

pitec aktuell

Januar-Februar | 2026

Neu



Neues von Pavoni

Innovative Formen für kreative Profis

Mit den neuesten Formen von Pavoni erweitern Profis ihre Gestaltungsfreiheit in der modernen Patisserie. Die Modelle überzeugen durch präzise Verarbeitung, originelles Design und Alltagstauglichkeit – ideal für Bäckereien, Hotels und Gastronomiebetriebe. Ob Monoporzioni oder Tortengröße: Diese Silikon- und Thermoformen garantieren Top-Ergebnisse in Verarbeitung und Optik.

„Gourmand-Fisch“

Material: Thermoformierter Kunststoff

Formgröße: 300 x 175 mm, Teilung: 6

Größe pro Mulde: 120 x 42 x 24 mm

Art. 090612

statt CHF 25.00

CHF 20.00



Schokoladentafelform „Blumen“

Material: Polycarbonat

Formgröße: 275 x 175 mm, Teilung: 3

Größe: 154 x 77 x 11 mm, Inhalt: 100 g

Art. 019243

statt CHF 25.00

CHF 20.00

 **pitec**

Willkommen im Jahr 2026

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Wir hoffen, Sie hatten erholsame Festtage und starten mit positiver Energie gemeinsam mit uns in das Jahr 2026. Auch dieses Jahr möchten wir Sie mit inspirierenden Neuheiten, präziser Technik und engagiertem Service begleiten – immer mit dem Ziel, Ihren Arbeitsalltag spürbar zu erleichtern und echten Mehrwert zu schaffen.

Wie gewohnt begleiten wir Sie auch im neuen Jahr mit zahlreichen spannenden Events und Seminaren. Zwei Highlights zum Jahresauftakt möchten wir besonders hervorheben: das Speiseverteilungsseminar in Zürich (Seite 3) und unsere beliebten Glaceseminare (Seite 10). Beide vermitteln praxisnahes Know-how, zeigen Technik im Live-Einsatz und bieten einen wertvollen Austausch mit Fachkolleginnen und -kollegen.

Auf Seite 5 stellen wir die Neuheit Wiesheu Dibas Smart vor – ein wirtschaftlich attraktives Instore- und Ladenbackkonzept mit intuitivem 7"-Touchdisplay, modularen Kombinationen und hygienischer Backkammer inklusive automatischem Reinigungssystem. Eine ideale Ergänzung zu unserer Beratung, Installation und dem After-Sales-Service.

Besonders freuen wir uns über das erfolgreich realisierte Gesamtprojekt bei Müller Beck in Schaffhausen (Seite 12/13). Wir durften eine moderne Kolb Kälte CO₂-Booster-Lösung umsetzen – ein Beispiel dafür, wie partnerschaftliche Planung und technische Kompetenz perfekt ineinander greifen.

Lassen Sie uns gemeinsam in ein neues Jahr starten, in dem wir frische Impulse setzen, Bewährtes stärken und Chancen aktiv nutzen.



Ihr
Stephan Mösl
Productmanagement
Gastronomie



1 „Mini-Schneeflocke“

Material: Silikon
Formgrösse: 400 x 300 mm,
Teilung: 12, Inhalt: ca. 100 ml
Grösse: Ø 75 x 35 mm

Art. 090614

statt CHF 36.00
CHF 28.80

2 „Diamant“

Material: Silikon
Formgrösse: 400 x 300 mm,
Teilung: 15, Inhalt: ca. 116 ml
Grösse: 102 x 62 x 40 mm

Art. 090613

statt CHF 36.00
CHF 28.80

Sechs neue Modelle

Unzählige Ideen

Neu

Entdecken Sie sechs neue Modelle – von verspielten Einzelportionen bis zur klassischen Büche. Jedes Format überzeugt durch Funktion, Form und Qualität – gemacht für den täglichen Einsatz in der Profi-Küche.

4



jetzt 20% Rabatt

3 Backrahmen „Wellen“

Silikonform-Kit für Blätterteiggebäck und Schokolade
Mattengrösse: 250 x 250 mm
Art. 090608

statt CHF 70.00
CHF 56.00

4 Backrahmen „Zickzack“

Silikonform-Kit für Blätterteiggebäck und Schokolade
Mattengrösse: 250 x 250 mm
Art. 090609

statt CHF 70.00
CHF 56.00



Rezepte und Ideen
auf Youtube

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



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



rational
production

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



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

EVOMULTI zu Ihren Diensten

Das Multitalent

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



Der EVOMULTI ist in verschiedenen Größen konfigurierbar und kann mit warmhaltenden, kühlhaltenden, tellerwärmenden und neutralen Fächern bestückt werden. Mit den gewünschten Extras konfiguriert, wird er auch den anspruchsvollsten Anforderungen gerecht.



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

Tipp: Speiseverteilungsevent

Speiseverteilung und Regeneriertechnik vom Profi – erleben Sie modernste Lösungen live! Dieses Jahr an zwei Terminen: **Dienstag, 03.03.26** oder **Mittwoch, 04.03.26** im Glatt-Tower, Zürich. Beide Seminartage bieten identische Inhalte und Live-Demonstrationen. Melden Sie sich frühzeitig an – die Plätze sind begrenzt!



Event-Programm
und Anmeldung



Save the date!



Tagliavini Tronik – Präzision auf jeder Etage **Etagenbacken neu definiert**

Mit dem neuen Tronik setzt Tagliavini einen starken Akzent in der Welt der Etagenbacköfen. Die komplett überarbeitete Serie verbindet traditionelle Backkultur mit modernster Steuerungs- und Heiztechnologie – für Ergebnisse, die sowohl in artisanalen als auch in automatisierten Produktionen überzeugen. Jede Etage bietet höchste Temperaturstabilität, eine gleichmässige Wärmeverteilung und maximale Flexibilität, sodass Brote, Feinbackwaren und Spezialitäten stets ihr volles Aroma entfalten.

Die intuitive Tronik-Steuerung erleichtert den Arbeitsalltag deutlich: Rezepte lassen sich präzise anpassen, Abläufe optimieren und Qualitätsstandards zuverlässig reproduzieren. Zusätzlich lässt sich der Tronik optional mit einem Einschiesssystem kombinieren, was den gesamten Backprozess weiter automatisiert und ergonomisch verbessert.

Robust, effizient und auf lange Lebensdauer ausgelegt – der Tronik ist ein Etagenofen, der perfekt zu den Anforderungen moderner Bäckereien passt.



Top!

Das modulare Backsystem für die Filiale **Wiesheu Dibas smart**

Neu

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 M

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

Dibas smart deck

- Abmessungen: (B x T x H) 930 x 1079 x 389 mm
- Gewicht: 122 kg
- Anzahl Auflagen Bleche: 1 pro Etagenofen



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

Wiesheu smart S/L Variostation mit zwei Steuerungen:

Standardpreis: CHF 23'800.00
CHF 20'230.00

Wiesheu smart S/L Variostation mit einer Steuerung:

Standardpreis: CHF 22'810.00
CHF 19'390.00

Variostation auch mit Etagenofen Dibas smart deck kombinierbar.

Blechmaß
600 x 400 mm



Hohe Qualität und grosse Auswahl

Pomati Temperiermaschinen für Ihre Osterproduktion



Formengiessmaschine T-Line

Die T-Line wird vor allem mit den Temperiermaschinen T10 – T35 eingesetzt. Sie wird dazu verwendet, Tafelschokoladen rationell herzustellen. Die T-Line besteht aus:

- Automatischem Formenlader, welcher in regelmässigem Abstand Form um Form auf das Band führt
- Start / Stopp-Automatik, welche die Formen jeweils schrittweise vorwärts bewegt
- Pneumatischem Dosierkopf, welcher kundenspezifisch auf die Formen angepasst wird
- Rütteltisch, welcher die Schokolade von Luft befreit und schön verteilt
- Anschliessend kann die befüllte Form an einen Arbeitstisch, Kühl tunnel oder Kühlturn übergeben werden.

