

# pitec aktuell

März-April | 2023



Top!

## Neue Generation von Pizzaöfen **Sveba Dahlen**

Wer liebt sie nicht, die Pizza? In sämtlichen Variationen ein Genuss für Jung und Alt. Die Pizzaöfen von Sveba Dahlen bestechen mit ihrem modernen Äusseren, dem bedienungsfreundlichen Touchpanel und punkten zudem mit Wirtschaftlichkeit. Die P Serie wurde in Zusammenarbeit mit Pizzabäckern entwickelt, die hohe Anforderungen an Funktionalität und Zuverlässigkeit stellen. Die innovativen Pizzaöfen gibt es in vier verschiedenen Breiten mit bis zu drei separat steuerbaren Backkammern.



Erfahren Sie mehr auf Seite 2

Das Beste für alles und alle

Liebe Kundin, lieber Kunde,

unser Ziel ist es, Sie bei Ihrem Erfolg zu unterstützen. Daran arbeiten wir täglich und geben alles dafür. Als Gesamtanbieter der Bäckerei- und Gastrotechnik halten wir die besten Maschinen und Gerätschaften für Sie bereit und all das, was Sie für Ihren Erfolg benötigen. Vieles können Sie auch über unseren E-Shop bestellen und wird dank unseres grossen Lagers direkt an Sie geliefert.

Der Beste zu sein, bedeutet für uns auch: Hochqualifizierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen denken sich in Ihre Themen ein und finden gemeinsam mit Ihnen die beste Lösung. Eine hohe Servicequalität schafft Sicherheit und Vertrauen und genau dies ist für den Erfolg ganz wesentlich. In Kombination mit erstklassigen Produkten senken Sie so Ihre Kosten nachhaltig.

Hinter all unserem Tun steht letztlich der Genuss des „Endkunden“. Ich selbst esse ab und zu sehr gerne eine Pizza. In den Pizzaöfen von Sveba Dahlen (S. 1/2) gelingt diese ganz besonders gut. Die moderne Ofengeneration verfügt über dicke Steinplatten, welche eine lange Wärmespeicherung ermöglichen. Mit der Gravi-Flux-Teigteilmaschine (S. 19) teilen Sie verschiedenste Teige – von festen bis sehr weichen – hochpräzise und schonend. Apropos Teig: Wer sich mit dem Thema Sauerteig näher beschäftigen möchte, der kann sich schon jetzt für das Sauerteigseminar anmelden (S. 4).

Auf ein gutes Hauptgericht folgt ein ebenso feines Dessert. Ich persönlich entscheide mich für ein feines Gelato. Mit der Profi-Maschine Labo des italienischen Herstellers Carpigiani stellen Sie Eis und Sorbet ‚fatto in casa‘ her.

Was auch immer bei Ihnen auf der Tageskarte steht, heute wünsche ich Ihnen viel Freude beim Durchblättern dieser neuen Ausgabe!



*S. Mösl*

Ihr Stephan Mösl  
Productmanagement  
Gastronomie



jetzt 12 % Rabatt

## Funktionalität und Wirtschaftlichkeit

# Die genialen Pizzaöfen von Sveba Dahlen

Die energieeffiziente P-Serie zeichnet sich durch gute Isolierung aus, wobei die wärmerreflektierende Aussenschicht einen kühleren Arbeitsplatz schafft und der Ofen zugleich wärmeeffizienter ist. Die durchdachte Ergonomie mit solider, robuster und federnder Klappenkonstruktion sowie die rostfreien, matten und kühlen Handgriffe schaffen ebenso ein angenehmes Arbeitsumfeld wie die optimierte Höhe zwischen den Etagen.

- Ofen kann wahlweise über Druckschalter oder Touch-Screen bedient werden
- Hohe Energieeffizienz dank intelligenten Energiesparfunktionen und gut isolierter Ofenkammer
- Robuste Teile von hoher Qualität und wenige bewegliche Teile liefern eine hohe Benutzerfreundlichkeit und lange Lebensdauer
- Dank dicker Steinplatte wird die Wärmeenergie lange gespeichert
- Ausführung in Edelstahl oder Nostalgie-Look



### Technische Daten

- Grössen: für 2 / 4 / 6 / 8 Pizzen
- Anzahl Etagen: max. 3 Etagen
- Temperaturbereich: bis 350° C
- Anschluss: 400 V / 3.6 - 43.1 kW (je nach Grösse und Anzahl Etagen)

Platzsparend und kompakt

# Brötchen schneiden: Sicher, sauber und schnell



In einer rationellen Sandwich-Produktion darf ein Schneide-Gerät natürlich nicht fehlen. Verfügbar als Standardversion mit Rutsche oder als Version mit angetriebenem Einlaufband.

jetzt 15 % Rabatt



Neu

## Lochbihler Schneid-Jack

Zum An- und Aufschneiden von Brötchen.

### Technische Daten:

- Abmessungen: (B x L x H) 1'540 x 440 x 470 mm
- Leistung: ca. 2'000 Brötchen / h
- Aufschneidtiefe: max. 130 mm
- Durchlassbreite: max. 160 mm
- Durchlasshöhe: einstellbar
- Anschluss: 230 V

statt CHF 11'730.00

› CHF 9'970.00

jetzt 15 % Rabatt

## Lochbihler Schneid-Leo

Zum Aufschneiden von Brötchen.

### Technische Daten:

- Leistung: ca. 2'000 Brötchen / h
- Schnittbreite: einstellbar
- Abmessungen: (B x L x H) 1'540 x 440 x 470 mm
- Brotkanal: (B x L x H) 160 x 80 mm
- Anschluss: 230 V

statt CHF 10'470.00

› CHF 8'890.00



# Der einfache Weg zur höchsten Backqualität

## Vorteiganlagen für Profis



### 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 praxisingerechte Bedienungs- und Reinigungsfreundlichkeit aus
- Mit integriertem Mischsystem für homogene Teige
- In drei unterschiedlichen Grössen erhältlich: (40, 105 oder 220 Liter)

### Das Geheimnis der Vorteile

- 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



## Sauerteigseminare

### Sauerteig-Seminar in Deutsch

Datum: 03. Mai 2023

Ort: Bäckerei Burkhard, Lyss

### Sauerteig-Seminar in Französisch

Datum: 28. Juni 2023

Ort: Au Coeur de Saveures SA, Luins

Infos und Anmeldung: Marc Riesen, [mriesen@pitec.ch](mailto:mriesen@pitec.ch)

### Beispielrechnung: Return on Investment

Industrieller Vorteig (nicht Bio): 6.00 CHF / Liter

Selbst hergestellter Vorteig: 2.00 CHF / Liter  
(50% Mehl + 50% Wasser + BK)

Einsparpotential pro Liter Vorteig: 4.00 CHF / Liter

**Verkaufspreis TL 40** 14'140.00 CHF  
ROI Anzahl Liter 3.535 Liter  
Liter pro Tag 25 Liter  
**ROI nach Anzahl Arbeitstagen: 141 Tage**

**Verkaufspreis TL 110** 19'780.00 CHF  
ROI Anzahl Liter 4.945 Liter  
Liter pro Tag 70 Liter  
**ROI nach Anzahl Arbeitstagen: 71 Tage**

