

pitec aktuell

November-Dezember | 2022

Top!



Bald ist es soweit!

Zuckersüsse Weihnachten

Weihnachten steht vor der Tür. Haben Sie schon Pläne? Wollen Sie heuer mit einer ganz besonderen Torte punkten? Oder sich (und anderen) die Feiertage mit selbstgemachten Pralinen versüßen? Das kreative Pavoni-Sortiment bietet nicht nur die altbewährten, eleganten Silikonformen für kreative Torten und Weihnachtsblöcke, sondern auch einige Neuheiten, die wir Ihnen in dieser Ausgabe vorstellen. Neben den originellen Schokolade-Stempeln gibt's auch hochwertige Pralinenformen aus Polycarbonat für kleine, edle und elegante Pralinen. Lassen Sie sich überraschen!



Liebe Kundin, lieber Kunde,

passend zur Weihnachtszeit, finden Sie in unserer Winterausgabe neue Pralineformen und Schoggi-Stempel sowie die altbewährten Cakes-Formen. Auf dieser Doppelseite können Sie sich ein konkretes Bild verschaffen.

Starke Reinigungsleistung bei geringem Verbrauch leistet das Renosan Geschirrspülmittel (Seite 4). Bislang im Kanister verfügbar, wird es nun in einer Bag-in-Box-Verpackung geliefert. Das erleichtert Ihnen das Recycling und reduziert das Abfall-Volumen – zur Schonung der Ressourcen und zum Schutz der Umwelt.

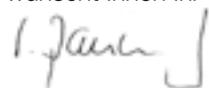
Bei der Fragestellung nach einer zukunftsfähigen Energielösung für den eigenen Betrieb unterstützen wir Sie gerne produktneutral mit unseren Ofenpartnern. Die Ofensysteme sind wahlweise öl-, gas- oder elektrisch betrieben. Einen Überblick finden Sie ab Seite 6.

Aus einem Besuch in Paris wurde ein neues Business-Modell: Das Start-up Le petit Marais in Zürich bringt französischen Charm in altbekannte Klassiker - und schreibt eine echte Erfolgsgeschichte. Pitec durfte bei der Ausstattung des Jungunternehmens beratend unterstützen und die Produktion ausstatten. Den gesamten Kundenbericht lesen Sie ab Seite 18.

Seit Wochen beobachten wir die Teuerungsraten in den verschiedenen Bereichen. Bereits vor einiger Zeit haben wir daher unsere Lagerbestände aufgestockt. So können wir Sie schnell und auch weiterhin zu stabilen Preisen beliefern - solange die jeweiligen Produkte lagernd sind. Sollten Sie eine Anschaffung oder Investition planen, profitieren Sie jetzt noch von den Preisvorteilen.

Was auch immer das kommende Jahr bringen mag, wir stehen Ihnen mit Rat und Tat jederzeit gerne zur Verfügung.

Einen erfolgreichen Jahresausklang wünscht Ihnen Ihr



Thomas Baumgartner
Leitung Verkauf Direkt



jetzt 20% Rabatt

Special X-Mas Seien Sie kreativ!

Die Produkte von Pavoni sind ein wahrer Eyecatcher: Eleganten Silikon-Formen für gebackene Kuchen oder eiskalt servierte Glace-Cakes.

Kreative Cakes-Formen mit Antihaftbeschichtung

❶ XMAS, 1260 ml
Art. 090650

❷ Chalet, 1230 ml
Art. 090651

❸ Forest, 1065 ml
Art. 090652

❹ Skyline, 1240 ml
Art. 090653

❺ Comet, 1230 ml
Art. 090654

❻ Sequoia, 1186 ml
Art. 090655

statt CHF 26.00
» CHF 20.00

Vorteile der Silikonformen:

- geruchs- und geschmacksneutral
- flexibel und platzsparend
- hohe Qualität und langlebig
- temperaturbeständig -40 °C / +250 °C
- spülmaschinenfest

Neu



Prägen Sie mit den hochwertigen Schokoladen-Stempeln ein süßes, einzigartiges Motiv in temperierte Schokolade. Ideal als Dekorationselement für Torten, Kuchen, Cupcakes, Muffins oder anderes Gebäck. Die Schoggi-Taler sind schnell gemacht, schmecken lecker und sind ein individueller Hingucker!

Stempel

❶ Merry Christmas, Ø 60 mm
Art. 090657

❷ Santa Claus, Ø 60 mm
Art. 090658

statt CHF 45.00
› CHF 36.00



jetzt 20% Rabatt



Mit den professionellen Pralinenformen aus Polycarbonat können Sie ganz einfach 24 edle Pralinen herstellen. Die hochwertigen Qualitätsformen mit glatten Innenseiten ermöglichen leichtes Auslösen und ein perfektes Ergebnis.

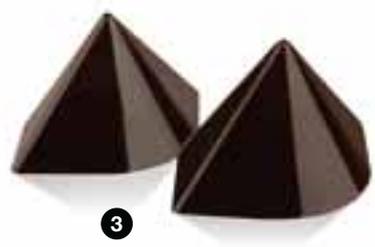
Praliné-Formen
aus Polycarbonat, Grösse Form: 275x175 mm, 24-tlg

❸ Mount, Praliné 32 x 32 mm,
H: 23 mm, ca. 9 gr
Art. 090660

❹ Flow, Praliné 29 x 29 mm,
H: 18 mm, ca. 11 gr
Art. 090661

❺ Dune, Praliné Ø 31 mm,
H: 21 mm, ca. 10 gr
Art. 090662

statt CHF 25.00
› CHF 20.00



Neu



Verpackungsmüll reduzieren und die Umwelt schützen

Nachhaltig Reinigen mit Renosan

Unser neues BAG-IN-BOX System besteht aus einem Innenbeutel aus Polyethylen („Bag“) der von einem Karton („Box“) geschützt wird. Sowohl der Beutel als auch die Box sind einfach zu trennen und recyclebar, die Menge an einzusetzendem Verpackungsmaterial wird dadurch deutlich reduziert. Unsere BAG-IN-BOX-Produkte stellen Dank ihrer geringen CO₂-Bilanz einen wertvollen Beitrag für einen bewussten Umgang mit der Natur dar.

