreuende Unternehmen schnell reagiert. Pitec kann das leisten und wir sind wirklich sehr zufrieden. Ich möchte mich sehr herzlich bei dem gesamten Pitec- und Kolb Kälte-Team für die wirklich sehr gute und jahrelange Zusammenarbeit bedanken. Letztlich arbeiten wir doch immer mit Menschen zusammen und das ist bei Pitec und Kolb Kälte wirklich toll. Das Ohr stets am Markt, kennen sie die Bedürfnisse der Bäcker. Das ist die Basis einer fruchtbaren Zusammenarbeit, in der nicht der Profit, sondern jeder Einzelne zählt.“

www.fleischli.swiss

Fokus auf Cross-Selling und Location-Scouting

„Natürlich sprechen wir mit reduzierten Preisen ein anderes Klientel an und letztlich stehen wir dadurch im Wettbewerb mit Discountern wie Lidl oder Aldi. Doch interessant ist: Kunden, die Produkte vom Vortag kaufen, sind sehr häufig auch bereit, diesen Einkauf mit normalpreisigen frischen Produkten zu ergänzen. Wir haben beobachtet, dass es vermehrt der Nachhaltigkeitsgedanke ist, der die Kunden dazu animiert, Produkte vom Vortag zu kaufen. Die Kaufkraft beziehungsweise die finanziellen Möglichkeiten sind eher



Projektleiter Manfred Schär Projektmanagement Standort Buchs zuständig für Kältetechnische Ladenplanung, Umbauarbeiten und Neuprojekte und Admir Sitar (Verkaufsberater Kolb Kälte im Gebiet Bern, Zürich, Aargau, Solothurn, Baselland, Basel, Stadt Luzern, Obwalden, Nidwalden, Uri, Zug und Schwyz) freuen sich über das gelungene Projekt.

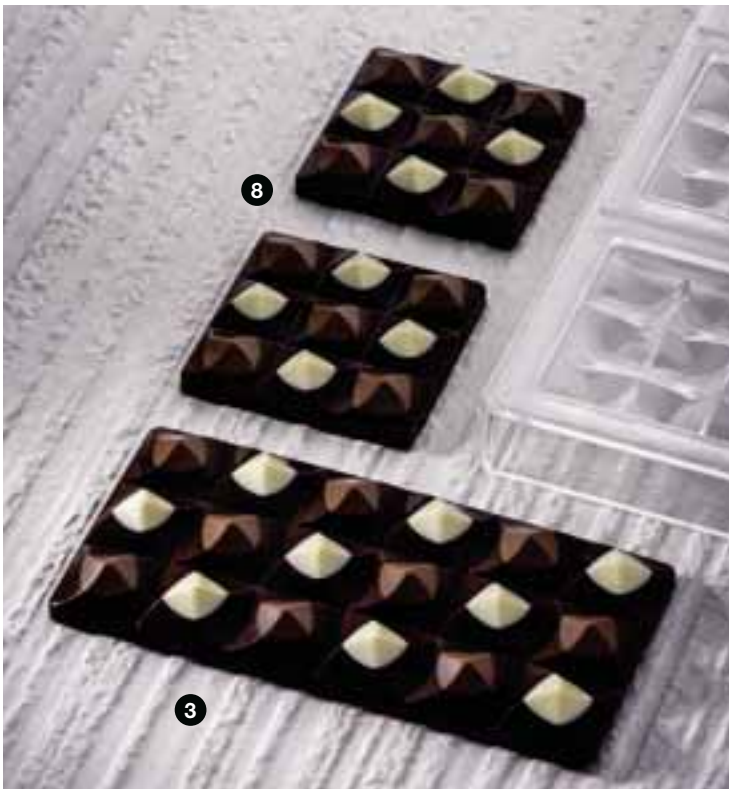
Kompetente Beratung gewünscht?
Kontaktieren Sie gerne Admir Sitar (re. im Bild):
a.sitar@kolbkaelte.ch | Tel. +41 79 895 99 50



Neu

Pavoni Tafel-Schokolade-Giessformen

Süßes in seiner schönsten Form



Schokoladeformen

statt CHF 25.00

› CHF 20.00

3-tlg à ca. 100 g

Abmessungen Formen: 275 x 175 mm

Abmessungen Tafel: 154 x 77 x 8 mm

- ➊ Flow Art. 090640
- ➋ Target Art. 090641
- ➌ Moulin Art. 090642
- ➍ Bricks Art. 090643
- ➎ Camouflage Art. 090644
- ➏ Pixie Art. 090645

