

pitec aktuell

November-Dezember | 2024

Top!



Mehr Produktion, weniger Aufwand

Effizienz für jede Backstube

Die Glimek Bread Lines bieten maximale Effizienz und Flexibilität. Ideal für Bäckereien jeder Grösse, verarbeiten sie verschiedene Teige und Formen – von Gebäck bis zu Brötchen. Automatisierung spart Personal und verbessert die Produktqualität. Integrierbar in bestehende Systeme und anpassbar an andere Marken. Nutzen Sie auch die Möglichkeit zum Eintausch alter Linien!

Mehr auf Seite 2.



 pitec

Neuigkeiten zum Jahresausklang

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Zum Jahresende gibt es ein paar interessante Neuigkeiten, die wir gerne mit Ihnen teilen möchten: Wir werden die Zusammenarbeit mit unserem Partner Sveba Dahlen wieder vertiefen. Mit seinen Glimek Grossbrotanlagen bringt das Unternehmen leistungsstarke und zugleich kompakte Backlösungen sowie komplette Brotanlagen in Ihren Betrieb – und frischen Wind in unser Sortiment.

Neuerungen haben wir auch personell zu berichten: 23 Jahre lang betreute Philipp Kern als Pitec-Kundenberater die Bäckereien und Konditoreien der Ostschweiz. Im Juli verabschiedeten wir ihn in seinen wohlverdienten Ruhestand. Gerne möchten wir uns in dieser Ausgabe nochmals verabschieden und 'Danke' sagen. Sein Nachfolger ist Rafael Wotzko, der bereits seit Januar 2024 Teil des Pitec-Teams ist. Rafael ist gelernter Bäcker-Konditor und hat sowohl in Handwerksbetrieben als auch in Grossbäckereien in unterschiedlichen Positionen gearbeitet (Seite 14).

Die Weitergabe von Wissen und Expertise ist uns ein wichtiges Anliegen. Auch Kunden sollen untereinander von ihren Erfahrungswerten profitieren. In Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten, Herstellern und Partnern organisieren wir daher immer wieder Seminare und Schulungen. Mehr dazu gibt's online auf unserer Event- und Seminarseite: pitec.ch/Interessantes/Seminare

Wer in diesem Jahr noch über den Austausch seiner Maschinen im Bereich Reinigung nachdenkt, profitiert aktuell beim Kauf von Blechputz-, Spül- oder anderweitigen Reinigungsmaschinen von unserer Rücknahme-Aktion, mit Spezialpreis auf die neue Maschine (Seite 23).

Einen guten Jahresausklang wünscht Ihnen,
Ihr



Marc Riesen
Leitung Bäckereitechnik



Effizient, flexibel, zuverlässig! Glimek Bread Lines

Die Glimek Bread Lines wurden für die kontinuierliche Teigverarbeitung entwickelt und sind benutzerfreundliche, flexible und arbeitssparende Teigaufbereitungsanlagen mit hohen Kapazitäten und Effizienz für kleinere, mittlere und grössere Bäckereien. Sie funktionieren auch als Feinbäcklinie.

Die Brotlinien verarbeiten eine grosse Vielfalt an Teigsorten und Brotgrössen. Sie stellen alles her, von Gebäck bis hin zu Brötchen, Baguettes und Pizzen. Sehen Sie unten ein Beispiel für den Aufbau der Komponenten. Alle Glimek Teigverarbeitungsmaschinen können einzeln gekauft werden und sind an verschiedene andere Marken auf dem Markt anpassbar.

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung können wir Sie ideal beraten, wie die Brotlinien in jeder Bäckerei optimal eingesetzt werden können.

Effizienzsteigerung: Die Brotlinie ermöglicht eine kontinuierliche und automatisierte Verarbeitung von Teig, was die Produktionsgeschwindigkeit erhöht.

Präzision und Konsistenz: Automatische Teigverarbeitung sorgt für gleichmässige Grössen, Gewichte und Formen der Produkte, was zu einer besseren Produktqualität führt.

Reduzierter Personalaufwand: Automatisierung bedeutet, dass weniger Personal für manuelle Arbeit benötigt wird, was langfristig Kosten senkt.

Flexibilität: Viele Brotlinien können an unterschiedliche Teigsorten und Produkttypen angepasst werden, was die Produktpalette erweitern kann.

Hygiene und Lebensmittelsicherheit: Die Anlagen sind oft so konzipiert, dass sie leicht zu reinigen sind, was die Einhaltung von Hygienevorschriften erleichtert und die Lebensmittelsicherheit erhöht.

Weniger Teigverlust: Durch präzise Steuerung der Teigmengen und Verarbeitungsparameter wird der Teig effizienter genutzt und weniger verschwendet.

Integration in bestehende Systeme: Nahtlose Einbindung in bestehende Anlagen und kompatibel mit anderen Marken.

Beispiel für den Aufbau einer Brotlinie: Bread Line 180

SD180 Volumetrischer Teigteiler
CR400 Wirkmaschine konisch
IPP6/22 Zwischengärschrank
MO300 Brotformer



Eintausch
Alte Linien können eingetauscht werden. Fragen Sie gerne Ihren Kundenberater.

DR Robot Teigteilwirkmaschine

Der perfekte Mitarbeiter für Ihre Produktion

15% Rabatt

auf Maschinen und Teilköpfe



Die traditionelle Teigteil- und Wirkmaschine ist ideal zur Herstellung einer grossen Anzahl unterschiedlicher Produkte. Die Flexibilität und Vielseitigkeit der DR Robot erlaubt es dem Bäcker und Konditor, sein Know-how und handwerkliches Können besser zum Einsatz zu bringen. Die Teigteil- und Wirkmaschine als 3/4-Automat oder als Automat sind die modernsten Ihrer Art auf dem Markt. Es stehen sieben verschiedene Teilköpfe zur Auswahl, die sowohl dem Bäcker als auch dem Konditor eine optimale Wahlmöglichkeit bieten.

Varianten Teilköpfe:

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

1 Teigteilwirkmaschine Daub 3/4 Automat DR Robot

- Automatisches Pressen und Schneiden
- Wirkzeit wird manuell bestimmt
- Ausgestattet mit einem Einstellstab für schnelle Wirkraumeinstellung
- 2-Hand-Bedienung
- Teilkopf auswechselbar
- Gewichtsbereich/Teilung von Teilkopf abhängig
- Abmessungen: (B×T×H) 620×660×1700 mm
- Anschluss: 400 V/1.3 kW

Art. 419057

statt CHF 13'260.00
› CHF 11'270.00

2 Teigteilwirkmaschine Daub Automatic DR Robot

- Vollautomatische Maschine
- Wirkzeit und Wirkausschlag kann passend der Teigart eingestellt und programmiert werden
- Digitale Anzeige
- 2-Hand-Bedienung
- Teilkopf auswechselbar
- Gewichtsbereich/Teilung von Teilkopf abhängig
- Abmessungen: (B×T×H) 620×660×1700 mm
- Anschluss: 400 V/1.3 kW

Art. 419067

statt CHF 17'160.00
› CHF 14'580.00

Die perfekte Kombination aus Form und Funktion

B.PRO-Speiseausgabensysteme: Smart, Emotion, Design & Kids

Basic Line verfolgt ein einfaches Prinzip: Perfekte Speisenpräsentation für jeden Geschmack und jedes Budget. Die Ausstattungsvarianten Smart, Emotion, Design und Kids, ihr klarer Auftritt, der modulare Aufbau und die verbesserte Funktionalität bieten alle Freiheiten – für jeden Zweck, für jedes Ambiente und für jedes Investitionsbudget.