Luftanschluss: 5 – 6 Bar, 30 Liter / Min.

Formengrössen: (B x T) 275 x 135 oder 275 x 175 mm

Passend zu: T20 / T35

Anschluss: 230 V / 0.4 kW

Abmessungen: (B x T x H) 1600 x 574 x 1445 mm

Art. 430240

statt CHF 15'790.00
› **CHF 12'940.00**



jetzt 18% Rabatt



Hohl-Formenschleudermaschine

Die Formenschleuder von Pomati wurde speziell für geschlossene Formen entwickelt. Die Formen werden an einer Temperiermaschine mit temperierter Schokolade befüllt und verschlossen. Dank den magnetischen Füßen der Form docken diese leicht an den 4 Armen der Formenschleuder an. Die Schleuder verteilt dann die Schokolade gleichmässig in den Formen, damit Sie die perfekte Schokoladendicke Ihrer Hasen erreichen können.

Max. Gewicht pro Arm: 3 kg
Drehgeschwindigkeit:
max. 4 Drehungen pro Minute
Anschluss: 230 V / 0.4 kW
Abmessungen: 530 x 730 x 1055 mm

Vorteil: Rationelle Produktion (z.B. Hasenfiguren komplett giessen in einem Schritt)

Art. 430239



statt CHF 9'700.00
› **CHF 7'950.00**

Interesse?
Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

jetzt 18 % Rabatt



Temperiermaschine T8

Flüssige Schokolade ist innert 15 min temperiert.
Ideal für die kleine bis mittlere Schokoladenproduktion.

Fassungsvermögen: 9 kg
Anschluss: 400 V / 0.7 kW
Abmessungen: (B x T x H) 360 x 450 x 1040 mm

Art. 430223

statt CHF 9'290.00
»CHF 7'610.00

Optional dazu erhältlich:
Überzugsband
ab CHF 9'070.00
»CHF 7'430.00



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

Art. 430249

statt CHF 14'330.00
»CHF 11'750.00

Temperiermaschine SL16

Die neue SL-Serie kombiniert modernes Design mit höchster Qualität – und senkt den Energieverbrauch um rund 35 % gegenüber vergleichbaren Maschinen. Die SL16 fasst 16 kg Schokolade und verfügt über eine herausziehbare Edelstahlschnecke für schnellen Sortenwechsel und einfache Reinigung. Über das Touchscreen-Panel lassen sich alle Funktionen steuern, inklusive dreistufiger Fördergeschwindigkeit.

Mehr Power für Pustekuchen „Effizient steigern“

Bei **Pustekuchen by Hanna** entstehen Pralinen, Bruchschoggi und Geschenkideen in sorgfältiger Handarbeit. Seit 2020 baut Hanna Karthaus ihren Ein-Frau-Betrieb Schritt für Schritt auf – mit viel Kreativität, Ausdauer und einem klaren Qualitätsanspruch. Vor kurzem hat sie sich für die **Pomati T10 Temperiermaschine** von Pitec entschieden und damit einen wichtigen Entwicklungsschritt vollzogen.

„Die Maschine ist kompakt, sehr leicht zu bedienen und genau das, was ich gesucht habe“, verrät Hanna Karthaus, die ihre gesamte Produktion alleine organisiert. „Ich habe vier Jahre lang mit einem Effector von Hand temperiert und mein Business mit Eigenmitteln aufgebaut. Deshalb war mir ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis enorm wichtig. Die T10 steigert meine Effizienz deutlich – gerade weil ich alles selbst mache.“ Auch ihr Arbeitsalltag hat sich spürbar verändert: „Die Maschine bedeutet für mich eine grosse Arbeitserleichterung. Ich kann viel mehr produzieren, ohne bei der Qualität Abstriche zu machen. Alles läuft ruhiger und reibungsloser.“ Besonders freut sie sich über den kreativen Spielraum, den die T10 ihr ermöglicht: „Früher war es zeitlich kaum machbar, grössere Mengen oder neue Ideen anzugehen. Jetzt schaffe ich mehr Produkte an einem Tag – und kann meinen Umsatz steigern, ohne die Freude an der Arbeit zu verlieren.“



püste SCHOKOLADE
kuchen

Mehr erfahren oder gleich geniessen: www.pustekuchenbyhanna.ch





Schokolade perfekt gekühlt

Frische. Glanz. Genuss.

Ob edle Pralinen oder feine Schokoladenkreationen – empfindliche Produkte brauchen optimale Lagerbedingungen. Unsere spezialisierten Schokoladen- und Pralinenkühl- schränke sorgen für konstante Temperaturen und regulierte Luftfeuchtigkeit – damit Qualität, Glanz und Textur erhalten bleiben.

Schokoladenkülschrank

- Abmessungen: (B x T x H)
670 x 890 x 1930 mm
- Temperaturbereich:
+15 / +18 °C (anpassbar)
- Ausführung Edelstahl innen und aussen
- Feuchtigkeit: 35 - 55 %
- Kältemittel: R290
- Kälteleistung: 500 W
- Anschluss / Leistung: 230 V / 50 Hz
- Kühlstellenregler / Hygrostat: elektronisch
- Gewicht: 144 kg
- sehr gute Kälteleistung
- grosse Verdampfer Fläche

Modell 5010 NFP-I

für Bleche GN 2/1

Auflagen: 20 Paar L-Winkel verstellbar

Nutzvolumen: 650 Liter

Art. B405010

statt CHF 5'530.00

CHF 4'700.00

Modell 5002 NFP-I

für Bleche 600 x 400 mm

Auflagen: 10 Paar L-Winkel verstellbar

Nutzvolumen: 950 Liter

Art. B405011

statt CHF 6'475.00

CHF 5'504.00

jetzt 15 % Rabatt



Pralinenkülschrank

- Temperaturbereich: +4 bis +18 °C
- Luftfeuchtigkeitskontrolle mit elektronischem Fühler 45-65%r.F
- Erhältlich auch in der Ausführung mit Ventil für Zentralkühlung
- Anschluss: 230 V, Kältemittel: R290

ADP/20C - Kapazität: 20 Bleche

Abmessungen: (B x T x H)

790 x 690 x 2140 mm

Gewicht: 144 kg

Art. B435001

statt CHF 6'145.00

CHF 5'223.00

ADP/40C - Kapazität:

20 Bleche 800 x 600 mm oder

40 Bleche 400 x 600 mm

Abmessungen: (B x T x H)

790 x 1080 x 2140 mm

Gewicht: 201 kg

Art. B435010

statt CHF 7'085.00

CHF 6'022.00

GN 2/1 oder

EN 600 x 400 mm

Schneller und flächendeckender Kälte-Service

Kolb Kälte Servicevorteile

Unser Service- und Montageteam aus hoch qualifizierten Spezialisten sorgt dafür, dass in Ihrer Backstube immer perfekt gekühlt wird. Ob regelmässige Wartung oder im Falle eines Falles, unser Team ist jederzeit für Sie da.

1

Höchste Betriebssicherheit durch CE-Zertifizierung.

2

Energie sparen und Stromkosten senken.

3

Ganzheitliche Lösungen für maximale Energieeffizienz.

062 834 02 60

Service Hotline 24/7



Sorgenfrei?

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

Kreativ, saisonal, köstlich

Kreative Kreationen

Von der Idee bis zur fertigen Schoggi-Kreation: Bei Pitec finden Sie alles, was Sie für die Verarbeitung und Produktion benötigen – von Formen, Spachteln und Giessstrichtern bis zu Schmelzgeräten und Kühltechnik. Ob Osterhasen, Tafeln oder Lollies: Unser Sortiment deckt jedes Thema ab. Entdecken Sie die riesige Auswahl in unserem eShop.