Ihre Vorteile

- Nachhaltiges Verpackungssystem
- Mehr als 80% Plastikeinsparung
- Adapter für den Anschluss an alle Dosiersysteme
- Umweltfreundlich und anwendungssicher

Die Verpackung

- 84% weniger Plastikmüll
- Handling ohne Produktkontakt
- Umweltfreundlich

Der Inhalt

- Chlorfrei
- Phosphatfrei
- Hochkonzentriert = minimale Dosierung



Promotion-Set bestehend aus:

- 2 x PLATINUM Spülmittel 12 kg Bag in Box
- 1 x Klarspüler 10 kg Bag in Box
- 1 x Konnektor für Bag-in-Box Gelb (Spülmittel)
- 1 x Konnektor für Bag-in-Box Blau (Klarspüler)

Art. 016984

jetzt 22 % Rabatt

statt CHF 320.00
CHF 250.00

Geschirrspüler

"PLATINUM" Bag in Box

Geschirrspülmittel PLATINUM ist ein Flüssigreiniger für perfekte Reinigungsergebnisse auf jedem Spülgut. Ideal für Gläser, Kaffeegerätschaft, Besteck, aber auch Backutensilien. Geschirrspülmittel PLATINUM bringt strahlenden Glanz für jedes Spülgut, auch bei hartnäckigen Verschmutzungen. Kaffeeränder, Stärke, Fett und Eiweiß werden schnell und gründlich gelöst. **Chlor- und phosphatfrei.**

Art. 016982

CHF 91.00

Klarspüler "Bag in Box"

Flüssiger Klarspüler für den Einsatz in gewerblichen Spülmaschinen und Haushaltsspülmaschinen. Bringt in Sekunden schnelle strahlenden Glanz auf das Spülgut und beschleunigt die Trocknung. Beste Wirkung für ein hygienisches Spülergebnis. Universell für alle Wasserhärten geeignet.

Art. 016983

CHF 68.00

Jeros Universalanlagen

Reinigt rationell und effektiv

Die JEROS Universalanlagen sind leicht verständlich in der Bedienung. Die Maschinen können optional mit Ein-Mann-Bedienung oder Rollenauslaufband geliefert werden. Die Modelle 200-200XL sind mit einer speziellen Wipp-Funktion für den Tunnel konstruiert um eine problemlose Reinigung des Waschtunnels zu ermöglichen. Ein einzigartiges Reinigungssystem mit vier rotierenden Reinigungsarmen garantiert ein optimales Ergebnis. Kein Niederhalter nötig, dadurch entfällt das Sortieren der Kisten/Körbe nach Größe. Der Schmutzfilter ist wie eine Schublade konstruiert und kann zur Reinigung einfach herausgezogen werden. JEROS Universalanlagen erreichen über die 85°C Klarspülung eine Teildesinfektion.



Jeros 300

jetzt 10 % Rabatt

Universalanlage Jeros 300

300 – 500 Körbe pro Stunde
Durchlass: (H x B) 470 x 650 mm
Art. 438222

ab

› CHF 40'550.00

Universalanlage Jeros 200 XL

250 – 300 Körbe pro Stunde
Durchlass: (H x B) 470 x 650 mm
Art. 438210

ab

› CHF 22'970.00

Optionales Zubehör:

- Trocknungsmodul
- Automatische Seifendosierung
- Ein-Mann-Bedienung
- Durchlauferhitzer
- Klarspül- bzw. Desinfektionsmitteldosierung
- Variable Geschwindigkeit



Was Sie über Betriebsarten wissen sollten

Ofensysteme und Hersteller



mondial forni
just bake it

Ein italienischer Familienbetrieb mit Tradition. Nach den Kriegsjahren hat sich Arturo Benini dafür entschieden, seinem Land beim Wiederaufbau zu helfen, indem er in Verona eine mechanische Werkstatt eröffnete und dort Maschinen für die Lebensmittelherstellung zu fertigen begann. In dieser Werkstatt entstanden dann im Jahre 1965 die ersten Backöfen. Später erwarb die Firma das Patent für die Herstellung von Ringrohrbacköfen. Heute, fast 60 Jahre später, vertreibt Mondial Forni ihr gesamtes Sortiment von Modulöfen über Backschränke bis hin zu Etagen- oder Ringrohröfen weltweit bis nach Südamerika.

Mondial	Backfläche	Heizart	Heizart änderbar
Modulofen	0,5 - 8 m ²	Strom	Nein
Backschrank	3,6 - 21,6 m ²	Strom / Gas / Öl	Nein
Etagenofen	4 - 22,8 m ²	Strom / Gas / Öl	Nein
Ringrohröfen	5,1 - 26,8 m ²	Gas / Öl	Nein

Revent™

Ein schwedischer Ofenhersteller der ersten Stunden. Auch wenn es das Prinzip des Backofens schon seit 4500 Jahren gibt, hat Revent den Bäckereimarkt in den fünfziger Jahren mit der Entwicklung des Stikkenofens (Backschrank) nochmals neu aufgemischt. Seitdem ist Revent als der verkaufstärkste Stikkenofenhersteller weltweit mit Standorten in mehr als 50 Ländern präsent. Während den letzten 70 Jahren hat Revent sich der Optimierung seiner Stikkenöfen verschrieben und dadurch sein Sortiment schmal gehalten. Heute produzieren die 125 Mitarbeiter in Upplands Väsby nur Backschränke und elektrische Modulöfen.



Revent	Backfläche	Heizart	Heizart änderbar
Modulofen	1 - 4 m ²	Strom	Nein
Backschrank	8,4 - 31,5 m ²	Strom / Gas / Öl	Nein

Noch Fragen?

Kontaktieren Sie Marc Riesen
Tel. 071 763 82 41 / mriesen@pitec.ch



Werner & Pfleiderer Bakery Technologies

Die Firma Werner & Pfleiderer ist ein geschichtsträchtiges Unternehmen. Den Ursprung hatte die Firma im Jahre 1878 als sie ein Patent für Knet- und Mischmaschinen für alle Zeit und alle Länder übernehmen durfte. Die Firma wuchs schnell und galt 1890 bereits als weltweit tätiges Unternehmen mit Niederlassungen in London, Paris, Wien und USA. In der 144-jährigen Firmengeschichte hat sich das Portfolio stark entwickelt. Neben Backschränken und Etagenbacköfen vertreibt die Firma auch Knetmaschinen, Brot- und Brötchenanlagen und Industrieanlagen. Heute ist Werner & Pfleiderer Bakery Technologies Teil der WP BAKERY-GROUP und gehört damit zum weltweit grössten Systemanbieter für handwerkliche und industrielle Backtechnik.

Werner & Pfleiderer	Backfläche	Heizart	Heizart änderbar
Backschrank	10 - 22 m ²	Strom / Gas / Öl	Nein
Etagenofen	8 - 19 m ²	Strom / Gas / Öl	Ja, von Gas / Öl auf Strom



Die Firma Heuft ist ein Backofenbauer in der achten Generation. Aufbauend auf diesem enormen Wissensschatz haben sie frühzeitig die Spezialisierung auf Thermo-Oel vollzogen. Eine im Klein- wie Grossbetrieb unschlagbare Technologie. Jeder Thermo-Oel Ofen, ob massgeschneidert oder in Serie gefertigt, ist handwerklich ein absolutes Premiumprodukt und stärkt die Kunden im Wettbewerb. Die entscheidenden Vorteile des flüssigen Wärmeträgers Thermo-Oel: eine gleichmässige Ofenhitze von der ersten bis zur letzten Minute und eine konstant reproduzierbare Produktequalität. Ein hoher Grad der Automatisierung und Energieeffizienz stellen dabei keine Probleme dar. Heute bietet die Firma Heuft verschiedenste Backtechnologien wie Backschränke, Wagenbacköfen oder Etagenbacköfen mit einer separaten Heizzentrale an, welche dem Kunden höchstmögliche Flexibilität bieten.