B.PRO Farben:



RAL 9011 RAL 7043 RAL 7030 RAL 9003



RAL 1032 Pantone TPG 19-1531 Pantone TPG 18-5112 Pantone TPG 19-4234



Pantone TPG 17-1562 Pantone TPG 15-5718 Pantone 370 C Pantone 382 C

B.PRO

Einige Basic Line Module in der Übersicht:



Warmbuffet



Kaltbuffet



Suppenbuffet



Einbauvitrine



Anfahrbuffet

Basic Line Emotion

Serienausstattung:

- Mobiles Buffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung
- Brückenaufsatz in Edelstahl für Warm- und Kaltbuffets
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas für Warm- und Kaltbuffets
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Frontverkleidung wählbar B.PRO Farben
- Kundenseitige Tabletrutsche in Edelstahl, Rundrohr

Optional:

- Bedienseitige Verkleidung mit Flügeltüren
- Grundboden
- Abdeckung mit Schalterblende, abklappbar

Beispielkonfiguration:

- Basic Line W-3, Warmbuffet 3 x GN 1/1
- Edelstahl-Abdeckung mit 3 fugenlos eingeschweissten Bain-Maries mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Kapazität: 3 x GN 1/1, Tiefe: 200 mm
- Temperaturbereich Becken: +30 bis +95 °C
- Abmessungen: (B x T x H) 1255 x 990 x 1305 mm mit hochgeklappter Tabletrutsche

ab **CHF 6'500.00**

Stellen Sie sich Ihr individuelles
Speiseausgabensystem zusammen
Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne dabei

Der Beginn einer neuen Produktära **Einfach heiss: Der UNITRAY**

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

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



Beispielkonfiguration:

Unitray Small mit 2 Türen
Kammer 50-50, Cook & Serve;
Fassungsvermögen 20 Servier-
tablets, 4 Rollen Edelstahl
ab CHF 18'750.00



Evolution zu Ihren Diensten **EVOMULTI – das Multitalent**

EVOMULTI ist ein leichter und kompakter Konvektions-Multiporionswagen, der nicht auf hervorragende Leistungen, Ergonomie und auf eine einfache Handhabung verzichtet. Er ermöglicht den Transport und die Anrichtung der Speisen auf Teller direkt am Ort des Verzehrs. Dabei ist er perfekt zum Regenerieren und/oder zum Warmhalten von Speisen bis zur Verteilung geeignet. Der EVOMULTI ist in verschiedenen Grössen konfigurierbar und kann mit warmhaltenden, kühlhaltenden, tellerwärmenden und neutralen Fächern bestückt werden. Mit den gewünschten Extras konfiguriert, wird er auch den anspruchsvollsten Anforderungen gerecht.



Beispielkonfiguration:

EvoMulti Small mit 2 Fächern
(4 + 3 GN 1/1), Kombination
Warm / Neutral; Arbeitsplatte
unbeheizt, 4 Rollen Edelstahl
ab CHF 11'600.00





2
Symbolfoto



2
Symbolfoto

jetzt 20% Rabatt



1

Appetitlich. Kompakt. Sicher. MenüMobil

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

1 MenüMobil Classic Grundset

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

statt CHF 155.00
› CHF 124.00

2 MenüMobil Universal Grundset

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

statt CHF 217.00
› CHF 173.50

**Passendes Geschirr und Zubehör
auf Anfrage möglich!**

Speisentransportsystem Eco-Classic:

Das bewährte Kompaktablett aus EPP zum Transport portionierter Menüs mit kalten und warmen Komponenten. Hohes Isolierverhalten, Bruchfestigkeit, geringes Gewicht, spülmaschinentauglich und die ansprechende Optik der zwei Farben sind die herausragenden Eigenschaften. Die Einschubvorrichtung ist beispielsweise für ein Namensschild sowie eine Farbkennzeichnung vorgesehen.

MenüMobil Eco-Classic EPP Set

bestehend aus Oberteil und Unterteil
Abmessungen: (B x T x H)
400 x 310 x 110 mm

Farbe blau
Art. 600014

Farbe grau
Art. 600015

statt CHF 56.00
› CHF 44.50



Inducook – einfach & wegweisend

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



Classic Inducook Platte

Art. 600040 statt CHF 775.00
› CHF 620.00

Fernbedienung zu Classic Inducook Platte

Art. 600041 statt CHF 525.00
› CHF 420.00





Neu



Praktisch und handlich Zange für GN-Schalen

Mit dieser Zange lösen Sie gestapelte GN-Schalen mühelos und sicher! Ausgestattet mit einem robusten Edelstahlauslauf zum Greifen der Behälterecken. Die ergonomischen Griffe aus Polypropylen mit rutschfester Beschichtung sorgen für eine sichere Handhabung.

