

pitec aktuell

Juli-August | 2025

Neu



Präzision trifft Innovation

Pomati Aqua

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



Pomati Aqua

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

Art. 441140

Preis: CHF 70'700.00



Auf ins zweite
Halbjahr 2025

Liebe Kundinnen und Kunden,

kaum zu glauben – das erste Halbjahr 2025 ist bereits vorbei! Doch wir blicken mit viel Vorfreude auf die kommenden Monate, denn es erwarten Sie spannende Produktneuheiten und praxisnahe Highlights.

Besonders hervorheben möchten wir die Pomati Aqua und die Pomati Aria. Zwei Geräte, die mit innovativer Technik überzeugen und sich ideal für Patisserie und Confiserie eignen – ob für klassische Anwendungen oder kreative Neuentwicklungen. **Beide Maschinen können Sie beim Pomati-Seminar vom 2. bis 3.09.25 in Italien live erleben und testen.** (S. 2)

Auch in der Teigverarbeitung gibt es starke Impulse: Mit der Calybra von Arzezen wird das Abwiegen von Teiglingen einfach und präzise – **ganz ohne Beüfung**. Wer noch automatisierter arbeiten möchte, setzt auf die Syncro, eine kompakte Brötchenanlage mit doppelter Rundwirkeinheit. Ergänzt wird das Sortiment durch die Hydra, ideal für fett- oder wasserreiche Teige wie Panettone oder Pâtisserie-Produkte. (S. 14/15)

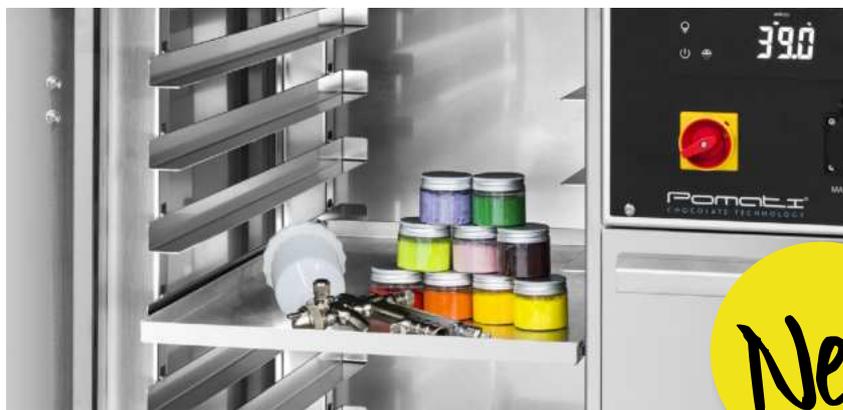
Ein gelungenes Beispiel für den erfolgreichen Einsatz innovativer Technik zeigt unser Kundenbericht über Bertschi Bäckerei-Konditorei-Confiserie (S. 12/13). Das traditionsreiche Familienunternehmen verbindet Handwerk mit moderner Technologie – ein inspirierender Blick hinter die Kulissen.

Und passend zum neuen Ausbildungsjahr haben wir auch an den Nachwuchs gedacht: praktische, robuste Messertaschen – ideal für den Berufsstart. Mehr dazu auf Seite 24. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe – und natürlich einen erfolgreichen und genussreichen Start ins zweite Halbjahr.

Ihr

M. Riesen

Marc Riesen
Leitung Bäckereitechnik



Neu

Sauber, effizient, professionell Pomati Dekorierkabine

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

Vorteile:

- Schnelle, professionelle Dekorationen
- Reduzierung der Dämpfe im Arbeitsbereich dank eines 3-Schicht-Luftfiltersystems
- staubfreie Umgebung während der Airbrush-Dekoration
- Temperatur der beheizten Kabine einstellbar
- Leistung von Gebläse und Kompressor steuerbar

Ausstattung:

- LED-Beleuchtung
- Fahrbare Ausführung auf Lenkrollen
- Eingebauter Kompressor: Druckeinstellung über das Bedienfeld (6L; 140 l/min; 8 bar).
- Arbeitsfläche: Abnehmbar für die Reinigung.
- Eingebaute Steckdose: Das Bedienfeld enthält eine Stromversorgung für Zubehör.
- Airbrush
- Praktische Halterung für die Sprühpistole
- Druckregler, abnehmbare Luftfilter
- Beheizter Raum für 7 Tablett (600 x 400 mm)



Pomati Aria

Abmessungen: (B x T x H)
1000 x 865 x 1875 mm
Anschluss:
230 V / 1.3 kW / 10 A
Art. 430254

Preis: CHF 12'960.00

Pomati Seminar

Erleben Sie hautnah, wie aus innovativer Technik und handwerklichem Können perfekte Schokoladenprodukte entstehen. Beim zweitägigen Seminar bei Pomati in Italien stehen praxisnahe Maschinenführungen, spannender Austausch unter Fachleuten und genussvolle Momente im Mittelpunkt.

Datum: 02.09.2025 bis 03.09.2025

Ort: Pomati S.r.l., 26845 Codogno, Italien



Mehr Infos
gibt's online

Fahrbar, flexibel und vielseitig einsetzbar

Teig kneten und ausrollen – die idealen Helfer dazu



Ausrollmaschine Rondo Econom

Garantiert schnelles und exaktes
Tourieren Ihrer Teige.

- Ausrollmaschine für enge Platzverhältnisse
- Tischmodell
- Platzbedarf Arbeitsstellung:
(B x T) 1550 x 1040 mm
- Bandgeschwindigkeit: 50 cm / Sek.
- Walzenöffnung: 0,3 – 30 mm
- Bandbreite: 475 mm
- Anschluss: 400 V / 0.5 kW

Art. 426280

statt CHF 7'105.00
➤ **CHF 6'030.00**

Knetmaschine Iris 30

Perfekte Knetergebnisse auch für
kleinere Teigmengen mit dieser Profi-
maschine für alle Teigarten wie z.B.
Brot- und Pizzateige, Zopfteige etc.

- Kompakte Knetmaschine für Teige
von 2 bis 25 kg
- 2 Geschwindigkeiten und
2 Zeituhren
- Abmessungen: (B x T x H)
765 x 665 x 1190 mm
- Anschluss: 400 V / 1.3 kW
- Gewicht: 200 kg

Art. 411430

statt CHF 6'590.00
➤ **CHF 5'680.00**

jetzt 15% Rabatt



Kabellose Power für die Küche **Bamix cordless Pro**

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

Stabmixer Bamix cordless Pro

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

Art. 096387

statt CHF 230.00
CHF 195.50

Stabmixer Bamix Gastro 200

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

Art. 096057

statt CHF 290.00
CHF 246.50

Neu
in unserem
Sortiment



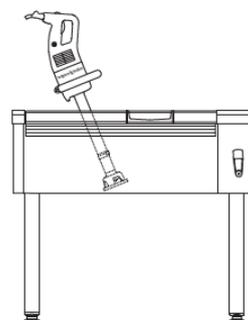
jetzt 15% Rabatt



Youtube Video

Unermüdliche Helfer **Mixer für alle Fälle**

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



**Ideal für Kippbratpfannen!
inkl. Wandhalterung**

3

1 Stabmixer MP 350 Ultra TP

Eintauchtiefe 350 mm, abnehmbarer Griff, 9500 U/min, 440 W, 230 V

Art. 096383

statt CHF 760.00
› CHF 646.00

2 Stabmixer MP 800 Turbo TP

Eintauchtiefe 350 mm, 1000 W, 230 V

Art. 096359

statt CHF 1'435.00
› CHF 1'219.00

3 Stabmixer MP 800 Turbo

Eintauchtiefe 740 mm, Anschluss: 1 kW

Art. 096238

statt CHF 1'585.00
› CHF 1'347.00

jetzt 15% Rabatt

Attraktive Preise!

