

# pitec aktuell

November-Dezember | 2025



live  
igeho

## Mit Pitec am Puls der Branche **Sehen wir uns auf der IGEHO in Basel?**

Die führende Schweizer Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Take Away steht vor der Tür – und Pitec ist mit dabei. Besuchen Sie uns an der IGEHO in Basel und entdecken Sie spannende Neuheiten, praxisnahe Live-Demonstrationen und durchdachte Lösungen für Ihre individuellen Anforderungen. Unsere Fachspezialisten nehmen sich gerne Zeit für einen persönlichen Austausch und zeigen Ihnen, wie Innovation und Qualität im Alltag spürbar werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
**Halle 1.0, Stand D128**



 **pitec**

Treffpunkt Basel  
- wir sind bereit!

Neu

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vom 15. bis 19. November 2025 öffnet in Basel wieder die IGEHO ihre Tore – die führende Schweizer Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Take-away. Selbstverständlich sind wir auch beim 60-jährigen Jubiläum dieser traditionsreichen Branchenplattform mit dabei. Sie finden uns in Halle 1.0, Stand D128. Freuen Sie sich auf spannende Neuheiten, praxisnahe Live-Vorführungen und den persönlichen Austausch mit unseren erfahrenen Fachberatern. Ob individuelle Anforderungen, neue Impulse oder konkrete Projekte – unser Team nimmt sich gerne Zeit für Sie.

Mit dieser Ausgabe des Pitec Aktuell erhalten Sie zudem unseren neuen Gesamtkatalog – mit über 500 Seiten geballtem Fachwissen und grosser Produktvielfalt. Das beliebte Nachschlagewerk wurde auf vielfachen Wunsch neu aufgelegt und bietet Ihnen einen umfassenden Überblick über unser aktuelles Sortiment.

Für eine schnelle und bequeme Bestellung empfehlen wir Ihnen unseren E-Shop unter [www.pitec.ch](http://www.pitec.ch). Dort können Sie rund um die Uhr stöbern, Ihre Wunschprodukte direkt bestellen und sich über technische Details sowie praktisches Zubehör informieren.

Passend zur festlichen Jahreszeit präsentieren wir Ihnen auf Seite 3 eine Auswahl praktischer Helfer für Ihre Weihnachtsproduktion. Ob kreative Formen oder bewährtes Zubehör – lassen Sie sich inspirieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Lektüre, einen erfolgreichen Jahresausklang – und eine stimmungsvolle Adventszeit voller Genuss, Inspiration und ruhiger Momente.

Ihr  
  
Thomas Baumgartner  
Leitung Verkauf Direkt



## Perfekt für jedes Menü! Heinzelmann CHEF-X

### CHEF-X:

- Manuelle Steuerung mit einer Vielzahl von Kombinationen zwischen Temperatur und Geschwindigkeit
- Praktische Pause-Funktion um die Konsistenz zu prüfen und abzuschmecken
- Integrierte & patentierte Lampe im kleinen Deckel
- Klinge 4-kantig aus Edelstahl mit Titanbeschichtung und Edelstahlschüssel
- Set bestehend aus Schaber, Gareinsatz, Rührbesen, Deckel, Messbecher und abnehmbare Leuchte.

### Smoker:

- Kompaktes Design
- Gehäuse aus Aluminium mit Schlauch aus Silikon
- Einfache Benutzung durch One-Touch Taste
- Set bestehend aus CHEF-X Deckelklappe, L-förmiges Verbindungsstück und Schlauch



Youtube Video



### Heinzelmann CHEF-X Set

Inhalt: 2 Liter  
Drehzahl: max. 10'500 U/min  
Temperaturbereich: 37 bis 130 °C  
Heizleistung: 1050 Watt  
Abmessungen: (L x B x H)  
265 x 423 x 330 mm  
Anschluss / Leistung: 230 Volt / 1400 Watt  
Gewicht: 13.4 kg

Art. 096450

statt CHF 1'390.00  
» CHF 1'180.00

### Heinzelmann SMOKER zu CHEF-X

Abmessungen: (L x B x H)  
68 x 68 x 158 mm  
(ohne Kappe / Schlauch)  
Schlauchlänge: 400 mm  
Gewicht: 317 g (mit Kappe / Schlauch)

Art. 096451

statt CHF 75.00  
» CHF 63.00



# Festliche Vielfalt für Kreative

## Süsse Weihnachten

Von traditionell bis modern – unser Weihnachtssortiment eröffnet Bäckern, Pâtisiers und Chocolatiers unzählige Möglichkeiten. So entstehen Produkte, die nicht nur schmecken, sondern auch Emotionen wecken und Ihre Kundschaft begeistern.



### Stempel

❶ Merry Christmas, Ø 60 mm  
Art. 090657

❷ Santa Claus, Ø 60 mm  
Art. 090658

statt CHF 45.00  
➤ CHF 36.00

### Giessform

❸ Glocken-Doppelform  
Höhe: 125 mm  
Art. 019999

statt CHF 52.00  
➤ CHF 44.00

### Flexipan

Blechmass: 600 x 400 mm

❹ Weihnachtsbaum  
Formgrösse: 95 x 85 x 30 mm  
Teilung: 20  
Art. 018038

❺ Stern  
Formgrösse: 80 x 65 x 15 mm  
Teilung: 24  
Art. 017886

statt CHF 108.00  
➤ CHF 91.00

### Lolly und Riegel

Rahmengrösse: 275 x 175 x 24 mm

❻ Lolly Stern im Stern  
Formgrösse: 57 x 59 mm  
Teilung: 4, Inhalt: 25 g  
Art. 019322

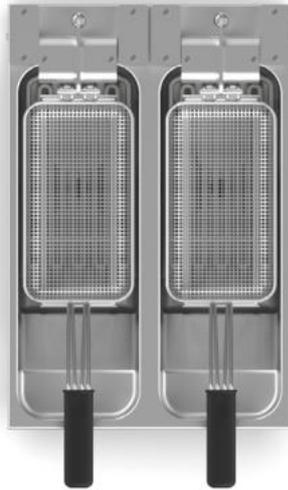
❼ Lolly Santa Claus  
Formgrösse: 65 x 50 mm  
Teilung: 4, Inhalt: 25 g  
Art. 019319

❽ Riegel „Weihnachten“  
Formgrösse: 130 x 26 x 12 mm  
Teilung: 7, Inhalt: 40 g  
Art. 0019323

statt CHF 35.00  
➤ CHF 29.70

❾ Stiele für Lolly  
Länge: 103 mm, Ø: 4 mm  
Paket à 500 Stück  
Art. 019302

statt CHF 27.00  
➤ CHF 22.00



**Neu**

## Fritteuse für Spitzenleistungen **Neu: The CORE**

The CORE vereint hohe Leistung mit einer durchdachten Konstruktion für maximale Effizienz und einfache Handhabung. Jede Fritteuse ist darauf ausgelegt, den Anforderungen in Profi-Küchen gerecht zu werden, und bietet innovative Funktionen, die den Arbeitsalltag erleichtern.

