

pitec aktuell

März-April | 2024



So viele Vorteile

Alles rund um Sauerteig

Jeder leidenschaftliche Bäcker kennt den Wert des Backens auf Basis von flüssigem Sauerteig. Die Säuren verbessern das Aussehen und den Geschmack des Produkts. Sie ermöglichen eine längere Lagerung und verbessern die Nährwerte erheblich. Der gesamte Prozess funktioniert mit den Jac-Tradilevain Vorteiganlagen vollautomatisch und garantiert, Tag für Tag, die konstante Qualität ihrer Sauerteige. Erleben Sie es auf einem unserer erfolgreichen Seminare (Seite 2) und sparen Sie bares Geld mit unseren aktuellen Aktionen (Seite 3).



Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vom 24.-26. März 2024 findet die Gastia - die Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft in St.Gallen statt (Seite 24). Als Aussteller bringen wir Ihnen eine kleine feine Sortimentsauswahl aus den Bereichen Snacking und Take-Away, Gastrotechnik und Gelati mit. Kontaktieren Sie uns gerne vorab für einen persönlichen Termin bei uns am Stand. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Schon jetzt profitieren Sie von unserer Rücknahmeaktion für Rondo-Ausrollmaschinen „alt gegen neu“, gültig für die elektronischen Ausrollmaschinen Compas und Rondostar. Werfen Sie einen Blick auf Seite 8, um alle Details zu erfahren.

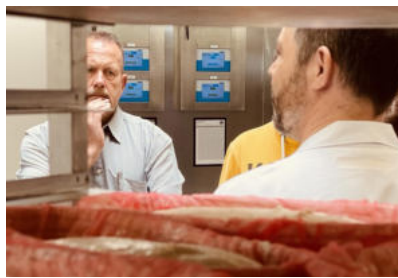
Etwas mehr als ein Jahr ist es her, dass der in dritter Generation geführte Traditionsbetrieb Bäckerei-Konditorei-Confiserie Hausamann seinen neuen Produktionsstandort im Zürcher Unterland bezog. Pitec lieferte die gesamte Ausstattung der Backstube und war federführend bei Planung, Ausführung und Zügeln beteiligt. Ein Projekt mit vielen Neuerungen (Seite 18).

Abschliessend haben wir für diese Ausgabe wieder viele weitere Produkte ausgewählt, die Sie in Ihrem Alltag unterstützen, voranbringen und inspirieren. Nutzen Sie jederzeit die Gelegenheit, unverbindlich das persönliche Gespräch mit uns zu suchen.

Wir sind gerne für Sie da.
Ihr

M. Riesen

Marc Riesen
Leitung Bäckereitechnik



Einfach hergestellt und eingesetzt

Sauerteig Praxis-Workshop

Sauerteig gewinnt auch in der Schweiz immer stärker an Bedeutung. In unserem Workshop erfahren Sie praxisnah, welche Möglichkeiten Sie zur Qualitätssteigerung durch den Einsatz von Vorteigen und Sauerteigen in Kombination mit moderner Kühl- und Tiefkühltechnik haben. Aufgrund des sensationellen Feedbacks wiederholen wir unsere spannenden Sauerteig-Seminare in Deutsch und Französisch.

Sauerteig in Kombination mit moderner Kühltechnik

Seminar Deutsch:

14.05.24, Bäckerei Burkhard, Lyss

Seminar Französisch:

19.06.24, Save-the-Date, Ort folgt

Programm:

- 09:30 Uhr: Eintreffen mit Kaffee und Gipfeli
- 10:00 Uhr: Begrüssung – Vorstellung, Erwartungen, Ziel des Seminars
- 10:30 Uhr: Theorie Teil 1 - Sauerteig (Was ist Sauerteig?, Sauerteig herstellen)
- 11:00 Uhr: Praxisteil - Produktion Dinkelbrote und Landbrot ohne Backhefe, Parissette mit Sauerteig und Backhefe, Hefewasser ansetzen, maschinelle Herstellung von Sauerteig
- 11:30 Uhr Rundgang Bäckerei Burkhard
- 12:30 Uhr Mittagsimbiss mit Brotdegustation
- 14:00 Uhr Theorie Teil 2 - Sauerteig
- ca. 15:30 Uhr Apéro und gemeinsamer Austausch unter Berufskollegen

Kosten: Kostenlose Teilnahme

Leiter: Marcel Ammon (Hefe Schweiz AG)



**Begrenzte Teilnehmerzahl:
Rasche Anmeldung empfohlen**



Anmeldungen bei Melanie Steiger: msteiger@pitec.ch

Echter Brotgeschmack

Sauerteig

Tradilevain 40

Vorteiganlage zur Herstellung und Aufbewahrung von absolut homogenen Flüssigsauer/-weizenteigen.

Ausstattung

- Touchscreen 7 Zoll
- integrierte Tragegriffe in den Seitenwänden
- Auslaufventil mit Selbstreinigungssystem
- Temperaturkontrolle durch die Kaltgruppe
- Heissluftaustritt aus dem Kühlaggregat an der Frontseite
- Grosse gebremste Rollen

Technische Daten

- Abmessungen: (B x T x H) 570 x 940 x 1290 mm
- Tankvolumen: 80 Liter
- Max. Gesamtkapazität: 50 Liter
- Max. Nutzvolumen: 40 Liter
- Mindestgesamtkapazität: 25 Liter
- Mindestnutzinhalt: 20 Liter
- Motorleistung: 1.5 KW
- Heizleistung: 0.27 KW
- Elektroanschluss: 380 V / 50 Hz / 5 kW

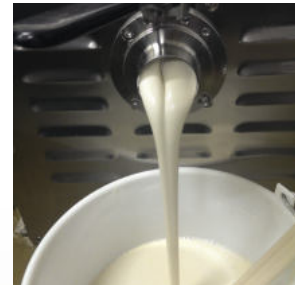
Art. 420046

statt CHF 13'230.00

CHF 11'250.00

Das Geheimnis der Vorteile

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



Interessiert? Dann kontaktieren Sie gerne Ihren Pitec-Verkaufsberater!



JAC Tradilevain

- Dank dem Kühlaggregat lässt sich die Temperatur in den unterschiedlichen Herstellungszyklen kontrollieren
- Das Gerät ist aus Edelstahl gefertigt und zeichnet sich durch eine einfache praxisgerechte Bedienung und Reinigungsfreundlichkeit aus
- Mit integriertem Mischsystem für homogene Teige
- In drei unterschiedlichen Grössen erhältlich: (40, 110 oder 270 Liter)

jetzt 15% Rabatt

Beim Kauf einer Tradilevain erhalten Sie gratis ein Testo-Messgerät dazu!



pH- / Temperatur-Messgerät Testo 205 im Wert von CHF 329.00

jetzt 15% Rabatt

Für perfekte Ergebnisse

Unsere Aufschnittmaschinen

1 Aufschnittmaschine Smarty 300 IX (Schrägschnitt)

- Gehäuse aus poliertem und eloxiertem Aluminium
- Messer aus Edelstahl Ø 300 mm
- Modell für Kleinbetriebe
- Immer scharf durch Schleifaufsatz
- Mit Riemenantrieb
- Schnittgrösse rund Ø 220 mm
- Schnittgrösse rechteckig: (B x H) 255 x 220 mm
- Schneidstärke von 0 bis 16 mm
- Abmessungen (B x T x H): 509 x 609 x 481 mm
- Stellfläche: (B x T) 501 x 409 mm
- Anschluss: 230 V

Art. 097837

statt CHF 2'030.00
» CHF 1'725.00

2 Aufschnittmaschine Roussey TGP 350 (Schrägschnitt)

- Aluminium poliert
- Messer Edelstahl Ø 350 mm
- Modell für Grossküchenbetrieb, Metzgereien, Traiteur
- Zahnradantrieb für starke Beanspruchung
- Schlitten nach CE Norm abnehmbar
- Schnittgrösse: (B x H) 320 x 265 mm
- Tranchendicke: 0 - 15 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 580 x 810 x 470 mm
- Stellfläche: (B x T) 440 x 600 mm
- Anschluss: 230 V / 370 W

