

pitec aktuell

Mai-Juni | 2025

Neu



Valentine: The CORE

Innovation und Präzision in jeder Fritteuse

Entdecken Sie die neue Generation professioneller Fritteusen. Mit einem völlig neu gestalteten Design, höchster Benutzerfreundlichkeit und unübertroffener Effizienz setzt The CORE Maßstäbe in der Gastronomie. Ideal für anspruchsvolle Profiküchen, bietet diese Schweizer Entwicklung präzise Temperaturkontrolle, maximale Energieeffizienz und eine benutzerfreundliche Handhabung.

Mehr auf Seite 2.



 pitec

Kühl bleiben,
heiss servieren

Liebe Kundin, lieber Kunde,

zum Sommerstart freuen wir uns, Ihnen zwei Produktneuheiten im Bereich professioneller Küchengeräte vorzustellen: Das Schweizer Familienunternehmen Valentine bringt drei neue Fritteusemodelle auf den Markt: „The Core“, Swiss made (Seite 2). Zudem gibt es bei Rotor neue Varimat Gemüseschneider: Entdecken Sie die Modelle Speed und Speed Gourmet auf Seite 3. Beide sind die Weiterentwicklung des bewährten Rotor Varimat Inox – jetzt mit IP65-Zertifizierung für erhöhte Sicherheit und einfache Reinigung. Ein extra grosser Trichter sorgt für komfortables Befüllen und benutzerfreundliche Handhabung.

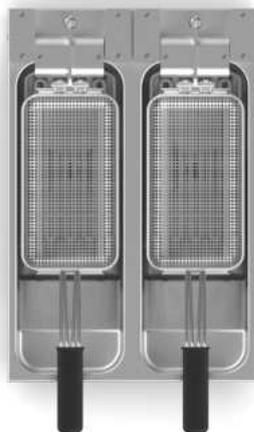
Ergonomische Lösungen für die Backstube sind entscheidend für eine gesunde und produktive Arbeitsweise. Der LIFTBOY und der LIFTCAR bieten innovative Hebehilfen, die das Beschieken von Etagenöfen erleichtern und die körperliche Belastung verringern. Mit flexibler Handhabung und platzsparender Konstruktion optimieren diese Produkte Ihre Arbeitsprozesse. Entdecken Sie die Vorteile auf Seite 4.

Ideal für die heissen Sommertage sind unsere Glacemaschinen von Carpigiani auf Seite 15. Gegen unerwünschte Insekten wirken die Insektenvernichter auf Seite 21. In unserer Heftbeilage dreht sich alles um professionelle Kühlgeräte. Denken Sie an die regelmässige Wartung Ihrer Kälteanlagen – sie schützt vor Ausfällen und vermeidet hohe Folgekosten. Wenden Sie sich dazu gerne an Ihren Verkaufsberater.

Zum Schluss noch ein Hinweis auf unser Gewinnspiel rund um die Jeros Abwaschmaschinen – mehr dazu finden Sie auf Seite 16. Viel Freude mit dieser Ausgabe wünscht Ihnen
Ihr



Stephan Mösli
Productmanagement
Gastronomie



Core+ / Core+Smart Serie
Jetzt vorbestellen!

Die 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
- Abnehmbarer elektrischer Anschlusskasten
- Swiss made

Neu

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
- Anschluss: 2 x 400 Volt / 3 N / 26 A

Art. 093685

statt CHF 7'000.00
» CHF 5'950.00



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

jetzt 15% Rabatt

jetzt 15% Rabatt

Neu



Der flexible Gemüseschneider **ROTOR Varimat Speed**

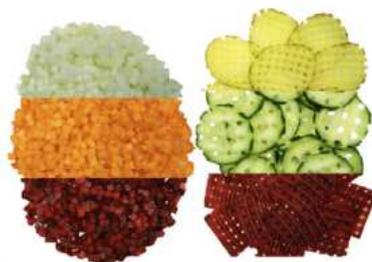
In der modernen Gastronomie zählt jede Sekunde. Der Varimat Speed von ROTOR setzt neue Massstäbe in puncto Schnelligkeit, Präzision und Vielseitigkeit. Dank variabler Geschwindigkeit von 150 bis 750 U/min passt sich das Gerät optimal an verschiedene Schneidaufgaben an – von feinen Tomatenwürfeln bis hin zu dünnen Karottenscheiben.

Das robuste Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl sorgt für eine einfache Reinigung und absolute Hygiene. Die bewährten Edelstahlscheiben sind kompatibel mit älteren Modellen und sparen so Kosten. Die Gourmet-Option erweitert die Schneidfunktionen um Brunoise und Gaufrettes, ideal für kreative Küchenprofis. Sicherheit hat höchste Priorität: Der Magnetsicherheitsschalter und das GS-Zertifikat gewährleisten maximale Betriebssicherheit.

Der Varimat Speed ist die perfekte Lösung für Küchen, die Wert auf Effizienz und Qualität legen.



Hochwertige
Schneidescheiben



Würfel- und Brunoise- sowie Gaufrettes-Schnitte mit dem Varimat Speed Gourmet.

Varimat Speed – Vielseitiger Gemüseschneider für verschiedenste Schneidarbeiten.

Art. 094837

statt CHF 4'320.00
CHF 3'672.00

Varimat Speed Gourmet – Zusätzlicher drehender Schachteinsatz für Brunoise- und Gaufrettes-Schnitte.

Art. 094838

statt CHF 4'700.00
CHF 3'995.00

- 1 Drehzahl: 150 – 750 U / Min.
- Abmessungen: (B x T x H)
517 x 265 x 538 mm
- Schutzart: IP65, gegen Strahlwasser
- Schneidescheiben: Ø 190 mm
- Anschluss: 230 V / 400 W
- Gewicht: 25.7 kg / 27.5 kg (je nach Modell)
- Gerät wird ohne Schneidescheiben geliefert!

Ergonomie trifft Effizienz

Innovative Hebehilfen



Liftboy – Ergonomische Beschickung leicht gemacht

Der LIFTBOY ist die ideale Lösung für eine ergonomische und effiziente Beschickung von Etagenöfen. Egal, ob der unterste oder oberste Herd – mit dem LIFTBOY gelingt das Beschicken spielend leicht und körperschonend. Dank seiner platzsparenden Konstruktion mit einer einzelnen Säule lässt er sich mühelos in der Backstube bewegen und nach dem Einsatz einfach an einen anderen Standort verschieben. So bleibt Ihr Arbeitsbereich flexibel und effizient.



Video Liftboy

Lenkrollen-Ausführung optional



Video Liftboy-Twin



Patentiertes System: Mit zwei Einschuss-Tuchabziehapparaten an Bord



Video Liftcar



Liftcar – Vielseitigkeit für die Backstube

Der LIFTCAR vereint die Vorteile eines platzsparenden, mobilen Transportwagens mit einer innovativen Hebehilfe. Das mühsame Beschicken des Etagenofens wird durch die rückenfreundliche Hebertechnologie erleichtert. Zudem kann der LIFTCAR als praktischer Arbeitstisch für die Teiglingsbearbeitung genutzt werden. Ist er nicht mit Strom verbunden, lässt er sich sogar direkt in den Gärraum stellen.



