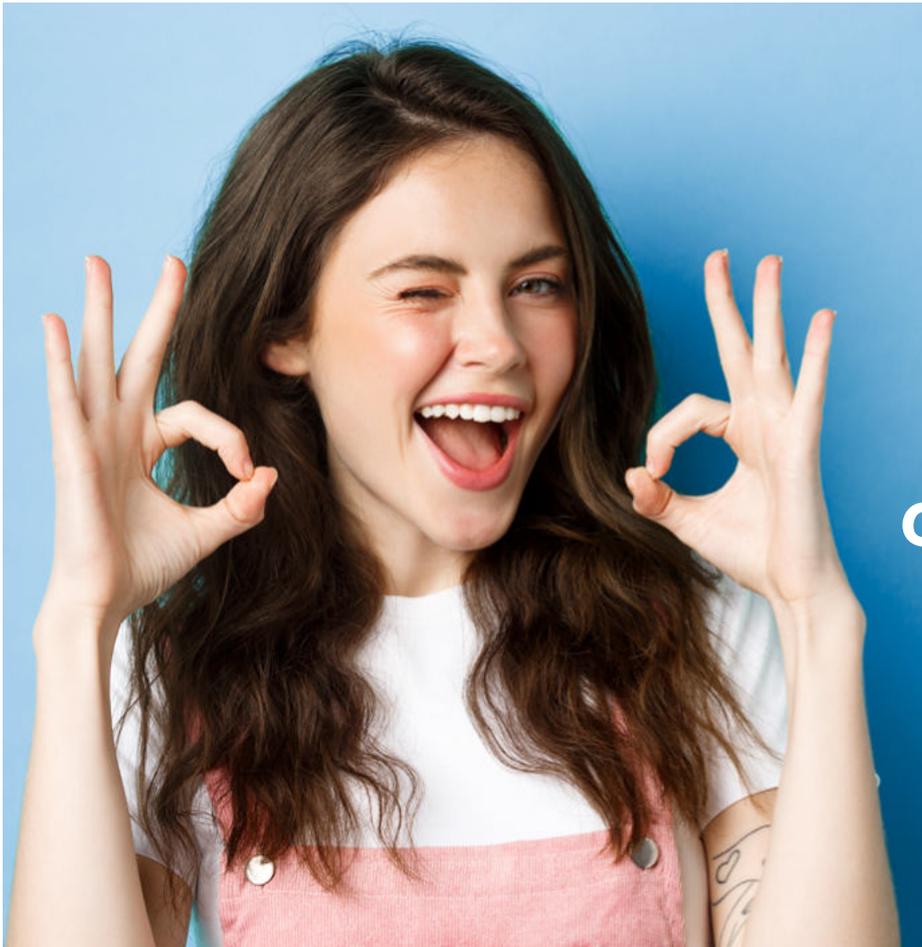


pitec aktuell

Mai-Juni | 2024



Gutschein-Code
im Innenteil

Nun ist es soweit

Unser neuer E-Shop ist online

Wir freuen uns! Unsere neue Webseite ist online. Tauchen Sie ein und entdecken Sie unseren übersichtlichen E-Shop mit über 6500 Produkten, Technikseiten voller Fachwissen, eine clevere Suchfunktion, einen umfangreichen Blog, einen praktischen Kundenbereich und erfahren Sie alles, was Sie schon immer über Pitec wissen wollten. Gerne heißen wir Sie willkommen und schenken Ihnen zum Start einen Gutschein-Code. Mehr auf Seite 2.



Der neue E-Shop
ist online!

Top!

Liebe Kundin,
lieber Kunde,

heute freut es mich ganz besonders, Ihnen unsere neue Website mit angegliederter E-Shop zu präsentieren. Die Website-Adresse ist unverändert: www.pitec.ch. Ich lade Sie gerne dazu ein, sich selbst ein Bild davon zu machen. Als Willkommensgeschenk erhalten Sie 15 % Rabatt auf Ihre erste Bestellung in unserem E-Shop. Ganz besonders möchte ich mich bei unserem Team bedanken. Alle haben eng und intensiv zusammengearbeitet, um diesen neuen Schritt für uns als Unternehmen und für Sie als Anwender zu ermöglichen. Das wissen wir sehr zu schätzen.

Nutzen Sie die einmalige Gelegenheit Ihre Kälteanlage, kostenlos, überprüfen zu lassen. Das spart Geld und schon die Umwelt (Seite 6).

Ende März fand zum zweiten Mal die Fach- und Erlebnismesse Gastia in St. Gallen statt. Sie ist ausgelegt für jeden, der Gäste beherbergt, verpflegt und umsorgt (Seite 9). Besonderes Interesse fand unser Seminar über die moderne Speiseverteilung im Glatt-Tower in Zürich (Seite 9).

Aus der Leidenschaft für die Backkultur heraus ist aus einer Dorfbäckerei über die Zeit ein dynamischer Filialist geworden. Die Entwicklung der letzten Jahre erforderte einen Umbau der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Wüst in Wangen. Pitec durfte diesen langjährigen Kunden auch bei seinem neuesten Schritt begleiten (Seite 14).

Viel Vergnügen beim Stöbern im neuen E-Shop und in der aktuellen Ausgabe des Pitec Aktuell wünscht Ihnen

Ihr



Gerhard Gau
Co-Geschäftsführer

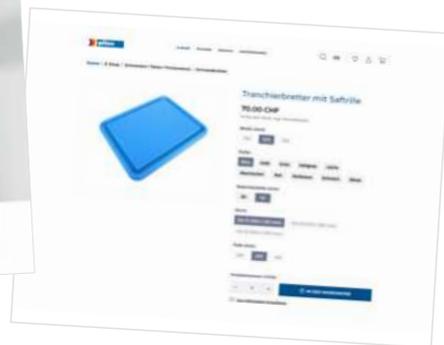
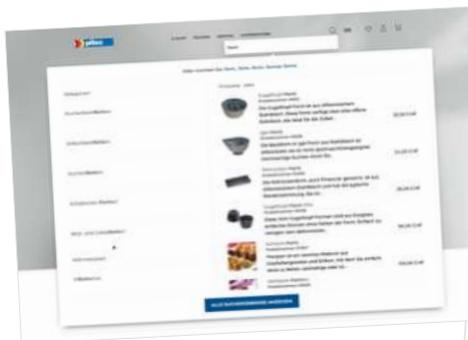


Exklusiver Gutschein

Schauen Sie rein – zur Begrüssung schenken wir Ihnen mit dem Code "**SHOP2024**" stolze **15% Rabatt***. Ihre Kundendaten wurden aus dem bestehenden Shop übernommen – Sie müssen nur ein neues Passwort setzen.

Ihr Gutscheincode*:
SHOP2024

*gültig bis 31.05.24,
pro Kunde einmalig einlösbar.
Ausgeschlossen sind Artikel mit
Aktionspreisen oder Nettopreisen,
nicht kumulierbar mit anderen Rabatten.



*Die praktische Suche und die
übersichtlichen Produktseiten bieten viele Vorteile für Sie!*

Viel Arbeit, Herzblut und Hirnschmalz Unsere neue Webseite mit E-Shop ist online!

