

pitec aktuell

September-Oktober | 2025



Gleichbleibend perfekte Ergebnisse **Effizient dressieren**

Die Dressiermaschinen Babydrop und Maxidrop von Mimir stehen für höchste Präzision, Vielseitigkeit und Benutzerfreundlichkeit – ob in kleinen Handwerksbetrieben oder in der grösseren Produktion. Mit intuitiver Touchscreen-Steuerung, schneller Rezeptverwaltung und einfacher Reinigung ermöglichen sie eine effiziente Herstellung unterschiedlichster Gebäckformen und -arten. Während die kompakte Babydrop besonders platzsparend und flexibel einsetzbar ist, bietet die Maxidrop maximale Leistung für höchste Ansprüche. Ideal für kreative Backideen und gleichbleibend perfekte Ergebnisse.



Herbstzeit
ist Genusszeit

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Der Herbst zieht ins Land – und mit ihm beginnt eine besonders genussvolle Zeit in der Bäckerei, Coniserie und Gastronomie. Ob feine Vermicelles-Kreationen, fruchtige Apfelkuchen oder warme Crêpes – jetzt ist der richtige Moment, um Ihre Kundschaft mit saisonalen Angeboten zu begeistern.

In dieser Ausgabe haben wir viele passende Aktionen für Sie zusammengestellt: Von der Vermicelles-Presse über die Apfelschälmaschine bis hin zu Kuchenblechen und Crêpières – praktische Helfer, die Ihre Produktion effizient unterstützen und Ihre Angebote abrunden.

Ganz besonders freuen wir uns über die Kundenporträts in dieser Ausgabe: Mit dem KORN.HAUS in Dussnang stellen wir Ihnen ein spannendes Konzept vor, das Genuss, Handwerk und soziale Verantwortung kreativ verbindet. Und zwei Gelaterias zeigen, wie sich mit Herzblut, Qualität und moderner Technik echte Erfolgsgeschichten entwickeln lassen. (S. 18-19) Solche Betriebe zu begleiten, erfüllt uns mit Stolz – denn genau darin liegt unsere Aufgabe: Sie mit der passenden Technik, Beratung und dem richtigen Gespür für Ihre Bedürfnisse zu unterstützen.

Und ein weiterer Höhepunkt steht bevor: Vom 15. bis 19.11.2025 findet in Basel die igeHo statt – die wichtigste Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care. Wir sind mit einem grossen Stand und vielen Neuheiten vor Ort – besuchen Sie uns und lassen Sie sich inspirieren!

Wir wünschen Ihnen eine goldene Herbstzeit und viel Freude mit dieser Ausgabe.

Ihr



Gerhard Gau
Co-Geschäftsführer
Vertrieb und Marketing



Effizient dressieren mit Mimac **Babydrop & Maxidrop**

- 10 mal schneller als per Hand
- Grosse Auswahl an Tüllen und Formen
- Immer gleichbleibende Qualität und perfektes Aussehen
- Einfach zu bedienen und zu reinigen
- Auf Wunsch eigene Düsen- und Formenkreationen erhältlich
- Bedienung komplett über Touch-Screen



Youtube
Video



Formen & Zubehör
Jetzt im umfangreichen
Prospekt entdecken.



Maxidrop für flüssige Teige.

Maxidrop 600 plus
für Bleche 400 x 600 mm
und 530 x 650 mm
Art. 441347

Basismodell ohne Zubehör
statt CHF 36'380.00
> CHF 32'740.00



jetzt 15% Rabatt

Babydrop für festere Teige.
Optional mit Pumpkopf für
flüssigere und cremige Teige.