**Verkaufspreis TL 270** 27'250.00 CHF  
ROI Anzahl Liter 6.813 Liter  
Liter pro Tag 170 Liter  
**ROI nach Anzahl Arbeitstagen: 40 Tage**

# Pujadas für alle Fälle

## Qualität und Design



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

**Neu**  
in unserem  
Sortiment

### 2 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

### 1 Stielkasserolle konisch

Art. 097229 Ø 160 mm, Inhalt: 1 l, Höhe: 60 mm  
statt CHF 39.00

›CHF 33.00

Art. 097230 Ø 180 mm, Inhalt: 1.2 l, Höhe: 60 mm  
statt CHF 44.00

›CHF 37.00

Art. 097237 Ø 200 mm, Inhalt: 1.6 l, Höhe: 65 mm  
statt CHF 47.00

›CHF 39.50

Art. 097238 Ø 220 mm, Inhalt: 2.1 l, Höhe: 70 mm  
statt CHF 49.00

›CHF 41.50

Art. 097263 Ø 240 mm, Inhalt: 2.7 l, Höhe: 75 mm  
statt CHF 53.00

›CHF 45.00

### 3 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

### 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

jetzt 15 % Rabatt



# Hochwertige Gerätschaften für die Bäckerei

## Arbeitserleichterung für die professionelle Backstube

**Top!**

### Teigkörbchen Peddigrohr

zur Herstellung von Kloster-, Bauern-, Landbrot, usw.



1

#### 1 Innen gerillt, längs

Grösse: 220 x 100 mm,  
Höhe: 50 mm, Teiginhalt: 450 g

Art. 016106

statt CHF 19.00  
» **CHF 16.15**

Grösse: 250 x 115 mm,  
Höhe: 80 mm, Teiginhalt: 600 g

Art. 017124

statt CHF 17.00  
» **CHF 14.45**

Grösse: 280 x 130 mm,  
Höhe: 80 mm, Teiginhalt: 1000 g

Art. 017125

statt CHF 18.00  
» **CHF 15.30**

#### 2 Innen gerillt, rund

Ø 190 mm, Höhe: 60 mm,  
Teiginhalt: 500 g

Art. 017095

statt CHF 16.00  
» **CHF 13.60**

Ø 220 mm, Höhe: 80 mm,  
Teiginhalt: 600 g

Art. 016113.01

statt CHF 18.00  
» **CHF 15.30**

#### 3 Innen gerillt, Dreieck

Grösse: 150 x 150 x 150 mm,  
Höhe: 80 mm, Teiginhalt: 500 g

Art. 017122

statt CHF 18.00  
» **CHF 15.30**

#### 4 Innen gerillt, Quadrat

Grösse: 185 x 185 mm,  
Höhe: 80 mm, Teiginhalt: 500 g

Art. 017123

statt CHF 18.00  
» **CHF 15.30**

jetzt 15 % Rabatt

2

3

4



6

### Teigschneider Ruck-Zuck

Edelstahl, für Streifen von  
10 bis 125 mm Breite

#### 5 Glatte Rädchen

Anzahl Rädchen: 5

Art. 015630

statt CHF 64.00  
» **CHF 54.40**

Anzahl Rädchen: 7

Art. 015633

statt CHF 92.00  
» **CHF 78.20**

#### 6 Glatte und gezackte Rädchen

Anzahl Rädchen: 2 x 5

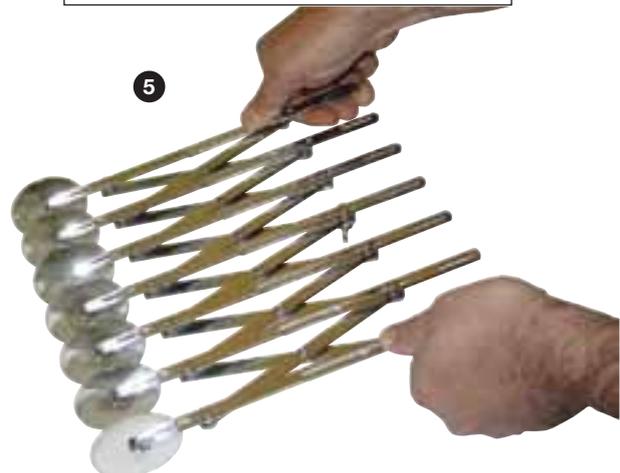
Art. 015632

statt CHF 92.00  
» **CHF 78.20**

Anzahl Rädchen: 2 x 7

Art. 015635

statt CHF 120.00  
» **CHF 102.00**



5



**7 Teigstuffer**

Verchromt, mit Kunststoffgriff

Walzenbreite: 60 mm

Art. 018690 statt CHF 56.00  
**>CHF 47.60**

Walzenbreite: 120 mm

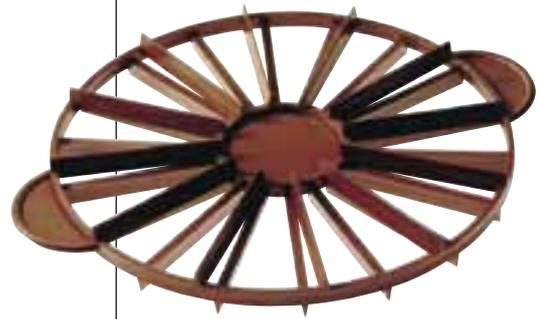
Art. 018691 statt CHF 82.00  
**>CHF 69.70**

Walzenbreite: 240 mm

Art. 018692 statt CHF 145.00  
**>CHF 123.25**

**jetzt 15 % Rabatt**

**Torteneinteiler**



**11 Polypropylen, Ø 270 mm**

Teile: 14 + 16

Art. 015545

Teile: 12 + 18

Art. 015546

statt CHF 6.00

**>CHF 5.10**



**12 Edelstahl, Ø 320 mm**

Teile: 8

Art. 015551

Teile: 10

Art. 015547

statt CHF 35.00

**>CHF 29.75**

Teile: 12

Art. 015548

statt CHF 36.00

**>CHF 30.60**



**13 Edelstahl, Ø 320 mm, sehr starke Ausführung**

Teile: 8

Art. 017717

Teile: 10

Art. 017718

Teile: 12

Art. 017719

statt CHF 102.00

**>CHF 86.70**



8

**Tüllen**

Edelstahl aus einem Stück gezogen, ohne Falz, Satz zu 10 Stück, Ø 4-15 mm

**8 Sterntüllen** Art. 091200

**9 Lochtüllen** Art. 091100

statt CHF 29.00

**>CHF 24.65**



9

**10 Wegglidrucker**

Kunststoff, Länge: 140 mm, Höhe: 90 mm, Dicke: 17 mm

Art. 016183

statt CHF 32.00

**>CHF 27.20**



Flexibel, ausbaufähig und vielseitig

# Der einfache Einstieg in die automatische Feingebäckherstellung



**jetzt 5% Rabatt**

Aktionspreis: CHF 44'900.00

## Rondo Ecoline

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

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

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

## Sonderaktion

**Beim gleichzeitigen Kauf  
beider Anlagen\* erhalten  
Sie beide Anlagen zum  
Paketpreis von CHF 76'900.00  
statt CHF 81'740.00**

\* Berechnungsgrundlage:  
Standard Ecoline + Rondostar  
5000 Pro ohne kundenspezifisches  
Zubehör, exklusiv  
Inbetriebnahme.