Mit unserer neuen Webseite soll sich das Online-Shopping-Erlebnis für unsere Kunden grundlegend verändern. Mit einer Vielzahl von neuen Funktionen bietet die Website einen umfassenden Überblick über unsere Produkte und Services. Hier sind einige der herausragenden Vorteile, die unsere neue Webseite bietet:

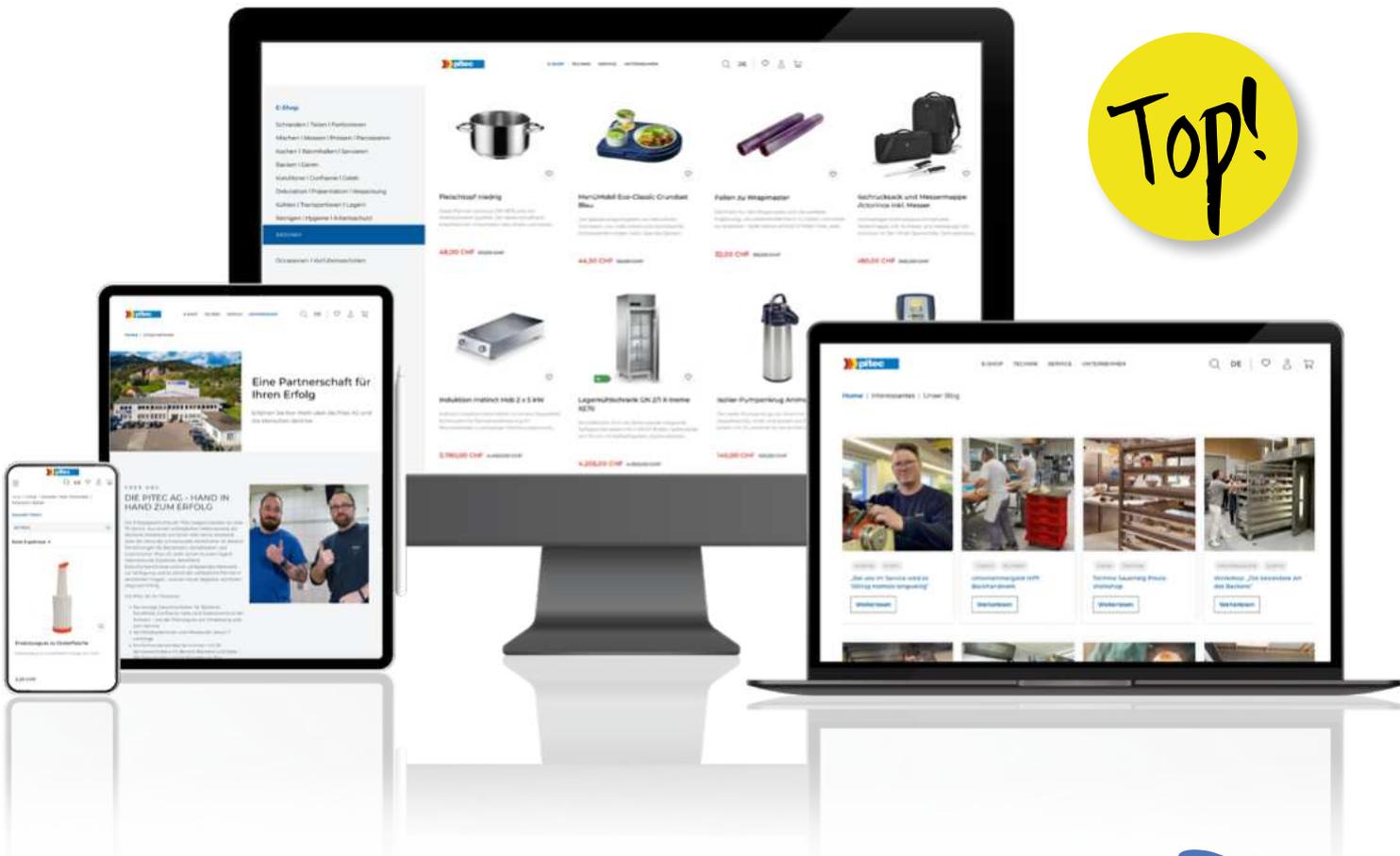
Übersichtlicher E-Shop mit über 6500 Produkten

Unser E-Shop präsentiert sich in einem übersichtlichen und

benutzerfreundlichen Design. Mit über 6500 Produkten bietet er eine breite Auswahl an Bäckerei- und Konditoreitechnik, Gastrotechnik und Kältetechnik. Dank modernster E-Commerce-Technologie finden Sie rasch die gewünschten Artikel und Informationen.

Informative Technikseiten

Unsere Webseite beinhaltet interessante Technikseiten, die mit fundiertem Know-how zu verschiedenen Bereichen wie Bäckerei- und Konditoreitechnik,



Gastrotechnik und Kältetechnik aufwarten. Kunden können hier wertvolle Informationen und Tipps finden, um ihr Geschäft effizienter zu betreiben.

Clevere Suchfunktion

Dank unserer intelligenten Suchfunktion können Kunden schnell und einfach das finden, wonach sie suchen, anstatt mühsam durch das gesamte Sortiment zu blättern. Die Suche ist präzise und liefert rasche Ergebnisse.

Umfangreicher Blog

Unser Blog ist eine wahre Schatzkiste an Informationen. Sie können hier interessante Kundenberichte, interne Neuigkeiten, Event-Termine, Nachberichte und Wissenswertes entdecken.

Praktischer Kundenbereich

Unser Kundenbereich bietet alle Vorteile, die Kunden benötigen, um ihre Bestellungen

effizient zu verwalten. Über die Unternehmensverwaltung bzw. das Rollen- und Freigabemanagement bestimmen Sie selbst, wer in welchem Umfang berechtigt ist, Bestellungen zu tätigen. Bei grösserem Bedarf haben Sie Möglichkeit eine Angebotsanfrage direkt über den E-Shop zu senden.

Alles über Pitec

Auf unserer Webseite finden Kunden umfassende Informationen über die Pitec – von der Chronologie bis zu unseren Ansprechpartnern. Schnelle Kontaktmöglichkeiten und Hotlines erleichtern die Kommunikation mit unserem Team.

Übersicht unserer Services

Sie erhalten einen guten Überblick über unsere vielfältigen Dienstleistungen, darunter die 24/7 Service-Notfallnummern, Infos über Serviceverträge, die Revisions- und Reparaturwerkstätten sowie die umfassenden Pitec-Leistungen.

Ihre Vorteile auf der neuen Pitec-Webseite:

- Mehr als 6500 Produkte auf Lager
- Heute bestellt, morgen geliefert
- Kostenloser Versand ab 200 CHF
- Kompetenter Kundendienst und Beratung
- Alles aus einer Hand

Entdecken Sie unser Printmaterial online

Unser Printmaterial, darunter das Pitec Aktuell, Beilagen, Prospekte und der Gesamtkatalog, sind auch online verfügbar. Diese können Sie bequem online durchblättern. Wir wünschen Ihnen viel Spass dabei.



www.pitec.ch

Schneller, rationeller, gleichmässiger!

Für perfektes Teigausrollen und Laminieren

Mit der Rondomat verarbeiten Sie schonend alle Teigarten zu gleichmässigen Teigblöcken und -bändern. Die Arbeitsbreite von 650 mm erlaubt es Ihnen, sogar Schneidetische, Croissantmaschinen und kleine Feingebäcklinien zu beschicken.

Weitere Vorteile:

- Einfache Bedienung und angenehmes Arbeiten
- Pistolengriff
- Tische hochklappbar
- Abstreifer können zur Reinigung aus- und wieder eingebaut werden

10% Rabatt und
CNS-Sockel GRATIS



Rondomat

Technische Daten:

Totale Tischlänge:
2300 / 2730 / 3330 mm
Bandbreite: 640 mm
Walzenöffnung: 0,3 – 45 mm
Ausrollgeschwindigkeit: 50 cm/sec.
elektrischer Anschlusswert:
400 V/ 50 Hz / 2.0 kW
Gewicht: 260 kg



Option: Rondomat – Cutomat

Kombinieren Sie Ausrollen und Schneiden. Die Rondomat ist auch mit integrierter Schneidestation erhältlich. Diese Cutomaten sind vollwertige Ausrollmaschinen – so nützen Sie Ihren Platz optimal.