Super Preise für beste Qualität

Serviertablets Cambro mit hervorragenden Eigenschaften



Serviertablett Polyester

- Fiberglas-verstärktes Polyester
- Hervorragende Beanspruchung
- Bruchfestigkeit und Kratzfestigkeit
- Spülmaschinenfest
- Hitzebeständig von -40 bis +140 °C
- Farbe gemäss Tablett wählbar

Serviertablett GN 1/1

530 x 325 mm, mit abgeflachter Kante
Art. 094950

› CHF 21.50

Mit individuellem Logo bedruckt
(ab 120 Stk.)

› CHF 25.00

Serviertablett GN 1/2

325 x 265 mm, mit abgeflachter Kante
Art. 094951

› CHF 14.00

Serviertablett Euronorm

530 x 370 mm, mit abgeflachter Kante
Art. 094952

› CHF 23.50

Serviertablett Kantinengrösse

460 x 344 mm, mit abgeflachter Kante
Art. 094955

› CHF 20.00

- Für Spitäler, Heime, Schulen, Kantinen, Selbstbedienungsbuffets, Cafés und Restaurants
- In diversen Grössen erhältlich
- Eine grosse Auswahl an Farben und Muster
- Tablett in verschiedenen Formen und Farben
- Mit hohem oder niedrigem Profil
- Mit glatter, strukturierter oder rutschfester Oberfläche
- Verkaufseinheit 12 Stück



Serviertablets Polyester (Holzoptik)

- Hochleistungspolyester mit strukturiertem Holzdekor
- Hervorragende Beanspruchung, Bruchfestigkeit und Kratzfestigkeit
- Spülmaschinenfest
- Hitzebeständig von -40 bis +90 °C
- Dekor gemäss Tablett wählbar

Serviertablett GN 1/1

530 x 325 mm, in Holzoptik
Art. 094960

› CHF 28.00

Serviertablett Euronorm

530 x 370 mm, in Holzoptik
Art. 094961

› CHF 31.50



Die Tablett können auch nach Ihren Wünschen mit Ihrem Logo oder Design gebrandet werden (Mindestbestellmenge 120 Stück). Fragen Sie uns gerne für ein individuelles Angebot!



Die Spiralknetmaschine für höchste Ansprüche

Escher M Premium Line



Zweimotorige Spiralknetmaschinen mit festem Kessel, von 50 bis 240 kg Teig - für jede Betriebsgröße das richtige Modell.

- 2 Geschwindigkeiten zum Mischen und Kneten
- 2 Motoren
- Rechts-Links-Lauf des Kessels mit Möglichkeit zur Umschaltung der Drehrichtung in der 1. Stufe
- Riemenantrieb
- Sonderausstattungen: Gesamte Maschine aus Edelstahl, Kesslabdeckung in Edelstahl, Bediensystem mit Touchscreen, Infrarot-Temperaturfühler

Steigband von Escher Flexible Teigportionierung mit System

Das kompakte, fahrbare System ermöglicht die einfache Portionierung von Teig über einen Sternteiler und transportiert diesen via Förderband in die nachgelagerte Anlage zur weiteren Verarbeitung. Dank der Rollen ist es flexibel einsetzbar – genau dort, wo Sie es gerade brauchen. Ideal für effiziente Produktionsabläufe.



Die Premium-Modelle sind für die intensive Nutzung auch für feste Teige ausgelegt. Der robuste und doppelt übersetzte Antrieb überträgt mehr Motorleistung auf die Knetspirale und das bei weniger Energieverbrauch.



Technikerschulung bei Escher Mixers in Italien

Vor ein paar Wochen nahmen unsere Servicetechniker an einer intensiven Schulung bei Escher Mixers in Italien teil. Im Fokus standen die Knetmaschinen M, MP und MR bis Größe 240. Themen wie gezielte Fehlersuche, Wartung und Pflege wurden praxisnah vermittelt. Unsere Techniker kehrten mit fundiertem Wissen und wertvollen Einblicken in die Escher-Technologie zurück – bereit, unsere Kunden noch effizienter zu unterstützen.



Spiralknetmaschine Escher MR

- Maschine mit ausfahrbarem Kessel
- Ideale Knettechnik für Teige von 10 – 500 kg
- Hohe Laufruhe und Komfort dank optionaler Touch-Screen Steuerung
- Garantiert ruhiger und sicherer Knetprozess dank dem patentierten Konusverriegelungs- und Antriebssystem
- Verschiedene Modelle von 80 bis 500 kg Teigkapazität (in der 80er Knetmaschine können bereits Teige ab 10 kg geknetet werden)



Wendelknetmaschine Escher MW

- Knetzeiten können deutlich reduziert werden, daraus resultiert eine höhere Stundenleistung
- Höhere Wasseraufnahme durch intensiven Knetprozess
- Schnelle und gleichmässige Durchmischung sämtlicher Zutaten
- Geeignet für alle Teigsorten
- Auch geeignet zur Produktion von Massen und Füllungen
- Mit patentiertem Konusverriegelungs- und Antriebssystem
- Maschine mit ausfahrbarem Kessel
- Verschiedene Modelle von 120 bis 400 kg Teigkapazität



Konusverriegelung

Das patentierte konische Kesselverriegelungs- und Antriebssystem® von Escher Mixer garantiert einen verschleiss- und schlupffreien Kesselantrieb.

Hebekipper Escher ESBL

- Versionen Tischaustragung oder Austragung in einen Portioniertrichter erhältlich
- Zum Heben und Kippen von Knetschalen jeglicher Marken
- Mit Schalendrehfunktion inkl. Abstreifer für eine saubere und 100%ige Austragung des Teiges
- Halbautomatische oder vollautomatische Hebekipper (heben – austragen – senken) inkl. Schutzgitter für den Arbeitsbereich
- Schnittstellen mit Portioniertrichter oder anderen Linien möglich



Für selbstgemachte Cremes und Saucen

Der perfekte Grosskocher für Bäckerei, Konditorei & Gastronomie



Das Besondere an diesem elektrisch beheizten Kocher ist der hochwertige 3-Wand-Edelstahlbehälter (Bain-Marie) mit Thermoölfüllung. Das hitzebeständige Thermoöl sorgt für sanfte und schonende Wärmeübertragung. Ein elektronischer Thermostat überwacht die Temperatur. Das integrierte 2-Gang-Misch- und Rührwerk mit Abstreifer arbeitet gleichmässig und garantiert ein optimales Erwärmen Ihrer Produkte.