AHLBORN

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

Praktische Ausrollmaschinen

Rondo Spezialpreise 2025

RONDO
Dough-how & more.

Die präzisen RONDO Ausrollmaschinen verarbeiten alle Teigarten zu einwandfreien Teigbändern – bei einfachster Bedienung. Dank unterschiedlichen Grössen und Leistungsstufen finden Sie auch für Ihre Bäckerei die passende Maschine.



Top!



Automat 2000

Mit der vielseitigen mechanischen Teigausrollmaschine Automat 2000 gelangen hochwertige, gleichmässige Teigbänder – sogar bei wenig erfahrenen Bedienpersonen.



Compas 4.0

Die leistungsstarke, elektronische Teigausrollmaschine verarbeitet jeden Teig problemlos und produziert auch breitere Teigbänder. Ihr einzigartiges Antriebskonzept ermöglicht eine unschlagbare Ausrollgeschwindigkeit.



Rondomat 4000

Die robuste Rondomat 4000 ist eine vielseitige mechanische Teigausrollmaschine für kleinere bis mittelgrosse Bäckereien. Ihr ergonomisches Design sorgt für eine mühelose Bedienung.



Rondostar 5000

Eine äusserst robuste und zuverlässige elektronische Teigausrollmaschine mit einer einfachen Bedienung: Damit vereint die Rondostar 5000 alle Eigenschaften, die eine grössere Bäckerei heute braucht.



Econom 4000

Als präzise, aber sehr kompakte mechanische Teigausrollmaschine passt die Econom in jede kleinere Bäckerei sowie in fast jede Hotel- und Restaurantküche oder in einen Pizzashop. Sie ist als Tischmodell oder mit Unterbau verfügbar.

Sonderlistenpreise
Standardausführung

Econom 4000	CHF 7'105.00
Rondomat 4000	CHF 13'640.00
Automat 2000	CHF 27'600.00
Rondostar 5000 Pro	CHF 39'100.00
Rondostar 5000 Expert	CHF 42'200.00
Compas 4.0 Pro	CHF 49'800.00
Compas 4.0 Expert	CHF 55'300.00

Interessiert?

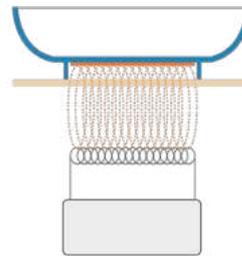
Wir beraten Sie gerne. Kontaktieren Sie Ihren Verkaufsberater.

Massgeschneiderte Lösungen und Konzepte

Speiseverteilung für alle Ansprüche



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



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

Induktion



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

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

Heissluft



rational
PRODUCTION

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





Bäckerei



Seminartipp!
Herbst 2025
Jetzt vormerken



Gastronomie



Gelaterie



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

Der RoboQbo ist unverzichtbar für alle im Bäckerei-, Konditorei- und Gastronomiebereich, die höchsten Qualitätsansprüchen gerecht werden wollen, ohne dabei auf Kreativität, Spitzenleistung und modernste Technologie zu verzichten. Ideal für den Einsatz in Bäckereien und Konditoreien, zur Herstellung von Füllungen, Cremes, Glasuren und vielem mehr. Dank seiner Vielseitigkeit und Effizienz eignet er sich ebenso für die Gastronomie und die professionelle Lebensmittelverarbeitung in kleinen bis grossen Betrieben – perfekt für innovative Rezepte und konstant hohe Produktionsqualität. Im Herbst bieten wir einen exklusiven Workshop mit dem RoboQbo an, bei dem Sie die beeindruckende Vielseitigkeit in der Praxis erleben können. Jetzt vormerken und Platz sichern! Melden Sie sich bei Marc Riesen unter mriesen@pitec.ch oder Tel. 071 7638241.



15.01.25

Rondo Technologieseminar
Ausrollen - Tourieren -
Laminieren



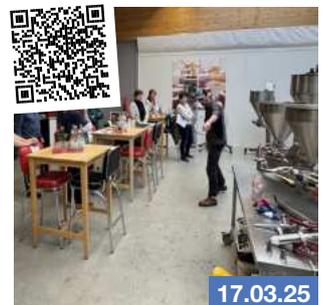
10.-13.01.25

4 Tage Carpigiani Glace:
Gelato-Basis-Seminar und
Gelato-Superior-Seminar



10.03.25

Unifiller: Rationelles und
gewichtsgenaues Dosieren
in der Bäckerei



17.03.25

Unifiller: Rationelles und
gewichtsgenaues Dosieren
in der Gastronomie

Seminar- Rückblick

Unsere Seminare und Events im ersten Halbjahr waren ein voller Erfolg! Die Nachberichte finden Sie in unserem Blog!

Die nächsten spannenden Seminare :



18.03.25

PATT-Seminar: Triebführung mit unterschiedlichen Kühltechnologien



26.03.25

Atollspeed Snack Seminar mit neuen Tipps und Tricks fürs Snack-Geschäft



02./03.04.25

Speiseverteilungs- und Regeneriertechnik im Glatt-Tower Zürich



Neues Datum!

Jetzt Platz für Revent-Seminar sichern Auf nach Stockholm!

Am 2. und 3. Juli 2025 laden wir Sie zum exklusiven Revent Workshop in Stockholm ein! Erleben Sie die Revent Stikkenöfen und die innovative Vakuümkühlung in Aktion und profitieren Sie von praxisnahen Vorführungen in der Demo-Backstube. Ein gemeinsames Abendessen bietet Gelegenheit zum Austausch mit Branchenkollegen, bevor es am zweiten Tag auf eine inspirierende Stadtrundfahrt durch Stockholm geht. Lassen Sie sich von der schwedischen Bäckereikultur inspirieren und entdecken Sie neue Möglichkeiten für Ihren Betrieb.

Termin: 2.–3. Juli 2025
Ort: Revent, Stockholm
Kosten: CHF 350.– (inkl. Flug, Hotel, Abendessen)

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt – sichern Sie sich Ihren Platz!



Programm und
Anmeldung



Revent Kundentage
Juni 2023

ReventTM



Heuft Ofen und Kälte Seminar 2025 Die Kunst des Backens

Erleben Sie live, wie mit Heuft-Öfen auf echtem Beller Tuff gebacken wird – dem vulkanischen Naturstein aus der Eifel, der für herausragende Backqualität sorgt.