**2 Unifiller Pro 1000i SV
Servo Food Service Basis**

- Abmessungen: (B x T x H)
840 x 1570 x 1880 mm
- Dosiervolumen: 9-1064 ml
(Zylinder als Option)
- Betriebsdruck: 113 lt/min
bei 5.5 bar

Art. 441321.600

statt CHF 55'220.00

› CHF 46'930.00



**1 Universal 1000i SV
Servo Food Service Basis**

- Abmessungen: (B x T x H)
900 x 1700 x 1040 / 1844 mm
- Dosiervolumen: 9-1064 ml
(Zylinder als Option)
- Druckluft: 170 lt/min bei 5.5 bar

Art. 441302.200

statt CHF 57'930.00

› CHF 49'240.00

jetzt 15% Rabatt

Unifiller für alle Ansprüche

Vielfältig einsetzbare Dosiermaschinen

Diese aussergewöhnliche Serie hochleistungsfähiger Dosieranlagen mit Servo-Steuerung ermöglicht das präzise Dosieren einer Vielzahl von Produkten, sowohl mit als auch ohne Stücke, auf schonende Weise. Dank des Servo-Antriebs erzielen wir besonders beeindruckende Ergebnisse beim Dosieren von Flüssigkeiten. Die PLC-Steuerung mit einem Rezeptspeicher von bis zu 100 Rezepten gewährleistet zudem schnelle und sichere Produktwechsel. Darüber hinaus lässt sich das System mühelos in automatisierte Produktionssysteme integrieren, was seine Vielseitigkeit und Anpassungsfähigkeit weiter erhöht.



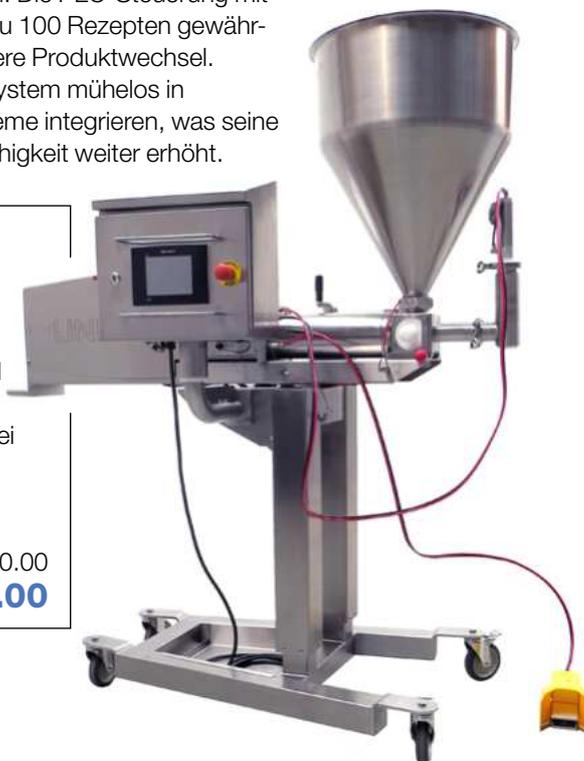
**4 Universal Pro 2000i SV
Servo Food Service Basis**

- Abmessungen: (B x T x H)
840 x 1570 x 2110 mm
- Dosiervolumen: 25-2750 ml
(Zylinder als Option)
- Betriebsdruck: 170 lt/min bei
5.5 bar

Art. 441330.500

statt CHF 56'090.00

› CHF 47'670.00



**3 Universal 2000i
Food Service Servo Basis**

- Abmessungen: (B x T x H)
820 x 1700 x 1930 mm
- Dosiervolumen: 25-2750 ml
(Zylinder als Option)
- Druckluft: 170 lt/min bei 5.5 bar

Art. 441337

statt CHF 59'160.00

› CHF 50'280.00

Profitieren Sie von unserem Angebot

Sind Ihre Stromkosten zu hoch?

Kolb Kälte bietet derzeit ein sehr attraktives **Angebot eines kostenlosen, markenunabhängigem Check-ups der bestehenden Kälteanlagen** in Ihrer Filiale. Nutzen Sie diese Chance!

Unsere Spezialisten begutachten mit Ihnen zusammen Ihre Anlage vor Ort und machen eine Bestandesaufnahme. Anschliessend erhalten Sie von uns eine kostenlose schriftliche Beurteilung mit allfälligem Optimierungspotenzial. Wer eine einwandfrei funktionierende Kälteanlage hat, spart Energie sowie Kosten und schont dabei noch die Umwelt. Bereits geringe Investitionen, welche in kürzester Zeit amortisiert sein werden, können Ihre Stromkosten markant verringern.

Testen Sie uns und nehmen Sie noch heute mit dem für Sie zuständigen Gebietsleiter Kontakt auf, um mit ihm einen Termin zu vereinbaren. Wir freuen uns auf Sie!

*Kostenloser Check-up
Ihrer Kälteanlage*



**Vereinbaren
Sie gerne einen
kostenlosen
Termin mit Ihrem
Ansprechpartner:**



Dominik Büchele
Gebietsleiter Mitte
Tel. +41 79 749 09 20
d.buechele@kolbkaelte.ch



Jarosch Tognola
Gebietsleiter West / Tessin
Tel. +41 76 272 81 34
j.tognola@kolbkaelte.ch



Sead Adrovic
Gebietsleiter Ost
Tel. +41 79 646 52 19
s.adrovic@kolbkaelte.ch

Platz schon gesichert?

PATT® Workshops

Die Qualität Ihrer Produkte ist entscheidend für Ihren Erfolg. PATT® ist ein spezialisiertes Verfahren von Kolb Kälte für die Langzeitführung, mit dem Sie qualitativ hochwertige und besonders natürliche Produkte erzeugen können. In diesem eintägigen Fachseminar erfahren Sie mehr über diese Erfolgsfaktoren und es bietet eine Mischung aus Theorie und Praxis rund um die Verarbeitung von natürlichen Zutaten und innovativen Verfahren zur Aufarbeitung. Die international anerkannte Fachschule Richemont vermittelt ihre jahrzehntelange Praxiserfahrung mit den verschiedenen Langzeitführungen in spannenden Impulsvorträgen. Mit dem König Kundenvorfürzentrum in Graz bieten wir einen optimalen Rahmen für den Austausch mit Experten und eine professionelle Umgebung für die Produktion von Backwaren.

Infos und Anmeldung
für das Seminar in Österreich
geht's hier zum ausführlichen pdf



**Höhere Qualität und Effizienz
durch Langzeitführung, Sauerteig
und automatisierte Aufarbeitung**

Seminar in Österreich

18.06.24, König Kundenvorfürzentrum,
8045 Graz (Österreich)

Seminar in der Schweiz

19.11.24, Fachschule Richemont, Luzern

Mehr Infos: Genauer Kursinhalt und Preise
online unter www.kolbkaelte.ch/events/

Hitze ade – angenehm kühl mit Kolb Kälte Split-Klimaset-Aktion

jetzt 30% Rabatt

Hohe Performance garantiert maximalen Komfort bei äusserst niedriger Stromaufnahme. Neueste Technologie minimiert Verbrauchsspitzen und verspricht gleichzeitig einen ruhigen Betrieb. Erhältlich in zwei Leistungsvarianten.

Highlights: Kompaktes modernes Design, sehr leise, regelbare Lüftergeschwindigkeit, programmierbare Steuerung

Inklusive: Splitgerät mit Innen- und Ausseneinheit, 10m isolierte Kälteleitung, Kabel-Fernbedienung, Kältemittelfüllung, Montage und Personalinstruktion



KolbKälte

* Die Aktion gilt für alle Standard Einzel-Splitgeräte bei Bestellung bis 31. August 2024. Bei der Auswahl der passenden Klimaanlage sind neben dem Raumvolumen auch Wärmequellen wie Beleuchtung, Öfen, Sonneneinstrahlung, etc. zu berücksichtigen. Bauseitige Arbeiten: Elektroinstallationen, Tropfwasserabläufe und ev. Durchbrüche.

