

pitec aktuell

Januar-Februar | 2022

Neu



Flexeserve Hub
auf Seite 5

Cambro GoBag
auf Seite 3

Faltbare Catering- und Liefertaschen **Cambro GoBag**

Die professionell isolierten Transporttaschen und -rucksäcke sind aus dickem, robustem Nylongewebe gefertigt. Die Innenseite aus Vinyl ist leicht zu reinigen und verfügt über eine hervorragende Isolierung, die Speisen heiss oder auch kalt hält. Mit thermischen Trennelementen können auch Warm- und Kaltspeisen gemeinsam transportiert werden. Die hochwertig gefertigten GoBags haben strapazierfähige, eingenahte Gurte sowie eine Ticketasche und sind zur kompakten Aufbewahrung faltbar. Die GoBags sind in vielen verschiedenen Grössen und als Tasche oder Rucksack erhältlich.



Stärkere Kundenausrichtung



Liebe Kundinnen
und Kunden

Ein für uns alle schwieriges Jahr mit vielen Herausforderungen ist zu Ende gegangen, und es zeichnet sich ab, dass auch das neue Jahr nicht einfach werden wird. Uns ist es ein grosses Anliegen, dass wir Sie auch in dieser herausfordernden Zeit bestmöglich unterstützen können und ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Um Ihre Kundenbedürfnisse zukünftig noch besser erfüllen zu können und um noch näher am Markt zu sein, haben wir unsere Geschäftsführung verstärkt. Ralf Maier, der bisher Geschäftsführer bei unserem Schwesterbetrieb Kolb Österreich war, wird sich zukünftig die Geschäftsführung der Pitec mit Gerhard Gau teilen. Ab 1. Januar 2022 hat Ralf Maier – ein ausgewiesener Service- und Kältespezialist – die Gesamtleitung übernommen und ist verantwortlich für die Sparten Service und Kolb Kälte, während Gerhard Gau mit seiner langen Verkaufserfahrung für die Sparten Bäckereitechnik und Gerätschaften zuständig ist.

Mit dieser Neuausrichtung der Geschäftsführung stellen wir sicher, dass jede unserer Sparten vom tiefen Wissen und der langjährigen Erfahrung des jeweiligen Geschäftsführers profitieren kann – dies kommt wiederum direkt Ihnen als Kunde zugute.

Ich heisse Ralf Maier herzlich im Pitec-Team willkommen und freue mich auf die Zusammenarbeit mit den zwei Co-Geschäftsführern.

Nun wünsche ich Ihnen und Ihrer Familie alles Gute für das neue Jahr, erfolgreiche Geschäfte und natürlich vor allem beste Gesundheit.

Mit besten Grüssen

Edith Kolb
VR-Präsidentin

Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde,

Ihr Erfolg ist unser Ziel. Unseren Unternehmens-Grundsatz lebe ich bereits seit über 15 Jahren und durfte sehr viele Erfahrungen in den Unternehmen der Familie Kolb sammeln. Mein Name ist Ralf Maier, ich bin 43 Jahre alt, verheiratet und habe zwei Kinder (2 und 4 Jahre), die mich täglich daran erinnern, jeden Moment festzuhalten und zu geniessen.

Ursprünglich habe ich Bäcker gelernt, aber schon bald zog es mich zur Technik, weshalb ich zusätzliche Ausbildungen zum Mechatroniker und Kälteanlagenbauer absolvierte. Nach einigen Jahren in der Lebensmittel-Industrie wollte ich wieder näher beim Kunden sein und entschied mich für den Weg zurück in die Bäckerei-, Confiserie- und Gastronomiebranche.

Seit 2006 arbeite ich nun für Kolb Österreich, dem Schwesterunternehmen der Pitec. Mein Einstieg bei Kolb Österreich war als Techniker, dann wurde ich Leiter Ersatzteilwesen, anschliessend Serviceleiter und seit 2019 bin ich nun Geschäftsführer. Durch diese unterschiedlichen Tätigkeiten durfte ich die Bedürfnisse unserer Kunden aus verschiedenen Blickwinkeln erfahren und kenne die Branche, deren Entwicklung sowie die Herausforderungen sehr gut.

Ich freue mich sehr, nun Co-Geschäftsführer von Pitec, dem schweizweit grössten Gesamtanbieter von Bäckerei- und Gastrotechnik zu werden. Mein Ziel ist, meine langjährige Erfahrung und mein Know-how zu nutzen, um Sie erfolgreicher zu machen. Deshalb sind wir bei Pitec immer bestrebt, unsere Leistungen und Prozesse noch weiter zu optimieren. Dabei müssen wir diverse Herausforderungen meistern, neben der herrschenden Pandemie mit den daraus resultierenden Lieferengpässen und Preissteigerungen etwa auch den immer stärker zunehmenden Fachkräftemangel oder die Digitalisierung.

Ich glaube an unsere Branche. An die Ehrlichkeit, die im Handwerk steckt und die Liebe zum Detail, die Ihre Kunden jeden Tag sogar „schmecken“ können. Wir setzen bei Pitec alles daran, dass Sie als Kunde noch erfolgreicher werden.

Gemeinsam mit Gerhard Gau und dem Pitec Team freue ich mich auf eine gute Zusammenarbeit und wünsche Ihnen einen erfolgreichen Start ins neue Jahr.

Ralf Maier, Co-Geschäftsführer



Ab 1. Januar 2022 die neue Co-Geschäftsführung der Pitec AG: Service- und Kältespezialist Ralf Maier (li.) übernimmt die Gesamtleitung während sich Gerhard Gau mit seiner langjährigen Verkaufserfahrung auf die Sparten Bäckereitechnik und Gerätschaften konzentriert.

CAMBRO

Neu



jetzt 15% Rabatt

Boxen und Transporttaschen Das Liefer- geschäft boomt

Wir haben die passende Lösung für Ihre Bedürfnisse - ob Thermo-, Isolier- oder Transportbox bis hin zu praktischen Transporttaschen und Rucksäcken.



GoBag - faltbare Liefertasche in verschiedenen Grössen

1 Abmessungen: (B x T x H)
255 x 255 x 280 mm
Art. 095105

statt CHF 68.00
» CHF 57.00

2 Abmessungen: (B x T x H)
305 x 380 x 380 mm
Art. 095106

statt CHF 96.00
» CHF 81.00

3 Abmessungen: (B x T x H)
535 x 355 x 430 mm, passend
für GN 1/1 Speiseschalen
Art. 095107

statt CHF 125.00
» CHF 106.00

auch als Rucksack erhältlich



Thermobox Combi GN 1/1

Mit 12 Einschubleisten für Behälter und Tablets. Für max. 2 GN 1/1 Behälter (Tiefe 20 cm), weitere Kombinationsmöglichkeiten in der Höhe. Box stapelbar, auch gestapelt einfach zu öffnen und zu schliessen.

Abmessungen: (B x T x H)
500 x 630 x 585 mm (aussern)
330 x 535 x 470 mm (innen)
Inhalt: 83 L

Art. 018561

statt CHF 320.00
» CHF 256.00



Isolier- und Transportbox

Bruchstabiles Polypropylen, einsetz-
fähig von -40 bis +120°C. Eckige
Ausführung mit dichtschiessendem
Deckel und integrierten Tragegriffen.
Stapelbar mit oder ohne Deckel,
spülmaschinenfest.

