pitec aktuell

November-Dezember | 2026

Neu



Süsses Warten

Adventskalender aus Schokolade

Mit der Martellato Giessform entsteht ein besonderer Adventskalender aus Schokolade. Die einzelnen Felder mit den Zahlen 1 bis 24 ergeben zusammen ein dekoratives Gesamtbild und machen die Form ideal für kreative Weihnachtsprodukte in Confiserie und Konditorei.

Mehr dazu auf Seite 2.

Gewinnspiel

Augen auf und mitgezählt!

In dieser Ausgabe haben sich Weihnachtsicons versteckt. Alle entdecken, richtig zählen, E-Mail senden und mit etwas Glück einen **Pitec-Gutschein** im Wert von **CHF 200 gewinnen**!

pitec

Gemeinsam durch die Adventszeit

Liebe Kundin, lieber Kunde,

zum Jahresende möchten wir Ihnen herzlich Danke sagen: für Ihre Treue, Ihr Vertrauen und die partnerschaftliche Zusammenarbeit. Der persönliche Austausch und gemeinsame Projekte sind für uns von grossem Wert und motivieren uns, Sie auch künftig mit passenden Produkten, Lösungen und Dienstleistungen zu unterstützen.

In dieser Ausgabe erwarten Sie wieder zahlreiche Neuheiten, praktische Helfer und attraktive Aktionen. Passend zur Adventszeit stellen wir Ihnen eine neue Giessform für einen Adventskalender aus Schokolade vor. Ebenfalls neu im Sortiment sind die Crust & Craft Gärkörbchen aus natürlichem Holzzellstoff. Dazu finden Sie viele weitere Angebote für Bäckerei, Konditorei, Gastronomie und Kältetechnik – von praktischen Produkten bis zu attraktiven Aktionspreisen und Serviceangeboten. Besonders lesenswert ist auch unser Kundenbericht über die Pasticceria e Caffetteria Da Graziella. Er zeigt eindrücklich, wie sich sizilianische Tradition, echtes Handwerk und moderne Technik ergänzen – und wie vielseitig die Pastochefs von Carpigiani dort eingesetzt werden.

Beim Durchblättern lohnt es sich diesmal, genau hinzuschauen: In dieser Ausgabe haben wir Weihnachtsicons versteckt. Richtig zählen und mit etwas Glück einen von drei Pitec-Gutscheinen im Wert von je CHF 200 gewinnen – alle Infos dazu finden Sie rechts.

Für die bevorstehende Adventszeit wünschen wir Ihnen erfolgreiche Wochen, viele zufriedene Kundinnen und Kunden und zwischendurch auch etwas Zeit, die besondere Stimmung dieser Jahreszeit zu geniessen.



Ihr
Stephan Mösli
Productmanagement
Gastronomie



Tafel trifft Advent
24 Tage Vorfreude

Mit der hochwertigen Giessform entsteht eine originelle Adventstafel mit 24 einzeln abtrennbaren Schokoladenfeldern. Die transparente, BPA-freie Profi-Form unterstützt eine saubere Kontrolle beim Giessen und sorgt bei korrekt temperierter Schokolade für präzise Details, eine glänzende Oberfläche und einfaches Entformen.

Giessform Martellato: Countdown
- Farbe: Transparent
- Abmessungen Form: (L x B x H) 275 x 175 x 26 mm
- Abmessungen Tafel: (L x B x H) 100 x 180 x 10,5 mm
- Produktivität der Artikel: 1 Stück
- Gewicht Fertigerzeugnis: ~ 200 g
- Verpackte Stücke: 1 Form

Art. 090665

statt CHF 20.00
› CHF 16.00

20 % Rabatt

Weihnachtsicons zählen und
CHF 200 gewinnen

Zum Jahresende möchten wir uns bei Ihnen für Ihre Treue bedanken und Ihnen eine kleine Weihnachtsfreude bereiten. Deshalb haben wir in dieser Ausgabe des Pitec Aktuell verschiedene Weihnachtsicons versteckt. Halten Sie beim Durchblättern die Augen offen, finden Sie alle versteckten Symbole und zählen Sie diese zusammen.

Schicken Sie uns die richtige Anzahl zusammen mit Ihren Kontaktdaten bis 1. Dezember 2026 per E-Mail an: **marketing@pitec.ch**

Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir **drei Gutscheine für Pitec** im Wert von **je CHF 200**. Also: Augen offen halten, richtig zählen und mit etwas Glück gewinnen. Viel Glück wünscht Ihnen das Pitec-Team!

Festliche Vielfalt für Kreative

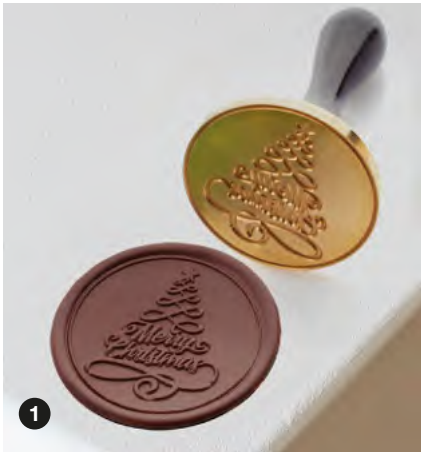
Süsse Weihnachten

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



















Stempel

1 Merry Christmas, Ø 60 mm
Art. 090657

2 Santa Claus, Ø 60 mm
Art. 090658

statt CHF 45.00
› CHF 36.00

Giessform

3 Glocken-Doppelform
Höhe: 125 mm
Art. 019999

statt CHF 52.00
› CHF 44.00

Flexipan

4 Flexipanform Forest
Formgrösse: 250 x 83 x 90 mm
Inhalt: 1065 ml
Art. 090652

5 Flexipanform Xmas
Formgrösse: 250 x 80 x 75 mm
Inhalt: 1260 ml
Art. 090650

statt CHF 26.00
› CHF 20.80

Lolly und Riegel

Rahmengrösse: 275 x 175 x 24 mm

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

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

8 Riegel „Weihnachten“
Formgrösse: 130 x 26 x 12 mm
Teilung: 7, Inhalt: 40 g
Art. 019323

statt CHF 35.00
› CHF 29.70

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

statt CHF 27.00
› CHF 22.00

DR Robot Teigteilwirkmaschine

Der perfekte Mitarbeiter für Ihre Produktion

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 Wirkmaschinen als 3/4-Automat oder als Automat gehören zu den 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.



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×T×H) 620×660×1700 mm
- Anschluss: 400 V / 1.3 kW

Art. 419057

statt CHF 14'390.00
› CHF 12'230.00

2 Teigteilwirkmaschine
Daub Automatic DR Robot2

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

Art. 419067

statt CHF 18'640.00
› CHF 15'840.00



jetzt 15 % Rabatt



Varianten Teilköpfe:

Typ:	Gewicht	Art.	statt CHF	Aktionspreis
2/30	25 bis 85 g	419070	4'090.00	**› CHF 3'470.00**
3/30	30 bis 100 g	419071	4'200.00	**› CHF 3'570.00**
3/36	25 bis 85 g	419072	4'360.00	**› CHF 3'700.00**
3/52	18 bis 50 g	419073	4'530.00	**› CHF 3'850.00**
4/14	130 bis 250 g	419074	4'700.00	**› CHF 3'990.00**
4/30	40 bis 130 g	419075	4'840.00	**› CHF 4'110.00**
4/36	30 bis 110 g	419076	4'910.00	**› CHF 4'170.00**

Valentine Swiss Made

Bewährte Friteusen in allen Grössen

- Ganz aus Edelstahl
- Tiefgezogenes Edelstahl-Ölbad aus einem Stück, ohne Schweissnähte
- Herausnehmbares Ölbad mit gerundeten Ecken zur leichteren Reinigung
- Einfache Bedienung mit einem einzigen Schaltknopf
- Dialog-System für maximale Leistung

jetzt 15 % Rabatt



1 TF7 Turbo
Ölwanne: 7 Liter
Abmessungen: (L×B×H)
280×415×265 mm (Wanne)
420 mm (total)
Frittierkorb: (L×B×H)
235×220×105 mm
Anschluss:
400 V / 4.6 kW / 11.5 A
Art. 094072

statt CHF 1'045.00
› CHF 885.00



2 EVO 2200 Turbo
Ölwanne: 2 à 7 – 8 Liter
Abmessungen: (L×B×H)
400×600×850 mm (Wanne)
900 mm (total)
2 Frittierkörbe: (L×B×H)
270×205×135 mm
Anschluss: 400 V / 2×11 kW / 32 A
Art. 094085

statt CHF 6'945.00
› CHF 5'900.00

Top!