Art. 093212

statt CHF 4'350.00
» CHF 3'697.00

3 Aufschnittmaschine Roussey TGX 350 (Schrägschnitt)

- Gehäuse und Messer aus Edelstahl
- Messer Edelstahl Ø 350 mm
- Modell für Grossbetriebe (Grossküchen, Metzgereien, Spitäler etc.)
- Mit Zahnradantrieb
- Spritzwasserfest
- Ringhalterung gewährleistet eine leichte Demontage des Messers
- Schnittgrösse: (B x H) 325 x 295 mm, ø 270 mm
- Schneidstärke von 0 bis 23 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 560 x 790 x 610 mm
- Stellfläche: (B x T) 410 x 605 mm
- Anschluss: 230 V / 370 W

Art. 093210

statt CHF 5'850.00
» CHF 4'972.00



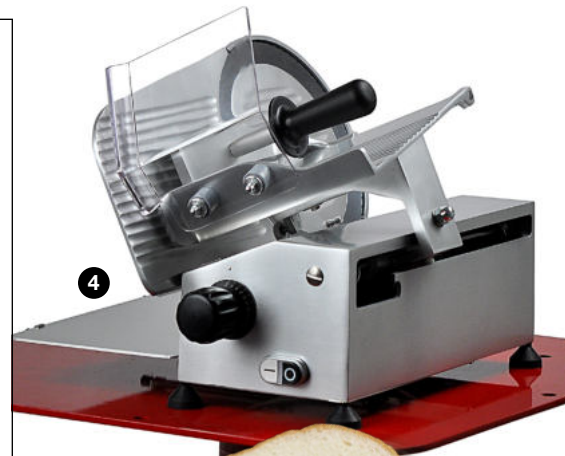
3

4 Brotschneidemaschine BS250 (Schrägschnitt)

- Spezialkonstruktion für das Schneiden von Brot
- Gehäuse aus Aluminium eloxiert
- Messer aus Edelstahl
- Gezahntes Messer Ø 250 mm
- Schneidstärke von 0 bis 27 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 540 x 430 x 370 mm
- Stellfläche: (B x T) 225 x 440 mm
- Anschluss: 230 V / 300 W

Art. 094787

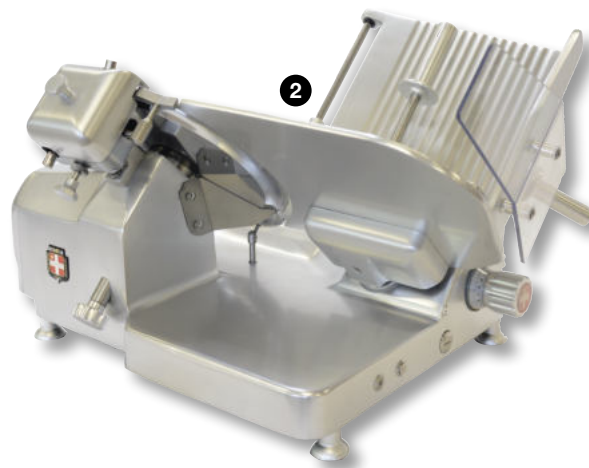
statt CHF 1'570.00
» CHF 1'334.00



4



1



2



Sicher, schnell und sauber Brot schneiden mit JAC



Als Tischgerät oder auf Rollen, mit 45 cm oder 60 cm Einlegebreite, Einzel- oder Doppelschnitt oder mit variabler Scheibendicke ... JAC bietet Ihnen Brotschneidemaschinen für jeden Bedarf. Ob klassisches oder minimalistisches Design und in Ihrer Wunschfarbe – die Maschine fügt sich perfekt in Ihre Bäckerei ein.



Kreismesserschneidemaschine Jac Varia Pro

- Standmodell
- Touch-Screen zur Einstellung der Schnittstärke und Schnittmenge
- Automatische Krallen zum Stabilisieren des Brotes

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 990 x 746 x 1133 mm
- Brotabmessungen max.: (B x T x H) 490 x 340 x 160 mm
- Schnittstärke: 5 - 25 mm
- Leistung: 120 - 240 Scheiben / Min
- Anschluss: 230 V / 0,75 kW
- Gewicht: 230 kg

Art. 440227.001

statt CHF 15'490.00
› CHF 13'170.00

Gatterschneidemaschine Jac Picomatic 450

- Tischmodell
- Beutelfüllblech
- Einlegefach geschützt durch Lichtschranke
- Optional: Automatikstart nach Einlegen des Brotes

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 607 x 682 x 880 mm
- Brot Abmessungen: (B x T x H) 440 x 300 x 180 mm
- Schnittstärke: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 und 18 mm (bei Bestellung angeben)
- Anschluss: 400 V / 0.49 kW
- Gewicht: 105 kg

Art. 440228

statt CHF 4'630.00
› CHF 3'940.00

Untergestell Jac Picomatic 450

- Fahrbar
- Mit Tablar

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 600 x 640 x 650 mm

Art. 440244

statt CHF 510.00
› CHF 430.00

Brötchenschneidemaschine Jac Zip

- Tischmodell
- Einstellbare Schnitthöhe und -tiefe
- Bis zu 2'000 Brötchen schneiden pro Stunde
- Geringer Platzbedarf

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 382 x 654 x 775 mm
- Brot Abmessungen: (L x B) max. 120 x 80 mm
- Anschluss: 230 V / 0.49 kW
- Gewicht: 35 kg

Art. 440225

statt CHF 3'150.00
› CHF 2'680.00



jetzt 15% Rabatt

Der vielseitige Helfer in der Küche

Die Kitchen Aid professional



Schneebesen mit 11 Drähten



Robuster Knethaken



Flachrührer

jetzt 15% Rabatt

Kitchen Aid professional

Die ideale Maschine zum Rühren, Mischen, Teig kneten, Eiweiss schlagen, 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 x T x H) 371 x 338 x 417 mm



Die praktische und bewährte Kitchen Aid Hebevorrichtung

Art. 094100

Inkl. Knethaken, Flachrührer und Schneebesen

statt CHF 1'390.00
CHF 1'180.00

jetzt 15% Rabatt

Lassen Sie sich bezüglich Ausführung von Ihrem Verkaufsberater beraten.

Neu



Der perfekte Schnitt für alle Anforderungen

Gemüseschneider Varimat One

Kompakter Gemüseschneider mit einzigartigem Design und bester Sicherheit. Ein perfekter Schnitt auch für weiche Lebensmittel ist garantiert. Gehäuse, Aufsatz und Schneidescheiben aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Extragrosse Einfüllöffnung für leichte Befüllung und komfortable Bedienung. Auswurf optimal für GN-Behälter bis 200 mm Höhe geeignet. Vollständiger Berührungsschutz und staubdicht. Zum Reingingen lässt sich der Gemüseschneider ganz einfach auseinandernehmen.

- 1 Drehzahl: 350 U / Min.
- Abmessungen: (B x T x H) 226 x 508 x 526 mm
- Schutzart: IP65, gegen Strahlwasser
- Schneidescheiben: Ø 190 mm
- Anschluss: 230 V / 370 W
- Gewicht: 18.5 kg
- Gerät wird ohne Schneidescheiben geliefert!

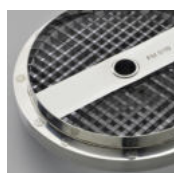
Art. 094748

statt CHF 3'540.00

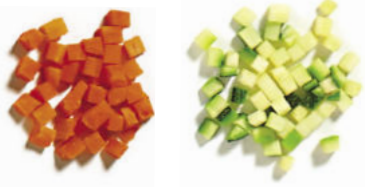
CHF 3'009.00



Wellen



Würfel



Raffeln



Glattschnitt höhenverstellbar



Julienne



Schneidescheiben und weiteres Zubehör finden Sie unter www.pitec.ch

Rondo Compas 4.0 und Rondostar 5000

Revolutionäre Ausrollmaschinen

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

Rondo Compas 4.0 Expert SSH7907H

- Abmessungen in Arbeitsstellung: 3850 x 1400 mm
- Abmessungen in Ruhestellung: 3530 x 1400 mm
- Transportbandbreite: 715 mm
- Walzenöffnung: 0.2 - 65 mm
- Walzendurchmesser: 99 mm
- Ausrollgeschwindigkeit: 10 - 130 cm / s
- Elektroanschluss: 400 V / 1.8 kW

Art. 426266

Bruttopreis: CHF 60'847.00



Top!