Isolier- und Transportbox GN 1/1 (B x T) innen 530 x 330 mm

Abmessungen: (B x T x H) aussen
595 x 390 x 230 mm
Nutzhöhe: 170 mm, Inhalt: 30 L

Art. 092565

statt CHF 41.00 » CHF 32.00

Abmessungen: (B x T x H) aussen
595 x 390 x 280 mm
Nutzhöhe: 220 mm, Inhalt: 38 L

Art. 018556

statt CHF 43.00 » CHF 34.00

Abmessungen: (B x T x H) aussen
595 x 390 x 320 mm
Nutzhöhe: 260 mm, Inhalt: 45 L

Art. 092566

statt CHF 50.00 » CHF 40.00



1 Lovely

Schokolade-Giessformen aus Polycarbonat, 3-tlg, Tafel ca. 100 g
Abmessungen Form: (B×T) 275 x 175 mm
Abmessungen Tafel: (B×T×H) 155 x 76 x 10 mm

Art. 019242

statt CHF 25.00
➤ **CHF 20.00**



2



2 Herz-Doppelform

Grösse: 35 mm, 5-tlg.

Art. 019806

statt CHF 48.00
➤ **CHF 40.00**

Grösse: 65 mm, 3-tlg.

Art. 019807

statt CHF 47.00
➤ **CHF 39.00**

Grösse: 95 mm, 1-tlg.

Art. 019808

statt CHF 43.00
➤ **CHF 36.00**

Grösse: 120 mm, 1-tlg.

Art. 019809

statt CHF 52.00
➤ **CHF 44.00**

Grösse: 150 mm, 1-tlg.

Art. 019810

statt CHF 53.00
➤ **CHF 45.00**

Grösse: 200 mm, 1-tlg.

Art. 019812

statt CHF 72.00
➤ **CHF 61.00**

Alles zum Valentinstag Love is in the air!

Alle Giessformen sind aus 2,5 mm starkem Makrolon. Hitzebeständig bis 65 °C, lange Lebensdauer, elastisch aber dennoch formstabil. Doppelformen werden mit Klammern ausgeliefert.

3 Tafel-Schokoladeform Valentinstag

Abmessungen: (B×T×H) 40 x 70 x 9 mm
Gewicht: 80 g, 3-tlg.
Art. 019308



3



4

4 Riegel Valentinstag

Abmessungen: (B×T×H) 130 x 26 x 12 mm
Gewicht: 40 g, 7-tlg.
Art. 019309

5 Lolly Valentinstag

Abmessungen: (B×T×H) 54 x 54 x 12 mm
Gewicht: 20 g, 8-tlg.
Art. 019318

statt CHF 35.00
➤ **CHF 29.00**



5



Längere Haltbarkeit der Produkte
ohne Qualitätsverlust:
Das verhindert Food Waste.



flexeserve Hub®

Sachgerechtes Warmhalten bei maximaler Vielseitigkeit

Die Nachfrage nach Lebensmittellieferungen, Takeaways und Food-to-Go befindet sich im Daueraufschwung. Flexeserve kann Ihnen ein neues Mass an Effizienz bieten, das Ihren Geschäftsablauf verändert. Das Gerät ist perfekt für die neuen Anforderungen an Restaurants und Takeaways. Es eignet sich auch hervorragend für andere Formen der Gastronomie und des Foodservice, die eine hohe Warmhaltekapazität erfordern.

Unabhängig von der Grösse, Form oder Menge der Produkte, mit denen Sie das Gerät bestücken, hält Flexeserve Hub eine gleichmässige Kerntemperatur Ihrer Produkte aufrecht – ohne Verlust bei der Lebensmittelqualität. Das ist sachgerechtes Warmhalten.

Flexeserve Hub nutzt eine patentierte Technologie, um eine gleichmässige Lufttemperatur zu erzeugen. Das einzigartige Heissluftkonzept sorgt dafür, dass keine Wärme an die Umgebung abgegeben wird. Dank diesem Konzept und den Doppelglastüren, der LED-Beleuchtung und dem verwendeten Isoliermaterial kann Flexeserve Hub eine branchenführende Energieeffizienz aufweisen.

Selbstschliessende Türen und ein schnelles Erreichen der Solltemperatur sorgen dafür, dass die Lebensmittel unter optimalen Bedingungen gelagert werden und ihre Qualität erhalten bleibt. Dadurch wird das Zeitfenster für den Einkauf vergrössert, der Food Waste erheblich reduziert und somit die Rentabilität erhöht.

Ihre Vorteile im Küchenbereich

- Kochen Sie mehr ausserhalb der Spitzenzeiten
- Kochen Sie grössere Chargen
- Optimieren Sie Ihre Abläufe
- Reduzieren Sie den Druck auf Ihr Team

Ihre Vorteile im Verkaufsbereich

- Verringern Sie Warteschlangen in Ihrem Geschäft
- Bieten Sie hohe Qualität zum Mitnehmen
- Steigern Sie die Kundenzufriedenheit
- Erhöhen Sie die Lebensmittelsicherheit erheblich

Flexeserve Hub erreicht nicht nur eine branchenführende Energieeffizienz, sondern ist auch völlig unempfindlich gegenüber niedrigen Umgebungstemperaturen und externen Einflüssen wie Klimaanlage und Kühlregalen in der Nähe.



Flexeserve Hub

1 Modell 600

Abmessungen: (B x T x H)
559 x 864 x 1871 mm
Gewicht: 190 kg
Art. 090498

2 Modell 1000

Abmessungen: (B x T x H)
984 x 864 x 1871 mm
Gewicht: 288 kg
Art. 090499

Neu

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made



Auch grosse Mengen
müheles und effizient
XXL Pro

- Grosse Einfüllwanne
- Einfache Produkteingabe mit Stössel
- Solides Gehäuse aus Edelstahl
- Über 50 verschiedene Schnittvarianten
- Produktionsleistung bis 800 kg/h
- Induktionsmotor mit wartungsfreiem Getriebe
- Höchster Arbeitskomfort durch optimale Bedienhöhe
- Einfachste, schalterlose Bedienung, Gerät mobil einsetzbar
- Keramisch beschichtete Schneidescheiben mit kratz- und verschleissfester Oberfläche, spülmaschinenfest und einfach zu reinigen

Gemüseschneidemaschine XXL Pro

- Abmessungen: (B x T x H)
984 x 739 x 1085 mm
- Motor: 0,75 kW / 1,1 kW
- Anschluss: 3 x 400 V
- Schutzart IP 26
- Gewicht: 114 kg

Art. 094871

ab CHF 22'950.00

Scheibe für Scheibe einzigartig **Messerscharfe Argumente, die ziehen**

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.

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 4'360.00
CHF 3'706.00



jetzt 15% Rabatt

Produktvorteile:

- Leistung bis 150 kg / h
- Schneidaufsatz aus massivem Edelstahl
- Etwa 50 verschiedene Schnittvarianten
- 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

Zubehör & Schneidescheiben
auf Anfrage





Bestens geschult: In die Ausbildung unserer Techniker stecken wir sehr viel Zeit, Energie sowie personellen und finanziellen Aufwand.

nötig. Das beginnt bei der Planung der täglichen Route, die unsere Service-Techniker fahren. Sie wird von unserer internen Dispositionsabteilung festgelegt. Dank unserer vernetzten Servicefahrzeuge kann diese auch kurzfristige Kundenanfragen annehmen und die Route umplanen. Auch die Digitalisierung hat bei uns über die letzten Jahre einen unverzichtbaren Stellenwert eingenommen. So können wir beispielsweise über unsere Tablets vor Ort Live-Supports in Anspruch nehmen oder auf das hinterlegte Dokumentenmanagement der jeweiligen Maschine oder Anlage zurückgreifen.