Zange für GN-Schalen

- Abmessungen: (B x T x H)
126 x 163 x 28 mm
- Gewicht: 129 g

Art. 099180

statt CHF 71.00
› CHF 56.80



Youtube
Video

Immer bestens gerüstet Hochwertige GN-Schalen

*Weitere GN-Größen
in unserem Webshop!*

GN 1/1 (B x T x H) 530 x 325 mm

Art. 098714

Höhe: 65 mm, Inhalt: 9 Liter
statt CHF 31.00 **› CHF 26.35**

Art. 098715

Höhe: 100 mm, Inhalt: 14.2 Liter
statt CHF 42.00 **› CHF 35.70**

Art. 098716

Höhe: 150 mm, Inhalt: 20 Liter
statt CHF 64.00 **› CHF 54.40**

Art. 098717

Höhe: 200 mm, Inhalt: 28 Liter
statt CHF 110.00 **› CHF 93.50**

GN 1/2 (B x T x H) 325 x 265 mm

Art. 098722

Höhe: 65 mm, Inhalt: 4 Liter
statt CHF 22.00 **› CHF 18.70**

Art. 098723

Höhe: 100 mm, Inhalt: 6.2 Liter
statt CHF 29.00 **› CHF 24.65**

Art. 098724

Höhe: 150 mm, Inhalt: 9 Liter
statt CHF 38.00 **› CHF 32.30**

Art. 098725

Höhe: 200 mm, Inhalt: 12 Liter
statt CHF 66.00 **› CHF 56.10**

GN 1/3 (B x T x H) 325 x 176 mm

Art. 098726

Höhe: 65 mm, Inhalt: 2.5 Liter
statt CHF 20.00 **› CHF 17.00**

Art. 098727

Höhe: 100 mm, Inhalt: 3.7 Liter
statt CHF 28.00 **› CHF 23.80**

Art. 098728

Höhe: 150 mm, Inhalt: 5.7 Liter
statt CHF 35.00 **› CHF 29.75**

Art. 098729

Höhe: 200 mm, Inhalt: 7.5 Liter
statt CHF 47.00 **› CHF 39.95**

GN 1/6 (B x T x H) 176 x 162 mm

Art. 098733

Höhe: 65 mm, Inhalt: 1 Liter
statt CHF 18.00 **› CHF 15.30**

Art. 098734

Höhe: 100 mm, Inhalt: 1.7 Liter
statt CHF 22.00 **› CHF 18.70**

Art. 098735

Höhe: 150 mm, Inhalt: 2.2 Liter
statt CHF 26.00 **› CHF 22.10**

Art. 098736

Höhe: 200 mm, Inhalt: 3 Liter
statt CHF 42.00 **› CHF 35.70**



GN 2/1 (B x T x H) 650 x 530 mm

Art. 098712

Höhe: 65 mm, Inhalt: 19 Liter
statt CHF 80.00 **› CHF 68.00**

Art. 098713

Höhe: 100 mm, Inhalt: 29 Liter
statt CHF 102.00 **› CHF 86.70**

Art. 098823

Höhe: 200 mm, Inhalt: 58 Liter
statt CHF 185.00 **› CHF 157.25**

Confiserie Brändli in Basel

Effiziente Kälte-Lösungen für höchste Ansprüche

Zu den traditionsreichsten Confisereien der Schweiz zählt Brändli in Basel. Das im Jahr 1935 von Hans Brändli gegründete Traditionshaus lebt seine hohen Ansprüche an die Schokoladenherstellung und -verarbeitung mit über 90 handgefertigten Praliné- und Truffeskreationen sowie mit diversen Schokolade- und Pâtisserieprodukten. Ganz besondere Bekanntheit genießen die Schokolademandeln des Hauses sowie die typischen Basler Dybli. Drei Cafés in Basel sowie zwei weitere in Riehen und Arlesheim sind an sieben Tagen der Woche ein beliebter Anlaufpunkt. Als Unternehmen über

alle vereint die Herstellung erlesener, handgemachter Produkte aus edelster Schokolade – von der Bohne bis zum Endprodukt. Über zwei Millionen Pralinés versendet Confiserie Brändli weltweit und produziert gut eine Million Schokoladenmandeln pro Jahr. Dabei geht es trotz des Manufakturgedankens auch um Wirtschaftlichkeit. „Wir stellen unsere Produkte von Hand her“, erzählt Fabian Hengy, Mitglied der Geschäftsführung und Leiter der Produktion. „Technische Produkte unterstützen uns dort, wo es nötig ist und wo wir unser Qualitätsversprechen weiter steigern können.“

ersten Umbauphase folgten Anfang 2023 Neuerungen im Bereich der Kühlung und Tiefkühlung. „Um unsere Kapazitäten und Chargengrößen zu verbessern, bestellten wir eine weitere Panem GÄranlage, eine grössere Tiefkühlanlage von Kolb Kälte sowie eine Panem Tiefkühl-Lukenanlage. Auch die Ladenkühlung und Raumklimatisierung waren Teil der Planung mit Pitec“, erklärt Fabian Hengy.

„Mit der Wärmerückgewinnungsanlage von Kolb Kälte können wir Ersparnisse in der Warmwasseraufbereitung verzeichnen.“

Fabian Hengy

nahezu ein Jahrhundert zu bestehen, braucht unternehmerische Weitsicht und Leidenschaft. Ein langjähriger Begleiter: Pitec.

Höchste Ansprüche in jeder Hinsicht

Mit seinen derzeit rund 60 Mitarbeitenden zählt die Confiserie Brändli zu den besten ihrer Branche. Seit Frühjahr 2024 gehört das Unternehmen als eine von drei Manufakturen zur Groupe Haute Chocolaterie SA. Sie

Modernisierung mit langjährigem Partner

Vor etwa fünf Jahren entschloss sich die Confiserie Brändli zu einer umfangreichen Modernisierung einiger Produktionsbereiche. „Wir haben über die letzten 22 Jahre sehr gute Erfahrungen mit Pitec gemacht“, so Fabian Hengy. „Aus diesem Grund haben wir im Zuge unserer Umbaumassnahmen erneut im Bereich der Planung und Umsetzung auf Pitec und Kolb Kälte zurückgegriffen.“ Nach Abschluss der



Profitieren Sie schon?

Melden Sie sich jetzt für unseren Newsletter an und bleiben Sie immer auf dem Laufenden! Erhalten Sie exklusive Aktionen, aktuelle News, wichtige Terminankündigungen und spannende Einblicke in die Branche – direkt in Ihr Postfach. Verpassen Sie keine wertvollen Informationen und seien Sie stets einen Schritt voraus. Jetzt abonnieren und Vorteile sichern!



Melden Sie sich gleich auf unserer Homepage ganz unten im Bereich Newsletter an!



„Mit der Kombination aus Tiefkühlung und Gäranlage können wir grössere Chargen produzieren, was uns Zeit spart. Neben anderen Vorteilen profitieren wir dank der modernen Anlagen auch von einer verbesserten Tagesstruktur.“

Fabian Hengy, Mitglied der Geschäftsführung und Leiter Produktion

Was hat sich verändert?

