

pitec aktuell

Juli-August | 2022

Top!



Bereit für die Zukunft

Rechtzeitig vorsorgen

Planungssicherheit ist ein wesentlicher Faktor für den Erfolg. Gerade in der aktuell schwierigen Zeiten steht die Branche vor grossen Herausforderungen, denn Lieferengpässe und Unsicherheit bei der Energiefrage stellen uns alle vor grosse Herausforderung. Umso wichtiger ist es vorausschauend zu planen und einen gemeinsamen Weg zu finden. Packen wir's an!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

knappe Rohstoffe, schwierige Lieferverhältnisse und eine unsichere Preisentwicklung betreffen uns alle in der Branche. Vielleicht ist es einmal gut, das auch zu hören. Wichtig ist, dass wir nun Wege finden, damit umzugehen. Nach wie vor möchten wir Ihr verlässlicher Partner sein. Dafür scheuen wir keine Mühen und Kosten. Denn, wir wissen, dass Planungssicherheit für Sie unerlässlich ist. Das Fehlen von Elektronikbauteilen oder von wichtigen Rohstoffen bei den Herstellern, macht eine Planung derzeit – nicht zuletzt bei Lieferterminen – schwer. Um Lieferverzögerungen abzufedern, haben wir daher unsere Lagerbestände enorm aufgestockt. Sollte Ihre Bestellung dennoch nicht verfügbar sein, stellen wir Ihnen nach Möglichkeit ein Leihgerät zur Verfügung.

Das Thema der steigenden Energiepreise betrifft die Branche nicht zuletzt aufgrund energieintensiver Backöfen und Kälteanlagen. Gemeinsam mit unseren Lieferanten suchen wir kontinuierlich nach Lösungen, die Ihre Abhängigkeit von Öl und Gas kurz-, mittel- und langfristig reduziert. Mit der neuen Generation der Heuft-Öfen können wir Ihnen schon jetzt eine rationelle Alternative auf Basis eines neuen Befeuersystems anbieten. Gerne sprechen wir mit Ihnen über individuelle Optionen. Eine Einschätzung über Entwicklungsmöglichkeiten und Alternativen für die Bäckereibranche in Bezug auf steigende Energiekosten erhalten Sie von Dr. Christoph Adams. Mit seinem umfassenden Branchenwissen und langjährigem Erfahrungsschatz zählt er seit Jahren zu den renommierten Experten der Bäckereibranche.

Es sind neue Herausforderungen, die wir alle meistern müssen. Gemeinsam finden wir einen Weg. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen einen erfolgreichen und schönen Sommer.





Ihr Gerhard Gau
Co-Geschäftsführung

Dr. Ing. Christoph Adams Welchen Energieträger in der Backstube?

Bäckereien haben einen hohen Energiebedarf, der insbesondere beim Backen anfällt. Zum Backen eines Kilogramms Backware werden ca. 0,25 kWh/kg benötigt. Der Frage, welche Energieform dazu genommen werden sollte, kommt so besondere Bedeutung zu.

Wirkungsgrad 100%

Zum Backen wird Wärme benötigt. Diese kann z.B. durch Verbrennen von Öl oder Gas im Backofen erzeugt werden. Der Wirkungsgrad ist hoch, er liegt zwischen 85 und 90 %. Wärme kann aber auch über elektrische Heizstäbe (elektrische Widerstände) im Backofen erzeugt werden, hier ist der Wirkungsgrad sogar 100 %. Wichtig ist aber, mit welchem Verfahren die Elektrizität produziert wird. Bei Verbrennungskraftwerken (Öl/Gas/Kohle) ist der Wirkungsgrad zuvor lediglich ca. 35 %, bei Wasserkraftwerken dagegen bei ca. 95 %.

Grundsätzlich ist es immer schade, Strom zur Erzeugung von Wärme einzusetzen, da er viel sinnvoller in der Antriebstechnik (z.B. Automobil) verwendet werden kann als z.B. Öl oder Gas, wo der Wirkungsgrad dann nur bei ca. 40 % anstatt bei 85 % liegt. Für die Umwelt sind natürliche Primärenergien wie Wind, Solar oder Wasser unbedingt den Primärenergien Öl oder Gas vorzuziehen. Voraussetzung ist aber die Energiesicherheit und dass genügend Anlagen zur Erzeugung von Strom zur Verfügung stehen, auch unter Berücksichtigung der Elektrifizierung der Automobiltechnik.

Nicht zuletzt spielen natürlich auch die Energiekosten eine wichtige Rolle. Bei Öl oder Gas kostet die kWh z.Z. ca. 15 Rp./kWh und –



Gastkommentar von
Dr. Ing. Christoph Adams

unter Einbeziehung des Wirkungsgrades des Backofens – sogar 17 Rp./kWh, bei Strom liegt der Preis bei ca. 10 Rp./kWh. Zusammengefasst kann festgestellt werden, dass derzeit Strom wohl die bevorzugte Energieform für Backöfen ist, insbesondere auch unter Berücksichtigung der derzeitigen Unsicherheiten bei Öl und Gas. Wer aber auf Sicherheit setzen will, sollte bei der Anschaffung eines neuen Backofens einen Typ wählen, der mit relativ einfachen Mitteln von Brenner auf elektrische Beheizung oder aber auch umgekehrt umgestellt werden kann. Sowohl bei Stikkenöfen als auch bei Etagenöfen (Heizgasumwälzer) werden elektrische Heizpatronen angeboten, die mit Brennerflanschen kompatibel sind und leicht gegen einen Brenner ausgetauscht werden können.

Christoph Adams ist, nach Maschinenbaustudium und Promotion an der RWTH Aachen, seit mehr als 30 Jahren in der Bäckereitechnik tätig, sowohl in Entwicklung / Konstruktion als auch im Vertrieb.



Brandneuer Teigteiler mit manueller Betätigung

Das richtige Werkzeug für die artisanale Produktion



Die Easyform ist ein Teigteiler mit manueller Betätigung, perfekt geeignet für kleine artisanale Produktionen. Der Teigteiler eignet sich hervorragend für hydrierte und fermentierte Teige (Teigausbeute von mindestens 165). Mit einer Kapazität von 3 bis 5 kg Teig, ermöglicht sie ein effizientes Teilen von kleinen Teigmengen.



Schnelles und ergonomisches Gitterwechselsystem



Untergestell mit Auffangschale für Teigreste



Jac Easyform

- Manuelles Pressen oder Teilen von Teigen
- Edelstahl Verkleidung
- komplett manuelle Bedienung
- leicht zu reinigen
- click & cut: Schnelles und ergonomisches Gitterwechselsystem
- Inkl. einem Standardgitter und zwei Pressplatten
- Optional: Untergestell mit Auffangschale für Teigreste und Gitterablage

Technische Daten:

Abmessungen: (B x T x H) 870 x 530 x 320 mm
Höhe bei offenem Deckel: 970 mm
Fassungsvermögen: 3 - 5 kg (min. / max.)
Gewicht: 60 kg

Art. 420058

statt CHF 4'720.00
>CHF 4'150.00

Untergestell

zu Teigteiler Jac Easyform

Art. 420058.001

statt CHF 540.00
>CHF 475.00

Teilgitter

zu Teigteiler Jac Easyform

ab >CHF 900.00



Nützlich und geschickt

Die neue Unifiller Abfülllinie



Neu



Unifiller Buffer Table

Der Buffer Table wird am Ende des Förderbandes eingerichtet, um die Produkte nach der Befüllung zu sammeln.