Gekommen, um zu bleiben

Unseren Technikern verlangt ein so umfassender Serviceanspruch, bezogen auf ein solch weitschweifendes Produktsortiment, das sie zu betreuen haben, eine große Flexibilität und auch eine sehr hohe Universalität ab. Sie müssen bereit sein, sich laufend zu schulen, weiterzubilden und immer dann zur Stelle zu sein, wenn es sie benötigt. Wir wissen die Leistung, die unser Team jeden Tag erbringt, sehr zu schätzen. In die Ausbildung unserer Techniker stecken wir daher sehr viel Zeit, Energie sowie personellen und finanziellen Aufwand. Es ist schwer, Mitarbeiter zu finden, die all unseren Ansprüchen gerecht werden. Umso wichtiger ist es uns, sie langfristig bei uns zu halten. Und auch für unsere Techniker lohnt es sich, lange bei uns zu sein: Denn der Job wird – das haben uns unsere langjährigen Mitarbeiter verraten – umso schöner, je länger man ihn macht und desto erfahrener man selbst wird. Wer möchte, kann auch die interne Karriereleiter in dieser Zeit erklimmen, als Spezialist oder Gebietsleiter beispielsweise. Wichtig ist, dass der Job Spaß macht. Trotz der hohen Anforderungen und trotz der kontinuierlichen Veränderungen – oder vielleicht gerade deswegen.

Vielen Dank an all unsere Service-Techniker für eure tolle Leistung, die ihr jeden Tag aufs Neue erbringt!

Ein Blick hinter die Kulissen

Unsere Techniker: 24/7 im Einsatz für Sie!

Bei Pitec steht ein hochqualitativer Rundumservice ganz weit oben auf der Prioritätenliste. Der flächendeckende 24h-Service zeichnet uns aus, zieht aber auch sehr weite Kreise nach sich – besonders dann, wenn es darum geht, gute und bestmöglich ausgebildete Techniker zu finden.

24h, 60 Techniker, 100 Einsätze

Mittlerweile sind es 60 Techniker, die täglich für uns und unsere Kunden im Einsatz sind. An 24h an 7 Tagen in der Woche stehen sie in Bereitschaft. Kein Techniker weiß, ob der für die jeweilige Woche gesetzte Arbeitsplan auch wirklich so bleibt. In der Regel ändert er sich. Denn, Unvorhergesehenes passiert immer. So leisten unsere Techniker rund 100 Einsätze täglich – nie wissend, welche Herausforderung sie als Nächstes erwarten wird und wann der Feierabend tatsächlich eingeläutet werden kann.

Komplex, umfassend, digitalisiert

Die Palette der Produkte, für die unsere Service-Techniker zuständig sind,

ist sehr umfassend. Und nicht nur das: Geräte, Maschinen und Anlagen, vom kleinen Einzelgerät bis hin zur grossen Produktionslinien, werden immer komplexer und grösstenteils digitalisiert. Ein einfaches Basiswissen reicht hier schon lange nicht mehr aus, wenn es darum geht, einen Fehler zu beheben oder ein technisches Problem zu lösen. Vielmehr müssen unsere Techniker Kenntnisse im Bereich der Elektronik, der Pneumatik, der IT und der Mechanik haben, um das leisten zu können, was sie täglich bei unseren Kunden zu leisten haben.

Persönliche Flexibilität, eingebettet in ein starkes Netzwerk

Mit internen und externen Schulungen halten unsere Techniker ihren Wissenstand immer aktuell. Falls es doch einmal klemmt, können sie auf den Support unserer Innendienstmitarbeiter oder auf das Wissen unserer vielen Netzwerkpartner vertrauen. Damit bei Ihnen, bei unseren Kunden, dann alles reibungslos läuft, sind dennoch viele Abläufe und Handgriffe im Hintergrund

Exzellente, gleichmässige Backergebnisse

Top Backqualität mit Etagen- und Stikkenöfen von Mondial Forni

Seit mehr als 70 Jahren entwickelt und baut das Unternehmen hochwertige Backsysteme mit innovativen Funktionen, die maximale Flexibilität und dank des hohen Wirkungsgrades einen niedrigen Energieverbrauch gewährleisten. Dank des sehr umfassenden Angebots an professionellen Backöfen und seiner etablierten internationalen Präsenz kann Mondial Forni allen Anforderungen von Bäckereien, Konditoreien sowie auch semi-industriellen und industriellen Bäckerei betrieben gerecht werden.



Interesse?

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.
Kontaktieren Sie ihren Verkaufsberater.



Modulofen Domino

Der Domino ist ein elektrisch beheizter Modulofen mit beinahe unendlich vielen Konfigurationsmöglichkeiten, damit Sie als Kunde den Ofen bestmöglich auf Ihre Bedürfnisse anpassen können. Der Modulofen kann für die Produktion von sämtlichen Backwaren eingesetzt werden.

Technische Angaben:

Heizung: elektrisch
Backfläche: 0,5 – 2,00 m² (je nach Modell)
Stellfläche: ab 1,5 m² (je nach Modell)

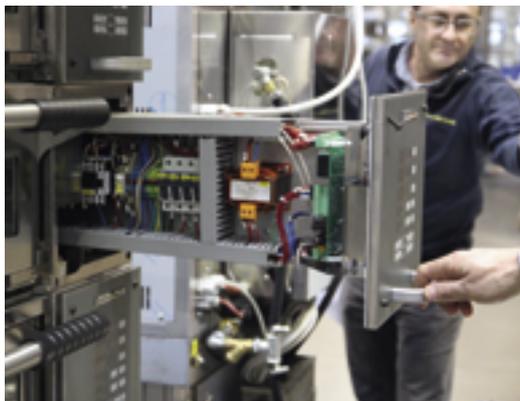


Backschrank Basic

Hervorragende Backtechnik aus dem Hause Mondial. Elektrisch oder mit Gas / Öl – beheizter Backschrank für höchste Backqualität und Bedienkomfort auf kleinstem Raum.

Technische Angaben:

Heizung: elektrisch oder Gas / Öl
Backfläche: 3,6 – 7,2 m² (je nach Modell)
Stellfläche: ab 1,5 m² (je nach Modell)



jetzt 10% Rabatt

Neu
Serienmässig mit
automatischem
Schwadenabzug



Backschrank Techno

Optimal für Kunden mit einem Anspruch an grösstmögliche Flexibilität. Der elektrisch oder mit Gas / Öl – beheizte Backschrank ist ein wahres Arbeitstier und bietet dem Kunden grösstmögliche Flexibilität in den täglichen Backvorgängen.

Technische Angaben:

Heizung: elektrisch oder Gas / Öl
Backfläche: 6,3 – 21,6 m² (je nach Modell)
Stellfläche: ab 2,1 m² (je nach Modell)



Etagenbackofen Dekomondial

Dank der Unabhängigkeit der einzelnen elektrisch beheizten Backkammern bietet der Elektro-Etagenofen Dekomondial – ideale Voraussetzung für das gleichzeitige Backen unterschiedlicher Produkte, insbesondere bei kleinen Chargen.