Heuft	Backfläche	Heizart	Heizart änderbar
Backschrank	auf Anfrage	Strom / Gas / Öl	Ja, von Gas auf Öl
Wagenbackofen	5,4 - 31,5 m ²	Strom / Gas / Öl	Ja, von Gas auf Öl
Etagenofen	3 - 62,1 m ²	Strom / Gas / Öl	Ja, von Gas auf Öl

Perfektes Weihnachtsgeschenk!

Komplettes Set

Hochwertiger Kochrucksack und
befüllte Messermappe (15 Messer und
Werkzeuge von Victorinox) im Set

Art. 091035

statt CHF 565.00

➤ **CHF 480.00**



jetzt 15 % Rabatt



Für den praktisch einfachen Transport **Victorinox-Kochrucksack**

Hochwertig und praktisch ist der neue Kochrucksack mit Messermappe von Victorinox. Köche, Kochausbilder und Kochlehrling, die auch andere Geräte wie Notebooks, Arbeitsutensilien, Bücher usw. an den jeweiligen Bestimmungsort bringen müssen, werden die innovative Neuheit sehr zu schätzen wissen.

Messermappen-Set

Messermappe inkl.
15 Victorinox Messern
und Werkzeugen

Art. 091036

statt CHF 485.00

➤ **CHF 412.00**



Messermappe leer

Praktisch aufgeteilte,
hochwertige gearbei-
tete Mappe (ohne Inhalt)

Art. 091037

statt CHF 89.00

➤ **CHF 75.50**



Rondo Compas 4.0:

Die revolutionäre Ausrollmaschine



Höchste Geschwindigkeit

Die Compas 4.0 ist so schnell, dass Sie Fein-gebäcklinien oder Croissantmaschinen mit bis zu 800 kg Teig pro Stunde beschicken können. Die vier Einzelantriebe stellen sicher, dass Sie den Teig immer optimal ausrollen und so einen maximalen Ausstoss haben.

Intelligente Assistenzsysteme

Nie wieder den Teigblock auf der falschen Seite auflegen, nie wieder ein Ausrollprogramm starten, das nicht zum Teigblock passt. Die einzigartigen Assistenzsysteme der Compas 4.0 machen die Arbeit nicht nur besonders einfach, sondern verhindern auch Fehlbedienungen.



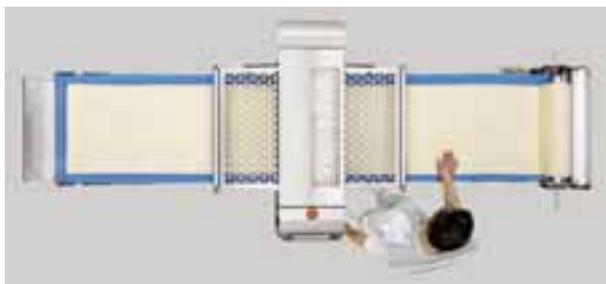
Aufhaspeln ohne Spannung

Damit das stressfreie Teigband auch beim automatischen Aufhaspeln keine Spannung aufbaut, haspelt die Compas 4.0 Teigbänder am Anfang langsam und schonend auf, um dann sukzessive die Geschwindigkeit zu erhöhen. Natürlich immer individuell an Ihre Teigart angepasst.



Neu

Rücknahmeaktion
Beim Kauf einer Rondo Compas 4.0 erhalten Sie für Ihre alte elektronische Ausrollmaschine CHF 8'000.00



Stressfreies Ausrollen

Die innovative Compas 4.0 ist mit vier Einzelantrieben ausgerüstet, sodass Sie jeden Teig stressfrei ausrollen können, auch Mürbteig. Somit erhalten Sie immer ein gleichmässiges Teigband ohne Spannung. Das bedeutet: Ihre Gebäcke haben stets exakt das gleiche Gewicht und die gleiche Grösse.

Rondo Compas 4.0 Expert SSH7907H

- Ausführung: aus rostfreiem Edelstahl
- Transportbandbreite 715 mm
- Walzenspalt: 0.2 - 65 mm
- Walzendurchmesser: 99 mm
- Ausrollgeschwindigkeit: 10 - 130 cm/s
- Antriebssysteme: 4 Einzelantriebe
- Inkl. Mehlstreuer und automatischer Teighaspel
- Display: 10.1" Cinema Display
- Anschluss: 400 V / 1.8 kW
- Abmessungen (in Arbeitsstellung): 3850 x 1400 mm
- Abmessungen (in Ruhestellung): 3530 x 1400 mm

Art. 426266

Knetmaschine mit Industriequalität

Richtiges Rühren und Kneten ist die Qualitätsgrundlage Ihrer Produkte

Die Teig- und Massenherstellung steht am Anfang des Herstellungsvorgangs von Backwaren. Die Zutaten in der richtigen Menge, Temperatur und Qualität sind die Voraussetzung. Hinzu kommt, dass Teige und Massen „richtig“ geknetet bzw. angeschlagen werden. Fachliches Wissen ist hierfür unabdingbar. Nötig ist aber auch gute Technik. Aus dem Hause Escher Mixer kommen daher Knetsysteme für jedermann. Ob Spiralkneter, Wendelkneter oder Planetenrührwerke – hier finden Sie beste Qualität zu attraktiven Preisen.



Planetenrührwerk Escher PM-D / PM-DB

- Planetenrührwerk mit Doppelwerkzeug und einzeln regelbaren Drehzahlen und Laufrichtungen pro Werkzeug
- Für Einsatz von positivem / negativem Druck während Mischfunktion geeignet (nur PM-DB)
- Für den industriellen Einsatz geeignet
- Schnelle und gleichmässige Durchmischung sämtlicher Zutaten
- Maschinenkopf komplett ölfrei
- Maschine mit ausfahrbarem Kessel
- Verschiedene Modelle von 120 bis 800 kg Teigkapazität



ESCHER PM-DB

Planetenmischer mit Doppelwerkzeug und ausfahrbarem Kessel für die handwerkliche und industrielle Produktion.



Spiralknetmaschine Escher MR

- Maschine mit ausfahrbarem Kessel
- Ideale Knettechnik für Teige von 10 – 500 kg
- Hohe Laufruhe und Komfort dank möglicher Touch-Screen Erweiterung
- Garantiert ruhiger und sicherer Knetprozess dank dem patentiertem Konusverriegelungs- und Antriebssystem
- Verschiedene Modelle von 80 bis 500 kg Teigkapazität



Wendelknetmaschine Escher MW

- Knetzeiten können deutlich reduziert werden, daraus resultiert eine höhere stündliche Produktionsmenge
- Perfekte Lösung für Teige mit hohem Wasseranteil
- Schnelle und gleichmässige Durchmischung sämtlicher Zutaten
- Geeignet für alle Teigsorten
- Auch geeignet zur Produktion von Massen
- Mit patentiertem Konusverriegelungs- und Antriebssystem
- Maschine mit ausfahrbarem Kessel
- Verschiedene Modelle von 120 bis 400 kg Teigkapazität



Konusverriegelung

Das patentierte konische Kesselverriegelungs- und Antriebssystem® von Escher Mixer, garantiert einen verschleiss- und schlupffreien Kesselantrieb.