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



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



Technische Daten

- Abmessungen in Arbeitsstellung: 3670 x 1260 mm (zerlegte Einbringung möglich)
- Abmessungen in Ruhestellung: 3450 x 1260 mm (Expert)
- Abmessungen in Ruhestellung: 2950 x 1260 mm (Basic / Pro)
- Transportbandbreite: 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 38'384.00

Rondostar 5000 Pro

Art. 426269

Bruttopreis: CHF 43'173.00

Rondostar 5000 Expert

Art. 426270

Bruttopreis: CHF 46'890.00

Leichte Bedienung, konstante Qualität

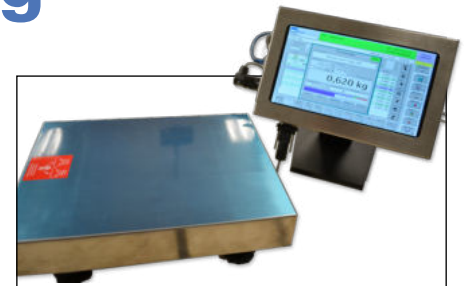
WinBack Rezeptsteuerung



Die ideale Lösung für Bäckereien, Konditoreien, Fleischerei, Küche und Industrie! Rezept für Rezept die richtigen Zutaten in der richtigen Menge.

Ihre Vorteile:

- Fehlervermeidung
- Exakte Rezepturberechnung
- Überwachung der Produktion
- Rohstoffbilanzierung
- Rückverfolgung von Chargen
- Skalierbarkeit



WinBack Starter

Die einfache Plug & Play Lösung für Ihre Produktion. Später ohne Probleme mit Dosiersteuerung und anderen WinBack Modulen erweiterbar. **Art. 422065**

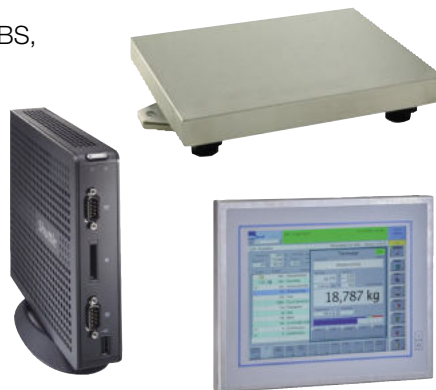
- 13" Touch-Screen
- Edelstahlwaage 30 kg
- WinBack Mini-Server und vorinstallierte Rezeptsteuerungssoftware

› CHF 7'900.00

WinBack S – für den Einstieg in die Rezeptsteuerung

Bestehend aus:

- Software: Grundpaket Produktion SBS, Büroprogramm, Rezeptpflege
- Mini-PC
- Netzteil 24 V
- Bedienterminal (Touch-Screen)
- Schwenkarm zu Bedienterminal
- Tischwaage 30 kg / 2 g Digital
- Fernwartungsmodul
- Inbetriebnahme



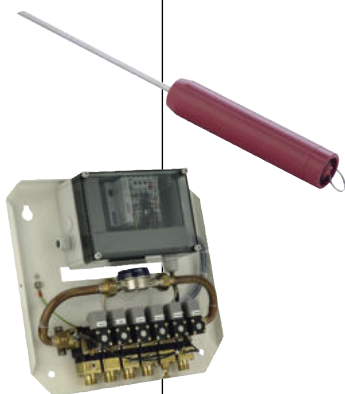
ab › CHF 19'780.00

WinBack M – Erweiterte Rezeptsteuerung mit Mehl- und Wasserdosierung

Bestehend aus:

- WinBack S
- Software: Teigtemperatursteuerung
- Dosiereinheit Mehl
- Wassermisch- und Dosiereinheit
- Auslaufschlauch 2,5 m mit Mundstück zu Dosiereinheit
- Korrektur der Schüttwassertemperatur über Raum-, Mehl- und Funkfühler
- Funkfühler zur Protokollierung der Teigtemperatur
- Inbetriebnahme
(nicht inbegriffen sind Verwiegebehälter, Mehlsilos und Silokomponenten)

ab › CHF 34'990.00



WinBack L – Komplette Silo- und Rezeptursteuerung

Bestehend aus:

- WinBack S + M
- Komplette Siloanlage inkl. Förder- und Befüllleitungen, Dosierschleusen, Sicherheitseinrichtungen, Förder- und Auflockerungsgebläsen, Verwiegebehälter, etc.
- Inbetriebnahme

Preis auf Anfrage



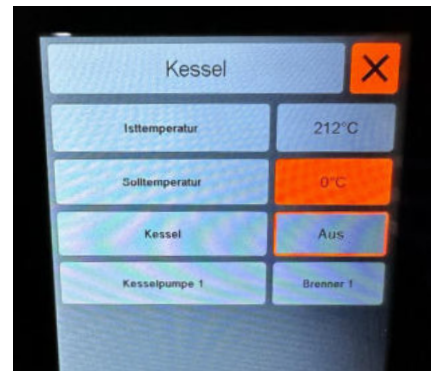
Wir beraten Sie!

Ihr Verkaufsberater steht Ihnen gerne zur Verfügung

Aus dem Servicealltag

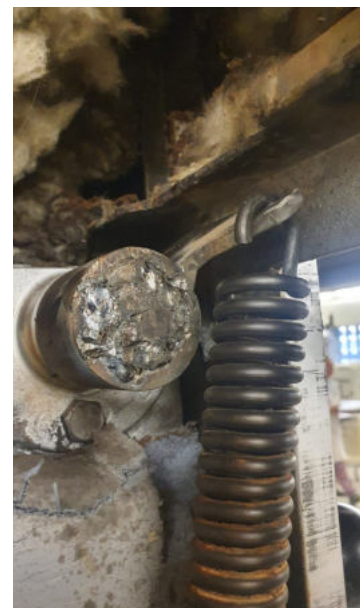
Schwierig, schnell, organisiert: Voller Einsatz für unsere Kunden

Im stetig wandelnden Umfeld der Bäckereitechnik ist ein herausragender Service unerlässlich, um den reibungslosen Betrieb der vielen verschiedenen Maschinen und hochkomplexen Anlagen zu gewährleisten. Mit rund 160 Mitarbeitern, darunter 40 spezialisierten Servicetechnikern für Bäckereitechnik, legt Pitec einen besonderen Fokus auf die Qualität und Effizienz der Dienstleistungen. Unter der Leitung von Igor Schwager durchlaufen neue Techniker intensive Schulungen, um Mechatronik, Elektronik, Informatik und Mechanik zu beherrschen. Die geographische Aufteilung der Schweiz in Zonen ermöglicht eine effiziente Einsatzplanung, unterstützt durch Echtzeit-Tracking und ein mehrstufiges Servicesystem. In diesem Bericht möchten wir anhand von einigen Beispielen Herausforderungen und Lösungen vorstellen, wie sie im Zuge unseres umfassenden Serviceangebots tagtäglich bewältigt werden.



Beck Roman

Ein Heuft Ofen ist mit vielen Fehlermeldungen komplett ausgefallen. In Zusammenarbeit mit Heuft konnte herausgefunden werden, dass ein Stromausfall zirka einen Monat davor die Steuerung beschädigt hat. Unsere Techniker haben die Steuerung ersetzt, neu programmiert und eingestellt. Nun funktionierte der Ofen zwar wieder, allerdings hatte der Kunde immer nachts zwischen 3 und 4 Uhr eine spezielle Fehlermeldung – ein Problem mit dem Dampf. Der Hersteller konnte uns in diesem Fall nicht weiterhelfen – jedoch hatte unser Techniker Adem die entscheidende Eingebung. Er erkannte, dass die neue Steuerung zu warm bekommt und hat deshalb den Lüfter der Steuerung so angeschlossen, dass er durchgehend lüftet. Gute Idee! Nun sind alle Fehler behoben und der Kunde kann problemlos mit seinem Heuft-Ofen arbeiten.