Technische Angaben:

Heizung: elektrisch
Backfläche: 4 – 22,8 m² (je nach Modell)
Stellfläche: ab 2,8 m² (je nach Modell)

Lässt keine Wünsche offen **Ideal für weiche, angegarte Teige**

Teigteilmaschine NV Swiss II 10/20

- Teilung: 10 oder 20-teilig
- Teilung Grösse: 100 x 100 mm, 100 x 200 mm
- Volumentiefe: 100 mm
- Maximale Teigeinlage: 22 kg
Minimale Teigeinlage: 2 kg
- Der Gewichtsbereich reicht von 100 bis 2200 Gramm
- Eine um 50 % vergrösserte Teigkammer ermöglicht das Teilen von gegarten Teigen
- Variabler Pressdruck ermöglicht die schonende Teilung wie von Hand
- Edelstahl Deckel mit Nylon verhindert das Kleben des Teiges
- Inklusive Mehlabsaugung
- Zwei robuste Griffe die zugleich als Rammschutz für die Steuerung dienen

Top!



Langwirkmaschine Super Major

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.

jetzt 12% Rabatt

Rücknahmeaktion

CHF 2'000.00 für Ihre alte Maschine bei Bestellung einer neuen Teigteilmaschine – oder 12% Rabatt beim Kauf ohne Rücknahme

Langwirkmaschine 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 9'420.00
CHF 8'290.00

Passendes Untergestell

Aus Edelstahl, fahrbar
Art. 427024.001

statt CHF 850.00
CHF 750.00





Hochwertig und praktisch **Maschinenbesen und Kessel**

Beste Ergebnisse mit unseren Maschinenbesen aus Edelstahl:
Stieldurchmesser 20 mm – für Kolb-Maschinen 370 mm, für
Artofex-Maschinen 460 mm, für Lips-Kombinationen 500 mm.
Achtung: Bei Bestellung unbedingt Maschinenmarke und
Totallänge des Besens angeben.

Schneekessel Edelstahl

Innen Ø 280 mm,
Höhe innen: 170 mm, Inhalt 7 L
Art. 015018

statt CHF 70.00
› CHF 59.00

Innen Ø 320 mm,
Höhe innen: 200 mm, Inhalt 10 L
Art. 015019

statt CHF 85.00
› CHF 72.00

Innen Ø 360 mm,
Höhe innen: 220 mm, Inhalt 14 L
Art. 015020

statt CHF 110.00
› CHF 93.00



Maschinenkessel Edelstahl

Innen Ø 360 mm,
Höhe innen: 285 mm, Inhalt 25 L
Art. 015034

statt CHF 160.00
› CHF 136.00

Innen Ø 400 mm,
Höhe innen: 355 mm, Inhalt 40 L
Art. 015036

statt CHF 195.00
› CHF 165.00



Maschinenbesen aus Edelstahl

14 Drähte mit Ø 2 mm, für Schnee

Totallänge 370 mm **Art. 016740**
Totallänge 460 mm **Art. 016741**
Totallänge 500 mm **Art. 016742**

statt CHF 80.00
› CHF 68.00

12 Drähte mit Ø 2,5 mm,
für leichte Massen

Totallänge 370 mm **Art. 016744**
Totallänge 460 mm **Art. 016745**
Totallänge 500 mm **Art. 016747**

statt CHF 84.00
› CHF 71.00

10 Drähte mit Ø 3 mm, für Massen

Totallänge 370 mm **Art. 016748**
Totallänge 460 mm **Art. 016749**
Totallänge 500 mm **Art. 016751**

statt CHF 104.00
› CHF 88.00

8 Drähte mit Ø 4 mm,
für schwere Massen

Totallänge 370 mm **Art. 016752**
Totallänge 460 mm **Art. 016753**
Totallänge 500 mm **Art. 016755**

statt CHF 110.00
› CHF 93.00

5 Drähte mit Ø 5 mm,
für schwere Massen

Totallänge 370 mm **Art. 016756**
Totallänge 460 mm **Art. 016757**
Totallänge 500 mm **Art. 016758**

statt CHF 125.00
› CHF 106.00

14 Drähte mit Ø 2,5 mm,
mit Drahtverstärkungsring,
für schwere Massen

Totallänge 370 mm **Art. 016777**
Totallänge 500 mm **Art. 016779**

statt CHF 95.00
› CHF 86.00

Fahrbar, flexibel und vielseitig einsetzbar

Teig kneten und ausrollen – die idealen Helfer dazu



Ausrollmaschine Rondo Econom

Garantiert schnelles und exaktes Tourieren Ihrer Teige.

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

Art. 426280

Aktionspreis

>CHF 7'760.00

Knetmaschine Iris 30

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

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

Art. 411430

Aktionspreis

>CHF 6'100.00





Pitec & Heuft-Workshop war ein voller Erfolg

Die besondere Art des Backens

Ein voller Erfolg war der Workshop „Die besondere Art des Backens“, der am Dienstag, 9. November 2021, bei der Lüönd Schwyzer Qualitätsbäckerei stattfand. Zahlreiche Teilnehmer aus der ganzen Schweiz konnten sich direkt vor Ort von den Heuft-Öfen und den hervorragenden Backergebnissen auf Stein überzeugen.

Gestartet wurde gleich mit dem Praxisteil. Die erfahrenen Backmeister der Fa. Heuft, Hr. Rainer Götten und Hr. Dietmar Rostek demonstrierten eindrucksvoll das einfache Absetzen der Teiglinge von Peelboards auf die Einschiessapparate und wie eine Person einen kompletten Steinplattenofen, mit 8,4 m² Backfläche, ohne grossen Kraftaufwand, in nur 2 Minuten beschickt. Das Thermoöl-Ofensystem ist sehr flexibel einsetzbar. So wurden Croissants und Zöpfe auf Blechen gebacken und nach dem Einfahren des Steinplattenwagens ging es mit langzeitgeführten Baguettes, Krustenbrot, Pane Maggiore, Roggen-Sauerteigbrot, Toskanerbrot und Rosenbrötchen weiter. Diese Produkte wurden, wie es sich gehört, direkt auf Stein gebacken und überzeugten bei der Verköstigung. Der anschliessende Vortrag von Hr. Bernd Ludwig (Heuft) über Backtrends aus der ganzen Welt hat den Teilnehmern einen guten und spannenden Einblick in die internationale Entwicklung der Backbranche vermittelt. Weiter ging es mit der Führung durch den 2019 neu errichteten, sehr modernen Betrieb, von Andy und Karin Lüönd. Speziell das Energiekonzept über Wärmerückgewinnung ist auf grosses Interesse gestossen und hat so manchem Besucher gute Denkanstösse für Zukunftsprojekte mitgegeben.

Auch das Gesellschaftliche kam beim abschliessenden Apéro riche nicht zu kurz. Es herrschte reger Austausch unter Berufskollegen und das Team von Heuft und Pitec hatte die Möglichkeit auf individuelle Fragen und Anliegen der Gäste einzugehen. Es hat allen richtig gut getan sich wieder einmal bei einem solchen Anlass zu treffen. Danke an Andy und Karin Lüönd für diesen spannenden und interessanten Tag in Seewen.





Backstube Widnau

Moderner, sympathischer und nachhaltiger Vorzeigebetrieb

Widnau liegt im St.Galler Rheintal. Hier gibt es seit 1993 die Backstube Huber Widnau. Ein Familienbetrieb, wie er heute kaum noch zu finden ist und der in Sachen Modernität, Sympathie und Nachhaltigkeit fast schon so etwas wie ein Vorzeigebetrieb der Region ist.