Weitere Grössen finden Sie im E-Shop

Frittierölfilter VITO
Viele Vorteile!

- **Sparen bis zu 50 %:** Mit Vito sparen Sie Geld, Öl, Arbeitszeit, Lagerplatz und Transportkosten.
- **Leichte Reinigung:** VITO ist aus rostfreiem Edelstahl und somit spülmaschinenfest. Durch die Modulbauweise findet das Gerät in jedem Spülkorb Platz.
- **Konstante Qualität:** Mit VITO sichern Sie den Qualitätsstandard all Ihrer frittierten Speisen, da Ihr Öl immer sauber ist.

Friturefett-Filtriersystem Vito VS
- Für 1-3 Friteusen bis zu 12 L
- Filtert bis zu 30 L pro Minute
- Sogtiefe: ca. 20 cm
- Partikelaufnahme: 0.8 kg
- Abmessungen: (B×T×H) 116×176×356 mm
- Gewicht: 6.3 kg
- Anschluss: 230 V

Art. 094480

› CHF 2'150.00



Frittieröltester Testo 270 Bluetooth

Frittieröl zum richtigen Zeitpunkt wechseln mit der Gewissheit, die Lebensmittelhygiene zu erfüllen. Schnelle und zuverlässige Überwachung der Frittierölqualität dank der möglichen Anbindung an die Testo Smart App.

Art. 016879 **› CHF 513.00**

- Messung direkt in der heissen Fritteuse
- Sensor bruchsicher in Metallwanne eingebettet
- Messung Anteil der „Total Polar Materials“ (TPM) und Grad Celsius (°C)
- Farbige Displaybeleuchtung für die Zustandsanzeige des Öls
- Messbereich 0,0 – 40,0 % TPM, +40 bis +200 °C
- Abmessungen: (L×B×H) 170×50×300 mm



Dragieren, glänzend veredeln

Dragiermaschinen Bassina von Pomati

Die hochwertigen Dragiermaschinen von Pomati für kleinere bis mittlere Produktionsmengen: Perfekt zum Überziehen von Mandeln, Haselnüssen, Kaffeebohnen, Puffreis und mehr mit feinster Schokolade.

Highlights

- Aus hochwertigem Edelstahl (AISI 304)
- Warmluft für Überzug, Kaltluft für Finish & Glanz
- Temperatur, Drehrichtung & Geschwindigkeit steuerbar via Touchscreen
- Einfach zu reinigen – für flexible Einsätze



Dragiermaschine Bassina Mini
- Abmessungen: (B x T x H)
  423 x 525 x 712 mm
- Drehgeschwindigkeit:
  10 - 60 Drehungen / Min
- Elektroanschluss:
  230 V / 1 kW
- Kapazität: 4.5 kg

Art. 430245

statt CHF 9'370.00
› CHF 7'960.00

jetzt 15 % Rabatt



Dragiermaschine Bassina 8/16 kg
- Abmessungen: (B x T x H)
  500 x 670 x 1303 mm
- Drehgeschwindigkeit:
  10 - 60 Drehungen / Min.
- Elektroanschluss:
  230 V / 1 kW
- Kapazität: 8 / 16 kg
  (bitte bei Bestellung Grösse angeben)

Art. 430238

statt CHF 13'550.00
› CHF 11'510.00



Spraysystem für Bassina
Unabhängiges Sprühgerät auf Rädern, das leicht vor der Bassina 8/16 positioniert werden kann. Der Anschluss an die Maschine erfolgt über einen speziellen Stecker und kann direkt vom Bedienfeld der Bassina aus gesteuert werden.

Art. 430238.001

CHF 2'590.00





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

Schutzbecher grau
für Chromstahl Pacossierbecher
Art. 096324

Viel passendes Zubehör finden Sie in unserem E-Shop

Ein Quantensprung der Technologie

Pacojet: Herausragende Ergebnisse

Der Pacojet 4 revolutioniert die Mikropüriertechnologie in Profiküchen. Mit seinem Jet-Modus verarbeitet er Kreationen in nur 90 Sekunden. Der intuitive Touchscreen vereinfacht die Bedienung, während erweiterte Funktionen wie die Wiederholungsfunktion und intelligente Detektiermechanismen Effizienz und Sicherheit erhöhen. Dank WiFi-Anbindung und leisem Betrieb ist der Pacojet 4 ideal für moderne Küchen, die Wert auf Qualität und Innovation legen.





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



Top!

jetzt 15 % Rabatt



Pitec: Offizieller Pacojet-Partner

„Wir freuen uns, ab sofort offizieller Reparatur-Partner für Pacojet zu sein“, freut sich Loris Barbieri, Leiter der Pitec-Reparaturwerkstatt in Gränichen. „Somit können Kunden ihre Pacojet 2+ und Pacojet 4 Geräte nun direkt zu unserer Werkstatt senden und auf eine professionelle Reparatur vertrauen.“

Pitec AG, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 05 50, E-Mail: lbarbieri@pitec.ch



Platzsparend und kompakt

Brötchen schneiden: Sicher, sauber und schnell

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



jetzt 15 % Rabatt



Lochbihler Schneid-Jack
Zum An- und Aufschneiden von Kleingebäck.

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

Art. 440456

statt CHF 11'970.00
› CHF 10'170.00

Lochbihler Schneid-Leo
Zum Aufschneiden von Kleingebäck.

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

Art. 440450

statt CHF 10'270.00
› CHF 8'720.00

Untergestell Edelstahl fahrbar,
mit Zwischenboden und Brösmeli-Schubkasten
Abmessungen: (L x T x H) 900 x 600 x 800 mm
Art. 440452

statt CHF 1'220.00
› CHF 1'030.00



Noser Hotel – weil Qualität zählt

Schwer, robust, langlebig und perfekte Koch- & Brateigenschaften



Top!

NOSER-INOX

Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.