Die wichtigsten Anwendungsbereiche:

In der Feinbäckerei und Konditorei

- Cremes
- Konfitüren und Marmeladen
- Zuckerschmelzen
- Nusstorten-Füllungen
- Vanillecremes

In der Gastronomie

- Béchamelsaucen
- Polenta
- Risotto
- Glacemassen
- gebundene Saucen
- Velouté



jetzt 15% Rabatt



Cremekocher C302 EI

Fassungsvermögen: 24 Liter
Heizleistung: 3.75 kW
Abmessungen (B x T x H):
1360 x 740 x 700 mm
Art. 429055

statt CHF 9'990.00
› CHF 8'410.00

Cremekocher C502 EI

Fassungsvermögen: 38 Liter
Heizleistung: 5.4 kW
Abmessungen (B x T x H):
1360 x 740 x 760 mm
Art. 429057

statt CHF 10'360.00
› CHF 8'800.00

Cremekocher C602 EI

Fassungsvermögen: 45 Liter
Heizleistung: 6 kW
Abmessungen (B x T x H):
1360 x 740 x 760 mm
Art. 429056

statt CHF 10'610.00
› CHF 9'010.00

Interesse?
Kontaktieren Sie uns.

Planetenrührwerk Varimixer

Profigeräte für die Produktion

Die Profigeräte in Edelstahl mit robusten und leistungsstarken Motoren für lange Lebensdauer. Stufenlos regulierbare Geschwindigkeiten mit Zeitfunktion. Geringer Platzbedarf und mit diverserem Zubehör ausbaubar.



AR 30

Planetenrührwerk Varimixer AR 30 VL-1 Edelstahl

- Kapazität: 30 Liter
- Geschwindigkeit: variabel
57 – 311 U/min
- Abmessungen: (B×T×H)
570×912×1210 mm
- Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1 kW
- Gewicht: 170 kg

Art. 414518

statt CHF 12'580.00
CHF 10'690.00



AR 60

AR 40



In verschiedenen Grössen erhältlich. Entdecken und vergleichen Sie die weiteren Modelle in unserem E-Shop.

jetzt 15% Rabatt

Planetenrührwerk Varimixer ERGO 60 Edelstahl

- Kapazität: 60 Liter
- Geschwindigkeit: variabel
53 – 288 U/min
- Abmessungen: (B×T×H)
757×1032×1830 mm
- Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 kW
- Gewicht: 330 kg

Art. 414509

statt CHF 33'990.00
CHF 28'890.00



ERGO 60



ERGO 100

ERGO 140

Neu beim Varimixer:

Jetzt serienmässig mit Doppelstift-Werkzeug und optimiertem Besen – versetzte Drahtgeometrie, stabile Mittelachse und robuste, dünnere Drähte für perfekte Ergebnisse.



Blechrechen und Auflagen

Super Qualität zu Dauertiefstpreisen

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 Gummirollen
- 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**



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

jetzt 20% Rabatt



Hochwertig und praktisch Maschinenbesen und Kessel

Beste Ergebnisse mit unseren Maschinenbesen aus Edelstahl:
Stieldurchmesser 20 mm – für Kolb-Maschinen 370 mm, für
Artofex-Maschinen 460 mm, für Lips-Kombinationen 500 mm.
Achtung: Bei Bestellung unbedingt Maschinenmarke und
Totallänge des Besens angeben.

Schneekessel Edelstahl

Innen Ø 280 mm,
Höhe innen: 170 mm, Inhalt 7 L
Art. 015018

statt CHF 75.00
➤ **CHF 60.00**

Innen Ø 320 mm,
Höhe innen: 200 mm, Inhalt 10 L
Art. 015019

statt CHF 95.00
➤ **CHF 76.00**

Innen Ø 360 mm,
Höhe innen: 220 mm, Inhalt 14 L
Art. 015020

statt CHF 125.00
➤ **CHF 100.00**



Maschinenkessel Edelstahl

Innen Ø 360 mm,
Höhe innen: 285 mm, Inhalt 25 L
Art. 015034

statt CHF 190.00
➤ **CHF 152.00**

Innen Ø 400 mm,
Höhe innen: 355 mm, Inhalt 40 L
Art. 015036

statt CHF 230.00
➤ **CHF 184.00**



Maschinenbesen aus Edelstahl

14 Drähte mit Ø 2 mm, für Schnee

Totallänge 370 mm **Art. 016740**

Totallänge 460 mm **Art. 016741**

Totallänge 500 mm **Art. 016742**

statt CHF 105.00
➤ **CHF 84.00**

12 Drähte mit Ø 2,5 mm,
für leichte Massen

Totallänge 370 mm **Art. 016744**

Totallänge 460 mm **Art. 016745**

Totallänge 500 mm **Art. 016747**

statt CHF 105.00
➤ **CHF 84.00**

10 Drähte mit Ø 3 mm, für Massen

Totallänge 370 mm **Art. 016748**

Totallänge 460 mm **Art. 016749**

Totallänge 500 mm **Art. 016751**

statt CHF 115.00
➤ **CHF 92.00**

8 Drähte mit Ø 4 mm,
für schwere Massen

Totallänge 370 mm **Art. 016752**

Totallänge 460 mm **Art. 016753**

Totallänge 500 mm **Art. 016755**

statt CHF 120.00
➤ **CHF 96.00**

5 Drähte mit Ø 5 mm,
für schwere Massen

Totallänge 370 mm **Art. 016756**

Totallänge 460 mm **Art. 016757**

Totallänge 500 mm **Art. 016758**

statt CHF 135.00
➤ **CHF 108.00**

14 Drähte mit Ø 2,5 mm,
mit Drahtverstärkungsring,
für schwere Massen

Totallänge 370 mm **Art. 016777**

Totallänge 500 mm **Art. 016779**

statt CHF 185.00
➤ **CHF 148.00**



Produktionsleiter Kevin Marohn vor einer der beiden Multistation M600 – dem neuen modernen Herzstück der süssigen Produktion.



Wie die Bertschi Bäckerei ihre Patisserie mit moderner Technik neu denkt – und dabei dem Handwerk treu bleibt

Tradition in Bewegung

Die Geschichte der Bertschi Bäckerei reicht zurück bis ins Jahr 1896. Was damals in der Zürcher Marktgasse begann, wird heute an den Standorten Kloten und – seit 2023 – Niederglatt weitergeführt. Letzterer dient als Erweiterung für die Produktion von Konditoreiprodukten, Patisserie und Feinbackwaren. Von Anfang an steht bei Bertschi die Verbindung aus Tradition und Fortschritt im Mittelpunkt: Das Team glaubt an die Stärke des Handwerks – setzt aber auch gezielt auf moderne Technik.

„Automatisierung heisst bei uns nicht Ersatz, sondern Entlastung.“

Markus Brantner (Geschäftsführer)

„Wir glauben an die Zukunft unserer Bäckerei – und an unseren Beruf“, sagt Geschäftsführer Markus Brantner. „Wir wollten nicht abbauen, sondern wachsen, wenn sich die Möglichkeit dafür ergibt. Mit dem bestehenden

Team fortschrittlicher oder anders produzieren war unser Ziel.“ Der neue Standort in Niederglatt schuf die Voraussetzungen für den nächsten logischen Schritt: die gezielte Automatisierung von Produktionsprozessen.