Bei Interesse besucht Sie einer unser Mitarbeiter und bestimmt mit Ihnen zusammen das geeignete Gerät. Der Spezialrabatt wird auf dem Angebot ausgewiesen und bezieht sich auch auf Sonderzubehör.

ALL-IN AKTIONSPREISE*

Volumen	Katalogpreis	Aktionspreis
bis 130 m ³	CHF 7'200.00	CHF 5'040.00
bis 180 m ³	CHF 8'000.00	CHF 5'600.00

Der besondere Kälteservice

Interessiert?

Holen Sie sich noch heute Ihr individuelles Angebot.
062 834 02 60, info@kolbkaelte.ch

Schnelles Handeln im Falle einer Panne ist entscheidend. Das Kolb Kälte Serviceteam ist 24 Stunden, 7 Tage die Woche erreichbar und im Pannenfall rasch bei Ihnen. Mit dem Premium Abo oder Premium Abo Plus bietet Kolb Kälte darüber hinaus ein massgeschneidertes Rundum-Sorglos-Paket an Dienstleistungen zu einem attraktiven Pauschalpreis. Für Reisezeit und Kilometer fallen keine Zusatzkosten an, die Reinigung ist inklusive und zum Einsatz kommt ausschliesslich intensiv geschultes Fachpersonal.



Kolb Kälte: Service Hotline 24/7
062 834 02 60

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 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



Top!



Speiseverteilung und Regeneriertechnik **Gelungener Event**

Sehr erfolgreich war unser Speiseverteilungs- und Regeneriertechnik-Event am 7. März in Zürich im imposanten Glatt-Tower. 39 Kunden haben teilgenommen. Wir starteten mit einem herzlichen Empfang mit Gipfeli und Kaffee, gefolgt von der Vorstellung unseres Produktsortiments und Dienstleistungspakets – von der Planung bis zum After-Sales-Service. Stephan Möslì präsentierte die verschiedenen Speiseverteilungstechniken mit ihren Vor- und Nachteilen. Wie beim letzten Mal wurde nicht nur viel Wissen vermittelt, sondern es wurden nebenbei auch die Menüs erwärmt, damit die Kunden es aus allen drei Systemen – Induktion, Kontaktwärme und Umluft – probieren und bewerten konnten. Das Feedback war durchwegs positiv, insbesondere schätzten unsere Kunden die Vielseitigkeit unserer Lösungen und die Bedeutung unserer Service-Organisation. Danke an alle Teilnehmer/innen für die Teilnahme und das Feedback! Mehr Fotos finden Sie online in unserem Blog.

Mehr zu diesem Event finden Sie auf unserem Blog



2. Auflage der Fach- und Erlebnismesse **Das war die Gastia 2024**

Sehr erfolgreich ging auch die Gastia Fach- und Erlebnismesse, die im März zum zweiten Mal in den Hallen der Olma Messe St. Gallen stattfand, über die Bühne. Unser ansprechend gestalteter Stand war ein beliebter Anlaufpunkt für Messebesucher/innen. Wir durften zahlreiche Kunden beraten und unterstützen und hatten die Gelegenheit, unsere Produkte und Dienstleistungen vorzustellen. Wir nutzten auch die Gelegenheit, um einige unsere Produkte und Dienstleistungen vorzustellen, neue Kontakte zu knüpfen und bestehende Beziehungen zu pflegen. Die vielen positiven Rückmeldungen und das Interesse der Besucher/innen bestärken uns in unserem Engagement und motivieren uns, weiterhin Spitzenleistungen – auch verstärkt für die Gastronomie – zu erbringen.

gastia
Die Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft



Mehr zur Gastia 2024 finden Sie auf unserem Blog

Der Beginn einer neuen Produktära

Einfach heiss: Der UNITRAY

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

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



Beispielkonfiguration:

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

ab CHF 18'750.00

Die Vorteile der Heissluft-Technologie auf einen Blick:

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

„Wir sind sehr zufrieden“

Im Haus Viva in Altstätten hat das Speisenverteilsystem vom Vorgänger-Modell zur aktuellen Version von Rational Production gewechselt. „Wir waren mit dem Vorgänger schon zufrieden und so haben wir uns für die Heissluftwagen Unitray's entschieden. Das Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugt“, erklärt Peter Waldner, Leiter Gastronomie. Das Altersdomizil verteilt die Speisen an seine Bewohner/innen mit den neuen 4 Unitray's. „Sie funktionieren einwandfrei und wir sind bis jetzt sehr zufrieden mit unserer Wahl“. Wo liegen denn die Vorteile im Vergleich zu den älteren Speisenverteilwagen? „Sie sind ganz klar schneller heiss und nicht mehr so gross - was sie wesentlich handlicher und somit praktischer macht“.



Pitec-Verkaufsberater Leandro Kräuchi und Peter Waldner, Leiter Gastronomie Haus Viva



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

Evolution zu Ihren Diensten

EVOMULTI – das Multitalent



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

Der EVOMULTI ist in verschiedenen Grössen konfigurierbar und kann mit warmhaltenden, kühlhaltenden, tel-lerwärmenden und neutralen Fächern bestückt werden. Mit den gewünschten Extras konfiguriert, wird er auch den an-spruchsvollsten 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



Hier finden Sie unseren kompletten Folder zur Speiseverteilung und Regeneriertechnik:



Mindestens CHF 1'500.00 für Ihre alte Maschine
Profitieren Sie von unserer attraktiven Rücknahmeaktion



Bei Inzahlunggabe Ihrer alten Rührmaschine oder Ihrem alten Planetenrührwerk erhalten Sie auf die neue Maschine einen **Preisvorteil von mind. CHF 1'500.00**. Sollten Sie keine Maschine zur Rückgabe haben, erhalten Sie **10% Rabatt** auf die Neumaschine (ausgenommen Tischmodelle).



Kleinstes Standmodell
SM 20
 ab CHF 9'240.00

Rego Herlitzius Schlag und Rührmaschinen

Vorteile:

- Stufenlose elektronische Drehzahlregulierung
- Genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik
- Elektrisches Umschalten von Rühren auf Schlagen
- Höhenverstellbare Kessel, ab SM 60 elektrisch
- LED-Kesselbeleuchtung
- Leicht zu reinigen

Im Kaufpreis inklusive:

- 1 Kessel
- 1 Schlagbesen und 1 Mixbesen
- Wending (für kleine Kessel)
- Zubehörset (Befestigungsset, Fettpresse, Fett)

Erhältliche Grössen: 20 – 60 Liter (Standmodelle)
 Drehzahl: 50 – 650 U/min

**Rücknahmeaktion:
 mind. 1'500.00 CHF**
 Preisvorteil für Ihre alte Maschine

Rego Herlitzius Planetenrührwerke

Vorteile:

- Stufenlose elektronische Drehzahlregulierung
- Serienmässig mit Speicher für 37 Programme à 20 Arbeitsschritte (ab PM 40)
- Mechanische Kesselhöhenverstellung (PM 20)
- Elektronische Kesselhöhenverstellung (ab PM 40)
- Genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik
- Automatisches, langsames Werkzeugeindrehen beim Hochfahren des Kessels möglich (ab PM 40)
- Schutzabdeckung in schlagfestem Plexiglas
- LED-Kesselbeleuchtung
- Werkzeugschnellwechselsystem
- Leicht zu reinigen

Im Kaufpreis inklusive:

- 1 Kessel
- 1 Schlag- oder Rührbesen
- 1 Flachrührer
- 1 Knetspirale
- Kesselwagen (ab PM 40)
- Zubehörset

