

pitec aktuell

November-Dezember | 2023



Die Zukunft erleben: Viele Neuheiten auf der Igeho **Endlich Messefeeling!**

Die Igeho gilt als bedeutendste internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care-Institutionen in der Schweiz. Ganz klar, dass wir uns dieses Branchenevent nicht entgehen lassen. Auf über 220 Quadratmetern sind wir für Sie vor Ort. Entdecken Sie modernste Speiseverteilung und innovative Geräte, lassen Sie sich von unseren Live-Vorführungen RoboQbo, Unifiller, Atollspeed und Wiesheu begeistern und mit frisch gemachtem Carpigiani-Glace verwöhnen – auf unserem Stand ist immer was los. Sehen wir uns auf der Igeho?



Zielgerichtet
ins Jahresende

Neu

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Eines der letzten grossen Highlights diesen Jahres ist sicherlich die Igeho-Messe in Basel (18.-22.11.). Sie gilt als internationaler Branchentreffpunkt für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care-Institutionen. Natürlich wird auch die Pitec persönlich für Sie vor Ort sein.

Besonders breit sind wir in diesem Jahr mit den hochwertigen Grossküchengeräten von MKN aufgestellt. Auch die Speisenverteilung erhält einen starken Fokus. Auf unseren über 220 Quadratmetern Standfläche können Sie zudem zahlreiche Live-Vorführungen erleben, darunter mit dem Highspeed-Ofen Atollspeed Easy oder mit dem RoboQbo.

Ganz besonders freuen wir uns auch auf das Gelato-Festival unseres Partners Carpigiani, das am 19.11. direkt auf unserem Stand stattfindet. Hier können Sie die Glace-Produktion und die anschliessende Bewertung der besten Glace-Kreationen durch eine ausgewählte Jury live mitverfolgen. Es gibt zusätzlich zahlreiche Produkte, die Sie auf unserem Igeho-Messestand live erleben können – beispielsweise unsere POS-Backöfen von Wiesheu. Welche Produkte das genau sind, das erfahren Sie übrigens mit einem kleinen gelben „Live-Button“ hier im Pitec Aktuell.

Zum Jahresende hin möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe auch noch einige Inspirationen mit auf den Weg geben. Gerne sind wir dabei auch persönlich für Sie da. Wir freuen uns mit zahlreichen Messeangeboten auf Ihren Besuch bei uns an unserem Messestand und wünschen Ihnen einen erfolgreichen Jahresabschluss.



Ihr Stephan Mösl
Productmanagement
Gastronomie



live
Igeho

Der beste und schnellste Ofen! Snacks zubereiten mit dem Atollspeed

Heutzutage möchten die Menschen zu jeder Tageszeit unterwegs essen und trinken können. Machen Sie diesen Trend zu Ihrem Geschäft.

Dank der perfekten Kombination von Impingement- und Mikrowellen-Technologie verkürzt Atollspeed Ihre Back-, Brat- und Garzeiten um das bis zu Zehnfache. Perfekte Bräunung und Krustenbildung wird durch die regelbare Aufprallhitze in extrem kurzen Zeiten garantiert.



Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H)
445 x 687 x 570 mm
- Farbe: Grau
- Anschluss: 230 V /
50 Hz / 2.7 kW / 16 A träge
- Stecker: Typ 23
- Gewicht: 65 kg
- nicht für Tiefkühl-Produkte
geeignet

**Einsteigermodell Atollspeed
AS300H Easy
Art. 425987**

» CHF 6'920.00



Atollspeed für alle Fälle: Ob pikant
oder süss, Veggie oder Fleischgenuss!

Erfüllt höchste Hygiene-Anforderungen

Die Schlagrahmautomaten vom Weltmarktführer Mussana

live
Igeho

Für jeden Einsatz das passende Gerät:

Preisgünstiges
Einsteigermodell

2-Liter-Pony

Abmessungen: (B x T x H)
230 x 390 x 440 mm
Gewicht: 33 kg
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Art. 096399

statt CHF 3'580.00
➤ **CHF 3'040.00**

Sehr beliebt in
mittleren Betrieben

4-Liter-Boy

Abmessungen: (B x T x H)
270 x 470 x 440 mm
Gewicht: 36 kg
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Art. 096400

statt CHF 3'850.00
➤ **CHF 3'270.00**

Wenn vier Liter
zu wenig sind

6-Liter-Lady

Abmessungen: (B x T x H)
270 x 470 x 510 mm
Gewicht: 39 kg
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Art. 096401

statt CHF 4'380.00
➤ **CHF 3'720.00**

Kleine Stellfläche –
grosses Füllvolumen

12-Liter-Grande

Abmessungen: (B x T x H)
390 x 370 x 510 mm
Gewicht: 45 kg
Anschluss: 230 V / 50 Hz
Art. 096402

statt CHF 4'900.00
➤ **CHF 4'165.00**



jetzt 15% Rabatt



Art. 096206
Inhalt 4 x 1 L

statt CHF 62.00
➤ **CHF 52.50**



Sehr feine Pürierung bis Verflüssigung des Inhalts

Robot Coupe Blixer

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.



jetzt 15% Rabatt

Blixer 4

Inhalt: 4.5 L
Drehzahl: 3'000 U/Min.
Anschluss: 230 V/0.9 kW
Abmessungen: (B×T×H)
226×304×460 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×T×H)
265×340×570 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×T×H)
226×304×480 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
- Abmessungen: (B×T×H) 290×250×25 mm
- Hitzebeständig bis 230 °C
- Gefrierbeständig bis -40 °C
- Für Spülmaschinen geeignet
- 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