Der Bediener kann die Produkte zum Verpacken von diesem Tisch abholen.

Der Tisch besteht aus:

- Drehteller mit 900 mm Durchmesser
- Tischrand 30 mm
- Einlaufführung für einen reibungslosen Übergang der Produkte vom Förderband zum Puffertisch
- Verriegelungsmechanismus für eine einfache Ausrichtung des Puffertisches zum Förderband.
- Einstellbare Führungsschiene, um die Produkte in die Tischmitte zu drücken
- 3 Fussstützen mit Rollen
- Rollenhöhe stufenlos einstellbar für eine einfache Ausrichtung des Förderers
- Tischhöhe 900mm (± 50 einstellbar)
- Feste Drehung

Technische Daten:

Abmessungen: (B x H) 900 x 900 mm
Anschluss: 230 V

Art. 441358

statt CHF 12'970.00

>CHF 11'020.00

Unifiller Conveyor Belt

Bestehend aus:

- Transportband mit 1'500 mm Länge
- Bandhöhe von 900 mm, Bandbreite von 300 mm
- Bandgeschwindigkeit variabel einstellbar
- Inkl. Abstreifer mit Schnellentspannung
- Führungsstäbe für Becherausrichtung
- Einfache Bedienung über Touch-Screen
- Funktionsmodi:
 - Transport Modus: Links oder rechts Lauf mit variabler Geschwindigkeit
 - Dosier Modus: mit programmierbaren Stopps und Dosierungen
 - Längendosier Modus: mit programmierbaren Dosierungen über ein gewisse Länge
 - Signaldosier Modus: mit pneumatischem oder elektrischen Signal an den Unifiller

Technische Daten:

Abmessungen: (B x T x H) 1'500 x 500 x 1'900 mm
Bandgeschwindigkeit: 1,2 - 7,0 m/min
Anschluss: 400 V

Art. 441357

statt CHF 31'250.00

>CHF 26'560.00

Einhängetisch

Zubehör zu Conveyor Belt

Art. 441357.001

statt CHF 910.00

>CHF 770.00





Hybrid-Thermoölerhitzer können in kleinen sowie grösseren handwerklichen und industriellen Bäckereibetrieben verwendet werden.

Thermoöfenanbieter HEUFT bietet Lösungen an **Unabhängiges Energiemanagement**

Die Versorgungssicherheit mit fossilen Brennstoffen ist aktuell ungewiss und auch der Preis, den wir für Energie zahlen steigt kontinuierlich. Unabhängiges und effizientes Energiemanagement ist DAS Thema unserer Zeit und hier gilt es sich optimal aufzustellen. HEUFT setzt auf innovative Technologien und bietet kurzfristige sowie mittelfristige Lösungen. Dabei gilt: Weg von fossilen Brennstoffen, hin zu regenerativen Quellen.

Sofortmassnahmen: Wenn der Gashahn zu ist

„HEUFT setzt zu 100 % auf Thermoöl als Wärmeträger. Das schafft maximale Flexibilität bei der Auswahl des Energieträgers und hält auch im Nachhinein alle Optionen für einen unkomplizierten Wechsel der Beheizung offen. Thermoöl ist das sparsamste Heizsystem auf dem Markt und bietet dabei perfekt reproduzierbare Backqualität“, so Thomas Heuft. Für alle Kunden, die bereits mit einem gasbeheizten HEUFT Heizkessel arbeiten, besteht die Möglichkeit kurzfristig Gas gegen Flüssiggas oder Heizöl auszutauschen. Hierzu ist kein neuer Heizkessel erforderlich, es muss lediglich der Brenner ausgetauscht werden.

Mittelfristige Massnahme: Unabhängigkeit durch Hybrid-Thermoölerhitzer

„Unsere zum Patent angemeldete Innovation erhitzt Thermoöl nachhaltig und bietet Unabhängigkeit beim Energiemanagement. Der Hybrid-Thermoölerhitzer vereint einen elektrischen sowie einen befeuerten Erhitzer, wobei der elektrische Erhitzer durch Strom aus regenerativen Quellen betrieben werden kann. Beim befeuerten Erhitzer wird in der Regel Erdgas oder Heizöl als Energieträger eingesetzt. Die Verbrennung von Flüssiggas, Biogas, Holzpellets oder Wasserstoff ist alternativ möglich. Der befeuerte Erhitzer ist dabei grundsätzlich immer in der Lage die benötigte Gesamtwärmeleistung auch allein zu tragen.“

Welche und wie viel regenerative Energie verwendet wird, ist dem Kunden überlassen und richtet sich nach Verfügbarkeit. Ziel ist, alles an nachhaltigen Energiequellen zu nutzen, was zur Verfügung steht, sodass nichts ins Netz zurückgespeist werden muss. Dazu dient auch ein optional wählbarer Zwischenspeicher, der die Energieeffizienz noch einmal steigern kann. „Mit unserem neuen Hybrid-Thermoölerhitzer ist es möglich nachhaltig zu Backen und das bei voller Flexibilität und 100 % Leistungsgarantie“, so Christoph Fülbier, Entwickler Hybrid-Thermoölerhitzer.

Kurzfristige Lösungsmöglichkeiten:

- Umstellung auf Flüssiggas
- Umstellung auf Heizöl
- Zweistoffbrenner

Mittel- und langfristige Lösungsmöglichkeiten:

- Elektroerhitzer
- Nutzung anderer gasförmiger Brennstoffe
- Biomasse als Brennstoff
- Kombination unterschiedlicher Erhitzertypen

Alle Varianten bieten verschiedene Vor- und Nachteile und werden optimalerweise an die jeweiligen Gegebenheiten angepasst.



Fragen?

Für mehr Informationen kontaktieren Sie Wolfgang Kühne, Tel. 071 767 76 61 oder per E-Mail: w.kuehne@kolbkaelte.ch

jetzt 12% Rabatt



Langwirken mit Jac

Zopfstränge und Baguettes in bester Qualität



Die HF ist die horizontale Langwirksamachine aus dem Hause Jac. Dank des horizontalen Aufbaus der Langwirksamachine arbeitet sie mit minimalem, sanftem Druck auf den Teig. Um den Teig zu wirken, ist es in der Tat nicht notwendig, der Schwerkraft entgegenzuarbeiten. Die Jac HF glänzt durch die schonende Verarbeitung des Teigs und die hohe Produktionsleistung. Sie lässt sich auf einem optional erhältlichen Unterbau, in einem Zwischengärschrank oder direkt auf Ihrem Arbeitstisch aufstellen.