6-tlg à ca. 50 g

Abmessungen Formen: 275 x 175 mm

Abmessungen Tafel: 70 x 70 x 10.5 mm

- ➐ Mini Bricks Art. 090646
- ➑ Mini Moulin Art. 090647



jetzt 20% Rabatt

Stabil und hochwertig

Perfekte Schöpf- und Anrichtebestecke für jeden Einsatzbereich

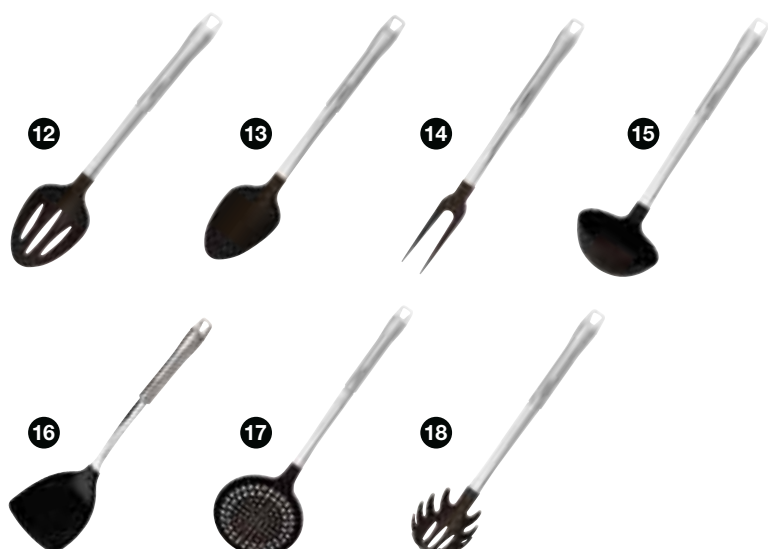
Schöpfbesteck aus Polyamid mit Fiberglas, Spülmaschinen geeignet, hitzebeständig bis 220 °C.



- 1 Schöpfkelle, 35 cm** Art. 098099
statt CHF 4.80 [› CHF 4.10](#)
- 2 Bratschaufel, 35 cm** Art. 098086
statt CHF 5.20 [› CHF 4.40](#)
- 3 Schöpflöffel, 31 cm** Art. 098085
statt CHF 5.40 [› CHF 4.60](#)
- 4 Bratschaufel gelocht, 30 cm** Art. 098100
statt CHF 3.20 [› CHF 2.70](#)
- 5 Bratschaufel, 32 cm** Art. 098101
statt CHF 4.80 [› CHF 4.10](#)
- 6 Fischheber, 35 cm** Art. 098124
statt CHF 8.60 [› CHF 7.30](#)
- 7 Salatgabel, 32 cm** Art. 098143
statt CHF 5.40 [› CHF 4.60](#)
- 8 Gebäckzange, 23 cm** Art. 098144
statt CHF 4.50 [› CHF 3.80](#)
- 9 Spaghettizange, 24 cm** Art. 098186
statt CHF 4.90 [› CHF 4.20](#)
- 10 Toastzange, 25 cm** Art. 098192
statt CHF 6.70 [› CHF 5.70](#)
- 11 Handschneebeesen, 35 cm** Art. 098134
statt CHF 28.00 [› CHF 23.80](#)

jetzt 15 % Rabatt

Schöpfbesteck aus Inox und Polypropylen, Spülmaschinen geeignet, hitzebeständig bis 260 °C.



- 12 Schöpfkelle geschlitzt, 34,5 cm** Art. 091723
statt CHF 14.20 [› CHF 12.00](#)
- 13 Schöpfkelle, 34,5 cm** Art. 091724
statt CHF 14.20 [› CHF 12.00](#)
- 14 Fleischgabel, 34 cm** Art. 091725
statt CHF 14.50 [› CHF 12.35](#)
- 15 Schöpflöffel, 32 cm** Art. 091726
statt CHF 15.40 [› CHF 13.10](#)
- 16 Bratschaufel gelocht, 35 cm** Art. 091727
statt CHF 14.80 [› CHF 12.60](#)
- 17 Schöpflöffel gelocht, 35,5 cm** Art. 091728
statt CHF 15.60 [› CHF 13.25](#)
- 18 Spaghettilöffel, 34,5 cm** Art. 091729
statt CHF 14.40 [› CHF 12.25](#)

Heben und Transportieren in Küche, Bäckerei und Konditorei

Effiziente Hebelifte für Ihren Betrieb



1 Kessel-Hebelift EMMA

Ein Emma Hebelift meistert sowohl die Aufgabe des Hebens als auch des Herumtransportieren in der Küche und in der Bäckerei-Konditorei. Er ist benutzerfreundlich, erleichtert Ihnen den Arbeitsalltag und ermöglicht Ihnen eine einfachere und körperschonende Handhabung der Aufgabe.