## Die Vor teile auf einen Blick:

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



Rondostar 5000

# Die revolutionäre Ausrollmaschine

## Die Rondostar 5000 bietet alles, was eine Bäckerei zum Tourieren und Ausrollen braucht:

- Hohe Zuverlässigkeit aufgrund der robusten Konstruktion
- Hohe Regelmässigkeit der hergestellten Teigblöcke und Teigbänder aufgrund der RONDO-spezifischen Abwalzkurven
- Einfache Bedienung aufgrund des i-Touch Cinema Displays
- Hohe Produktivität aufgrund des grossen Walzenspalts und der hohen Bandgeschwindigkeit



## Ihr Nutzen

- Einfache Bedienung
- Zuverlässige Produktion
- Gleichmässige Teigblöcke und Teigbänder
- Zukunftssicher
- Extern geprüfter Sicherheits- und Hygienestandard



## Gleichmässige Teigblöcke und Teigbänder

Egal welche Teigarten Sie verarbeiten, mit der Rondostar 5000 sind Ihnen Teigbänder mit gleichmässiger Breite und Dicke sicher – und damit ebenso gleichmässige Gebäcke.



## Einfache Orientierung

Der Bediener kann direkt vom grossen Startbildschirm das passende Programm aufrufen. Farben und Gebäckbilder machen die Orientierung besonders einfach. Sie können eigene Programmlisten erstellen und eigene Bilder hochladen.

## Eintauschaktion

Bei Kauf einer Rondostar 5000 erhalten Sie für Ihre alte Ausrollmaschine CHF 6'000.00.

### Technische Daten

- Abmessungen in Arbeitsstellung: (L x B) 3670 x 1260 mm (zerlegte Einbringung möglich)
- Abmessungen in Ruhestellung: 3450 x 1260 mm (Expert)
- Abmessungen in Ruhestellung: 2950 x 1260 mm (Basic / Pro)
- Bandbreite: 640 mm
- Walzenöffnung: 0.2 - 45 mm
- Walzendurchmesser: 84 mm
- Ausrollgeschwindigkeit: 85 cm/s
- Elektroanschluss: 400 V / 1,4 kW

### Rondostar 5000 Basic

Art. 426268

Bruttopreis: CHF 37'741.00

### Rondostar 5000 Pro

Art. 426269

Bruttopreis: CHF 42'440.00

### Rondostar 5000 Expert

Art. 426270

Bruttopreis: CHF 46'088.00

Professionell und zuverlässig

# Die Maschine für Glace und Sorbet

## Labo 6/9 XPL P und Labo 8/12 XPL P

Für die Herstellung von Glace und Sorbet. Ideal für Bäckereien, Restaurants und Catering.

Verschiedene Einfrierprogramme - Glace, Sorbet, Slush, Crystal zur Entfaltung Ihrer Kreativität. Dank des intelligenten Hard-O-Tronic-Systems erkennt die Maschinen, wann das Produkt die optimale Konsistenz erreicht hat und hält es optimal in Bewegung bis zur Entnahme. Luftgekühlt und kompakt, so passt sie problemlos in jeden Betrieb und kann allenfalls auch dezentral eingesetzt werden. Wenn der Behälterdeckel geöffnet ist, sind alle Funktionstasten weiterhin vollständig zugänglich, sodass Sie die Produktionszyklen starten können, selbst wenn Sie die Mischung hinzufügen. Das Rührwerk stoppt sofort, wenn die Fronttüre geöffnet ist. Die Reinigung ist denkbar einfach und in kürzester Zeit zu erledigen.

### Labo 6/9 XPL P

- Stundenleistung: 6 – 9 kg
- Menge pro Gefrierzyklus: 1 – 1.5 kg
- Anschluss: 230 V / 8 A
- Abmessungen: (B×T×H) 360×550×740 mm
- Gewicht: 85 kg

**Art. 094138**

**› CHF 8'300.00**

### Labo 8/12 XPL P

- Stundenleistung: 8 – 12 kg
- Menge pro Gefrierzyklus: 1.5 – 2.5 kg
- Anschluss: 230 V / 12 A
- Abmessungen: (B×T×H) 360×550×740 mm
- Gewicht: 90 kg

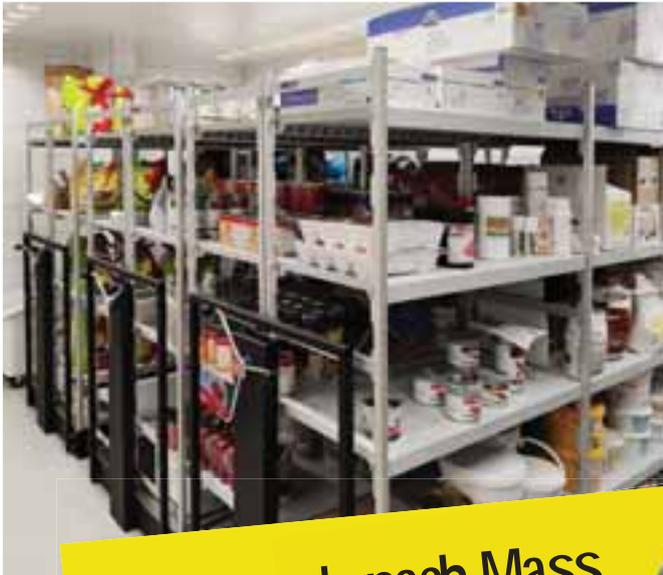
**Art. 094139**

**› CHF 9'300.00**

**Top!**



**CARPIGIANI**



Regale von **Hupfer**: Ideal für Schwerlasten, Ausführung in Edelstahl, Kunststoff oder Stahlblech, als Rollregal oder fix.

**Tonon** Regale (im Bild ein Rollregal) sind individuell höhenverstellbar, leicht und in verschiedenen Kombinationen einsetzbar.



## Lagerregale nach Mass

Alle Lagerregale können wir auch nach Wunschmass liefern, sei es für einen Kühlraum, Vorratsraum oder eine Nische. Senden Sie uns Ihr Raummass zu und wir erstellen Ihnen ein Angebot.



Passende Regaltechnik vom Profi

## Sie wünschen, wir spielen!

Ob Neubau, Umbau oder Erweiterung - nutzen Sie Ihren Platz optimal aus. Unserer Regal-Sortiment ist so vielfältig wie Ihre Ansprüche. Ob Kunststoff, Edelstahl, für Kälträume, übers Eck oder fahrbar: Wir planen individuell und finden Sie die perfekte Lösung.

Senden Sie uns Ihre Pläne oder laden Sie uns ein, die Masse vor Ort aufzunehmen. Gerne erstellen wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot, erstellen eine Visualisierung, organisieren die passenden Komponenten und liefern Ihre perfekte Lösung - mit oder ohne Montage.

Die sehr stabilen Kunststoff-Regale von **REA** können ohne Werkzeug montiert werden.



Unsere Lieferanten



**HUPFER**

**Interessiert?**

Wir beraten Sie gerne.  
Kontaktieren Sie Ihren  
Verkaufsberater.