Lachhase

Grösse 70 mm, Teile 4,
Prod. 407C, Tüten Nr. 018803

Art. 019578

statt CHF 47.00 **CHF 40.00**

Grösse 465 mm, Prod. 407G
Art. 019577

statt CHF 191.00
CHF 162.30

Weitere Größen: 125 mm,
175 mm, 265 mm, 360 mm

Schmunzelhase

Grösse 70 mm, Teile: 6,
Prod. 555D, Tüten Nr. 018813

Art. 019491

statt CHF 60.00 **CHF 51.00**

Grösse 125 mm, Teile: 4,
Prod. 555C, Tüten Nr. 018808

Art. 019492

statt CHF 82.00 **CHF 69.70**

Grösse 175 mm, Teile: 2,
Prod. 555B, Tüten Nr. 018817

Art. 019493

statt CHF 97.00 **CHF 82.50**

Grösse 245 mm, Prod. 555A

Art. 019494

statt CHF 91.00 **CHF 77.40**

Grösse 325 mm, Prod. 555

Art. 019495

statt CHF 115.00 **CHF 97.80**



Hase mit Ei

Grösse 165 mm,
Prod. 118.134

Art. 019666

statt CHF 58.00
CHF 49.30

Alle Giessformen sind aus 2,5 mm starkem Makrolon. Hitzebeständig bis 65 °C, lange Lebensdauer, elastisch aber dennoch formstabil. Doppelformen werden mit Klammern ausgeliefert.

1 Lovely

Schokolade-Giessformen aus Polycarbonat, 3-tlg, Tafel ca. 100 g
Abmessungen Form: (B x T)
275 x 175 mm

Abmessungen Tafel:
(B x T x H) 155 x 76 x 10 mm

Art. 019242

statt CHF 25.00
CHF 20.00



Viel mehr Schokoformen
gibt's online: www.pitec.ch

jetzt 15 % Rabatt
auf unser Hasen-/Tüten-Sortiment



4 Riegel Valentinstag

Abmessungen: (B x T x H)
130 x 26 x 12 mm
Gewicht: 40 g, 7-tlg.

Art. 019309

5 Lolly Valentinstag

Abmessungen: (B x T x H)
54 x 54 x 12 mm
Gewicht: 20 g, 8-tlg.

Art. 019318

statt CHF 35.00
CHF 29.00



Glace erleben – von der Maschine bis zur Meisterschaft **Maschinen & Seminare für Profis**



Tischmodell 193 P

- 2 Sorten + 1 Mix
- Leistung/Std. 435 Port. (75 g)
- Mit Pumpensystem für maximalen Luftaufschlag
- Frontverkleidung in Edelstahl
- gute Reinigungseigenschaften
- Komfortables Touch-Display
- Behälterrührwerk für gleichmässige Mixqualität
- individuell einstellbare Konsistenzkontrolle
- Vorratsbehälter: 2 x 12 Liter
- luftgekühlt

Nettopreis

CHF 20'900.00

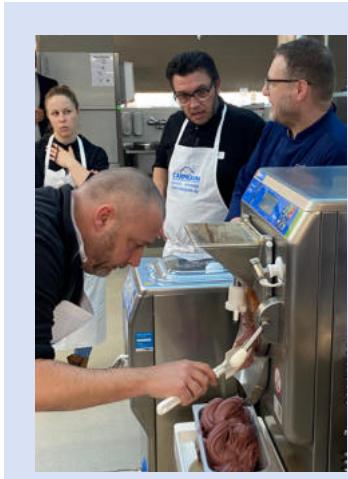


Standmodell Tre BP Evo

- 2 Sorten + 1 Mix
- Mit Pumpensystem für maximalen Luftaufschlag
- Leistung/Std. 480 Port. (75 g)
- Einfache Handhabung
- Leistungsstarkes bewährtes Modell
- Vorratsbehälter 2 x 10 Liter
- getrennte Festigkeitssteuerung
- luftgekühlt

Nettopreis

CHF 18'900.00



Termine 2026 **Glaceseminare**

Bestens vorbereitet für die kommende Glacesaison: Ende März finden an der Fachschule Richemont erneut unsere beliebten Carpigiani Glaceseminare statt. Am **26.–27.03.26** lernen Einsteiger*innen die Grundlagen der handwerklichen Glaceproduktion, während Fortgeschrittene am **28.–29.03.26** ihr Wissen vertiefen und neue Rezepturen ausprobieren. Wir freuen uns auf viele kreative und genussvolle Glacemomente!



Infos und
Anmeldung



Unifiller Europe

Genaues Dosieren für alle Bereiche

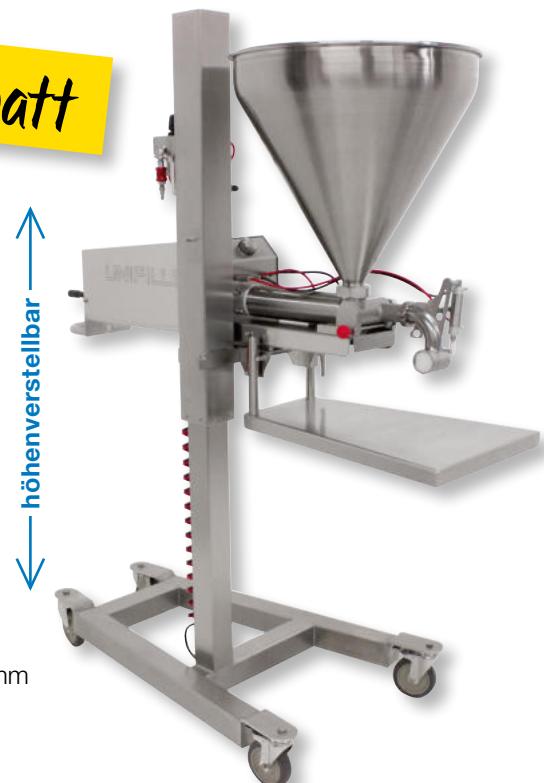
Unifiller Universal 1000 Foodservice

Die Universal 1000 FS ist die flexible Lösung für höchste Hygienerichtlinien in Foodservice-Betrieben. Sie dosiert Teige, Massen, stückige Füllungen und Saucen schnell, präzise und sauber. Mit einer breiten Auswahl an Zubehör lässt sie sich optimal an verschiedene Anwendungen anpassen. Die ergonomische Powerlift-Technologie erleichtert das Befüllen des Trichters und sorgt für eine effiziente, kraftsparende Arbeitsweise.

Preisbeispiel inkl. Ausrüstung

- Unifiller Universal 1000i Food Service
- SV-Valve Kit XT*
- Trichter 52 Liter, Edelstahl, konisch
- Dosierzylinder inkl. Kolben 3", XT*
- Handpistole mit Geschwindigkeitsregel 1" (25 mm), Standard
- Tropffreie Düse 1" (25 mm)
- Fusspedal

XT* = für alle Temperaturbereiche geeignet



statt CHF 32'890.00

CHF 27'950.00



statt CHF 17'060.00

CHF 14'500.00

Unifiller Compact Table Top Basis

Aufgrund ihres multifunktionalen Designs ist die Unifiller Compact Serie ein grossartiges Allround-Dosiersystem, das mit sämtlichen Unifiller Zubehörteilen ausgestattet werden kann. Mit hoher Geschwindigkeit und viel Power werden die unterschiedlichsten Herausforderungen im Bäckerei- und Food-Bereich gemeistert. Die Compact ist in 4 verschiedenen Varianten erhältlich: Table Top, Mobile, Power Lift und Dual System.