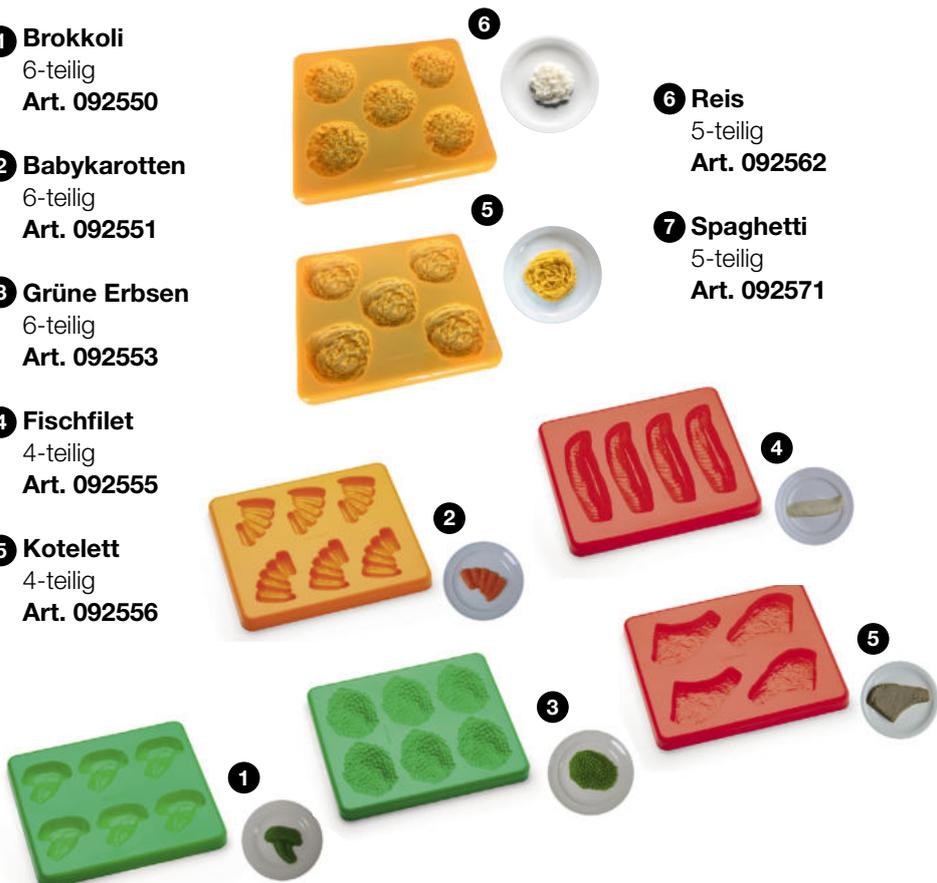
6 Reis

5-teilig
Art. 092562

5

7 Spaghetti

5-teilig
Art. 092571



Weitere Formen im eShop erhältlich

Energieeffizienz und modernes Design

Induktionsgeräte von Inducis

Die im Markt so hervorragend bewährte Inducis-Technologie erfährt mit der neuen INSTINCT Linie einen grossen, zukunftssträchtigen Schritt vorwärts. Das moderne Design unterstreicht die technische Performance dieser ausgereiften Gerätefamilie. Die vielfältigen Zusatzfunktionen werden durch die neuartige „Tip and Turn“ Bedienung intuitiv erfasst und können ohne Einarbeitung sofort umgesetzt werden.

Instinct Hob

- Realtime Temperature Control-System
- 12 Leistungsstufen
- Warmhaltefunktion von 25 bis 100 °C
- Timerfunktion
- Besonders energieeffizient
- Ausbaubarer, waschbarer Luftfiltereinsatz
- Für den Dauereinsatz in der Gastronomie entwickelt
- Gradgenaue Temperatureinstellung
- Reduktion der maximalen Leistung von 100% auf 25%
- Passt sich optimal & automatisch an induktionstaugliche Pfannen an



Instinct Griddle

- Realtime Temperature Control-System
- Temperatureinstellung 50 – 230 °C
- Spezielle Induktion Antihafatbratplatte
- Timerfunktion
- Besonders energieeffizient
- Gleichmässige Wärmeverteilung
- Verzögerungsfreie Regelung der Brattemperatur



Instinct Hob 5

Abmessungen: (B x T x H)
380 x 460 x 140 mm
Anschluss: 400 V / max. 5 kW
Anzahl Kochstelle: 1

Art. 093501

statt CHF 2'600.00
› CHF 2'210.00

Instinct Hob 10

Abmessungen: (B x T x H)
380 x 720 x 140 mm
Anschluss: 400 V / max. 2 x 5 kW
Anzahl Kochstelle: 2

Art. 093502

statt CHF 4'450.00
› CHF 3'780.00

Instinct Griddle 5

1 Bratzone
Abmessungen: (B x T x H)
531 x 493 x 198 mm
Anschluss: 400 V / max. 5 kW

Art. 093510

statt CHF 4'850.00
› CHF 4'120.00

Instinct Griddle 10

2 Bratzonen
Abmessungen: (B x T x H)
656 x 717 x 198 mm
Anschluss: 400 V / max. 10 kW

Art. 093511

statt CHF 8'100.00
› CHF 6'885.00

jetzt 15% Rabatt

Instinct Wok

- Realtime Temperature Control-System
- 12 Leistungsstufen
- Ø 300 mm Ceran Wok-Cuvette
- Timerfunktion
- Besonders energieeffizient
- Ausbaubarer, waschbarer Luftfiltereinsatz
- Für den Dauereinsatz in der Gastronomie entwickelt
- Gradgenaue Temperatureinstellung
- Reduktion der maximalen Leistung von 100% auf 25%
- Passt sich optimal & automatisch an induktionstaugliche Pfannen an