„Der zusätzliche Panem-Gärverzögerer erweitert unsere Kapazitäten“, erklärt der Produktionsleiter. „Wir können die Produkte direkt weiterverarbeiten. Dank der Panem Tiefkühl-Lukenanlage sind wir flexibel und haben eine gute Chargengrösse griffbereit auf den Blechen. Für längerfristiges Tiefkühlen steht die Tiefkühlzelle von Kolb Kälte bereit. Insbesondere das Schockfrosten bei starker Kühlleistung und konstanter Minustemperatur ermöglicht uns eine weitere Qualitätssteigerung. Mit der Kombination aus Tiefkühlung und Gäranlage können wir grössere Chargen produzieren, was uns Zeit spart. Dank der modernen Anlagen

profitieren wir von einer verbesserten Tagesstruktur: Während wir früher gegen drei oder vier Uhr morgens mit der Arbeit begannen, starten wir heute erst um fünf Uhr. Im Vergleich zum vorherigen Tiefkühler mit der halben Kapazität, gingen die Energiekosten zudem merklich zurück. Mit der Wärmerückgewinnungsanlage von Kolb Kälte können wir Ersparnisse in der Warmwasseraufbereitung verzeichnen. In der Produktion haben uns Pitec und Kolb Kälte mit Raumklimatisierungsgeräten ausgestattet, um die Arbeitsbedingungen zu verbessern. Das ist wichtig, um als attraktiver Arbeitgeber im Wettbewerb um gute Mitarbeitende zu bestehen.“ **braendli-basel.ch**



Pomati bietet alles für Schokoladeprofis

One-Shot Depositor OSD-0

Ihre Vorteile:

- Ventile und Trichter separat beheizt
- Dosierung über 2x 5 Kolben
- geeignet für alle Formen / Blister von 275 x 175 - 275 x 135 mm, oder direkt auf Bleche
- einfaches Programmieren von Rezepten über Touch-Screen

Abmessungen: (B x T x H)
960 x 500 1450 mm
Kapazität: 35 kg/h
Anschluss: 230 V / 1,0 kW
Art. 430232

statt CHF 44'350.00
CHF 37'690.00



jetzt 15% Rabatt

Langzeitführung mit Panem von Kolb Kälte

Steckerfertige Gär-Vollautomaten

Panem International SAS aus Frankreich stellt seit 1969 Gärstopp-, Kühl- und Tiefkühlanlagen für die Bäckerei und Konditorei her. Seit 2016 ist Pitec bzw. Kolb Kälte exklusiver Vertriebs- und Servicepartner für Panem in der ganzen Schweiz.



FA20V-LUXE

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

statt CHF 7'750.00
› CHF 6'975.00



FA48V-LUXE

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

statt CHF 9'600.00
› CHF 8'640.00

Touch Screen Steuerung High Touch 3

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



Mehrpreis statt CHF 1'600.00
› CHF 1'440.00

AA20V-LUXE

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

statt CHF 9'700.00
› CHF 8'730.00



AP24B1-LUXE

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

statt CHF 12'250.00
› CHF 11'025.00



jetzt 10% Rabatt

AA24B1DC-LUXE

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

statt CHF 18'350.00
› CHF 16'515.00



Individuelle Anlagen auf Anfrage!

Top-Anlagen von Panem

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.

Kolb Kälte AG ist seit über 35 Jahren auf die Entwicklung, Planung und Installation von Kälteanlagen für Bäckereien und Konditoreien spezialisiert. Das Unternehmen legt grossen Wert darauf, auf die spezifischen Bedürfnisse und Gegebenheiten seiner Kunden einzugehen und massgeschneiderte Lösungen anzubieten.

Interessiert?

Für mehr Informationen kontaktieren Sie bitte Ihren Verkaufsberater.



Schritt 1

Füllen Sie den Becher mit frischen Zutaten wie Schinken oder Tomaten und frischem Ei-Mix.



Schritt 2

Stellen Sie den Becher in das Gerät und schliessen Sie den Deckel. Starten Sie den Kochvorgang über den Touchscreen.



Neu



Zubehör

Passendes Einweg-Becher und Einweg-Gabeln finden Sie im E-Shop.

Schritt 3

Nach einer Minute Kochzeit öffnet sich der Deckel automatisch. Nehmen Sie den Becher heraus und geniessen Sie Ihr Rührei.

Warum der Scrambled Eggcheff?

- Rührei in einer Minute zubereitet in einem Becher.
- Echte Eier-Stücke, wie vom Chefkoch zubereitet.
- Kann zusätzliche frische Zutaten kochen.
- Der Kunde kann das Rührei selbst zubereiten, kein Mitarbeiter ist zum Betrieb erforderlich.

Zubereitung in drei einfachen Schritten

Rührei in Top-Qualität

The Scrambled Eggcheff kocht perfekt luftiges und frisches Rührei in einer Minute. Mithilfe einer automatisch hinzugefügten Gabel wird das Ei während des Kochens perfekt verrührt. Der Becher wird zusammen mit der Gabel nach dem Kochen herausgenommen und Sie können Ihr frisch zubereitetes Rührei direkt geniessen.



the eggcheff

Reinigung

- Die hygienischste Art, ein Rührei zu kochen.
- Nahezu keine Reinigung erforderlich, da nichts durch das Ei berührt wird.
- Einfaches, einmal tägliches Reinigungsverfahren.

Leistung

- Kochzeit: 60 Sekunden für 100 Gramm Ei-Mischung.
- Kann zusätzliche frische Zutaten kochen.
- Gibt automatisch eine Gabel in den Becher, direkt bereit zum Essen.
- Temperaturmessung in Echtzeit, um immer das beste und sicherste Ergebnis zu erzielen.

Einfach zu bedienen

- Bedienung über Touchscreen
- Nur den Gabelbehälter auffüllen und das Gerät ist bereit, perfekt luftiges Rührei zu kochen.



Video

Technische Daten

- Abmessungen: (B x T x H)
350 x 490 x 600 mm
- Leistungsaufnahme: 1200 W
- Eingangsspannung: 230 V, 50 Hz
- Gewicht: 30 kg
- Zertifizierungen: CE

Fassungsvermögen

- Vorratsbehälter für 45 Gabeln
- Ei-Füllmenge pro Zyklus:
50-150 Gramm (entspricht
1-3 Eier)
- Zyklen: Ø 50 / Std.
- Gebläse: 1 m³ / Min.

Merkmale

- 7-Zoll-Multi-Color-Touchscreen
- Automatisch öffnender Deckel
- Leicht zu reinigende Teile
- IOT-fähig

Art. 094410

statt CHF 6'500.00
» CHF 5'525.20

jetzt 15% Rabatt

BRUNNER ANLIKER

swiss  made



Auch grosse Mengen müheles und effizient **XXL Pro**

- Grosse Einfüllwanne
- Einfache Produkteingabe mit Stössel
- Solides Gehäuse aus Edelstahl
- Über 50 verschiedene Schnittvarianten
- Produktionsleistung bis 800 kg/h
- Induktionsmotor mit wartungsfreiem Getriebe
- Höchster Arbeitskomfort durch optimale Bedienhöhe
- Einfachste, schalterlose Bedienung, Gerät mobil einsetzbar
- Keramisch beschichtete Schneidescheiben mit kratz- und verschleissfester Oberfläche, spülmaschinenfest und einfach zu reinigen

Gemüseschneidemaschine **XXL Pro**

- Abmessungen: (B x T x H)
984 x 739 x 1085 mm
- Motor: 0,75 kW / 1,1 kW
- Anschluss: 3 x 400 V
- Schutzart IP 26
- Gewicht: 114 kg

Art. 094871

ab CHF 25'300.00

Scheibe für Scheibe einzigartig **Messerscharfe Argumente, die ziehen**

Die Marke Brunner-Anliker steht für hochwertige Qualitätsprodukte aus der Schweiz. Die Geräte für die professionelle Anwendung arbeiten präzise und zuverlässig und bieten höchsten Arbeitskomfort. Dank ihrer Robustheit und Zuverlässigkeit stehen sie in vielen Betrieben über Generationen im Einsatz. Die Maschinen werden den höchsten Sicherheitsaspekten gerecht und sind einfach in Handhabung und Reinigung.