Neu



Vorteile

- Horizontales Langwirken für grösste Schonung des Teigs
- Hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- Laufruhe (ca. 65 dB)
- Einfache Wartung

Technische Angaben:

Abmessungen: (B x T x H)
962 x 1144 x 684 mm
(ohne Untergestell)
Gewichtsbereich: 50 – 1'300 g
Kapazität: max. 1'800 Stk. / h
Leistung: 400 V / 0,37 kW
Gewicht: ca. 180 kg

statt CHF 10'380.00
» **CHF 9'130.00**

Die "kleinen" Öfen von Mondial Forni

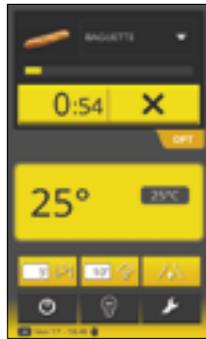
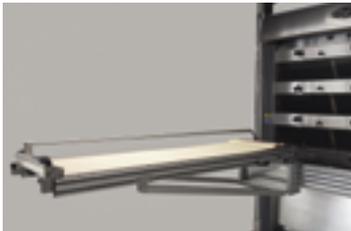
Modular und platzsparend

Etagenofen Mondial Domino

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

Vorteile:

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



Einschiesssystem zu Domino

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

Die neue Touch-Screen-Steuerung

Zu Domino und Basic 3.0

Technische Angaben

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

jetzt 10% Rabatt



Stikkenofen Mondial Basic 3.0

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

Vorteile:

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

Technische Angaben

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



Intelligentes Behältersystem

Alle Zutaten übersichtlich und griffbereit

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



1 Zutatenbehälter 15 Liter

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

Art. 099750

statt CHF 22.00 **› CHF 17.60**

Deckel zu Behälter 15 Liter

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

statt CHF 18.00 **› CHF 14.40**

2

2 Zutatenbehälter 40 Liter

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

Art. 099700

statt CHF 46.00 **› CHF 36.80**

Deckel zu Behälter 40 Liter

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

statt CHF 31.00 **› CHF 24.80**

Fahrbarer Untersatz

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

Art. 099710

statt CHF 94.00 **› CHF 75.00**

1

3

3 Transportwagen für 10 Zutatenbehälter 15 Liter

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

Art. 099760

statt CHF 750.00 **› CHF 600.00**

(Preis ohne Behälter)

4 Transportwagen für 4 Zutatenbehälter 15 Liter

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

Art. 099761

statt CHF 600.00 **› CHF 480.00**

(Preis ohne Behälter)

jetzt 20% Rabatt

Fettbackgerät und Fettbackautomat Für die süsse Versuchung



Fettbackgerät WP Riehle Fettboy

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



Technische Daten

- Abmessungen: (B x T x H)
750 x 1250 x 250 mm
(1080 mm mit Untergestell)
- Füllmenge: ca. 17 Liter
- Anschluss:
400 V / 5 kW / 7.3 A
- Gewicht: ca. 35 kg

Art. 443265

statt CHF 4'180.00

CHF 3'760.00
(exkl. Untergestell)

Vorteile:

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

jetzt 10% Rabatt

Fettbackautomat WP Riehle L2000 A

Mit seinen vielen Variationsmöglichkeiten bietet der Fettbackgerät L2000 eine Vielzahl an Individualisierungsmöglichkeiten. Je nach gewünschter Produkteanzahl pro Stunde kann eine entsprechende Gerätebreite (36) gewählt werden. Zusätzlich ist der L2000 auch mit einem Gärraum, Gärwagen und 8 Kipptrögel ausgestattet werden. Diese Kombination wird idealerweise in der Hauptproduktion eingesetzt.



Ausstattung:

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

Technische Daten

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

Art. 443266.100

statt CHF 36'990.00

CHF 33'290.00

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.



jetzt 15% Rabatt



Boxen und Transporttaschen Das Liefer- geschäft boomt

CAMBRO

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

Top-Qualität von Pujadas Dauerrenner zu noch besseren Preisen

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

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



jetzt 15% Rabatt

1 Fleischtopf hoch

Art. 097209

Ø 240 mm, Inhalt: 10 l,
Höhe: 240 mm
statt CHF 78.00

›CHF 66.00

Art. 097210

Ø 280 mm, Inhalt: 16.5 l,
Höhe: 280 mm
statt CHF 112.00

›CHF 95.00

Art. 097211

Ø 320 mm, Inhalt: 24 l,
Höhe: 320 mm
statt CHF 145.00

›CHF 123.00

Art. 097212

Ø 350 mm, Inhalt: 33.6 l,
Höhe: 350 mm
statt CHF 178.00

›CHF 151.00

Art. 097213

Ø 400 mm, Inhalt: 50 l,
Höhe: 400 mm
statt CHF 210.00

›CHF 178.50

2 Fleischtopf niedrig

Art. 097202

Ø 200 mm, Inhalt: 4 l,
Höhe: 130 mm
statt CHF 50.00

›CHF 42.50

Art. 097203

Ø 240 mm, Inhalt: 6.3 l,
Höhe: 140 mm
statt CHF 57.00

›CHF 48.50

Art. 097204

Ø 280 mm, Inhalt: 10.2 l,
Höhe: 170 mm
statt CHF 78.00

›CHF 66.00

Art. 097205

Ø 320 mm, Inhalt: 15.2 l,
Höhe: 180 mm
statt CHF 100.00

›CHF 85.00

Art. 097207

Ø 400 mm, Inhalt: 31.4 l,
Höhe: 250 mm
statt CHF 175.00

›CHF 148.50

3 Stielkasserole hoch

Art. 097231

Ø 160 mm, Inhalt: 2.1 l,
Höhe: 110 mm
statt CHF 36.00

›CHF 30.50

Art. 097232

Ø 180 mm, Inhalt: 3 l,
Höhe: 120 mm
statt CHF 39.00

›CHF 33.00

Art. 097233

Ø 200 mm, Inhalt: 4 l,
Höhe: 130 mm
statt CHF 43.00

›CHF 36.50

Art. 097234

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

›CHF 44.00

4 Sautoir

Art. 097222

Ø 160 mm, Inhalt: 1.5 l,
Höhe: 75 mm
statt CHF 33.00

›CHF 28.00

Art. 097223

Ø 180 mm, Inhalt: 2 l,
Höhe: 80 mm
statt CHF 35.00

›CHF 29.50

Art. 097224

Ø 200 mm, Inhalt: 2.5 l,
Höhe: 80 mm
statt CHF 37.00

›CHF 31.50

Art. 097225

Ø 240 mm, Inhalt: 4.3 l,
Höhe: 95 mm
statt CHF 43.00

›CHF 36.50

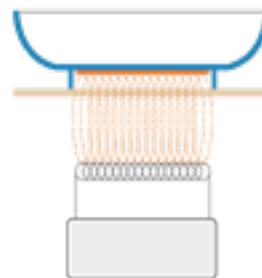


Aktives Speiseverteilungssystem

Energieeffizienz durch Induktion

Induktionssysteme haben eine hohe Energieeffizienz bei geringstem Energieverbrauch, eine kurze Regenerierzeit und liefern beste Ergebnisse bezüglich Temperatur und Qualität der Speisen.