1 Stielkasserole Noser Hotel

Art. 095275	Ø 160 mm, Höhe: 85 mm, Inhalt: 1 L	statt CHF 164.00	**CHF 139.00**
Art. 095276	Ø 180 mm, Höhe: 85 mm, Inhalt: 1.5 L	statt CHF 198.00	**CHF 168.00**
Art. 095277	Ø 200 mm, Höhe: 85 mm, Inhalt: 2.25 L	statt CHF 230.00	**CHF 195.00**
Art. 095278	Ø 240 mm, Höhe: 100 mm, Inhalt: 4 L	statt CHF 315.00	**CHF 267.00**
Art. 095283	Ø 160 mm, Höhe: 110 mm, Inhalt: 2 L	statt CHF 165.00	**CHF 140.00**
Art. 095284	Ø 180 mm, Höhe: 125 mm, Inhalt: 3 L	statt CHF 202.00	**CHF 171.00**
Art. 095285	Ø 200 mm, Höhe: 135 mm, Inhalt: 4 L	statt CHF 240.00	**CHF 204.00**
Art. 095286	Ø 220 mm, Höhe: 145 mm, Inhalt: 5 L	statt CHF 282.00	**CHF 239.00**
Art. 095287	Ø 240 mm, Höhe: 155 mm, Inhalt: 6 L	statt CHF 325.00	**CHF 276.00**

2 Kasserole Noser Hotel

Art. 095295	Ø 280 mm, Höhe: 110 mm, Inhalt: 6.25 L	statt CHF 390.00	**CHF 331.00**
Art. 095296	Ø 320 mm, Höhe: 130 mm, Inhalt: 9.5 L	statt CHF 495.00	**CHF 420.00**
Art. 095297	Ø 360 mm, Höhe: 140 mm, Inhalt: 13.5 L	statt CHF 690.00	**CHF 586.00**
Art. 095298	Ø 400 mm, Höhe: 160 mm, Inhalt: 18.5 L	statt CHF 786.00	**CHF 668.00**

3 Fleischtopf 3/4 hoch Noser Hotel

Art. 095305	Ø 280 mm, Höhe: 180 mm, Inhalt: 11 L	statt CHF 425.00	**CHF 361.00**
Art. 095306	Ø 320 mm, Höhe: 200 mm, Inhalt: 15 L	statt CHF 572.00	**CHF 486.00**
Art. 095307	Ø 360 mm, Höhe: 220 mm, Inhalt: 21 L	statt CHF 785.00	**CHF 667.00**
Art. 095308	Ø 400 mm, Höhe: 250 mm, Inhalt: 29.5 L	statt CHF 850.00	**CHF 722.00**

4 Sauteuse Noser Swiss Hotel

Art. 095330	Ø 180 mm, Höhe: 77 mm, Inhalt: 1.5 L	statt CHF 184.00	**CHF 156.00**
Art. 095331	Ø 200 mm, Höhe: 77 mm, Inhalt: 1.8 L	statt CHF 195.00	**CHF 165.00**
Art. 095332	Ø 240 mm, Höhe: 87 mm, Inhalt: 3 L	statt CHF 205.00	**CHF 174.00**
Art. 095333	Ø 260 mm, Höhe: 97 mm, Inhalt: 4 L	statt CHF 222.00	**CHF 188.00**
Art. 095334	Ø 320 mm, Höhe: 84 mm, Inhalt: 5 L	statt CHF 355.00	**CHF 301.00**

5 Lyoner Bratpfanne Noser

Art. 097300	Ø 200 mm, Höhe: 52 mm	statt CHF 126.00	**CHF 107.00**
Art. 097301	Ø 240 mm, Höhe: 55 mm	statt CHF 143.00	**CHF 121.00**
Art. 097302	Ø 280 mm, Höhe: 60 mm	statt CHF 184.00	**CHF 156.00**
Art. 097303	Ø 320 mm, Höhe: 70 mm	statt CHF 232.00	**CHF 197.00**



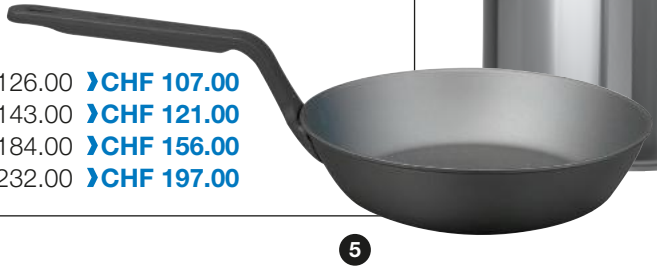
Passende Deckel für Noser-Produkte

Dieses und viele weitere Noser-Produkte online unter **www.pitec.ch**

jetzt 15 % Rabatt







Gastronorm- und Vorratsbehälter

BPA-freie GN-Behälter



GN-Schale Cambro BPA-frei 1/1

65 mm, 8.5 Liter	**Art. 090800**
statt CHF 24.00	**CHF 20.40**
100 mm, 13 Liter	**Art. 090801**
statt CHF 30.00	**CHF 25.50**
150 mm, 19.5 Liter	**Art. 090802**
statt CHF 36.00	**CHF 30.60**
200 mm, 25.6 Liter	**Art. 090803**
statt CHF 46.00	**CHF 39.10**

GN-Schale Cambro BPA-frei 1/2

65 mm, 3.9 Liter	**Art. 090804**
statt CHF 13.00	**CHF 11.10**
100 mm, 5.9 Liter	**Art. 090805**
statt CHF 17.00	**CHF 14.50**
150 mm, 8.9 Liter	**Art. 090806**
statt CHF 22.00	**CHF 18.70**
200 mm, 11.7 Liter	**Art. 090807**
statt CHF 26.00	**CHF 22.10**

GN-Schale Cambro BPA-frei 1/3

65 mm, 2.4 Liter	**Art. 090808**
statt CHF 10.00	**CHF 8.50**
100 mm, 3.6 Liter	**Art. 090809**
statt CHF 13.00	**CHF 11.10**
150 mm, 5.3 Liter	**Art. 090810**
statt CHF 17.00	**CHF 14.50**
200 mm, 6.9 Liter	**Art. 090811**
statt CHF 21.50	**CHF 18.30**

GN-Schale Cambro BPA-frei 1/4

65 mm, 1.7 Liter	**Art. 090812**
statt CHF 9.00	**CHF 7.70**
100 mm, 2.5 Liter	**Art. 090813**
statt CHF 10.00	**CHF 8.50**
150 mm, 3.7 Liter	**Art. 090814**
statt CHF 14.00	**CHF 11.90**

GN-Schale Cambro BPA-frei 1/6

65 mm, 1 Liter	**Art. 090815**
statt CHF 6.00	**CHF 5.10**
100 mm, 1.5 Liter	**Art. 090816**
statt CHF 7.00	**CHF 6.00**
150 mm, 2.2 Liter	**Art. 090817**
statt CHF 9.00	**CHF 7.70**

GN-Schale Cambro BPA-frei 1/9

65 mm, 0.57 Liter	**Art. 090818**
statt CHF 7.00	**CHF 6.00**
100 mm, 0.85 Liter	**Art. 090819**
statt CHF 8.00	**CHF 6.80**

Weitere GN-Behälter sind in unserem E-Shop erhältlich.

jetzt 15 % Rabatt

GN-Deckel mit Griff

1/1 BPA-frei	**Art. 090840**
statt CHF 22.00	**CHF 18.70**
1/2 BPA-frei	**Art. 090841**
statt CHF 13.00	**CHF 11.10**
1/3 BPA-frei	**Art. 090842**
statt CHF 11.00	**CHF 9.40**
1/4 BPA-frei	**Art. 090843**
statt CHF 6.00	**CHF 5.10**
1/6 BPA-frei	**Art. 090844**
statt CHF 4.00	**CHF 3.40**
1/9 BPA-frei	**Art. 090845**
statt CHF 3.50	**CHF 3.00**



- Aufbewahren, Transportieren und Servieren
- Robuster & harter Kunststoff
- Perfekt für warme und kalte Anwendungen
- BPA-frei (BPA = Bisphenol A)
- Temperaturbeständig von -40 °C bis +90 °C
- Kompatibel mit Cambro Camwear-GN-Behältern



GN-Deckel mit Griff und Löffelausschnitt

1/1 BPA-frei	**Art. 090846**
statt CHF 22.00	**CHF 18.70**
1/2 BPA-frei	**Art. 090847**
statt CHF 13.00	**CHF 11.10**
1/3 BPA-frei	**Art. 090848**
statt CHF 11.00	**CHF 9.40**
1/6 BPA-frei	**Art. 090849**
statt CHF 4.00	**CHF 3.40**







jetzt 15 % Rabatt

Aus Holzzellstoff gefertigt seit 1920

Crust & Craft Gärkörbchen

Die Crust & Craft Gärkörbchen bestehen aus natürlichem Holzzellstoff aus nachhaltig bewirtschaftetem Fichtenholz. Die Verarbeitung erfolgt rein physikalisch und ohne chemische Zusätze. Durch Druck und kontrollierte Trocknung entsteht ein stabiles Fasermaterial, das für den täglichen Einsatz ausgelegt ist. Die Ränder werden von Hand geschliffen und sorgfältig veredelt.