Einstieg in die Automatisierung

Über Empfehlungen und den Kontakt zu Berufskollegen kam Bertschi 2023 auf die Multistation M600 von Unifiller. Die Entscheidung fiel nach intensiver Prüfung. „Wir haben Angebote zu verschiedenen Lösungen eingeholt, Rückfragen gestellt, uns wirklich Zeit genommen“, erinnert sich Brantner. „Ausschlaggebend für unsere Wahl war die Kombination aus der ausgereifen Unifiller-Technologie und der fachkundigen Begleitung durch Pitec – mit einem tiefen Verständnis für unsere Produktionsabläufe und den individuellen Anforderungen im Betrieb.“

Die erste Multistation wurde für Muffins und Cakes installiert – und ist heute nicht mehr wegzudenken. „Die Maschine läuft täglich. Die Mengen

wären händisch im gleichen Zeitfenster mit gleichen Mengen so nicht mehr möglich“, sagt Produktionsleiter Kevin Marohn. Besonders geschätzt: Die kontinuierliche Betreuung durch Pitec, auch nach Inbetriebnahme. „Wir konnten Programme optimieren – das war enorm wertvoll.“

Arbeitserleichterung mit System

2025 folgte eine zweite Multistation für verschiedene Patisserie-Produkte – abgestimmt auf die Bedürfnisse der Mitarbeitenden. „Ergonomie ist bei uns ein grosses Thema. Früher wurden schwere Massen von Hand dressiert. Heute übernimmt das die Maschine – und entlastet damit spürbar unser Team“, so Marohn. Die Effekte sind deutlich: „Wir arbeiten effizienter, gleichmässiger – und unsere Kalkulationen sind verlässlicher“, verrät Brantner. „Und auch Rückverfolgbarkeit und Hygiene profitieren.“

Wandel braucht Kommunikation

Natürlich bringt Fortschritt auch Unsicherheiten. Gerade in der Patisserie



Süsse Spezialitäten aus der Bertschi Patisserie – unterstützt durch moderne Technik, gefertigt mit höchster Präzision und gleichbleibender Qualität.

– geprägt von Handarbeit – war die Einführung der Maschine ein sensibles Thema. „Es war uns wichtig, offen zu kommunizieren. Niemand sollte Angst um seinen Arbeitsplatz haben“, so Brantner. Mit der Erfahrung wuchs die Akzeptanz – und der Nutzen wurde rasch für alle spürbar.

Prozesse neu denken – mit dem richtigen Partner

„Wenn man sich für so eine Anlage entscheidet, muss man den gesamten Prozess im Blick haben“, sagt Brantner. So wurden etwa neue Bodenwaagen angeschafft, um grössere Chargen effizient abwiegen zu können.

„Die Maschine war schnell Teil des Teams – heute ist sie aus dem Alltag nicht mehr wegzudenken.“

Kevin Marohn (Produktionsleiter)

Dass dabei auf Pitec immer Verlass war, war entscheidend. „Die Zusammenarbeit war professionell, menschlich, lösungsorientiert. Man hat nicht einfach geliefert, sondern

mitgedacht.“ Auch die sorgfältige Einführung durch Pitec war wertvoll. „Bei der zweiten Anlage wussten wir vieles – aber trotzdem war die Begleitung wichtig, um letzte Details abzustimmen. Besonders geschätzt haben wir auch den zusätzlichen Optimierungstermin nach einigen Monaten – ein Angebot, das oft vergessen geht.“

Qualität, Mensch und Unabhängigkeit im Fokus

Bei aller Technik steht der Mensch bei Bertschi im Zentrum. „Wir wollen gute Arbeitsbedingungen bieten – und gleichzeitig gesund wachsen“, betont Brantner. Die Automatisierung ist kein Gegensatz zum Handwerk, sondern gezielte Unterstützung. „Die Maschinen übernehmen repetitive Aufgaben. Der Mensch bringt Erfahrung und Finger-spitzengefühl ein.“ Heute produziert Bertschi mehr Volumen mit gleichem Personal. Vor allem in Zeiten des Fachkräftemangels und steigender Rohstoffpreise ist dies ein entscheidender Vorteil. „Wir glauben an unser Team – und daran, dass Fortschritt und Tradition sich nicht ausschliessen.“ Mehr Infos zu Bertschi gibt's online: www.bertschi-baeckerei.ch



Die helle, modern ausgestattete Produktion in Niederglatt – optimiert für effiziente Abläufe, grössere Produktvielfalt und bessere Arbeitsbedingungen.



Top!

Jetzt selber testen!
 Kontaktieren Sie noch heute
 Ihren Verkaufsberater und testen
 Sie unsere **Demomaschine!**

Teiglinge exakt abwiegen **Artezen Calybra**



Die Artezen Calybra ist ein robuster Teig-
 teiler, der mit einem produktschonenden
 Zweiphasen-Teilungssystem ausgestattet
 ist, das höchste Genauigkeit und Qualität
 Ihrer Teige gewährleistet. Darüber hinaus
 bietet Ihnen das grosse Gewichtsspek-
 trum 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 Beölung
- mit Auslaufband höhenverstellbar zwischen 810 oder 1060 mm

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 45'800.00



jetzt 15% 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

jetzt 15% Rabatt



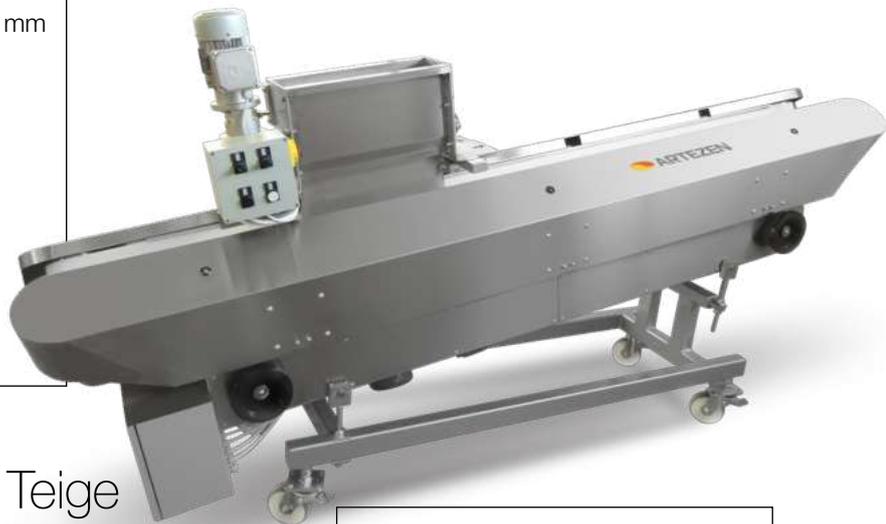
Artezen Synchro 120 M

- 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 66'292.00



Für weiche und fettreiche Teige

Artezen Hydra P

Ideal für voluminöse und luftige Produkte, die Fett enthalten – zum schonenden Rundwirken voluminöser und luftiger Produkte, 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 grosse 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 57'740.00



Perfektion bei jedem Teigling: Mit der innovativen PATT®-Steuerung optimieren Panem-Geräte die Backwarenproduktion – für höchste Qualität und maximale Effizienz.

Neue Massstäbe in der Gär- und Kühltechnik: Panem mit PATT®-Steuerung



Die steckerfertigen Geräte von Panem verbinden bewährte Qualität mit modernster Technologie und setzen damit neue Standards in der Backwarenproduktion. Ausgestattet mit der innovativen PATT®-Steuerung ermöglichen sie eine präzise Kontrolle über Temperatur und Feuchtigkeit, individuell anpassbar an jeden Produktionsschritt. Das Ergebnis: höhere Effizienz, konstant hohe Produktqualität und eine spürbare Vereinfachung der Prozesse – sowohl in der Backstube als auch in der Filiale.

Die robuste Bauweise und hochwertigen Materialien sorgen für Langlebigkeit, während die intuitive Bedienung den Arbeitsalltag erleichtert. Mit dieser zukunftsweisenden Kombination aus Zuverlässigkeit und technologischem Fortschritt spart jede Backstube Zeit und Kosten. Die Geräte sind als Schrankversion oder als befahrbare Version erhältlich.