*Benjamin Duttlinger, Bäckereileiter im beliebten Backparadies Moser*

## Traditionelles Bäckerhandwerk im Backparadies Moser **Hier wird mit Herz gebacken**

Mit viel Herz und in Handarbeit, entstehen im Backparadies Moser in Gebenstorf im Schweizer Kanton Aargau Brötchen von herb bis süss, gefüllte Sandwiches, Pâtisserie-Artikel, Konfekt und zahlreiche Brotvariationen. Traditionelles Bäckerhandwerk trifft hier auf zeitgemässe kreative Neuinterpretationen. Ende 2022 konnte Pitec die Teigteil- und Wirkmaschine Mini Rex Multi von König installieren. Schon jetzt – nach nur knapp vier Wochen im Einsatz – sind die Unterschiede für das Unternehmen direkt spürbar.

### **Zeit ist ein rares Gut**

Ausgewählte Rohstoffe, möglichst regionale Zutaten und vor allem Zeit, machen den Geschmack eines Backprodukts aus. Aromen können sich entfalten, der lange Gärprozess kann die Haltbarkeit und die Lagerfähigkeit verbessern. Doch so wichtig die Zeit ist, so rar ist sie im Alltag – besonders dann, wenn es in kurzer Zeit sehr grosse Produktionsmengen zu verarbeiten gilt. Für das Backparadies Moser sind das beispielsweise 2.000 – 2.500 Fitnessbrötli und Weggli pro Woche – und dies sind nur die Zahlen

zweier Sortimentsartikel. Bereits im Jahr 2017 sprach das Team über die wachsenden Produktionsmengen, über die Anforderungen an das Personal und in diesem Zusammenhang auch über die Anschaffung einer neuen Teigteil- und Wirkmaschine: Mini Rex Multi von König. Eine Maschine, die Brötchen portioniert und rundwirkt, gab es zu diesem Zeitpunkt in der Produktionsstätte bereits. Die Investition wurde verschoben.

### **Weniger Zeit, mehr Volumen**

Ein paar Jahre später, kommt es wieder zu der Frage, wie das kontinuierlich wachsende Produktionsvolumen bewältigt werden kann. Personal ist schwer zu finden und Ausfälle müssen wohlbedacht sein. Ende 2022 war es

dann so weit: Die Entscheidung für den Kauf der Mini Rex Multi fiel. Die bestehende Teigteil- und Wirkmaschine findet auf der etwa 350 – 400 m<sup>2</sup> grossen Produktionsfläche noch immer ihren Platz – sie wird seither nur noch für Kleinmengen oder für Notfälle eingesetzt. Die Mini Rex Multi arbeitet ein Drittel schneller und erhöht somit die hergestellte Produktionsmenge pro Stunde erheblich. Ein weiterer Vorteil: sie benötigt merklich weniger Mitarbeiter, um das Produktionsvolumen zu erfüllen.

### **Vollumstellung in kurzer Zeit**

„Wir haben nun einen Monat mit der neuen Maschine gearbeitet“, erzählt Benjamin Duttlinger, Bäckereileiter des Backparadies Moser. „Die Mini



**Tipp!** Die Mini Rex ist derzeit in **Aktion!** Mehr auf Seite 26



Die neue Teigteil- und Wirkmaschine Mini Rex Multi arbeitet ein Drittel schneller und erhöht damit die hergestellte Produktionsmenge erheblich. Ergänzt mit der Kolb Kälte PATT-Anlage produziert das Backparadies Moser hochwertige Backkreationen mit ausgewählten, möglichst regionalen Zutaten und genügend Zeit, um zu reifen und ihr volles Aroma zu entfalten.

Rex Multi hat sich gut etabliert und ich möchte sie nicht mehr hergeben. Den Trichter kann ich je nach Teigsorte befüllen und dann Portionen zwischen 30 g, 50 g, 120 g oder einer sonstigen Grammanzahl herstellen. Es gibt verschiedene Einsätze, eckig und gross, klein und rund und so weiter. Dadurch ist die Maschine sehr vielseitig einsetzbar. In der kurzen Zeit haben wir fast alle Brötchensorten auf die Herstellung in der Mini Rex Multi umgestellt. Es hat erst etwas Zeit gebraucht, da jeder Teig ein bisschen anders ist und wir haben mit den Programmen etwas herumgespielt. Letztlich haben wir aber nur eine

einzigste Rezeptur minimal angepasst. Heute stellen wir bis auf zwei Sorten alles mit der neuen Maschine her. Neben leeren Teiglingen können wir auch Teige mit Sultaninen oder mit Schokoladenstückchen verarbeiten. Das macht uns flexibel und sehr effizient.“

#### **Veränderung und Konstante**

Am Produktionsstandort des Backparadies Moser in Gebenstorf arbeiten derzeit vier Mitarbeiter. Hinzu kommen ein Lieferant und die Mitarbeiter der insgesamt sieben Filialen – in Baden (zwei), Zürich (drei), Gebenstorf und Schlieren. Erst im Jahr 2016 wurde die gesamte Produktion des Backpa-

radies Moser in eine neue grössere Fläche umgesiedelt. „Wir haben alle Maschinen von Pitec und auch die Pitec Servicetechniker kennen wir natürlich sehr gut“, erklärt Herr Duttlinger. „Vor unserem Umbau waren wir eine kleine klassische Ladenbäckerei mit Holzofen und zwei Mitarbeitern. Pitec ist schon so lange mit dabei, wie ich Teil des Unternehmens bin. Das sind nun 20 Jahre.“ Heute gibt es in den Filialen auch Mittagsmenüs, Kaffee aus der lokalen Kaffeerösterei P.Graf in Dättwil, zubereitet von eigenen Baristas, Salate und – am Standort Gebenstorf – auch die Möglichkeit, dem Bäckereibetrieb live zuzusehen. Es hat sich viel verändert in den letzten Jahren. Was geblieben ist, ist die Liebe zum Handwerk und zur Herstellung hochwertiger Backwaren und Pâtisserieprodukte.

#### **Mehr Zeit für neue Visionen**

„Die Mini Rex Multi spart uns täglich erheblich viel Zeit. Sie eröffnet uns dadurch neue Tore zu anderen Rezepten oder auch zur Herstellung neuer Produkte. Denn jetzt haben wir den Kopf frei, um uns viel mehr mit diesen Dingen auseinanderzusetzen. Gleichzeitig erhalten unsere Produkte die Zeit, die sie für ihre perfekte Gärung und ihre beste Qualität benötigen. Die Kolb Kälte PATT-Anlage mit Gärstopp, Schockfrostern und dem geführten Gärprozess, ist dabei die ideale Ergänzung.“ Mehr Informationen gibt's unter: [www.backparadies.ch](http://www.backparadies.ch)



Heute gibt es in den sieben Filialen neben dem hochwertigen Backsortiment auch Mittagsmenüs, Kaffee von eigenen Baristas und Salate. Am Standort Gebenstorf bietet sich zudem die Möglichkeit, dem Bäckereibetrieb live zuzusehen.



# 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

statt CHF 18'600.00  
**› CHF 13'950.00**



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

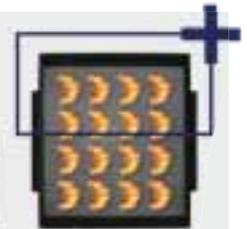


Optimale Garraumausnutzung bei gleichbleibend niedrigen Anschlusswerten – mit dem **FlexiRack® Spezialmass** bis zu **50% mehr Gargut** beim Braten und Backen.