Ihre Vorteile:

- natürlicher Holzzellstoff aus Fichtenholz
- Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft
- ohne chemische Zusätze
- stabil und langlebig
- handwerklich veredelte Ränder

Vor Gebrauch kurz ausbürsten und mit Mehl oder Kartoffelstärke bestäuben. Für zusätzliche Hygiene das Gärkörbchen nach dem Backen einige Minuten bei 100–120 °C in den noch warmen, ausgeschalteten Backofen stellen.

Gärkorb Holzschliff

1	rund, glatt für 500 g	**Art. 090670**
2	oval lang glatt für 500 g	**Art. 090671**
3	rund Rillenmuster 500 g	**Art. 090677**
4	oval lang Rillenmuster 500 g	**Art. 090678**

statt CHF 12.00 **› CHF 10.20**

5	eckig lang glatt für 750 g	**Art. 090672**
6	oval lang Rillenmuster 750 g	**Art. 090679**

statt CHF 13.00 **› CHF 11.00**

7	eckig lang glatt für 1000 g	**Art. 090673**
8	eckig lang glatt für 1500 g	**Art. 090674**
9	rund Waffelmuster 1000 g	**Art. 090675**
10	oval lang Waffelmuster 1000 g	**Art. 090676**

statt CHF 14.00 **› CHF 11.90**





„Heute können wir grössere Mengen effizient und gleichmässig herstellen. Das erleichtert unsere tägliche Produktion und sorgt gleichzeitig für eine konstante Qualität.“

Martino Guglielmino, Pasticceria Da Graziella





Drei Pastochef, viele Spezialitäten: Martino Guglielmino setzt bei süssen wie herzhaften Kreationen auf die vielseitigen Maschinen.

Pasticceria e Caffetteria Da Graziella

Tradition, die mit der Zeit geht

Italienische und insbesondere sizilianische Tradition, echtes Handwerk und die Freude an guten Produkten prägen Da Graziella. In der eigenen Backstube in Allschwil entstehen die Spezialitäten mit viel Sorgfalt und Erfahrung. Gleichzeitig zeigt der Familienbetrieb, wie sich bewährte Rezepturen und moderne Technik sinnvoll ergänzen. Ein gutes Beispiel dafür sind die drei Pastochef von Carpigiani, die heute aus der täglichen Produktion nicht mehr wegzudenken sind.

Sizilianische Wurzeln mit viel Geschmack

Da Graziella ist weit mehr als eine klassische Bäckerei. Italienische und sizilianische Spezialitäten, Amaretti – die typischen Biscotti di mandorla –, Patisserie, Torten, Snacks und saisonale Produkte sorgen für ein vielseitiges Sortiment. Produziert wird in der eigenen Backstube, von wo aus die Produkte frisch in die Filialen gelangen. Die enge Verbindung zwischen eigener Produktion und Verkauf ermöglicht es, die Spezialitäten frisch herzustellen und direkt der Kundschaft anzubieten.

Die sizilianischen Wurzeln sind dabei bis heute spürbar: Traditionelle Rezepte und die langjährige Erfahrung der Familie bilden die Basis, während das Sortiment laufend weiterentwickelt wird und auf neue Bedürfnisse der Kundschaft eingeht. Da Graziella ist ein Familienunternehmen, das sich über mehrere Generationen entwickelt hat. Der persönliche Austausch spielt dabei bis heute eine wichtige Rolle.

„Persönliche Verantwortung und kurze Entscheidungswege prägen unseren Betrieb“, erklärt Martino Guglielmino. Auch der direkte Kontakt zu den Kundinnen und Kunden gehört für die Familie selbstverständlich dazu.

Von der Holzkelle zum Pastochef

Wie sich Tradition und moderne Technik in der Praxis ergänzen, zeigt sich mitten in der Produktion. Gleich drei Pastochef von Carpigiani sind bei Da Graziella im Einsatz – und wer dabei nur an klassische Konditorencrèmes denkt, unterschätzt die Vielseitigkeit der Maschinen.

Da Graziella stellt damit unter anderem die italienische Crema pasticciera, verschiedene süsse Crèmefüllungen, Béchamel, Schokoladenpaste, Marmeladen und Brutti ma Buoni her. Selbst die Ragù-Sauce für die Füllung der Arancini wird im Pastochef zubereitet. Damit reicht der Einsatz von süssen bis hin zu herzhaften Spezialitäten.





Die Backstube in Allschwil versorgt die beliebten vier Da Graziella-Standorte in Basel mit frischen Spezialitäten.



Überzeugt hat Guglielmino vor allem die Möglichkeit, traditionelle Rezepturen auch bei grösseren Produktionsmengen zuverlässig und in gleichbleibender Qualität herzustellen. Wie gross der Unterschied zu früher ist, weiss er aus eigener Erfahrung. „Vor rund 40 Jahren habe ich unsere Crema pasticciera noch von Hand in einem grossen Aluminiumtopf mit einer grossen Holzkelle gerührt“, erinnert er sich. Was bei kleinen Mengen zum traditionellen Handwerk gehört, wird bei steigenden Produktionsmengen schnell arbeits- und zeitintensiv.

Heute übernehmen die Pastochef einen grossen Teil dieser Arbeit. Die Crèmes brennen nicht an und können schneller heruntergekühlt werden. Auch bei aufwendigeren Produkten wie der Ragù-Sauce reduziert sich der manuelle Aufwand deutlich. Grössere Mengen lassen sich so effizient und gleichmässig herstellen – eine wesentliche Erleichterung in der täglichen Produktion. Für Guglielmino zählt dabei vor allem die Zuverlässigkeit: „Ich weiss, dass wir uns auf die Maschine verlassen können“, sagt er. So unterstützt moderne Technik den Produktionsalltag, während die eigenen Rezepturen und der handwerkliche Anspruch erhalten bleiben. Vertrauen spielt auch in der langjährigen Zusammenarbeit zwischen Da Graziella und Pitec eine wichtige Rolle. Über die Jahre ist ein guter und persönlicher Austausch entstanden. Wenn Fragen auftauchen oder Unterstützung benötigt wird, weiss das Team von Da Graziella, dass es auf Pitec zählen kann.

> „Für uns ist es wichtig, einen Partner an unserer Seite zu haben, der unsere Entwicklung kennt und uns auch langfristig begleitet.“
>
> Martino Guglielmino
> Pasticceria Da Graziella

Für den Familienbetrieb ist es wichtig, einen Partner an seiner Seite zu haben, der seine Entwicklung kennt und ihn langfristig begleitet. Und vielleicht passt gerade diese Entwicklung besonders gut zu Da Graziella: Tradition bedeutet nicht, alles so zu machen wie vor 40 Jahren. Die Crema pasticciera folgt weiterhin der eigenen Rezeptur – nur die grosse Holzkelle darf heute Pause machen.