Perfekte Symbiose für Effizienz: Panem-Qualität vereint mit der Steuerungskompetenz von Kolb Kälte.



Betriebsarten:

- Kühlen
- Gären
- Programmautomatik
- Temperaturbereich: -5 bis ca. 32°C



Ausstattungsmerkmale:

- Zellenisolierung: 50 mm
- Dichte: 35 kg/m³
- Oberfläche innen: CNS
- Oberfläche aussen: Türe CNS, Wände verzinkt beschichtet
- Türanschlag links oder rechts
- Standardmässig auf Rollen

Inklusive:

- Luftleitsystem
- Dampfgerät inkl. Feuchtefühler
- elektrische Abtauung
- elektronische Steuerung



Premium-Ofen mit Schwadenautomat und Edelstahlhaube

Elektro-Ofen Mondial Slim

Hervorragende Backtechnik aus dem Hause Mondial. Elektrisch beheizter Backschrank für höchste Backqualität und Bedienkomfort bei gleichzeitig niedrigem Energieverbrauch.

Neu

Mondial Slim

Elektro, Türe mit Doppelverglasung, inkl. Schwaden Automat, inkl. Untergestell mit Blechauflagen, fahrbar, inkl. Haube mit Ventilator

Abmessungen Ofen: (B x T x H)
1000 x 1200 x 1240 mm
Höhe inkl. Untergestell: 1990 mm
Erforderliche Raumhöhe: 255 cm
Backfläche: 2,16 m² (bei 9 Blechen)
Für Backbleche: 40/60 cm
Anzahl Auflagen: 8, 9 oder 10 Bleche
Elektr. Gesamtanschluss: 16 kW
Spannung: 400 V/3/50 Hz
Gewicht: 340 kg
Art. 425696

statt CHF 16'790.00
CHF 14'270.00

Ausstattung

- Front und komplette Verkleidung aus Edelstahl
- Türe mit Doppelverglasung
- Halogenlampe zwischen den zwei Glasscheiben ermöglichen bessere Produktsicht
- inkl. Schwadenapparat
- Blechgehänge kann zur Reinigung leicht entfernt werden
- Elektronische Steuerung, inklusive: 99 Backprogramme mit je 9 Phasen, Schwadenautomatik, Restbackzeit-Anzeige, Automatik Start
- Edelstahl-Schwadenhaube mit Ventilator

jetzt 15% Rabatt



TIPP: Mondial Seminar

Entdecken Sie modernste Backtechnologie hautnah: Am 17. und 18. September 2025 laden wir Sie herzlich zu unserem exklusiven Mondial Ofen-Seminar nach Verona ein. Gemeinsam mit unseren Partnern von Mondial Forni tauchen wir ein in die Welt innovativer Ofensysteme – mit Fachwissen, spannenden Vorführungen und kulinarischen Highlights.

17. September 2025

ca. 13:00 Uhr: Start der Veranstaltung, Vorstellung
14:00 - 17:00 Uhr: Theorie der Backtechnik, Präsentation der verschiedenen Backofensysteme und Besuch der Produktionsstätte
18:00 - 22:00 Uhr: Nachtessen und Besichtigung von Verona und der Bäckerei Impasti 4.1

18. September 2025

08:00 - 13:00 Uhr: Schaubacken

Datum: 17.09.2025 (ab 13 Uhr) bis 18.09.2025 (bis ca. 13 Uhr)

Ort: Mondial Forni Sp, Via dell'Elettonica, 1, 37139 Verona

Kurs-Sprache: Deutsch / Englisch

Speaker: Marcel Ammon / Edoardo Corti

Kosten: CHF 100.00 pro Teilnehmer (inkl. Übernachtung)

Anreise: Individuell oder mit Ihrem Kundenberater

Teilnehmerzahl: max. 20 Personen



Mehr Infos und
Anmeldung



Praktische Lösungen

Abfallentsorgung leicht gemacht

Tretabfalleimer StepOn

- Inhalt: 87 Liter
- Abmessungen: (B×T×H)
500×410×825 mm
- Robuster Kunststoff
- Diverse Farben um den Müll zu trennen
- Tretpedal für berührungsfreies Entsorgen von Abfällen
- Dicht verschlossener Klappdeckel
- HACCP tauglich

Art. 099410

Weiss

Art. 099411

Beige

Art. 099412

Rot

statt CHF 340.00
» **CHF 285.00**

jetzt 15% Rabatt



Kehrichtsäcke zu StepOn

Tretabfalleimer 87 Liter
10 Rollen à 25 Stück

Art. 099417

statt CHF 98.00
» **CHF 83.30**



Tretabfalleimer Slim Jim

- Inhalt: 90 Liter
- Abmessungen: (B×T×H)
554×413×809 mm
- Platzsparend, kleine Stellfläche, geräuscharmer Deckel
- Robustes Tretpedal sichert eine lange Lebensdauer
- Stabiler Innenbehälter inklusive

Art. 099415

Metall & Schwarz

Art. 099415.20

Metall & Rot

statt CHF 530.00
» **CHF 450.00**



Top!

Art. 016889

Säcke 60 Liter
Abmessungen: (B×T×H)
400×365×765 mm

statt CHF 890.00
» **CHF 755.00**

Art. 016890

Säcke 110 / 120 Liter
Abmessungen: (B×T×H)
475×400×925 mm

statt CHF 1'150.00
» **CHF 975.00**

Tretabfalleimer Edelstahl

- Geschlossene Ausführung
- Deckel schliesst geruchsfrei
- Fussbedienung
- Geräuscharmer Deckel-Verschluss
- Zwei Bockräder, zwei Füsse

Mehr Produkte zur
Abfallentsorgung finden
Sie in unserem E-Shop!



Robust und universell

Einfach zu bedienen, robust, schnell und zuverlässig

jetzt 15% Rabatt

1 Tischwaage EQW geeicht

- LCD-Anzeige mit grossen Ziffern
- Schutzhaube
- 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

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
- Schutzhaube
- 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

statt CHF 504.00

» CHF 428.00



Art. 094376

Wägebereich: 30 kg
Ablesbarkeit: 10 g
geeicht

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. 094375

Wägebereich: 30 kg
Ablesbarkeit: 2 g
ungeeicht

statt CHF 980.00

» CHF 833.00

Art. 094377

Wägebereich: 30 kg
Ablesbarkeit: 1 g
ungeeicht

statt CHF 990.00

» CHF 841.50

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



Top!



2
Symbolfoto



2
Symbolfoto

jetzt 20% Rabatt



1

Appetitlich. Kompakt. Sicher. MenüMobil

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 MenüMobil Classic Grundset

bestehend aus Oberteil, Unterteil
und Verschlusschieber
Abmessungen: (B x T x H)
395 x 310 x 100 mm, grau
Art. 600010

statt CHF 155.00
➤ **CHF 124.00**

2 MenüMobil Universal Grundset

Euronorm, bestehend aus Ober-
teil, Unterteil, Verschlusschieber
Abmessungen: (B x T x H)
530 x 370 x 105 mm, grau
Art. 600036

statt CHF 217.00
➤ **CHF 173.50**

Passendes Geschirr und Zubehör
auf Anfrage möglich!