Pitec und Heuft laden zu einem exklusiven Workshop ein. Erleben Sie die Lüönd Schwyzer Qualitätsbäckerei und entdecken Sie, wie Backen auf Stein zu einzigartiger Gebäcksqualität führt. Der Workshop bietet Einblicke in innovative Backtechniken, darunter die ergonomische und effiziente Beschickung mit einem modernen Backofensystem sowie den besonders niedrigen Energieverbrauch des Thermoöl-Heiz-Systems. Backmeister Rainer Götten von Heuft präsentiert mediterrane, regionale und saisonale Langzeitgeführte Brotspezialitäten. Zudem erfahren Sie mehr über Langzeitführung und Fermentation in Premium-Kälteanlagen von Kolb Kälte und das Backen in Premium-Backöfen von Heuft auf Tuffstein aus der Eifel.



Programm und
Anmeldung



Termin: Donnerstag, 5. Juni 2025, 9:30 bis ca. 14:00 Uhr
Ort: Lüönd Schwyzer Qualitätskonditorei, 6423 Seewen-Schwyz
Teilnahme: Kostenlos - Teilnehmerzahl begrenzt!

HEUFT
THE THERMO-OEL PEOPLE

Hochwertig, langlebig, mühelos!

Perfekte Backformen



Gugelhopf-Form

Ø oben: 140 mm
Höhe Rohr: 80 mm
Rohr Ø unten: 37 mm

Art. 015130 statt CHF 27.00
➤ **CHF 21.60**

Ø oben: 160 mm
Höhe Rohr: 85 mm
Rohr Ø unten: 45 mm

Art. 015131 statt CHF 31.00
➤ **CHF 24.80**

Ø oben: 180 mm
Höhe Rohr: 90 mm
Rohr Ø unten: 45 mm

Art. 015132 statt CHF 33.00
➤ **CHF 26.40**

Ø oben: 200 mm
Höhe Rohr: 100 mm
Rohr Ø unten: 57 mm

Art. 015133 statt CHF 35.00
➤ **CHF 28.00**

Ø oben: 220 mm
Höhe Rohr: 110 mm
Rohr Ø unten: 60 mm

Art. 015134 statt CHF 38.00
➤ **CHF 30.40**

Ø oben: 240 mm
Höhe Rohr: 120 mm
Rohr Ø unten: 66 mm

Art. 015135 statt CHF 40.00
➤ **CHF 32.00**

Ø oben: 260 mm
Höhe Rohr: 125 mm
Rohr Ø unten: 70 mm

Art. 015109 statt CHF 44.00
➤ **CHF 35.20**

Unsere Backformen aus silikonisiertem Stahlblech sind die ideale Wahl für gleichmässig gebackene Kreationen. Dank der speziellen Beschichtung bleibt nichts haften, die optimale Wärmeverteilung sorgt für perfekte Backergebnisse, die Formen sind zudem langlebig und leicht zu reinigen (nicht spülmaschinengeeignet).

Hefering-Form

Ø oben: 200 mm
Höhe innen: 65 mm
Rohr Ø: 80 mm

Art. 015138 statt CHF 32.00
➤ **CHF 25.60**

Ø oben: 240 mm
Höhe innen: 75 mm
Rohr Ø: 90 mm

Art. 015140 statt CHF 40.00
➤ **CHF 32.00**



Springform

Ø oben: 240 mm
Höhe: 70 mm

Art. 015146 statt CHF 48.00
➤ **CHF 38.40**

Ø oben: 260 mm
Höhe: 70 mm

Art. 015147 statt CHF 50.00
➤ **CHF 40.00**

Ø oben: 280 mm
Höhe: 70 mm

Art. 014911 statt CHF 52.00
➤ **CHF 41.60**

jetzt 20% Rabatt



Igel-Form

Höhe: 55 mm
Breite: 120 mm
Länge: 150 mm

Art. 018236 statt CHF 24.00
➤ **CHF 15.20**

Viele weitere Backformen finden Sie online in unserem E-Shop!



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!

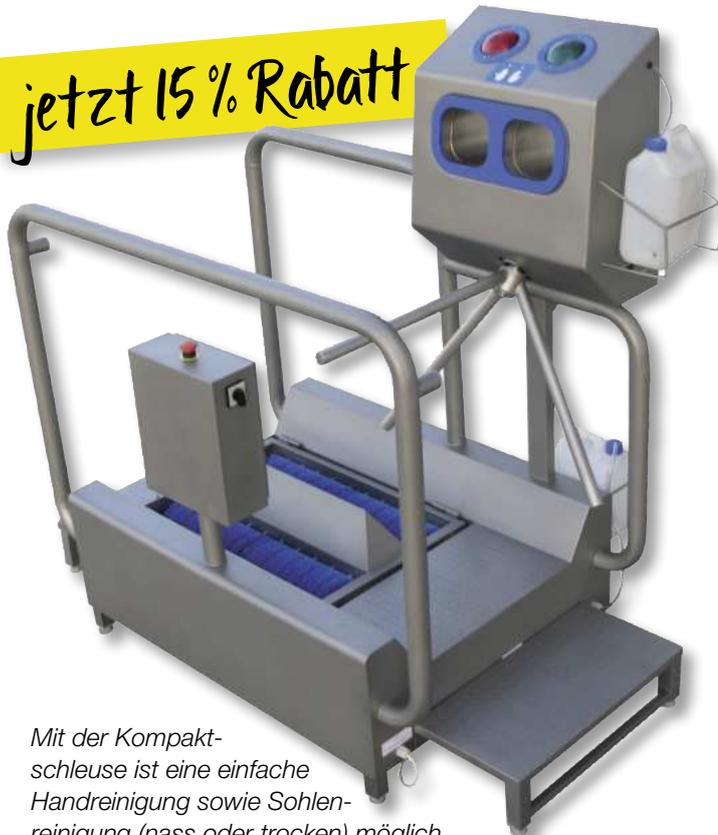
Ihr Verkaufsberater steht Ihnen gerne zur Verfügung

Erweiterung für Betriebsprozesse

Qualität beginnt mit Top-Hygiene

Kein Durchkommen für Schmutz

jetzt 15% Rabatt



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
- Sohlenbürstenlänge: 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

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



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!

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 Personalanleitung



KolbKälte

* Die Aktion gilt für alle Standard Einzel-Splitgeräte bei Bestellung bis 31. August 2025. 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

Alles was Sie brauchen Es ist Glacezeit!



Eispachtel / Gelatischaufel

Totallänge 250 mm, Schaufel Chromstahl,
Griff Kunststoff

Farbe: Gelb
Art. 091719

*Auch in den Farben
Weiss, Rot, Blau oder
Grün erhältlich.*



statt CHF 9.00
» **CHF 7.65**

Eisportionierer

Extra starke Ausführung,
Schale aus Edelstahl,
massiver Zangengriff

1/20 Liter, 56 mm
Art. 016012



*In vielen weiteren
Grössen in unserem
E-Shop erhältlich!*

statt CHF 45.00
» **CHF 38.25**

Glacébehälter

Chromstahl (keine GN-Grösse!)