- Konstruktion aus Edelstahl
- Elektromechanischer Thermostat
- Knopf für Temperatureinstellung
- Zur Reinigung einstellbarer Thermostat ab 95 °C
- Ausgestattet mit Rollen inkl. Vorderradbremse
- Präzise Anpassung an Bodenunebenheiten
- Hochklappbarer Heizkörper für erleichterten Zugang für die Reinigung
- Swiss made

### Fritteuse Standmodell Valentine CORE 2200 Turbo

- Ölwanne: 2 x 7-8 L
- Abmessungen: (L x B x H) 400 x 600 x 850 / 900 mm
- Frittierkorb: (L x B x H) 158 x 285 x 135 mm, 2 Stück
- Produktionsmenge: 46 - 54 kg / h
- Schutzart: IPX4
- Leistung: 18 kW
- 2 Becken separat beheizbar
- Anschluss: 2 x 400 Volt / 3 N / 26 A

**Art. 093685**

statt CHF 7'000.00  
➤ **CHF 5'950.00**

**jetzt 15% Rabatt**



### Fritteuse Standmodell Valentine CORE 2525 Turbo

- Ölwanne: 2 x 9-10 L
- Abmessungen: (L x B x H) 500 x 600 x 850 / 900 mm
- Frittierkorb: (L x B x H) 202 x 285 x 135 mm, 2 Stück
- Produktionsmenge: 56 - 72 kg / h
- Schutzart: IPX4
- Leistung: 22 kW
- Anschluss: 2 x 400 Volt / 3 N / 32 A

**Art. 093686**

statt CHF 7'500.00  
➤ **CHF 6'375.00**



# Topausgestattet mit B.Protherm

## Professioneller Speisetransport

B.PRO ist ideal zum Erwärmen, Temperieren und Warmhalten Ihrer Speisen vor Ort. Speisetransportbehälter aus lebensmittelbeständigem Polypropylen mit Edelstahltragebügeln und Kunststoffspanverschluss.

### Pitec ist B.PRO Servicepartner



Pitec AG freut sich sehr, offizieller Servicepartner von B.PRO für die gesamte Schweiz zu sein. Unser erfahrenes Team in der Reparaturwerkstatt Gränichen und im Service Oberriet steht für alle B.PRO-Produkte zur Verfügung – unabhängig vom ursprünglichen Verkäufer. Ob Garantieleistungen oder Reparaturen, wir gewährleisten einen professionellen und effizienten Service. Durch regelmässige Schulungen, wie kürzlich bei B.PRO in Oberderdingen, halten wir unser Fachwissen stets auf dem neuesten Stand, um Ihnen bestmöglichen Support zu bieten.



### Rolli

Passend für alle B.Prothermboxen. Abmessungen: (L x B x H) 650 x 450 x 190 mm

Art. 095359

statt CHF 240.00

› CHF 204.00

#### B.Protherm 620 KBRUH Frontloader

- Mit Flügeltür für 3 GN 1/1 Schalen 150 mm tief oder deren Unterteilungen
- 12 Paar Auflagesicken, Abstand 39 mm
- Umluftbeheizt
- Temperaturbereich: +40 °C bis +85 °C
- Aussenmasse: (L x B x H) 692 x 440 x 660 mm
- Gewicht: 19.5 kg
- Anschluss: 230 V/0.2 kW

Art. 095358

statt CHF 1'750.00

› CHF 1'485.00



jetzt 15% Rabatt



Mehr B.PRO  
im E-Shop



Vielfalt für Alle(s)

## B.PROTHERM E

Erstklassig aus Edelstahl verarbeitet, zukunftsfähig digital vernetzbar und mit einem Innenraumkonzept, das Ihnen jede Menge Freiheiten lässt. Warm, kalt, neutral, kombiniert – von klein bis gross: Die Speisetransportbehälter B.PROTHERM aus Edelstahl bringen Ihre Speiselogistik nach vorn.



#### Speisetransportbehälter umluftbeheizt BPT E 24 H

- Kapazität: 24 Paar Auflagesicken, davon 24 x GN 1/1 oder deren Unterteilung
- Sickenabstand: 38.3 mm
- Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C
- Abmessungen: (L x B x H) 590 x 821 x 1302 mm
- Anschluss / Leistung: 230 V / 0.99 kW
- Gewicht: 65 kg

Art. 095511

statt CHF 4'850.00

› CHF 4'120.00

#### B.Protherm 320 KB Toploader

- Als Bain-Marie oder trocken verwendbar.
- Für 1 GN 1/1 Schale 200 mm tief oder deren Unterteilungen (mit Deckel)
- Innenbehälter aus Edelstahl
- Temperaturbereich: max. +90 °C
- Aussenmasse: (L x B x H) 643 x 430 x 375 mm
- Gewicht: 13.5 kg
- Anschluss: 230 V/0.4 kW

Art. 095353

statt CHF 1'150.00

› CHF 975.00





Video



Neu

# Komfort, Hygiene und Kontrolle **OPTIMA: Starke Lösung für anspruchsvolle Küchen**

Mit der neuen OPTIMA präsentiert MKN eine überarbeitete Geräteserie, die perfekt auf die Anforderungen von Spitälern, Heimen, Grossküchen und Produktionsbetrieben abgestimmt ist. Die niedrigere Korpushöhe (750 mm) schafft mehr Stauraum, die Tiefe von 850 mm ermöglicht flexibleres Arbeiten – besonders im Zusammenspiel mit dem FlexiChef®.

**Hygiene und Sicherheit – auf neuem Niveau:** Dank H2-Hygienestandard, IPX6-Schutzklasse, lasergeschweissten Fugen und fugenlosen Oberflächen wird die Reinigung deutlich erleichtert. Das sorgt für höchste Hygiene und ein sauberes Erscheinungsbild – ganz ohne sichtbare Schrauben.

**Automatisierung spart Zeit:** Die automatische Wasserbefüllung ist serienmässig integriert und lässt sich exakt steuern – auch per App. Funktionen wie Timer, Kerntemperaturfühler\* und die neue Easy-Lift-Funktion machen den Küchenalltag effizienter und sicherer. Auch das neue Deckelkonzept mit verschleissfreiem Drehgelenk überzeugt im Handling.

**Intuitive Bedienung:** Das neue OPTIMA Control kombiniert digitale Steuerung mit robusten Edelstahlknebeln. Das grosse Display (IPX8) ist hitzebeständig, ideal positioniert und von nah und fern gut ablesbar. Es sorgt für maximale Kontrolle bei jeder Anwendung.

## Die Vorteile der neuen OPTIMA auf einen Blick:

- **Mehr Stauraum:** 750 mm Korpushöhe
- **Mehr Arbeitsfläche:** 850 mm Tiefe, kompatibel mit FlexiChef®
- **Schneller arbeiten:** Automatische Wasserbefüllung (kalt/warm/misch)
- **Hygiene leicht gemacht:** H2-Schrankraum, IPX6, fugenlos
- **Maximale Kontrolle:** Grosses Display, IPX8, App-Anbindung
- **Sicher & effizient:** Multi Safe Connect – getrennte Medienführung
- **Komfort im Detail:** Easy-Lift-Funktion, verschleissfreier Deckel
- **Digitale Steuerung:** Timer, Kerntemperaturfühler\*, programmierbar
- **Robust & intuitiv:** OPTIMA Control mit Edelstahlknebeln

\*je nach Modell

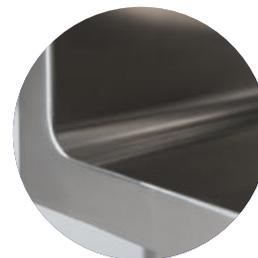
Easy Handling System



Automatische Wasserbefüllung



MKN Multi Safe Connect



Neuer Hygiene- und Wasser-schutzstandard



Optima Control Bedien- und Designkonzept



Kluge Automatisierung

Interesse?

Fragen Sie uns - wir beraten Sie gerne.