Speisentransportsystem Eco-Classic:

Das bewährte Kompaktablett 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 60.00
➤ **CHF 51.00**



Inducook – einfach & wegweisend

Die kalte Auslieferung in den bewährten thermoisolierten MenüMobil-Kompaktabletts 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 525.00
➤ **CHF 420.00**



Take Away – bedeutender denn je

Flexeserve Zone® hält Speisen warm

Kunden wollen optisch ansprechende Speisen zum Mitnehmen mit einem Geschmack und einer Textur wie frisch gekocht. Sie erwarten ein vielseitiges Angebot warmer Produkte, die das gesamte Spektrum der Tagesmahlzeiten abdecken.

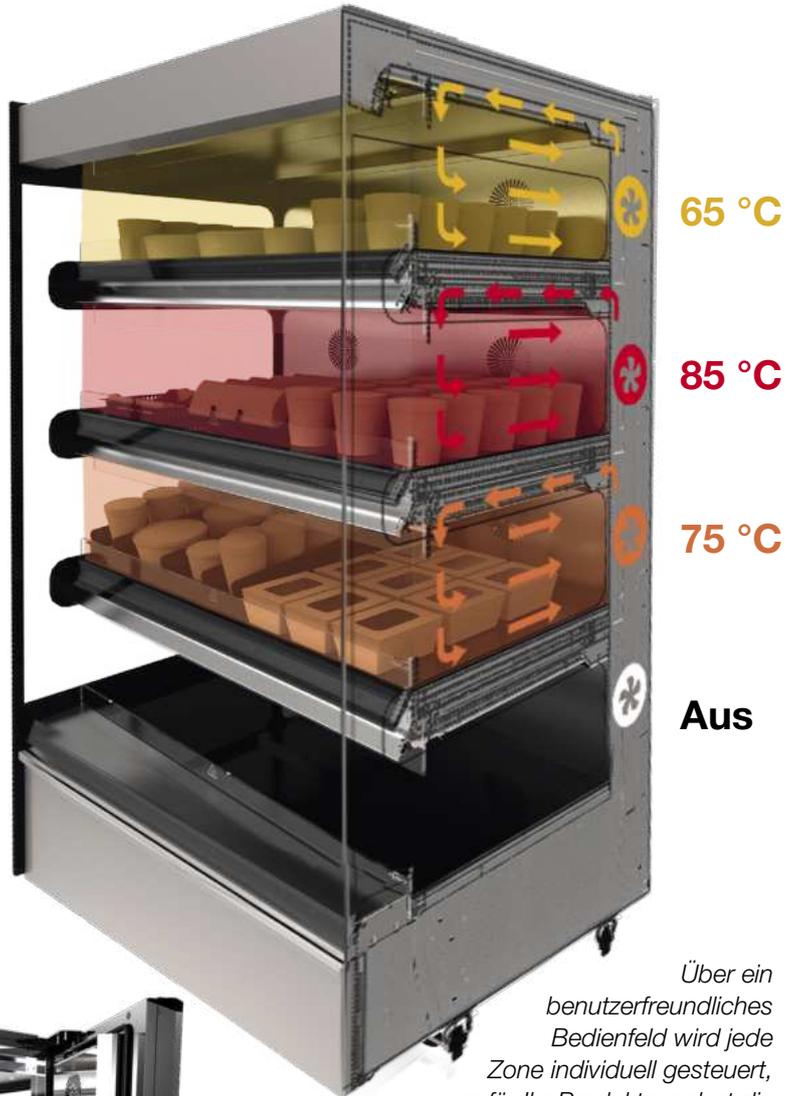
Die Philosophie hinter Flexeserve Zone® ist es, in einem Gerät warme Speisen flexibel präsentieren zu können. Dies wird erreicht mit der patentierten Luftstromtechnologie, die echtes Warmhalten ermöglicht, sodass Sie Ihren Kunden ein vielseitigeres Produktangebot länger im perfekten Zustand anbieten können.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Echtes Warmhalten
- Geeignet für alle Mahlzeiten des Tages
- Energieeffizienz
- Verlängerung der Haltbarkeit
- Verschiedene Temperaturzonen
- Verbesserte Präsentation im Gerät
- Sicherheit und geringer Wartungsaufwand

Was Flexeserve Zone®
so einzigartig macht?

Erfahren Sie mehr:



Über ein benutzerfreundliches Bedienfeld wird jede Zone individuell gesteuert, um für Ihr Produktangebot die ideale Temperatur zu erzeugen.



30% weniger
Energieverbrauch
als marktübliche Geräte!



Interesse?

Kontaktieren Sie
Ihren Kundenberater.

Erhältliche Varianten:

- Als Tisch- oder Standmodell
- von 2 bis 5 Zonen
- von 400 bis 1000 mm Breite
- gerade oder gewölbte Ausführung
- Öffnung hinten für einfaches Befüllen (2 und 3 Zonen)





07:30 Uhr

Feinarbeit am Touchscreen: Die erste Kühlstelle wird programmiert. Auf dem Touchpanel werden Steuerung und Parameter eingerichtet – individuell auf die Anwendung abgestimmt. Erfahrung ist gefragt: Die optimale Konfiguration hängt davon ab, wie der Kunde die Kühlung nutzt.



8:15 Uhr

Messdaten für Qualität:

Die Techniker nehmen Messungen vor – Stromaufnahme, Drehzahlen und andere Parameter werden überprüft. Wichtig ist, dass alles perfekt eingestellt ist – damit es später keine Verhärtungen an der Kruste der Teiglinge gibt.

Ein spannender Tag bei Müller Beck Kälte Inbetriebnahme



Die zweite Etappe ist ein wichtiger Meilenstein: Bei Müller Beck wird heute die erweiterte CO²-Booster-Kälteanlage in Betrieb genommen. Drei Kühlstellen, ein Tiefkühler, ein Kühler und eine Klimazone werden ins bestehende System eingebunden. Der neu erschlossene Kühlbereich – Tiefkühler und Normalkühler – umfasst knapp 50 m². Zwei Techniker sind vor Ort, das Ziel: höchste Energieeffizienz, optimale Luftverteilung – und ein Endprodukt, das überzeugt.



11:05 Uhr

Der Kühlraum bekommt Anschluss:

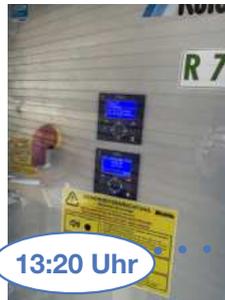
Ein neuer Verdampfer wird installiert – geöffnet auf zwei Seiten, damit die Luft optimal verteilt wird. Auch hier gilt: Parameter einstellen, prüfen, dokumentieren. Der reibungslose Ablauf zählt.



14:55 Uhr

Leise, effizient, punktgenau:

Zwei neue EC-Verdampfer verteilen die Luft im Tiefkühler gleichmässig – energiesparend, drehzahl geregelt und nahezu geräuschlos. Auch im Vorkühlraum (re.) wurde ein zusätzlicher Verdampfer montiert – direkt bei der neuen Schiebetüre.



13:20 Uhr

Natürlich kühl, technisch stark:

Die heute eingebauten Komponenten ergänzen die CO²-Boosteranlage, die bereits in der ersten Etappe im Juli 2024 installiert wurde. Sie arbeitet mit natürlichem Kältemittel, ist energieeffizient und sicher: Ein Überwachungssystem meldet etwaigen CO²-Verlust sofort – inklusive Handlungsanweisungen für das Personal in den Räumen.