Abmessungen: (B x T x H)
360 x 165 x 120 mm, 5 Liter
Art. 016024

statt CHF 24.00
» **CHF 20.20**

jetzt 15% Rabatt

Abmessungen: (B x T x H)
360 x 250 x 120 mm, 8 Liter
Art. 016033

statt CHF 29.00
» **CHF 24.60**



Süss oder salzig, gekühlt oder gebacken

Kreative Kreationen mit Flexipan

Flexipanmatte „Donuts“

- Grösse Matte: 400 x 300 mm
 - Abmessung: ø 88,9 mm
Höhe: 30 mm
 - Anzahl Vertiefungen: 8
- Art. 090590

statt CHF 61.00
» **CHF 51.00**



Flexipanmatte „Dreiecke“

- Grösse: 400 x 300 mm
 - Abmessung: (L x B x H)
95 x 70 x 25 mm
 - Anzahl Vertiefungen: 12
- Art. 090592

statt CHF 61.00
» **CHF 51.00**



Flexipanmatte „Schmetterlinge“

- Grösse: 600 x 400 mm
 - Abmessung: (L x B x H)
72/65 x 60/55 x 20 mm
 - Anzahl Vertiefungen: 24
- Art. 090593

statt CHF 108.00
» **CHF 91.00**



Viele weitere
Matten finden
Sie im E-Shop!



Professionell und zuverlässig

Die Maschine für Glace und Sorbet



Labo 6/9 XPL P und Labo 8/12 XPL P

Für die Herstellung von Glace und Sorbet.
Ideal für Bäckereien, Restaurants und Catering.

Verschiedene Einfrierprogramme – Glace, Sorbet, Slush, Crystal zur Entfaltung Ihrer Kreativität. Dank des intelligenten Hard-O-Tronic-Systems erkennt die Maschine, wann das Produkt die optimale Konsistenz erreicht hat und hält es optimal in Bewegung bis zur Entnahme. Luftgekühlt und kompakt, so passt sie problemlos in jeden Betrieb und kann allenfalls auch dezentral eingesetzt werden. Wenn der Behälterdeckel geöffnet ist, sind alle Funktionstasten weiterhin vollständig zugänglich, sodass Sie die Produktionszyklen starten können, selbst wenn Sie die Mischung hinzufügen. Das Rührwerk stoppt sofort, wenn die Fronttüre geöffnet ist. Die Reinigung ist denkbar einfach und in kürzester Zeit zu erledigen.



Mehr Carpigiani-Produkte
finden Sie online in
unserem neuen E-Shop



Nutzen Sie unsere Rücknahmeaktion
**Reinigungszeit auf ein
 Minimum reduzieren**



netto ab
 CHF 18'010.00

Rücknahmeaktion
 mind. CHF 1'800.00
 oder 15% Rabatt

netto ab
 CHF 11'430.00



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

Blechreinigungsmaschine Jeros

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

Optional mit:

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

Abwaschmaschinen Jeros

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

Universalanlage Jeros 300
 300 – 500 Körbe pro Stunde
 Durchlass: (H x B) 470 x 650 mm
 Art. 438222
 statt CHF 37'570.00
› CHF 33'810.00

Universalanlage Jeros 200 XL
 250 – 300 Körbe pro Stunde
 Durchlass: (H x B) 470 x 650 mm
 Art. 438210
 statt CHF 28'310.00
› CHF 25'470.00

Optionales Zubehör:

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



Jeros 300

jetzt 10% Rabatt

>>> Cooles Gewinnspiel <<<
 Jeros sucht die älteste Spülmaschine oder Blechputzmaschine in Europa. Dead or alive – unabhängig von der Marke. Tolle Preise! Mehr Infos unter: jeros.com/de/wanted





Maschinenumzug für die Stiftung St. Jakob Mit Knowhow, Kran und Präzision

Am 10. und 11. März 2025 durften wir für die Stiftung St. Jakob einen anspruchsvollen Maschinenumzug durchführen. Zwei grosse Chromstahl-Arbeitstische, ein demontiertes Förderband und eine schwere Lebkuchenmaschine mussten an den neuen Standort gebracht werden. Für solche Projekte ist nicht nur Kraft, sondern auch technisches Know-how, präzise Koordination und Fingerspitzengefühl gefragt. Unser eingespieltes Team – Roger, Ötzi, Marie und Otto – sorgte gemeinsam mit firmeneigenem LKW und Kran für einen reibungslosen Ablauf. Alle Geräte wurden fachgerecht demontiert, sicher transportiert und am Zielort professionell entladen, exakt positioniert und wieder montiert. Olivier Hug von der Stiftung St. Jakob zeigte sich sehr zufrieden: „Es hat alles hervorragend funktioniert – schnell, professionell und ohne Zwischenfälle. Sehr gute Arbeit – vielen Dank dafür.“



Maschinenumzug mit Pitec

Pitec sorgt für einen reibungslosen Maschinenumzug – mit eigenem LKW, Kran und einem erfahrenen Team. Fachgerechter Abbau, sicherer Transport und präzise Montage garantieren einen stressfreien Ablauf.

Noch Fragen? info@pitec.ch



Alles, was Sie für köstliche Crêpes brauchen Perfekt ausgestattet

1 Schokoladenwärmer

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

Art. 096163

statt CHF 410.00
› CHF 348.00

Flasche zu Schokoladenwärmer 1

2 Flasche 1 Liter

mit 3 Ausgüssen, mit Deziliter-Einteilung, aus Polyethylen

Art. 096166

statt CHF 11.50
› CHF 9.50



jetzt 15% Rabatt

4 Crêpière

Krampouz - das Original.

- Modernisiertes Design
- Integration des Ein-/Aus-Schalter in den Drehknopf
- Verstärkte Gehäusevorderseite zum Schutz der Blende und des Drehknopfes
- Neue, breite Stellfüsse
- Gusseisenplatte Ø 350 mm
- Edelstahlrahmen
- Thermostat regelbar von 50 bis 300 °C
- Höhe: 170 mm
- Anschluss: 230 V / 3 kW / 16 A

Art. 096152

statt CHF 820.00
› CHF 697.00



Zubehör zu Crêpière 4

5 T-förmiges Spezialwerkzeug

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

Art. 096157

statt CHF 34.00
› CHF 28.50

Reibstein

Art. 096155

statt CHF 32.00
› CHF 27.00

6 Reinigungsstempel, inkl.

3 Fiberglas-Blätter, abwaschbar

Art. 096191

statt CHF 45.00
› CHF 38.00

Fiberglas-Blätter, Paket à 15 Stk., abwaschbar

Art. 096191.10

statt CHF 52.00
› CHF 44.00



Perfekter Rahm – Perfekte Ergebnisse

Top Cream Schlagmaschine

Mit der Top Cream Schlagmaschine erzielen Sie stets eine stabile, luftige und langlebige Cremetextur – ideal für (Pflanzen-)Sahne, Bavaois, Mousses und vieles mehr. Dank ihres integrierten Kühlsystems bleibt der geschlagene Rahm besonders beständig und dekorativ über lange Zeit.