# Profikochtechnik der Spitzenklasse

## MKN FlexiChef® und MKN Kombidämpfer



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“!



Video: DenFlexiChef® in Action erleben



### 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.

### Kombidämpfer FlexiCombi Magic Pilot

- Gehäusematerial Edelstahl rostfrei, Schutzart IPX5
- EasyLoad – Quereinschub für praktisches & sicheres Handling
- QualityControl – Automatische Mengenerkennung
- Perfect Hold – Qualitätssicherung bis zur Ausgabe
- SES – Sicherheitsdampf- absaugung
- Teamplayer – Möglichkeit als Combi-Team Variante

### FlexiCombi MagicPilot 10.1

- Kapazität Einschübe: 10 x FlexiRack (53 x 57 cm) oder 10 x GN 1/1
- Abmessungen: (L x B x H) 997 x 799 x 1060 mm
- Anschluss: 400 V / 15.9 kW / 3 x 25 Amp
- Gewicht: 145 kg

Art. 601001

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



**Jetzt zusätzlichen Förderbeitrag erhalten!**

\*Stand 2025; Infos: [www.eartheffect.ch](http://www.eartheffect.ch)

**CHF 1'250.00\***  
für den FlexiCombi

**CHF 900.00\***  
für den SpaceCombi

live  
Igeho

### Kombidämpfer SpaceCombi Profi-Kompaktklasse

Dieses Gerät und viele weitere praktische Geräte von MKN finden Sie online in unserem E-Shop



**jetzt 25% Rabatt**

Für jede Situation das perfekte Gerät

## Professionelle Mikrowellengeräte

### 1000 Watt-Klasse

#### 1 Mikrowelle NE-1027

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

Art. 094258

statt CHF 1'050.00  
➤ **CHF 890.00**

### Kompakt-Klasse

#### 2 Mikrowelle NE-1843

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

Art. 094260

statt CHF 2'250.00  
➤ **CHF 1'910.00**

# Panasonic

1



## Weitere Modelle

sind im E-Shop erhältlich

2



Zartes Fleisch, knusprige Kruste und satter Geschmack

## Fleischgenuss mit BeefCraft



#### 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**

jetzt 15% Rabatt

# Leistungsstark in allen Grössen

## Starke Mixer

Vielseitige, professionelle Stabmixer mit leistungsstarken Motoren und optional variabler Drehzahl (V). Dank ergonomischem Handgriff arbeiten Sie ermüdungsfrei. Stab, Mischkopf und Messer sind aus Edelstahl gefertigt, leicht zerlegbar und einfach zu reinigen. Anschluss: 230 V.

### 1 Stabmixer CMP 250 VV

Eintauchtiefe 250 mm, 0.27 kW

Art. 096211

statt CHF 550.00

› CHF 467.00

### 1 Stabmixer CMP 300 VV

Eintauchtiefe 300 mm, 0.3 kW

Art. 096212

statt CHF 620.00

› CHF 527.00

### 1 Stabmixer CMP 350 VV

Eintauchtiefe 350 mm, 0.35 kW

Art. 096213

statt CHF 690.00

› CHF 586.00

### 2 Stabmixer MP 800 Turbo

Eintauchtiefe 740 mm, 1 kW

Art. 096238

statt CHF 1'585.00

› CHF 1'347.00

### 3 Stabmixer MP 350 Ultra TP

Länge 35 cm, abnehmbarer Griff  
9500 U/min, 440 W, 230 V

Art. 096383

statt CHF 760.00

› CHF 646.00

### 4 Stabmixer MP 800 Turbo TP

Länge 35 cm, 1000 W, 230 V

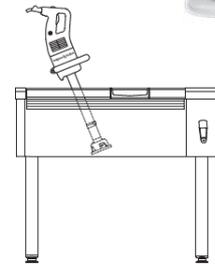
Art. 096359

statt CHF 1'435.00

› CHF 1'219.00

jetzt 15% Rabatt

3 4  
Ideal für  
Kippbratpfannen!  
Inklusive  
Wandhalterung



## Kabellose Power für die Küche

# Bamix cordless Pro

Maximale Flexibilität in der Profiküche: Der kabellose Stabmixer überzeugt mit einem leistungsstarken Lithium-Ionen-Akku, zwei Geschwindigkeitsstufen (8'000 / 13'000 U / Min.) und Boost-Funktion bis zu 15'500 U / Min. Der bürstenlose Gleichstrommotor arbeitet extrem leise, während der ergonomische Sicherheitsschalter mit rutschfestem Elastomer sicheren Halt bietet. Bis zu 20 Minuten Betriebszeit und kurze Ladezeiten machen ihn besonders effizient. Inklusive Multimesser, Schlagscheibe, Quirl und Ladestation – ideal für den täglichen Einsatz.



Neu  
in unserem  
Sortiment

jetzt 15% Rabatt



Youtube Video

### Stabmixer Bamix cordless Pro

- Gesamtlänge: 410 mm
- Stablänge: 190 mm
- 2 Drehzahlen: 8'000 U / min oder 13'000 U / min
- Booster: bis zu 15'500 U / min
- Farbe: schwarz
- Leistung Batterie: 12.3 V
- Gewicht: 700 g

Art. 096387

statt CHF 230.00

CHF 195.50

### Stabmixer Bamix Gastro 200

- Gesamtlänge: 395 mm
- Stablänge: 195mm
- kabelgebundenes Gerät
- Eintauchtiefe: 280 mm
- 2 Drehzahlen: 12'000 U / min oder 17'000 U / min
- Keine Booster Funktion
- Farbe: weiss-lichtgrau
- Leistung: 200 W / 0.2 kW
- Gewicht: 1000 g

Art. 096057

statt CHF 290.00

CHF 246.00

Erfüllt höchste Hygiene-Anforderungen

# Die Schlagrahmautomaten vom Weltmarktführer Mussana



## Für jeden Einsatz das passende Gerät:

Preisgünstiges  
Einsteigermodell

### 2-Liter-Pony

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

statt CHF 3'580.00  
➤ **CHF 3'040.00**

Sehr beliebt in  
mittleren Betrieben

### 4-Liter-Boy

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

statt CHF 3'850.00  
➤ **CHF 3'270.00**

Wenn vier Liter  
zu wenig sind

### 6-Liter-Lady

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

statt CHF 4'380.00  
➤ **CHF 3'720.00**

Kleine Stellfläche –  
grosses Füllvolumen

### 12-Liter-Grande

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

statt CHF 4'900.00  
➤ **CHF 4'165.00**



**jetzt 15% Rabatt**



**Desinfektionsreiniger  
Micro Clean zu Mussana**  
Inhalt 4 x 1 L  
Art. 096206

statt CHF 62.00  
➤ **CHF 52.50**



# Schneiden, dekorieren, temperieren

## Präzision und Perfektion



live  
geho

### Pomati Aqua

- Abmessungen: (B x T x H)  
1000 x 865 x 1875 mm
- Anschluss: 400 V / 1.3 kW,  
Wasser und Druckluft nötig
- Schnittstärke: 50 mm  
gefrorene Produkte, 80 mm  
nicht gefrorene Produkte

Art. 430254

statt CHF 70'700.00  
» **CHF 62'210.00**

Die Pomati Aqua eröffnet neue Möglichkeiten in der Schneidetechnologie. Ob frische oder gefrorene Produkte, süßes oder salziges Gebäck – diese Maschine schneidet komplexe Formen mit höchster Präzision, ganz ohne klassische Werkzeuge. Dank innovativer Luft- und Wassertechnik gelingt der Schnitt sauber, geräuscharm und effizient. Ideal für Patisserie, Gastronomie und Confiserie – auch bei sensiblen Materialien wie Schokolade oder Rahm. Die Aqua überzeugt mit benutzerfreundlicher Bedienung, kompakter Bauweise und einfacher Wartung. Vordefinierte Programme, USB- und Netzwerkanschluss sowie ein integriertes Absaug- und Auffangsystem runden das Gesamtpaket ab.