Im September 2021 wurde der bisherige Standort durch eine neue Geschäftsräumlichkeit abgelöst. Pitec unterstützte Familie Huber beim Umzug der bestehenden Backstube und bei der Ausstattung der neuen Geschäftsfläche.

Frischer Wind für gewachsenes Unternehmen

Irgendwann kommt es zu einem Punkt, an dem in einem Unternehmen Veränderungen anstehen. So auch im Familienbetrieb Backstube Huber in Widnau. Nach fast 30 Jahren ist die Backstube in die Jahre gekommen, das Ambiente für die Kunden nicht mehr zeitgemäss. Als die Eltern des

heutigen Firmenchefs Patrik Huber das Pensionsalter erreichen, gibt dies den Auftakt für einen Richtungswechsel: Ein neuer zentraler Standort mit Produktion, Verkaufsraum und Café wird gesucht und letztlich auch gefunden - gemütlich, hell, einladend. Mit einem Konzept, das nahezu keine Kundenwünsche offen lässt. „Der neue Standort ist die ideale Lösung für die Nachfolgesituation, in der wir uns befanden“, erzählt Patrik Huber. Nach umfangreichen Umbauarbeiten konnten wir den neuen Standort im September 2021 eröffnen.“

Eine Familie, die den Rücken stärkt

Einen neuen Standort zu planen und einzurichten, ist kein leichtes Unterfangen. Es braucht Vorstellungskraft, Mut, Nerven und letztlich auch die finanziellen Mittel. „In diesem Moment, als es darum ging, mit der Backstube Huber Widnau noch einmal ganz neu zu starten, war ich wieder einmal sehr froh, dass ich jederzeit auf meine Familie zurückgreifen kann“, erinnert sich Patrik Huber. „Ich habe noch zwei Brüder Dominic und Daniel, die zwar nicht direkt in die Backstube Hu-



Patrik Huber (li.) konnte sich immer auf die Unterstützung seiner Brüder Dominic und Daniel verlassen und so den neuen Standort in Widnau eröffnen.



Die moderne Ausstattung des Betriebs macht die Backstube Huber bereit für die Anforderungen der Zukunft.

ber Widnau eingebunden waren, die mir jedoch in baulichen sowie auch in administrativen oder in finanziellen Dingen wirklich immer beratend zur Seite standen und stehen. Das war ein sehr gutes Gefühl, das mich besonders während des Umbaus sehr entlastet hat.“ Ebenso eine wichtige Unterstützung leisten nach wie vor die Eltern Hanspeter und Vreni Huber.

Wenn schon Umzug, dann richtig

„So einen Umzug macht man ja hoffentlich nur einmal im Leben“, bemerkt Patrik Huber. „Da war es wichtig, dass alles gut funktionierte. Pitec hat uns den Umzug der alten Backstube gemanaged und uns beraten, welche Geräte und Anlagen für einen Betrieb mit den modernsten Technologien benötigen würden“, erzählt der Firmenchef. Neben der PATT-Anlage von Kolb Kälte kamen Backöfen, Knet- und Ausrollmaschinen sowie viele weitere Produktionsmaschinen und Gerätschaften hinzu. Geliefert und installiert wurden sie von Pitec.

Leidenschaftliches Handwerk für leidenschaftliche Geniesser

Trotz ihres umfassenden und modernen Bäckereikonzepts hat sich die Backstube Huber Widnau nach wie vor dem traditionellen Handwerk verschrieben. Verarbeitet werden nur beste natürliche Rohstoffe aus der Schweiz oder aus der umliegenden Region. Der legendäre Backstube-Brunch hat sich zu einer Art

Institution für die gesamte Region entwickelt. Das Team serviert alle Spezialitäten im Miniatur-Format – selbstverständlich werden diese immer im eigenen Haus kreiert. Denn: Die Leidenschaft zum Handwerk und die hohe Qualität der Produkte soll schon beim ersten Bissen zu schmecken sein. Und immer schwingt diese herzliche, familiäre Atmosphäre mit, die dem 20-Personen-Unternehmen noch einmal mehr Charme verleiht.

Für die Theke und den Lieferwagen

In der Backstube Huber finden Kunden feine Produkte aus der Konditorei, der Confiserie und der Bäckerei. Doch, nicht die gesamte Produktion findet ihren Weg in die eigene Verkaufstheke. Backstube Huber Widnau beliefert auch einige grössere Unternehmen der Umgebung, mit einem leckeren Frühstück und Znüni oder mit einem kleinen Mittags- bzw. Nachmittagsnack. Als besonders interessant

hat es sich herausgestellt, Snackautomaten mit den eigenen Produkten zu befüllen. So ist das Team der Backstube Huber Widnau an keine festen Zeiten gebunden und kann dennoch 24h lang die eigenen Backwaren und Snacks zur Verfügung stellen.

Durch einen durchdachten Ablauf des Umzugs der alten Backstube in die neuen Geschäftsräumlichkeiten konnten Ressourcen gespart und der neue Standort schnell bezogen werden. Die moderne Ausstattung des Betriebs macht die Backstube Huber Widnau bereit für die Anforderungen der Zukunft. Der Schritt eines klassischen Familienbetriebs hin zu einem modernen überregional bekannten Unternehmen ist gemacht.

Die Familie Huber ist überwältigt vom Erfolg des neuen Standorts und freut sich über den neu gewonnen Besucherstrom.





Top!

Einfach einschalten und loslegen

Die elektrische Drehscheibe für anspruchsvolle Leckerbissen

Der Drehteller „Spinner“ dreht sich in einer gleichmässigen Rotationsgeschwindigkeit, die in verschiedenen Stufen einstellbar ist. So ermöglicht es der Spinner, Dekorationen und Details präzise zu platzieren. Die rutschfeste Silikonmatte hält die Delikatessen fest auf ihrem Platz.

Drehteller „Spinner“

Stufenlos verstellbare Geschwindigkeit,
links- und rechtsdrehend
Anschluss: 230 V
Grösse: Ø 240 mm / 270 mm
Höhe: 125 mm

Art. 018076

statt CHF 440.00
» CHF 370.00

jetzt 15% Rabatt



Tortendrehteller

Aus Aluminium
Höhe: 125 mm
Grösse: Ø 290 mm / 310 mm
Art. 018075

statt CHF 70.00
» CHF 59.00



Robust und universell

Einfach zu bedienen, robust, schnell und zuverlässig

jetzt 15% Rabatt

1 Tischwaage EQW geeicht

- LCD-Anzeige mit grossen Ziffern
- Schutzhaube
- Netzanschluss und integrierter Akku
- Masse Waage: 320 × 370 × 105 mm
- Masse Plattform: 300 × 260 mm
- Anschluss: 230 V