Amann Josef AG

Einsatz Ende November an einem sehr alten Ofen. Es wurde festgestellt, dass die Türhalterung gebrochen ist. Unsere smarten Techniker Goran und Dragana haben darauf hin in der Nähe Spezialwerkzeug beschafft und den Haken repariert bzw. neu aufgeschweisst. Einen zweiten Haken – der ebenfalls kurz vor dem Brechen war – haben sie gleich mitrepariert.



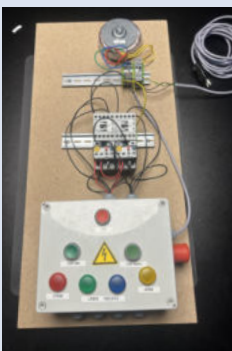
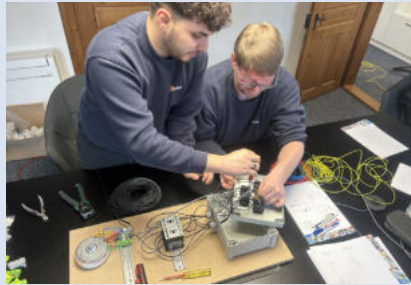
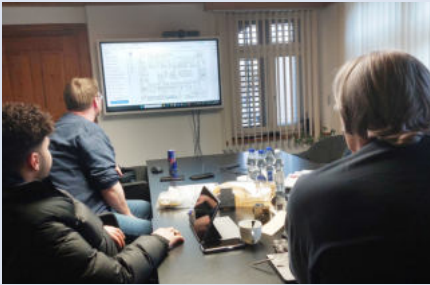
Brot vom Held GmbH

Im Januar wurde Alarm geschlagen, da die Walzenposition der Ausrollmaschine nicht mehr verstellt werden konnte. Fehler gefunden: Feder defekt, jedoch waren keine auf Lager. Damit der Kunde trotzdem weiter arbeiten kann, hat unser Techniker Beat die Feder provisorisch repariert, bis das Ersatzteil da ist. So läuft der Betrieb zwischenzeitlich ungestört weiter. Gute Sache!



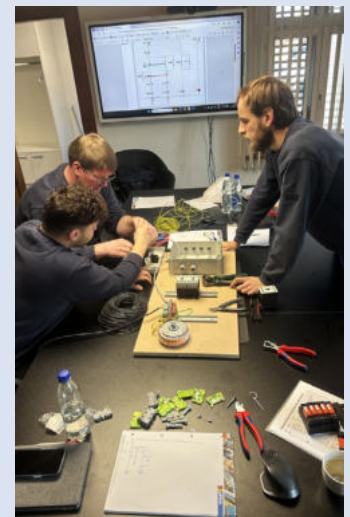
Flury AG

Die zwei neuen Techniker Thorsten und Michael wurden zum Einsatz an einer Spiramatic geschickt. Der Motor drehte nicht mehr, ein Motorschaden war naheliegend. Durch weiteres Testen wurde dann der tatsächliche Fehler gefunden: Schaden am Kesselantrieb. Von der Fehlersuche über die Teilebestellung bis zur Reparatur (Zahnwelle und Lager des Kesselantriebs ersetzen) wurde während der Weihnachtsfeiertage alles tip-top erledigt. Die Maschine leistet nun wieder wertvolle Dienste.



Bewährt und beliebt Pitec Academy

Die Pitec Academy ist das Herzstück unserer kontinuierlichen Qualifizierungsinitiativen für Techniker. Hier bieten wir laufend Schulungen an, um sicherzustellen, dass unser Team stets auf dem neuesten Stand der Technologien, Produkte und Herstellerinformationen ist. Neue Servicetechniker durchlaufen eine gründliche Einarbeitung, begleitet von erfahrenen Kollegen und massgeschneiderten Schulungsprogrammen. Die Pitec Academy ist nicht nur ein Ort des Lernens, sondern auch ein Raum für den Austausch von Erfahrungen und die Förderung einer starken Teamkultur. Mit diesem engagierten Ansatz gewährleisten wir, dass unsere Techniker die Herausforderungen mit höchster Kompetenz und Effizienz bewältigen können.



Jetzt Spezialaktion nutzen!

Softice-Kreationen



Jetzt
Aktion
nutzen!

Zu jeder Maschine ist bis Ende April 2024 dabei (Gesamtwert: CHF 1'500.00):

- 5 Karton Pulver (pro Karton 8 Beutel à 1.6 kg)
Sorten: Schoko, Vanille oder Erdbeer nach freier Wahl
- 3000 Becher
- 3000 Löffel

Ihre grossen Vorteile:

- Kurze Amortisationsdauer
- Hohe Gewinnspanne
- Kein zusätzliches Personal
- Attraktive Angebotserweiterung
- Kompetenter Partner
- Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

1 Tischmodell 171 P

- 1 Sorte
- Leistung/Std. 240 Port. (75 g)
- Mit Pumpensystem für maximalen Luftaufschlag
- Frontverkleidung in Edelstahl
- gute Reinigungseigenschaften
- Komfortables Touch-Display
- Behälterrührwerk für gleichmässige Mixqualität
- individuell einstellbare Konsistenzkontrolle
- Vorratsbehälter: 12 Liter
- luftgekühlt

Spezialaktionspreis
> CHF 14'400.00

2 Tischmodell 193 P

- 2 Sorten + 1 Mix
- Leistung/Std. 435 Port. (75 g)
- Mit Pumpensystem für maximalen Luftaufschlag
- Frontverkleidung in Edelstahl
- gute Reinigungseigenschaften
- Komfortables Touch-Display
- Behälterrührwerk für gleichmässige Mixqualität
- individuell einstellbare Konsistenzkontrolle
- Vorratsbehälter: 2 x 12 Liter
- luftgekühlt

Spezialaktionspreis
> CHF 22'000.00

3 Standmodell Tre BP Evo

- 2 Sorten + 1 Mix
- Leistung/Std. 480 Port. (75 g)
- Mit Pumpensystem für maximalen Luftaufschlag
- Einfache Handhabung
- Leistungsstarkes bewährtes Modell
- Vorratsbehälter 2 x 10 Liter
- getrennte Festigkeitssteuerung
- luftgekühlt

Spezialaktionspreis
> CHF 19'100.00

4 Standmodell Super Tre AV EVO

- 2 Sorten + 1 Mix
- Leistung/Std. 650 Port. (75 g)
- Mit Pumpensystem für maximalen Luftaufschlag
- Einfache Handhabung
- Leistungsstarkes bewährtes Modell
- Vorratsbehälter 2 x 11 Liter
- getrennte Festigkeitssteuerung
- luftgekühlt

Spezialaktionspreis
> CHF 23'800.00

CARPIGANI



inkl. Lieferung und Inbetriebnahme.



*Attraktive
Förderungen!
Denken Sie an einen
vorzeitigen Ersatz*



Machen Sie den Check **Ist es an der Zeit für eine neue Kälteanlage?**

- Sie finden keine Mitarbeiter?
- Sie haben keine attraktiven Arbeitszeiten?
- Sie können nicht rationell in Chargen produzieren?
- Sie haben keinen Platz, um Ihre Teige ordentlich zu fermentieren?

> Ihre Kälteanlage ist zu klein!

- Ihre Kälteanlage verbraucht zu viel Strom?
- Ihre Kälteanlage hat hohe Reparaturkosten?
- Ihre Kälteanlage fällt manchmal aus?
- Ihre Kälteanlage schadet dem Klima und der Umwelt?

> Ihre Kälteanlage ist zu alt!

- Ihre Kälteanlage ist noch nicht älter als 20 Jahre ?