Erhältliche Grössen:
 20 – 200 Liter
 Drehzahl: 50 – 450 U/min

Kleinstes Planetenrührwerk
PM 20
 ab CHF 11'300.00

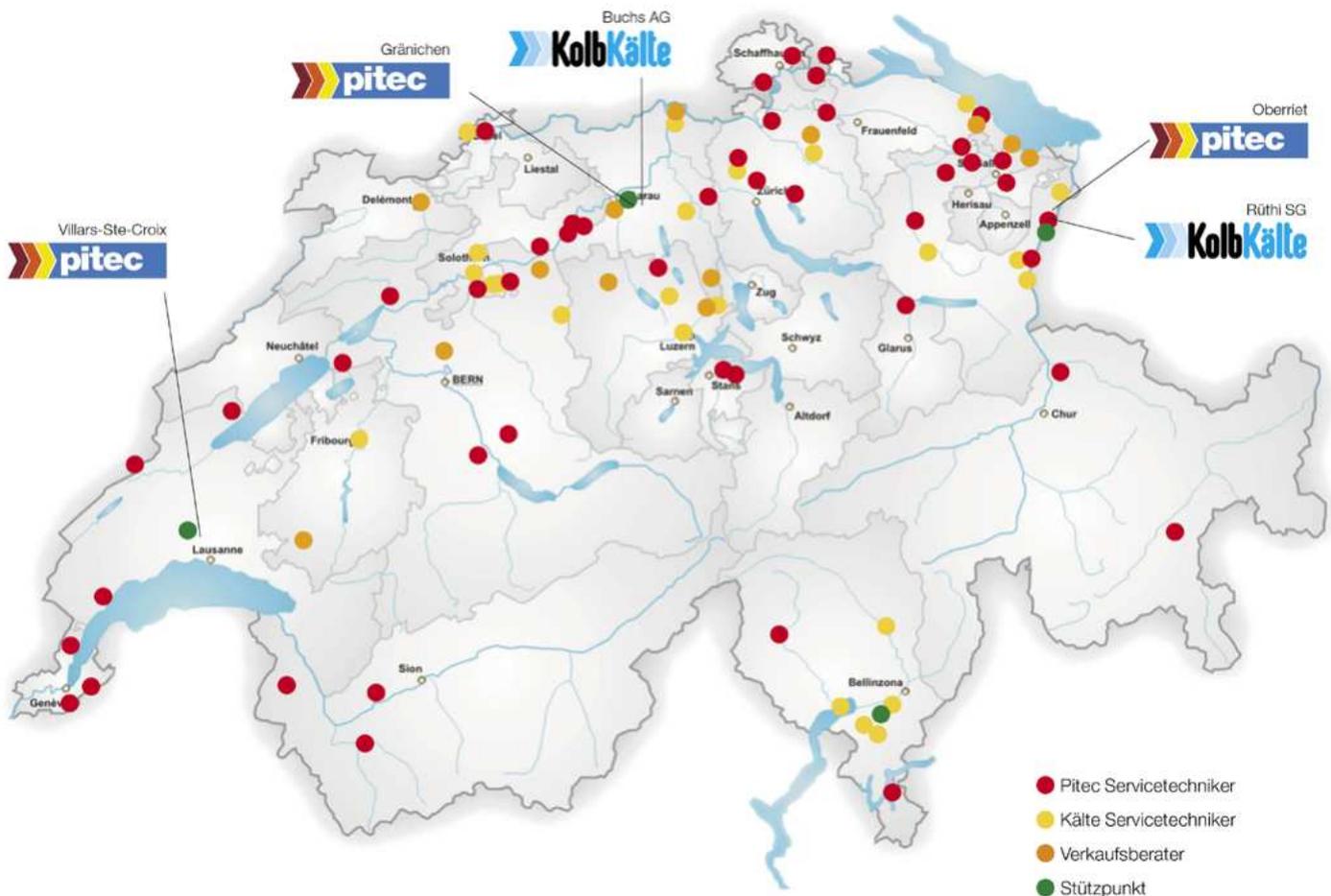


Service? Das können wir.

Im Notfall sind wir 24/7 schnell zur Stelle!

Interessiert?

Für mehr Informationen
kontaktieren Sie uns unter
Tel. 071 763 81 11



In der sich stetig wandelnden Welt von Bäckereien und Gastronomiebetrieben sind zuverlässige Maschinen das Herzstück eines jeden Unternehmens. Um die Betriebsbereitschaft zu gewährleisten und die Lebensdauer der Maschinen zu verlängern, bietet Pitec massgeschneiderte Serviceverträge mit regelmässigen Wartungen an. Die Serviceverträge von Pitec sind auf die individuellen Bedürfnisse von Klein- und Mittelbetrieben sowie grösseren Betrieben zugeschnitten. Mit unseren Serviceverträgen sind Kosten klar kalkulierbar, was bei der Budgetierung und Ausgabenkontrolle hilft.

Ein weiterer Vorteil ist der Rund-um-die-Uhr-Pannendienst, der an 365 Tagen im Jahr verfügbar ist. Im Notfall steht schnelle Unterstützung zu einem attraktiven Stundensatz zur Verfügung. Sollten im Laufe des Jahres keine Notfall- und Reparaturarbeiten in Anspruch genommen werden, besteht sogar die Möglichkeit einer teilweisen Rückvergütung der Servicepauschale. Für grössere Betriebe bietet Pitec flexible Serviceverträge an, die eine umfassende Wartung pro Jahr garantieren. Ersatzteile werden separat verrechnet, und die Serviceintervalle sind flexibel anpassbar.

Das engagierte Serviceteam von Pitec steht für weitere Informationen und individuelle Vertragsangebote jederzeit zur Verfügung. Stellen Sie sicher, dass Ihre Maschinen durch regelmässige Wartung zuverlässig und langlebig betrieben werden können.

Detaillierte Informationen zu unserem Service und den Serviceverträgen finden Sie natürlich auch auf unserer neuen Homepage





Familie Wüst hat sich die letzten 30 Jahre einen Namen mit ehrlichem Bäckerhandwerk gemacht.



Bäckerei-Konditorei-Confiserie Wüst

Backkultur aus Leidenschaft

Die Bäckerei-Konditorei-Confiserie Wüst hat sich über die letzten 30 Jahre zu einer Art Inbegriff für das ehrliche Bäckerhandwerk, verbunden mit einer hohen Produktqualität, entwickelt. Ein bekannter Filialist mit klaren Leitlinien. Mit Pitec arbeitet der Unternehmenschef Remo Wüst schon von Beginn an zusammen. Die beeindruckende Entwicklung des Unternehmens führte dazu, dass die Backstube umgebaut werden musste – bereits zum zweiten Mal seit Unternehmensgründung. Die Herausforderung: Arbeitsabläufe sollten optimiert werden und der Umbau im laufenden Betrieb erfolgen.

Dynamische Entwicklungen

Vor rund 30 Jahren, im Jahr 1997, eröffnet Remo Wüst zwei Bäckerei-Läden in Galgenen und Lachen, mit damals vier Angestellten. In den Folgejahren ergeben sich immer wieder Gelegenheiten zur Erweiterung seines Betriebs. Bereits nach drei Jahren wird es spürbar eng in der Backstube. Nach acht Jahren kommt diese dann endgültig an ihre räumlichen Grenzen. Die Produktion zieht in eine grössere Erdgeschossfläche um. Die darüberliegende Fläche vermietet Remo Wüst anderweitig. „Ich habe durch das steigende Produktions-

volumen am alten Standort immer wieder Lösungen finden müssen, um die Produktion abfangen zu können“, erzählt der Unternehmer. „In unserer Unternehmensentwicklung war alles immer sehr dynamisch und so wollte ich auch auf lange Sicht Optionen für meinen Produktionsstandort schaffen. Das Obergeschoss habe ich eine Weile nicht selbst genutzt, aber nun hat sich mit dem letzten Umbau meine Vision bestätigt und wir haben auch den ersten Stock selbst bezogen. Pitec war für mich schon immer ein wichtiger Partner. Übrigens komme