über **50%**  
mehr Kapazität



GN 1/1



FlexiRack

**Hohe Lieferbereitschaft!**

### MagicPilot

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



**jetzt 25 % Rabatt**



### 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 Garräume
- 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
- inkl. WaveClean

Art. 601102

statt CHF 12'950.00  
**› CHF 9'700.00**

Neu

# Grosse Variantenvielfalt, frei kombinierbar

## Optima – Speisenqualität für jeden Tag

Entdecken Sie eine grosse Produktvielfalt: Die Elektrogeräte lassen sich bei Optima in modularer Bauweise uneingeschränkt frei und individuell kombinieren. Ideal selbst für kleinste Küchen. Die Planung der MKN-Linien ist durch das feste Längengitter erfreulich leicht und erfolgt immer unter bestmöglicher Ausnutzung des Raums. Optima – das ist einfach optimal.



### Elektro-Herd Flächeninduktion 2

Fugenloses, reinigungsfreundliches und robustes Ceran-Kochfeld 6 mm dick, getrennt regelbare Heizzonen mit je 5 kW Leistung, Insel-Flächeninduktion mit 10 kW Leistung. Elektronische Topferkennung ab 12 cm Bodendurchmesser, schnelle Energieübertragung, hoher Wirkungsgrad. Heizleistung stufenlos einstellbar je Kochzone - eine Kontrollleuchte je Kochzone individuell abgestimmt auf Warmhalten, Fortkochen, Braten und schnelles Aufheizen.

Elektrische Ausrüstung: Geräteschalter, Flächeninduktions-Generatormodul 280 x 290 mm mit Bedieneinheit, Schütz, Lüfter, Elektro-Festanschluss. IPX5

### Technische Daten

- Ceran-Kochfeld: 340 x 690 mm
- Wärmeabgabe: sensibel 700 W, latent 800 W
- Abmessungen: (L x B x H) 500 x 850 x 700 mm Korpushöhe
- Anschlusswert: 10 kW 3 NPE AC 400 V
- Absicherung: 3 x 16 Amp

### Beispielkonfiguration

Ceran-Kochfeld mit 2 Heizzonen je 5 kW

Art. 605012

› CHF 13'750.00

Weitere Konfigurationen auf Anfrage verfügbar. Fragen Sie Ihren Verkaufsberater für eine Beratung / spezifisches Angebot!

### Elektro-Griddlepfanne 1 SUPRA

Multifunktions-talent zum Braten, Kochen und Garen mit grossem Nenninhalt von 26 Litern, Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen.

Elektrische Ausrüstung: Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, Supra-Kontaktheizkörper. Zubehör inklusiv: 1 Verschlussstopfen.

### Technische Daten

- Abmessungen: (L x B x H) 600 x 850 x 700 mm Korpushöhe
- Schutzart: IPX5
- Wärmeabgabe: sensibel 3240 W, latent 2880 W
- Anschlusswert: 7.2 kW / 400 Volt / 3 x 16 Amp

### Beispielkonfiguration

Griddlepfanne mit einer Bratfläche von 500 x 540 mm, 100 mm tief

Art. 605004

› CHF 9'450.00



Planen Sie Ihre Küche nach Ihren Ansprüchen!

Der vielseitige Helfer in der Küche

## Die Kitchen Aid professional



Schneebesen mit 11 Drähten



Robuster Knethaken



Flachrührer

### Kitchen Aid professional

Die ideale Maschine zum Rühren, Mischen, Teig kneten, Eiweiss wuschlagen, für Rahm, Mayonnaise und vieles mehr.

- Hochwertige Edelstahl-Ausführung aller Teile serienmässig
- 6.9 l Kessel für 3.6 kg Teig (2.2 kg Mehl)
- Original Planetenrührwerk
- Direktantrieb
- Eine Ansatznabe
- Laufruhiges und präzises Vollmetallgetriebe
- SUVA konformes, blockierendes Sicherheitsgitter
- Leistung: 1.3 PS
- Anschlusswert: 230 V
- Geschwindigkeitsregelung: 10 Stufen von 40 bis 200 U/Min.
- Abmessungen (B×T×H): 371 × 338 × 417 mm

jetzt 15 % Rabatt



Die praktische und bewährte Kitchen Aid Hebevorrichtung

#### Art. 094100

Inkl. Knethaken, Flachrührer und Schneebesen

statt CHF 1'390.00  
**CHF 1'180.00**



## Ein Gebot der Hygiene **Schutz für Ihre Bleche**

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

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

### **Abrollgerät**

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

**Art. 017815**

› **CHF 300.00**

### **Einweg-Schutzhauben**

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

**Art. 017817**

› **CHF 165.00**

## Top Set-Angebot

**2 Rollen Einweg-Schutzhauben geschenkt!** Beim Kauf von einem Abrollgerät erhalten Sie 2 Rollen Einweg-Schutzhauben im Wert von CHF 330.00 geschenkt.

**jetzt 15 % Rabatt**

### **Regalwagen GN hoch**

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

#### **Technische Daten GN 1/1**

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

**Art. 095093**

statt CHF 820.00

› **CHF 697.00**

#### **Technische Daten GN 2/1**

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

**Art. 095095**

statt CHF 870.00

› **CHF 739.00**



## Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft **Gastia: Wir sind dabei!**

Die Gastia ist eine modern konzipierte Fach- und Erlebnismesse für Entscheidungsträger:innen aus den Berufsgruppen, welche Gäste beherbergen, verpflegen und umsorgen. Gastfreundschaft ist Namenspatte und Leitmotiv der neuen Veranstaltung, die ab April 2023 jährlich in den Hallen der Olma Messe St.Gallen stattfindet. Die Ostschweizer Community aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsgastronomie, Catering und Care kann sich auf ein spannendes Messeerlebnis basierend auf vier Säulen freuen: Ein vielfältiges Produkte- und Dienstleistungsangebot, bereichernde Vorträge und interaktive Formate für den Wissenstransfer, lebhaftes Networking und eine digitale Branchenplattform, die auch über die Messedauer hinaus den Austausch von Neuigkeiten und Angeboten erlaubt. Unterhaltende Elemente, Shows und Präsentationen machen die Gastia zu einem bleibenden Erlebnis, das den ausstellenden Unternehmen einen angenehmen Zugang zu ihren Zielgruppen erlaubt.