> Denken Sie über einen vorzeitigen Ersatz nach, planen Sie mit uns Ihre neue Kälteanlage, die Ihren heutigen spezifischen Anforderungen entspricht und profitieren im besten Fall von lukrativen Förderungen der Stiftung Klik.

Die Kältetechnik der Zukunft hat sich in den letzten Jahren genau so verändert wie Ihre Betriebsabläufe.

Attraktive Fördermöglichkeiten

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

Wir informieren Sie gerne über die bestehenden Ummstellungsmöglichkeiten und Förderungen. Schreiben Sie uns, wir unterstützen Sie gerne:
info@kolbkaelte.ch

Jederzeit gekühltes Wasser

Zwei Geräte – ein Ziel: Die richtige Teigtemperatur

Die richtige Teigtemperatur ist Grundvoraussetzung für eine gleichbleibende und hohe Gebäcksqualität. Gerade im Sommer ist das nicht immer einfach. Um dieses Ziel dennoch zu erreichen, brauchen Sie genügend gekühltes Wasser. Jederzeit und in ausreichender Menge. Diese zwei Geräte sorgen dafür.

Wasserkühlergerät KWC

- Temperatursenkung 8 –15 °C
- Luftkühlung
- Anschluss: 230 V

Modell KWC 240

Kühlleistung: 240 Liter pro Stunde
Abmessungen: (B x T x H)
1190 x 667 x 762 mm
Art. 432053

statt CHF 22'210.00
› CHF 18'880.00

Modell KWC 85

Kühlleistung: 250 Liter pro Stunde
Abmessungen: (B x T x H)
650 x 665 x 1070 mm
Art. 432052

statt CHF 8'140.00
› CHF 6'920.00

Modell KWC 500

Kühlleistung: 500 Liter pro Stunde
Abmessungen: (B x T x H)
1120 x 764 x 1380 mm
Art. 432039.050

statt CHF 40'760.00
› CHF 34'650.00



jetzt 15% Rabatt



Wassermischgerät KWD

- Elektronisch gesteuertes Wassermischgerät
- Edelstahl-Gehäuse
- Dosierbereich: 0.5 – 900 L
- Durchfluss-Geschwindigkeit: 36 Liter pro Min.
- Anschluss: 230 V

Modell KWD 101

Mit einem Wasseranschluss
Abmessungen: (B x T x H)
405 x 245 x 505 mm
Art. 432057

statt CHF 4'950.00
› CHF 4'210.00

Modell KWD 201

Mit zwei Wasseranschlüssen
Abmessungen: (B x T x H)
405 x 245 x 505 mm
Art. 432055

statt CHF 6'990.00
› CHF 5'940.00

Modell KWD 301

Mit drei Wasseranschlüssen
Abmessungen: (B x T x H)
405 x 245 x 505 mm
Art. 432056

statt CHF 7'380.00
› CHF 6'270.00



Eiswürfel und Eisnuggets



HOSHIZAKI

Für jede Gelegenheit die richtige Eismaschine



Eiswürfel-Maschine IM Hoshizaki

- Edelstahlgehäuse mit integriertem Türgriff
- Geschäumte, energiesparende Isolierung
- Optimaler Wasserkreislauf für den besten Schutz vor Verunreinigungen
- Zu- und Abluft in der Front, geeignet für den Einbau
- Eiswürfelgrösse: 28 × 28 × 32 mm
- Kühlmittel: R290 (umweltneutral)



für Eiswürfel

Eiswürfelbereiter IM-21CNE-HC

Produktionsmenge: 25 kg / 24 h
Vorratsbehälter: ca. 11.5 kg
Abmessungen: (B × T × H)
398 × 446 × 695 mm
Leistung: 230 V / 0.23 kW
Gewicht: 34 kg
Füsse optional
Art. 094291

statt CHF 2'350.00
➤ **CHF 1'995.00**

Eiswürfelbereiter IM-30CNE-HC

Produktionsmenge: 30 kg / 24 h
Vorratsbehälter: ca. 11.5 kg
Abmessungen: (B × T × H)
398 × 446 × 695 mm
Leistung: 230 V / 0.23 kW
Gewicht: 34 kg
mit Füßen 92 – 127 mm
Art. 094292

statt CHF 2'450.00
➤ **CHF 2'080.00**

jetzt 15% Rabatt



für Nugget-Eis

So berechnen Sie die richtige Teigtemperatur:

Gewünschte Teigtemperatur	24 °C
– Teigerwärmung	6 °C
= Schlüsselzahl	18 °C × 3 = 54 °C
– Raumtemperatur (Annahme)	28 °C
– Mehltemperatur (Annahme)	25 °C
= Notwendige Temperatur für Schüttwasser	+1 °C

Eisnugget-Maschine FM150

Eisproduktion (in 24h):
125 kg
Vorratsbehälter: ca. 57 kg
Abmessungen: (B × T × H)
940 × 600 × 800 mm
Anschluss:
230 V / 0.65 kW
Kühlmittel:
R290 (umweltneutral)
Art. 432034.033

statt CHF 7'430.00
➤ **CHF 6'320.00**



Eisnugget-Maschine FM Hoshizaki

- Edelstahlgehäuse mit integriertem Türgriff
- Förderschnecke ist aus doppelt gehärtetem Edelstahl. Die Förderschnecke in Kombination mit den Karbonlagern arbeitet optimal in rauen und nassen Umgebungen
- Einfachste Handhabung
- Kein Verklumpen im Vorratsbehälter

Profikochtechnik der Spitzenklasse

MKN Kombidämpfer für das perfekte 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 Garräumen mit 3-fach Verglasung
- Guided Cooking – Gleichbleibende Speisenqualität

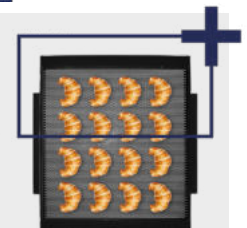
FlexiRack

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 zusätzlichen Förderbeitrag erhalten!

*Stand 2024; Infos: www.eartheffect.ch

CHF 1'480.00*
für den FlexiCombi

CHF 1'050.00*
für den SpaceCombi

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 Garräumen
- 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**



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

Aktion aufgrund des grossen Erfolgs verlängert!

Exklusiv für die ganze Schweiz

KolbKälte



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 bitte Ihren Verkaufsberater.

Bäckerei-Konditorei-Confiserie Hausammann

Der Zopfbeck mit Erfahrung und unternehmerischem Verständnis

Es ist selten geworden, dass die Leidenschaft für das Bäckereihandwerk über mehrere Generationen hinweg bestehen bleibt. Einer der wenigen Betriebe, die das geschafft haben, ist die Bäckerei-Konditorei-Confiserie Hausammann mit Hauptsitz in Regensdorf. Hier wird in dritter Generation mit Hingabe und unternehmerischer Weitsicht gebacken. Mit dem Umbau und dem Bezug der neuen Produktion Anfang 2023 setzte Reto Hausammann, der heutige Geschäftsführer und Inhaber, einen grossen Meilenstein. Pitec durfte den ganzen Prozess von der Planung über den Umzug bis zur Ausstattung begleiten und diente als Ansprech- und Servicepartner vor Ort.

Ein Produktionsstandort der Generationen

Schon der Grossvater lernte, wie Reto Hausammann und dessen Vater auch, sein Handwerk von Grund auf. Mit dem Meistertitel und verschiedenen Weiterbildungen ist Reto Hausammann heute tief im Beruf des Bäckers verwurzelt. Die erste Backstube Hausammann eröffnete 1936 an der Universitätsstrasse in Zürich. Bis ins Jahr 2023 blieb der Produktionsstandort immer dort, auch dann, als im Jahr 2000 Reto Hausammann das Unternehmen von seinem Vater übernahm. Doch steigende Produktionsmengen, grosse Gerätschaften und Anlagen konnten auf Dauer nicht in der gleichen Liegenschaft unterge-



Reto und Ellen Hausammann führen die erfolgreiche Bäckerei-Konditorei-Confiserie in dritter Generation.

bracht werden. Zürich mit seinen hohen Mietpreisen war für einen neuen Produktionsstandort eher schwierig. Reto Hausammann suchte nach Alternativen – und wurde in Regensdorf, im Zürcher Unterland, fündig.