Gemüseschneidemaschine **GSM 5 Star**

- Abmessungen: (B x T x H)
250 x 315 x 540 mm
- Anschluss: 230 V / 0.26 kW
- Schutzart IP 26
- Gewicht: 23 kg

Art. 094870

statt CHF 4'810.00
› CHF 4'088.00



jetzt 15% Rabatt



Set-Aktion

Beim Kauf einer Maschine erhalten Sie eine **G3 Scheibe** im Wert von CHF 222.00 (für die GSM 5 Star) bzw. CHF 478.00 (für die XXL Pro) **gratis** dazu!

Produktevorteile:

- Leistung bis 150 kg/h
- Schneidaufsatz aus massivem Edelstahl
- Etwa 50 verschiedene Schnittvarianten
- Ziehender Schnitt für optimale Erhaltung der Nährstoffe und länger frisches Schnittgut
- Technische Innovation für Lebensmittelhygiene mit höchsten Ansprüchen
- Einfache Handhabung für höchsten Arbeitskomfort und leichte Reinigung
- Schweizer Qualitätsprodukt als Garant für Innovation, Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit

**Zubehör & Schneidescheiben
auf Anfrage**



Merci et au revoir!

Die gute Seele in Villars-Ste-Croix

Als Anne Charlot im Jahr 2004 ihre neue Stelle bei Pitec in Villars-Ste-Croix antrat, war dies für beide Seiten eine ideale Besetzung. Mit Ihrer Ausbildung im Hotelgewerbe und einem Bäcker als Grossvater, brachte sie sowohl Produktkenntnis wie auch ein grosses Verständnis für die Bedürfnisse unserer Kunden mit.



Für unsere Westschweizer Kunden war Anne Charlot in den letzten 20 Jahren erste Ansprechpartnerin am Telefon und hat unzählige Kunden beraten. Über diese lange Zeit gelang es ihr nicht nur das Vertrauen der Kunden zu gewinnen, sondern sie hat mit vielen ein schon fast freundschaftliches Verhältnis aufbauen können. Anne Charlot hat ihre Zeit bei Pitec sehr genossen, insbesondere den engen

Kontakt mit den Kunden, die familiäre Atmosphäre und sie selbstständige Arbeitsweise schätzte Sie sehr. Auch die langjährige Unterstützung ihrer Vorgesetzten – sei es Wilfried Schorro, mit dem sie über viele Jahre sehr eng zusammenarbeitete, oder nun Jérôme Dubey, schätzte sie immer sehr und bedankt sich herzlich für das entgegengebrachte Vertrauen.

Mit einem gewissen Unbehagen tritt Anne Charlot nun Ende Jahr in den Ruhestand, da sie ihr ganzes Leben lang aktiv war und etwas Sorge hat, sich in der neuen Lebensphase zu langweilen. Glücklicherweise hat sie viele Hobbys, die ihr Freude bereiten: Sie wandert gerne, fährt Fahrrad, entdeckt neue, interessante Orte und liebt ihr Zuhause sowie ihre Leidenschaft für die Seidenmalerei.

Wir möchten Anne Charlot von Herzen für ihren langjährigen vorbildlichen Einsatz danken und ihr alles Gute für die Zukunft wünschen. Die Nachfolge ist bereits geregelt, und mit Patrick David haben wir eine kompetente und verlässliche Nachbesetzung gefunden.

Verabschiedung Philipp Kern

Nach 23 Jahren verabschieden wir unseren geschätzten Kundenberater Philipp Kern in den wohlverdienten Ruhestand. Philipp betreute in dieser Zeit die Bäckereien und Konditoreien der Ostschweiz und prägte durch sein Fachwissen und seine herzliche Art viele Kundenbeziehungen.

Als gelernter Bäcker, der einst ein eigenes Geschäft in Australien führte, brachte er eine besondere Mischung aus handwerklichem Know-how und internationalen Erfahrungen mit. Besonders die enge Zusammenarbeit mit den Kunden und die Begleitung zahlreicher Projekte lagen ihm am Herzen. Mit seiner Pensionierung verlieren wir nicht nur einen erfahrenen Berater, sondern auch einen sehr geschätzten Kollegen.

Wir danken Philipp für seine langjährige Treue und wünschen ihm alles Gute für den neuen Lebensabschnitt.



Willkommen Rafael Wotzko

Mit Rafael Wotzko haben wir einen erfahrenen und kompetenten Nachfolger für Philipp Kern gefunden. Rafael, gelernter Bäcker-Konditor, bringt vielseitige Berufserfahrungen mit, die von handwerklichen Kleinbetrieben bis zu grossen Bäckereien reichen.

Seit Januar 2024 verstärkt er unser Team und hat sich in dieser kurzen Zeit bereits hervorragend in seine neue Rolle eingearbeitet. In seiner Freizeit bleibt er seiner Leidenschaft treu und backt gerne zu Hause, wobei ihm die Zeit mit seiner Familie besonders wichtig ist. Beruflich schätzt er die Abwechslung und die Vielfalt der Aufgaben, die durch die unterschiedlichen Kunden, Maschinen und Produkte in seinem Betreuungsgebiet entstehen. Wir freuen uns, mit Rafael einen motivierten und erfahrenen Berater gewonnen zu haben, der unser Team ideal ergänzt.





Jetzt Kolb Kälte Aktion nutzen

15 % Rabatt auf Jahresverträge

Im November und Dezember 2024 bieten wir Ihnen ein besonderes Highlight: Schliessen Sie einen Wartungsvertrag für 2025 ab und sichern Sie sich 15 % Rabatt auf unsere Serviceleistungen. Dies ist die ideale Gelegenheit, um sich eine sorgenfreie Kühltechnik und erstklassigen Service zu garantieren – und das zu einem einmaligen Preisvorteil!

Warum ein Vertrag mit Kolb Kälte?

- **Maximale Betriebssicherheit:** Regelmässige Wartungen verringern Ausfälle und erhöhen die Lebensdauer Ihrer Kälteanlagen.
- **Energieeinsparungen:** Optimal

gewartete Anlagen arbeiten effizienter und senken Ihre Energiekosten.

- **Rundum-Service:** Profitieren Sie von attraktiven Stundensätzen, kostenlosen Reispauschalen und reduzierten Gebühren für Piketteinsätze an Wochenenden oder Feiertagen.