Babydrop 400
für Bleche 600 x 400 mm
Art. 441352

Basismodell ohne Zubehör
statt CHF 13'270.00
> CHF 11'280.00





Dragieren, glänzend veredeln

Dragiermaschinen Bassina von Pomati

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

Highlights

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



Dragiermaschine Bassina Mini

- Abmessungen: (B x T x H)
423 x 525 x 712 mm
- Drehgeschwindigkeit:
10 - 60 Drehungen / Min
- Elektroanschluss:
230 V / 50 Hz / 1 kW
- Kapazität: 4.5 kg

Art. 430245

statt CHF 8'990.00
➤ CHF 7'640.00



jetzt 15% Rabatt

Dragiermaschine Bassina 8/16 kg

- Abmessungen: (B x T x H)
500 x 670 x 1303 mm
- Drehgeschwindigkeit:
10 - 60 Drehungen / Min.
- Elektroanschluss:
230 V / 50 Hz / 1 kW
- Kapazität: 8 / 16 kg
(bitte bei Bestellung Grösse angeben)

Art. 430238

statt CHF 13'110.00
➤ CHF 11'140.00



Spraysystem für Bassina

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

Art. 430238.001

CHF 2'550.00

Unvergleichbares Aroma für Ihre Brote

Teigverarbeitung für Profis

Tradilevain 40

Vorteiganlage zur Herstellung und Aufbewahrung von absolut homogenen Flüssigsauer/-weizenteigen.

Ausstattung

- Touchscreen 7 Zoll
- intergrierte Tragegriffe in den Seitenwänden
- Auslaufventil mit Selbstreinigungssystem
- Temperaturkontrolle durch die Kaltgruppe
- Heissluftaustritt aus dem Kühlaggregat an der Frontseite
- Grosse gebremste Rollen

Technische Daten

- Abmessungen: (B x T x H) 570 x 940 x 1290 mm
- Tankvolumen: 80 Liter
- Max. Gesamtkapazität: 50 Liter
- Max. Nutzvolumen: 40 Liter
- Mindestgesamtkapazität: 25 Liter
- Mindestnutzinhalt: 20 Liter
- Motorleistung: 1.5 KW
- Heizleistung: 0.27 KW
- Elektroanschluss: 380 V / 50 Hz / 5 kW



Art. 420046

statt CHF 13'150.00

› CHF 11'170.00

Interessiert?

Dann kontaktieren
Sie gerne Ihren
Pitec-Verkaufsberater!

jetzt 15% Rabatt



Teigteilmaschine Jac Paniform

Mit dem Teigteilsystem Paniform von Jac können Sie selbst sehr weiche Teige mit langer Teigführung direkt schonend teilen bzw. aufarbeiten, so dass unmittelbar im Anschluss gebacken werden kann.

- Rationelles Teilen von voll gegarten Teigen
- Bestmögliche Gewichtsgenauigkeit
- Flexibles Brotsortiment dank mehr als 80 verschiedenen Teilgittern
- Weniger Staubbelastung
- Abmessungen: (B x T x H) 981 x 787 x 1760 mm (mit geöffnetem Deckel)
- Anschluss: 400 V / 1.3 kW
- Gewicht: 230 kg
- Preis inkl. 1 Teilgitter (Standard)

Art. 420053

statt CHF 19'360.00

› CHF 16'450.00

Top!

Praktische Helfer für Handwerksbäcker Für die Teigverarbeitung

Die vielseitig einsetzbare Universallangwirkmaschine mit zwei Walzen und Standardwalzenlänge 550 mm ist einzigartig in ihrer Art. Durch die vollständig aus Edelstahl bestehende Konstruktion und die Lagerung sämtlicher beweglichen Teile sind diese Universallangwirkmaschinen sehr robust und geräuscharm.

Ausserdem sind sie vielseitig einsetzbar, da Sie Teige zwischen 30 – 1500 g Gewicht auf unendlich viele Arten wirken, rollen und wickeln können. Mit der Version „UB“ (Upper Belt) steht auch der „Gipfeli“-Produktion nichts mehr im Wege.