Hebekipper Escher ESBL

- Versionen Tischaustragung oder Austragung in einen Portioniertrichter erhältlich
- Zum Heben und Kippen von jeglichen Knetschalen
- Mit Schalendrehfunktion inkl. Abstreifer für eine saubere und 100%ige Austragung des Teiges
- Halbautomatische oder Vollautomatische Hebe- kipper (heben – austragen – senken) inkl. Schutzgitter für den Arbeitsbereich
- Schnittstellen mit Portioniertrichter oder anderen Linien möglich





Der Einsatz der Aluframe Technologie, die von der Luftfahrt übernommen wurde, hat die Entwicklung eines Käfigaufbaus mit Schraubverbindungen ermöglicht, die keine Schweißnähte aufweist und sich durch eine hohe Steifigkeit und Leichtigkeit auszeichnet.

Evolution zu Ihren Diensten

EVOMULTI – das Multitalent

Top!

EVOMULTI ist ein leichter und kompakter Konvektions-Multiportionswagen, der nicht auf hervorragende Leistungen, Ergonomie und auf eine einfache Handhabung verzichtet. Er ermöglicht den Transport und die Anrichtung der Speisen auf Teller direkt am Ort des Verzehrs. Dabei ist er perfekt zum Regenerieren und/oder zum Warmhalten von Speisen bis zur Verteilung geeignet.

Der EVOMULTI ist in verschiedenen Grössen konfigurierbar und kann mit warmhaltenden, kühlhaltenden, tellerwärmenden und neutralen Fächern bestückt werden. Mit den gewünschten Extras konfigurierbar, wird er auch den anspruchsvollsten Anforderungen gerecht.



Hier finden Sie unseren kompletten Folder zur Speiseverteilung und Regeneriertechnik:





2
Symbolfoto



2
Symbolfoto

jetzt 20% Rabatt

Appetitlich. Kompakt. Sicher. MenüMobil

Perfekte Speisenverteilung mit System. Mit der vielseitigen Produktlinie von MenüMobil haben Sie für jeden Einsatzbereich das passende System. Egal ob Classic Line, Universal oder Inducook – die Vorteile sprechen für sich. Die durchdachten Systeme sind individuell anpassbar, haben bei guter Pflege eine fast unbegrenzte Lebensdauer und sind mit dem angebotenen Zubehör unglaublich praktisch.



1



Inducook – einfach & wegweisend

Die kalte Auslieferung in den bewährten thermoisolierten MenüMobil-Kompakttablets erleichtert die Zubereitung und Verteilung der Speisen. Die Inducook-Regenerierplatte dient zum Erwärmen oder zum Regenerierten (Cook & Chill) von fertig in Transportboxen portionierten Speisen. Der Heizvorgang wird mittels Tastschalter gestartet und durch eine Kontrollleuchte angezeigt und endet automatisch nach ca. 35 Minuten. Die Inducook-Fernbedienung erlaubt eine einfache Programmierung der Erhitzungszeit durch den Lieferservice. Eigenes Zubehör auf Anfrage.

Classic Inducook Platte
Art. 600040

statt CHF 980.00
› CHF 784.00



1 MenüMobil Classic Grundset

bestehend aus Oberteil, Unterteil
und Verschlusschieber
Abmessungen: (B x T x H)
395 x 310 x 100 mm, grau
Art. 600010

statt CHF 225.00
› CHF 180.00

2 MenüMobil Universal Grundset

Euronorm, bestehend aus Ober-
teil, Unterteil, Verschlusschieber
Abmessungen: (B x T x H)
530 x 370 x 105 mm, grau
Art. 600036

statt CHF 313.00
› CHF 250.00



Viele weitere Optionen erhältlich



Zubehör (Auszug)

- 1 Suppenschale aus Porzellan,
0,4 L, Art. 600016
statt CHF 26.00 › CHF 20.80
- 2 Salat/Dessertschale aus
Porzellan, 0,3 L, Art. 600022
statt CHF 20.00 › CHF 16.00
- 3 Hauptspeiseteller aus
Porzellan, 215 mm, Art. 600017
statt CHF 31.00 › CHF 24.80
- 4 Kunststoffdeckel für Suppen-/
Dessert-/Salatschale, gelb
Art. 600027
statt CHF 8.00 › CHF 6.40
- 5 Kunststoffdeckel mit Ring-
lasche für Hauptspeiseteller,
gelb, Art. 600023
statt CHF 12.00 › CHF 9.60
- 6 Traggestell für 4* MenüMobil
Classic (*weitere auf Anfrage),
Art. 600031
statt CHF 285.00 › CHF 228.00

Bei Classic und Universal sind Ober- und Unterteile stapelbar und kompatibel mit anderen MenüMobil-Produkten.

Mehr Bleche, gleiche Stellfläche

Profitieren Sie von maximaler Backkapazität

jetzt 12 % Rabatt
auf alle Wiesheu Euromat E3

mit
IBC*



Wiesheu Euromat E3

Die neueste Generation der Wiesheu Ladenbacköfen ist da. Der Euromat E3. Er setzt neue Massstäbe in Sachen Backraumkapazität und funktionalem Design. Sie benötigen weniger Backvorgänge für den gleichen Output an Backwaren. So können Sie aktiv Ressourcen schonen und dabei auch Kosten sparen. Die optimierte Isolierung und 3-Glas-Scheibentechnologie sorgen dafür, dass die Energie auch genau da bleibt wo sie hingehört, im Innern des Ofens. Die flexible E3-Tür lässt sich nachträglich umbauen. Auch lässt sich über die LED-Leuchten der Türen erkennen, in welcher Phase sich der Ofen aktuell befindet.

Ein weiterer Vorteil bringt die neue Steuerung Wtouch. Diese verbindet eine moderne, konfigurierbare Benutzeroberfläche mit einer einfachen und logischen Benutzerrechte-Verwaltung. Der Funktionsumfang wird durch die Hardware des Ofens bestimmt.

Ob 1, 3 oder 7 Bleche: Immer optimale Backergebnisse und Energieeinsparung

*IBC – Intelligent Baking Control

Durch eine automatische Beladungserkennung werden die Backparameter an die Beladungsmenge angepasst:

- Automatisch optimale Temperatur für die jeweiligen Beladungsmengen
- Konstante Backergebnisse bei unterschiedliche Blechanzahl
- Energieeinsparung: Durch Regulierung der Bedarfstemperatur – gemittelt Energieesparpotential von ca. 8%
- Vereinfachte Bedienung: Minderbelegungstasten oder Backprogramme für Teilbelegung entfallen



Wnet

Vorteile Wtouch:

- 7" Display mit Multitouchfunktion
- Aus allen Blickwinkeln gut ablesbar
- Zoomen und Wischen, wie man es von Smartphones kennt
- Kurze Einarbeitungszeit durch intuitives Bedienkonzept, angelehnt an mobile Endgeräte aus unserem Alltag
- Auch mit dünnen Handschuhen bedienbar
- Halbbelegungstaste oder IBC*
- Abkühlfunktion
- **Optional:** Mit Wnet Anbindung ist Ofen Filalen- und sogar Länderübergreifend vernetzbar (z.B. einfache Umstellung des Sortiments auf saisonale und regionale Produkte per Fernzugriff)



Noser Hotel – weil Qualität zählt

Schwer, robust, langlebig und perfekte Koch- & Brateigenschaften



NOSER-INOX
Schweizer Produkt. Produkt Suisse. A Swiss product.