- Zum Verschieben, Heben und Senken von Kessel
- Für Rührkessel bis 70 kg / 70 Liter
- Aus Edelstahl
- Glatte Oberflächen für die einfache Reinigung
- Mit Akku
- In 2 Gesamthöhen erhältlich

Art. 423080

statt CHF 2'780.00
› CHF 2'500.00

2 Plattform-Hebelift Impact

Kisten, Behälter, oder Beutel bzw. Säcke in verschiedenen Grössen müssen mehrmals täglich gehoben und versetzt werden. Mit dem Plattform-Hebelift können diese Güter nun hochgehoben und auf den Tischen abgesetzt oder zum Ausportionieren in der richtigen Arbeitshöhe angebracht werden.

- Zum Verschieben, Heben und Senken von Kisten, GN-Schalen, Mehl-säcken, oder anderen Behältnissen
- Bis 70 kg Gesamtgewicht
- Aus Stahl / Aluminium
- Glatte Oberflächen für eine einfache Reinigung
- Mit Akku
- In 2 Gesamthöhen erhältlich

Art. 423082.001

statt CHF 2'920.00
› CHF 2'625.00

Interesse?

Ihr Pitec Verkaufsberater informiert Sie gerne.

Mit praktischen Helfern leicht gemacht

Perfekte Spätzli im Handumdrehen

Spätzlimaschine manuell

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

Art. 098859

statt CHF 1'950.00
➤ **CHF 1'655.00**



jetzt 15 % Rabatt



1 Spätzlisieb Noser

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

Art. 098689

statt CHF 215.00
➤ **CHF 182.00**

2 Spätzlisieb GN 1/1

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

Art. 098692

statt CHF 390.00
➤ **CHF 331.00**



Elektrische Spätzli-
maschine auf Anfrage

Qualität und Gleichmässigkeit für alle Teigarten

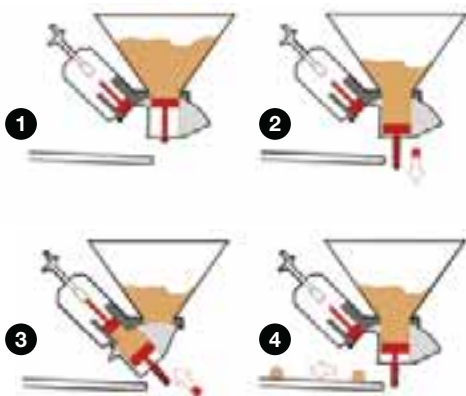
Gewichtsgenaues Teigteilen ohne Trennöl

Der Calybra Teigteiler von Artezen ist mit einem zweistufigen, ölfrei arbeitenden Teilungssystem ausgestattet. Dieses System garantiert hohe und gleichmässige Gewichtsgenauigkeit auch bei unterschiedlichsten Teigarten wie z.B. Weizen und Mischteigen mit einem Roggenanteil von bis zu 80%, aber auch bei Pannetone und Pizza oder sogar glutenfreien Teigen.



jetzt 10% Rabatt

ab CHF 37'050.00
CHF 33'345.00



Arbeitsprinzip:

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

Vorteile auf einen Blick

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

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

pitec news



Ende Juni fand in Richemont das PATT-Seminar mit zahlreichen ...



... motivierten Teilnehmer*innen statt.
Nächster Termin: **17./18.11.2021**



IGEHO abgesagt.

Auf unsere persönliche Beratung können Sie trotzdem bauen. Melden Sie sich, wenn wir Sie unterstützen dürfen.

Unifiller Workshop

Erleben Sie live die vielfältigen Möglichkeiten von Unifiller.

**Kostenloser
Workshoptag am
20. Oktober 2021.**

Mehr Infos und Anmeldung finden Sie online:



Newsletter?



**Tolle Aktionen, Neuheiten
und Vergünstigungen!
Jetzt online anmelden.**

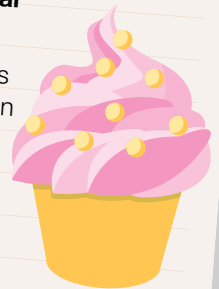


Save the date

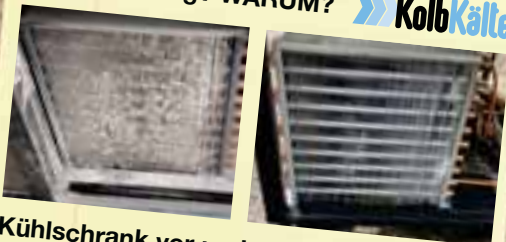
Carpigiani Glace Seminar

Im Frühjahr 2022 findet wieder ein jeweils 2-tägiges Seminar für Einsteiger*innen und Fortgeschrittene statt.