- Wärmen/Regenerieren durch ein elektromagnetisches Wechselfeld zwischen einer Kupferspule in den Transportwagen oder der Dockingstation und dem beschichteten Porzellangeschirr
- Nur das beschichtete Porzellangeschirr wird erhitzt
- Keine thermische Trennung nötig
- Effektives System für das Heisshalten, Nachheizen oder Regenerieren von Speisen
- Energieeffiziente Methode. Flexible Tablettbestückung möglich
- Da kalte Speisen in anderem Geschirr serviert werden, werden sie nicht erhitzt und können so auf dem gleichen Tablett platziert werden



- ◀ Porzellangeschirr mit spezieller Beschichtung auf der Unterseite
- ◀ Wärmeerzeugung im Tellerboden
- ◀ Serviertablett
- ◀ Magnetische Feldlinien
- ◀ Induktion
- ◀ 230 / 400 V



Vorteile Induktion

- Höchster Wirkungsgrad → geringster Energieverbrauch, hohe Effizienz
- Sehr gute Regenerienergebnisse bzgl. Temperatur und Qualität der Speisen
- Wärme geht direkt und gezielt in die Speisen; Geschirr und Tablett werden dabei kaum heiss, geringe Verbrennungsgefahr
- Kurze Regenerierzeiten
- Geringe Abstrahlwärme des Wagens
- Geringe Geräuschemissionen im Vergleich zur Heissluft
- 230 V als Anschlussleistung für Cook & Chill ausreichend
- Hohe ökologische Akzeptanz



Vorteile Kontaktwärme

- Thermische Trennung durch Trennwand → geringe Abstrahlwärme
- Abhängig vom Warmanteil des Tablett können zahlreiche Warmkomponenten portioniert werden
- Möglichkeit der Bestückung von 2 Seiten
- Gute Warmhaltezeit nach Regeneration → Thermokontaktplatten sind Wärmespeicher
- Individuelle Regelbarkeit der Speisenkomponenten je Tablett
- Gebinderegeneration in akzeptabler Zeit möglich

Aktives Speiseverteilungssystem

Weltweit bewährt: Kontaktwärme

Kontaktwärmesysteme sind altbewährte Systeme und haben durch die thermische Trennung eine geringe Abstrahlwärme und eine gute Warmhaltezeit.

- Porzellangeschirr mit planem Boden wird mittels einer Aluminium- oder Ceranplatte entweder direkt oder durch das Kontaktwärmetablett hindurch aufgeheizt
- Das Porzellan gibt die Hitze an die zu regenerierenden oder heiss zu haltenden Speisen ab
- Kalte Speisen auf demselben Tablett bleiben durch die thermische Trennung im Wagen kalt
- Kontaktwärmepplatten funktionieren wie Herdplatten und erhitzen die komplette Heissseite des Tablett



Für jede Situation das perfekte Gerät

Professionelle Mikrowellengeräte



1

Panasonic



2



3

Gourmet-Klasse - für GN 1/1

3 Mikrowelle NE-1840

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

Art. 094263

statt CHF 3'750.00
> CHF 3'185.00

3 Mikrowelle NE-3240

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

Art. 094265

statt CHF 4'850.00
> CHF 4'120.00

1000 Watt-Klasse

1 Mikrowelle NE-1027

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

Art. 094258

statt CHF 1'050.00
> CHF 890.00

Kompakt-Klasse

2 Mikrowelle NE-1843

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

Art. 094260

statt CHF 2'250.00
> CHF 1'910.00

jetzt 15% Rabatt

Weitere Modelle sind im E-Shop erhältlich

Frittierölfilter VITO bringt viele Vorteile

Reinigung, Qualitätssicherung und 50% Ersparnis!

- **Sparen bis zu 50 %:** Mit Vito sparen Sie Geld, Öl, Arbeitszeit, Lagerplatz und Transportkosten.
- **Leichte Reinigung:** VITO ist aus rostfreiem Edelstahl und somit spülmaschinenfest. Durch die Modulbauweise findet das Gerät in jedem Spülkorb Platz.
- **Konstante Qualität:** Mit VITO sichern Sie den Qualitätsstandard all Ihrer frittierten Speisen, da Ihr Öl immer sauber ist.



Frittierölfilter VITO

Einfach bei voller Betriebstemperatur in die Friteuse stellen, Knopf drücken, fertig. Nach dem, nur wenige Minuten dauernden, Reinigungsprozess schaltet VITO automatisch ab. Die Betriebsbereitschaft der Friteuse bleibt auch während des Reinigungsprozesses erhalten!

- Filtration: bis zu 5 µm
- Zykluszeit: 4.5 Minuten
- Temperatur: max. 200 °C

Ersatzfilter geschenkt

Beim Kauf eines Frittierölfilters VITO 30, 50 oder 80 bekommen Sie eine Packung (100 Stück) Ersatzfilter im Wert von CHF 165.00/CHF 270.00 geschenkt.

1 Vito 30

- Für 1-3 Friteusen bis zu 12 L
- Filtert bis zu 30 L pro Minute
- Sogtiefe: ca. 20 cm
- Partikelaufnahme: 0.8 kg
- Abmessungen: (B x T x H) 116 x 176 x 356 mm
- Gewicht: 6.3 kg
- Anschluss: 230 V

Art. 094480

› CHF 1'840.00

2 Vito 50

- Für 1-4 Friteusen bis zu 20 L – leichte bis mittlere Verschmutzung
- Filtert bis zu 50 L pro Minute
- Sogtiefe: ca. 35 cm
- Partikelaufnahme: 1.3 kg
- Abmessungen: (B x T x H) 116 x 191 x 398 mm
- Gewicht: 7.7 kg
- Anschluss: 230 V

Art. 094485

› CHF 2'660.00

3 Vito 80

- Für alle Friteusen ab 20 L – mittlere bis starke Verschmutzung
- Filtert bis zu 80 L pro Minute
- Sogtiefe: ca. 45 cm
- Partikelaufnahme: 2.5 kg
- Abmessungen: (B x T x H) 116 x 185 x 487 mm
- Gewicht: 9.2 kg
- Anschluss: 230 V

Art. 094488

› CHF 3'200.00

Frittieröl-Tester



Frittieröltester Testo 270

Wechseln sie Frittierfett exakt im richtigen Moment mit der Gewissheit, die Lebensmittelhygiene zu erfüllen, ohne das wertvolle Frittierfett zu verschwenden.

Art. 016879

› CHF 459.00

- Messung direkt in der heissen Friteuse
- Sensor bruchsicher in Metallwanne eingebettet
- Schnelle und präzise Messwertanzeige in % TPM und °C
- Zwei frei wählbare Grenzwerte
- Akustischer und optischer Alarm
- TopSafe, die wasserdichte Schutzhülle garantiert Schutzklasse IP65
- Messbereich 0,0 – 40,0 % TPM, +40 bis +200 °C
- Abmessungen: (L x B x H) 170 x 50 x 300 mm



High Performance – neu definiert

FlexiChef® – Optimierer der Kochprozesse



Geniessen Sie die grosse Freiheit des Kochens! Je anspruchsvoller Ihre Wünsche, desto besser: Mit dem FlexiChef® steht Ihnen stärkste Profikochtechnik zur Verfügung. Ein multifunktionales Kraftpaket, das Ihre täglichen Arbeitsabläufe und -prozesse in der Gemeinschaftsverpflegung sowie Hotellerie und Gastronomie rundum optimiert. Kochen, Braten, Druckgaren oder Frittieren – alles mit nur einem Gerät und auf kleiner Stellfläche. Das ist Produktivität, die sich rechnet. Freuen Sie sich auf schnelle, einfache und flexible Kochprozesse „auf den Punkt genau“!