Instinct Wok 5

Abmessungen: (B x T x H)
380 x 473 x 200 mm
Anschluss: 400 V / max. 5 kW

Art. 093507

statt CHF 3'200.00
› CHF 2'720.00

Instinct Wok 8

Abmessungen: (B x T x H)
380 x 473 x 200 mm
Anschluss: 400 V / max. 8 kW

Art. 093508

statt CHF 3'550.00
› CHF 3'015.00

High Performance – neu definiert

FlexiChef® – Optimierer der Kochprozesse



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



mit dem SpaceClean Selbstreinigungssystem

Bedienkonzept Magic Pilot®

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

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



FlexiChef® Größe 1
Nutzfüllmenge
50 Liter

FlexiChef® Größe 2
Nutzfüllmenge
75 oder 100 Liter

FlexiChef® Größe 3
Nutzfüllmenge
100 oder 150 Liter

FlexiChef® Team

Intelligente Kochtechnik für ungeahnte Möglichkeiten:

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

Hohe Lieferbereitschaft

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



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) 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**



MagicPilot

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

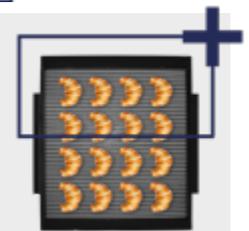
FlexiRack

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

jetzt 25% Rabatt



Jetzt zusätzlichen Förderbeitrag kassieren!

CHF 1'230.00*

CHF 1'070.00*

*Stand 5. Juni 2023; Infos: www.eartheffect.ch



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**

Die "kleinen" Öfen von Mondial Forni Modular und platzsparend

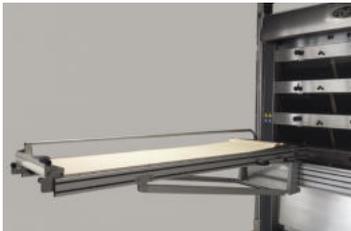


Etagenofen Mondial Domino

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

Vorteile:

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



Einschiesssystem zu Domino

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

Die neue Touch-Screen-Steuerung

Zu Domino und Basic 3.0

Technische Angaben

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



jetzt 12% Rabatt

Stikkenofen Mondial Basic 3.0

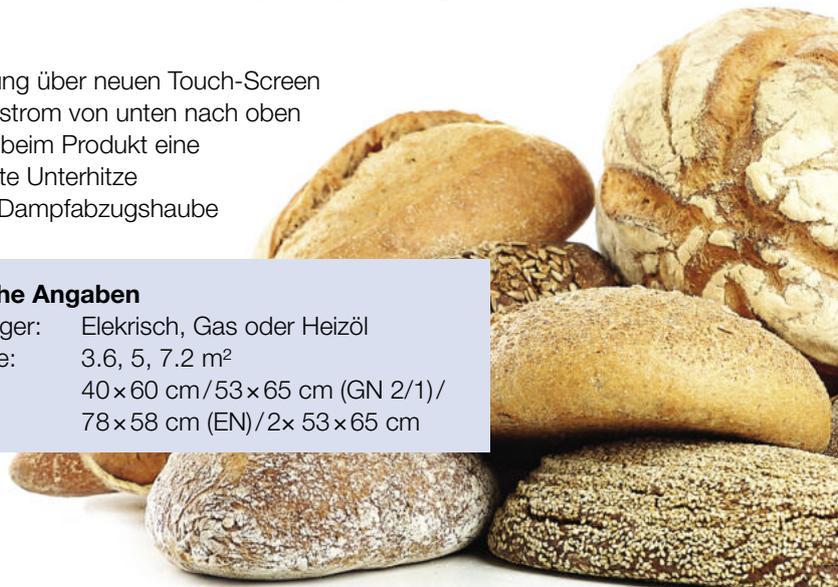
Hervorragende Backtechnik aus dem Hause Mondial. Elektrisch, Gas oder Öl-beheizter Backschrank für höchste Backqualität und Bedienkomfort bei gleichzeitig niedrigem Energieverbrauch.

Vorteile:

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

Technische Angaben

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



Robust, hygienisch, pflegeleicht

Riesenauswahl an Tablettwagen und passenden Serviertabletts



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

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

M A D E B Y
SCHOLL

... eine Idee voraus!

ab **CHF 1'200.00**

Top!



Stellen Sie sich Ihren individuellen Tablettwagen zusammen

Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne dabei.

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

Ausserdem können die Tablett nach Ihren Wünschen mit Ihrem Logo oder Design gebrandet werden.

Fragen Sie uns!