Service, der überzeugt

Kolb Kälte steht für Schnelligkeit und Zuverlässigkeit. Mit einem flächendeckenden Servicenetzwerk von über 40 erfahrenen Technikern in der Schweiz, Österreich und Teilen Deutschlands sind wir stets zur Stelle, wenn Sie uns brauchen. Egal ob es um die Wartung, Reparatur oder die Fernüberwachung Ihrer Kühlenanlagen

geht – unser Team ist rund um die Uhr für Sie erreichbar und im Notfall schnell zur Stelle.

Kontaktieren Sie uns noch heute und profitieren Sie von massgeschneiderten Wartungslösungen sowie höchster Zuverlässigkeit und Effizienz für Ihre Kälteanlagen.

Bei weiteren Fragen oder um unsere 15%-Aktion zu nutzen erreichen Sie uns unter Tel. **+41 62 834 02 60** oder **info@kolbkaelte.ch**



Funktionalität, Robustheit & Eleganz

TRUE Geräte

TRUE-Geräte stehen für erstklassige Kühl- und Tiefkühl-Lösungen, wie Glastür- und Lager-Kühl-/Tiefkühlschränke. Dank ihrer Listung bei **Top Ten** erhalten Sie direkte Förderungen, die an Sie zurückvergütet werden. Alle Geräte nutzen das umweltfreundliche **R290**-Kältemittel und bieten eine **5-Jahres-Garantie** auf Teile und Arbeit. Mit Abdeckungen gegen Schmutzpartikel und inklusive **Lieferung** sind sie die ideale Wahl für zuverlässige Kühlung und Nachhaltigkeit.



top10ten.ch

GARANTIE 5 Jahre
TEILE, KOMPRESSIONEN UND ARBEIT

Für jede Branche das richtige Konzept

Kundenmagnet Ladenbacken: Wir finden die perfekte Lösung!

Wiesheu und seine Ladenbacköfen sind Synonyme für Qualität, Innovation und Flexibilität. Seit Jahren steht Wiesheu für erstklassige Backtechnologie, die es Bäckereien, Cafés, Restaurants, Supermärkten und vielen anderen Branchen ermöglicht, jederzeit 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.



EBO Etagenofen

Der Etagenbackofen, mit dem Sie traditionell auf Stein backen.



Dibas / EBO Variostation

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



Euromat E3

Setzt neue Massstäbe in Sachen Backraumkapazität und funktionalem Design.

WIESHEU
Im Laden backen!

1 Dibas Nostalgie

Der Hightech Ofen im „Retro Design“.

2 Dibas Ladenbackofen

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

3 Minimat Schaubackofen

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



1



2



3



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

Jetzt noch besser!

Atollspeed – der beste und schnellste Ofen für alle Snacks

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 kurzer Zeit garantiert.



jetzt 15% Rabatt

1 Einsteigermodell Atollspeed AS300H Easy

- Abmessungen: (B x T x H) 445 x 687 x 570 mm
- Farbe: Schwarz
- Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2.7 kW / 16 A träge
- Stecker: Typ 23
- Gewicht: 63 kg
- nicht für Tiefkühl-Produkte geeignet

Art. 425987.100

statt CHF 6'850.00

CHF 5'820.00

2 Atollspeed AS300T Plus

- Abmessungen: (B x T x H) 600 x 700 x 435 mm
- Farbe: Grau, Edelstahl
- Anschluss: 230 V / 50 Hz / 3.3 kW / 16 A träge
- Stecker: Typ 23
- Gewicht: 70 kg

Art. 426017

statt CHF 7'890.00

CHF 6'700.00



Snack-Seminar

20.11.2024 – Vormittag oder Nachmittag

Food-Stylist Hendrik Schmidtsdorf gibt in unserem Snack-Seminar raffinierte Tipps für neue Snacks und verrät mehr über die grenzenlosen Möglichkeiten mit Atollspeed, dem Universalgenie zum Backen, Grillieren, Regenerieren und Braten.



Program und Anmeldung

Grammgenau – für weiche, normale und feste Teige

Die einfachste Art zu produzieren

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

Turri Gravi-Flux überzeugt – in jeder Hinsicht:

- Verarbeitung von weichen bis festen Brotteigen
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Schonende Teigverarbeitung
- Einfache Bedienung
- Schnelle Reinigung
- Kompakte Bauweise



Interesse?

Rufen Sie bitte Marc Riesen an,
Tel. 071 763 82 41

Technische Daten

- Teigkapazität:
135 – 675 kg / h
- Gewichte:
- einreihig 150 – 1350 g
- zweireihig 80 – 675 g
- Geschwindigkeit:
- einreihig 450 – 1800 Stk / h
- zweireihig 900 – 3600 Stk / h
- Abmessungen: (B x T x H)
877 x 2382 x 1808 mm
- Anschluss: 400 V / 4 kW
- Gewicht: 765 kg



Schnell wieder sauber

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



Platzsparend und kompakt

Brötchen schneiden: Sicher, sauber und schnell



In einer rationellen Sandwich-Produktion darf ein Schneide-Gerät nicht fehlen. Verfügbar als Standardversion mit Rutsche oder als Version mit angetriebenem Einlaufband sind der Schneid-Jack und der Schneid-Leo ideale Schneidemaschinen für Kleingebäck wie Brötchen, Brezel, Gipfel, Stangen, Baguette, Baguette-Brötchen, Körnergebäck und vieles mehr ...



Lochbihler Schneid-Jack

Zum An- und Aufschneiden von Brötchen.

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

Art. 440456

statt CHF 12'270.00

>CHF 10'420.00

Lochbihler Schneid-Leo

Zum Aufschneiden von Brötchen.

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

Art. 440450

statt CHF 10'470.00

>CHF 8'890.00

Untergestell Edelstahl fahrbar,
mit Zwischenboden und Brösmeli-Schubkasten
Abmessungen: (L x T x H) 900 x 600 x 800 mm

Art. 440452

statt CHF 1'220.00

>CHF 1'030.00





5:55 Uhr

Unser Techniker ist ein echter Frühaufsteher und beginnt seinen Arbeitstag schon in den frühen Morgenstunden. Das NET-Paket mit den über Nacht gelieferten, wichtigen Ersatzteilen für den heutigen Tag liegt bereits bereit.



6:15 Uhr

Schon um 6 Uhr ist der Techniker auf dem Weg zum ersten Kunden am malerischen Zürichsee. Der Kunde meldet, dass seine Schokoladentemperiermaschine ungewöhnliche Geräusche macht. Ein spannender Start in den Tag!