Die Maschine überzeugt nicht nur durch ihre herausragende Performance, sondern auch durch ihre einfache Reinigung: Sie lässt sich mühelos demontieren, und alle relevanten Teile sind spülmaschinenfest.

Die Top Cream sorgt für eine maximale Volumenzunahme und gleichmässige Konsistenz bei jeder Charge – für höchste Effizienz und Qualität ohne Kompromisse. Perfekt für alle, die in ihrer Küche Wert auf professionelle Ergebnisse legen.



jetzt 15% Rabatt



Top Cream Schlagmaschine

Abmessungen: (B x T x H)
780 x 500 x 1110 mm
Inhalt flüssiger Rahm: 2-10 Liter
Kesselinhalt: 42 Liter
Motorleistung: 230 V / 2000 Watt
Gewicht: 150 kg
Art. 441092.002

statt CHF 26'210.00
➤ **CHF 22'270.00**

Top Cream Schlagmaschine

Abmessungen: (B x T x H)
840 x 640 x 1110 mm
Inhalt flüssiger Rahm: 5-30 Liter
Kesselinhalt: 92 Liter
Motorleistung: 230 V / 2000 Watt
Gewicht: 162 kg
Art. 441092.004

statt CHF 29'910.00
➤ **CHF 25'420.00**

Praktische Sprühgeräte

Sprühen für Profis

Sprühgerät Bazz 10

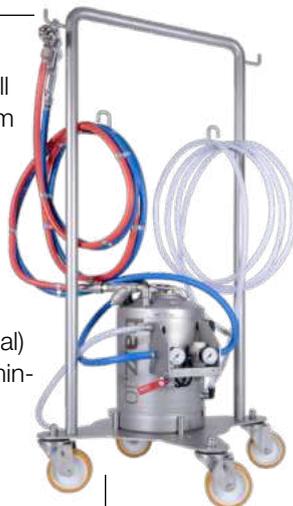
einfach und robust, schnell einsatzbereit, geeignet zum Sprühen von Vollei, mit 10 Lt. Druckbehälter

Ausstattung:

- zwei Druckregler (Flüssigkeit / Spray)
- ohne Fahrgestell (optional)
- Schlauchset mit Druckminderer, Manometer und Spritzpistole

Art. 441084.007

statt CHF 2'970.00
➤ **CHF 2'520.00**



Sprühgerät Bazz 50

mit einem eingebauten Kompressor ausgestattet. Schliessen Sie die Maschine an die Stromversorgung an und beginnen Sie mit dem Sprühen, geeignet zum Sprühen von Vollei und Glasur

Ausstattung:

- Stationäres Tischmodell (Fahrgestell optional)
- komplett aus Edelstahl und anderen nicht rostenden Komponenten
- solide und robust
- Einstellmöglichkeiten für Flüssigkeits- und Luftdruck
- kein externer Luftanschluss erforderlich

Art. 441084.005

statt CHF 8'720.00
➤ **CHF 7'410.00**



Zweiarm-Knetmaschine

Miss Baker ProXL

Die Miss Baker Pro-Modelle sind nicht nur ein echter Hingucker, sondern liefern auch beste Ergebnisse bei der Herstellung von Hefeteigprodukten, stark hydrierten Broten, Grundteigen für Pizza, Focaccia, Brioches, Mürbeteig, Blätterteig und Eiernudeln sowie Sauerteig-Erfrischungen. Die Maschine ist mit herausziehbaren Armen ausgestattet, die eine einfache Reinigung nach dem Mischen ermöglichen. Die Miss Baker Pro ist mit einem wireless Bluetooth-Kommunikationskanal ausgestattet. Diese Technologie ermöglicht die Kommunikation mit jedem Smartphone mit Android™ und iOS® Betriebssystem.

Miss Baker ProXL

- Abmessungen: (B x T x H)
380 x 540 x 530 mm
- Max. Teigfassung: 9 kg
- Elektroanschluss:
230 V / 50 Hz / 500 W
- Gewicht: 39 kg

Aktionspreis ab CHF 2'930.00

Miss Baker Pro

- Abmessungen: (B x T x H)
340 x 510 x 490 mm
- Max. Teigfassung: 4,5 kg
- Elektroanschluss:
230 V / 50 Hz / 500 W
- Gewicht: 36 kg

Aktionspreis ab CHF 2'730.00

In den Ausführungen
Edelstahl, Weiss
oder **Rot** lieferbar



Top!

jetzt 15% Rabatt

Kein Verkleben, Kein Verknittern

Präzises Schneiden leicht gemacht



Wrapmaster Dispenser 3000

Abmessungen: (B x T x H)
384 x 155 x 145 mm

Art. 099509

statt CHF 55.00

> CHF 46.50

Wrapmaster Folien 300 mm

3 Rollen à 300 m Länge

Art. 099511

statt CHF 38.00

> CHF 32.00

Wrapmaster Dispenser 4500

Abmessungen: (B x T x H)
520 x 155 x 145 mm

Art. 099500

statt CHF 60.00

> CHF 51.00

Wrapmaster Folien 450 mm

3 Rollen à 300 m Länge

Art. 099508

statt CHF 54.00

> CHF 45.50

Vorteile mit dem Wrapmaster:

- Schnell und einfach zu bedienen
- Gewünschte Schnittlänge exakt wählbar
- Präziser, sauberer Schnitt der Folie
- Sicherheits Klinge
- Weniger Materialverbrauch
- Verschliessbarer Deckel als Schutz
- Geschirrspülertauglich bis 90 °C



Top!

jetzt 20% Rabatt

Leise, diskret und hygienisch

Insektenvernichter von PestWest

Mit einem PestWest Klebeflächengerät bleiben die Insekten fest auf den Klebeflächen kleben, die Geräte können selbst in sensiblen Bereichen eingesetzt werden. Sie arbeiten leise, diskret und hygienisch und fangen Insekten jeder Grösse, sogar kleinste Spezies wie Fruchtfliegen.



1 Chameleon® 1x2

Attraktives und schlankes Wandgerät, kompakt und unaufdringlich, ideal für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Zwei 15-Watt Quantum UV-Röhren mit patentierten Reflectobak® Abdeckschalen sorgen für maximale Anziehungskraft.

- Abmessungen: (B x T x H) 485 x 65 x 315 mm
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 4.3 kg
- Wirkungsbereich: 70 m²
- Starter: 2x FS22
- Röhren: 2x 15 Watt PestWest Quantum®

Art. 091070

Weiss statt CHF 310.00
➤ **CHF 248.00**

Art. 091071

Edelstahl statt CHF 390.00
➤ **CHF 312.00**

2 Chameleon® Vega

Das elegante und ultraschlanke Gerät mit einer Konstruktion aus Edelstahl oder weiss lackiertem Metall ist für viele Einsatzbereiche geeignet. Die energieeffizienten und umweltschonenden T5 UVA Röhren werden durch ein elektronisches Hochfrequenz-Vorschaltgerät der neuesten Generation betrieben, wodurch der Stromverbrauch verringert wird. Einfache und schnelle Wartung garantiert.