ich selbst auch aus Oberriet, was ja auch der Firmensitz von Pitec ist.“

Erweiterung mit neuer Technologie

Mit dem Umbau wurde der bestehende Produktionsstandort also um das erste Obergeschoss erweitert. Im Erdgeschoss befinden sich nun Konditorei und Bäckerei – hier wird alles hergestellt, was ‚frisch‘ aus der Backstube ausgeliefert werden muss. Im ersten Obergeschoss sind die Confiserie sowie die Bereiche für Sandwich- und Blätterteigprodukte





untergebracht. Auch eine Waschkabine von Multiwasher, unter anderem für Kisten, hat hier ihren Platz gefunden. Mit den Kühlanlagen von Kolb Kälte und den Heuft Backöfen, die auch nun wieder das Herzstück der neuen Produktion darstellen, hat der Betrieb schon immer gearbeitet. „Wir wussten sozusagen, was auf uns zukommt“, so der Unternehmenschef. „Die Technologie der neuen Geräte ist aktueller und sicherlich sind nun Abläufe in der Backstube insgesamt etwas komplexer als früher. Der Umbau gab uns die Möglichkeit, unsere Prozesse an unsere aktuellen Bedürfnisse anzupassen. Ich hatte schon eine ziemlich konkrete Vorstellung, wie die Umsetzung aussehen könnte. Pitec hat mit Expertise unterstützend beraten und die entsprechenden Zeichnungen gemacht. So konnten wir, abgesehen von den Baubewilligungen, auch ohne Architekt arbeiten.“

Verdopplung der Produktionsfläche

Der Umbau der Backstube war sehr umfassend: Decken, Wände, Kühlanlagen und Öfen mussten abgerissen, sämtliche Bohrungen, Anschlüsse und Aufbauten realisiert werden – ohne Einschränkung der laufenden Produktion. „Letztlich hat das auch

gut geklappt, weil wir in unseren eigenen Räumlichkeiten immer wieder Ausweichflächen schaffen konnten“, erinnert sich Remo Wüst. „Während Pitec und die Handwerker in einem Stockwerk oder Raum arbeiteten, konnte die Produktion in einem anderen Raum weiterlaufen. Wir haben unsere Produktionsfläche von etwa 1.300 Quadratmetern auf über 2.000 Quadratmeter fast verdoppelt. Alleine dieser Sprung zeigt, wie wichtig ein Umbau für uns war. Früher waren die Gegebenheiten vor Ort ideal, doch nun war eine Anpassung dringend erforderlich. Geplant war der Umbau schon vor der Corona-Pandemie.“

Vom Dorfbäcker zum Filialisten

„Dass wir ein Filialist werden“, erzählt Remo Wüst, „war eigentlich nie das Ziel. Wir haben viel gearbeitet und dann hat sich alles von selbst ergeben. In unseren 18 Filialen gibt es auch historisch begründet eine grosse Diversität. Im Angebot, aber auch im jeweiligen Konzept. Es ist immer auch die Frage, was Trend ist und was genau an diesem Standort relevant ist. Manche Filialen haben einen Pizza- oder einen anderen gastronomischen Betrieb eingegliedert. Andere sind auf Laugenprodukte spezialisiert. Welche

Produkte die Filialen aus dem Standard Backsortiment auswählen, bleibt ihnen selbst überlassen.“

Gemeinsame Leitlinien

Allen Filialen gemeinsam sind das Logo und auch die fünf Gütesiegel, die eigens für die selbst gesteckten hohen Ansprüche des Unternehmens erstellt wurden: HANDmade by WÜST, PROfitness by WÜST, PROregio by WÜST, BESTquality by WÜST und SLOWbaking by WÜST. „Gewisse Dinge sind für mich in Bezug auf die Qualität meiner Backwaren selbstverständlich“, erklärt der Bäckereichef. „Unsere Gütesiegel bringen zum Ausdruck, was uns speziell wichtig ist. Trotz unserer Grösse bleiben wir dem echten ehrlichen Bäckereihandwerk treu. Wir nutzen heute eine grössere Fläche, die aber in mehreren kleinen Abteilungen bespielt wird. Darin sind die Maschinen im Grossen und Ganzen gleich geblieben wie in unseren Anfängen. Und auch heute arbeiten wir händisch die Teige auf. Qualität hat bei uns die oberste Priorität. Abschliessend hält Remo Wüst fest: „Pitec hat uns in all den Jahren und der gesamten Entwicklung der Bäckerei Wüst bei jedem wichtigen Schritt begleitet.“ www.baecckereiwuest.ch



Revent Rotosole System

Backen im Stikkenofen wie in einem Etagenofen

Interessiert?

Wir beraten Sie gerne.
Kontaktieren Sie Ihren
Verkaufsberater.

Das Revent Rotosole System garantiert Backergebnisse wie aus einem Etagenofen, kombiniert mit allen Vorzügen aus einem Stikkenofen. Es kann damit Brot wie auch Kleinbrot in Perfektion gebacken werden. Die Backfläche wird im Verhältnis zur Standfläche maximiert. Das System ist für den Revent 724 und den Revent 726 erhältlich.

Revent Backschrank 724

- Abmessungen: (B x T x H)
2038 x 2280 x 2499 mm
- Heizung: möglich mit
Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung: Öl / Gas 100 kW / 16 A
Elektrisch 74,8 kW / 125 A
- Beladung: Doppelstikkenwagen
GN 2/1 530 x 650 mm



Revent Backschrank 725

- Abmessungen: (B x T x H)
1614 x 2080 x 2499 mm
- Heizung: möglich mit
Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung:
Öl / Gas 100 kW / 16 A
Elektrisch 74,8 kW / 125 A
- Beladung: Einzelstikkenwagen
EN 600 x 800 mm

Revent Backschrank 726

- Abmessungen: (B x T x H)
1431 x 1942 x 2472
- Heizung: möglich mit
Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung:
Öl / Gas 100 kW / 16 A
Elektrisch 74,8 kW / 125 A
- Beladung: Einzelstikkenwagen
GN 2/1 530 x 650 mm



jetzt 10% Rabatt



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

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

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

Abrollgerät

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

Art. 017815

› **CHF 320.00**

Einweg-Schutzhauben

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

Art. 017817

› **CHF 165.00**

Top Set-Angebot

**1 Rolle Einweg-Schutzhauben
geschenkt!** Beim Kauf eines
Abrollgeräts erhalten Sie eine Rolle
Einweg-Schutzhauben im Wert
von CHF 165.00 geschenkt.

Blechrechen und Auflagen **Super Qualität zu Dauertiefstpreisen**

1 Blechrechen

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

Art. 016770

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

Art. 016771*

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

Art. 016772

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

* nicht geeignet für GN-Schalen

Höchste Stabilität

- 1.5 mm starke Winkelauflagen
- Unsere Räder haben einen Durch-
messer 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

Bleche

in vielen
Ausführungen
finden Sie
online in
unserem
E-Shop!



Energieeffizienz und modernes Design

Induktionsgeräte von Inducis

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

Instinct Hob

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



Instinct Griddle

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



Instinct Hob 5

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

Art. 093501

statt CHF 2'600.00
➤ CHF 2'210.00

Instinct Hob 10

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

Art. 093502

statt CHF 4'450.00
➤ CHF 3'780.00

Instinct Griddle 5

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

Art. 093510

statt CHF 4'850.00
➤ CHF 4'120.00

Instinct Griddle 10

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

Art. 093511

statt CHF 8'100.00
➤ CHF 6'885.00

jetzt 15% Rabatt

Instinct Wok

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



Instinct Wok 5

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

Art. 093507

statt CHF 3'200.00
➤ CHF 2'720.00

Instinct Wok 8

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

Art. 093508

statt CHF 3'550.00
➤ CHF 3'015.00

Der neue FlexiChef®

Ein Gerät für einfach Alles!