**gastia**  
Die Fach- und Erlebnismesse  
für Gastfreundschaft

**Save the date!**

Wann: **2.-4. April 2023**

(findet dieses Jahr zum  
ersten Mal statt)

Wo: **St.Gallen** (Olma Messen)

Füllungen und Cremes im Handumdrehen

# Profi-Cutter für jeden Einsatzzweck

jetzt 15 % Rabatt

## Tischcutter

- Zum grob und fein Hacken, Emulgieren, Verrühren und Zerkleinern
- Deckel konzipiert für das hinzufügen von Flüssigkeiten/Zutaten während der Verarbeitung
- Inkl. glattes Messer aus Edelstahl

## Tischcutter R2

Inhalt: 2.9 L  
Drehzahl: 1'500 U/Min.  
Anschluss: 230 V/0.55 kW  
Abmessungen: (B×T×H)  
200×280×350 mm

Art. 096223

statt CHF 1'445.00

› CHF 1'225.00

## Tischcutter R4 VV

Inhalt: 4 L  
Drehzahl: 300 – 3'000 U/Min.  
Anschluss: 230 V/1 kW  
Abmessungen: (B×T×H)  
226×304×460 mm

Art. 094601

statt CHF 2'855.00

› CHF 2'425.00

## Tischcutter R5 VV

Inhalt: 5.5 L  
Drehzahl: 300 – 3'000 U/Min.  
Anschluss: 230 V/1.3 kW  
Abmessungen: (B×T×H)  
226×304×460 mm

Art. 094608

statt CHF 3'820.00

› CHF 3'245.00



Auch als Vertikal-Blixer erhältlich



## Vertikal-Cutter

- Für die Verarbeitung sowohl kleiner als auch grosser Mengen
- Mit dem Cutter kann Fleisch oder Gemüse in kürzester Zeit zu Füllungen und Cremes verarbeitet werden
- Zwei Geschwindigkeiten  
Drehzahl: 1'500/3'000 U/Min.
- Kippbarer Cutter in Edelstahl
- Auf 3 Beinen
- Timer 0 – 15 Min.
- Elektromechanische Sicherheitsabschaltung und Motorbremse
- Deckel aus Polycarbonat mit Abstreifer
- Lieferung mit abnehmbarer Schüssel und drei glatten Messern

jetzt 20 % Rabatt

## Vertikal-Cutter R23

Inhalt: 23 L  
Anschluss: 400 V/4.5 kW  
Abmessungen: (B×T×H)  
700×600×1250 mm

Art. 094620

statt CHF 14'005.00

› CHF 11'200.00

## Vertikal-Cutter R45

Inhalt: 45 L  
Anschluss: 400 V/9 kW  
Abmessungen: (B×T×H)  
760×600×1400 mm

Art. 094622

statt CHF 22'640.00

› CHF 18'100.00

## Vertikal-Cutter R30

Inhalt: 30 L  
Anschluss: 400 V/5.4 kW  
Abmessungen: (B×T×H)  
720×600×1250 mm

Art. 094621

statt CHF 16'885.00

› CHF 13'500.00

## Vertikal-Cutter R60

Inhalt: 60 L  
Anschluss: 400 V/11 kW  
Abmessungen: (B×T×H)  
810×600×1400 mm

Art. 094623

statt CHF 36'750.00

› CHF 29'400.00



# Grammgenau – für alle Teigarten

## Die einfachste Art der Teigverarbeitung

**Interesse?**  
Wenden Sie sich bitte  
an Ihren Verkaufsberater.

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

### Turri Gravi-Flux überzeugt – in jeder Hinsicht:

- Unschlagbare Genauigkeit bei den Teiggewichten, dank patentiertem Wiegeverfahren
- Optional mit automatischem Hebekipper für Teigbehälter oder Rundwirker erweiterbar
- Verarbeitung von weichen bis festen Brotteigen
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Schonende Teigverarbeitung
- Einfache Bedienung
- Schnelle Reinigung
- Kompakte Bauweise

**Top!**

### Technische Daten

- Teigkapazität  
(je nach Maschinenversion):  
450 - 1'450 kg / h
- Gewichte  
(je nach Maschinenversion):  
- einreihig 100 - 3'450 g  
- zweireihig 50 - 1'725 g
- Geschwindigkeit Rundwirker:  
- einreihig: 1'800 Stk / h  
- zweireihig: 3'600 Stk / h
- Abmessungen: (B x T x H)  
877 x 2382 x 1808 mm
- Anschluss: 400 V / 4 kW
- Gewicht: 765 kg



### Schnell wieder sauber

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



Valentine Swiss Made

# Die bewährten Friteusen in allen Grössen



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



1



2



3

jetzt 15 % Rabatt

## 1 TF7 Turbo

Ölwanne: 7 Liter  
Abmessungen: (L×B×H)  
280×415×265 mm (Wanne)  
420 mm (total)  
Frittierkorb: (L×B×H)  
235×220×105 mm  
Anschluss: 400 V / 4,6 kW / 11,5 A  
**Art. 094072**

statt CHF 1'045.00  
**>CHF 885.00**

## 2 TF77 Turbo

Ölwanne: 2 à 7 Liter  
Abmessungen: (L×B×H)  
560×415×265 mm (Wanne)  
420 mm (total)  
2 Frittierkörbe: (L×B×H)  
235×220×105 mm  
Anschluss: 400 V / 2 × 4,6 kW / 11,5A  
**Art. 094074**

statt CHF 2'020.00  
**>CHF 1'715.00**

## 3 EVO 2200 Turbo

Ölwanne: 2 à 7 – 8 Liter  
Abmessungen: (L×B×H)  
400×600×850 mm (Wanne)  
900 mm (total)  
2 Frittierkörbe: (L×B×H)  
270×205×135 mm  
Anschluss: 400 V / 2 × 11 kW / 32 A  
**Art. 094085**

statt CHF 6'945.00  
**>CHF 5'900.00**

## 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 498.00**

- 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 Schutzülle garantiert Schutzklasse IP65
- Messbereich 0,0 – 40,0% TPM, +40 bis +200 °C
- Abmessungen: (L×B×H) 170×50×300 mm



DR Robot Teigteilwirkmaschine

# Der perfekte Mitarbeiter für Ihre Produktion

**Inkl. einem Teilkopf**

Im Wert von CHF 2'370.00  
beim Kauf einer Maschine



Die traditionelle Teigteil- und Wirkmaschine ist ideal zur Herstellung einer grossen Anzahl unterschiedlicher Produkte. Die Flexibilität und Vielseitigkeit der Dr-Robot2 erlaubt es dem/der Bäcker/in und Konditor/in, das Know-how und handwerkliches Können besser zum Einsatz zu bringen.

Die Teigteil- und Wirkmaschine als 3/4-Automat oder als Automat sind die modernsten ihrer Art auf dem heutigen Markt. Es stehen sieben verschiedene Teilköpfe zur Auswahl, die eine optimale Wahlmöglichkeit bieten.

## Varianten Teilköpfe:

Typ:	Gewicht:	Teilung:
2/30	25 – 85 g	30
3/30	30 – 100 g	30
3/36	25 – 85 g	36
3/52	18 – 50 g	52
4/14	130 – 250 g	14
4/30	40 – 130 g	30
4/36	30 – 110 g	36

### 1 Teigteilwirkmaschine Daub 3/4 Automat DR Robot2

- Automatisches Pressen und Schneiden
- Wirkzeit wird manuell bestimmt
- Ausgestattet mit einem Einstellstab für schnelle Wirkraumeinstellung
- 2-Hand-Bedienung
- Teilkopf auswechselbar
- Gewichtsbereich/Teilung von Teilkopf abhängig
- Abmessungen: (B×T×H)  
620×620×1550 mm
- Anschluss: 400 V/1.3 kW

**Art. 419057**

statt CHF 16'540.00  
**› CHF 14'170.00**

### 2 Teigteilwirkmaschine Daub Automatic DR Robot2

- Vollautomatische Maschine
- Wirkzeit und Wirkausschlag kann passend der Teigart eingestellt und programmiert werden
- Digitale Anzeige
- 2-Hand-Bedienung
- Teilkopf auswechselbar
- Gewichtsbereich/Teilung von Teilkopf abhängig
- Abmessungen: (B×T×H)  
620×620×1550 mm
- Anschluss: 400 V/1.3 kW

**Art. 419067**

statt CHF 20'410.00  
**› CHF 18'040.00**

# Der Beginn einer neuen Produktära

## Einfach heiss: Der UNITRAY

UNITRAY ist ein neuer Heissluftwagen von Rational Production und setzt neue Qualitätsstandards für die Verteilung von Mahlzeiten. Er basiert auf einem neuen Konzept, das allen Erzeugnissen der Serie UNI zugrunde liegt: Sie zeichnen sich durch eine synergetische Funktionsweise aus und sind gleichzeitig einzigartig.