Top!



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



Profikochtechnik der Spitzenklasse

MKN Kombidämpfer – Schritt für Schritt zum perfekten Ergebnis

Kombidämpfer

FlexiCombi Magic Pilot

- Gehäusematerial Edelstahl rostfrei, Schutzart IPX5
- EasyLoad – Quereinschub für praktisches & sicheres Handling
- QualityControl – Automatische Mengenerkennung
- Perfect Hold – Qualitätssicherung bis zur Ausgabe
- SES – Sicherheitsdampfabsaugung
- Teamplayer – Möglichkeit als Combi-Team Variante

FlexiCombi MagicPilot 10.1

- Kapazität Einschübe: 10 x FlexiRack (= 17 x GN 1/1) oder 10 x GN 1/1
- Abmessungen: (L x B x H) 997 x 799 x 1060 mm
- Anschluss: 400 V / 15.9 kW / 3 x 25 Amp
- Gewicht: 145 kg

Art. 601001



- Magic Pilot Bedienkonzept – so einfach wie ein Smartphone
- WaveClean – Automatisches Reinigungssystem
- Energie-Effizienz – Hygiene Garraumtüren mit 3-fach Verglasung
- Guided Cooking – Gleichbleibende Speisenqualität

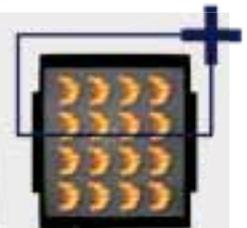


Optimale Garraumausnutzung bei gleichbleibend niedrigen Anschlusswerten – mit dem **FlexiRack® Spezialmass** bis zu **50% mehr Gargut** beim Braten und Backen.

über **50%** mehr Kapazität



GN 1/1



FlexiRack

Hohe Lieferbereitschaft!

MagicPilot

Das MKN-Bedienkonzept – so einfach und intuitiv wie Ihr Smartphone.



Kombidämpfer SpaceCombi Profi-Kompaktklasse

- Gehäusematerial: Edelstahl rostfrei 1.4301, Schutzart IPX5
- Breite > 55 cm <
- LED Beleuchtung für optimale Ausleuchtung aller Einschübe
- Möglichkeit als Team-Variante mit zwei separaten Garraum
- Ergonomisch – oberste Einschubhöhe unter 1.50 m
- Ausführung möglich mit MagicHood

SpaceCombi MagicPilot 6.1

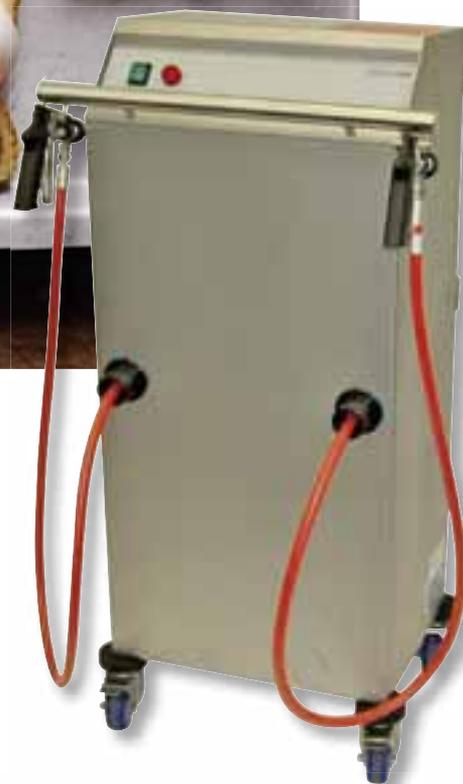
- Kapazität Einschübe: 6 x GN 1/1
- Abmessungen: (L x B x H) 550 x 787 x 784 mm
- Anschluss: 400 V / 7.8 kW
- Gewicht: 76 kg

Art. 601102

Für alle süssen und pikanten Produkte
Perfekter Sprühglanz mit Hero



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



**Bag-in-Box HEROGEL
 nach Wahl geschenkt**

beim Kauf einer Jelly Easy I oder Jelly Easy II

Jelly Easy

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

Jelly Easy I
 Mit 1 Sprühpistole

Art. 441117

statt CHF 6'590.00
› CHF 5'860.00

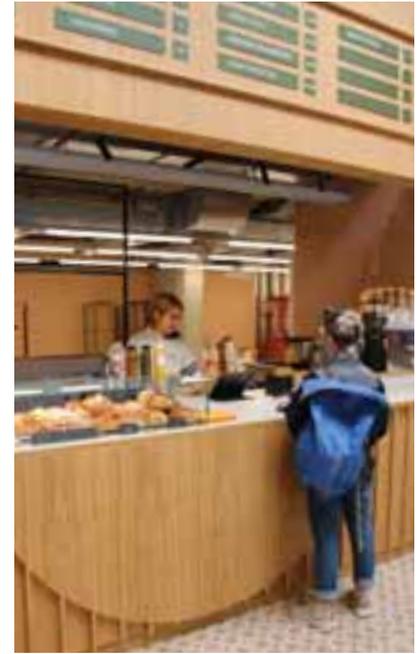
**1 Bag-in-Box HEROGEL
 nach Wahl gratis dazu**

Jelly Easy II
 Mit 2 Sprühpistolen

Art. 441118

statt CHF 8'880.00
› CHF 7'990.00

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



Französischer Charme trifft altbekannte Klassiker

Le Petit Marais

Pariser Flair inmitten Zürich und Umgebung – das schafft das Start-up Le Petit Marais mit Bravour. In liebevoller Handarbeit und nach Originalrezepten hergestellt, entstehen in der erst kürzlich eröffneten Produktionsstätte mit integriertem Café feine Köstlichkeiten, wie sie nur in Frankreich zu finden sind. Pitec durfte die Neueröffnung des Ladenlokals beratend begleiten und die Produktion ausstatten.

Paris mit nach Hause nehmen

Es begann mit einem Urlaub in Paris, etwa vor sechs Jahren: Die heutige Unternehmensgründerin und Chefin des Le Petit Marais Linda reist in den Pariser Stadtteil Le Marais und findet dort nahezu in jeder Bäckerei ein wirklich gutes Croissant – und das unabhängig davon, ob es sich um einen alten oder um einen recht modernen Bäckereibetrieb handelt. Kein Vergleich zur Situation zuhause in Zürich. Kurzum beginnt Linda, sich intensiver mit der französischen Patisserie zu befassen. Als gelernte Konditorin und Konfiseurin kennt sie die Stellhebel, um selbst wirklich hochwertige Kreationen herzustellen. Corona gibt der Idee mehr Raum, Linda kündigt ihre Festanstellung und mietet sich vor etwa zwei Jahren in ei-

ner Gemeinschaftsproduktion ein. Die Bedingungen sind nicht ideal, aber es ist ein Anfang.