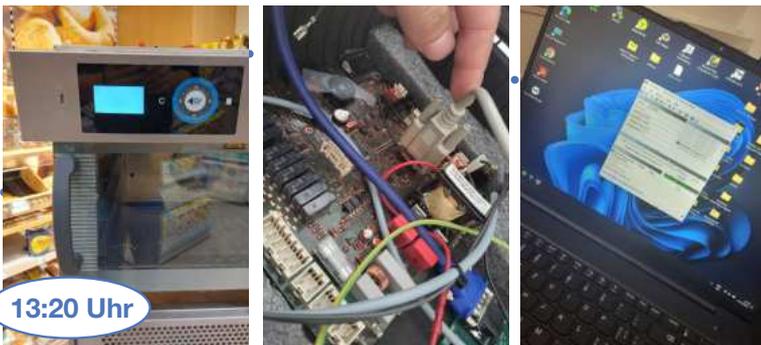
So sieht ein Servicetag aus! **Techniker im Einsatz**

Von der Morgendämmerung bis zum Feierabend – unsere Service-Techniker sind stets unterwegs, um technische Probleme rasch zu lösen. Begleiten Sie einen Techniker einen Tag im Einsatz und erleben Sie mit, was diesen Job so spannend macht!



07:40 Uhr

Ein genauer Blick ins Innere der Maschine zeigt schnell die Ursache des Problems: Eine Dichtung ist defekt und hat es der flüssigen Schokolade ermöglicht, in das Maschineninnere zu gelangen. Leider hat dadurch auch der Motor Schaden genommen, und ein Austausch vor Ort ist nicht möglich, da das Ersatzteil nicht vorrätig ist. Dennoch kann die Maschine vorübergehend weiter betrieben werden, bis eine vollständige Reparatur durchgeführt werden kann. Dieser Einsatz hat viel Zeit in Anspruch genommen, und das wohlverdiente Mittagessen ist nun mehr als gerechtfertigt.



13:20 Uhr

Weiter geht es über den Hügel nach Affoltern am Albis. Hier wartet ein Ladenbackofen, der momentan ausser Betrieb ist. Nach einer kurzen Reparatur hat er bei der Gelegenheit auch gleich ein schnelles Softwareupdate durchgeführt – jetzt läuft der Ofen wieder einwandfrei. So können Gipfeli sowie andere Backwaren wieder frisch gebacken werden. Für viele Standorte sind die Ladenbacköfen das Herzstück – deshalb ist es hier besonders wichtig, schnell zu reagieren.



14:55 Uhr

Im Zürcher Oberland geht es weiter: Eine Teigteilmaschine benötigt einen Ölwechsel. Auf Kundenwunsch wird dieser umgehend durchgeführt, um einem möglichen Schaden vorzubeugen und die Lebensdauer der Maschine zu verlängern.



15:25 Uhr

Trotz vieler noch offener Aufträge beendet der Techniker seinen Arbeitstag für heute, um das Arbeitsgesetz einzuhalten – schliesslich steht für ihn in dieser Nacht noch Pikettdienst an.



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.

Flexibel, ausbaufähig und vielseitig

Der einfache Einstieg in die automatische Feingebäckherstellung



jetzt 5% Rabatt
+ kostenlose Einführung und
Montage im Wert von CHF 4'000.00

Rondo Ecoline

Die Ecoline ist eine kompakte Feingebäcklinie, mit der Sie auf einfache Weise gefaltete und eingerollte Feingebäcke automatisch herstellen. Es können auf kleinstem Raum eine grosse Vielfalt von Feingebäcken in höchster Qualität und grösster Regelmässigkeit automatisch und halbautomatisch hergestellt werden. Damit können nun auch handwerkliche Betriebe ihre Produktionskosten wesentlich senken.

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

Die Vorteile auf einen Blick:

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



Rondo Technologie Seminar

Datum: Mittwoch, 15. Januar 2025, 8.00 bis 16.00 Uhr
Ort: Rondo Burgdorf

- Themen:
- Handwerkliche Herstellung Blätterteigen (laminierte Teige)
 - Handwerkliche Herstellung Feingebäck
 - Industrielle Herstellung Blätterteigen
 - Industrielle Herstellung Feingebäck



Programm und
Anmeldung



Profitieren Sie von unserer Rücknahmeaktion

Verkürzen Sie die tägliche Reinigungszeit auf ein Minimum

Rücknahmeaktion

mind. CHF 1'500.00 oder 15% Rabatt

Blechreinigungsmaschine Jeros

- Reinigt bis zu 100 Bleche in 6–8 Minuten
- Maschinenhöhe frei wählbar (zwischen 850 – 1050 mm)
- Edelstahlgehäuse mit Kunststoffdeckel

Optional mit:

- Nachreinigungssystem für Lochbleche
- Automatische nebelfreie Beölung
- Wasserdichte Ausführung: Maschine lässt sich mit Wasser reinigen (Deckel ebenfalls in Edelstahl)

Abwaschmaschinen Jeros

- Einzigartige Haubenkonstruktion (geringer Platzbedarf) mit leichter Zugänglichkeit
- Mit integrierter Mischbatterie, Handspülbrause und vollautomatischer Seifendosierung
- Mit Ablaufpumpe
- Selbstreinigungsprogramm mit Frischwasser (85 °C)
- I-Version: Mehr Leistung und bis zu 25% Energieeinsparung durch Tankisolierung und durch die doppelwandige Haube arbeitet die Maschine bedeutend leiser.



Interessiert?

Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot, das Ihren Bedürfnissen entspricht. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.



YoungStar 2024

Erfolgreiche Jubiläumsausgabe

Am Montag, den 23. September, fand die 10. Ausgabe des Youngstar-Events an der Fachschule Richemont in Luzern statt. Zu den Höhepunkten zählten die inspirierenden Workshops, die von renommierten Experten wie René Schudel, Dominik Hartmann, Martin Mayer und Sabrina Blum geleitet wurden. Ein besonderes Highlight war das exklusive Kocherlebnis mit dem zweifachen Kochweltmeister Mario Garcia, bei dem rund 20 Lernende ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen konnten. Insgesamt nahmen über 130 Auszubildende teil, und wir waren stolz, als Platin-Partner auch dieses Jahr wieder das besondere Event zu unterstützen. Mehr Informationen unter: www.youngstar.ch



Termine 2025 Glacekurse

Mo., 10. und Di., 11. Februar 2025
Gelato-Basis-Seminar (Einsteiger)

Mi., 12. und Do., 13. Februar 2025
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
Mind. 10 Teilnehmer*innen

Schwerpunkte Gelato-Basis-Seminar:

- Maschinen vom Pasteurisierer bis zum Schockfroster werden gezeigt und die praktischen Nutzen vorgestellt.
- Es werden die Inhaltsstoffe der verwendeten Rohstoffe gezeigt und die Möglichkeit diese Rohstoffe, im richtigen Mass und Verhältnis, in einer Glacerezeptur einzusetzen.
- Milcheisbilanzierung / Fruchteisbilanzierung: Sie erlernen die Möglichkeit, selbst Rezepturen zu erarbeiten mit Zutaten und Rohstoffen ohne Convenience-Produkte und Aromastoffe
- Praktische Herstellung und Degustation verschiedener Glacesorten
- Fragen und Zertifikatsverleihung