Beide Seiten profitieren

„Unser ehemaliges Hauptgeschäft ist geblieben, die Produktion haben wir Anfang 2023 nach Regensdorf verlagert“, erzählt Reto Hausammann. „Unsere Produktion ist nun im 1. Stock und bequem mit dem Lift erreichbar. Im Erdgeschoss teilen wir uns als Shop-in-Shop-Konzept den Eingangsbereich mit Coop. Dies ist

sehr bereichernd, da alle voneinander profitieren: Unsere Verkaufsstelle bringt Kunden, die zu Coop gehen und umgekehrt. Das Schöne ist, dass letztlich immer der Kunde entscheidet, wo er was kauft. Für unsere Mitarbeiter hat der neue Standort einige Vorteile: es gibt neue technische Anlagen, einen modernen Mitarbeiterbereich, eine Tiefgarage und einen Lift.“

Abläufe verbessern, Fehlerquellen minimieren

Für die Neugestaltung der Gewerberäume arbeiteten Reto Hausammann, seine Frau, der Architekt und Pitec Hand in Hand. „Ich hatte schon





eine genaue Vorstellung, wie die neue Produktion sein sollte“, so der Unternehmenschef. „Neueste Erkenntnisse sollten eingearbeitet und Fehlerquellen, die wir über die Jahre ausgemacht hatten, ausgeschlossen werden. Dafür haben wir unsere Abläufe durchdacht und Verbesserungspotenzial gesucht. Pitec hat die Planung übernommen und den Erfahrungsschatz aus anderen Projekten, die auch gemeinsam besichtigt wurden, mit einfließen lassen. Gerade das hat uns bei der gesamten Planung der neuen Produktion sehr geholfen: Wir haben gemeinsam ausgelotet, welche Bedürfnisse wie erfüllt werden können. Sehr zielführend bei der Entscheidungsfindung war auch die Besichtigung mit Pitec beim Hersteller Rondo in Burgdorf. Dort konnten wir verschiedene Anlagen besichtigen und testen.“

Schnell voran mit fachlicher Expertise

Fachlich war angefangen bei der Installation der grossen Heuft-Ofenanlage, bis hin zur Inbetriebnahme der Rondo Laminierlinie reichlich Wissen gefragt. Maschinenzugänge, Leitungen und der jeweilige Platzbedarf wurden definiert, CAD-Zeichnungen angefertigt. „Die Grösse von Pitec ist ein wirklicher Vorteil“, so Reto Hausamann. „Gekauft ist eine Anlage oder ein Gerät vergleichsweise schnell. Doch was danach kommt, das braucht Expertise und diese habe ich bei Pitec gefunden. In den ersten zwei Wochen nach der Inbetriebnahme der

neuen Produktion war fast täglich eine Kleinigkeit zu tun. Pitec war mit seinen kompetenten Monteuren immer da. Das Gesamtpaket stimmte einfach. Manche Bauteile mussten mit einem Kran durch das Fenster hineingehoben werden - und selbst das war kein Problem. Der Umzug wurde ebenfalls sehr fachmännisch umgesetzt. Die Mitarbeiter wussten, wie sie was verpacken und anheben müssen.“

Gut Ding will Weile haben

Der Gedanke, den Produktionsstandort zu verlegen, kam für Reto Hausamann immer wieder auf. Letztlich ist er heute froh, dass es seine Zeit gedauert hat, bis die perfekte Option gefunden wurde: „Fehler macht man immer. Ich denke dennoch, dass es wichtig war, dass ich heute die Erfahrung habe, die ich vor ein paar Jahren noch nicht hatte. Das betrifft Entscheidungen für die doch sehr grossen Investitionen, für deren Finanzierung, aber auch das tägliche Arbeiten. Heute bin ich nur noch 50% in der Produktion. Ich fühle mich noch immer wohl, wenn ich das Brot aus dem Ofen nehmen kann und es knistert und wenn ich an neuen Rezepten tüfteln kann. Mit sechs Filialen geht es aber auch um Zahlen, Statistiken, Verhandlungen mit Lieferanten. Wir sind ein Traditionsbetrieb, den man in Zürich kennt. Unser Zopf wurde bei einer Degustation als der beste Zopf gekürt – nicht, weil wir ihn selbst so benannt haben, sondern weil es den Kunden so gut geschmeckt hat. Das ist ja auch das Schöne an unserem Beruf.“

Zusammenhalt und Fokus auf die Region

Unternehmer zu sein ist manchmal eine Herausforderung. Reto Hausamann ist froh, dass auch seine Frau aus der Branche kommt. Gegenseitig konnten sie sich immer wieder motivieren und ein stark besetztes Kaderteam aufbauen: „Allein wäre all das nicht möglich gewesen“, betont der Unternehmer. „Wir haben ein tolles Team in der Produktion und eine sehr gute Verkaufsleitung aufgebaut. Das entlastet uns sehr. Mit unserem regionalen Fokus haben wir uns den Anspruch gesetzt, etwas für die Umwelt zu tun. Wir arbeiten mit regionalen Molkereien, beziehen beispielsweise Erdbeeren und Gemüse von Bauern aus der Region und lassen das unsere Kunden auch wissen. Schweizer Produkte sind für uns ohnehin ein Muss. Mit Pitec haben wir einen kompetenten und verlässlichen Partner gefunden, um unsere Ideen und Visionen in die Zukunft zu tragen. Die Feinabstimmung zwischen den Beteiligten war während des gesamten Projekts wirklich sehr gut und es ist ein beruhigendes Gefühl, wenn auch später jemand da ist, wenn es einmal klemmt.“ www.zopfbeck.ch



Dressiermaschine Mimac

Immer gleichbleibende Qualität und perfektes Aussehen



Babydrop für dickere Teige.
Optional mit Pumpe für flüssigere
und cremige Teige.

Babydrop 400 für Bleche 600 x 400 mm

- Tischmodell
- Trichter 21 Liter
- Matrize 6 fixe Düsen
- 1 Satz Düsen aus Kunststoff

Art. 441352

statt CHF 13'060.00
› CHF 11'750.00



jetzt 10% Rabatt



- Etwa 10 mal schneller als per Hand
- Grosse Auswahl an Tüllen und Formen
- Immer gleichbleibende Qualität und perfektes Aussehen
- Einfach zu bedienen und zu reinigen
- Auf Wunsch eigene Düsen- und Formenkreationen erhältlich
- Bedienung komplett über Touch-Screen



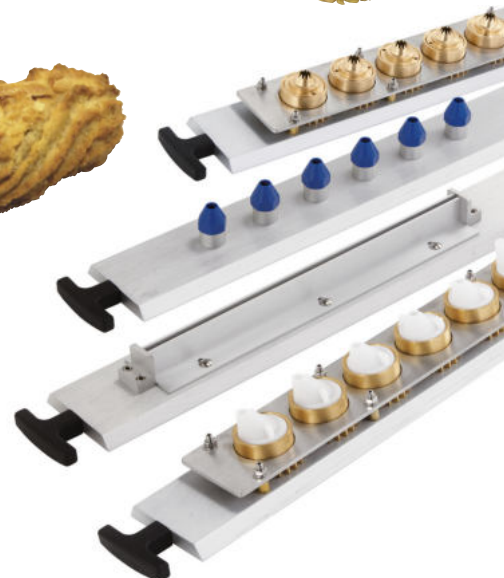
Maxidrop für flüssige Teige.

Maxidrop 600 plus für Bleche 400 x 600 mm und 530 x 650 mm

- Standmodell
- Trichter 43 Liter
- Matrize mit 9 Ausgängen
- 2 Satz Kunststoff-Tüllen

Art. 441347

statt CHF 36'380.00
› CHF 32'740.00



Sauberkeit, die man sehen kann

Hygiene: Ein wichtiger Erfolgsfaktor

Der Multiwasher ist eine hochleistungsfähige Industriewaschkabine, entwickelt für die anspruchsvollsten Aufgaben, bei denen die Reinigungsqualität und die Maschinenleistung entscheidend für den Erfolg Ihres Unternehmens sind. Einsatzgebiete: Bäckereien, Konditoreien, fisch- und fleischverarbeitende Betriebe, Molkereien, Catering, Logistik, Kosmetik und Pharma.