16:00Uhr

Kontrolle mit Blick aufs Produkt:

Dank integrierter Druckwand ist die Luftverteilung präzise. In den drei PATT-Zellen wird geprüft, wie das Kälteklima auf das Endprodukt wirkt. Alles passt – auch im Produkttest zeigt sich: Die Kühlung stimmt.



16:30 Uhr

Übergabe und Vernetzung: Alle Parameter sind gesetzt, die Anlage läuft stabil. Die neue Kühlstelle ist vollständig in das Fernleitsystem integriert – der Kunde kann nun alle Einstellungen bequem vom Büro aus überwachen. Bei Bedarf greift Pitec ebenfalls per Fernwartung zu – schnell, effizient, sicher.

062 834 02 60

Service Hotline 24/7

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 amtliche CE-Zertifizierung.**
- 2 **Energie sparen und Stromkosten senken.**
- 3 **Ganzheitliche Lösungen für maximale Energieeffizienz.**



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

Funktionalität & Eleganz **TRUE Geräte**

TRUE-Geräte stehen für erstklassige Kühl- und Tiefkühl-Lösungen, wie Glastür- und Lager-Kühl-/Tiefkühlschränke. Dank ihrer Leistung bei **Top Ten** erhalten Sie direkte Förderungen, die an Sie zurückvergütet werden. Alle Geräte nutzen das umweltfreundliche **R290**-Kältemittel und bieten eine **5-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



GARANTIE 5 JAHRE
TEILE, KOMPRESSOREN UND ARBEIT

1 GDM-23-HC-TSL01 **Glastür-Kühlschrank**

4 verstellbare, PVC-pulverbeschichtete Einlegeböden (574 x 591 mm)
Temperaturbereich 0,5 °C bis 3,3 °C
Temperaturklasse M1 (-1 °C bis +5 °C)
Abmessungen: (B x T x H) 686 x 759 x 1998 mm

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

»CHF 3'450.00



2 2/1 GN – TGN-1F-1S **Lager-Tiefkühlschrank**

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

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

»CHF 4'650.00



3 2/1 GN – TGN-2R-2S **Lager-Kühlschrank**

Temperaturbereich 0,5 °C bis 3,3 °C
Abmessungen: (B x T x H) 1460 x 858 x 2079 mm

Art. B403002

»CHF 6'650.00*

2/1 GN – TGN-2F-2S **Lager-Tiefkühlschrank**

Temperaturbereich -23 °C
Abmessungen: (B x T x H) 1460 x 858 x 2079 mm

Art. B403004

»CHF 7'450.00

Viele weitere Modelle online!



Neu

Der Griff, der hält, was er verspricht **Victorinox Dual Grip**

Die neuen Dual Grip Messer wurden für höchste Ansprüche entwickelt. Der ergonomische Griff besteht aus einem robusten Polypropylen-Kern mit einer widerstandsfähigen Hülle aus thermoplastischen Elastomeren. Dieses Material bietet nicht nur hervorragende Schlagfestigkeit, sondern sorgt auch bei niedrigen Temperaturen für optimalen Halt und Sicherheit.

Victorinox Dual Grip Messer:

- Rostfreie Stahlklinge mit Profi-Schärfe
- Ergonomische, rutschfeste, wasser- und fettabweisende Zwei-Komponenten-Griffe
- Spülmaschinengeeignet und sterilisierbar, hergestellt in der Schweiz

jetzt 15% Rabatt



Messer personalisierbar
mit Beschriftung auf Anfrage!



Kochmesser
Klingenlänge: 25 cm
Art. 091044

statt CHF 38.00
› CHF 32.00



Santokumesser
Kullenschliff
Klingenlänge: 17 cm
Art. 091045

statt CHF 38.00
› CHF 32.00



Brot- und Konditormesser
Wellenschliff, rund
Klingenlänge: 26 cm
Art. 091046

statt CHF 35.00
› CHF 29.50

Messermappen-Set
Messermappe inkl. 15 Victorinox Messern und Werkzeugen
Art. 091036

statt CHF 485.00
› CHF 412.00

Komplettes Set
Hochwertiger Kochrucksack und befüllte Messermappe (15 Messer und Werkzeuge) im Set
Art. 091035

statt CHF 565.00
› CHF 480.00

Für den praktischen Transport **Victorinox-Kochrucksack**

Hochwertig und praktisch ist der neue Kochrucksack mit Messermappe von Victorinox. Köche, Kochausbilder und Kochlehrlinge, die auch andere Geräte wie Notebooks, Arbeitsutensilien, Bücher usw. immer griffbereit haben wollen, werden die innovative Neuheit sehr zu schätzen wissen.



E-Shop-Aktion:
25% Rabatt

Bei ONLINE-BESTELLUNG mit dem Code **fit4future** erhalten Sie auf diesen Artikel zusätzliche 10% – also **25% Rabatt**

Fleischgenuss mit BeefCraft

Zartes Fleisch, knusprige Kruste und satter Geschmack

Der BeefCraft ist ein heisser Fleischgrill der Extraklasse, der bis zu 800 °C erreicht. Die extrem hohen Temperaturen an der Oberfläche des Grillguts sorgen für eine schnelle Karamellisierung. Dadurch entsteht aussen eine knusprige Kruste und innen bleibt das Fleisch zart und saftig. Perfekte Ergebnisse dank ausgereifter Technik und maximaler Power. Ob Englisch, Medium oder Well-Done.

Die Vorteile auf einen Blick

- Knusprige Kruste, zartes Fleisch und satter Geschmack
- Vielseitig einsetzbar: für alle Fleischstücke, Fisch, Krustentiere, Gemüse etc.
- Effizient und ergonomisch durch aufgesetzte Ruhezone für Fleisch, Fisch & Co.
- Ausstattung: 1x GN-Schale 1/1 Tiefe 20 mm, 1x GN-Rost, 1x BeefCraft Stones
- Beheizung zweistufig mit Thermostatregler
- Temperaturbereich: bis 800 °C



jetzt 15% Rabatt

BeefCraft

- Kapazität Grillrost: 7 – 8 Steaks / Entrecôtes von 300 bis 350 g
- Höhenverstellbarer Grillrost 400 x 470 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 565 x 510 x 515 mm
- Gewicht: 50 kg
- Anschluss: 400 V / 7 kW / 16 A

Art. 094057

statt CHF 9'350.00
» **CHF 7'945.00**

BeefCraft+

- Kapazität Grillrost: 14 – 16 Steaks / Entrecôtes von 300 bis 350 g
- Höhenverstellbarer Grillrost 770 x 470 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 900 x 510 x 515 mm
- Gewicht: 70 kg
- Anschluss: 400 V / 10 kW / 16 A

Art. 094163

statt CHF 14'950.00
» **CHF 12'705.00**

Erfüllt höchste Hygiene-Anforderungen

Die Schlagrahmautomaten vom Weltmarktführer Mussana

Für jeden Einsatz das passende Gerät:

Preisgünstiges
Einsteigermodell

2-Liter-Pony

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

statt CHF 3'580.00
➤ **CHF 3'040.00**

Sehr beliebt in
mittleren Betrieben

4-Liter-Boy

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

statt CHF 3'850.00
➤ **CHF 3'270.00**

Wenn vier Liter
zu wenig sind

6-Liter-Lady

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

statt CHF 4'380.00
➤ **CHF 3'720.00**

Kleine Stellfläche –
grosses Füllvolumen

12-Liter-Grande

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

statt CHF 4'900.00
➤ **CHF 4'165.00**



jetzt 15% Rabatt



Art. 096206
Inhalt 4 x 1 L

statt CHF 62.00
➤ **CHF 52.50**



Meto Expert Etikettiergeräte

Jetzt noch besser

jetzt 15% Rabatt

Profitieren Sie bei der Meto Expert von den bewährten Qualitätsmerkmalen der Meto Eagle Linie wie ergonomisches Design und konstante Druckqualität – und darüber hinaus von den

Verbesserungen für einfacheres Handling und mehr Robustheit.