Lust auf sizilianischen Genuss? Spezialitäten, Standorte und Onlineshop unter: **dagraziella.com**





Ein Familienunternehmen mit starken Wurzeln: Die sizilianische Tradition prägt Da Graziella bis heute.

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 × T × H) 150 × 220 × 200 mm
- Gewicht: 2.1 kg

Art. 096163

statt CHF 410.00
› CHF 348.00

Flaschen zu Schokoladenwärmer 1

2 Flasche 1 Liter
mit 3 Ausgüssen, mit Deziliter-Einteilung, aus Polyethylen
Art. 096166

statt CHF 11.50
› CHF 9.50



2



1

4 Crêpière

Krampouz - das Original.
- Modernisiertes Design
- Integration des Ein-/Aus-Schalters 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

jetzt 15 % Rabatt





5



6

Zubehör zu Crêpière 4

5 T-förmiges Spezialwerkzeug
zum gleichmässigen Verstreichen der Crêpesmasse (B × L)
180 × 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

4



Grammgenau – für alle Teigarten

Die einfachste Art der Teigverarbeitung

Interesse an einer Besichtigung?
Wenden Sie sich bitte an Ihren Verkaufsberater.

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

Turri Gravi-Flux überzeugt – in jeder Hinsicht:

- Unschlagbare Genauigkeit bei den Teiggewichten, dank patentiertem Wiegeverfahren
- Optional mit automatischem Hebekipper für Teigbehälter oder Rundwirker erweiterbar
- Verarbeitung von weichen bis festen Brotteigen
- Hohe Gewichtsgenauigkeit
- Schonende Teigverarbeitung
- Einfache Bedienung
- Schnelle Reinigung
- Kompakte Bauweise

Top!



Technische Daten

- Teigkapazität (je nach Maschinenversion): 450 - 1'450 kg / h
- Gewichte (je nach Maschinenversion):
  - einreihig 100 - 3'450 g
  - zweireihig 50 - 1'725 g
- Geschwindigkeit Rundwirker:
  - einreihig: 1'800 Stk / h
  - zweireihig: 3'600 Stk / h
- Abmessungen: (B × T × H) 877 × 2382 × 1808 mm
- Anschluss: 400 V / 4 kW
- Gewicht: 765 kg

Video Turri Gravi-Line Compact



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





2 *Symbolfoto*



2 *Symbolfoto*

Appetitlich. Kompakt. Sicher.

MenüMobil

jetzt 20 % Rabatt

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



1

1 MenüMobil
Classic Grundset
bestehend aus Oberteil, Unterteil und Verschlussschieber
Abmessungen: (B × T × H)
395 x 310 x 100 mm, grau
Art. 600010
statt CHF 165.00
› CHF 132.00

2 MenüMobil
Universal Grundset
Euronorm, bestehend aus Oberteil, Unterteil, Verschlussschieber
Abmessungen: (B × T × H)
530 x 370 x 105 mm, grau
Art. 600036
statt CHF 230.00
› CHF 184.00

Passendes Geschirr und Zubehör auf Anfrage möglich!

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

MenüMobil Eco-Classic EPP Set
bestehend aus Oberteil und Unterteil
Abmessungen: (B x T x H)
400 x 310 x 110 mm

Farbe blau
Art. 600014

Farbe grau
Art. 600015

statt CHF 65.00
› CHF 52.00





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

Classic Inducook Platte
Art. 600040
statt CHF 775.00
› CHF 620.00

Fernbedienung zu Classic Inducook Platte
Art. 600041
statt CHF 540.00
› CHF 432.00



Erfüllt höchste Hygiene-Anforderungen

Die Schlagrahmautomaten vom Weltmarktführer Mussana

Für jeden Einsatz das passende Gerät:

Preisgünstiges Einsteigermodell

2-Liter-Pony
Abmessungen: (B×T×H)
230×390×440 mm
Gewicht: 33 kg
Anschluss: 230 V
Art. 096399

statt CHF 3'580.00
CHF 2'860.00

Sehr beliebt in mittleren Betrieben

4-Liter-Boy
Abmessungen: (B×T×H)
270×470×440 mm
Gewicht: 36 kg
Anschluss: 230 V
Art. 096400

statt CHF 3'850.00
CHF 3'080.00

Wenn vier Liter zu wenig sind

6-Liter-Lady
Abmessungen: (B×T×H)
270×470×510 mm
Gewicht: 39 kg
Anschluss: 230 V
Art. 096401

statt CHF 4'380.00
CHF 3'500.00

Kleine Stellfläche – grosses Füllvolumen

12-Liter-Grande
Abmessungen: (B×T×H)
390×370×510 mm
Gewicht: 45 kg
Anschluss: 230 V
Art. 096402

statt CHF 4'900.00
CHF 3'920.00

jetzt 20 % Rabatt



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

statt CHF 62.00
CHF 49.50



Bäckerei



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, Cremen, 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.

Vorteile:

- Der Qbo ersetzt viele verschiedene Küchengeräte wie Mixer, Kocher, Cutter, etc.
- Mit einem Qbo können die Qualität und die Produktivität drastisch erhöht werden
- Das Gerät kann emulsionieren, pasteurisieren,dampfgaren, schnellkühlen, schneiden, mischen, homogenisieren, reduzieren, raffinieren und kandieren







Universal Vakuummixer Qbo

- Vakuumleistung: bis -990 mbar
- Drehzahl: 30–3000 U/min
- Druckluftbedarf: 7–8 bar
- Temperaturbereich bis max. 115–120 °C
- Hochwertige Verarbeitung für vielseitige Anwendungen

1 Qbo 5

- Fassungsvermögen: 5,5 Liter (Nutzinhalt: 3,5 Liter)
- Temperatur max.: 115 °C
- Druckluft: 20 l/min
- Abmessungen (B×T×H): 665 × 570 × 710 mm
- Anschluss: 400 V / 5 kW / 24 A

Art. 429194

Preis: CHF 17'990.00

2 Qbo 15

- Fassungsvermögen: 15 Liter
- Temperatur max.: 120 °C
- Druckluft: 50 l/min
- Abmessungen (B×T×H): 1130 × 990 × 1440 mm
- Anschluss: 400 V / 20 kW / 48 A

Art. 429186

Preis: CHF 63'990.00

Verschiedene Modelle
mit Fassungsvermögen von 5 bis 560 Liter erhältlich.