Universallangwirkmaschine Gio 2C UB

Bandbreite: 550 mm
Maschinengehäuse aus Edelstahl
Abmessungen (B x T x H):
850 x 500 x 1200 mm
Anschluss: 400 V / 0.75 kW
Art. 427045.010

statt CHF 7'620.00
› CHF 6'850.00



Bestens geeignet für Zopfstränge, Sandwichs, Silserli, Bretzelstränge und Gipfeli

jetzt 10% Rabatt

Perfekte Teig-Dreiecke in Rekordzeit Schneidewalze

Die Dreieckschneidewalze dient dem rationellen Zuschneiden von Teigstücken in gleichmässiger Form und Grösse für die Herstellung von Croissants, Gipfeln und weiteren Produkten mit dreieckiger Grundform. Praktisch in der Anwendung, hygienisch im Handling und zeitsparend im Alltag.



Dreieck-Schneidewalze Aufführung: offen **Art. 018289**

Dreieck-Masse (B x H): 180 x 140 mm
Reihen: 3, Totallänge: 700 mm
Länge ohne Griff: 420 mm

statt CHF 330.00
› CHF 280.00



Dreieck-Schneidewalze

geschlossen, schwere Ausführung

Dreieck-Masse (B x H): 120 x 105 mm
Länge ohne Griff: 420 mm
Reihen: 4, Totallänge: 620 mm

Art. 015355

Dreieck-Masse (B x H): 120 x 105 mm
Länge ohne Griff: 525 mm
Reihen: 5, Totallänge: 720 mm

Art. 015356

Dreieck-Masse (B x H): 200 x 180 mm
Länge ohne Griff: 540 mm
Reihen: 3, Totallänge: 740 mm

Art. 018289

Dreieck-Masse (B x H): 140 x 120 mm
Länge ohne Griff: 480 mm
Reihen: 4, Totallänge: 680 mm

Art. 018288

Dreieck-Masse (B x H): 180 x 140 mm
Länge ohne Griff: 560 mm
Reihen: 4, Totallänge: 760 mm

Art. 015358

statt CHF 1'570.00
› CHF 1'330.00

jetzt 15% Rabatt

Alles, was Sie für köstliche Crêpes brauchen Perfekt ausgestattet

1 Schokoladenwärmer

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

Art. 096163

statt CHF 410.00
› CHF 348.00

Flaschen zu Schokoladenwärmer 1

2 Flasche 1 Liter

mit 3 Ausgüssen, mit Deziliter-Einteilung, aus Polyethylen

Art. 096166

statt CHF 11.50
› CHF 9.50



4 Crêpière

Krampouz - das Original.

- Modernisiertes Design
- Integration des Ein-/Aus-Schalter in den Drehknopf
- Verstärkte Gehäusevorderseite zum Schutz der Blende und des Drehknopfes
- Neue, breite Stellfüsse

- Gusseisenplatte Ø 350 mm
- Edelstahlrahmen
- Thermostat regelbar von 50 bis 300 °C
- Höhe: 170 mm
- Anschluss: 230 V / 3 kW / 16 A

Art. 096152

statt CHF 820.00
› CHF 697.00

jetzt 15% Rabatt



Zubehör zu Crêpière 4

5 T-förmiges Spezialwerkzeug

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

Art. 096157

statt CHF 34.00
› CHF 28.50

Reibstein

Art. 096155

statt CHF 32.00
› CHF 27.00

6 Reinigungsstempel, inkl.

3 Fiberglas-Blätter, abwaschbar

Art. 096191

statt CHF 45.00
› CHF 38.00

Fiberglas-Blätter, Paket à 15 Stk., abwaschbar

Art. 096191.10

statt CHF 52.00
› CHF 44.00





Jetzt mit gratis Vermicelles-Masse

Zur einfachen und schnellen Verarbeitung von Vermicelles



Vermicelles-Pressen Tischmodell

- Leichte Handhabung
- Massiver ABS Druckstempel
- Zahnradstange, Führungsschiene und Grundplatte aus Edelstahl