Top!



Ihr Nutzen

Waschen Sie mit höchster Perfektion und Sauberkeit.

- Backwagen
- Backbleche
- GN-Schalen
- Kunststoffbehälter
- Edelstahlbehälter
- Werkzeuge
- u.v.m.

Multiwasher MWS 300

- Abmessungen Aussen: (B x T x H) 2035 x 1475 x 2720 mm
- Abmessungen Innen: (B x T x H) 800 x 680 x 1980 mm
- Wassertank: 200 Liter
- Anschluss: 400 V / 33 kW

Multiwasher MWS 500

- Abmessungen Aussen: (B x T x H) 2425 x 1865 x 2720 mm
- Abmessungen Innen: (B x T x H) 1000 x 1000 x 1980 mm
- Wassertank: 340 Liter
- Anschluss: 400 V / 37 kW

Multiwasher MWS 700

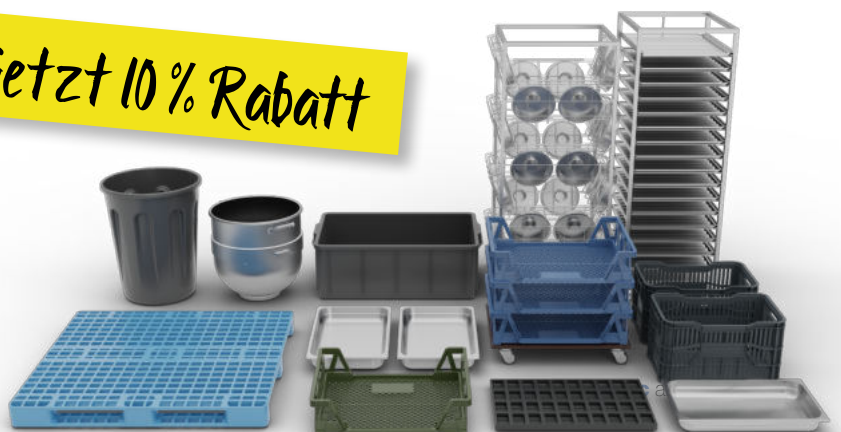
- Abmessungen Aussen: (B x T x H) 2755 x 2195 x 2720 mm
- Abmessungen Innen: (B x T x H) 1200 x 1200 x 1980 mm
- Wassertank: 500 Liter
- Anschluss: 400 V / 47.5 kW

Preis ab: CHF 77'900.00

„Wir waschen damit fast alles ...“

„Der Multiwasher ist bei uns 16 Stunden täglich im Einsatz – etwa die Hälfte davon ist aktive Waschzeit“, erzählt **Anna Lehmann**, Geschäftsleitung **Bio-Beck Lehmann**. „Wir waschen damit fast alles: „Backmatten, Netze, Körbe, Kübel, Becken, Kessel, Formen, Kuchenbleche, Stikkenwagen, Gitter. Was nicht geht sind Mehrweggläser und kleines Material wie Hörner und Messer.“ Nach den paar Monaten im Einsatz stellt sich die Frage, was sich verändert hat: „Der Multiwasher wäscht sauberer und trockener als unsere bisherige Lösung. Insbesondere bei Teigrückständen ist der hohe Druck der seitlichen Düsen viel besser.“ Ein weiterer Vorteil ist laut Lehmann auch, dass sich weniger anstaut: „Es kann alles an einem Ort gewaschen werden. Dadurch, dass nur eine Maschine benötigt wird, ist auch der Platzbedarf kleiner.“ Gibt es noch einen Tipp für Menschen, die sich die Anschaffung eines Multiwashers überlegen? „Ja. Obwohl der Multiwasher vermutlich die kompakteste Lösung ist, sind bauliche Anpassungen im bestehenden Betrieb in der Planung zu berücksichtigen (Bodenversenkung/Rampe, Raumhöhe, Abluft, Sanitär, grosser Elektroanschluss...).“

jetzt 10% Rabatt



Erleben Sie den Multiwasher in Action: Hier geht's zur Youtube Video-Präsentation

Arbeiten mit Top-Qualität

Praktische Gerätschaften für Ihre Sommersaison

jetzt bis 25% Rabatt

Backtrennpapier

Kein Fetten und Reinigen der Backbleche. Mehrmals verwendbar. Paket à 500 Stk.

Art. 015348

Grösse: 590 x 390 mm,
Passend für Bleche: 600 x 400 mm
statt CHF 59.00 **› CHF 44.25**

Art. 015396

Grösse: 640 x 520 mm,
Passend für Bleche: 650 x 530 mm
(GN 2/1 – 530 x 650 mm)
statt CHF 62.00 **› CHF 46.50**

Art. 015362

Grösse: 320 x 520 mm,
Passend für Bleche: 780 x 580 mm
(GN 1/1 – 325 x 530 mm)
statt CHF 40.00 **› CHF 30.00**

Einweg-Dressiersäcke

Reissfest, sauber und hygienisch. Werden nach einmaligem Gebrauch entsorgt. Material: Polyethylen. Paket à 100 Stk.

Art. 018095

Länge: 400 mm
statt CHF 21.00 **› CHF 15.80**

Art. 018096

Länge: 500 mm
statt CHF 26.00 **› CHF 19.50**

Art. 015508

Länge: 600 mm
statt CHF 25.00 **› CHF 18.80**

Art. 018099

Länge: 900 mm
statt CHF 45.00 **› CHF 33.80**



Loch- und Sterntüllen

Aus formstabilem Edelstahl. Ohne Falz, aus einem Stück. Satz à 10 Tüllen. Ø 4 – 15 mm.

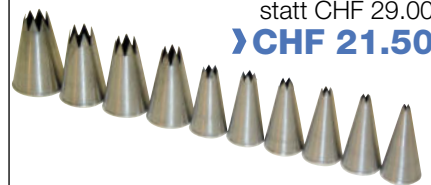
Art. 091100

Lochtüllen
statt CHF 29.00
› CHF 21.50



Art. 091200

Sterntüllen
statt CHF 29.00
› CHF 21.50



Neu



Einweg-Dressiersäcke Soft

Eine flexible und griffige Folie sorgt dank dem speziellen "Soft-Touch"-Griff für garantiert sicheres und sauberes Arbeiten. Rolle à 100 Stk.

Art. 090460

Länge: 590 mm
statt CHF 48.00
› CHF 36.00



Einweg-Dressiersäcke Hot

Dieser Dressiersack ist speziell für heisse Füllungen. Gute Griffigkeit und strapazierfähig. Rolle à 74 Stk.