Blechrechen und Auflagen

Super Qualität zu Dauertiefstpreisen

1 Blechrechen
- Komplett aus Edelstahl
- Rohrsäulen aus einem Stück
- Höhe: 1850 mm
- Etagenabstand: 66 mm (24 Auflagen) bzw. 80 mm (20 Auflagen)
- Längseinschub
- Winkelauflage 15 × 30 × 1.5 mm
- Leise laufende Gummirollen
- Temperaturbeständig von –40 bis +80 °C

Art. 016770
Grösse: 400 × 600 mm
20 Auflagen, Dauertiefpreis **›CHF 360.00**

Art. 016771
Grösse: 530 × 650 mm, GN 2/1
nicht geeignet für GN-Schalen
24 Auflagen, Dauertiefpreis **›CHF 400.00**

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

2 Alu-Lochblech
2-Rand auf der Schmalseite, Winkel 90°, Materialstärke 2 mm, Randhöhe 15 mm, Lochung 3 mm

Art. 016911
Grösse: 530 × 650 mm, GN 2/1
Dauertiefpreis **›CHF 19.00**

Art. 016913
Grösse: 580 × 780 mm, EN
Dauertiefpreis **›CHF 23.00**

3 Alu-Leichtblech
2-Rand auf der Schmalseite, Winkel 90°, Materialstärke 2 mm, Randhöhe 15 mm, Ecken gerundet

Art. 016910
Grösse: 530 × 650 mm, GN 2/1
Dauertiefpreis **›CHF 19.00**

Art. 016912
Grösse: 580 × 780 mm, EN
Dauertiefpreis **›CHF 23.00**



Höchste Stabilität

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

Für den täglichen Einsatz

Kärcher hat für jedes Schmutzproblem die richtige Lösung

Bäckersauger Kärcher NT 40/1 Tact BS mit speziellem Backofenzubehör

- Saugstarker Nass–Trockensauger für den gewerblichen Einsatz
- Patentiertes Tact-Auto-Filter-System, bei dem der Filter während des Betriebes ausgeklopft wird (ausschaltbar)
- Hitzebeständiger Behälter mit robusten Metallverschluss-Laschen
- Staubklasse M (Mehlstaub)
- Staubfilter einfach unter fliessendem Wasser abspülen
- Keine statischen Entladungen dank geerdetem Zubehör
- Wassersaugen ohne Einbau von Spezialventil

Technische Daten
- Behälterinhalt: 40 L
- Abmessungen: (L×B×H) 650×370×1100 mm (ohne Zubehör)
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 16.2 kg

Art. 094785
(inkl. abgebildetem Zubehör)

statt CHF 2'150.00
CHF 1'825.00





Bodenreinigungsgerät Kärcher BR 35/12 Bp Pack
Agil, leicht, leise mit schnell aufladbarer Hochleistungs-Lithium-Ionen-Batterie, drehbarem Bürstenkopf und Technologie für komfortable Kurvenfahrten.

- Walzenbürste
- 2-Tank-System
- Variabler Anpressdruck
- Batterie und Einbauladegerät inkl.
- Transporträder
- Saugbalken, gerade

Technische Daten
- Arbeitsbreite Bürsten: 350 mm
- Arbeitsbreite Saugen: 450 mm
- Tank Frisch-/Schmutzwasser: 12 / 12 L
- Max. Flächenleistung: 1400 m² /h
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 35 kg
- Abmessungen: (L×B×H) 1000×450×1300 mm

Art. 094735

statt CHF 4'850.00
CHF 4'120.00



Bodenreinigungsgerät Kärcher BR 30/4 C inkl. Microfaser
Die sehr kompakte und sehr leichte Scheuersaugmaschine ist die innovative und kraftvolle Alternative zur manuellen Reinigung von Hartflächen von 20 bis 200 m². Frisch-/Schmutzwassertank je 4 Liter.
Art. 094734

statt CHF 1'950.00
CHF 1'655.00

Technische Daten
- Anschluss: 230 V
- Abmessungen: (L×B×H) 390×335×1180 mm



Praktische Ausrollmaschinen

Rondo Spezialpreise 2026

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.

Rondo Seminar
Ort: Burgdorf
12. November 2026

last call!



Infos und Anmeldung online



Automat 2000
Mit der vielseitigen mechanischen Teigausrollmaschine Automat 2000 gelingen 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.

jetzt 10 % Rabatt

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.





Jetzt Kolb Kälte Aktion nutzen

15 % Rabatt auf Jahresverträge

Im November und Dezember 2026 bieten wir Ihnen ein besonderes Highlight: Schliessen Sie einen Wartungsvertrag für 2027 ab und sichern Sie sich 15 % Rabatt auf unsere Jahresverträge. Dies ist die ideale Gelegenheit, um sich eine sorgenfreie Kühltechnik und erstklassigen Service zu garantieren – und das zu einem einmaligen Preisvorteil!

Warum ein Vertrag mit Kolb Kälte?

- **Maximale Betriebssicherheit:** Regelmässige Wartungen verringern Ausfälle und erhöhen die Lebensdauer Ihrer Kälteanlagen.
- **Energieeinsparungen:** Optimal gewartete Anlagen arbeiten effizienter und senken Ihre Energiekosten.
- **Rundum-Service:** Profitieren Sie von attraktiven Stundensätzen, keine Reisepauschalen und reduzierten Gebühren für Piketteinsätze an Wochenenden oder Feiertagen.

Service, der überzeugt

Kolb Kälte steht für Schnelligkeit und Zuverlässigkeit. Mit einem flächendeckenden Servicenetzwerk von über 40 erfahrenen Technikern in der Schweiz, Österreich und Teilen Deutschlands sind wir stets zur Stelle, wenn Sie uns brauchen. Egal ob es um die Wartung, Reparatur oder die Fernüberwachung Ihrer Kühlanlagen geht – unser Team ist rund um die Uhr für Sie erreichbar und im Notfall schnell zur Stelle.

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

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

KolbKälte

Funktionalität, Robustheit & Eleganz

TRUE Geräte

TRUE-Geräte stehen für erstklassige Kühl- und Tiefkühllösungen, wie Glastür- und Lager-Kühl-/Tiefkühlschränke. Dank ihrer Listung bei **Top Ten** erhalten Sie direkte Förderungen, die an Sie zurückvergütet werden. Alle Geräte nutzen das umweltfreundliche **R290**-Kältemittel und bieten eine **7-Jahres-Garantie** auf Teile und Arbeit. Mit Abdeckungen gegen Schmutzpartikel und inklusive **Lieferung** sind sie die ideale Wahl für zuverlässige Kühlung und Nachhaltigkeit.



TRUE REFRIGERATION

Formstabilität, Hygiene & Langlebigkeit

Peelboard – das Profi-Board für höchste Ansprüche 4.0

Neu



jetzt 15 % Rabatt

Das neue Peelboard überzeugt durch Formstabilität, Hygiene und Langlebigkeit. Die Oberfläche aus hochwertigem ABS verhindert Ankleben ganz ohne Beschichtung und ist leicht zu reinigen. Dank Aluminiumrahmen mit innovativer Wabenstruktur bleibt das Board extrem stabil und dabei überraschend leicht.

Es ist ideal für moderne Backprozesse, unterstützt die Automatisierung und hält Temperaturen von -35 °C bis +50 °C mühelos stand. Nicht geschirrspültauglich.

Kurz: Ein Profi-Board für höchste Ansprüche in Handwerk und Industrie.



Die Wabenstruktur sorgt für die geforderte Stabilität, trotzdem ist das Gewicht sehr gering.

Interesse?
Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

Peelboard Alu
mit ABS und Wabennetz

Abmessungen: (L x B x H)
780 x 580 x 29 mm, EN
Art. 092085 statt CHF 195.00
› CHF 165.00

Abmessungen: (L x B x H)
780 x 580 x 10 mm, EN
Art. 092086 statt CHF 125.00
› CHF 105.00

Abmessungen: (L x B x H)
650 x 530 x 29 mm, GN 2/1
Art. 092087 statt CHF 150.00
› CHF 127.00

Abmessungen: (L x B x H)
650 x 530 x 10 mm, GN 2/1
Art. 092088 statt CHF 97.00
› CHF 82.00

Weitere Abmessungen und Höhen auf Anfrage
(Mindestmenge 50 Stück)

Das modulare Backsystem für die Filiale

Wiesheu Dibas smart

jetzt 10% Rabatt

Mit dem Dibas smart präsentiert Wiesheu die nächste Evolutionsstufe für moderne Verkaufsstellen. Der neue Ladenbackofen vereint bewährte Wiesheu-Qualität mit intelligenter Technologie, die den Backprozess einfacher, effizienter und zuverlässiger macht als je zuvor. Dank optimierter Steuerung, intuitiver Bedienung und durchdachten Automatisierungsfunktionen ermöglicht der Dibas smart konstant erstklassige Backergebnisse – selbst bei hohem Kundenaufkommen.