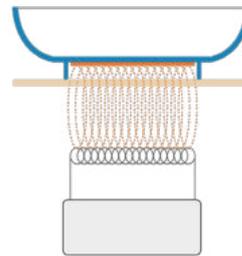


Massgeschneiderte Lösungen und Konzepte

Speiseverteilung für alle Ansprüche



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



- ◀ Porzellan- und Keramikgeschirr mit spezieller Beschichtung auf der Unterseite
- ◀ Wärmeerzeugung im Tellerboden
- ◀ Servierblett
- ◀ Magnetische Feldlinien
- ◀ Induktion
- ◀ 230 / 400 V

MENU
MOBIL[®]
FOOD SERVICE SYSTEMS

Induktion



- Am häufigsten im deutschsprachigen Raum vertreten
- Energieeffizienteste Regeneriertechnik, kurze Regenerierzeit, Geschirr mit Spezialbeschichtung erforderlich, nur für Tablettssystem

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

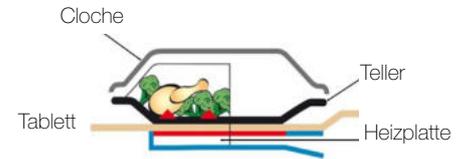
Heissluft



Heissluftsysteme bieten die ideale Lösung für Speiseverteilungen über grössere Distanzen, um die HACCP-konformen Temperaturen zu erreichen.



Kontaktwärme



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

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



menu MOBIL
FOOD SERVICE SYSTEMS

Ausführliche Informationen zu den verschiedenen Systemen finden Sie in unserem Folder zur Speiseverteilung und Regeneriertechnik. Fragen Sie uns!



rational
PRODUCTION

- Weltweit am weitesten verbreitet, höchster Energieverbrauch
 - Relativ lange Regenerierzeit, Verwendung von Standardgeschirr möglich
 - Hauptsächlich Tablettssystem, Gebinderegeneration nur bedingt möglich
- Wärmen / Kühlen durch heisse / kalte Luftströme
 - Thermische Trennung im Transportwagen verhindert Luftaustausch zwischen Heiss- und Kühlkomponenten
 - Teilweise Nutzung von Dockingstationen (technischen Komponenten) für die Transportwagen. Erhitzen und Kühlen während der Verbindung zur Dockingstation



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



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 48.00

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 31.00

Art. 097225

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

›CHF 36.50





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.

Für jede Situation das perfekte Gerät

Professionelle Mikrowellengeräte



1

live
Igeho



3

Gourmet-Klasse - für GN 1/1

Panasonic



2

jetzt 15% Rabatt

Weitere Modelle
sind im E-Shop erhältlich

1000 Watt-Klasse

1 Mikrowelle NE-1027

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

Art. 094258

statt CHF 1'050.00
» CHF 890.00

Kompakt-Klasse

2 Mikrowelle NE-1843

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

Art. 094260

statt CHF 2'250.00
» CHF 1'910.00

3 Mikrowelle NE-1840

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

Art. 094263

statt CHF 3'750.00
» CHF 3'185.00

3 Mikrowelle NE-3240

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

Art. 094265

statt CHF 4'850.00
» CHF 4'120.00



Bäckerei



Gastronomie



Gelaterie



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

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

Vorteile:

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

Produkte, welche mit dem Qbo zeitsparend hergestellt werden können:

- Konfitüren in 10–15 Min.
- Crèmen in ca. 13 Min.
- Ganache in ca. 8 Min.
- Marzipan in ca. 11 Min.
- Kandierte Früchte in ca. 8–12 h
- Tomatensauce in ca. 12 Min.
- Risotto in ca. 15 Min.
- Suppen in ca. 8 Min.
- Tofu in ca. 15–20 Min.
- Smoothies in ca. 5 Min.
- uvm.



Verschiedene Modelle mit Fassungsvermögen von 5 bis 560 Liter erhältlich.

Universal Vakuummixer Qbo 5

Abmessungen: (B x T x H)
665 x 570 x 710 mm
Fassungsvermögen: 5.5 Liter
Nutzinhalt: 3.5 Liter
Temperatur max.: 115° C
Vakuum max.: -990 mbar
Geschwindigkeit: 30 - 3000 U/Min.
Druckluft: 7-8 bar, 20 Liter/Min.
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 5 kW / 29 A
Gewicht: ca. 80 kg
Art. 429194

Preis: CHF 17'180.00



Qbo 15

Glaceschöpfstation und Glacemaschinen

Premiummaschinen für Glace, Softeis und Frozen Joghurt

Live
Igeho

CARPIGIANI
Challenge

Kreative Kreationen

Das Glace-Event auf der Igeho

Am Sonntag, 19. November veranstalten Carpigiani und die Pitec AG die **Carpigiani Challenge Schweiz** an der Igeho in Basel. Es handelt sich dabei um einen Wettbewerb, bei dem 15 ausgewählte Gelatieri aus der Schweiz mit ihrem bestem Glace um einen Platz im europäischen Finale kämpfen.

Am Tag des Wettbewerbs werden die Gelatieri ihr Glace auf dem Messestand der Pitec AG zubereiten. Das Labor und der Platz werden von den Veranstaltern zur Verfügung gestellt. Anschliessend wird eine hochkarätige Jury jedes Gelato verkosten und bewerten.

Die drei besten Geschmacksrichtungen dürfen dann am europäischen Finale des „Gelato Festival World Masters“ teilnehmen. Dieses findet im Jahr 2025 in Bologna (Italien) am Hauptsitz von Carpigiani statt. Die Meisterschaft „Gelato Festival World Master 2022-2025“ wird von Gelato Festival in Zusammenarbeit mit Carpigiani und der Carpigiani Gelato University, der weltweit renommiertesten Schule für erfolgreiche Gelatieri, sowie der Sigep (die führende Messe für handwerkliche Gelato, Konditorei, Bäckerei und Kaffee) organisiert.