Preisbeispiel inkl. Ausrüstung

- Unifiller Compact Table Top
- SV-Valve Kit XT*
- Trichter 22 Liter, Edelstahl, konisch
- Dosierzylinder inkl. Kolben 3", XT*
- Tropffreie Düse 1" (25 mm)
- Fusspedal

Technische Daten

- Abmessungen: (B x T x H) 380 x 940 x 710 mm
- Dosievolumen: 7 – 530 ml (Zylinder als Option)
- Betriebsdruck: 5 bis 7 bar
- Gewicht: 26 kg

Unifiller ELF 400

Das Einsteigermodell, die ELF 400, wurde als kleines Arbeitstier und echter Produktionshelfer entwickelt. Die Dosiermaschine sorgt im Handumdrehen für präzises und gewichtsgenaues Portionieren und kann zum Reinigen innerhalb von Sekunden komplett auseinander gebaut werden. Äusserst solide und immer einsatzbereit, wird die ELF 400 schnell zu einem wichtigen Bestandteil Ihrer Produktion werden.

Preisbeispiel inkl. Ausrüstung

- Unifiller ELF 400 Basis
- SV-Valve Kit XT*
- Trichter 22 Liter, Edelstahl, konisch
- Dosierzylinder inkl. Kolben 3", XT*
- Handpistole mit Geschwindigkeitsregel 1" (25 mm), Standard XT

Technische Daten

- Abmessungen: (B x T x H) 380 x 670 x 690 mm
- Dosievolumen: 7 – 420 ml (Zylinder als Option)
- Betriebsdruck: 70 Liter / Min. bei 5.5 bar
- Gewicht: ca. 18 kg



statt CHF 12'250.00

CHF 10'410.00



Freuen sich über die neue „Wellnessanlage für ihre Teiglinge“: André und Simon Müller, die den erfolgreichen Familienbetrieb in 3. Generation mit viel Herz und Humor führen.



Modernisiert in 3 Etappen: Müller Beck baut auf Kolb Kälte **Gut geplant, gemeinsam gemeistert**

Tradition und Innovation gehen Hand in Hand: Die Bäckerei Müller Beck in Schaffhausen hat ihre Produktion zwischen Juli 2024 und April 2025 umfassend modernisiert – ohne Unterbruch im laufenden Betrieb. Mit viel Know-how und Planungskompetenz setzte Kolb Kälte das Projekt in drei Etappen um.

Von der alten Backstube zum modernen Neubau

Die Modernisierung begann in der bestehenden Backstube: Alte Gär- vollautomaten wichen zwei neuen PATT-Anlagen, zusätzlich kam ein neuer Kühlraum hinzu. Gleichzeitig erhielt die Backstube einen komplett

neuen Boden – eine Investition, die als Basis für alle weiteren Etappen diente. Auch die CO₂-Boosteranlage

„Das war eine riesige Baustelle – aber dank der Planung und der cleveren Lösungen konnten wir trotzdem immer produzieren.“

André Müller, Müller Beck

„Seit wir die neuen PATT-Anlagen haben, sind unsere Gipfeli einfach schöner, gleichmässiger und mit perfekter Feuchtigkeit“, erzählt André Müller begeistert. Mit den späteren Bauetappen änderte sich auch der Produktionsfluss: Früher war die Arbeit über zwei Etagen verteilt, heute läuft sie komplett auf einer Ebene. Das spart Wege, macht Abläufe effizienter und erleichtert den Austausch zwischen Bäckereien und Konditoren.

wurde in dieser ersten Phase installiert und als Herzstück des Systems in Betrieb genommen – inklusive PATT-Anlage mit Durchgangstüren und Expedit-Kühlraum.

Neubau unter den Parkplätzen

Die zweite Etappe war weit mehr als nur eine technische Erweiterung – sie war ein kompletter Neubau. Im neu geschaffenen Raum unter den Parkplätzen wurden ein grosser Tiefkühler, ein Kühler und eine Klimazone installiert und an das bestehende System angebunden. Neu erschlossen wurden rund 50 Quadratmeter Kühlfläche. „Früher hatten wir fünf einzelne Maschinen – heute läuft alles über eine Anlage. Das ist sensationell.“ Die Vorteile: weniger Platzbedarf, natürliche Kältemittel, deutlich geringerer Energieverbrauch und absolute Betriebssicherheit. Über das Fernleitsystem lassen sich alle Einstellungen bequem



Komplex geplant, perfekt umgesetzt – die neue CO₂-Boosteranlage sorgt für stabile Qualität und Energieeffizienz.



Müller Beck – seit 1956 fest in Schaffhausen verankert. Mit Leidenschaft fürs Handwerk entstehen hier täglich frische Brote, knusprige Gipfeli und feine Spezialitäten – Qualität, die man sieht, riecht und schmeckt.

überwachen – und bei Bedarf greift Kolb Kälte per Fernwartung ein. Auch baulich war diese Etappe ein Kraftakt: Clever bis an die Grundstücksgrenze erschlossen, entstanden unten neue, helle, top-klimatisierte Räume – und darüber neue Parkplätze. Mit dem Anbau wurde Platz geschaffen und es wurde möglich, die gesamte Produktion auf einer Ebene zu vereinen. Eine Lösung, die Abläufe erleichtert, Prozesse übersichtlicher macht und die Weichen für die Zukunft stellt.

Produktion durchgehend gesichert
Die dritte Etappe schloss den Umbau ab: In der Konditorei wurden Tiefkühler, Kühler und Klimatisierung ersetzt und ins Gesamtsystem integriert. „Eine Auslagerung wäre viel zu aufwendig und teuer gewesen – dank der Etappierung konnten wir immer hier vor Ort produzieren“, fasst André Müller zusammen. Möglich wurde das durch präzise Planung und ein Team,

das auch ausserhalb regulärer Zeiten vollen Einsatz zeigte.

Partnerschaft und Ausblick

Die Umsetzung verlangte nicht nur Technik, sondern auch Flexibilität. „Kolb Kälte hat unsere Ideen aufgenommen, mitgedacht und pragmatische Lösungen gefunden. Entscheidend war aber auch das Handwerk: Eure Monteure waren brillant – ohne



„Wir haben Ideen eingebracht, Kolb Kälte hat mitgedacht – und am Ende haben wir gemeinsam das Beste daraus gemacht.“

André Müller, Müller Beck

dieses Teamwork hätte es nicht funktioniert.“ Gegründet 1956, wird Müller Beck heute in dritter Generation von Manuela Roost Müller, André

Müller und Simon Müller geführt. Über 60 Mitarbeitende engagieren sich in vier Filialen, einem Café, einem Bistro und im eigenen Catering „fix & fein“. Mit der neuen Kältetechnik ist der Familienbetrieb bestens aufgestellt. Und auch für die Zukunft sprüht man in Schaffhausen vor Ideen: „Jetzt sind wir bereit und können arbeiten – und wer weiß: Unten vielleicht Thermoöl-Öfen von Heuft, oben ein Backplausch im neuen Bäckerstübli.“ Mehr Infos gibt's online: muellerbeck.ch



Massgenau eingepasst: Verschiedene Kühl- und Lagerräume, perfekt auf die Produktion und Arbeitsbereiche abgestimmt.



Teiglinge exakt abwiegen **Artezen Calybra**

Die Artezen Calybra ist ein robuster Teigteiler, der mit einem produktschonenden Zweiphasen-Teilungssystem ausgestattet ist, das höchste Genauigkeit und Qualität Ihrer Teige gewährleistet. Darüber hinaus bietet Ihnen das grosse Gewichtsspektrum die Flexibilität, neue Produkte einfach vorzubereiten.