Nutzhöhe: 300 mm
 Bodenplatte (B x T): 240 x 320 mm
 Führungsstange: H 650 mm
 Füllrohr (Alu): Ø 100 mm, H 250 mm
 Fassungsvermögen: ca. 2 kg Püree
 Lochung: Ø 3 mm

Art. 091230
› CHF 890.00



Vermicelles-Pressen Handmodell

- Komplett aus Edelstahl
- Einfache Reinigung in der Abwaschmaschine
- Inkl. 2 Einlagen mit 2 und 3 mm Loch-Ø

Art. 015793
› CHF 179.00

Inkl. 8 kg Hero Vermicelles
 10 Stangen (à 800 g) im Wert von ca. CHF 80.00 gratis dazu

Inkl. 18 kg Hero Vermicelles
 12 Stangen (à 1,5 kg) im Wert von ca. CHF 167.00 gratis dazu

Tartelette-Form

- glatter Rand, nicht gelocht
- Ø oben innen: 100 mm
- Ø unten: 90 mm
- Höhe: 18 mm
- Aluminium tefalisiert, nicht spülmaschinengeeignet

Art. 016283
 statt CHF 4.50 **› CHF 3.85**



Vermicelles-Tülle

- Tüllenart: Vermicelles
- Aluminium eloxiert
- Ø: 26 mm
- Höhe: 40 mm
- nicht spülmaschinengeeignet

Art. 018338
 statt CHF 17.00 **› CHF 14.45**





**2 Unifiller Pro 1000i SV
Servo Food Service Basis**

- Abmessungen: (B x T x H)
840 x 1570 x 1880 mm
- Dosiervolumen: 9-1064 ml
(Zylinder als Option)
- Betriebsdruck: 113 lt/min
bei 5.5 bar

Art. 441321.600

statt CHF 55'310.00

› CHF 46'990.00



**1 Universal 1000i SV
Servo Food Service Basis**

- Abmessungen: (B x T x H)
900 x 1700 x 1040 / 1844 mm
- Dosiervolumen: 9-1064 ml
(Zylinder als Option)
- Druckluft: 170 lt/min bei 5.5 bar

Art. 441302.200

statt CHF 57'990.00

› CHF 49'290.00

jetzt 15% Rabatt

Unifiller für alle Ansprüche

Vielfältig einsetzbare Dosiermaschinen

Diese aussergewöhnliche Serie hochleistungsfähiger Dosieranlagen mit Servo-Steuerung ermöglicht das präzise Dosieren einer Vielzahl von Produkten, sowohl mit als auch ohne Stücke, auf schonende Weise. Dank des Servo-Antriebs erzielen wir besonders beeindruckende Ergebnisse beim Dosieren von Flüssigkeiten. Die PLC-Steuerung mit einem Rezeptspeicher von bis zu 100 Rezepten gewährleistet zudem schnelle und sichere Produktwechsel. Darüber hinaus lässt sich das System mühelos in automatisierte Produktionssysteme integrieren, was seine Vielseitigkeit und Anpassungsfähigkeit weiter erhöht.



**Universal Pro 2000i SV
Servo Food Service Basis**

- Abmessungen: (B x T x H)
840 x 1570 x 2110 mm
- Dosiervolumen: 25-2750 ml
(Zylinder als Option)
- Betriebsdruck: 170 lt/min bei
5.5 bar

Art. 441330.500

statt CHF 56'190.00

› CHF 47'760.00



**3 Universal 2000i
Food Service Servo Basis**

- Abmessungen: (B x T x H)
820 x 1700 x 1930 mm
- Dosiervolumen: 25-2750 ml
(Zylinder als Option)
- Druckluft: 170 lt/min bei 5.5 bar

Art. 441337

statt CHF 59'260.00

› CHF 50'370.00



Bäckerei



Gastronomie



Gelaterie



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

Der RoboQbo ist unverzichtbar für alle im Bäckerei-, Konditorei- und Gastronomiebereich, die höchsten Qualitätsansprüchen gerecht werden wollen, ohne dabei auf Kreativität, Spitzenleistung und modernste Technologie zu verzichten. Ideal für den Einsatz in Bäckereien und Konditoreien, zur Herstellung von Füllungen, Cremes, Glasuren und vielem mehr. Dank seiner Vielseitigkeit und Effizienz eignet er sich ebenso für die Gastronomie und die professionelle Lebensmittelverarbeitung in kleinen bis grossen Betrieben – perfekt für innovative Rezepte und konstant hohe Produktionsqualität.