Art. 094346

Wägebereich: 15 kg

Ablesbarkeit: 0 – 6 kg = 2 g
6 – 15 kg = 5 g

Art. 094347

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 0 – 15 kg = 5 g
15 – 30 kg = 10 g

statt CHF 740.00
> CHF 629.00

1 Tischwaage EQW ungeeicht

Art. 094349

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 1 g

statt CHF 740.00
> CHF 629.00

Art. 094348

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 2 g

statt CHF 690.00
> CHF 585.00



2 Tischwaage SSW ungeeicht

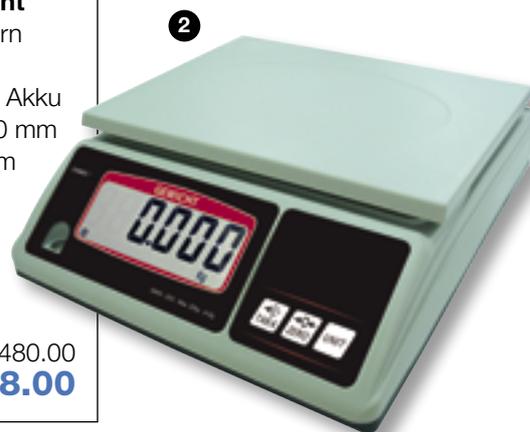
- LCD-Anzeige mit grossen Ziffern
- Schutzhaube
- Netzanschluss und integrierter Akku
- Masse Waage: 290 × 330 × 120 mm
- Masse Plattform: 285 × 220 mm
- Anschluss: 230 V

Art. 094338

Wägebereich: 20 kg

Ablesbarkeit: 2 g

statt CHF 480.00
> CHF 408.00



3 Tischwaage ES29 plus

- Gehäuse Edelstahl IP67, gekapselt
- Wireless Charging - induktive Ladetechnik
- Leistungsstarker Lithium-Akku
- Display 25 mm, hinterleuchtet
- Abmessungen: (B × T × H) 245 × 285 × 123 mm
- Wiegeplatte: (B × T) 240 × 200 mm
- Betriebsdauer Akku: ca. 100 Stunden
- Ladezeit: 8 Stunden

Tischwaage ES29 plus bis 6 kg

Ablesbarkeit: 0 – 3 kg = 1 g
3 – 6 kg = 2 g

Art. 094321

Ungeeicht

statt CHF 480.00
> CHF 408.00

Art. 094322

Geeicht

statt CHF 540.00
> CHF 458.00

Tischwaage ES29 plus bis 15 kg

Ablesbarkeit: 0 – 6 kg = 2 g
6 – 15 kg = 5 g

Art. 094323

Ungeeicht

statt CHF 480.00
> CHF 408.00

Art. 094324

Geeicht

statt CHF 540.00
> CHF 458.00



Fleischgenuss mit BeefCraft

Zartes Fleisch, knusprige Kruste und satter Geschmack

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

Die Vorteile auf einen Blick

- Knusprige Kruste, zartes Fleisch und satter Geschmack
- Vielseitig einsetzbar: für alle Fleischstücke, Fisch, Krustentiere, Gemüse etc.
- Effizient und ergonomisch durch aufgesetzte Ruhezone für Fleisch, Fisch & co.
- Ausstattung: 1x GN-Schale 1/1 Tiefe 20 mm, 1x GN-Rost, 1x BeefCraft Stones
- Beheizung zweistufig mit Thermostatregler
- Temperaturbereich: bis 800 °C



BeefCraft

- Kapazität Grillrost: 7 – 8 Steaks / Entrecôtes von 300 bis 350 g
- Höhenverstellbarer Grillrost 400 x 470 mm
- 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

BeefCraft+

- Kapazität Grillrost: 14 – 16 Steaks / Entrecôtes von 300 bis 350 g
- Höhenverstellbarer Grillrost 770 x 470 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 900 x 510 x 515 mm
- Gewicht: 70 kg
- Anschluss: 400 V / 10 kW / 16 A

Art. 094163

statt CHF 14'950.00
› CHF 12'705.00

Noser Hotel – weil Qualität zählt

Schwer, robust, langlebig und perfekte Koch- & Brateigenschaften



NOSER-INOX
Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.



Bouillonkessel hoch

Dieses und viele weitere Noser-Produkte online unter www.pitec.ch

1 Stielkasserole Noser Hotel

| | | | |
|-------------|---------------------------------------|------------------|-------------|
| Art. 095275 | Ø 160 mm, Höhe: 85 mm, Inhalt: 1 L | statt CHF 152.00 | ➤CHF 129.00 |
| Art. 095276 | Ø 180 mm, Höhe: 85 mm, Inhalt: 1.5 L | statt CHF 184.00 | ➤CHF 156.00 |
| Art. 095277 | Ø 200 mm, Höhe: 85 mm, Inhalt: 2.25 L | statt CHF 214.00 | ➤CHF 181.00 |
| Art. 095278 | Ø 240 mm, Höhe: 100 mm, Inhalt: 4 L | statt CHF 292.00 | ➤CHF 248.00 |

| | | | |
|-------------|-------------------------------------|------------------|-------------|
| Art. 095283 | Ø 160 mm, Höhe: 110 mm, Inhalt: 2 L | statt CHF 155.00 | ➤CHF 131.00 |
| Art. 095284 | Ø 180 mm, Höhe: 125 mm, Inhalt: 3 L | statt CHF 188.00 | ➤CHF 159.00 |
| Art. 095285 | Ø 200 mm, Höhe: 135 mm, Inhalt: 4 L | statt CHF 221.00 | ➤CHF 187.00 |
| Art. 095286 | Ø 220 mm, Höhe: 145 mm, Inhalt: 5 L | statt CHF 261.00 | ➤CHF 221.00 |
| Art. 095287 | Ø 240 mm, Höhe: 155 mm, Inhalt: 6 L | statt CHF 302.00 | ➤CHF 256.00 |

2 Kasserole Noser Hotel

| | | | |
|-------------|--|------------------|-------------|
| Art. 095295 | Ø 280 mm, Höhe: 110 mm, Inhalt: 6.25 L | statt CHF 360.00 | ➤CHF 306.00 |
| Art. 095296 | Ø 320 mm, Höhe: 130 mm, Inhalt: 9.5 L | statt CHF 455.00 | ➤CHF 386.00 |
| Art. 095297 | Ø 360 mm, Höhe: 140 mm, Inhalt: 13.5 L | statt CHF 638.00 | ➤CHF 542.00 |
| Art. 095298 | Ø 400 mm, Höhe: 160 mm, Inhalt: 18.5 L | statt CHF 730.00 | ➤CHF 620.00 |

3 Fleischtopf 3/4 hoch Noser Hotel

| | | | |
|-------------|--|------------------|-------------|
| Art. 095305 | Ø 280 mm, Höhe: 180 mm, Inhalt: 11 L | statt CHF 395.00 | ➤CHF 335.00 |
| Art. 095306 | Ø 320 mm, Höhe: 200 mm, Inhalt: 15 L | statt CHF 532.00 | ➤CHF 452.00 |
| Art. 095307 | Ø 360 mm, Höhe: 220 mm, Inhalt: 21 L | statt CHF 728.00 | ➤CHF 618.00 |
| Art. 095308 | Ø 400 mm, Höhe: 250 mm, Inhalt: 29.5 L | statt CHF 790.00 | ➤CHF 671.00 |

4 Sauteuse Noser Swiss Hotel

| | | | |
|-------------|--------------------------------------|------------------|-------------|
| Art. 095330 | Ø 180 mm, Höhe: 77 mm, Inhalt: 1.5 L | statt CHF 169.00 | ➤CHF 143.00 |
| Art. 095331 | Ø 200 mm, Höhe: 77 mm, Inhalt: 1.8 L | statt CHF 179.00 | ➤CHF 152.00 |
| Art. 095332 | Ø 240 mm, Höhe: 87 mm, Inhalt: 3 L | statt CHF 189.00 | ➤CHF 160.00 |
| Art. 095333 | Ø 260 mm, Höhe: 97 mm, Inhalt: 4 L | statt CHF 205.00 | ➤CHF 174.00 |
| Art. 095334 | Ø 320 mm, Höhe: 84 mm, Inhalt: 5 L | statt CHF 330.00 | ➤CHF 280.00 |