Ob feine Backwaren, Snacks oder Spezialitäten: Der Dibas smart sorgt für maximale Flexibilität und unterstützt das Verkaufspersonal mit smarten Features, die Routinearbeiten vereinfachen und den Energieverbrauch senken. Ein Ladenbackofen, der nicht nur technisch überzeugt, sondern auch das Kundenerlebnis direkt am POS auf ein neues Niveau hebt.

Dibas smart S
- Abmessungen: (B x T x H) 930 x 979 x 700 mm
- Gewicht: 123 kg
- Anzahl Auflagen Bleche: 5

Dibas smart L
- Abmessungen: (B x T x H) 930 x 979 x 1100 mm
- Gewicht: 175 kg
- Anzahl Auflagen Bleche: 10

Wiesheu smart S/L Variostation mit zwei Steuerungen:

Standardpreis: CHF 26'510.00
› CHF 23'860.00

Wiesheu smart S/L Variostation mit einer Steuerung:

Standardpreis: CHF 25'470.00
› CHF 22'920.00

Kombinationskünstler: Zwei unterschiedliche Backsysteme und verschieden grosse Backkammern in einer Backstation kombinierbar

One Touch: Programmwahl mit nur einem Klick! Wahlweise mit einem Bedienteil für die Backstation oder pro Gerät

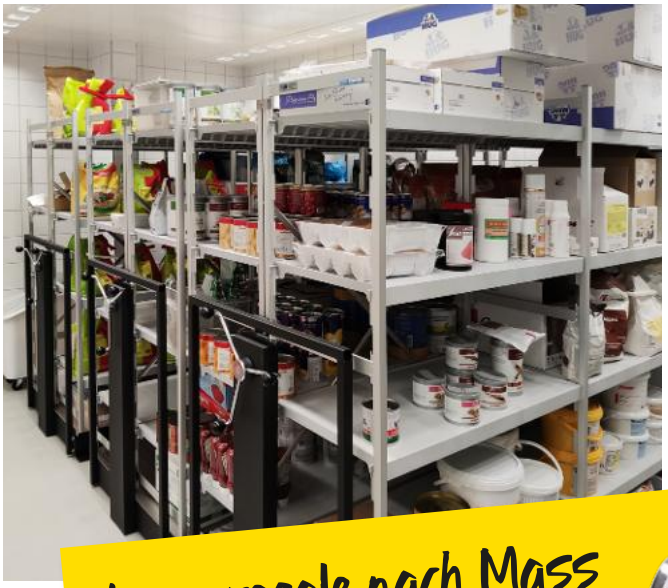
Beschickungssystem: Effizientes Vorbereiten durch optionales Beschickungssystem

Reinigung: Automatisches Reinigungssystem ProClean – mit Kartuschen für Klarspülung und Reinigung oder unser Flüssigreinigungssystem LiquidClean mit Tanklösung

Beste Ergebnisse: Kurze Backzeiten und beeindruckende Gleichmässigkeit – von Convenience bis zur Frischware

Tür: Kurze Backofentür mit 3-fach Verglasung für mehr Sicherheit und weniger Energieverlust





Regale von **Hupfer:** Ideal für Schwerlasten, Ausführung in Edelstahl, Kunststoff oder Stahlblech, als Rollregal oder fix.

Tonon Regale (im Bild ein Rollregal) sind individuell höhenverstellbar, leicht und in verschiedenen Kombinationen einsetzbar.



Lagerregale nach Mass

Alle Lagerregale können wir auch nach Wunschmass liefern, sei es für einen Kühlraum, Vorratsraum oder eine Nische. Senden Sie uns Ihr Raummass zu und wir erstellen Ihnen ein Angebot.



Passende Regaltechnik vom Profi

Sie wünschen, wir spielen!

Ob Neubau, Umbau oder Erweiterung - nutzen Sie Ihren Platz optimal aus. Unser Regal-Sortiment ist so vielfältig wie Ihre Ansprüche. Ob Kunststoff, Edelstahl, für Kälteräume, übers Eck oder fahrbar: Wir planen individuell und finden für Sie die perfekte Lösung.

Senden Sie uns Ihre Pläne oder laden Sie uns ein, die Masse vor Ort aufzunehmen. Gerne erstellen wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot, erstellen eine Visualisierung, organisieren die passenden Komponenten und liefern Ihre perfekte Lösung - mit oder ohne Montage.



Die sehr stabilen Kunststoff-Regale von **REA** können ohne Werkzeug montiert werden.

Unsere Lieferanten

TONON food storage specialist

REA® PLASTIC STORAGE SYSTEMS

HUPFER

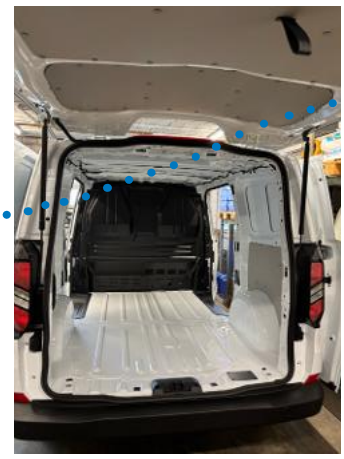
Interessiert?

Wir beraten Sie gerne. Kontaktieren Sie Ihren Verkaufsberater.

So entsteht ein neuer Servicebus

Alles mit an Bord!

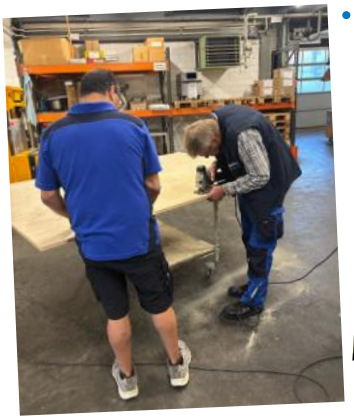
Jedes Detail zählt, wenn ein neuer Servicebus für unseren Techniker auf die Strasse geht. Bis zu 90 % aller Reparaturen können direkt vor Ort erledigt werden – dank intelligenter Planung, bewährtem Ausbaukonzept und gut sortiertem Ersatzteillager. Der Ausbau hat sich seit vielen Jahren bewährt und wird laufend weiter optimiert. Aktuell sind 51 Servicefahrzeuge im Einsatz. Jährlich werden 6 bis 8 Busse ersetzt – je nach Kilometerleistung im Rhythmus von 4 bis 6 Jahren.

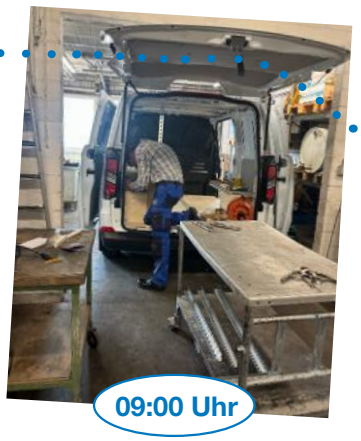


Tag 1

07:30 Uhr

Ein neuer Kastenwagen trifft ein – leer, fertig beschriftet und bereit für den Ausbau.