Solide Bauweise, angenehme Handhabung, sauberes und leichtes Wechseln der Farbrolle, benutzerfreundlicher Etikettenwechsel.

Besser geschützte Etiketten
50%* höhere Schliesskraft des Rollenfachs

Griffbrüche verringern
30%* bessere Griffstabilität

*im Vergleich zum Vorgängermodell



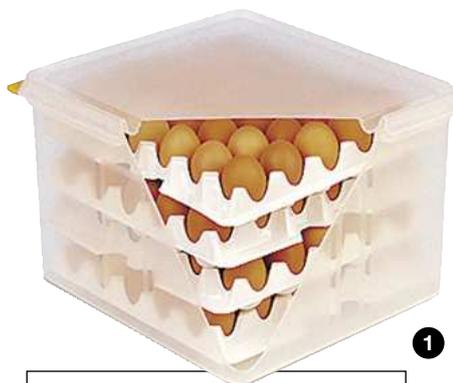
Etikettiergerät Meto Expert S 826 1 Zeile

Etikettengrösse: 26 x 12 mm
Zeilenanzahl: einzeilig
Druckstellen: 8 Stellen
Lieferung mit eingeleger Farbrolle und Etikettenrolle.
Art. 096336

statt CHF 360.00
CHF 306.00

Frontklappenbrüche reduzieren
40%* stabilere Front

Klare Sicht auf Spendkante
durch transparente Frontklappe



1 Eierbox

- Lieferung mit 8 Trägern, nutzbar sind 3–4 Ebenen à 30 Eier
- Aus Polyethylen
- Zur HACCP-gerechten Aufbewahrung von Eiern
- Festschliessender Deckel
- Lebensmittelecht
- Spülmaschinengeeignet
- Temperaturbeständig von -40 bis +90 °C

Art. 015831

statt CHF 40.00
CHF 34.00



3 Stilschaber hitzebeständig

Schaufelstück, hitzebeständig bis 260 °C, Exoglas-Griff bis zu 200 °C, spülmaschinenfest

83 x 52 mm, Totallänge: 250 mm
Art. 097997

statt CHF 20.00
CHF 17.00

115 x 70 mm, Totallänge: 350 mm
Art. 097998

statt CHF 22.00
CHF 18.50

115 x 70 mm, Totallänge: 450 mm
Art. 097999

statt CHF 26.00
CHF 22.00

4 Schmales Schaufelstück, hitzebeständig bis 260 °C, flach, spülmaschinengeeignet

90 x 55 mm, Totallänge: 240 mm
Art. 097994

statt CHF 19.00
CHF 16.00

2 Kartoffelpresse

- Aus Edelstahl 18/10
- Mit 2.5 mm Lochung
- Griffiger Hebel
- Extra schwere Ausführung mit zusätzlichen Verstärkungsstreben
- Länge: 330 mm

Art. 015832

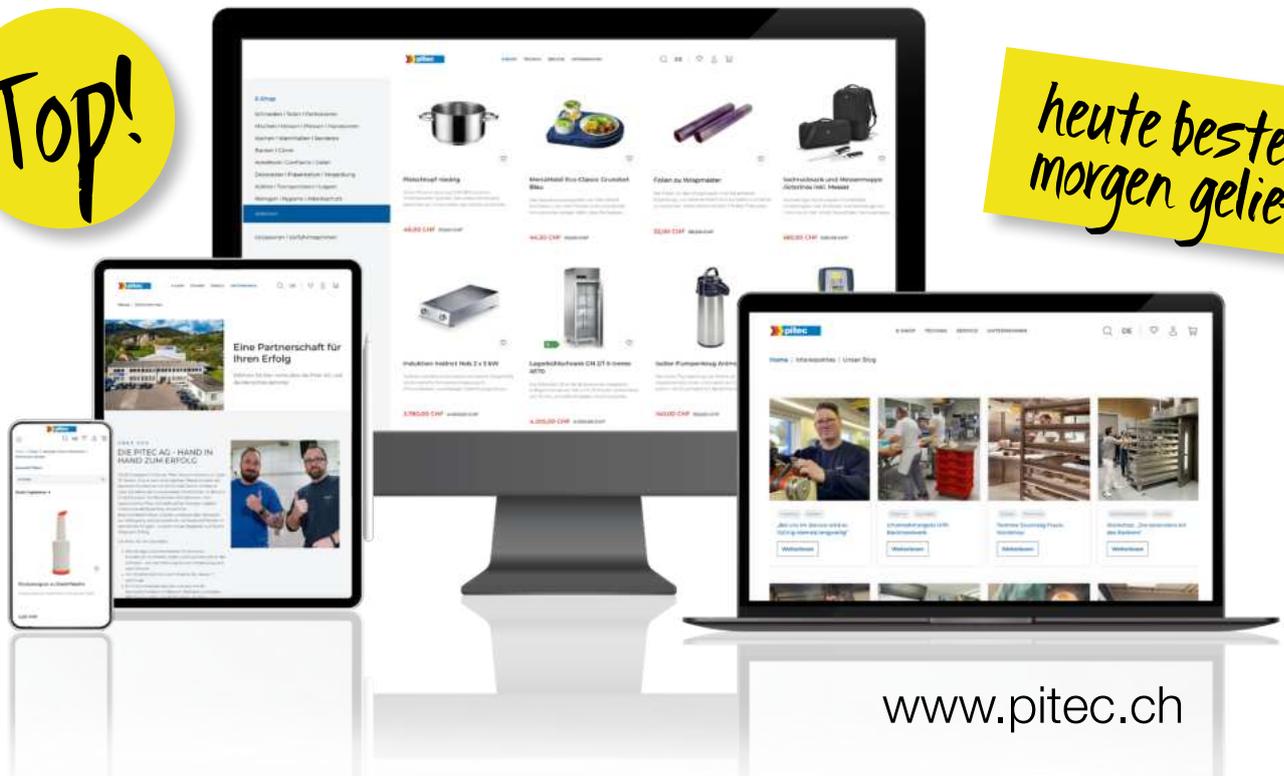
statt CHF 98.00
CHF 83.00



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

Top!

*heute bestellt -
morgen geliefert!*



www.pitec.ch



Wussten Sie schon, dass ...

- ... die benötigten Teile für Reparaturen in der Regel innerhalb von 24 Stunden bei unserem Techniker sind?
- ... wir jährlich etwa 1300 Kilogramm Kältemittel verbauen? Das entspricht dem Gewicht von zwei Kleinwagen.
- ... unsere Chauffeure auch richtig schwere Maschinen mit zum Beispiel 700 Kilogramm ins zweite Untergeschoss transportieren?

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. August 2025. Preise ohne MwSt. Satz und Druckfehler vorbehalten.

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