Startschuss für das eigene Unternehmen

Ein paar Monate später ergibt sich die Chance, ein eigenes Ladenlokal zu eröffnen. Der gänzlich leere Raum ermöglicht Linda, ihre Inspiration, die sie in Le Marais gefunden hat, auszuleben. Heute bringt das Le Petit Marais einen kleinen Teil Frankreich nach Zürich. Das neue Ladenlokal vereint Produktion und Café – ist hell und freundlich, industriell, funktionell und dennoch gemütlich wie ein Kaffeehaus. „Ich hatte eine genaue Vorstellung, wie das Lokal aussehen soll“, erzählt Linda. „Pitec ist mir beruflich schon häufig

begegnet – das Unternehmen ist ja auch der größte Anbieter. Ich habe mich bewusst für diesen starken und umfassenden Partner entschieden. Denn, es war mir wichtig, dass ich alles aus einer Hand bekomme, auch im Hinblick auf Service-Anliegen. Pitec hatte dann einige interessante Occasionen, die gerade zum Start eine tolle Möglichkeit boten.“

Eintritt in eine neue Ära

Mit der Eröffnung des eigenen Standorts kann die Unternehmenschefin einen wichtigen Wachstumsschritt gehen: Sie stellt Mitarbeiter an – Buchhaltung, Barista-Tätigkeiten und all das, was Linda nicht mehr alleine stemmen möchte, kann sie nun abgeben. Seit der Unternehmens-



gründung ist Le Petit Marais auf der Überholspur – mit 10 Mitarbeitern und mit bereits knapp 20 weiteren Cafés, die klassische Croissants, Mandelcroissants, Pain au Chocolat oder gewählte schweizer Patisserie-Produkte aus Lindas Produktion verkaufen. „Wir haben gesehen, dass viele Konditoreien um uns herum schließen“, ergänzt Linda. „Manche davon sind vermutlich einfach zu altmodisch. Wir möchten auch die schweizer Konditorei wieder ein Stück aufleben lassen.“

Beliebter Tagesstart

„Unsere Hauptprodukte sind das Pain au Chocolat“, erklärt Linda. „Und kurz dahinter der Cappuccino. Denn, auch unser Kaffee ist wirklich gut. Unsere Hauptzeit ist morgens zwischen 9 und 10 Uhr. Da kommen sehr viele Gäste auf ein kurzes Frühstück zu uns. Unser Hauptfokus liegt in der Produktion – ich wollte mehr und besser produzieren. Der Ladenverkauf hat bei uns eine ungefähre Gewichtung von 25% – mit dem Großteil unserer Produktion beliefern wir folglich die umliegenden Cafés.“

Abläufe terminieren, Effizienz steigern

„Die Herzstücke unserer Produktion sind die Ausrollmaschine und der Gärschrank“, erklärt Linda. „Die Ausrollmaschine ist sehr groß und bietet uns viele wirklich nützliche Funktionen. Der Gärschrank ist sogar so wichtig für uns, dass wir noch einen zweiten bestellt haben. Wir können den Gärvorgang so terminieren, dass wir am Morgen mit den fertigen Teigen direkt weiterarbeiten können – und zeitgleich bereits den Teig für die neue Charge vorbereiten. Den Ofen haben wir für unsere gewünschte Startzeit stets auf der richtigen Temperatur vorgeheizt, sodass wir den Backvorgang am Morgen unmittelbar starten können.“



Pain au Chocolat – schmeckt so gut, wie's aussieht!

Erfolgskonzept Teamgeist

Seit Juni 2022 ist das Le Petit Marais für die Kunden geöffnet. Der enorme Wachstumskurs stellte das gesamte Team zunächst auf die Probe. Mittlerweile kann sich Linda kein besseres Team vorstellen. Jeder hat seinen Platz gefunden und leistet seinen Beitrag,

um dem französischen Charme in Zürich ein echtes Zuhause zu geben. Die einzelnen Qualitäten und Fähigkeiten des gesamten Teams ergänzen sich perfekt. „Das klingt fast schon kitschig“, fügt Linda schmunzelnd hinzu. „Aber sie sind wirklich alle super!“

www.lepetitmarais.ch



Für selbstgemachte Cremes und Saucen

Der perfekte Grosskocher für Bäckerei, Konditorei & Gastronomie



Das Besondere an diesem elektrisch beheiztem Kocher ist der hochwertige 3-Wand-Edelstahlbehälter (Bain-Marie) mit Thermoölfüllung. Das hitzebeständige Thermoöl sorgt für sanfte und schonende Wärmeübertragung. Ein elektronischer Thermostat überwacht die Temperatur. Das integrierte 2-Gang-Misch- und Rührwerk mit Abstreifer arbeitet gleichmässig und garantiert ein optimales Erwärmen Ihrer Produkte.

Die wichtigsten Anwendungsbereiche:

In der Feinbäckerei und Konditorei

- Cremes
- Konfitüren und Marmeladen
- Zucker schmelzen
- Nusstorten-Füllungen
- Vanillecremes

In der Gastronomie

- Béchamelsaucen
- Polenta
- Risotto
- Glacemassen
- gebundene Saucen
- Verlauté



jetzt 15 % Rabatt

Cremekocher C302 EI

Fassungsvermögen: 24 Liter
Heizleistung: 3.75 kW
Abmessungen (B x T x H):
1360 x 740 x 700 mm
Art. 429055

statt CHF 8'930.00
» CHF 7'590.00

Cremekocher C502 EI

Fassungsvermögen: 38 Liter
Heizleistung: 5.4 kW
Abmessungen (B x T x H):
1360 x 740 x 760 mm
Art. 429055

statt CHF 9'290.00
» CHF 7'890.00

Cremekocher C602 EI

Fassungsvermögen: 45 Liter
Heizleistung: 6 kW
Abmessungen (B x T x H):
1360 x 740 x 760 mm
Art. 429055

statt CHF 9'540.00
» CHF 8'110.00

Gastronorm- und Vorratsbehälter

CAMBRO: Alles im Griff

Aufbewahren, Transportieren und Servieren – oder den Lagerbereich mit CamSquares Vorratsbehältern optimieren. Bei Nichtverwendung können die Behälter platzsparend ineinander gestapelt werden. Camwear ist praktisch unzerbrechlich und temperaturbeständig von -40 °C bis 99 °C. Das Material widersteht Nahrungsmittelsäuren, Fett sowie Alkohol und ist dabei flecken- und geruchsfest.



jetzt 15 % Rabatt

Frischhaltebehälter

1.9 Liter statt CHF 15.00	Art. 094981 »CHF 12.70
3.8 Liter statt CHF 23.00	Art. 094982 »CHF 19.50
5.7 Liter statt CHF 30.00	Art. 094983 »CHF 25.50
7.6 Liter statt CHF 35.00	Art. 094984 »CHF 29.70
11.4 Liter statt CHF 47.00	Art. 094985 »CHF 39.90
17.2 Liter statt CHF 69.00	Art. 094986 »CHF 58.60
20.8 Liter statt CHF 88.00	Art. 094987 »CHF 74.80