Vorteile:

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



1

Universal Vakuummischer Qbo

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

1 Qbo 5

- Fassungsvermögen: 5,5 Liter (Nutzinhalt: 3,5 Liter)
- Temperatur max.: 115 °C
- Druckluft: 20 l/min
- Abmessungen (BxTxH): 665 x 570 x 710 mm
- Anschluss: 400 V / 50 Hz / 5 kW / 29 A

Art. 429194

Preis: CHF 17'990.00

2 Qbo 15

- Fassungsvermögen: 10 Liter
- Temperatur max.: 120 °C
- Druckluft: 50 l/min
- Abmessungen (BxTxH): 1130 x 990 x 1440 mm
- Anschluss: 400 V / 20 kW / 48 A

Art. 429186

Preis: CHF 63'990.00

Verschiedene Modelle mit Fassungsvermögen von 5 bis 560 Liter erhältlich.



2

Seminartipp!

Am **23.10.2025** bieten wir einen exklusiven Workshop mit dem RoboQbo an, bei dem Sie die beeindruckende Vielseitigkeit in der Praxis erleben können – speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie und Bäckerei zugeschnitten.

Thema: Praktische Anwendung des RoboQbo in der Lebensmittelverarbeitung
Ort: Fachschule Richemont, Luzern
Referent: Urs Meichtry
Sprache: Deutsch / Französisch
Kosten: kostenlos

Mehr Infos und Anmeldung online





BERTI'S
gelato



Grosser Andrang bei Berti's Gelato: Von seinem Standort in Spreitenbach aus bringt Marco Berti mit seinem mobilen Konzept italienisches Flair direkt an Events, Märkte sowie private und geschäftliche Anlässe.

Wie Marco Berti mit Pitec ins Glace-Business startete **Gelato mit Herz und Handwerk**



Ein mutiger Schritt, eine klare Vision – und ganz viel Leidenschaft: Marco Berti hat Anfang 2025 seinen sicheren Job gekündigt, um sich mit Berti's Gelato in Spreitenbach seinen Traum von echtem italienischem Gelato zu verwirklichen. „Ich wollte nicht länger nur funktionieren – sondern etwas machen, das mich erfüllt.“ Als Quereinsteiger mit italienischen Wurzeln entschied er sich für das, was er liebt: gutes Essen – genauer gesagt: ehrliches Glace. Natürlich, frisch, handgemacht – ohne Fertigpulver, ohne künstliche Zusätze. „Wenn ich einfach Pulver in eine Maschine werfen möchte, dann brauche ich kein Konzept – aber genau das wollte ich eben nicht.“

Italienisches Flair im Foodtruck

Nach ersten Kursen in Italien und Deutschland besuchte er Anfang Jahr

auch den Glacekurs bei Pitec. „Ich wollte nicht nur auffrischen, sondern tiefer einsteigen – auch meine Kollegin konnte so gleich reinschnuppern.“ Danach stand fest: Jetzt geht's los. Mit einem eigenen Gelato-Foodtruck bringt Marco seither italienisches Flair auf Schweizer Strassen und Events – vom Quartierplatz bis zum Hochzeitsfest. Unterstützt wird er dabei von seiner Familie, allen voran seiner Frau. „Mobil zu starten war ideal – wir können uns zeigen, lernen unsere Kundschaft kennen und testen Standorte und Sorten.“