- Abmessungen: (B x T x H) 575 x 40 x 300 mm
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 3.2 kg
- Wirkungsbereich: 150 m²
- Starter: keine (Starterlos durch elektronisches Vorschaltgerät)
- Röhren: 3x 14 Watt T5 PestWest Quantum®

Art. 091076

Edelstahl

statt CHF 490.00
➤ **CHF 392.00**



Zubehör:

Art. 091082

Paket à 6 Stück zu 1 und 2

➤ **CHF 33.00**

Klebefolien

Das schlanke Design und die Reflectobakt-Schalen schützen die Klebefolien vor der austrocknenden Wirkung des UV-Lichtes. Die Klebefolien können näher an den Röhren platziert werden, was wiederum die Fangrate erhöht.

Quantum-Röhren

Höchste Sicherheit mit FEB Bruchschutz Ummantelung entspricht dem IEC 61549 Standard und garantiert maximale UVA Lichtübertragung.

Art. 091080 – 15 Watt

Quantum BG Röhren zu 1

➤ **CHF 13.00**

Art. 091081 – 14 Watt

Quantum BG Röhren zu 2

➤ **CHF 14.00**

Preise ohne Montage

Dosen öffnen im Handumdrehen

Leichte Kurbelei

1 Dosenöffner Weisser Handmodell

Geeignet um grosse und rechteckige Dosen ganz einfach zu öffnen. Sehr robust, aus Edelstahl, spülmaschinentauglich. Länge: 180 mm.

Art. 015833

statt CHF 150.00
› CHF 127.00

2 Dosenöffner Weisser Edelstahl

Zum spänefreien Öffnen von Dosen jeglichen Formates, ob rund, oval oder eckig, bis 400 mm Höhe und bis 10 kg Gewicht. Edelstahl rostfrei, spezialgehärtet. Stablänge: 450 mm. Grundplatte: (B x T x H) 100 x 280 x 4 mm

Art. 091807

statt CHF 620.00
› CHF 527.00



jetzt 15% Rabatt

Schwungvoll mit unseren Handschneebeesen

Handlich, effektiv und robust

1 Handschneebeesen mit Exoglass-Griff

Hitzebeständig bis 220 °C, Drähte aus Edelstahl

Art. 098197	Draht Ø: 1.5 mm, Totallänge: 250 mm	statt CHF 17.00	› CHF 14.45
Art. 098198	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 300 mm	statt CHF 21.00	› CHF 17.85
Art. 098199	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 350 mm	statt CHF 23.00	› CHF 19.55
Art. 098200	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 400 mm	statt CHF 24.00	› CHF 20.40
Art. 098202	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 500 mm	statt CHF 38.00	› CHF 32.30

2 Handschneebeesen mit Alu-Griff

Farbig eloxiert, Drähte aus Edelstahl

Art. 098088	Draht Ø: 1.6 mm, Totallänge: 280 mm	statt CHF 22.00	› CHF 18.70
Art. 098090	Draht Ø: 1.6 mm, Totallänge: 320 mm	statt CHF 25.00	› CHF 21.25
Art. 098092	Draht Ø: 1.6 mm, Totallänge: 350 mm	statt CHF 28.00	› CHF 23.80
Art. 015797	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 250 mm	statt CHF 21.00	› CHF 17.85
Art. 015800	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 280 mm	statt CHF 22.00	› CHF 18.70
Art. 015801	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 320 mm	statt CHF 25.00	› CHF 21.25
Art. 015802	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 350 mm	statt CHF 25.00	› CHF 21.25
Art. 015803	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 380 mm	statt CHF 26.00	› CHF 22.10
Art. 015804	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 420 mm	statt CHF 27.00	› CHF 22.95
Art. 015805	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 500 mm	statt CHF 29.00	› CHF 24.65
Art. 015806	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 600 mm	statt CHF 37.00	› CHF 31.45
Art. 015807	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 700 mm	statt CHF 39.00	› CHF 33.15



jetzt 15% Rabatt

Unermüdliche Helfer

Mixer in allen Grössen und Leistungsstärken

jetzt 15% Rabatt

- Vollprofessionelle, vielseitige Stabmixer mit starken Motoren und teilweise mit variablen Drehzahlen (VV).
- Die speziellen Handgriffe ermöglichen ermüdungsfreies Arbeiten
- Motorgehäuse aus Kunststoff, Stab, Mischkopf und Messer aus Edelstahl
- Zum Reinigen: Messer und Mischkopf leicht zerlegbar
- Anschluss: 230 V

Ideal für Kippbratpfannen! inkl. Wandhalterung



- 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 350 Combi**
Mit Mixer und Schneebesen
Eintauchtiefe 350 mm, 0.44 kW
Art. 096217
statt CHF 1'125.00
➤ CHF 956.00
- 2 Stabmixer MP 450 Combi**
Mit Mixer und Schneebesen
Eintauchtiefe 450 mm, 0.5 kW
Art. 096218
statt CHF 1'205.00
➤ CHF 1'024.00

- 5 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
- 6 Stabmixer MP 800 Turbo TP**
Länge 35 cm, 1000 W, 230 V
Art. 096359
statt CHF 1'435.00
➤ CHF 1'219.00