Deckel

passend zu Art. 094981 und 094982	Art. 094988 »CHF 5.50
passend zu Art. 094983 und 094984	Art. 094989 »CHF 6.80
passend zu Art. 094985, 094986 und 094987	Art. 094990 »CHF 10.20



GN-Behälter

1/1 – 100 mm statt CHF 24.00	Art. 094915 »CHF 20.40
1/2 – 100 mm statt CHF 14.00	Art. 094919 »CHF 11.90
1/3 – 100 mm statt CHF 10.00	Art. 094923 »CHF 8.50
1/6 – 100 mm statt CHF 6.00	Art. 094932 »CHF 5.10

GN-Behälter Deckel

1/1 statt CHF 17.00	Art. 094943 »CHF 14.45
1/2 statt CHF 8.00	Art. 094944 »CHF 6.80
1/3 statt CHF 6.00	Art. 094945 »CHF 5.10
1/6 statt CHF 3.50	Art. 094947 »CHF 2.90

GN-Behälter Deckel luftdicht

1/1 statt CHF 11.00	Art. 094975 »CHF 9.30
1/2 statt CHF 6.50	Art. 094976 »CHF 5.50
1/3 statt CHF 5.00	Art. 094977 »CHF 4.20
1/6 statt CHF 2.50	Art. 094979 »CHF 2.10

**Weiteres im eShop erhältlich:
Deckel mit Löffelausschnitt
und Einlegeboden.
Die GN-Behälter sind in vielen
Größen (auch 2/4, 1/4 und
1/9) und unterschiedlichen
Höhen erhältlich.**



Unifiller für alle Ansprüche

Perfekt dosieren und portionieren



1

Grundpaket ELF400

- Edelstahltrichter 22 ltr.
- SV-Valve Standard bis 65° C
- 1" Dosierkolben- und Zylinder Standard bis 65° C
- Tropffreie Düse 1" Standard bis 65° C
- Fusspedal

statt CHF 12'129.00
› CHF 10'310.00

jetzt 15 % Rabatt



3

Grundpaket Compact Powerlift

- Edelstahltrichter 52 ltr.
- SV-Valve Standard bis 65° C
- 1" Dosierkolben- und Zylinder Standard bis 65° C
- Tropffreie Düse 1" Standard bis 65° C
- Fusspedal

statt CHF 27'824.00
› CHF 23'650.00



2

Grundpaket Compact Table Top

- Compact Table Top
- Edelstahltrichter 22 ltr.
- SV-Valve Standard bis 65° C
- 1" Dosierkolben- und Zylinder Standard bis 65° C
- Tropffreie Düse 1" Standard bis 65° C
- Fusspedal

statt CHF 18'118.00
› CHF 15'400.00

Modell	Dosiervolumen:	Dosiergeschwindigkeit:
1 ELF400	9 - 419 ml (je nach Dosierzylindergrösse)	max. 140 Portionen / Min
2 Compact Table Top	9 - 530ml (je nach Dosierzylindergrösse)	max. 140 Portionen / Min
3 Compact Powerlift	9 - 530 ml (je nach Dosierzylindergrösse)	max. 140 Portionen / Min
4 Universal 1000 Food Service	9 - 1064 ml (je nach Dosierzylindergrösse)	max. 140 Portionen / Min
5 Universal 1000 Food Service Servo	9 - 1064 ml (je nach Dosierzylindergrösse)	max. 120 Portionen / Min
6 Universal 2000 Food Service	25 - 2750 ml (je nach Dosierzylindergrösse)	max. 110 Portionen / Min
7 Universal 2000 Food Service Servo	25 - 2750 ml (je nach Dosierzylindergrösse)	max. 110 Portionen / Min



5

**Grundpaket
Universal 1000 Food Service Servo**

- Rezeptsteuerung über Touch-Screen
- Edelstahltrichter 52 ltr.
- SV-Valve Standard bis 65° C
- 1" Dosierkolben- und Zylinder Standard bis 65° C
- Tropffreie Düse 1" Standard bis 65° C
- Fusspedal

statt CHF 72'776.00
> CHF 61'860.00

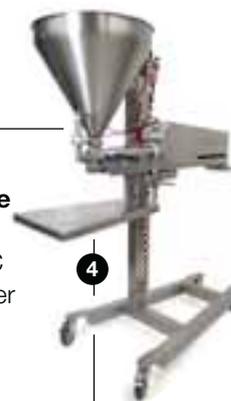


6

**Grundpaket
Universal 2000 Food Service**

- Rezeptsteuerung über Touch-Screen
- Edelstahltrichter 79 ltr.
- SV-Valve Standard bis 65° C
- 1,5" Dosierkolben- und Zylinder Standard bis 65° C
- Tropffreie Düse 1,5" Standard bis 65° C
- Fusspedal

statt CHF 38'800.00
> CHF 32'980.00



4

**Grundpaket
Universal 1000 Food Service**

- Edelstahltrichter 52 ltr.
- SV-Valve Standard bis 65° C
- 1" Dosierkolben- und Zylinder Standard bis 65° C
- Tropffreie Düse 1" Standard bis 65° C
- Fusspedal

statt CHF 32'847.00
> CHF 27'920.00



7

**Grundpaket
Universal 2000 Food Service Servo**

- Rezeptsteuerung über Touch-Screen
- Edelstahltrichter 79 ltr.
- SV-Valve Standard bis 65° C
- 1,5" Dosierkolben- und Zylinder Standard bis 65° C
- Tropffreie Düse 1,5" Standard bis 65° C
- Fusspedal

statt CHF 76'647.00
> CHF 65'150.00

Version:	Höhenverstellbar:	Rezeptspeicherung:	Anschlüsse:
Tischmodell	Nein	Nein	Druckluft
Tischmodell	Nein	Nein	Druckluft
Standmodell	Ja, pneumatisch	Nein	Druckluft
Standmodell	Nein	Nein	Druckluft
Standmodell	Ja, pneumatisch	Ja	Strom und Druckluft
Standmodell	Ja, pneumatisch	Nein	Druckluft
Standmodell	Ja, pneumatisch	Ja	Strom und Druckluft

jetzt 15 % Rabatt

Bewährte Helfer im Backalltag

Teigverarbeitung für Profis



Teigteilmaschine Jac Paniform

Mit dem Teigteilensystem Paniform von Jac können Sie selbst sehr weiche Teige mit langer Teigführung direkt schonend teilen bzw. aufarbeiten, so dass unmittelbar im Anschluss gebacken werden kann.

- Rationelles Teilen von vollgegartem Teigen
- Bestmögliche Gewichtsgenauigkeit
- Flexibles Brotsortiment dank mehr als 80 verschiedenen Teilgittern
- Weniger Staubbelastung
- Abmessungen: (B x T x H) 981 x 787 x 1760 mm (mit geöffnetem Deckel)
- Anschluss: 400 V / 1.3 kW
- Gewicht: 230 kg
- Preis inkl. 1 Teilgitter (Standard)

Art. 420053

statt CHF 17'500.00
CHF 14'875.00



JAC Tradilevain

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



Jac Easyform

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.