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



Hohe Lieferbereitschaft



Bedienkonzept Magic Pilot®

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

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

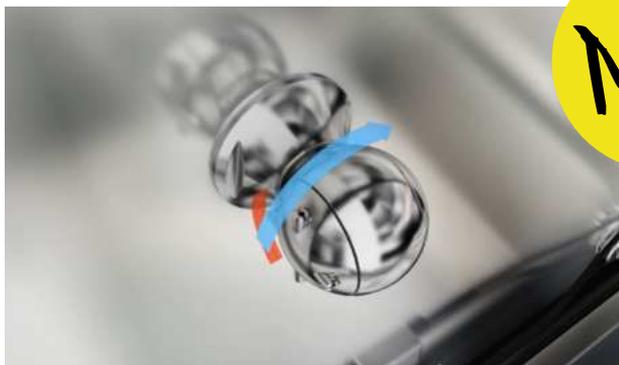


FlexiChef® Größe 1
Nutzfüllmenge
50 Liter

FlexiChef® Größe 2
Nutzfüllmenge
75 oder 100 Liter

FlexiChef® Größe 3
Nutzfüllmenge
100 oder 150 Liter

FlexiChef® Team



SpaceClean® – das erste und einzige vollautomatische Reinigungssystem für Tiegel*

Neu



Easy Up & Down – die neue Liftfunktion im FlexiChef®

Erfüllt höchste Hygiene-Anforderungen

Die Schlagrahmautomaten vom Weltmarktführer Mussana



Für jeden Einsatz das passende Gerät:

Preisgünstiges
Einsteigermodell

2-Liter-Pony

Abmessungen: (B×T×H)
230×390×440 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×T×H)
270×470×440 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×T×H)
270×470×510 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×T×H)
390×370×510 mm
Gewicht: 45 kg
Anschluss: 230 V/50 Hz
Art. 096402

statt CHF 4'900.00
➤ **CHF 4'165.00**



jetzt 15% Rabatt



Art. 096206
Inhalt 4 × 1 L

statt CHF 62.00
➤ **CHF 52.50**





Das Multitalent **Lab-o-Chef**

Zum Prospekt



- Multifunktionelle Tischmaschine
- Auf kleinstem Platz für Konditorei, Pâtisserie oder Küche.
- Mit dem Kit „Gelato“ machen Sie aus diesem Crèmekocher auch eine Glacemaschine – zu Recht nennen wir die Maschine „multifunktional“
- 23 Programme für die Konditorei
- 10 Programme für die Verarbeitung von Schokolade
- 7 Spezialitätenprogramme
- 12 Programme für die Gastronomie
- 15 Programme für Gelato, Granita, Saucen und Toppings.

Technische Daten:

Abmessungen: (L x B x H) 86 x 50 x 86 mm
Anschluss: 400 V / 3 kW
Absicherung: 8 A
Kondensator: Wasser
Gewicht: 156 kg

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren
Kundenberater.



Mehr Platz, mehr Ordnung, mehr Übersicht

Regal schafft RIESEN-STAURAUM

Funktionell in allen Details

- Fast 100%ige Platzausnutzung
- Temperaturbeständig von -40 bis +80 °C
- Feuchtigkeitsresistent
- Jederzeit erweiterbar
- Entspricht den höchsten Hygieneanforderungen
- Besonders stabil und stossfest
- Einfach zu pflegen
- Freier Bodenraum 120 mm

Lagergestell

Hochwertiger Kunststoff, 5 Tablare, Auflagenabstand 400 mm, Höhe 1970 mm

Art. 017975

Länge x Breite: 1000 x 500 mm
statt CHF 490.00 **➤ CHF 392.00**

Art. 017976

Länge x Breite: 1500 x 500 mm
statt CHF 730.00 **➤ CHF 584.00**

Art. 017977

Länge x Breite: 2000 x 500 mm
statt CHF 930.00 **➤ CHF 744.00**

Trägt 200 kg pro Laufmeter und Tablar. Das ist eine ganze Tonne pro Regal.

Einfach zu montieren, ohne Werkzeug: nur stecken, ohne zu schrauben!



jetzt 20% Rabatt

Massgeschneidert oder in fahrbarer Ausführung erhältlich.

REA-Bodenrost

- Zum Lagern von Mehlsäcken, Kartons, Kesseln, etc.
- Vermeidet Schmutz und Bodenfeuchtigkeit
- Aus hochwertigem, pflegeleichtem Kunststoff
- Belastbarkeit: 200 kg/Laufmeter, Höhe 170 mm, freier Bodenraum 120 mm
- Einsatzbereit, ohne nötige Montage
- Auch als Spezialmass für Ihre Platzverhältnisse lieferbar

Art. 017991

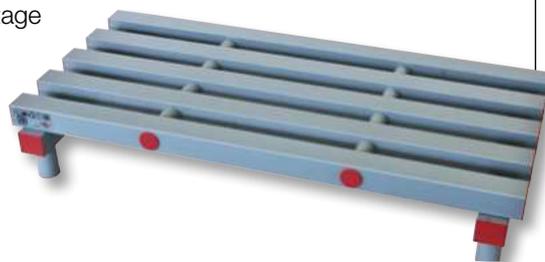
Breite x Tiefe: 1000 x 500 mm
statt CHF 80.00 **➤ CHF 64.00**

Art. 017992

Breite x Tiefe: 1500 x 500 mm
statt CHF 120.00 **➤ CHF 96.00**

Art. 017993

Breite x Tiefe: 2000 x 500 mm
statt CHF 160.00 **➤ CHF 129.00**



Einfache Qualitätssicherung

Produktionsprozesse im Griff?

Fehler sind menschlich. Die Möglichkeiten, die sich in Ihrer Produktion hierzu bieten vielseitig. Die WinBack-Rezeptursteuerung hilft Ihnen und Ihren Mitarbeitern, diese Fehler zu vermeiden. Durch die exakte Berechnung der Rezepturen und die Vorgabe der zu wiegenden Rohstoffe, die auf Wunsch auch automatisiert erfolgen kann, ist die korrekte Bereitstellung der Zutaten gewährleistet. Dabei überwacht und dokumentiert die Steuerung die Einhaltung der von Ihnen vorgegebenen Sollvorgaben.



Grundsystem

WinBack S – für den Einstieg in die Rezeptsteuerung

Bestehend aus: Softwarepaket Produktion, Büroprogramm, Rezeptpflege, Mini-PC, Netzteil 24V, Bedienterminal (Touch-Screen), Schwenkarm zu Bedienterminal; Optional: Tischwaage 30kg / 2g Digital, Fernwartungsmodul und Inbetriebnahme

Preis: ab CHF 18'030.00 (exkl. Tischwaage, Fernwartung)

Optionale Erweiterungen

Modul 1

Für die Dokumentation der Teigtemperaturen und die automatische Korrektur von Schüttwasser bei der nächsten Teigcharge.

Preis: CHF 7'090.00



Modul 2

Zur Kontrolle der Kesselgare um eine Übergärung zu verhindern.

Preis: CHF 4'500.00



Modul 3

Für das effiziente Abwiegen von Klein-/Mittel- oder Flüssigkomponenten.

Preis: ab CHF 4'000.00
(je nach Anzahl)



OrgaBack

Mit OrgaBack können Sie Ihren Betrieb und Ihre Filialen konsequent digitalisieren, vernetzen und mit verlässlichen Daten in Echtzeit steuern. Profitieren Sie von der direkten Integration von Produktion, Warenwirtschaft und Verkauf in OrgaBack und haben Sie stets alle Informationen innerhalb einer Software sofort zur Hand. Sparen Sie sich lästige Schnittstellen und doppelte Datenpflege zwischen mehreren Anwendungen!



Preis: auf Anfrage

Wir beraten Sie!

Ihr Verkaufsberater steht Ihnen gerne zur Verfügung

Erweiterung für Betriebsprozesse

Profitieren Sie von unserer Rücknahmeaktion
**Verkürzen Sie die tägliche
 Reinigungszeit auf ein Minimum**

netto ab
 CHF 18'010.00

Rücknahmeaktion
 mind. CHF 1'800.00
 oder 15% Rabatt



netto ab
 CHF 11'430.00



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 nebefreie 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 die doppelwandige Haube, durch die die Maschine auch bedeutend leiser arbeitet.