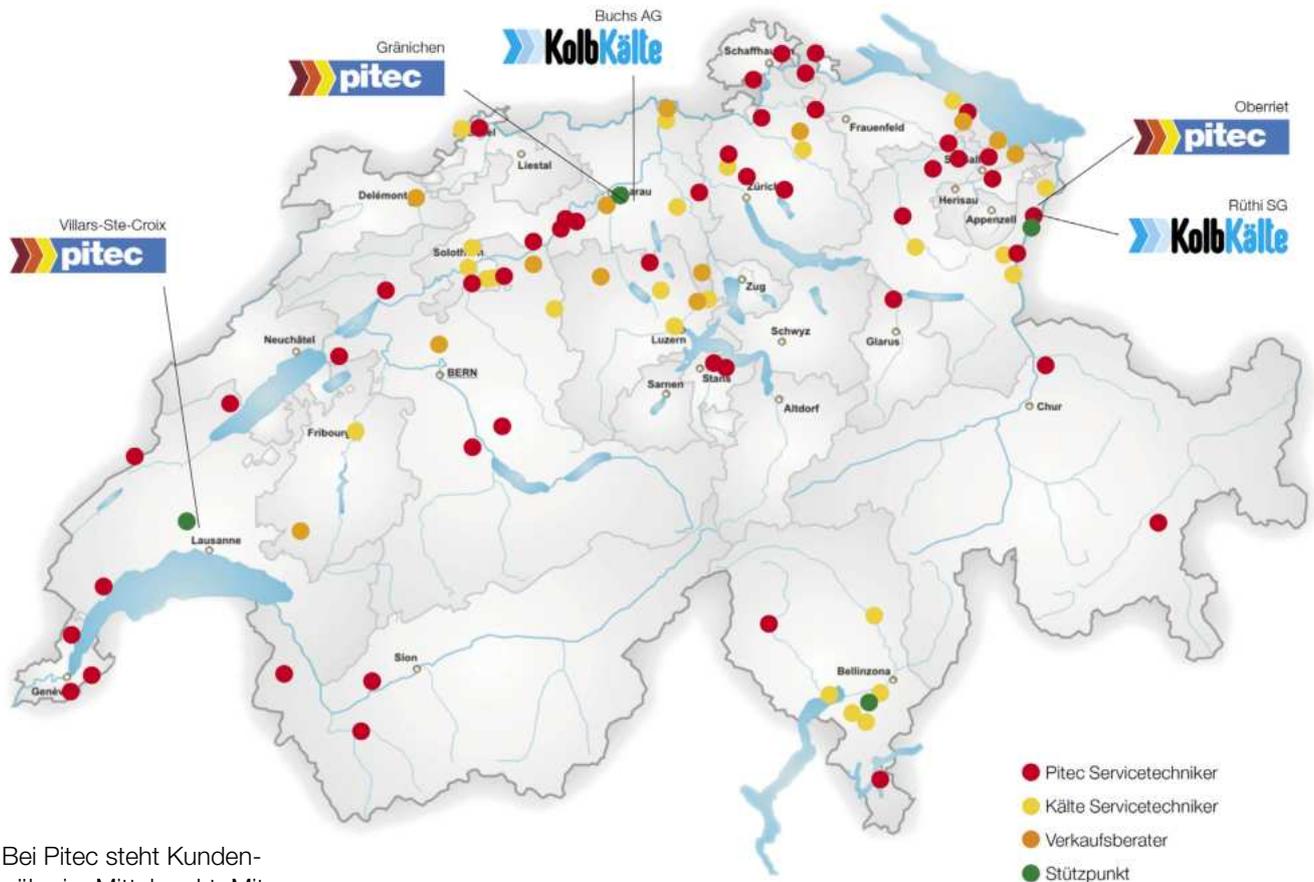
- 4 Stabmixer MP 800 Turbo**
Eintauchtiefe 740 mm, 1 kW
Art. 096238
statt CHF 1'585.00
➤ CHF 1'347.00



- 3 Stabmixer MP 350 VV**
Eintauchtiefe 350 mm, 0.4 kW
Art. 096232
statt CHF 765.00
➤ CHF 650.00
- 3 Stabmixer MP 450 VV**
Eintauchtiefe 450 mm, 0.45 kW
Art. 096233
statt CHF 855.00
➤ CHF 726.00
- 3 Stabmixer MP 550**
Eintauchtiefe 550 mm, 0.76 kW
Art. 096222
statt CHF 1'145.00
➤ CHF 973.00
- 3 Stabmixer MP 600**
Eintauchtiefe 600 mm, 0.85 kW
Art. 096237
statt CHF 1'330.00
➤ CHF 1'130.00

Beratung und Know-how für Ihren Erfolg

Ihr verlässlicher Partner vor Ort



Bei Pitec steht Kunden-
nähe im Mittelpunkt. Mit
unserer umfassenden
Beratung und unserem
technischen Know-how
begleiten wir unsere
Kunden in der gesamten
Schweiz – von der ersten
Idee bis zur täglichen
Nutzung Ihrer Anlagen.
Unsere Verkaufsberater
kennen die spezifischen
Anforderungen der
Bäckerei- und Gastrono-
miebranche genau und
stehen Ihnen jederzeit mit
Rat und Tat zur Seite. Als
verlässlicher Partner bie-
ten wir massgeschneide-
rte Lösungen, die auf Ihre
Bedürfnisse abgestimmt
sind und Ihre Produktions-
abläufe optimieren. Ob für
kleine Bäckereien, grosse
Produktionsstätten oder
Gastronomiebetriebe –
wir sind dort, wo Sie uns
brauchen.

Kundenberater Gastronomie

Thomas Baumgartner

Leitung Verkauf Gastronomie
Tel. 079 660 50 11
tbaumgartner@pitec.ch



Leandro Kräuchi

ZH
Tel. 079 672 42 12
lkraeuchi@pitec.ch



Pascal Daven

GE, NE, VD
Tel. 076 830 43 67
pdaven@pitec.ch



Alfred Eberhardt

SG, AI/AR, TG, SH, GR
Tel. 076 376 06 34
aeberhardt@pitec.ch



Domenico De Luca

VS, FR, JU, BE, SO, TI
Tel. 079 255 19 49
ddeluca@pitec.ch



Stephan Mösli

Produktmanager Gastro
Tel. 076 410 99 45
smoesli@pitec.ch



Samir Farag

AG, LU, OW/NW, UR,
ZG, SZ, BS/BL, GL
Tel. 079 948 79 51
sfarag@pitec.ch



Kundenberaterin Glace

Ramona Haltiner

Produktmanagerin Glace
Tel. 076 307 35 80
rhaltiner@pitec.ch





Von der Planung über die Installation bis zur Wartung – und mit Leihmaschinen für den Notfall oder Hilfe bei einer professionellen Übersiedlung – bieten wir Ihnen umfassenden Service, damit Ihr Betrieb jederzeit reibungslos läuft.

Rundum-Service, auf den Sie zählen können

Zuverlässig und schnell für Sie da

Unser Service endet nicht beim Verkauf. Pitec bietet Ihnen ein breites Leistungsspektrum, das von einem flächendeckenden Servicenetz bis hin zu schnellen Lösungen für jeden Bedarf reicht. Mit unseren Leihgeräten bleiben Sie auch bei Ausfällen produktiv, und unser Angebot an geprüften Occasionsmaschinen eröffnet Ihnen kostengünstige Alternativen. Unsere Servicestandorte in der gesamten Schweiz garantieren kurze Reaktionszeiten und eine zuverlässige Betreuung – jederzeit und überall. So ist sichergestellt, dass Ihre Maschinen stets in einwandfreiem Zustand bleiben und Sie sich voll und ganz auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren können.

Auf unseren Pannendienst können Sie sich verlassen!