Mehr Infos finden Sie online:



Servicevertrag? WARUM? **KolbKälte**



Kühlschrank vor und nach dem Service.
DARUM macht ein Servicevertrag Sinn.

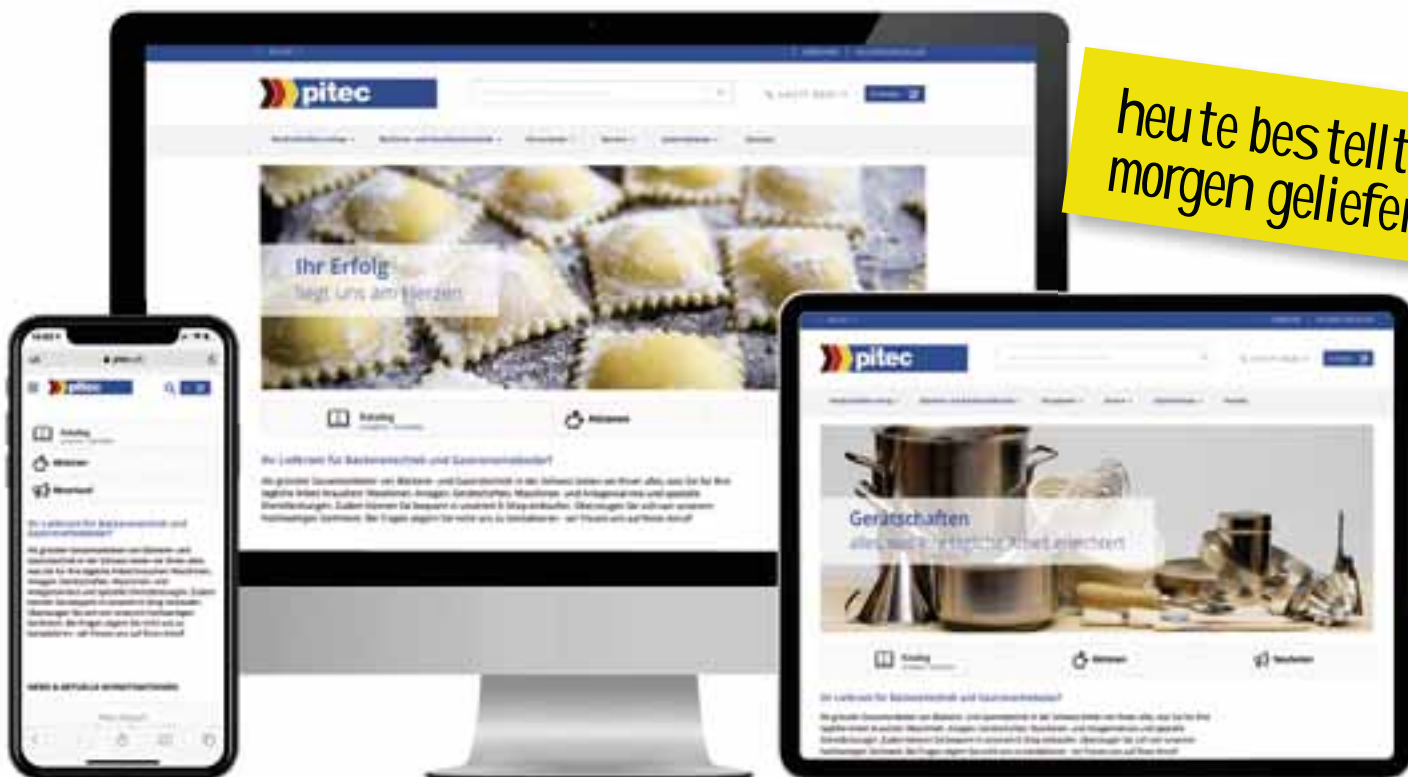


Schon social?



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.

Schnelligkeit zahlt sich aus! Reparatur-Service

Pitec AG
Oberfeldstrasse 13
5722 Gränichen

Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 08:00 – 11:30 Uhr
13:30 – 16:30 Uhr
Tel. 062 855 05 50
E-Mail: info@pitec.ch oder
bellenberger@pitec.ch



www.pitec.ch
Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 31. Oktober 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