Ausstattung:

- stufenlose Geschwindigkeit
- Gewicht der Teiglinge: 100 bis 1500 bzw. 50 bis 680 g
- Edelstahl-Verkleidung
- 80 kg Trichter
- komplette Maschine fahr-, lenk- und feststellbar
- Teigverarbeitung komplett ohne Beölzung
- mit Auslaufband höhenverstellbar zwischen 810 oder 1060 mm

 **ARTEZEN**
DOUGH HANDLING

Artezen Calybra 1.5

- Abmessungen: (B x-T x H) 1800 x 660 x 1750 mm
- Kapazität bis 1500 / 3000 Teiglinge pro Stunde
- Teiggewicht: 1-reihig 100 - 1500 gr / 2-reihig 50- 680 gr
- Auslaufbandlänge: 500 mm oder 900 mm
(bei Bestellung angeben)
- Anschluss: 400 V / 2,3 kW / 16 A
- Gewicht: 560 kg

Art. 423122

Verkaufspreis (ohne Zubehör) statt CHF 53'890.00
› CHF 43'110.00



jetzt 20% Rabatt



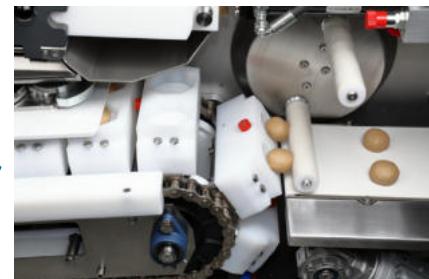
Vollautomatisch rund und gleichmässig **Artezen Synchro 120 M**

Synchro ist eine effiziente Brötchenanlage, die mit einem schonenden Teilungssystem und einer doppelten Rundwirkvorrichtung ausgestattet ist. Sie können sich auf höchste Genauigkeit und optimale Rundwirkergebnisse für jede Art von Kleingebäck verlassen.



Ausstattung:

- Programmierbares LCD-Bedienfeld
- Teflonbeschichteter Einfülltrichter aus Edelstahl
- Teflonbeschichtete Aluminium-Teilungseinheit mit Schneidestation
- Ausrichtrollen am Austrageband

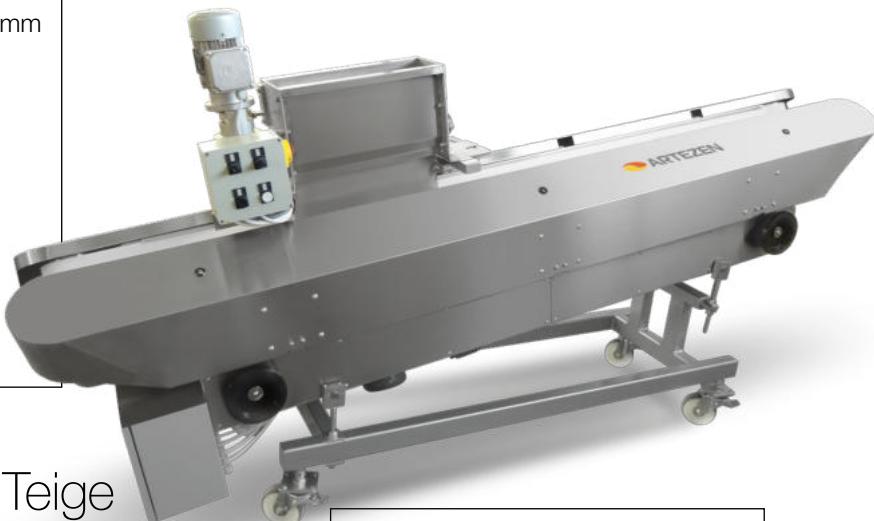


Artezen Synchro 120 M

- Abmessungen: (B x T x H) 2500 x 780 x 1940 mm
- Kapazität: 1500 / 3500 Teiglinge pro Stunde
- Gewichtsbereich: 30 - 120 g
- Auslaufbandlänge: 500 mm oder 900 mm (bei Bestellung angeben)
- Anschluss: 400 V / 1.9 kW
- Gewicht: 780 kg

Art. 423132

Verkaufspreis statt CHF 77'990.00
CHF 62'390.00



Für weiche und fettreiche Teige

Artezen Hydra P

Ideal für voluminöse und luftige Produkte, die Fett enthalten – zum schonenden Rundwirken voluminöser und luftiger Produkte und Teigen mit hoher Teigausbeute bis 90 % Wassergehalt.

Ausstattung:

- Grosses schwenkbares Bedienfeld
- Wirkbänder aus Polyurethan zur leichten Reinigung
- SKF Lebensmittellager, geschützt IP66. Alle Motoren mit Schutzart IP55
- Fahrbar auf grossen Rollen

Rundwirker Hydra V 3.0

- Abmessungen: (B x T x H) 5131 x 1503 x 1930 mm
- Gewichtsbereich: 100 - 2'000 g
- Wirklänge: 3'500 mm
- Anschluss: 400 V / 2.3 kW
- Gewicht: 700 kg

Art. 423133

Verkaufspreis statt CHF 67'930.00
CHF 54'340.00

Blechrechen und Auflagen

Super Qualität zu Dauertiefpreisen

1 Blechrechen

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

Art. 016770

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

Art. 016771*

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

Art. 016772

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

* nicht geeignet für GN-Schalen

2 Alu-Lochblech

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

Art. 016911

Grösse: 530 x 650 mm, GN 2/1
Dauertiefpreis **CHF 19.00**

Art. 016913

Grösse: 580 x 780 mm, EN
Dauertiefpreis **CHF 23.00**

3 Alu-Leichtblech

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

Art. 016910

Grösse: 530 x 650 mm, GN 2/1
Dauertiefpreis **CHF 19.00**

Art. 016912

Grösse: 580 x 780 mm, EN
Dauertiefpreis **CHF 23.00**



3

2

1

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

Praktische Helfer in allen Größen

jetzt 15% Rabatt

1 Regalwagen GN hoch

Edelstahl-Rahmengestell, L-Profil Führungsschienen mit Durchschub-sicherung, vier Lenkrollen – davon zwei feststellbar, Wandabweiser.

Technische Daten GN 1/1

- Abmessungen: (B x T x H)
460 x 630 x 1700 mm
- Auflagen: 20
- Auflagenabstand: 67 mm

Art. 095093

statt CHF 820.00

CHF 697.00

Technische Daten GN 2/1

- Abmessungen: (B x T x H)
660 x 750 x 1700 mm
- Auflagen: 20
- Auflagenabstand: 67 mm

Art. 095095

statt CHF 870.00

CHF 739.00

Regalwagen mit Tischplatte

Edelstahl-Rahmengestell, L-Profil Führungsschienen mit Durchschub-sicherung, vier Lenkrollen Ø 125 mm – davon zwei feststellbar, Wandabweiser.

2 Technische Daten GN 1/1

- Abmessungen: (B x T x H)
460 x 630 x 900 mm
- Auflagen: 7, Auflagenabstand: 89 mm

Art. 095094

statt CHF 720.00

CHF 612.00

3 Technische Daten GN 2/1

- Abmessungen: (B x T x H)
700 x 660 x 900mm
- Auflagen: 7, Auflagenabstand: 89 mm
- Arbeitsplatte schallgedämpft

Art. 095091

statt CHF 810.00

CHF 688.00



Ein Angebot der Hygiene

Schutz für Ihre Bleche

Lebensmittel brauchen Transportschutz. Fertige Produkte auch. Wo Teiglinge über Tiefkühlung oder Kühlung gelagert werden, besteht die Gefahr der Austrocknung und Verhautung. Herkömmliche Schutzhauben sind meist hygienisch problematisch. Mit den Einweg-Schutzhauben für GN 2/1 und EN-Wagen und dem passenden Abrollgerät für die Wandbefestigung bieten wir Ihnen die perfekte Lösung.

Abrollgerät

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

Art. 017815 **CHF 320.00**

Einweg-Schutzhauben

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

Art. 017817 **CHF 165.00**

Top Set-Angebot

Einweg-Schutzhauben geschenkt!