SpaceClean®
– das erste und einzige automatische Reinigungssystem für Tiegel



Bedienkonzept Magic Pilot®

Mit dem modernen & intuitiven Bedienkonzept MagicPilot® ist die Handhabung des FlexiChef® kinderleicht, wie Sie es von Ihrem Tablet zuhause oder Ihrem Smartphone kennen. Der FlexiChef® verfügt über ein grosses und übersichtliches 10-Zoll-Display, das nicht nur robust, sondern darüber hinaus auch noch ganz leicht zu reinigen ist. So macht das Kochen Spass und die Motivation steigt garantiert.

- Flächenbündiges Display – 4 mm gehärtetes Glas
- Bedienung mit schnellen Reaktionszeiten
- Individuelle Soundprofile
- Einfach, modern und intuitiv



FlexiChef® Größe 1
Nutzfüllmenge
50 Liter

FlexiChef® Größe 2
Nutzfüllmenge
75 oder 100 Liter

FlexiChef® Größe 3
Nutzfüllmenge
100 oder 150 Liter

FlexiChef® Team

Intelligente Kochtechnik für ungeahnte Möglichkeiten:

- Kochen – Gesamtperformance wird optimiert / optimierte und schonende Garprozesse
- Braten – kaum Garverluste durch hohe Anbratleistung
- Frittieren – frittieren in optimaler Qualität
- ReadyXpress – High-Speed Garen – bis zu 3 schneller als beim klassischen kochen
- FlexiZone – Tiegel in bis zu drei Zonen einteilen (individuell gesteuert)
- Sous-Vide-Garen – Vakuumgaren im Kunststoffbeutel
- Das Magic Pilot Bedienkonzept – gross, schnell & intuitiv

Hohe Lieferbereitschaft

- Quik Start & Favourites – Favoriten Garprozesse direkt auf dem Startdisplay
- Guided Cooking – Hoher Grad an Automatisierung und eine Vielzahl von Unterstützungsfunktionen
- SpaceClean – erste und einzige automatisches Reinigungssystem für Tiegel
- Bedienung links oder rechts wählbar
- Mehrfach ausgezeichnet – die Zukunft der Profiküche

Enjoy Cooking – unbegrenzte Möglichkeiten

MKN Kombidämpfer – kompromisslos anders!

- Magic Pilot Bedienkonzept – so einfach wie ein Smartphone
- oder mit Classic Bedienung (manuelle Bedienkonzept)
- WaveClean – Automatisches Reinigungssystem
- Energie-Effizienz – Hygiene Garräume mit 3-fach Verglasung
- Guided Cooking – Gleichbleibende Speisenqualität

Junior – Platz & vielseitig einsetzbar

- Kapazität 6 x GN 2/3
- Breite > 55 cm <
- Durch kleine Abmessungen optimal einbaufähig
- LED Beleuchtung für eine optimale Ausleuchtung
- Ausführung möglich mit MagicHood

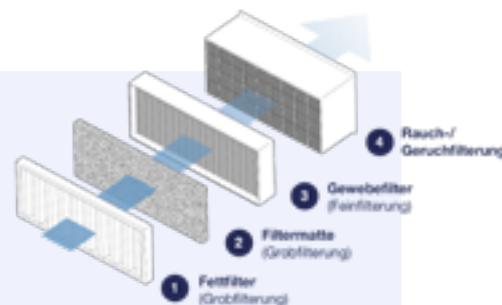
SpaceCombi – Profi-Kompaktklasse

- Kapazität 6 x GN 1/1
- Breite > 55 cm <
- LED Beleuchtung für optimale Ausleuchtung aller Einschübe
- Möglichkeit als Team-Variante mit zwei separaten Garräume
- (ergonomisch – oberste Einschubhöhe unter 1.50 m)
- Ausführung möglich mit MagicHood



Abluftsystem MagicHood

Über die 4-stufige Filtertechnologie werden Blaurauch, Fett und Gerüche wirklich effektiv reduziert. Dies sorgt für ein frisches Raumklima und eine angenehme Atmosphäre.



- Unangenehme Gerüche, Blaurauch und Wrasen werden neutralisiert und Dampf kondensiert
- Food Verkauf nicht mehr auf Orte beschränkt
- Einfaches Handling: Filter einfach entnehmen und in der Spülmaschine reinigen

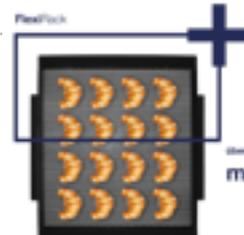
FlexiCombi / FlexiCombi team

- Kapazität 6 x FlexiRack / 10 x FlexiRack / 20 x FlexiRack
- EasyLoad – Quereinschub für praktisches & sicheres Handling
- QualityControl – Automatische Mengenerkennung
- Perfect Hold – Qualitätssicherung bis zur Ausgabe
- SES – Sicherheitsdampfabsaugung
- Teamplayer – Möglichkeit als Combi-Team Variante

FlexiRack
Kapazitätskonzept

Optimale Garraumausnutzung bei gleichbleibend niedrigen Anschlusswerten – mit dem **FlexiRack® Spezialmass** bis zu **50% mehr Gargut** beim Braten und Backen.

GN 1/1



50%
mehr Kapazität

Langzeitführung mit Panem von Kolb Kälte

Steckerfertige Gär-Vollautomaten

Panem International SAS aus Frankreich stellt seit 1969 Gärstopp-, Kühl und Tiefkühlanlagen für die Bäckerei und Konditorei her, und wird seit 2016 von der Pitec AG Kälte-technik als exklusiver Vertriebs- und Servicepartner in der Schweiz vertreten.



FA20V-LUXE

- Für max. 20 Bleche EN 600 x 400 mm bei Blechabstand 63 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 575 x 905 x 2020 mm
- Gewicht: 120 kg
- Heizleistung: 500 W
- Luftleitsystem
- Dampfgerät inkl. Feuchtefühler
- elektronische Steuerung
- Temperaturbereich bis ca. 32°C
- Feuchtebereich ca. 70-90%

statt CHF 7'750.00

➤ **CHF 6'975.00**

AA20V-LUXE

- Für max. 20 Bleche EN 600 x 400 mm bei Blechabstand 63 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 575 x 905 x 2020 mm
- Gewicht: 121 kg
- Heizleistung: 400 W
- Luftleitsystem, elektrische Abtattung
- Dampfgerät inkl. Feuchtefühler
- elektronische Steuerung
- Temperaturbereich -5 bis ca. 32°C
- Optional mit Touch Screen Steuerung High Touch 3 (mit Aufpreis)

statt CHF 9'700.00

➤ **CHF 8'730.00**



FA48V-LUXE

- Für max. 24 Bleche EN 600 x 800 mm oder GN 2/1 650 x 530 mm bei Blechabstand 60 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 775 x 1200 x 2250 mm
- Gewicht: 160 kg
- Heizleistung: 2000 W
- Luftleitsystem
- Dampfgerät inkl. Feuchtefühler
- elektronische Steuerung
- Temperaturbereich bis ca. 32°C
- Feuchtebereich ca. 70-90%