### Pomati Aria

Abmessungen: (B x T x H)  
1000 x 865 x 1875 mm  
Anschluss: 230 V / 1.3 kW / 10 A  
Art. 441140

statt CHF 12'960.00  
» **CHF 11'400.00**

Die Dekorierkabine ist die ideale Lösung für saubere, präzise Airbrush-Dekorationen. Das 3-Schicht-Luftfiltersystem sorgt für eine staubfreie Umgebung. Mit beheizter Kabine, integriertem Kompressor, LED-Beleuchtung und praktischen Rollen bietet sie höchsten Komfort – perfekt für professionelle Anwendungen in Bäckereien und Konditoreien.



jetzt 12% Rabatt

### Temperiermaschine SL16

Die neuen SL-Temperiermaschinen vereinen attraktives Design und hohe Qualitätsstandards mit einem um 35 % niedrigeren Energieverbrauch als die durchschnittlichen Maschinen auf dem Markt. Die SL 16 mit einem Fassungsvermögen von 16 kg ist mit einer ausziehbaren Edelstahlschnecke für den einfachen Schokoladenwechsel und die Reinigung ausgestattet. Über das Touchscreen-Bedienfeld ist es möglich, verschiedene Funktionen zu steuern, so kann zum Beispiel die Fördergeschwindigkeit der Schokolade in drei Stufen verstellt werden.

### Vorteile:

- 35% reduzierter Energieverbrauch
- Abnehmbare Schnecke
- Rückwärtsgang zum Zurückpumpen der Schokolade in den Schmelztank
- aus Edelstahl
- Temperierung mit Temperaturzwischenstufe
- Möglichkeit, einen Nachtmodus einzustellen

### Technische Daten

Abmessungen: (B x T x H)  
470 x 719 x 1432 mm  
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1 kW  
Kapazität: 16 kg

Art. 430249

statt CHF 14'330.00  
» **CHF 12'610.00**





Christophe Robin (Standortleiter Bridor Suisse) und Arthur Brault (Gründer Chef Gourmet).

## Bridor Suisse setzt auf CO<sub>2</sub>-Technik von Kolb Kälte

# Kältetechnik mit Weitblick

Mit der neuen Produktionsstätte in Cousset stärkt Bridor seine Präsenz im Schweizer Markt – und setzt dabei auf hochwertige Technik und verlässliche Partner. Für die Umsetzung der gesamten Kälte- und Gärtechnik vertraute das Unternehmen auf die Expertise von Kolb Kälte.

„Unsere Kunden erwarten konstante Qualität. Dafür brauchen wir Prozesse, auf die wir uns zu 100 % verlassen können – vom Rohling bis zum Versand“, erklärt Christophe Robin, Standortleiter von Bridor Suisse.

Bridor ist bekannt für tiefgekühlte Premium-Viennoiserie, die von der Gastronomie und Hotellerie schweizweit

geschätzt wird. Ob Croissants, Pain au Chocolat oder saisonale Spezialitäten: Die Produkte werden tiefgekühlt geliefert und vor Ort frisch gebacken. Für eine reibungslose Produktion braucht es daher präzise gesteuerte Kühlprozesse – und genau hier kam Kolb Kälte ins Spiel.

„Kolb Kälte hat nicht einfach Technik geliefert – sie haben unsere Prozesse verstanden und mit uns gemeinsam eine Lösung gebaut, die wirklich passt.“

Christophe Robin, Bridor Suisse

Das gemeinsam entwickelte Konzept umfasst eine leistungsfähige CO<sub>2</sub>-Boosteranlage mit mehreren Kühlzonen: Schockfroster, Tiefkühl-lager, Pluskühlung und individuell regulierbare Gärzellen. Die gesamte Anlage wurde exakt auf die sensiblen Abläufe und hohen Produktionsstandards von Bridor abgestimmt. Zwei PATT® Gärvollautomaten mit integrierter Steuerung wurden bereits realisiert, zwei weitere sind für den späteren Ausbau vorbereitet.

### Gärung unter Kontrolle – Qualität auf Knopfdruck

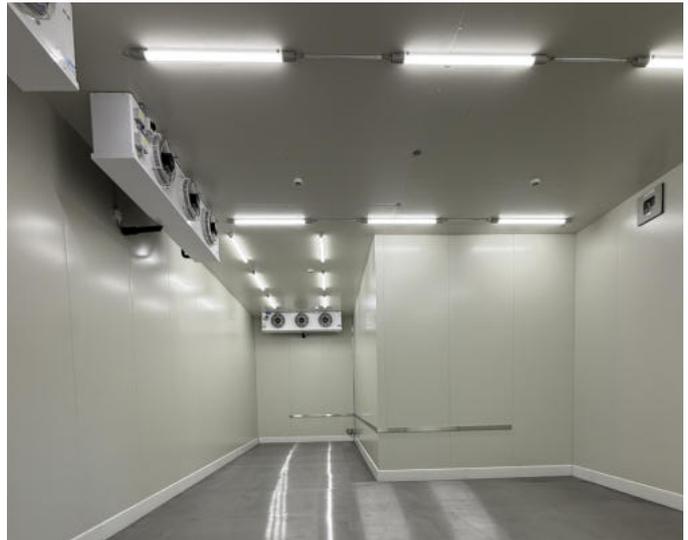
Einer der wichtigsten Bereiche im Projekt war die Gärtechnik: Unterschiedliche Teige, variable Ruhezeiten,



Von der Anlieferung bis zum Aufbau: Kolb Kälte realisierte sämtliche Kühl- und Gärzonen exakt nach Plan.



*Schockfroster, Gärzellen, Tiefkühl- und Kühlräume: Kolb Kälte realisierte das komplette Kälte- und Gärssystem inklusive CO<sub>2</sub>-Technik, Steuerung und Hygieneausbau – alles passgenau auf die Bridor-Produktion abgestimmt.*



sensible klimatische Bedingungen – jede Charge bringt neue Anforderungen mit sich. „Das Herzstück sind die Gärzellen. Sie müssen zuverlässig arbeiten – unabhängig von Tageszeit, Auslastung oder Rezeptur“, so der Standortleiter Bridor Suisse.

Kolb Kälte entwickelte dafür eine individuelle Lösung mit fein justierbaren Parametern für Temperatur, Feuchtigkeit und Zeitverlauf. Zusätzlich wurde ein zentrales Überwachungssystem

*„Die neue Anlage bringt uns Klarheit, Sicherheit und Effizienz – genau das, was wir für unser Qualitätsversprechen brauchen.“*

Christophe Robin, Bridor Suisse

installiert, das alle Kühl- und Gärprozesse kontinuierlich in Echtzeit erfasst. Über Fernzugriff kann das Bridor-Team sämtliche Räume kontrollieren und bei Bedarf sofort eingreifen. „Mit

dieser Lösung haben wir nicht nur die Technik im Griff – wir gewinnen auch Zeit, Sicherheit und Übersichtlichkeit im Alltag“, betont Herr Robin. Die Entscheidung für CO<sub>2</sub> als natürliches Kältemittel unterstreicht den Anspruch auf Nachhaltigkeit und Zukunftssicherheit – ein Punkt, der Bridor ebenso wichtig ist wie Kolb Kälte.