Schwerpunkte Gelato-Superiore-Seminar:

- Wiederholungen, Rohstoffkunde
- Intensivierung Rezeptberechnung mit PAC Berechnung (Bilanzierung)
- Rezepturen, laktosefrei, glutenfrei und zuckerfrei
- Fruchteis mit Zuckersirup ohne und mit Bindung
- Übungen zur Eisrezepturberechnung (Bilanzierung)
- Praktische Herstellung und Degustation verschiedener Glacesorten
- Fragen und Zertifikatsverleihung



Program und
Anmeldung

Blechrechen und Auflagen

Qualität zum Top-Preis

1 Blechrechen

- Komplet 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**

* nicht geeignet für GN-Schalen

Art. 016772 Grösse: 580 x 780 mm,
EN, 24 Auflagen, Dauertiefpreis
➤ **CHF 460.00**

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**



Desinfektionsreiniger
Inhalt 4 x 1 L
Art. 096206

statt CHF 62.00
➤ **CHF 52.50**

Höchste Stabilität

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

Weltmarktführer Mussana

Schlagrahmautomaten

jetzt 15% Rabatt

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**

Robust und universell

Einfach zu bedienen, robust, schnell und zuverlässig

jetzt 15% Rabatt

1 Tischwaage EQW geeicht

- LCD-Anzeige mit grossen Ziffern
- Schutzhaube
- Netzanschluss und integrierter Akku
- Masse Waage: 320 x 370 x 105 mm
- Masse Plattform: 300 x 260 mm
- Anschluss: 230 V

Art. 094346

Wägebereich: 15 kg

Ablesbarkeit: 0 – 6 kg = 2 g
6 – 15 kg = 5 g

Art. 094347

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 0 – 15 kg = 5 g
15 – 30 kg = 10 g
6 – 15 kg = 5 g

statt CHF 777.00

› CHF 660.00

1 Tischwaage EQW ungeeicht

Art. 094349

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 1 g

statt CHF 777.00

› CHF 660.00

Art. 094348

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 2 g

statt CHF 724.00

› CHF 615.00



2 Tischwaage SSW ungeeicht

- LCD-Anzeige mit grossen Ziffern
- Schutzhaube
- Netzanschluss und integrierter Akku
- Masse Waage: 290 x 330 x 120 mm
- Masse Plattform: 285 x 220 mm
- Anschluss: 230 V

Art. 094338

Wägebereich: 20 kg

Ablesbarkeit: 2 g

statt CHF 504.00

› CHF 428.00



Art. 094376

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 10 g

geeicht

statt CHF 980.00

› CHF 833.00

Art. 094375

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 2 g

ungeeicht

statt CHF 980.00

› CHF 833.00

Art. 094378

Wägebereich: 15/30 kg

Ablesbarkeit: 5/10 g

geeicht

statt CHF 1'450.00

› CHF 1'232.50

Art. 094377

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 1 g

ungeeicht

statt CHF 990.00

› CHF 841.50

3 Plattformwaagen Tischmodell mit Stativ WES PB

Plattform aus Edelstahl, Anzeige WES, LCD-Anzeige hinterleuchtet, Unterbau lackiert, robuste Bauweise, einfache Bedienung. Edelstahl-Stativ, Überlastschutz, automatische Abschaltung, Akku bis 80 Std. und Netzbetrieb 230 V., IP67-Schutz

4 Untergestell zu Plattformwaage WES PB 30 kg

Untergestell aus Edelstahl, fahrbar mit 4 Rollen, davon 2 mit Bremsen. Abmessungen: (B x T x H) 425 x 395 x 500 mm

Art. 094367

statt CHF 690.00

› CHF 586.50



Top!

Fleischgenuss mit BeefCraft

Zartes Fleisch, knusprige Kruste und satter Geschmack

Der BeefCraft ist ein heisser Fleischgrill der Extraklasse, der bis zu 800 °C erreicht. Die extrem hohen Temperaturen an der Oberfläche des Grillguts sorgen für eine schnelle Karamellisierung. Dadurch entsteht aussen eine knusprige Kruste und innen bleibt das Fleisch zart und saftig. Perfekte Ergebnisse dank ausgereifter Technik und maximaler Power. Ob Englisch, Medium oder Well-Done.

Die Vorteile auf einen Blick

- Knusprige Kruste, zartes Fleisch und satter Geschmack
- Vielseitig einsetzbar: für alle Fleischstücke, Fisch, Krustentiere, Gemüse etc.
- Effizient und ergonomisch durch aufgesetzte Ruhezone für Fleisch, Fisch & co.
- Ausstattung: 1x GN-Schale 1/1 Tiefe 20 mm, 1x GN-Rost, 1x BeefCraft Stones
- Beheizung zweistufig mit Thermostatregler
- Temperaturbereich: bis 800 °C



jetzt 15% Rabatt

BeefCraft

- Kapazität Grillrost: 7 – 8 Steaks / Entrecôtes von 300 bis 350 g
- Höhenverstellbarer Grillrost 400 x 470 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 565 x 510 x 515 mm
- Gewicht: 50 kg
- Anschluss: 400 V / 7 kW / 16 A

Art. 094057

statt CHF 9'350.00
> CHF 7'945.00

BeefCraft+

- Kapazität Grillrost: 14 – 16 Steaks / Entrecôtes von 300 bis 350 g
- Höhenverstellbarer Grillrost 770 x 470 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 900 x 510 x 515 mm
- Gewicht: 70 kg
- Anschluss: 400 V / 10 kW / 16 A

Art. 094163

statt CHF 14'950.00
> CHF 12'705.00

Mehr als 6.500 Produkte entdecken und bequem bestellen
24 Stunden geöffnet: Unser E-Shop



Wussten Sie schon, dass ...

- ... unsere Kundenberater insgesamt ca. 12'000–13'000 Kundenbesuche pro Jahr machen?
- ... wir jährlich Kühl- und Tiefkühlräume mit einer Gesamtfläche von 700 Quadratmetern installieren? Das entspricht etwa der Fläche von 10 Tennisplätzen und zeigt unsere Kapazität, grosse Projekte zu realisieren.
- ... mehrere Pitec-Mitarbeitende schon über 30 Jahre im Unternehmen sind?

Schnelligkeit zahlt sich aus!
Reparatur-Service

Pitec AG
 Oberfeldstrasse 13
 5722 Gränichen
 Tel. 062 855 05 50

Öffnungszeiten:
 Mo – Fr: 08:00 – 11:30 Uhr
 13:30 – 16:30 Uhr
 E-Mail: lbarbieri@pitec.ch



www.pitec.ch
 Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 31. Dezember 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