Live
Igeho

Glacemaschinen von Carpigiani

Weltmarktführer für Maschinen zur Herstellung von handwerklichem Glace, Softeis und Frozen Joghurt. Die Spezialisten von Carpigiani zeigen Ihnen die perfekte Herstellung von Glace und Frozen Joghurt. Kommen Sie vorbei und probieren Sie.



Live dabei!

19. November, ab 14 Uhr
Igeho: Pitec Messestand
Halle 1, Stand D208



Glaceschöpfstation und Glacemaschinen

Für die optimale Lagerung, Präsentation und Ausgabe




CARPIGANI



**Live
Igeho**

Exklusiv-Partner für Carpigiani-Produkte für die
Deutschschweiz und Fürstentum, Liechtenstein.

Für jede Branche das richtige Konzept

Kundenmagnet Ladenbacken: Wir finden die perfekte Lösung!

Wiesheu und seine Ladenbacköfen sind Synonyme für Qualität, Innovation und Flexibilität in der Backindustrie. Seit Jahren steht Wiesheu für erstklassige Backtechnologie, die es Bäckereien, Cafés, Restaurants, Supermärkten und vielen anderen Branchen ermöglicht, frische Backwaren von höchster Qualität anzubieten.

Die Ladenbacköfen von Wiesheu bieten eine beeindruckende Vielfalt von Optionen, angefangen bei Heissluft- und Etagenbacköfen bis hin zu intelligenten Tür-Systemen, die Benutzerfreundlichkeit und Sicherheit gewährleisten. Diese Geräte ermöglichen es Backprofis, traditionelle Handwerkskunst und moderne Backtechniken auf höchstem Niveau zu vereinen.

Mit den unzähligen Möglichkeiten findet sich für jede Branche und jedes Bedürfnis die passende Lösung.



EBO Etagenöfen

Der Etagenbackofen mit dem Sie traditionell auf Stein backen.



Dibas / EBO Variostation

Die Kombination aus Umluft und Etagenöfen deckt alle Bedürfnisse optimal ab.



Euromat E3

Setzt neue Massstäbe in Sachen Backraumkapazität und funktionalem Design.



WIESHEU
Im Laden backen!



Bäckerei



Lebensmittel-
Einzelhandel



System-
gastronomie



Tankstellen



Hotels



Dibas Nostalgie

Der Hightech Ofen im „Retro Design“.



Dibas Ladenbackofen

Diese patentierte Backofentür „verschwindet“ beim Öffnen einfach im Gehäuse.



Minimat Schaubackofen

Die kleinen Heissluft-Backöfen begeistern durch attraktives Design und minimalen Platzbedarf.



Letzte Chance

Eintauschaktion

Im Eintausch gegen einen Pacojet 1, Pacojet 2 oder Pacojet 2 PLUS gibt es einen einmaligen Rabatt von 15% auf den Pacojet 4. Ausserdem erhalten Sie gratis ein Kunststoff Pacossier®-Becher Set (12 Stk.) sowie einen Schutzbecher für Chromstahl Pacossier®-Becher, kompatibel mit dem Pacojet 4.

Jetzt Eintauschaktion nutzen

Wechseln Sie zum Pacojet 4

Der Pacojet 4 unterstützt Sie bei den individuellen Anforderungen in Ihrer Küche und macht herausragende Ergebnisse bei maximaler Produktivität möglich. Mit seinen neuen intelligenten und innovativen Gerätefunktionen wird die Bedienung des Geräts noch einfacher und sicherer und Sie können Ihre Arbeitsabläufe weiter standardisieren. Die Präzisionstechnik des Pacojet 4 erfüllt höchste Qualitätsanforderungen.



Pacojet mit 1 Pacossierbecher

- Abmessungen: (B x T x H)
204 x 365 x 497 mm
- Überdruck: ca. 1 bar
- Luftschallemission: 76,4 dB (A)
- Leistung / Anschluss: 1500 Watt / 230 V
- Geliefert mit 1 Pacossierbecher mit Deckel, 1 Pacossier-Flügel, 1 Schutzbecher, 1 Spritzschutz komplett, Bedienungsanleitung.

Art. 096321

statt CHF 5'990.00
CHF 5'091.00



Pacossier-Becher

12 Kunststoff Pacossier-Becher transparent inkl. dicht schliessendem Deckel

Art. 096299

Schutzbecher

für Chromstahl Pacossierbecher

Art. 096324



Passendes Zubehör finden Sie in unserem eShop



Jetzt doppelt profitieren

Sparen Sie aktuell **stolze CHF 1'243.00!**
Neben den 15 % Rabatt für den Pacojet 4 (CHF 899.00) erhalten Sie dazu einen Schutzbecher und ein Becherset im Wert von CHF 345.00.



Der Erfahrungsaustausch unter den Technikern ist besonders wichtig, um die Bedürfnisse der Kunden zu verstehen.



Servicetechnikertagung Immer eine Antwort parat

Rund 160 Mitarbeiter sind bei Pitec beschäftigt, davon sind etwa 40 Servicetechniker für unsere Kunden in der Bäckereitechnik unterwegs. Damit diese vor Ort den besten Service leisten können, sind im Hintergrund zahlreiche Abläufe wichtig. Igor Schwager, Pitec Serviceleiter, gibt einen kleinen Ein- und Überblick.