#### **Zusammenarbeit, die wirkt**

Die Projektumsetzung erfolgte in engem Austausch – pragmatisch, strukturiert und lösungsorientiert. Kolb Kälte begleitete das Projekt von der Konzeption über die Ausführungsplanung bis zur termingerechten Installation vor Ort. „Es war eine sehr angenehme Zusammenarbeit – man hat gemerkt, dass hier Erfahrung auf Augenhöhe trifft. Das Projektteam war jederzeit präsent und hat mitgedacht“, erinnert sich Christophe Robin.

Auch kurzfristige Anpassungen während der Bauphase wurden flexibel umgesetzt. Besonders lobt Bridor die Transparenz in der Kommunikation,

die Einhaltung aller Fristen sowie die reibungslose Abstimmung mit weiteren Projektpartnern.

#### **Bereit für mehr**

Mit dem neuen Standort ist Bridor Suisse optimal aufgestellt, um flexibel auf Marktentwicklungen und saisonale Nachfrageschwankungen zu reagieren. Die moderne Infrastruktur ermöglicht es, Produktionsmengen schnell anzupassen, neue Produkte einzuführen und höchste Qualitätsstandards dauerhaft zu sichern.

„Wir wollen unsere Kunden begeistern – mit Produkten, die halten, was sie versprechen. Dazu braucht es Technik, die mit derselben Präzision arbeitet wie unsere Bäcker und Patissiers“, fasst Herr Robin zusammen. Für Kolb Kälte ist das Projekt mit Bridor ein weiterer Beweis dafür, wie individuelle Kältelösungen und partnerschaftliche Zusammenarbeit den Unterschied machen – von der Planung bis zum fertigen Endprodukt. Mehr Infos: [www.bridor.com](http://www.bridor.com)

# Für jede Branche das richtige Konzept

## Kundenmagnet Ladenbacken

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

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

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



**Dibas Smart deck**



**Euromat E3**

Setzt neue Massstäbe in Sachen Backraumkapazität und funktionalem Design.

**WIESHEU**  
*Im Laden backen!*



**Dibas Ladenbackofen**

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



**Minimat Schaubackofen**

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



**Dibas Nostalgie**

Der Hightech Ofen im „Retro Design“.



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. 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.



## 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**



live  
Igeho

## Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 445 x 687 x 570 mm
- Backkammer: (B x T x H) 317 x 311 x 170 mm
- Anschluss: 230 V / 16 A / 3.3 kW
- Gewicht: 65 kg
- **Neu: Vernetzbar und mit eigenen Logos und Bildern bespielbar**
- **Neu: Standby-Modus programmierbar**
- **Neu: Luftfilter aus Chromstahl (spülmaschinenfest)**

Atollspeed 300 H Plus  
silber Art. 425983

statt CHF 8'100.00  
**CHF 6'880.00**

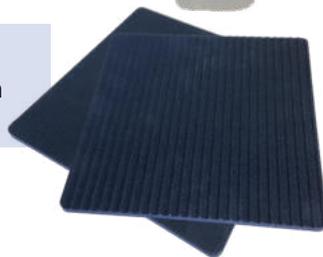
Atollspeed 300 HB Plus  
schwarz Art. 425983.100

statt CHF 8'250.00  
**CHF 7'010.00**

jetzt 15% Rabatt



Weiteres Atollspeed-Zubehör mit **momentan 15% Rabatt** finden Sie in unserem E-Shop

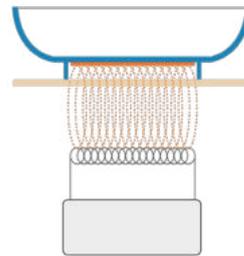


# Massgeschneiderte Lösungen und Konzepte

## Speiseverteilung für alle Ansprüche



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



- ◀ Porzellangeschirr mit spezieller Beschichtung auf der Unterseite
- ◀ Wärmeerzeugung im Tellerboden
- ◀ Serviertablett
- ◀ Magnetische Feldlinien
- ◀ Induktion
- ◀ 230 / 400 V



## Induktion



- Im deutschsprachigen Raum führend
- Energieeffizienteste Regeneriertechnik, kurze Regenerierzeit, Geschirr mit Spezialbeschichtung erforderlich, nur für Tablettssystem
- Wärmen/Regenerieren durch ein elektromagnetisches Wechselfeld zwischen einer Kupferspule in den Transportwagen oder der Dockingstation und dem beschichteten Porzellangeschirr
- Nur das beschichtete Porzellangeschirr wird erhitzt
- Keine thermische Trennung nötig
- Effektives System für das Heisshalten, Nachheizen oder Regenerieren von Speisen
- Flexible Tablettbestückung möglich
- Da kalte Speisen in anderem Geschirr serviert werden, werden sie nicht erhitzt und können so auf dem gleichen Tablett platziert werden

## Heissluft



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



## Kontaktwärme

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

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



**menu  
MOBIL**  
FOOD SERVICE SYSTEMS



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



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





Lehrzeit mit Erfolg: Samuel Piersimoni bei der Arbeit, im Einsatz im Gotthardtunnel – und bei den Schweizermeisterschaften der Kälteberufe.



## Erfolgreich ausgebildet und damit Teil der Kolb-Kälte-Zukunft Berufsstart mit Perspektive

Mit dem erfolgreichen Lehrabschluss zum Kältesystemmonteur EFZ per Ende Juni 2025 beginnt für Samuel Piersimoni ein neuer Lebensabschnitt – als festangestellter Kältetechniker im Tessin. „Ich wurde bei Kolb Kälte täglich gefordert, durfte an vielen verschiedenen Anlagen arbeiten – vom Klimagerät bis zum Schockfroster. Das hat mir eine breite Praxiserfahrung ermöglicht“, sagt der 21-Jährige. Besonders beeindruckt hat ihn das Grossprojekt im SBB-Tunnel am Gotthard – ein Highlight in seiner Ausbildungszeit. Auch knifflige Situationen, in denen kreative Lösungen gefragt waren, sieht er heute als wertvolle Lerneinheiten.

Für die Zukunft hat Samuel klare Ziele: Er möchte sein Wissen in der CO<sub>2</sub>-Kältetechnik vertiefen, sich im Elektrobereich weiterbilden – und nebenbei auch sein Deutsch verbessern. Dass er Kolb Kälte treu bleibt, freut uns besonders. „Ich schätze es, weiter Teil eines Teams zu sein, das sich

auf Bäckerei- und Gastronomiebetriebe spezialisiert – und das Qualität, Verlässlichkeit und Kollegialität lebt.“

Der Weg von Samuel steht exemplarisch für unser Engagement als Ausbildungsbetrieb: 2025 haben bei Kolb Kälte vier Lernende ihre Ausbildung abgeschlossen. Als Unternehmen tragen wir eine Verantwortung für die Zukunft der Branche – mit persönlicher Betreuung, praxisnahen Projekten und echten Karrierechancen. Denn qualifizierte Fachkräfte von morgen entstehen nicht zufällig – sondern durch gezielte Investition in Ausbildung und Begleitung.



Ein starkes Team: Flavia und Samuel im Einsatz bei Gianfranco Cuoco in Soazza – ihre bestandenen Prüfungen feierten sie mit einer Japanreise.