09:00 Uhr

Der Innenausbau beginnt: Unsere Mitarbeiter schneiden präzise Holzelemente zu und bereiten die Montage vor. Durch jahrelange Erfahrung haben wir ein durchdachtes System entwickelt.





11:15 Uhr **1**



Tag 2

08:55 Uhr



16:45 Uhr **1**

Der Innenausbau ist fertig, morgen geht es weiter.





15:10 Uhr **1**

Die Bodenplatte sitzt, Regale und Schränke werden montiert. Alles wird übersichtlich und fest verschraubt.



11:20 Uhr **2**

Ersatzteile werden aus dem alten Fahrzeug ausgeräumt, erfasst und neu sortiert. Zwei Mitarbeitende kümmern sich um die komplette Inventur und bestücken im neuen Bus, was fehlt oder erneuert werden soll.

16:55 Uhr **2**



Fertig befüllt und bereit für den Einsatz: Der neue Servicebus verlässt das Gelände – technisch perfekt ausgestattet.





2 **16:30 Uhr**

Ein Blick ins Detail: Kabel, Trommeln, Werkzeuge – alles sauber beschriftet und griffbereit. Auch die Schubladen sind systematisch bestückt.

Multiwasher: Hochleistungs-Waschkabine

Sauberkeit, die man sehen kann



Multiwasher sind hochleistungsfähige Waschkabinen, die von Somengil gebaut werden. Entwickelt für die anspruchsvollsten Aufgaben, bei denen die Reinigungsqualität und die Maschinenleistung entscheidende Faktoren für den Erfolg Ihres Unternehmens sind. Die Multiwasher Waschkabinen sind ideal für den Einsatz in Bäckereien, Lebensmittelproduktionsbetrieben (Fleisch & Fisch), Catering, Molkereien sowie im Bereich Obst/Gemüse, Logistik, Pharma und Kosmetik.

Ihr Nutzen:

Waschen und Trocknen Sie ...

- Kunststoffkörbe
- Backwagen
- Backbleche
- GN-Schalen
- Geschirr und Besteck
- Werkzeuge
- u. v. m.

… mit höchster Perfektion und Sauberkeit.

Jetzt gratis Waschstudie

mit Ihrem Verkaufsberater vereinbaren!

- Monatsverbrauch: Einsparpotenziale aufdecken
- Waschprozess: Analyse aktueller Abläufe
- Operative Lösung: Effiziente Umsetzung

- **Sparen Sie Wasser:** Mit Multiwasher benötigen Sie weniger als zwei Drittel der Wassermenge vergleichbarer industrieller Waschlösungen.
- **Sparen Sie Waschmittel:** Es sind bis zu 70 % weniger Waschmittel für eine perfekte Reinigung erforderlich.
- **Sparen Sie Platz und Arbeit:** Die Waschkabine wurde entwickelt, um so wenig Platz wie möglich zu beanspruchen.
- **Sparen Sie Geld:** Ein reduzierter Energie-, Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch bedeutet langfristige Kosteneinsparungen.

Technische Daten

Multiwasher MWS 300

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

Multiwasher MWS 500

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

Multiwasher MWS 700

- Abmessungen Aussen: (B x T x H) 2755 x 2195 x 2740 mm
- Abmessungen Innen: (B x T x H) 1200 x 1200 x 1980 mm
- Wassertank: 500 Liter
- Anschluss: 400 V / 47.5 kW



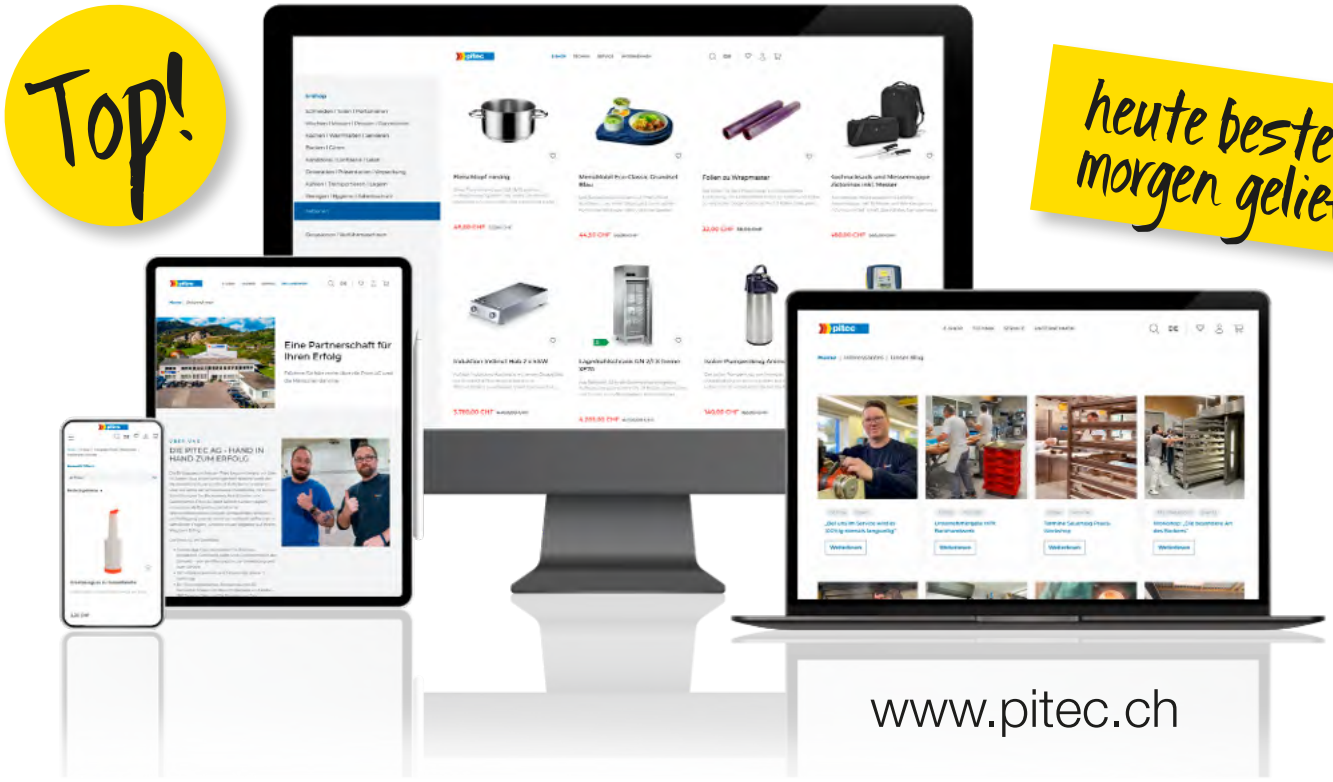


> Waschen
> Desinfizieren
> Trocknen

jetzt 10 % Rabatt

Mehr als 6'500 Produkte entdecken und bequem bestellen

24 Stunden geöffnet: Unser E-Shop









we support YoungStar

Young Star 2026 in der Fachschule Richemont in Luzern war ein voller Erfolg. Pitec unterstützte den Bildungsanlass erneut als Platinpartner und setzte ein starkes Zeichen für den Branchennachwuchs. **www.youngstar.ch**

Schnelligkeit zahlt sich aus!

Reparatur-Service

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

Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 08:00 – 12:00 Uhr
13:00 – 17:00 Uhr
E-Mail: lbarbieri@pitec.ch



www.pitec.ch
Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 31. Dezember 2026. Preise ohne MwSt. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Pitec AG, Bäckerei- und Gastrotechnik
Staatsstrasse 51, 9463 Oberriet
Tel. 0844 845 123, info@pitec.ch
www.pitec.ch

pitec