statt CHF 10'250.00

➤ **CHF 9'225.00**

AP24B1-LUXE

- Für max. 24 Bleche EN 600 x 800 mm oder GN 2/1 bei Blechabstand 60 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 775 x 1200 x 2280 mm
- Gewicht: 180 kg
- Heizleistung: 750 W
- Luftleitsystem, elektrische Abtattung
- Dampfgerät inkl. Feuchtefühler
- elektronische Steuerung
- Temperaturbereich -5 bis ca. 32°C
- Optional mit Touch Screen Steuerung High Touch 3 (mit Aufpreis)

statt CHF 12'250.00

➤ **CHF 11'025.00**



jetzt 10% Rabatt

Touch Screen Steuerung High Touch 3

- Fernüberwachung mit Smartphone oder Tablet
- USB / Ethernet-Anschluss
- Memoryfunktion
- 30 Programme mit Namensgebung speicherbar
- Alarmweiterleitung



Mehrpreis statt CHF 1'600.00

➤ **CHF 1'440.00**

AA24B1DC-LUXE

- Für max. 2x 12 Bleche EN 600 x 800 mm oder GN 2/1 650 x 530 mm bei Blechabstand 60 mm, 2 sep. Maschinen und Steuerungen; 2 getrennte Kammern
- Abmessungen: (B x T x H) 775 x 1200 x 2250 mm
- Gewicht: 286 kg
- Heizleistung: 2 x 500 W
- Luftleitsystem, elektrische Abtattung
- Dampfgerät inkl. Feuchtefühler
- elektronische Steuerung
- Temperaturbereich +/-5 bis ca. 32°C
- Optional mit zwei Touch Screen Steuerungen High Touch 3 (Aufpreis)

statt CHF 18'350.00

➤ **CHF 16'515.00**



Individuelle Anlagen auf Anfrage!

Wirkt perfekt. Wickelt perfekt

Die Top-Maschine für anspruchsvolle Handwerksbäcker



Bestens geeignet für Zopfstränge, Sandwichs, Silserli, Bretzelstränge und Gipfel

Die vielseitig einsetzbare Universallangwirkmaschine mit 2 Walzen und Standardwalzenlänge 550 mm ist einzig in ihrer Art.

Durch die vollständig aus Edelstahl bestehende Konstruktion und die Lagerung sämtlicher beweglichen Teile sind diese Universallangwirkmaschinen sehr robust und geräuscharm.

Ausserdem sind sie vielseitig einsetzbar, da Sie Teige zwischen 30 – 1500 g Gewicht auf unendlich viele Arten wirken, rollen und wickeln können.

Mit der Version „UB“ (Upper Belt) steht auch der „Gipfeli“-Produktion nichts mehr im Wege. Mit dem oberen Band wird das Teigdreieck den Walzen zugeführt damit kein Stau entstehen kann.

Auf Wunsch kann dem Teig zusätzlich etwas Spannung eingearbeitet werden, welche beim Zopf einen optimalen „Riss“ zur Folge hat.

Universallangwirkmaschine Gio 2C UB

Bandbreite: 550 mm
Maschinengehäuse aus Edelstahl
Abmessungen (B x T x H):
850 x 500 x 1200 mm
Anschluss: 400 V / 0.75 kW
Art. 427045.010

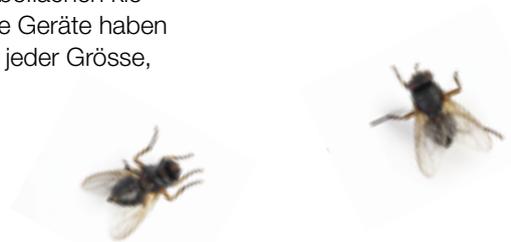
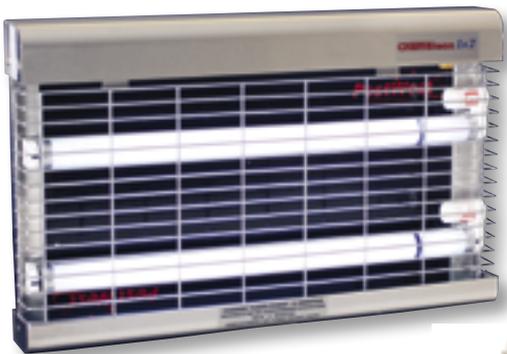
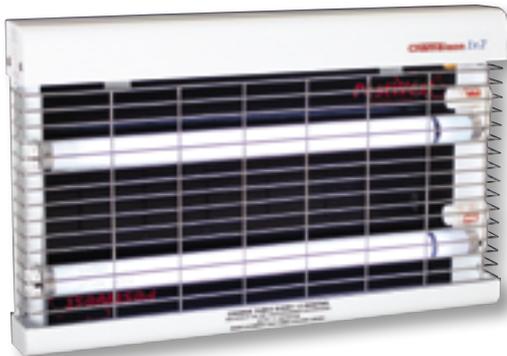
statt CHF 8'440.00
CHF 7'590.00

jetzt 10% Rabatt

Leise, diskret und hygienisch

Insektenvernichter von PestWest

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



1 Chameleon® 1x2

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

- Abmessungen: (B x T x H)
485 x 65 x 315 mm
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 4.3 kg
- Wirkungsbereich: 70 m²
- Starter: 2x FS22
- Röhren: 2x 15 Watt PestWest
- Quantum®

Art. 091070

Weiss

statt CHF 310.00

› CHF 248.00

Art. 091071

Edelstahl

statt CHF 390.00

› CHF 312.00

2 Chameleon® Uplight

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

- Abmessungen: (B x T x H)
470 x 170 x 210 mm
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 3.7 kg
- Wirkungsbereich: 40 m²
- Starter: 1x FS22
- Röhren: 1x 15 Watt PestWest
- Quantum®

Art. 091072

Weiss

statt CHF 210.00

› CHF 168.00

Art. 091074

Beige

statt CHF 210.00

› CHF 168.00

Art. 091073

Chrom

statt CHF 210.00

› CHF 168.00





jetzt 20% Rabatt



3 Chameleon® Vega

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

- Abmessungen: (B x T x H)
575 x 40 x 300 mm
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 3.2 kg
- Wirkungsbereich: 150 m²
- Starter: keine (Starterlos durch elektronisches Vorschaltgerät)
- Röhren: 3x 14 Watt T5 PestWest Quantum®

Art. 091075

Weiss

statt CHF 380.00

CHF 304.00

Art. 091076

Edelstahl

statt CHF 490.00

CHF 392.00

Zubehör:

Klebefolien

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

Art. 091082

Paket à 6 Stück
zu 1 2 und 3

CHF 33.00

Quantum-Röhren

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

Art. 091080

15 Watt Quantum BG Röhren
zu 1 und 2

CHF 12.00

Art. 091081

14 Watt Quantum BG Röhren
zu 3

CHF 14.00

Preise ohne Montage



Tipps und Tricks:

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

Planetenrührwerk Varimixer

Profigeräte für Ihre Produktion

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

jetzt 15% Rabatt



Planetenrührwerk Varimixer AR 30 VL-1 Edelstahl

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

Art. 414518

statt CHF 11'650.00
CHF 9'900.00

Planetenrührwerk Varimixer ERGO 60 Edelstahl

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

Art. 414509

statt CHF 28'990.00
CHF 24'640.00

Planetenrührwerk Varimixer ERGO 100 Edelstahl

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

Art. 414511

statt CHF 40'550.00
CHF 34'460.00

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

Dessiermaschine Babydrop

Vielseitig und kompakt

Das Modell Babydrop wurde als vielseitigste und kompakteste Dessiermaschine als Tischmodell für die Produktion von Konditorei- und Backwaren geplant und ist in der Lage, den Ansprüchen der feinsten und anspruchsvollsten Backstuben nachzukommen.