Ausbildungsberuf Kolb Kälte:  
**Kältesystemmonteur EFZ (4 Jahre)**



- Persönliche Betreuung durch erfahrene Fachkräfte
- Spannende Projekte in ganz unterschiedlichen Einsatzbereichen
- Vier erfolgreiche Lehrabschlüsse im Jahr 2025
- Tolle Karrierechancen und gezielte Weiterentwicklung im Betrieb
- Ein Beruf mit Zukunft – sicher, gefragt und voller Möglichkeiten

# Sicher, schnell und sauber Brot schneiden mit JAC



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



## Brötchenschneidemaschine Jac Zip

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

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H)  
382 x 654 x 775 mm
- Brot Abmessungen: (L x B)  
max. 120 x 80 mm
- Anschluss: 230 V / 0,49 kW
- Gewicht: 35 kg

Art. 440225

statt CHF 3'180.00  
» CHF 2'700.00

## Kreismesserschneidemaschine Jac Varia Pro

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

Technische Daten:

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

Art. 440227.001

statt CHF 14'770.00  
» CHF 12'550.00



## Gatterschneidemaschine Jac Picomatic 450

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

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H)  
607 x 682 x 880 mm
- Brot Abmessungen: (B x T x H)  
440 x 300 x 180 mm
- Schnittstärke: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 und 18 mm  
(bei Bestellung angeben)
- Anschluss: 400 V / 0,49 kW
- Gewicht: 105 kg

Art. 440228

statt CHF 4'670.00  
» CHF 3'965.00

## Untergestell Jac Picomatic 450

- Fahrbar
- Mit Tablar

Technische Daten:

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

Art. 440244

statt CHF 510.00  
» CHF 430.00

jetzt 15% Rabatt

# Nützlich und geschickt

## Die Unifiller Abfülllinie



**jetzt 15% Rabatt**

Preise ohne Unifiller Dosiermaschine

### Unifiller Buffer Table

Der Buffer Table wird am Ende des Förderbandes eingerichtet, um die Produkte nach der Befüllung zu sammeln. Der Bediener kann die Produkte zum Verpacken von diesem Tisch abholen.

#### Der Tisch besteht aus:

- Drehteller mit 900 mm Durchmesser
- Tischrand 30 mm
- Einlaufführung für einen reibungslosen Übergang der Produkte vom Förderband zum Puffertisch
- Verriegelungsmechanismus für eine einfache Ausrichtung des Puffertisches zum Förderband.
- Einstellbare Führungsschiene, um die Produkte in die Tischmitte zu drücken
- 3 Fussstützen mit Rollen
- Rollenhöhe stufenlos einstellbar für eine einfache Ausrichtung des Förderers
- Tischhöhe 900mm (± 50 einstellbar)
- Feste Drehung

#### Technische Daten:

Abmessungen: (B x H) 900 x 900 mm  
Anschluss: 230 V

**Art. 441358**

statt CHF 14'810.00

**> CHF 12'580.00**

### Unifiller Conveyor Belt

Bestehend aus:

- Transportband mit 1'500 mm Länge
- Bandhöhe von 900 mm, Bandbreite von 300 mm
- Bandgeschwindigkeit variabel einstellbar
- Inkl. Abstreifer mit Schnellentspannung
- Führungsstäbe für Becherausrichtung
- Einfache Bedienung über Touch-Screen
- Funktionsmodi:
  - Transport Modus: Links oder rechts Lauf mit variabler Geschwindigkeit
  - Dosier Modus: mit programmierbaren Stopps und Dosierungen
  - Längendosier Modus: mit programmierbaren Dosierungen über ein gewisse Länge
  - Signaldosier Modus: mit pneumatischem oder elektrischen Signal an den Unifiller

#### Technische Daten:

Abmessungen: (B x T x H) 1'500 x 500 x 1'900 mm  
Bandgeschwindigkeit: 1,2 - 7,0 m/min  
Anschluss: 400 V

**Art. 441357**

statt CHF 33'450.00

**> CHF 28'430.00**

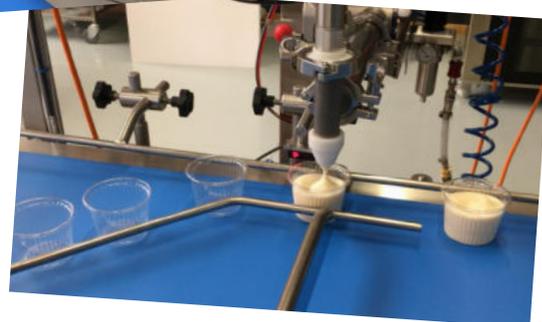
### Einhängetisch

Arbeitstisch zu Conveyor Belt

**Art. 441357.001**

statt CHF 1'100.00

**> CHF 930.00**





the eggcheff

#### 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 m<sup>3</sup> / 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

## Zubereitung in drei einfachen Schritten Rührei in Top-Qualität

The Scrambled Eggcheff, made in Switzerland, kocht 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.



### Schritt 2

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



### Schritt 1

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



### 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.

Weltneuheit!  
Pitec ist exklusiver Vertriebspartner für die Schweiz!



Zubehör

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

DR Robot Teigteilwirkmaschine

# Der perfekte Mitarbeiter für Ihre Produktion

Inkl. 1 Teilkopf gratis



Die traditionelle Teigteil- und Wirkmaschine ist ideal zur Herstellung einer grossen Anzahl unterschiedlicher Produkte. Die Flexibilität und Vielseitigkeit der DR Robot2 erlaubt es dem Bäcker und Konditor, sein Know-how und handwerkliches Können noch 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 7 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 Robot2

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

Art. 419057

statt CHF 13'850.00  
**> CHF 11'080.00**

### 2 Teigteilwirkmaschine Daub Automatic DR Robot2

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

Art. 419067

statt CHF 17'930.00  
**> CHF 13'340.00**

Ein Quantensprung der Technologie

# Pacojet: Herausragende Ergebnisse



## Pacojet 4 mit 1 Pacossierbecher

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

Art. 096321

statt CHF 5'990.00  
➤ **CHF 5'091.00**

**jetzt 15% Rabatt**



## Pacossier-Becher

12 Kunststoff Pacossier-Becher transparent inkl. dicht schliessendem Deckel Art. 096299

statt CHF 329.00 ➤ **CHF 280.00**

## Schutzbecher grau

für Chromstahl Pacossierbecher Art. 096324

statt CHF 88.00 ➤ **CHF 75.00**



Viel passendes  
Zubehör finden  
Sie in unserem  
E-Shop

Robust, hygienisch, pflegeleicht

# Tablettwagen und Serviertabletts

M A D E B Y  
**SCHOLL**  
... eine Idee voraus!



**Stellen Sie sich Ihren individuellen  
Tablettwagen zusammen**

Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne dabei.

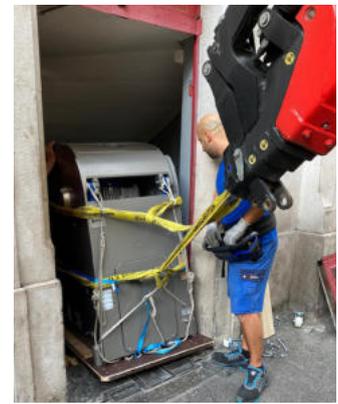


Stellen Sie Ihre Tablett-  
auswahl ganz individuell  
auf Ihre Bedürfnisse und  
Ansprüche abgestimmt  
zusammen.