5 Lyoner Bratpfanne Noser

| | | | |
|-------------|-----------------------|------------------|-------------|
| Art. 097300 | Ø 200 mm, Höhe: 52 mm | statt CHF 125.00 | ➤CHF 106.00 |
| Art. 097301 | Ø 240 mm, Höhe: 55 mm | statt CHF 142.00 | ➤CHF 120.00 |
| Art. 097302 | Ø 280 mm, Höhe: 60 mm | statt CHF 182.00 | ➤CHF 154.00 |
| Art. 097303 | Ø 320 mm, Höhe: 70 mm | statt CHF 230.00 | ➤CHF 195.00 |

jetzt 15% Rabatt



Inkl. 3 Werkzeugsätze nach Wahl

Mini Rex Multi von König

Der Alles-Könner im Bereich Brötchenherstellung

Die kompakteste Teigteil- und Wirkmaschine Mini Rex Multi mit einem Gewichtsbereich von 8 g – 330 g arbeitet 1-, 2-, 3- oder 4-reihig je nach Gewicht. Bis 140 g werden die Teiglinge portioniert und rundgeschliffen, ab 140 g nur noch portioniert. Die gewünschte Reihigkeit wird über vier Wechselmodule erreicht. Die Stundenleistung liegt zwischen 1200 – 4800 Stück, je nach Reihigkeit und Teigbeschaffenheit. Die Maschine ist geeignet für normale Teigfestigkeiten mit einer Stockgare bis max. 30 Minuten.

Technische Daten

Teigkapazität Trichter: 15 kg
Abmessungen (B x T x H): 1790 x 660 x 1800 mm
Auslaufhöhe: 1045 mm
Elektrische Leistung: 400 V / 0.75 kW
Gewicht: 300 kg

Art. 419044



Die Vorteile auf einen Blick:

- Einfaches und schnelles Wechseln des Werkzeugsatzes
- Sämtliche Teig berührende Komponenten sind zur Reinigung einfach ausbaubar
- Einfache Steuerung
- Hohe Stundenleistungen (max. 20 Hübe / Min)
- Teiggewicht manuell einstellbar
- Hygienische Edelstahlverkleidung
- Auslaufband hochklappbar

Interesse?

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.
Marc Riesen / 071 763 82 41

jetzt 15% Rabatt

Für den täglichen Einsatz

Praktische Helfer in allen Grössen

1 Regalwagen GN hoch

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

Technische Daten GN 1/1

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

Art. 095093

statt CHF 720.00

›CHF 612.00

Technische Daten GN 2/1

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

Art. 095095

statt CHF 770.00

›CHF 654.00



Regalwagen mit Tischplatte

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

2 Technische Daten GN 1/1

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

Art. 095094

statt CHF 640.00

›CHF 544.00

2



3 Technische Daten GN 2/1

- Abmessungen: (B x T x H)
700 x 660 x 900mm
- Auflagen: 7, Auflagenabstand: 89 mm
- Arbeitsplatte schallgedämpft

Art. 095091

statt CHF 720.00

›CHF 612.00

3



Ein Gebot der Hygiene

Schutz für Ihre Bleche

Lebensmittel brauchen Transport-schutz. Fertige Produkte auch. Wo Teiglinge über Tiefkühlung oder Kühlung gelagert werden, besteht die Gefahr der Austrocknung und Verhäutung.

Herkömmliche Schutzhauben sind meist hygienisch problematisch. Mit den Einweg-Schutzhauben für GN 2/1 und EN-Wagen und dem passenden Abrollgerät für die Wandbefestigung bieten wir Ihnen die perfekte Lösung.

Abrollgerät

Aus Edelstahl, für Wandbefestigung, (B x T x H) 850 x 190 x 235 mm

Art. 017815

statt CHF 270.00

›CHF 229.00

Einweg-Schutzhauben

Aus hochwertigem Polyethylen, lebensmittelgeeignet, Materialstärke 0.2 mm, Rolle mit 200 Einweg-Schutzhauben, Länge 1800 mm

Art. 017817

›CHF 154.00



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 45.00
➤ **CHF 38.00**

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 50.00
➤ **CHF 42.50**

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**

Jeden Tag neu und dabei so ästhetisch

Stilvolles Softeis oder Frozen Yogurt



Die Softeismaschine für Ihr Unternehmen
Kunterbunt ist das Farbensortiment der Carpigiani-Softeismaschinen. Sie ist in allen RAL-Farben bestellbar, farbenfroh und verbreitet allein dadurch gute Laune.



*Auch in Ihrer Wunschfarbe!
Alle RAL-Farben verfügbar*

Soft Serve

Sie suchen eine auf Ihre Bedürfnisse massgeschneiderte Softeismaschine? Konfigurieren Sie jetzt Ihre persönliche Wunschmaschine!

- ONLY YOU** Erhalten Sie die Frontseite der Maschine in Ihrer RAL-Wunschfarbe.
- TOTAL ONLY YOU** Definieren Sie die Front-, Seiten- und Rückenteile der Maschine in Ihrer RAL-Wunschfarbe.
- STAR VERSION** Gestalten Sie mit den über 10 verschiedenen Düsen immer neue Softeis- und Frozen Yogurt-Kreationen. Der neue Frontverschluss macht ein leichtes Auswechseln der Düsen möglich.

So vielfältige Möglichkeiten gab es noch nie für Softeis oder Frozen Yogurt: Die verschiedenen Optionen sind für unterschiedliche Softeismaschinen von Carpigiani verfügbar.

Kontaktieren Sie gleich Ihren persönlichen Verkaufsberater! Er unterstützt Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihrer Wunschmaschine.



Perfekt dosiert, in schönster Form
Gleich 18 neue Ausgabetüllen setzen Ihre Softeis- oder Frozen Yogurt-Variationen gekonnt in Szene.



Glace Seminare

Am **28.02. bis 01.03.22** findet an der Fachschule Richemont in Luzern das **Gelato-Basis-Seminar** für Einsteiger*innen und vom **02.03. bis 03.03.22** das **Gelato-Superior-Seminar** für Fortgeschrittene statt.

Mehr Infos finden Sie online:

Ideen gesucht?





Werner Zweifel und Mathias Speiser **Ein Kommen und ein Gehen**

Es fällt uns immer besonders schwer, wenn wir hoch geschätzte Mitarbeiter ziehen lassen müssen. Doch, bei unserem Verkaufsberater Werner Zweifel, können wir den Pensionsbeginn zum 31.12.2021 wohl kaum noch verschieben. So bleibt uns nicht viel mehr, als uns für seine langjährige Treue und seine so gute Arbeit zu bedanken und ihm noch ein paar Worte zu widmen. An Werners Stelle tritt zum 01.01.2021 Mathias Speiser. Nehmen wir uns doch die Zeit, ihn in diesem Zusammenhang etwas genauer kennenzulernen.

Danke, Werner Zweifel!

Alles beginnt mit einer Lehre als Bäcker-Konditor, die Werner im Jahr 1977 erfolgreich in Ennenda im Kanton Glarus abschliesst. In den unterschiedlichsten beruflichen Positionen lernt Werner in den Folgejahren vielerlei gewerbliche und industrielle Backbetriebe in der Schweiz kennen. Irgendwann kommt es zu einer ein-

schneidenden Veränderung: Er wird Verkaufsberater für die Bäckereitechnik bei Pitec. Das war im April 2000.