Der UNITRAY wurde dabei komplett neu entworfen und punktet mit Design und den hochwertigen, verwendeten Materialien. Neben dem optischen Aspekt wurde höchstes Augenmerk auf Ergonomie und niedrige Betriebskosten gelegt.



### Beispielkonfiguration:

Unitray Small mit 2 Türen Kammer 50-50, Cook & Serve; Fassungsvermögen 20 Serviertabletts, 4 Rollen Edelstahl

ab CHF 18'750.00

### Die Vorteile der Heissluft-Technologie auf einen Blick:

- Kein Spezialgeschirr notwendig; es kann jedes Geschirr mit ausreichender Temperaturbeständigkeit verwendet werden  
> maximale Flexibilität und Kostenersparnis
- Auf der Warmseite des Tablett können zahlreiche Warmkomponenten positioniert werden – gleiches gilt für die Kaltspeisen
- Gleichmässige Temperaturverteilung  
> gutes Regenerierergebnis auch bei Teilbestückung
- Thermisch getrennte Fächer
- Geringe Kondensatbildung bei Warmhaltephase durch thermische Trennung
- Gute Warmhaldedauer nach Regeneration  
> grosser Wärmespeicher, hohe Abstrahlwärme
- Möglichkeit der Bestückung des Wagens von zwei Seiten
- Bekannte, altbewährte, unkomplizierte Technik  
> hohe Akzeptanz weltweit

## Wir haben nachgefragt ...

Das **Gesundheitszentrum für das Alter «Klus Park»** hat sich vor ein paar Monaten für Rational entschieden. Warum? „Der Preis passt und die Leistung ist top“, verrät Küchen-Leiter Stefan Panek. „Wir haben im Vergleich zu früher (Warmhalte-Transport) keine Reklamationen mehr, da das Essen heiss bei den Bewohnern ankommt – bzw. auch optimal gekühlt – je nach Bedarf. Kurzum: Das servierte Essen hat einfach die richtigen Temperaturen“. Das Unitray-System wird im Klus Park zweimal am Tag für das Mittag- und Abendessen eingesetzt. „Sehr praktisch sind auch die guten Lauf- und Wende-Eigenschaften der Wagen und die einfache Reinigung“. Würde Herr Panek das Rational-System auch weiterempfehlen? „Ganz klar: Ja!“.





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



EVOMULTI ist ein leichter und kompakter Konvektions-Multipor-tionswagen, 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, telerwärmenden und neutralen Fächern bestückt werden. Mit den gewünschten Extras konfiguriert, wird er auch den anspruchsvollsten Anforderungen gerecht.



**Beispielkonfiguration:**

EvoMulti Small mit 2 Fächer (4 + 3 GN 1/1), Kombination Warm / Neutral; Arbeitsplatte unbeheizt, 4 Rollen Edelstahl

ab CHF 11'600.00



Hier finden Sie unseren kompletten Folder zur Speiseverteilung und Regeneriertechnik:



# Rotor GK 950 „Touch or Turn“ und Memory Blender RMB3 Profimixer für höchste Ansprüche

Die einzigartige duale Bedienmöglichkeit, klassisch über den bewährten Rotor-Drehknopf, oder intuitiv über den Touchscreen. Timer und Stoppuhr zur Effizienzsteigerung in der Küche. Keine «vermixten» Speisen mehr durch automatische Stopfunktion. Pulse-Funktion zum schnellen Aufmischen.



## Rotor GK 950 „Touch or Turn“

- Neu mit Boost-Plus Funktion
- Drehzahl stufenlos verstellbar
- Leise in der Anwendung
- Sehr robust und langlebig
- Einfach zu reinigen
- Dauerleistung: 950 W
- Spitzenleistung: 1700 W
- Drehzahl geregelt: 1'000 – 17'000 U / Min.
- Abmessungen: (Ø x H) 226 x 517 mm
- Anschluss: 230 V
- Preis ohne Becher

Art. 096294

statt CHF 1'140.00  
**› CHF 965.00**

**jetzt 15 % Rabatt**

Der Memory Blender ist ein kompakter, programmierbarer, gewerblicher Mixer, direkt angetrieben durch einen sehr starken, hochtemperaturbeständigen Motor mit Ventilator. Die patente Konstruktion und die elektronisch geregelten Drehzahlzyklen garantieren ein Maximum an Leistung.



## Rotor Memory Blender RMB3

- 12 speicherbare Zyklen für automatische Verarbeitung
- 6 fixe Drehzahlen im manuellen Modus
- Mit Schutzhaube (Lärmschutz)
- Wird die Haube geöffnet, stoppt der Motor
- Gehäuse in Farbe: Edelstahl/Schwarz
- Einfach zu reinigen
- Dauerleistung: 900 W
- Spitzenleistung: 2000 W
- Drehzahl geregelt: 1'000 – 17'000 U / Min.
- Abmessungen: (L x B x H) 266 x 234 x 603 mm
- Anschluss: 230 V
- Preis ohne Becher

Art. 096056

statt CHF 1'414.00  
**› CHF 1'200.00**

**Nur für 2 Liter Becher!**

## Zubehör

### Kunststoff-Becher

2 Liter, mit Messerkopf  
High Power 6

Art. 096069

statt CHF 182.00  
**› CHF 154.00**

### Kunststoff-Becher

4 Liter, mit Messerkopf  
High Power 6

Art. 096070

statt CHF 385.00  
**› CHF 327.00**

### Edelstahl-Becher

2 Liter, mit Messerkopf  
High Power 6

Art. 096066

statt CHF 415.00  
**› CHF 352.00**

### Edelstahl-Becher

4 Liter, mit Messerkopf  
High Power 6

Art. 096067

statt CHF 610.00  
**› CHF 518.00**

# Sehr feine Pürierung bis Verflüssigung des Inhalts

## Robot Coupe Blixer

jetzt 15 % Rabatt

Die Blixer/Cutter mit integriertem Gummispachtel um den Schüsselrand abzustreifen. Dadurch ist eine sehr feine Pürierung bis Verflüssigung des Inhalts möglich ohne das Gerät während des Betriebs zu Öffnen. Der Einsatzbereich reicht von kreativen Gerichten in Gourmetrestaurants (Espumas) über Laboranwendungen bis zur Zubereitung von „Flüssigmahlzeiten“ in Heimen und Spitäler.