Dessiermaschine Babydrop

- Tischmodell
- 21 Liter konischer Trichter aus Edelstahl
- Bedienung komplett über Touch-Screen
- bis zu 200 Programme programmierbar
- einfaches Einstellen der Dosiergeschwindigkeit über Touch-Screen
- einfache Reinigung und Demontage
- komplett aus nicht rostenden Materialien
- Pumpkopf für flüssige Teige aus Edelstahl
- für Bleche mit 400 mm Breite (Optional)
- Matrice mit 6 fixen Düsen
- 1 Satz Düsen aus Plastik (Glatte, Gezackte, Exzenter-Düsen)

Abmessungen: (B x T x H) 970 x 725 x 685 mm

Bleche: 600 x 400 mm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 1 kW

Art. 441352

statt CHF 19750.00

CHF 17'380.00

Optional: **Untergestell**

Art. 441352.100

statt CHF 870.00

CHF 760.00



Babydrop mit Untergestell



Tischmodell Babydrop





jetzt 10% Rabatt

Pomati OSD-Linie

Schokolade vom laufenden Band



1 Automatischer Formenlader OSM

Automatische Ladeeinheit mit Infrarotlampen zum vorwärmen der Formen / Blister.

Art. 430235.200

statt CHF 22'910.00

› CHF 19'470.00

2 One Shot Depositor OSD-10

Eine One Shot Anlage für grossangelegte Produktionen. Produziert pro Stunde bis zu 140 kg Pralinen / Schokolade.

Art. 430234

statt CHF 88'730.00

› CHF 75'720.00

3 Rüttelstation OSV für OSD-Formen

Vibrationstisch für die Integration in eine komplette Produktionslinie.

Art. 430236

statt CHF 13'340.00

› CHF 11'340.00

4 Kühltunnel Vertikal 275

Die längst mögliche Kühlung auf kleinst möglichem Raum. Fasst bis zu 108 Formen (175 x 275mm) oder 144 Formen 135 x 275mm). Bedienung ganz einfach über Touch-Screen.

Art. 430229

statt CHF 61'600.00

› CHF 52'360.00

Optional:

5 Automatische Ausformungsstation

Zum automatischen Ausformen der gekühlten Pralinen oder Schokoladentafeln nach dem Vertical Cooling Tunnel von Pomati.

Art. 430242

statt CHF 37'840.00

› CHF 32'160.00



4

Komplette OSD-Linie
statt CHF 224'420.00
CHF 191'000.00



Dargestellt ist nur die Produktionslinie ohne die automatische Zuführung von temperierter Schokolade oder Füllung.



5

Optional nach Kühltunnel



Pomati[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY



Nach 60 Jahren treuen Diensten ist die Teigteilwirkmaschine Rota M in die Jahre gekommen.



In der Pitec Revisionswerkstatt wird sie komplett zerlegt, gereinigt neu lackiert, mechanisch und technisch überarbeitet ...

Pitec Werkstatt in Oberriet **Aus Alt mach Neu**

In die Jahre gekommen, rostig, nicht mehr zeitgemäss. Für viele Maschinen bedeutet diese Einschätzung das „Aus“. Aber nicht für alle: Caius Loher arbeitet seit 1982 in unserer Revisionswerkstatt für Grossgeräte in Oberriet. Über die Jahre hat er viel gesehen. Überraschungen gibt es noch immer: Caius staunte nicht schlecht, als kürzlich eine Teigteilwirkmaschine aus den 1960er Jahren bei ihm zur Revision eingelangte.

Eine besondere Schönheit

Tagtäglich kommen Geräte zur Revision, Teilrevision und elektrischen Überarbeitung bei Caius an. Rund 60 Jahre alte Maschinen wie die Teigteilwirkmaschine Rota M von Werner & Pfleiderer (WP) bilden jedoch eher die Ausnahme. Bis zuletzt war diese bei einem Bäcker der Region im Einsatz. „Unser Kunde hing an der Maschine“, erzählt Caius. „Es ist oft der emotionale Wert, aufgrund dessen solch alte Geräte bei uns landen. Die Rota M war jedoch auch für uns ein Highlight – sie wurde damals von Ernst Kolb Loher, dem Pitec Gründer, an den Kunden verkauft.“

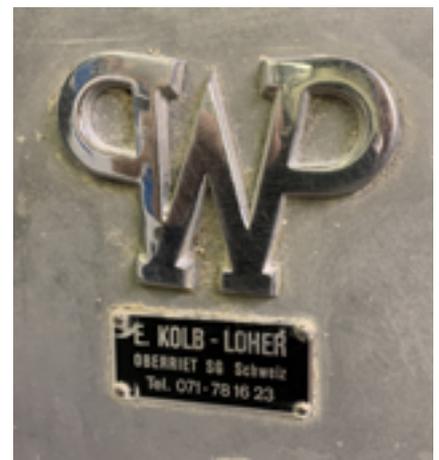
Frisch lackiert, technisch perfekt

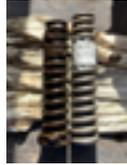
Nicht immer lohne es sich, alte Geräte zu revidieren, erklärt Caius. „Wir können eigentlich fast alle Ersatzteile beschaffen. Was wir nicht bestellen können, können wir herstellen lassen.“

Doch neben dem Kostenaspekt passen die alten Geräte teils einfach nicht mehr in den Produktionsablauf. Da muss man situativ entscheiden.“ Die alte Rota M wurde einer Teilrevision unterzogen, demontiert, in ihre Einzelteile zerlegt, gereinigt und elektrisch überholt. Verschleissteile wurden ersetzt. Dann konnte sie neu lackiert und mit Teig ausprobiert werden. „Heute steht die Rota M da wie neu“, freut sich Caius.