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

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made



Auch grosse Mengen
mühelos und effizient
XXL Pro

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

Gemüseschneidemaschine XXL Pro

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

Art. 094871

ab CHF 25'300.00



Scheibe für Scheibe einzigartig
Messerscharfe Argumente, die ziehen

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

**Gemüseschneidemaschine
GSM 5 Star**

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

Art. 094870

statt CHF 4'810.00

CHF 4'088.00



Set-Aktion

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

jetzt 15 % Rabatt

Produkteinheiten:

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

**Zubehör & Schneidescheiben
auf Anfrage**



Für perfekte Ergebnisse

Unsere Aufschnittmaschinen

1 Aufschnittmaschine

Smarty 300 IX (Schrägschnitt)

- Gehäuse aus poliertem und eloxiertem Aluminium
- Messer aus Edelstahl Ø 300 mm
- Modell für Kleinbetriebe
- Immer scharf durch Schleifaufzatz
- Mit Riemenantrieb
- Schnittgrösse rund Ø 220 mm
- Schnittgrösse rechteckig: (B x H) 255 x 220 mm
- Schneidstärke von 0 bis 16 mm
- Abmessungen (B x T x H): 509 x 609 x 481 mm
- Stellfläche: (B x T) 501 x 409 mm
- Anschluss: 230 V

Art. 097837

statt CHF 2'030.00

› **CHF 1'725.00**

2 Aufschnittmaschine Roussey

TGP 350 (Schrägschnitt)

- Aluminium poliert
- Messer Edelstahl Ø 350 mm
- Modell für Mittel- und Grossbetriebe
- Zahnradantrieb für starke Beanspruchung
- Schlitten nach CE Norm abnehmbar
- Schnittgrösse: (B x H) 320 x 265 mm
- Tranchendicke: 0 - 15 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 580 x 810 x 470 mm
- Stellfläche: (B x T) 440 x 600 mm
- Anschluss: 230 V / 370 W

Art. 093212

statt CHF 4'950.00

› **CHF 4'205.00**

3 Aufschnittmaschine Roussey

TGX 350 (Schrägschnitt)

- Gehäuse und Messer aus Edelstahl
- Messer Edelstahl Ø 350 mm
- Modell für Mittel- und Grossbetriebe
- Mit Zahnradantrieb
- Spritzwasserfest
- Ringhalterung gewährleistet eine leichte Demontage des Messers
- Schnittgrösse: (B x H) 325 x 295 mm
- Tranchendicke: 0 bis 23 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 560 x 790 x 610 mm
- Stellfläche: (B x T) 410 x 605 mm
- Anschluss: 230 V / 370 W

Art. 093210

statt CHF 6'550.00

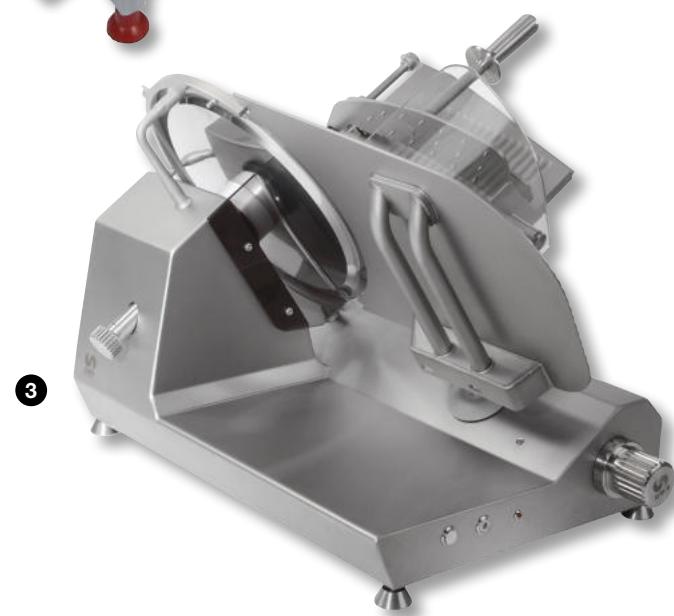
› **CHF 5'565.00**



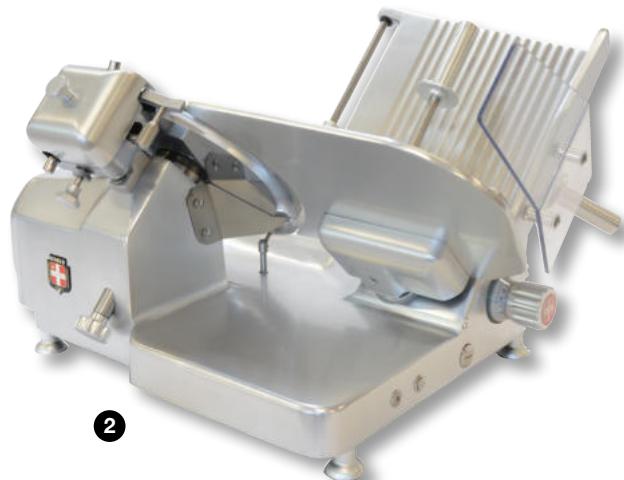
1



Weitere Ausführungen auf Anfrage



3



2

jetzt 15 % Rabatt



Starten Sie clever ins neue Jahr

Gut ausgerüstet – effizienter arbeiten

Zum Jahresbeginn unterstützen wir Sie mit attraktiven Aktionspreisen auf praktische Verbrauchsartikel, die den Alltag erleichtern. Profitieren Sie bei Bestellung zwischen dem 01.01. und 28.02.2026!

! Mit unserem Ersatzteillager von über 12'000 Artikeln und einem täglichen Bedarf von rund 480 Teilen stellen wir sicher, dass Sie auch im neuen Jahr zuverlässig und ohne Unterbruch arbeiten können.



Wirkteller Pitec

- Aus robustem, langlebigem Kunststoff
- Einwandfrei entgratet
- Perfekt verarbeitet
- Leicht zu reinigen
- Hygienisch einwandfrei

Wirkteller für Maschinen:
Dr. Robot, Erika, Rotamat,
Fortuna, Olympia, Eberhardt etc

Bitte bei Bestellungen Maschinentyp und Teilung angeben.

*** Aktionen gültig
solange Vorrat reicht.**

Bestellung?

Bestellen Sie bitte per direkt
E-Mail: ersatzteile@pitec.ch



Das Rundum-Sorglos-Paket

Pitec Servicevertrag

- Laufende Wartung zur Sicherung der täglichen Einsatzbereitschaft und Erhöhung der Lebensdauer der Maschinen.
- Profitieren Sie von einer besseren Kalkulierbarkeit.
- Persönliche Erreichbarkeit rund um die Uhr, 365 Tage im Jahr.
- Sie profitieren von besonderen Konditionen.
- Persönliche Beratung.

Mehr Infos erhalten Sie bei Josef Thurnherr:
jthurnherr@pitec.ch | Tel.: +41 71 763 83 02

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 Bäckergebnisse, 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!



Verschiedene Modelle und Ausführungen

Arbeitstische für Ihre Bedürfnisse

Kosta Arbeitstische: Modulare, flexible, individuelle und kundenspezifische Tischsysteme, welche Ihnen sämtliche Wünsche erfüllen.

- Einfache Reinigung dank sauberer Verarbeitung
- Beinahe unendlich viele Möglichkeiten
- Wahlweise mit Edelstahl- / Holz- oder Granitarbeitsplatte

20% Aktion
auf verschiedene Varianten:

1 Variante 1

Arbeitstisch mit Stahlplatte, Abmessungen: (B x T x H) 1500 x 800 x 900 mm, bestehend aus: 3er Sockel, Tablar, 3er Sockel

statt CHF 3'910.00
CHF 3'120.00

2 Variante 2

Arbeitstisch mit Stahlplatte, Abmessungen: (B x T x H) 2000 x 800 x 900 mm, bestehend aus (von links nach rechts): 3er Sockel, Mehlwagen, Geräteschrank

statt CHF 5'290.00
CHF 4'230.00

3 Variante 3

Arbeitstisch mit Holzplatte 50 mm, Abmessungen: (B x T x H) 2000 x 800 x 500 mm, inkl. Unterbau mit Tablar

statt CHF 2'150.00
CHF 1'720.00

4 Variante 4

Arbeitstisch mit Stahlplatte 40 mm, Abmessungen: (B x T x H) 2000 x 800 x 400 mm, inkl. Unterbau mit Tablar

statt CHF 1'700.00
CHF 1'360.00

Interessiert?