### Blixer 4

Inhalt: 4.5 L  
Drehzahl: 3'000 U/Min.  
Anschluss: 230 V/0.9 kW  
Abmessungen: (B x T x H)  
226 x 304 x 460 mm

Art. 094607

statt CHF 2'415.00  
➤ CHF 2'050.00

### Blixer 7

Inhalt: 7.5 L  
Drehzahl: 1'500/3'000 U/Min.  
Anschluss: 400 V/1.5 kW  
Abmessungen: (B x T x H)  
265 x 340 x 570 mm

Art. 094804

statt CHF 3'980.00  
➤ CHF 3'380.00

### Blixer 4 V.V.

Inhalt: 4.5 L  
Drehzahl: 300 – 3'000 U/Min.  
Anschluss: 230 V/1.1 kW  
Abmessungen: (B x T x H)  
226 x 304 x 480 mm

Art. 094603

statt CHF 3'065.00  
➤ CHF 2'605.00

## Pürierte und passierte Rezepte in Form gebracht

### Smoothfood-Silikonformen

Erleben Sie unsere anwenderfreundlichen Smoothfood-Silikonformen. Smoothfood-Formen sind die Lösung zur Verbesserung der Lebensqualität beim Essen für Menschen mit Kau- und Schluckstörungen. Jede Form mit passendem Silikon-Deckel zur Vermeidung von Gefrierbrand und Hautbildung

- Aus 100% lebensmittelechtem Silikon
- Silikon mit einer speziellen Anti-Haft Beschichtung
- Für Spülmaschinen geeignet
- Abmessungen: (B x T x H) 290 x 250 x 25 mm
- Hitzebeständig bis 230 °C
- Gefrierbeständig bis -40 °C
- Leicht stapelbar

➤ CHF 39.50

#### 1 Brokkoli

6-teilig  
Art. 092550

#### 2 Babykarotten

6-teilig  
Art. 092551

#### 3 Grüne Erbsen

6-teilig  
Art. 092553

#### 4 Fischfilet

4-teilig  
Art. 092555

#### 5 Kotelett

4-teilig  
Art. 092556

6

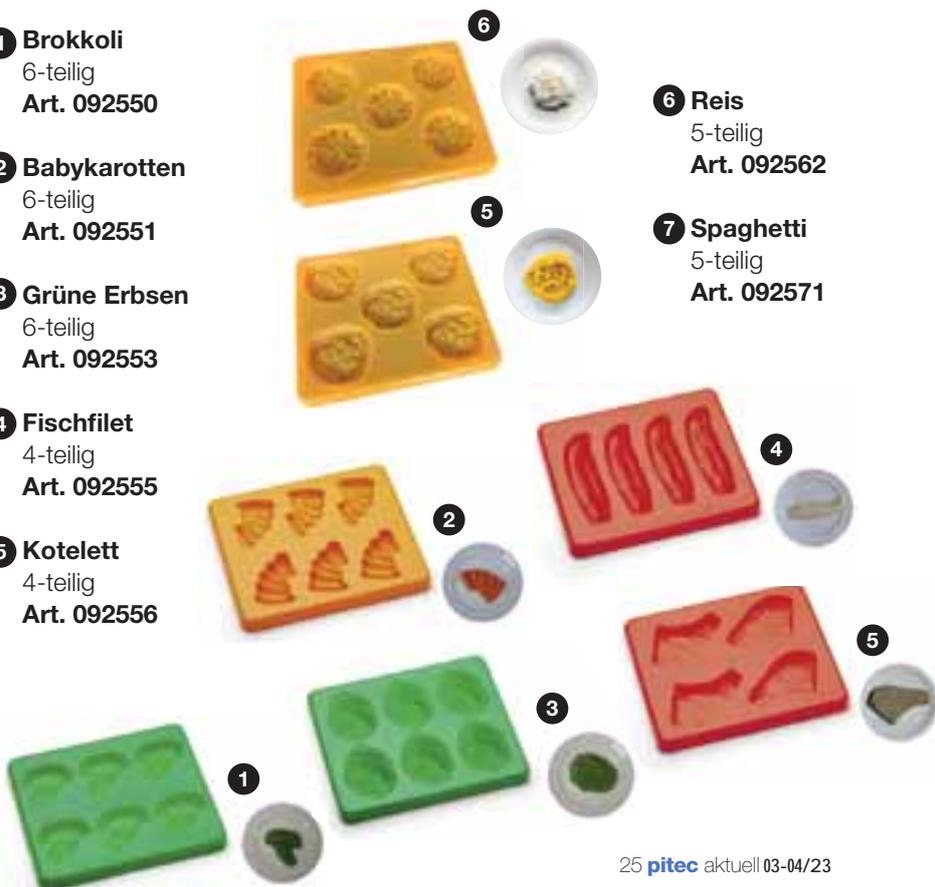
#### 6 Reis

5-teilig  
Art. 092562

5

#### 7 Spaghetti

5-teilig  
Art. 092571



Weitere Formen im eShop erhältlich



Inkl. 3 Werkzeugsätze nach Wahl

Mini Rex Multi

## Der Alles-Könner im Bereich Brötchenherstellung

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

### Technische Daten

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

Art. 419044

statt CHF 65'900.00  
» **CHF 53'900.00**



### Die Vorteile auf einen Blick:

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

### Interesse?

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

Panem von Kolb Kälte

# Von einfachen Schränken, Lukenanlagen bis zum Gärvollautomaten



## Gärvollautomat AU1x2 C-Luxe

- Für 2 Wagen EN (78 × 58 cm) oder GN 2/1 (65 × 53 cm)
- Temperaturbereich: -5 bis +32 °C
- Oberfläche innen und aussen in Edelstahl
- Türanschlag wählbar links oder rechts
- Luftleitsystem: Dampfgerät inkl. Feuchtefühler
- Elektrische Abtauung: externes Aggregat Silensys mit 10 Meter Kältemittelleitung
- Elektronische Steuerung: interne elektrische Verkabelung
- Kältemittel: R449A
- Abmessungen (B×T×H): 1004 × 1997 × 2230 mm
- Türbreite: 710 mm
- Anschluss: 400 V / 1.9 kW
- Boden Kunstharzbeschichtet

statt CHF 33'600.00  
**CHF 26'600.00**



Tiefkühl-Lukenanlage (li.) und Gärstoppanlage (re.) von Panem

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 Kältetechnik als exklusiver Vertriebs- und Servicepartner in der Schweiz vertreten.

## Interessiert?

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



Pitec E-Shop

# 24 Stunden online shoppen



heute bestellt -  
morgen geliefert!

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

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



Am 11.9.2023 findet in der Fachschule Richemont in Luzern der Bildungsanlass Young Star statt. Pitec unterstützt das branchenübergreifende Event auch heuer als Platinpartner. [www.youngstar.ch](http://www.youngstar.ch)

## 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](mailto:info@pitec.ch) oder  
[bellenberger@pitec.ch](mailto:bellenberger@pitec.ch)



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

Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 30. April 2023. Preise ohne MwSt. Satz und Druckfehler vorbehalten.

### Pitec AG, Bäckerei- und Gastrotechnik

Staatsstrasse 51, 9463 Oberriet  
Tel. 0844 845 123, Fax 0844 845 124  
[info@pitec.ch](mailto:info@pitec.ch), [www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)