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

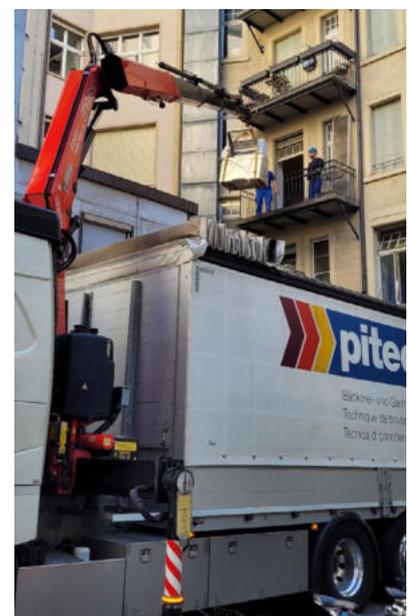
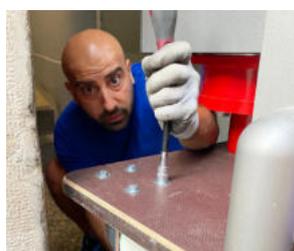
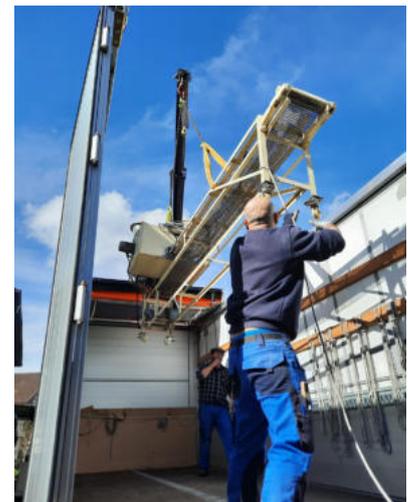
Fragen Sie uns!





## Pitec bringt's – eingespielt, vorbereitet, punktgenau **Liefern mit System**

Liefern ist bei uns mehr als nur Transport. Es ist Teamarbeit, Präzision – und manchmal auch ein kleines Abenteuer. Ob mit Kran aufs Dach, durch enge Kellergänge, auf den Berg oder fünf Stockwerke hoch: Unser Lieferteam bringt Maschinen dorthin, wo sie gebraucht werden. Hinter dem Steuer: Roger und Ötzi. Mit dabei im Einsatz: Markus, Thomas, Otto und Marie. Was sie täglich leisten, ist beeindruckend – mit Feingefühl, Kraft und einem ausgeprägten Gespür für knifflige Situationen. Unterstützt werden sie von zwei firmeneigenen LKWs (einer mit Kran) sowie einem 3,5-Tonner und einem LKW-Hänger – und wenn nötig, greifen wir auch auf externe Transporte zurück. Im Hintergrund sorgt Barbara für den reibungslosen Ablauf: Tourenplanung, Terminabsprachen, Infos zu engen Treppen oder knappen Zufahrten – sie behält den Überblick. Und im Lager richtet Philipp die Ware, verpackt sie transportsicher und hilft beim Einladen – samt Hebehilfen, Treppensteiger oder Hubwagen. Was dabei rauskommt? Ein Lieferprozess, der sitzt – weil alle Hand in Hand arbeiten. Und das jeden Tag, quer durch die Schweiz.



Carpigiani Glacemaschinen

# Premiummaschinen für Glace, Softeis und Frozen Joghurt



Live  
Igeho



## Glacemaschinen von Carpigiani

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

**CARPIGANI**





GN 1/1 oder

EN 600 x 400 mm

### Schockfroster Joy+ JF51M

Kapazität: 5 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm  
 Abmessungen: (B x T x H) 747 x 725 x 900 mm  
 Kälteleistung: 897 W, Anschluss: 230 V / 820 W  
**Art. 093997**

statt CHF 5'650.00 **➤ CHF 4'800.00**

### Schockfroster Joy+ JF101L

Kapazität: 10 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm  
 Abmessungen: (B x T x H) 800 x 930 x 1860 mm  
 Kälteleistung: 935 W, Anschluss: 400 V / 1900 W  
**Art. 093996**

statt CHF 8'950.00 **➤ CHF 7'605.00**

### Schockfroster Joy+ JF141L

Kapazität: 14 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm  
 Abmessungen: (B x T x H) 800 x 930 x 2000 mm  
 Kälteleistung: 1317 W, Anschluss: 400 V / 2500 W  
**Art. 093995**

statt CHF 11'750.00 **➤ CHF 9'985.00**



GN 2/1

### CNS X-TREME GN 2/1 Lagerkühlschrank XE70

Temperaturbereich: -2 / +8 °C  
 Kältemittel: R600a, Gewicht: 130 kg  
 Anschluss: 230 V / 270 W  
**Art. 094002**

statt CHF 4'950.00  
**➤ CHF 4'205.00**

\* 150.00 CHF  
max. Förderung

### Lagertiefkühlschrank XE70B

Temperaturbereich: -22 / -15 °C  
 Kältemittel: R290, Gewicht: 140 kg  
 Anschluss: 230 V / 670 W  
**Art. 094003**

statt CHF 5'650.00  
**➤ CHF 4'800.00**

\* C

## Alles für die perfekte Kühlung Grosse Auswahl!

Ob Schockfroster, Lager-Kühl- oder Tiefkühlschränke – wir bieten eine grosse Auswahl an Geräten verschiedener Hersteller. Für Produktion, Zwischenlagerung oder langfristige Tiefkühlung finden Sie bei uns die passende Lösung – effizient, zuverlässig und bedarfsgerecht.



**Förderbeitrag**  
 energieeffizient & klimafreundlich \*  
 topten.ch ProKilowatt

jetzt 15% Rabatt

### Lagerkühlschrank TGN-1R-1S

Temperaturbereich:  
 0,5 bis 3,3 °C  
 Abmessungen: (B x T x H)  
 729 x 858 x 2079 mm

**Art. B403001** (rechts)  
**Art. B403001.01** (links)

A

\* 150.00 CHF  
max. Förderung

statt CHF 4'270.00  
**➤ CHF 3'630.00**

### Lagertiefkühlschrank TGN-1F-1S

Temperaturbereich: -23 °C  
 Abmessungen: (B x T x H)  
 729 x 858 x 2079 mm

**Art. B403003** (rechts)  
**Art. B403003.01** (links)

B

\* 350.00 CHF  
max. Förderung

statt CHF 4'765.00  
**➤ CHF 4'050.00**



### Glastür-Kühlschrank GDM-23-HC~TSL01

Temperaturbereich:  
 0,5 °C bis 3,3 °C  
 Abmessungen: (B x T x H)  
 686 x 759 x 1998 mm