Hochkomplexe Aufgaben

„Bevor ein neuer Servicetechniker unsere Kunden besuchen kann, begleitet er drei Monate lang einen erfahrenen Kollegen“, erzählt Igor Schwager. „In zahlreichen Schulungen erhält er einen Überblick über die verschiedenen Produkte und Hersteller. Der Alltag erfordert Wissen aus den Bereichen Mechatronik, Elektronik, Informatik und

Mechanik. Vieles lernen unsere Techniker auch nach Jahren ‚on the Job‘ – die Komplexität computergesteuerter Anlagen verändert sich stetig.“

Es gibt immer eine Lösung

„Unser Anspruch ist es, den Kunden immer Antwort zu geben“, erklärt der Pitec Serviceleiter. „Wir haben die Schweiz in drei geographische Zonen eingeteilt: West, Ost und Zentral. So sind unsere Techniker schnell bei den Kunden. Alle Kundenanfragen gehen in der Dispositionsabteilung ein. Diese plant den effizientesten Technikeinsatz.“ Die Technikerroute kann in Echtzeit mittels gechipter Technikerfahrzeuge verfolgt und bei Bedarf angepasst werden. Für sehr komplexe Kundenanfragen, die ad hoc nicht

lösbar sind, kommt ein mehrstufiges Servicesystem zum Tragen: Wenn im Serviceteam und unter den Gebietsleitern kein Spezialist zu finden ist, erreicht die Anfrage den technischen Support. Mittels Augmented Reality und der engen Verknüpfung mit den Herstellern, kann eine massgeschneiderte Unterstützung erfolgen. Der enge Zusammenhalt im Team und eine gute Abstimmung zwischen den Abteilungen sind dafür unerlässlich. „Natürlich ist auch die Digitalisierung wichtig“, ergänzt Igor Schwager. „Ein Tablet für jeden Servicetechniker und eine digitale zentrale Datenbank sind nur ein Teil davon. Durch vereinfachte Prozesse können wir schneller agieren.“

Regelmässige Technikertagungen

Regelmässig findet für alle Techniker aus einem geographischen Raum eine eintägige Servicetechnikertagung statt – zuletzt im September. Das Ziel: die qualitative Verbesserung der Serviceleistung für die Kunden. Der Erfahrungsaustausch unter den Technikern ist besonders wichtig, um die Bedürfnisse der Kunden zu verstehen. Aktuelle Themen, beispielsweise zur Arbeitssicherheit oder zum richtigen Verhalten im Sinne der Nachhaltigkeit für Grosskunden, sind ebenso Teil der Agenda. Ihren Abschluss findet die Tagung in einem Teamevent, das den Zusammenhalt unter den Technikern zusätzlich fördert.



Top-Geräte für Bäcker, Konditoren und Gastronomen

Kühl- und Tiefkühlvitri- ninen



Kühl- und Tiefkühlvitrine

Temperaturbereich
-22 bis +5 °C

Art. 095786

KD8V, Weiss

Art. 095786.01

KD8A, Schwarz

Art. 095786.02

KD8E, Sable

statt CHF 9'350.00

CHF 7'945.00

Kühlvitrine

Temperaturbereich
+5 bis +10 °C

Art. 095785

KP8V, Weiss

Art. 095785.01

KP8A, Schwarz

Art. 095785.02

KP8E, Sable

statt CHF 7'450.00

CHF 6'330.00

Kühl- und Tiefkühlvitrine Luxor New Style

- Bediendisplay mit LED-Beleuchtung und HACCP-Alarm
- Umgebungstemperatur bis +30 °C
- Kältemittel R290. Umluftkühlung, dimmbare LED Beleuchtung
- Ausgestattet mit einem Bewegungssensor / Näherungssensor
- 5 höhenverstellbare Ablageflächen aus Glas 700 x 470 mm
- Integrierte, verdeckte Räder
- Abmessungen: (B x T x H) 805 x 645 x 1840 mm



Lagerkühlschrank XE70

Temperaturbereich: -2 / +8 °C

Kältemittel: R600a

Energieeffizienzklasse: A

Anschluss: 230 V / 270 W

Gewicht: 130 kg

Art. 094002



statt CHF 4'950.00

CHF 4'205.00

Lagertiefkühlschrank XE70B

Temperaturbereich:

-22 / -15 °C

Kältemittel: R290

Energieeffizienzklasse: C

Anschluss: 230 V / 670 W

Gewicht: 140 kg

Art. 094003



statt CHF 5'650.00

CHF 4'800.00



Lagerkühl- und Tiefkühlschränke CNS X-TREME GN 2/1

- Lagerschränke zum Befüllen mit bereits gekühlten resp. tiefgekühlten Produkten
- 20 Auflagesicken, Abstand 55 mm in Seitenwände integriert
- 4 Roste GN 2/1 (650x530 mm)
- Verdampfer ausserhalb des Kühlraums mit Rostschutzbehandlung: Längere Haltbarkeit, mehr Nutzinhalt
- Beleuchtung, Türschloss, selbstschliessende Türe bei Öffnungswinkel unter 90°, digitaler Thermometer-Thermostat, Automatisches Abtauen und Verdampfung des Kondenswassers, Umluftkühlung
- Umgebungstemperatur: max. +40 °C
- Abmessungen: (B x T x H) 684 x 800 x 2040 mm

Meto Expert Etikettiergeräte

Jetzt noch besser

jetzt 15% Rabatt

Profitieren Sie bei der Meto Expert von den bewährten Qualitätsmerkmalen der Meto Eagle Linie wie ergonomisches Design und konstante Druckqualität – und darüber hinaus von den