20 Jahre, viele Projekte, eine neue Zeit

Seit seinem beruflichen Start bei Pitec sind nun schon 20 Jahre vergangen. In dieser Zeit hat sich Werner ein so umfassendes Fachwissen aufgebaut, dass es uns immer wieder selbst ins Staunen versetzte. Und natürlich hat Werner auch viele Kundenprojekte betreut. Auch wenn es viele waren „Jedes Projekt war irgendwie spannend und speziell“, erzählt uns Werner.

„Von Um- und Neubauten bis hin zur Einrichtung von einer Notbackstube bei Überschwemmung und der Einführung neuer Technologien war alles mit dabei. In all diesen Situationen eine umfassende Dienstleistung für unsere Kunden zu erbringen, stand für mich immer an erster Stelle.“ Zu den Kunden ist über die Jahre eine ver-

trauensvolle Beziehung entstanden. Dennoch hat er sich für einen vorfrühten Ruhestand entschieden, um nun mehr Zeit für persönliche Projekte und für die eigenen Leidenschaften zu haben. Das, lieber Werner, gönnen wir dir von Herzen. Wir wünschen dir alles Gute!

Willkommen im Team, Mathias Speiser!

Auch Mathias absolvierte eine Ausbildung zum Bäcker-Konditor. Ein Studium zum Betriebswirtschaftler HF und verschiedene andere berufliche Weiterbildungen setzte er on Top. Er arbeitete in verschiedenen Bäckereien in der Schweiz als Produktionsleiter. Zuletzt sammelte Mathias 3 Jahre Verkaufserfahrung in der Lebensmittelbranche, bevor er sich entschied, ein Teil von Pitec zu werden. „Pitec ist für mich ein sehr renommiertes und fortschrittliches Unternehmen. Es ist in der Branche fest etabliert. Ich freue mich sehr über meine neue berufliche Perspektive“, erzählt Mathias.

Papa, Fussballtrainer, Verkaufsberater

Aufgewachsen ist Mathias in der Region Basel. Heute wohnt er in Altenrhein im Kanton St.Gallen. Er ist verheiratet und vor zwei Monaten Papa geworden (an dieser Stelle noch einmal herzlichen Glückwunsch zur Geburt!). In seiner Freizeit ist Mathias Fussball-Nationaltrainer für die Nachwuchsmannschaft in Liechtenstein. Beruflich hat sich Mathias schon ein konkretes Ziel als Verkaufsberater bei Pitec gesetzt: „Ich möchte die Kunden auf Basis meiner Erfahrungen aus den verschiedenen Bäckereibetrieben und aufgrund meines betriebswirtschaftlichen Hintergrunds kompetent beraten und sie individuell bei ihren Bedürfnissen unterstützen. Ich möchte ein Partner für meine Kunden sein, den sie jederzeit gerne kontaktieren.“ Wir wünschen dir, Mathias, dass du deine Ziele erreichst und einen guten Start im Pitec-Team!



Fachschule Richemont **PATT® Seminare 2022**



Qualität steigern und Kosten senken: PATT® ist ein spezialisiertes Verfahren für die Langzeitführung mit dem Sie qualitativ hochwertige und besonders natürliche Produkte erzeugen können. Das Seminkonzept entwickelte Kolb Kälte gemeinsam mit dem weltbekannten Richemont Kompetenzzentrum aus Luzern. Die international gebuchten Veranstaltungen, bei denen Fachleute die Möglichkeiten des Verfahrens anschaulich präsentieren, finden seit vielen Jahren großen Zuspruch. Nicht zuletzt da sich die Inhalte an den neuesten Erkenntnissen und Trends orientieren.

Der starke Praxisbezug erleichtert den Teilnehmern, das neue Wissen umgehend im eigenen Betrieb anzuwenden. Kolb Kälte fördert darüber hinaus den offenen und kameradschaftlichen Austausch mit Fachleuten und Kollegen.

Entdecken Sie und Ihre Mitarbeiter im PATT®-Seminar neue Möglichkeiten und Chancen mit Premiumprodukten!



Um das Verfahren zu verstehen werden von Experten die technologischen Zusammenhänge praxisnah und vielfältig aufgezeigt.

Kühltechnologie-Seminare in Luzern (CH)

Titel: Triebführung mit unterschiedlichen Kühltechnologien
Ort und Kursleitung: Richemont Kompetenzzentrum, Luzern

Termine 2022

07.–08. März 2022
21.–22. Juni 2022
14.–15. November 2022

Mehr Infos online:

<https://kolbkaelte.ch/seminare>

Anmeldungen und Fragen:

Kolb Kälte: Tel. 071 767 76 76
oder per E-Mail an:
info@kolbkaelte.ch

Robust, hygienisch, pflegeleicht

Riesenauswahl an Tablettwagen und passenden Serviertabletts



Beim Kauf eines Tablettwagens können Sie zwischen mehreren Parametern entscheiden: Höhe, Tablettgröße, Anzahl der Tablett, Anzahl der Abteile und dem Abstand zwischen den Auflagen. Stellen Sie sich ihren individuellen Tablettwagen zusammen.

- Für alle Tablettgrößen
- Mit oder ohne Rückwand
- Mit oder ohne Türe
- 10 verschiedene Farben zur Auswahl
- In Aluminium oder Edehlstahl
- Mit oder ohne Fahrgriff
- Mit Auflagebügel oder Auflagenwinkel
- Auflagenanzahl

M A D E B Y
SCHOLL

... eine Idee voraus!

ab **CHF 1'150.00**

Top!



Stellen Sie sich Ihren individuellen Tablettwagen zusammen

Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne dabei.



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



Attraktive Preise!

Super Preise für beste Qualität

Serviertablets Cambro mit hervorragenden Eigenschaften



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

Serviertablett Polyester

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

Serviertablett GN 1/1

530 x 325 mm, mit abgeflachter Kante
Art. 094950

› CHF 18.00

Mit individuellem Logo bedruckt
(ab 120 Stk.) › CHF 21.50

Serviertablett GN 1/2

325 x 265 mm, mit abgeflachter Kante
Art. 094951

› CHF 11.50

Serviertablett Euronorm

530 x 370 mm, mit abgeflachter Kante
Art. 094952

› CHF 18.50

Serviertablett Kantinengrösse

460 x 344 mm, mit abgeflachter Kante
Art. 094955

› CHF 16.50



Serviertablets Polyester (Holzoptik)

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

Serviertablett GN 1/1

530 x 325 mm, in Holzoptik
Art. 094960

› CHF 28.00

Serviertablett Euronorm

530 x 370 mm, in Holzoptik
Art. 094961

› CHF 32.00



Die Tablett können auch nach Ihren Wünschen mit Ihrem Logo oder Design gebrandet werden (Mindestbestellmenge 120 Stück). Fragen Sie uns gerne für ein individuelles Angebot!



Pitec E-Shop

24 Stunden online shoppen



www.pitec.ch

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



Jetzt neu für Sie:

Online-Chat

Um den Kund*innen noch mehr Service zu bieten, ist auf unserer Homepage jetzt auch eine Chat-Funktion installiert. So bekommen Sie während der Bürozeiten schnell und unkompliziert Unterstützung von unseren kompetenten Mitarbeiter*innen.

Einfach klicken und schon kann's los gehen!



www.pitec.ch

Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 28. Februar 2022. 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