- Tag und Nacht 24/7
- Erreichbar auch an Samstagen, Sonn- und Feiertagen
- Hilfe bei allen Maschinen – auch bei Fremdprodukten
- Die wichtigsten Ersatzteile immer mit dabei
- Organisation von Leih-Maschinen und -öfen, wenn eine kurzfristige Reparatur nicht möglich ist
- Sie können ohne lange Ausfallzeiten weiterarbeiten
- Schnelle und zuverlässige Unterstützung, wann immer Sie sie brauchen

Kundenberater Bäckerei-Konditorei

Marc Riesen

Leitung Bäckereitechnik
Tel. 076 554 79 93
mriesen@pitec.ch



Felice Pescatore

Key Account . TI, GR
Tel. 079 648 98 43
fpescatore@pitec.ch



Bernhard Wenger

BE, SO, BL/BS, VS (DE), AG
Tel. 079 651 19 19
bwenger@pitec.ch



Rafael Wotzko

SG, AI/AR, GL, GR, FL
Tel. 076 377 99 76
rwotzko@pitec.ch



Thierry Grand

VD, VS, FR, GE
Tel. 079 623 33 01
tgrand@pitec.ch



Fabio Wettstein

ZH, TG, SH
Tel. 076 283 17 21
fwettstein@pitec.ch



Mathieu Schaller

JU, NE
Tel. 076 387 98 24
mschaller@pitec.ch



Marcel Ammon

LU, ZG, SZ, NW, OW, UR
Tel. 079 598 07 41
mammon@pitec.ch



Flavio Dietrich

Key Account
Tel. 071 763 82 40
fdietrich@pitec.ch



Ramona Haltiner

Produktmanagerin BT
Tel. 076 307 35 80
rhaltiner@pitec.ch



Pitec

Notfallnummern:

Ostschweiz:
0844 845 856

Zentralschweiz:
0844 845 857

Westschweiz:
0844 845 858

Tessin:
0844 845 859

Pitec AG
CH-9463 Oberriet

info@pitec.ch
www.pitec.ch

Pitec AG Kälte-
technik - Anlagenbau
CH-9464 Rüthi

info@kolbkaelte.ch
www.kolbkaelte.ch

Für jede Situation das perfekte Gerät

Professionelle Mikrowellengeräte



1

jetzt 15% Rabatt

Weitere Modelle sind im E-Shop erhältlich

1000 Watt-Klasse

1 Mikrowelle NE-1027

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

Art. 094258

statt CHF 1'050.00
› CHF 890.00

Panasonic



2

Kompakt-Klasse

2 Mikrowelle NE-1843

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

Art. 094260

statt CHF 2'250.00
› CHF 1'910.00



3

Gourmet-Klasse - für GN 1/1

3 Mikrowelle NE-1840

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

Art. 094263

statt CHF 3'750.00
› CHF 3'185.00

3 Mikrowelle NE-3240

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

Art. 094265

statt CHF 4'850.00
› CHF 4'120.00

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!

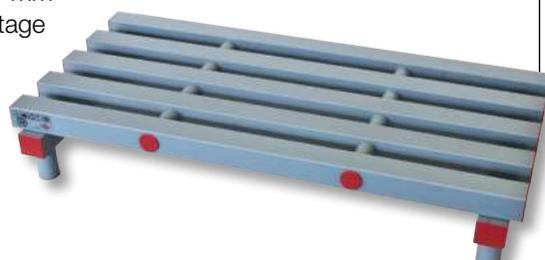


jetzt 20% Rabatt

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**

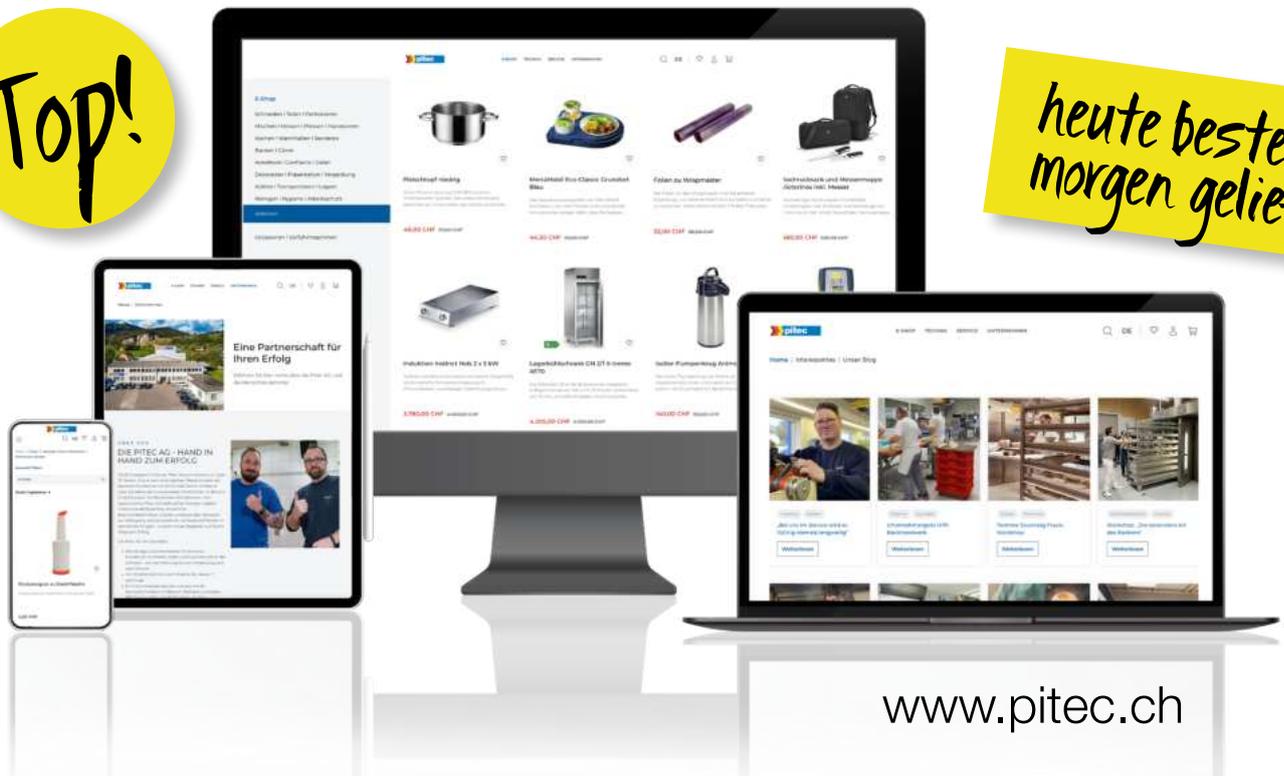
Art. 017993

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

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

Top!

*heute bestellt -
morgen geliefert!*



www.pitec.ch

Wussten Sie schon, dass ...



- ... unser Team pro Woche rund 15 Reparatursätze an Wochenenden und in der Nacht durchführt? Wir sind rund um die Uhr – 24/7 – für Sie im Einsatz, damit Ihre Anlagen zuverlässig laufen!
- ... wir jedes Jahr 20 Projekte mit speziellen Energiesparmassnahmen wie Wärmerückgewinnung umsetzen – nachhaltige Lösungen, die Ihnen helfen, Energiekosten zu senken und die Umwelt zu schonen.
- ... wir pro Jahr ca. 80 Stunden pro Techniker in die Weiterbildung investieren um immer auf dem aktuellen Stand zu sein.

Schnelligkeit zahlt sich aus!
Reparatur-Service

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

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



www.pitec.ch
 Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 30. Juni 2025. 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