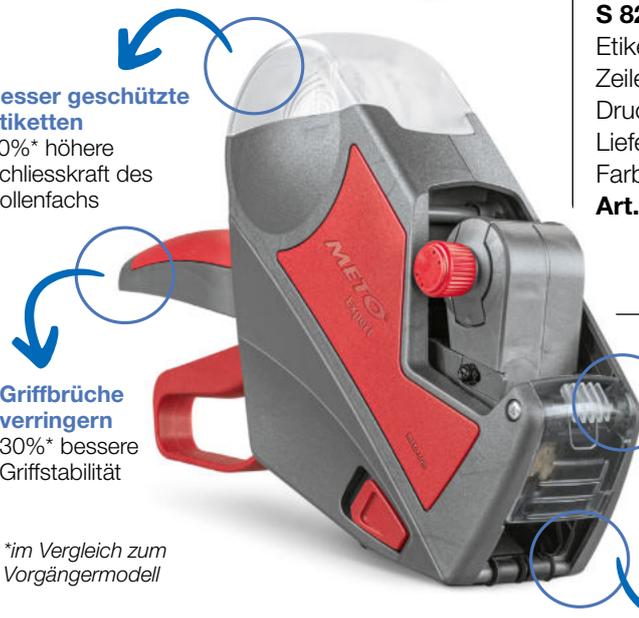
Verbesserungen für einfacheres Handling und mehr Robustheit.

Solide Bauweise, angenehme Handhabung, sauberes und leichtes Wechseln der Farbrolle, benutzerfreundlicher Etikettenwechsel.

Besser geschützte Etiketten
50%* höhere Schliesskraft des Rollenfachs

Griffbrüche verringern
30%* bessere Griffstabilität

**im Vergleich zum Vorgängermodell*



Etikettiergerät Meto Expert S 826 1 Zeile

Etikettengrösse: 26 x 12 mm
Zeilenanzahl: einzeilig
Druckstellen: 8 Stellen
Lieferung mit eingelegerter Farbrolle und Etikettenrolle.
Art. 096336

statt CHF 360.00
➤ **CHF 306.00**

Frontklappenbrüche reduzieren
40%* stabilere Front

Klare Sicht auf Spendkante
durch transparente Frontklappe



jetzt 15% Rabatt

Messermappen-Set

Messermappe inkl. 15 Victorinox Messern und Werkzeugen
Art. 091036

statt CHF 485.00
➤ **CHF 412.00**

Komplettes Set

Hochwertiger Kochrucksack und befüllte Messermappe (15 Messer und Werkzeuge) im Set
Art. 091035

statt CHF 565.00
➤ **CHF 480.00**

Für den praktischen 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.



Unifiller für alle Ansprüche

Nutzen Sie jetzt unsere Rücknahmeaktion

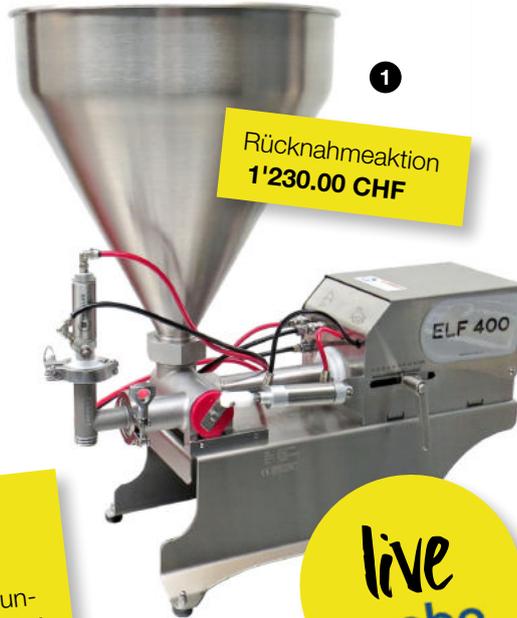
1 Unifiller ELF 400 Basic ohne Zubehör

- Abmessungen: (B x T x H)
380 x 670 x 690 mm
- Dosiervolumen: 7 - 420 ml
(Zylinder als Option)
- Betriebsdruck: 5 bis 7 bar

statt CHF 6'130.00

* **> CHF 5'200.00**

** **> CHF 4'900.00**



Rücknahmeaktion
1'230.00 CHF

live
Igeho



Rücknahmeaktion
3'940.00 CHF

Rücknahmeaktion!

Nutzen Sie aktuell **15 % Rabatt*** auf unsere Unifiller-Geräte. Wenn Sie beim Kauf ihre alte Maschine zurückgeben, dann erhalten Sie durch unsere **Rücknahmeaktion**** einen zusätzlichen Rabatt.

2 Unifiller Universal 1000 Foodservice Basis

- Abmessungen: (B x T x H)
690 x 1524 x 1040/1844 mm
- Dosiervolumen: 9 - 1064 ml
(Zylinder als Option)
- Betriebsdruck: 5 bis 7 bar

statt CHF 24'020.00

* **> CHF 20'410.00**

** **> CHF 19'210.00**



Rücknahmeaktion
4'810.00 CHF

3 Unifiller Compact SV Powerlift Basis

- Abmessungen: (B x T x H)
810 x 710 x 1980 mm
- Dosiervolumen: 5 - 530 ml
(Zylinder als Option)
- Betriebsdruck: 5 bis 7 bar

statt CHF 19'710.00

* **> CHF 16'750.00**

** **> CHF 15'770.00**

4 Unifiller Compact Table Top Basis

- Abmessungen: (B x T x H)
840 x 380 x 710 mm
- Dosiervolumen: 9 - 530 ml
(Zylinder als Option)
- Betriebsdruck: 5 bis 7 bar

statt CHF 11'400.00

* **> CHF 9'690.00**

** **> CHF 9'100.00**



Rücknahmeaktion
2'300.00 CHF

Blechrechen und Auflagen

Super Qualität zu Dauertiefstpreisen

1 Blechrechen

- Komplett aus Edelstahl
- Rohrsäulen aus einem Stück
- Höhe: 1850 mm
- Etagenabstand: 66 mm bzw. 80 mm
- Längseinschub
- Winkelauflage 15 x 30 x 1.5 mm
- Leise laufende Gummirollen
- Temperaturbeständig von -40 bis +80 °C