- 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



Begeisterte Teilnehmer*innen beim **Sauerteig-Workshop**

Das Geheimnis der Vorteige

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

Art. 420046

statt CHF 14'420.00
CHF 12'250.00



Mitte September erlebten die Teilnehmer*innen im Sauerteig-Workshop bei der Bäckerei Burkhard in Lyss einen perfekten Mix aus Theorie und Praxis. Marcel Ammon (Hefe Schweiz) war als Referent vor Ort und zeigte verschiedene Möglichkeiten der Qualitätssteigerung durch den Einsatz von Sauerteig in Verbindung mit moderner Kühltechnik. Die Brote wurden im Praxisteil in Heuft Thermoöl-Öfen gebacken und anschliessend beim Apéro verkostet. Besonders beeindruckend war der Rundgang mit Daniel Burkhard durch die 2019 neu errichtete Produktion. Die Sauerteiganlage Jac Tradilevain überzeugte durch die einfache Handhabung und die konstante Qualität des Sauerteigs dank der genauen Temperatursteuerung über das integrierte Kühlsystem. Bei regem Austausch unter Berufskollegen entstanden viele neue Ideen. Herzlichen Dank an alle Beteiligten für diesen spannenden Tag!

Schnelligkeit zahlt sich aus! **Reparatur-Service**

Pitec AG

Oberfeldstrasse 13
 5722 Gränichen

Öffnungszeiten:

Mo – Fr: 08:00 – 11:30 Uhr
 13:30 – 16:30 Uhr

Tel. 062 855 05 50

E-Mail: info@pitec.ch oder
bellenberger@pitec.ch



Mehr über den Pitec Schnellreparatur-Service in Gränichen erfahren Sie in unserem ausführlichen Blogbeitrag.

Wer? Was?
 Wie? Warum?



Machen Sie Ihre Anlagen bereit für die Zukunft!

Klimafreundliches Kältemittel

Jetzt umrüsten und kassieren

Unsere Erde erwärmt sich. Verschiedene staatenübergreifende Massnahmen soll den Treibhauseffekt verringern und dadurch die Erderwärmung stoppen. Teile der neuesten Aktivitäten betreffen auch den zukünftigen Einsatz von HFKW-haltige Kältemittel in Kühl-, Tiefkühlanlagen, Ladenkühlungen und Klimaanlage. Diese werden zum Teil noch mit für die Ozonschicht schädlichen Kältemittel betrieben und verursachen dadurch Treibhausgas-Emissionen. Eine neue Auflage des Bundesamts für Umwelt soll dem entgegenwirken: Einige gängige Kältemittel und Kälteanlagen sind zukünftig verboten. Es gibt jedoch ein paar Möglichkeiten, wie sie ihre bestehende Anlage zukunftsfit machen.

Attraktive Fördermöglichkeiten

Die Stiftung für Klimaschutz und CO₂-Kompensation (Klik) unterstützt die klimafreundliche Umrüstung bestehender Anlagen auf zukünftig zugelassene Kältemittel. Auch die Investition in zukunftsweisende Neuanlagen wird entsprechend gefördert. Wichtig ist, dass alle Anträge vor dem Ausführungsentscheid eingereicht werden. Nur so kann über den Zuschuss entschieden werden.

Preis- und Förderungsbeispiel:

Kältemittelwechsel in einer Bäckerei/Konditorei mit sechs Kälteanlagen ca.356 kg Füllmenge R 507A

Durchgeführte Arbeiten von KolbKälte

- Kältemittel aus den o.A. Anlagen absaugen und fachgerecht entsorgen
- Filtertrockener wechseln
- Anlage vakuumieren
- Neues Kältemittel R449A einfüllen
- Anlage wieder in Betrieb nehmen
- Expansionsventile nachregulieren

Gesamtpreis für den Kältemittelwechsel **CHF 65'624.00**

Einmaliger Investitionsbeitrag von der Stiftung Klik nach Einreichung des Förderansuchen **ca. CHF 53'400.00**

Möglicher Betriebsbeitrag für o.a. Anlagen von der Stiftung Klik nach Einreichung des Förderansuchen bis maximal 2030.* **ca. CHF 21'360.00**

Mögliche Gesamtförderung ** ca. CHF 74'760.00

* Der Betriebsbeitrag wird jährlich ausbezahlt, sofern die o. a. Anlagen ordnungsgemäss und in unveränderter Form in Betrieb sind. Der Anlagenbesitzer muss jährlich eine entsprechende Bestätigung vorlegen.

** Einmaliger Investitionsbeitrag und möglicher Betriebsbeitrag bis 2030

Hinweis: Der tatsächliche einmalige Investitionsbetrag sowie der jährlich ausbezahlte Betriebsbeitrag ist abhängig von der abgesaugten und entsorgten Menge Kältemittel. Voraussetzung für die Förderungen ist, dass der Betreiber die Anlage mindestens fünf Jahre ab Kältemitteltausch weiter betreibt.



Wir informieren Sie gerne über die bestehenden Umstellungsmöglichkeiten und Förderungen. Nutzen Sie

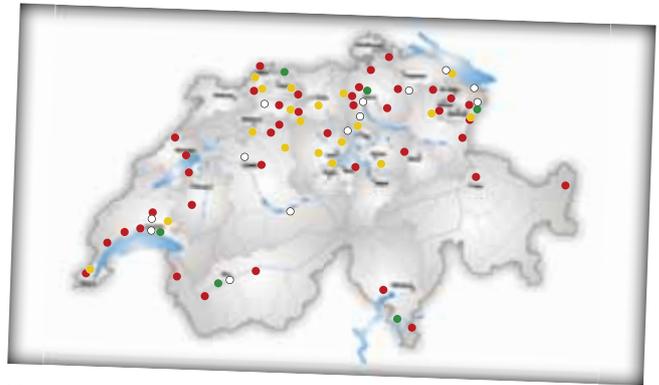
die Zehnjahresfrist, um schon jetzt die für Sie passenden Lösung zu finden! info@kolbkaelte.ch

Das gibt es nur bei uns

Die einzigartigen Vorteile für alle Pitec-Kunden



4000 Gerätschaften abrufbereit am Lager
heute bestellt – morgen geliefert



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



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



Auslieferung und Umzüge mit 3 eigenen LKWs



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



Kolb Kälte mit PATT®

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.



Save the Date

Carpigiani Glace-Kurs

Unsere beliebten Glace-Seminare gehen in die nächste Runde. In der Fachschule Richemont lernen die Teilnehmer*innen alles Wissenswerte rund ums Thema.

Gelato-Basis-Seminar: 06. - 07. Februar 2023

Gelato-Supere-Seminar: 08. - 09. Februar 2023

Mehr Infos und Anmeldungen unter: info@pitec.ch



www.pitec.ch

Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 31. Dezember 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