Für mehr Informationen kontaktieren
Sie bitte Ihren Verkaufsberater.

1



2



3



4



Sanft zur Krume, präzise im Schnitt



Brotschneidemaschine Rego Herlitzius BS Alpha



Jetzt unsere
Rücknahmearaktion
nutzen!



Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

Mit der BS Alpha präsentiert Rego Herlitzius eine völlig neue Dimension des Brotschneidens. Die kompakte, äußerst robuste Maschine vereint höchste Präzision, einfache Bedienung und maximale Hygiene in einem modernen, durchdachten Design. Dank innovativer Technik sorgt die BS Alpha für saubere, gleichmässige Schnitte – unabhängig von Brotart oder Krustenstärke – und erfüllt damit die hohen Anforderungen von Bäckereien, Verkaufsstellen und Produktionseinheiten gleichermaßen.

Die BS Alpha ist nicht nur ein leistungsstarker Alltagshelfer, sondern gleichzeitig ein echtes Qualitätsversprechen: zuverlässig, wartungsarm und konsequent auf Effizienz ausgelegt. Entdecken Sie die neue Standardschneidemaschine, die Ihren Arbeitsalltag spürbar erleichtert.

Standardpreis: CHF 16'170.00

Einführungspreis mit Rücknahme Altmaschine:

CHF 12'130.00

Einführungspreis ohne Rücknahme:

CHF 12'940.00

Vorteile auf einen Blick:

- **Schonender, ofenfrischer Schnitt** durch hochwertiges Kreismesser für perfekte Ergebnisse
- **Präzises Schneiden aller Brotsorten** von 5-25 mm Scheibendicke und bis 350 mm Länge
- **Hoher Sicherheitsstandard** dank vollautomatischer Haubenverriegelung während des Schneidvorgangs
- **Schnelle, hygienische Reinigung** durch leicht zugänglichen Messerraum und glatte Flächen

Abmessungen: (B x T x H)

830 x 740 x 1140 mm

Geeignet für Brote bis (B x L x H)

280 x 350 x 140 mm

Anschluss: 230 V / 1 kW / 16 A

Gewicht: 209 kg

Mit individueller Programmerstellung **Vakuumieren ganz nach Ihren Bedürfnissen**

Top!

Alle Vakuummaschinen sind mit folgenden Merkmalen ausgestattet:

- Mit ACS-Steuerung: spielend leichtes Programmieren von 20 Programmen / 100 Etiketten am PC
- Quick-Stop H2O: Dampfsensor mit Siedepunkterkennung (schützt vor Produkt- und Qualitätsverlust durch Verdampfung)
- Optional Etikettendrucker erhältlich (gemäß HACCP-Anforderungen)
- Schubladenleiste einfach herausnehmbar
- 1 – 2 Trennschweissfunktionen (mit einem Schweiss- und Trenndraht)
- Mit Schrägeinlage für Verpackung flüssiger Produkte
- Ausgestattet mit Busch-Pumpe



1 Modell-Serie TD

- Tiefgezogene Edelstahl-Vakuumkammer
- Acrylglasdeckel flach

Pitec TD 350

Abmessungen: (B x T x H)
440 x 525 x 420 mm
Abmessungen Kammer: (B x T x H)
350 x 370 x 150 mm
Schweissbalken: 350 mm
Kapazität Pumpe: 16 m³/h

Art. 096047

statt CHF 4'750.00

›CHF 4'035.00

Pitec TD 420

Abmessungen: (B x T x H)
480 x 520 x 450 mm
Abmessungen Kammer: (B x T x H)
420 x 370 x 180 mm
Schweissbalken: 420 mm
Kapazität Pumpe: 21 m³/h

Art. 096048

statt CHF 4'980.00

›CHF 4'230.00

Pitec TD 420 L

Abmessungen: (B x T x H)
480 x 610 x 470 mm
Abmessungen Kammer: (B x T x H)
420 x 450 x 180 mm
Schweissbalken: 420 mm
Kapazität Pumpe: 21 m³/h

Art. 096049

statt CHF 5'300.00

›CHF 4'505.00



2

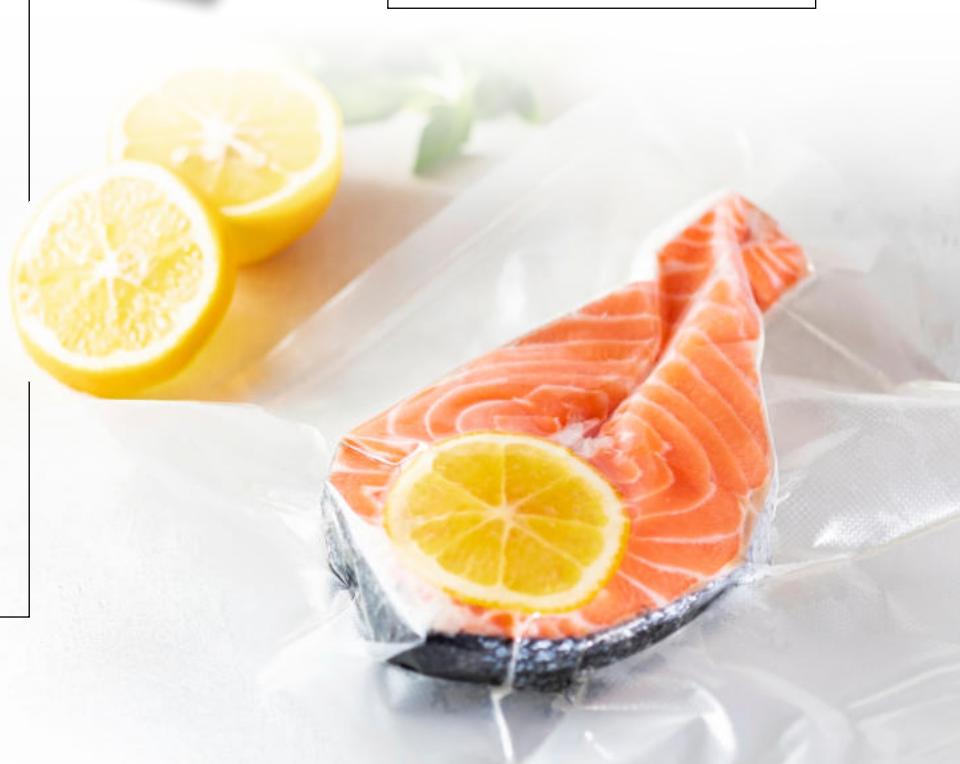
2 Pitec TD 520

2 Schweissbalken (links und rechts)
Abmessungen: (B x T x H)
700 x 530 x 440 mm
Kammerabmessungen: (B x T x H)
520 x 410 x 180 mm
Schweissleiste: 2 x 410 mm
Busch Pumpe: 21 m³/H

Art. 096051

statt CHF 5'450.00

›CHF 4'630.00



Robust und universell

Einfach zu bedienen, robust, schnell und zuverlässig

jetzt 15 % Rabatt

- 1 Tischwaage EQW geeicht**
- LCD-Anzeige mit grossen Ziffern
 - Schutzhülle
 - Netzanschluss und integrierter Akku
 - Masse Waage: 320 x 370 x 105 mm
 - Masse Plattform: 300 x 260 mm
 - Anschluss: 230 V

Art. 094346

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

Art. 094347

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

statt CHF 777.00
CHF 660.00

**1 Tischwaage EQW
ungeeicht**

Art. 094349
Wägebereich: 30 kg
Ablesbarkeit: 1 g

statt CHF 777.00
CHF 660.00

Art. 094348

Wägebereich: 30 kg
Ablesbarkeit: 2 g

statt CHF 724.00
CHF 615.00



2 Tischwaage SSW ungeeicht

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

Art. 094338

Wägebereich: 20 kg
Ablesbarkeit: 2 g



Art. 094375

Wägebereich: 30 kg
Ablesbarkeit: 2 g
ungeeicht

statt CHF 980.00
CHF 833.00

Art. 094378

Wägebereich: 15/30 kg
Ablesbarkeit: 5/10 g
geeicht

statt CHF 1'450.00
CHF 1'232.50

Art. 094377

Wägebereich: 30 kg
Ablesbarkeit: 1 g
ungeeicht

statt CHF 990.00
CHF 841.50

Top!