Art. 016770

Grösse: 400 x 600 mm
20 Auflagen, Dauertiefpreis **›CHF 360.00**

Art. 016771*

Grösse: 530 x 650 mm, GN 2/1
24 Auflagen, Dauertiefpreis **›CHF 400.00**

Art. 016772

Grösse: 580 x 780 mm, EN
24 Auflagen, Dauertiefpreis **›CHF 460.00**

* nicht geeignet für GN-Schalen

2 Alu-Lochblech

2-Rand auf der Schmalseite, Winkel 90°,
Materialstärke 2 mm, Randhöhe 15 mm,
Lochung 3 mm

Art. 016911

Grösse: 530 x 650 mm, GN 2/1
Dauertiefpreis **›CHF 19.00**

Art. 016913

Grösse: 580 x 780 mm, EN
Dauertiefpreis **›CHF 23.00**

3 Alu-Leichtblech

2-Rand auf der Schmalseite, Winkel 90°,
Materialstärke 2 mm, Randhöhe 15 mm,
Ecken gerundet

Art. 016910

Grösse: 530 x 650 mm, GN 2/1
Dauertiefpreis **›CHF 19.00**

Art. 016912

Grösse: 580 x 780 mm, EN
Dauertiefpreis **›CHF 23.00**



Höchste Stabilität

- 1.5 mm starke Winkelauflagen
- Unsere Räder haben einen Durchmesser von 100–120 mm und sind dadurch bei voll belegtem Wagen leichter zu bewegen
- Räder mit 4-Punkt-Befestigung – Räder sehen nicht über die äussere Wagenkante hinaus, dadurch bessere Platzausnutzung im Kühlraum

Bereit für die kühle Jahreszeit

Allzeit bereit: Immer genügend heisse Warmgetränke

5 Filterkaffeemaschine Animo M 100

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

Art. 097764
schwarz

Art. 097764.10
blau

statt CHF 670.00
➤ **CHF 565.00**



7

jetzt 15% Rabatt

6



6 Isolierpumpkrug Animo

- Doppelwandig Innen und Aus- senbehälter aus bruchsicherem Edelstahl (kein Glas)
- Edelstahl Matt
- Innenbehälter Edelstahl: 2.1 L
- Abmessungen: (Ø x H) 155 x 325 mm / Deckel offen 480 mm

Art. 098372

statt CHF 165.00
➤ **CHF 140.00**

5



7 Glaskanne Animo

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

Art. 098431

statt CHF 27.00
➤ **CHF 22.95**

Grossbrühanlagen Combi-Line

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



Interessiert?

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



we support
YoungStar



Wir fördern den Nachwuchs **Was für ein Event!**

Am 11. September fand der "YoungStar"-Event an der Fachschule Richemont statt und erfreute sich erneut grosser Beliebtheit. Dieses Nachwuchs-Event für angehende und frisch ausgebildete Bäcker, Konditoren, Confiseure und Köche war bei bestem Wetter und in ausgelassener Stimmung ein voller Erfolg. Die Teilnehmer hatten die Gelegenheit, sich mit Branchenprofis zu vernetzen und an Workshops mit renommierten Experten wie René Schudel, Christian Hümbels, Juliana Thöny und Linda Hüscher teilzunehmen. Zusätzlich wurde ein köstliches Mittagessen für 200 Personen von einer talentierten Kochbrigade unter Anleitung von Kochweltmeister Mario Garcia zubereitet. Neben wertvollen Tipps und Tricks konnten die Teilnehmer auch von persönlichen Gesprächen und Erfahrungsaustausch profitieren. Wir freuen uns bereits auf das kommende Jahr und sind stolz darauf, das Event als Platin-Partner unterstützt zu haben.



Jetzt anmelden und Platz sichern **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.

Datum: Montag, 29. Januar und Dienstag, 30. Januar 2024
Gelato-Basis-Seminar (Einsteiger)

Mittwoch, 31. Januar und Donnerstag, 1. Februar 2024
Gelato-Superiore-Seminar (Fortgeschritten)

Ort: Fachschule Richemont, Luzern

Dauer: 9:00 – 17:30 Uhr

Kosten: CHF 340.00 pro Person und Kurs
inkl. Dokumentation, Rohstoffe, 2 Mittagessen und Zertifikat



Genauere Informationen zu den Kursinhalten und Anmeldungen unter: gelato@pitec.ch



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.



Schnelligkeit zahlt sich aus!

Reparatur-Service

Pitec AG

Oberfeldstrasse 13
5722 Gränichen

Öffnungszeiten:

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



www.pitec.ch

Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 31. Dezember 2023. Preise ohne MwSt. Satz und Druckfehler vorbehalten.

Pitec AG, Bäckerei- und Gastrotechnik

Staatsstrasse 51, 9463 Oberriet
Tel. 0844 845 123, info@pitec.ch
www.pitec.ch