Art. 090465

Länge: 590 mm
statt CHF 44.00
› CHF 33.00



Kompostierbare Einweg-Dressiersäcke

- Grösse: 530 x 280 mm
- 100 µ
- Hergestellt aus biologisch abbaubaren und kompostierbaren Rohstoffen gemäss EN13432 (industrielle Kompostierbarkeit)
- Glatte innere Beutelschicht für optimalen Durchfluss
- Nicht geeignet für sehr schwere oder dicke Massen
- Karton mit Entnahmeöffnung
- 72 Stk./Box

Art. 090466

statt CHF 30.00
› CHF 24.00

Für alle süssen und pikanten Produkte

Perfekter Sprühglanz mit Hero

jetzt 15% Rabatt



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



Bag-in-Box HEROGEL nach Wahl geschenkt
 beim Kauf einer Jelly Easy I oder Jelly Easy II

Jelly Easy

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

Jelly Easy I
 Mit 1 Sprühpistole

Art. 441117

statt CHF 8'140.00
>CHF 6'920.00

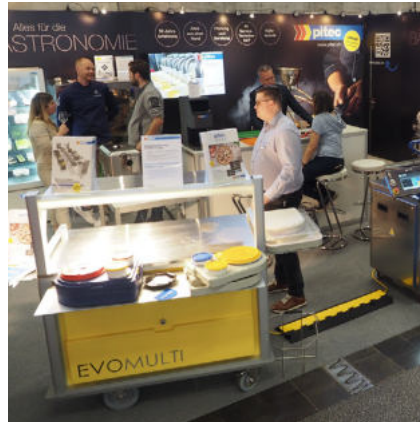
1 Bag-in-Box HEROGEL nach Wahl gratis dazu

Jelly Easy II
 Mit 2 Sprühpistolen

Art. 441118

statt CHF 10'130.00
>CHF 8'610.00

2 Bag-in-Box HEROGEL nach Wahl gratis dazu

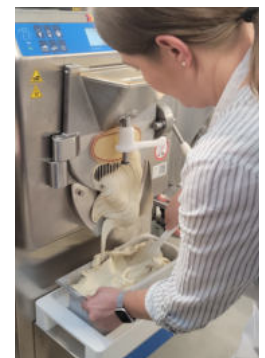


Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft **Gastia: Sehen wir uns?**

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 bereits zum zweiten Mal 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 für alle Besucher/innen.

Save the date!
Wann: **24.-26. März 2024**
Wo: **St.Gallen (Olma Messen)**
Halle 3.1 - Stand 43

gastia
Die Fach- und Erlebnismesse
für Gastfreundschaft



Mehr Bilder und den ausführlichen Bericht gibt's auf unserem Blog!



Grosser Andrang **Top: Unsere Glacekurse**

Die beliebten Kurse zur Glace-Herstellung fanden vom 29.1. bis 1.2. bei der Fachschule Riche-
mont in Luzern statt. Im Grundkurs legten die 18 Teilnehmer/innen den Fokus auf grundlegende
Kenntnisse und praktische Fähigkeiten. Die Schulung im Gelato-Basis-Seminar umfasste Ma-
schinenanwendungen, Rohstoffeinsatz und die eigenständige Rezepturerstellung. Dabei standen
die Herstellung verschiedener Glacesorten, einschliesslich eines „Heu-Glace“, sowie aktive
Gruppenarbeit bei der Rezeptberechnung im Mittelpunkt. Im anspruchsvolleren Gelato-Supe-
rior-Seminar wurden dann vertiefende Themen wie Rohstoffkunde, PAC-Bilanzierung und die
Herstellung von speziellen, zucker-, laktose- und glutenfreien Eisvarianten behandelt. Praktische
Übungen und eine abschliessende Degustation rundeten das Programm ab.

Alles, was Sie für köstliche Crêpes brauchen Perfekt ausgestattet

1 Schokoladenwärmer

- Zum Warmhalten von Saucen bei konstanter Temperatur
- Edelstahlgehäuse
- Einstellbarer Thermostat von 0 bis 90 °C
- Inkl. 1 Flasche (1 Liter) mit Deziliter-Einteilung und 3 Ausgüssen
- Anschluss: 230 V / 0.22 kW
- Abmessungen: (B x T x H) 150 x 220 x 200 mm
- Gewicht: 2.1 kg

Art. 096163

statt CHF 410.00
› CHF 348.00

Flaschen zu Schokoladenwärmer 1

2 Flasche 1 Liter

mit 3 Ausgüssen, mit Deziliter-Einteilung, aus Polyethylen
 Art. 096166

statt CHF 11.50
› CHF 9.50

3 Flasche 0.6 Liter

mit Ausguss speziell für festere Massen, Befüllung von unten, aus Polyethylen
 Art. 096167

statt CHF 13.00
› CHF 11.00



4 Crêpière

Krampouz - das Original.

- Modernisiertes Design
- Integration des Ein-/Aus-Schalter in den Drehknopf
- Verstärkte Gehäusevorderseite zum Schutz der Blende und des Drehknopfes
- Neue, breite Stellfüsse

- Gusseisenplatte Ø 350 mm
- Edelstahlrahmen
- Thermostat regelbar von 50 bis 300 °C
- Höhe: 170 mm
- Anschluss: 230 V / 3 kW / 16 A

Art. 096152

statt CHF 820.00
› CHF 697.00



Zubehör zu Crêpière 4

5 T-förmiges Spezialwerkzeug

zum gleichmässigen Verstreichen der Crêpesmasse (B x L) 180 x 220 mm
 Art. 096157

statt CHF 34.00
› CHF 28.50

Reibstein Art. 096155

statt CHF 32.00
› CHF 27.00

6 Reinigungsstempel, inkl. 3 Fiberglas-Blätter, abwaschbar Art. 096191

statt CHF 45.00
› CHF 38.00

Fiberglas-Blätter, Paket à 15 Stk., abwaschbar Art. 096191.10

statt CHF 52.00
› CHF 44.00





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 für 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.

Dosen öffnen im Handumdrehen Leichte Kurbelei

Top!

1 Dosenöffner Weisser Handmodell
Geeignet um grosse und rechteckige Dosen ganz einfach zu öffnen. Sehr robust, aus Edelstahl, spülmaschinetauglich. Länge: 180 mm.
Art. 015833
statt CHF 150.00
› CHF 127.00

2 Dosenöffner Weisser Edelstahl
Zum spänefreien Öffnen von Dosen jeglichen Formates, ob rund, oval oder eckig, bis 400 mm Höhe und bis 10 kg Gewicht. Edelstahl rostfrei, spezialgehärtet. Stablänge: 450 mm. Grundplatte: (B x T x H) 100 x 280 x 4 mm
Art. 091807
statt CHF 620.00
› CHF 527.00



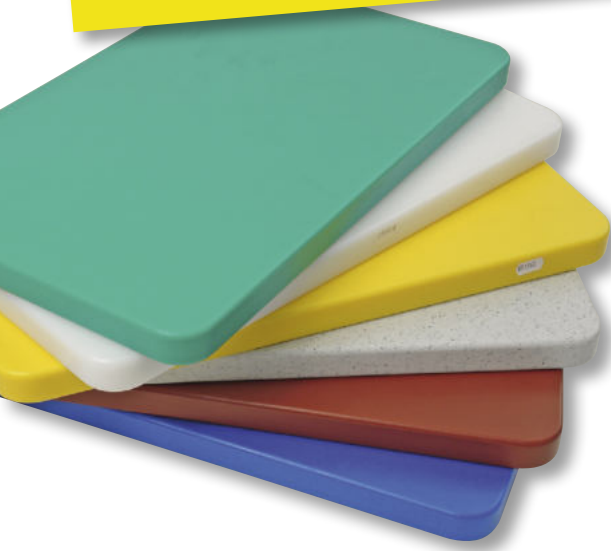
jetzt 15% Rabatt

Passend zu Ihren Bedürfnissen Perfekte Tranchierbretter



Ausführungen mit Saftrille
in unserem eShop!

Abtropfgestell für Tranchierbretter
für 6 Tranchierbretter
Abmessungen: (B x T x H)
360 x 280 x 170 mm
Art. 091805
statt CHF 25.00
› CHF 21.00



Tranchierbretter ohne Saftrille

GN 1/1 (530 x 325 mm), Dicke 30 mm	GN 2/1 (650 x 530 mm), Dicke 20 mm
Art. 091956 Rotbraun	Art. 091957 Rotbraun
Art. 091965 Blau	Art. 091948 Blau
Art. 091968 Gelb	Art. 091949 Gelb
Art. 091966 Grün	Art. 091950 Grün
Art. 091947 Lachsfarbig	Art. 091996 Lachsfarbig
Art. 091959 Marmoriert	Art. 091997 Marmoriert
Art. 091944 Rot	Art. 091998 Rot
Art. 091945 Schwarz	Art. 091999 Schwarz
Art. 091946 Hellgrau	Art. 092000 Hellgrau
statt CHF 68.00 › CHF 57.50	statt CHF 90.00 › CHF 76.50

Pitec E-Shop

24 Stunden online shoppen



heute bestellt -
morgen geliefert!

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 30. April 2024. 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