**Art. B403015** (rechts)  
**Art. B403015.01** (links)

A

\* 700.00 CHF  
max. Förderung

statt CHF 3'545.00  
**➤ CHF 3'013.00**

### Glastür-Tiefkühlschrank GDM-23F-HC~TSL01

Temperaturbereich: -23 °C  
 Abmessungen: (B x T x H)  
 686 x 759 x 1998 mm

**Art. B403025** (rechts)  
**Art. B403025.01** (links)

C

\* 650.00 CHF  
max. Förderung

statt CHF 4'975.00  
**➤ CHF 4'228.00**

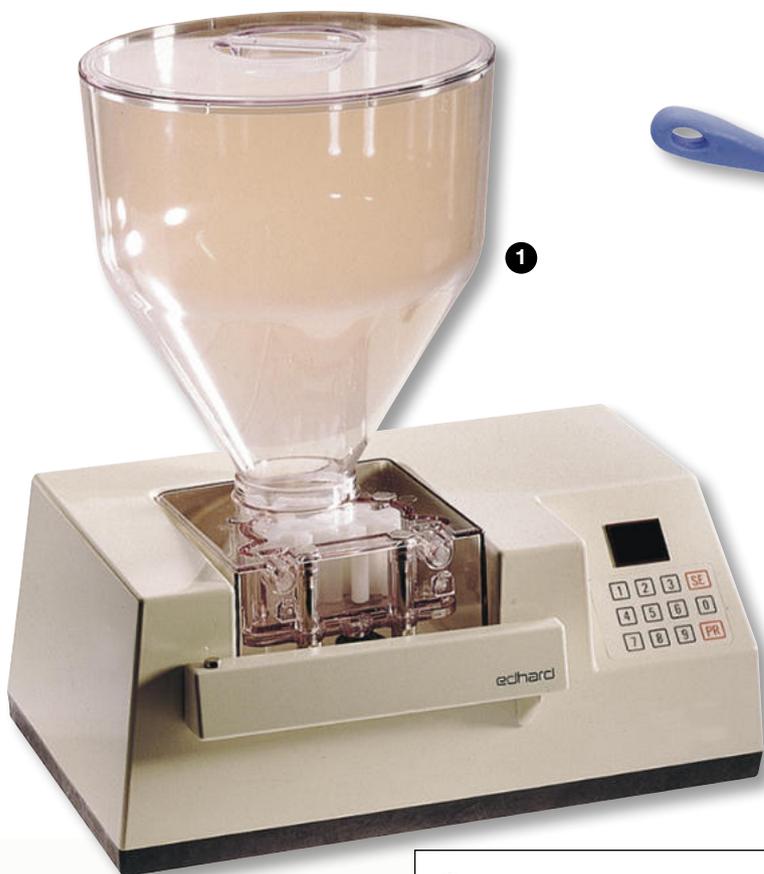


**TRUE**  
REFRIGERATION

5-Jahres-Garantie  
auf Teile und Arbeit

Amortisiert sich in kurzer Zeit

# Die richtigen Helfer bei der Berliner-Herstellung



jetzt 15% Rabatt



## 1 Elektrische Gebäckfüllmaschine

- Füllmenge stufenlos bis 800 g einstellbar
- Leicht zu reinigen
- Anschluss: 230 V
- Abmessungen: (B x T x H)  
360 x 290 x 440 mm
- Inkl. Trichter (5.5 l) und 2 Tüllen

**Art. 016529**

statt CHF 2'950.00  
» **CHF 2'499.00**

### Zusatztrichter

Inhalt: 5.5 Liter, inkl. 2 Tüllen

**Art. 016530**

statt CHF 540.00  
» **CHF 455.00**

## 2 Gebäckfüllapparat

- Alle Teile, die mit der Konfitüre in Berührung kommen, sind aus Edelstahl
- Füllmenge: 1 – 14 g regulierbar
- Behälterinhalt: 5 l
- Inkl. Deckel

**Art. 016510**

mit 1 Füllkolben

statt CHF 550.00  
» **CHF 465.00**

**Art. 016511**

mit 2 Füllkolben

statt CHF 880.00  
» **CHF 748.00**



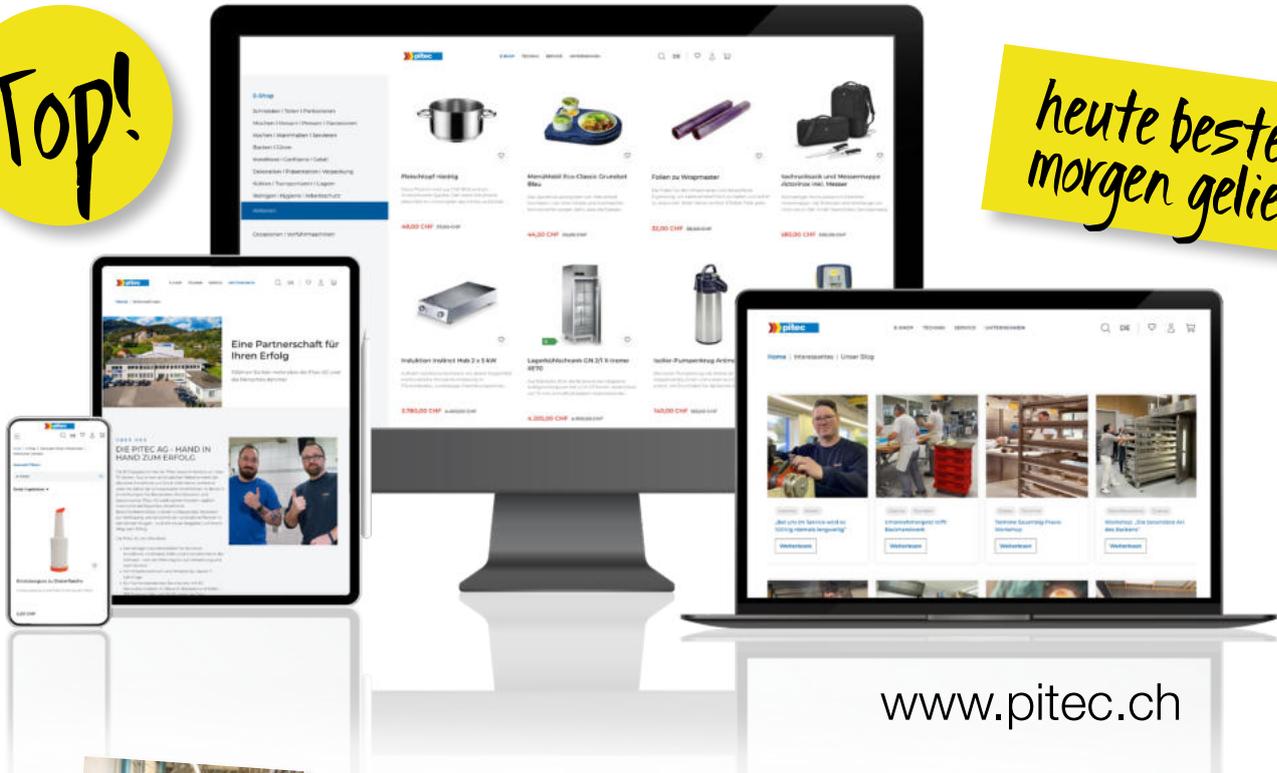
Fettbackgeräte und Durchlauf-  
frittieranlagen von WP Riehle  
finden Sie in unserem E-Shop



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

Top!

heute bestellt -  
morgen geliefert!



www.pitec.ch



## Seminare & Events

Fundiertes Wissen aus allen Bereichen mit unseren praxis-nahen Seminaren, Events und Workshops. Finden Sie alle kommenden Termine auf unserer Homepage [www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)

Alle Termine gibt's online



[pitec.ch/Interessantes/Seminare](http://pitec.ch/Interessantes/Seminare)



## 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](mailto:lbarbieri@pitec.ch)



[www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)  
Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 31. Dezember 2025. Preise ohne MwSt. Satz und Druckfehler vorbehalten.

**Pitec AG, Bäckerei- und Gastrotechnik**  
Staatsstrasse 51, 9463 Oberriet  
Tel. 0844 845 123, [info@pitec.ch](mailto:info@pitec.ch)  
[www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)