Interessiert?

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

Universalanlage Jeros 300

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

auf Anfrage

Universalanlage Jeros 200 XL

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

auf Anfrage

Optionales Zubehör:

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



Jeros 300

jetzt 10% Rabatt

Qualität beginnt mit Top-Hygiene

Kein Durchkommen für Schmutz

jetzt 15% Rabatt



Mit der Kompakt-schleuse ist eine einfache Handreinigung sowie Sohlenreinigung (nass oder trocken) möglich.

Kompakt-Hygienschleuse mit Desinfektion

- Drehkreuz
- Sohlen- und Sohlenränderreinigungsgerät (Trocken / Nass)
- Desinfektionsspender
- Händedesinfektion sensoraktiviert
- Spritzwassergeschützt nach IP 55
- Abmessungen: (B x T x H) 1450 x 850 x 1400 mm
- Solenbürstenlänge: 600 mm
- Wasseranschluss: 1/2"
- Abfluss: DN 50 mm
- Anschluss: 400 V / 16 A

Art. 438321

statt CHF 19'780.00

» CHF 16'810.00



Einfache, blitzsaubere Reinigung

Auf zum Frühjahrsputz!

jetzt 15% Rabatt

Renosan Geschirrspülmittel

Flüssiges, alkalisches Spülmittel für gewerbliche Abwaschmaschinen mit Dosierautomatik.

Desinfizierend. Wirkt gegen Gerüche und tötet schädliche Mikroorganismen.

Art. 016620

(12 kg)

statt CHF 90.00

» CHF 76.50

Art. 016624

(25 kg)

statt CHF 175.00

» CHF 149.00



Renosan Klarspüler

Flüssiger Klarspüler für gewerbliche Geschirrspülmaschinen.

Neutralisiert nach dem Waschgang die chemischen Bestandteile.

Schaumarm. Gibt schönen Glanz.

Inhalt 10 kg.

Art. 016622

statt CHF 68.00

» CHF 57.00



Biosan Backofen und Backstubenreiniger

Kräftige Fettlöser und hochwertige Reinigungswirkstoffe machen Biosan zu einem umweltfreundlichen Multitalent für jeden Einsatzzweck. Spezielle Schutzadditive bewahren Metall, Edelstahl und Kunststoff vor unnötigem Verschleiss. Ideal zur Reinigung von Backöfen, Geräten, Tischen, Boden, etc. Inhalt 10 kg.

Art. 016615

statt CHF 115.00

» CHF 97.00



Weitere Produkte

zum Thema Hygiene | Reinigung
finden Sie in unserem E-Shop!

Arbeiten mit Top-Qualität

Praktische Gerätschaften für Ihre Sommersaison

jetzt 20% 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 47.20**

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 49.30**

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 32.00**

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 16.80**

Art. 018096

Länge: 500 mm
statt CHF 26.00 **› CHF 20.80**

Art. 015508

Länge: 600 mm
statt CHF 25.00 **› CHF 20.00**

Art. 018099

Länge: 900 mm
statt CHF 45.00 **› CHF 36.00**



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 38.40

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 35.20



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 23.20



Art. 091200

Sterntüllen
statt CHF 29.00
› CHF 23.20



Dressiersack-Absetzständer

Polypropylen, 8 Aussparungen für 4 grosse und 4 kleine Tüllen, ohne Inhalt.

Art. 018088

Ø Boden: 195 mm
Höhe: 230 mm
statt CHF 10.00
› CHF 8.00





Bruno Ellenberger, der die Kleingerät-Reparatur-Werkstatt über 40 Jahre lang erfolgreich geleitet hat, übergibt dem neuen Standortleiter Loris Barbieri das Zepter in Gränichen mit einem Multi Tool Set, das symbolisch für die Vielseitigkeit der Aufgaben steht. „Loris, ich wünsche Dir viel Erfolg, Motivation, Durchhaltewillen und vor allem Freude an Deinem herausfordernden und spannenden Job als neuer Standortleiter hier in Gränichen“, so Bruno, der Loris weiterhin bei der Einarbeitung begleitet, bis er sich in den wohl verdienten Ruhestand verabschiedet.

Neue Führung in Gränichen **Loris Barbieri übernimmt**

Unsere Kleingeräte-Reparaturwerkstatt in Gränichen hat eine neue Leitung. **Loris Barbieri** hat im März das Zepter übernommen: „Es ist mir wichtig, den bestehenden Teamgeist zu erhalten und die erfolgreiche Werkstatt, die Bruno Ellenberger aufgebaut hat, würdig weiter zu führen.“ Nach seiner Ausbildung zum Automonteur hat es Loris in die Kabelindustrie verschlagen. Dort hat er vier Jahre als Anlagenführer gearbeitet und hat nach einem kleinen Abstecher in einen anderen Betrieb die Chance erhalten, als Teamleiter im der Kupferkabelproduktion ein Team von ca. 35 Mitarbeitern zu führen. „Nach zehn Jahren erfolgte ein Standortwechsel, was mich dazu bewegte, neue Wege zu gehen“, erzählt zu seinem Werdegang. „Danach machte ich mit der Zuckermühle Rupperswil den Einstieg ins Lebensmittelgeschäft. Gute acht Jahre war ich dort als Einrichter tätig.“ Bis er darauf aufmerksam wurde, dass in Gränichen eine vakante Stelle zu besetzen war – und da ist er jetzt. Auf was er sich bei seiner „neuen“ Herausforderung freut? „Eigentlich nicht auf etwas Spezifisches, es ist vielmehr alles zusammen, das es sehr interessant macht.“ Nachdem er schon ein paar Monate dabei ist, erzählt er, wie er die Reparatur-Werkstätte bisher erlebt hat: „Wir sind ein kleines, feines, familiäres Team, das nach dem Motto lebt 'Einer für alle, Alle für einen'. Wir unterstützen uns gegenseitig damit wir das beste Ergebnis erzielen können“, bringt er es auf dem Punkt. Seine freie Zeit genießt er sehr gerne mit seinen drei Kindern oder ist mit den zwei Familien-Hunden in der Natur unterwegs. „Bei schönem Wetter sitze ich auch gerne auf dem Motorrad und genieße den Fahrtwind“, verrät er abschliessend.

Bald ist es so weit! **Sauerteigseminar**

Sauerteig gewinnt 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.



Mehr Informationen und Anmeldungen
bei Melanie Steiger: msteiger@pitec.ch

Sauerteig in Kombination mit moderner Kühltechnik

Seminar Deutsch:

14.05.24, Bäckerei Burkhard, Lyss

Seminar Französisch:

18.06.24, Groupe Minoteries AG,
1523 Granges-près-Marnand VD

Kosten: Kostenlose Teilnahme

Leiter: Marcel Ammon (Hefe Schweiz AG)

Wussten Sie schon, dass ...

- ... wir jeden Tag ca. 80 bis 120 Pakete für Sie versenden, also rund 24'000 Pakete pro Jahr
- ... Pitec täglich über 100 Einsätze im Bereich Service Bäckereitechnik leistet
- ... Sie mit dem Bonusvertrag vom besonderen Stundensatz von nur 60 CHF profitieren? Das hilft, auch bei Störungen die Kosten im Griff zu behalten.



Top!



Am 23.9.2024 findet in der Fachschule Richemont in Luzern der Bildungsanlass Young Star statt. Pitec unterstützt auch dieses Jahr das branchenübergreifende Event als Platinpartner. www.youngstar.ch

we support
Young Star

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



Oft rentabel:
Reparieren statt
neu kaufen.

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
lbarbieri@pitec.ch



www.pitec.ch
Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 30. Juni 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



pitec