**3 Plattformwaagen Tischmodell
mit Stativ WES PB**

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



**4 Untergestell zu Plattformwaage
WES PB 30 kg**

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

Art. 094367

statt CHF 690.00
CHF 586.50

Hochwertige Gerätschaften für die Bäckerei

Arbeitserleichterung für die professionelle Backstube



Teigkörbchen Peddigrohr
zur Herstellung von Kloster-, Bauern-, Landbrot, usw.



1

1 Innen gerillt, längs

Grösse: 220 x 100 mm,
Höhe: 50 mm, Teiginhalt: 450 g
Art. 016106

statt CHF 19.00
» **CHF 16.15**

Grösse: 250 x 115 mm,
Höhe: 80 mm, Teiginhalt: 600 g
Art. 017124

statt CHF 17.00
» **CHF 14.45**

Grösse: 280 x 130 mm,
Höhe: 80 mm, Teiginhalt: 1000 g
Art. 017125

statt CHF 18.00
» **CHF 15.30**

2 Innen gerillt, rund

Ø 190 mm, Höhe: 60 mm,
Teiginhalt: 500 g
Art. 017095

statt CHF 16.00
» **CHF 13.60**



2

Ø 220 mm, Höhe: 80 mm,
Teiginhalt: 600 g
Art. 016113.01

statt CHF 18.00
» **CHF 15.30**



3

3 Teigstupfer

Verchromt, mit Kunststoffgriff

Walzenbreite: 60 mm

Art. 018690

statt CHF 56.00
» **CHF 47.60**

Walzenbreite: 120 mm

Art. 018691

statt CHF 82.00
» **CHF 69.70**

Walzenbreite: 240 mm

Art. 018692

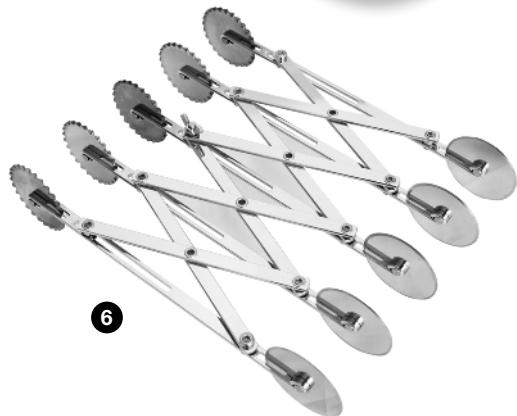
statt CHF 145.00
» **CHF 123.25**

4 Wegglidrücker

Kunststoff,
Länge: 140 mm,
Höhe: 90 mm,
Dicke: 17 mm
Art. 016183

statt CHF 32.00
» **CHF 27.20**

4



Teigschneider Ruck-Zuck

Edelstahl, für Streifen von 10 bis 125 mm Breite

5 Glatte Rädchen

Anzahl Rädchen: 5
Art. 015630

statt CHF 62.00
» **CHF 52.70**

Anzahl Rädchen: 7

Art. 015633

statt CHF 92.00
» **CHF 78.20**

6 Glatte und gezackte Rädchen

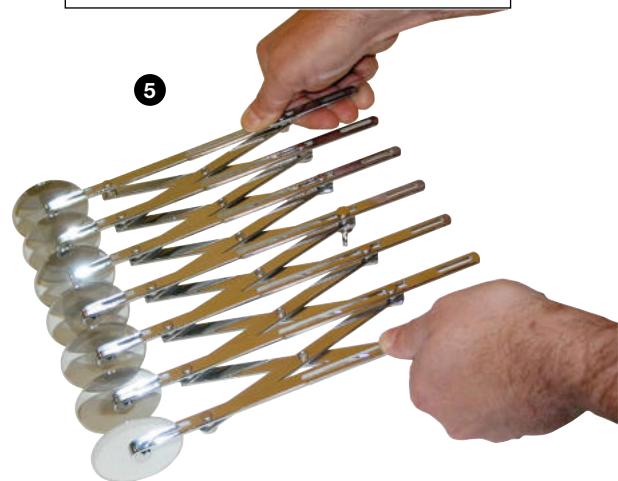
Anzahl Rädchen: 2 x 5
Art. 015632

statt CHF 92.00
» **CHF 78.20**

Anzahl Rädchen: 2 x 7

Art. 015635

statt CHF 120.00
» **CHF 102.00**



Für den täglichen Einsatz

Kärcher hat für jedes Schmutzproblem die richtige Lösung

Bäckersauger Kärcher NT 40/1 Tact BS mit speziellem Backofenzubehör

- Saugstarker Nass–Trockensauber 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 x B x H) 650 x 370 x 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



jetzt 15 % Rabatt



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 x B x H) 1000 x 450 x 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

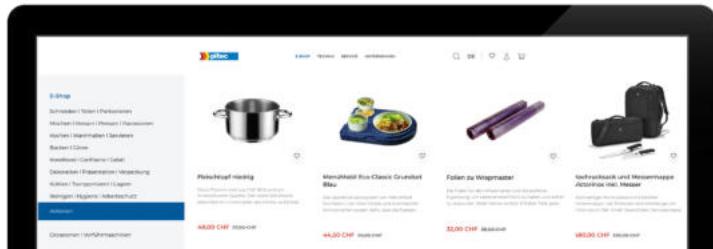
Technische Daten

- Anschluss: 230 V
- Abmessungen: (L x B x H) 390 x 335 x 1180 mm

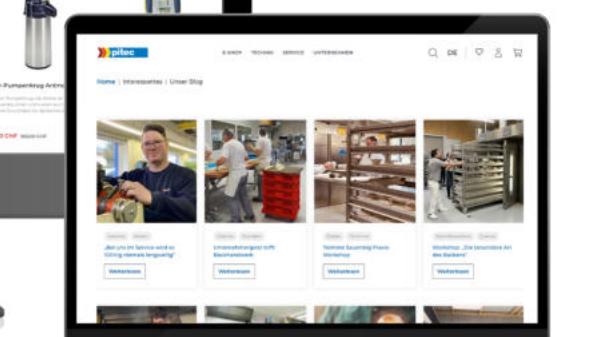
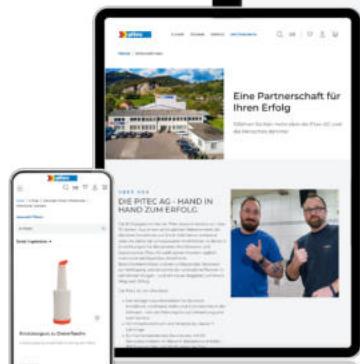


Mehr als 6.500 Produkte entdecken und bequem bestellen

24 Stunden geöffnet: Unser E-Shop



heute bestellt –
morgen geliefert!



www.pitec.ch



Kühltechnologie-Seminare

Das Seminar „Triebführung mit unterschiedlichen Kühltechnologien“ wurde gemeinsam mit dem weltbekannten Richemont Kompetenzzentrum in Luzern entwickelt, wo es auch stattfindet. Der starke Praxisbezug erleichtert es, das neue Wissen direkt im eigenen Betrieb anzuwenden. Die Termine für 2026 stehen fest: **04.03.26** und **11.11.26**. Gleich Platz sichern!

Mehr Infos
gibt's online



www.pitec.ch

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: ibarbieri@pitec.ch



www.pitec.ch

Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten
bis 28. Februar 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