Gute alte Rota M

„Die Rota M ist eine gute Maschine mit solider Technik“, erklärt Caius. „Wird sie gepflegt, ist sie langlebig und zuverlässig. Auch diese hier sollte wieder funktionstüchtig werden – das haben wir auch geschafft. Die Teigteilmaschine Rota M – das „M“ stand für „manuell“, verarbeitete als 30-teilige Variante ca. 2,3 Kilogramm Teig, den sie in je 75g schwere Stückchen teilte. Ihre Besonderheit ist, dass der Bäcker den Teig so lange aufschlei-





... und Teil für Teil wieder fachmännisch von unserem Profi Caius Loher zusammengebaut und angeschlossen.

fen kann, wie er möchte. Das ist immer Gefühlssache.“

Im Rampenlicht: alte Technik

Nicht immer sind es emotionale Werte, die eine Revision alter Geräte begründen. „Wenn alte Geräte gut funktionieren, sie in den Produktionsablauf integrierbar sind und ihre Kapazität ausreicht, dann können sie auch weiterhin verwendet werden“, erzählt Caius. „Vielmals begeistern sich die Kunden für die alte Technik. Bei der revidierten Rota M haben wir Originalfarben verwendet und insgesamt versucht, nahe am Original zu bleiben. Sie ist eine schöne Rarität, auch wenn die Technik heute eine ganz andere ist. Als Reparatur- und Revisionstechniker müssen wir uns gut auskennen. Handwerkliches Geschick und ein grosses Allgemeininteresse brauchen wir in unserem Beruf.“

Revidieren oder neu anschaffen?

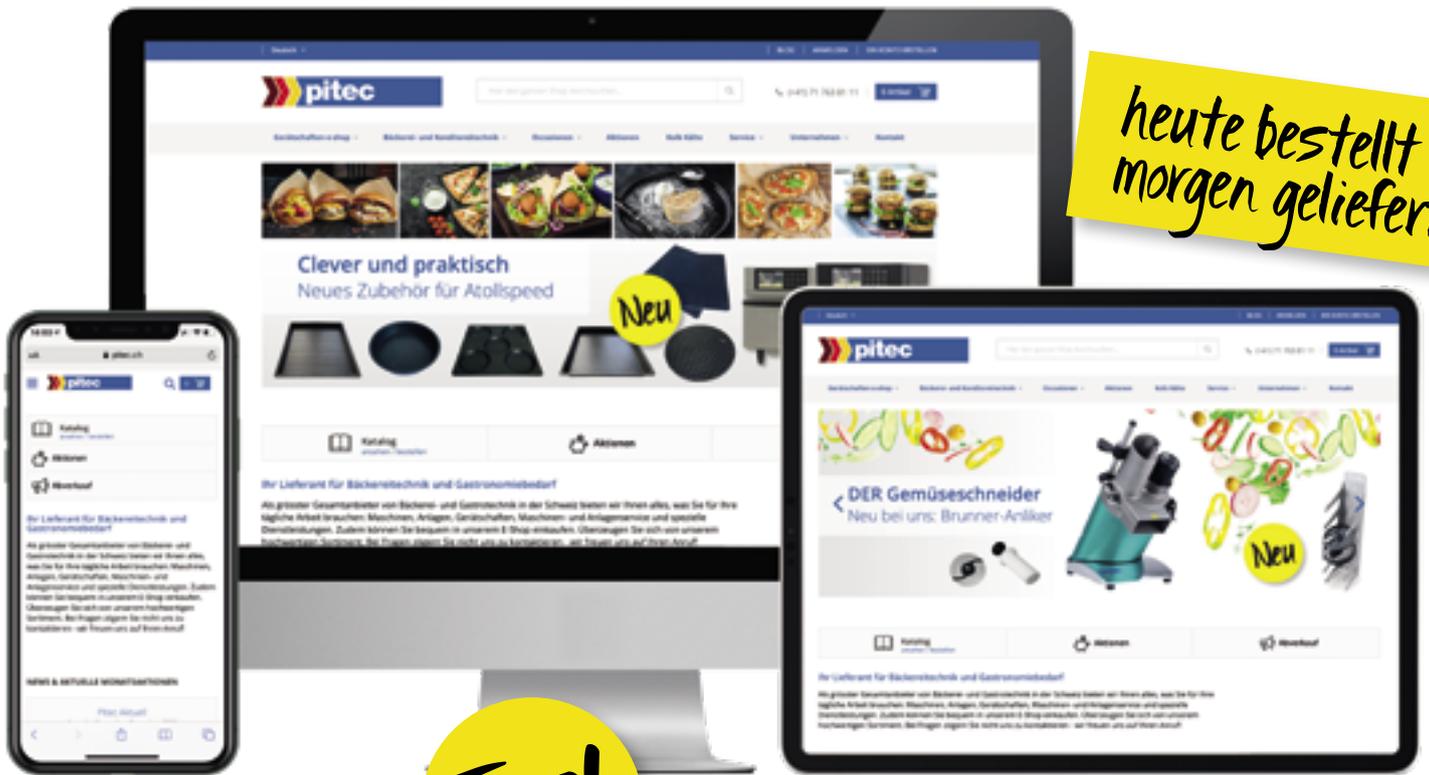
In der Regel kommen Geräte in die Revisionswerkstatt, die von unseren Pitec-Servicetechnikern vor Ort nicht reparierbar sind. Sobald ein Grossgerät zur Revision gesendet wird, erhalten unsere Kunden direkt ein Leihgerät. So können sie nahtlos weiterarbeiten. Auch Geräte aus Retourenkäufen oder aus Bäckereiauflösungen finden ihren Weg in die Werkstatt. Etwa 100 Kundengeräte jährlich bearbeitet das Zwei-Mann-Team. Ob sich eine Reparatur oder eine Revision der Geräte lohnt, dafür sind unsere Kundenberater wichtige Ansprechpartner. Anstelle eines Neugeräts können Kunden, sollte sich eine Reparatur nicht lohnen, auch eine vollständig revidierte Maschine von Pitec erwerben – mit einem Jahr Garantie und zu einem fairen Preis.



Wie neu und in vollem Glanz steht die Maschine dem Kunden wieder zur Verfügung. In diesem Sinne: Auf die nächsten 60 Jahre!

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.



Am 6.9.2022 findet in der Fachschule Richemont in Luzern der Bildungsanlass Young Star statt. Pitec unterstützt das branchenübergreifende Event als Platinpartner. www.youngstar.ch

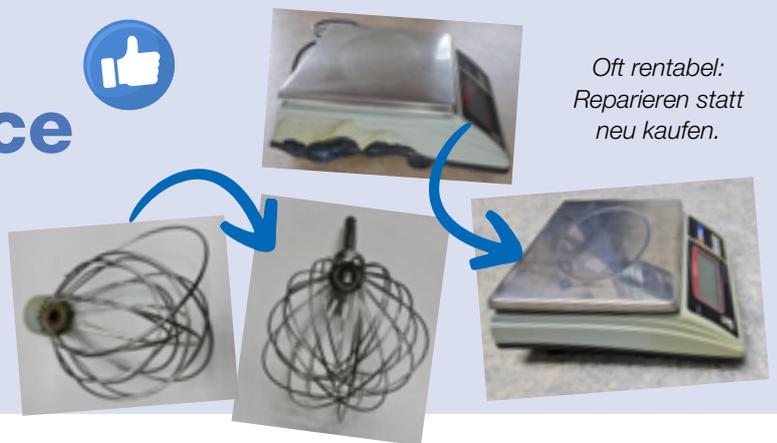
Schnelligkeit zahlt sich aus! Reparatur-Service



*Oft rentabel:
Reparieren statt
neu kaufen.*

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. August 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