Qualität und Liebe zum Detail

Besonders wichtig ist ihm die Qualität seiner Produkte. Seine Glace-Rezepte sind liebevoll entwickelt, viele Zutaten hausgemacht. Auch im Winter wird es spannend: Mit Glacekreationen im

Panettone*, Becherli-Verkauf und saisonalen Sorten bleibt Berti's Gelato aktiv – flexibel, kreativ und überraschend. Dabei denkt Marco weit über die klassische Glacesaison hinaus und bringt seine Ideen mit viel Liebe zum Detail auf den Punkt. Dank seiner technischen Ausbildung bringt er nicht nur Leidenschaft, sondern auch viel Organisationstalent und praktisches Know-how in sein Unternehmen ein – eine Kombination, die sehr hilfreich ist und die man spürt.

Und die Arbeit mit Pitec?

„Vom ersten Kontakt bis heute fühle ich mich rundum bestens betreut. Ob technischer Support oder fachliche Fragen – es läuft einfach. So stelle ich mir echte Partnerschaft vor.“

www.bertis-gelato.ch



*Warmer Panettone, innen hohl – mit einer Kugel Glace gefüllt ... himmlisch!



Marco Berti hat sich seinen Traum erfüllt und startet neu durch – mit handgemachtem Gelato, hochwertigen Zutaten und echtem Handwerk – ganz ohne Pulver, ganz ohne Kompromisse.



Aurélien und Alan vom KKO3-Team im Verkaufsstand mit ihrem hochwertigen Glace, liebevoll hergestellt und perfekt produziert mit modernster Technik.



KKO3: Tradition und Technik für neue Genusswelten Feines Glace – clever produziert

Für Aurélien und Alan vom Team der KKO3 Chocolaterie ist Glace weit mehr als nur ein Produkt – sie steht für Kreativität, Emotion und höchste Qualität. Seit 2025 ergänzt die Glaceproduktion das traditionsreiche Schokoladensortiment des Betriebs – mit Sorten, die überraschen und begeistern: von klassischem Schokoladenglace bis hin zu saisonalen Spezialitäten mit regionalem Bezug. „Unsere Glace soll nicht einfach nur schmecken, sondern Erinnerungen wecken – dafür braucht es Liebe zum Detail und Technik, die mitdenkt“, sagen die beiden.

Effizient und zuverlässig

Besonders in der Produktion kommt es auf Effizienz und Präzision an: Die Konsistenz muss stimmen, Hygiene ist entscheidend, und jeder Produktionsschritt soll verlässlich planbar sein. Mit der passenden Maschine, modernster Schockgefrieretechnik

und intuitiver Software wurde eine Lösung gefunden, die perfekt zum Betrieb passt. „Wir sparen Zeit, reduzieren Fehler und gewinnen die Sicherheit, auch bei hohem Volumen konstant zu liefern.“

Beratung mit Feingefühl

Von Anfang an wurde das Projekt von Mathieu Schaller, Kundenberater bei Pitec, begleitet. Gemeinsam wurde analysiert, geplant, geschult und umgesetzt. Alan und Aurélien schätzen die Zusammenarbeit sehr: „Mathieu versteht unser Handwerk und hat ein Gespür dafür, was im Alltag wirklich zählt. Die Betreuung war persönlich, kompetent und immer auf Augenhöhe.“

Und das Fazit?

Mit der neuen Technik und einem starken Partner an der Seite ist das Team der KKO3 Chocolaterie für kommende Herausforderungen bestens gerüstet – und kann neben

der Schokoladenkunst nun auch mit Glace besondere Genussmomente schaffen. www.kko3.ch



Termine fixiert - gleich Platz sichern! Glace-Seminare 2026

Unsere beliebten Glace-Seminare mit Carpigiani – 2026 wieder in Luzern! In der Fachschule Richemont Luzern lernen Sie die Kunst der Eisherstellung von Grund auf oder vertiefen Ihr Know-how in einem jeweils 2-tägigen Seminar – praxisnah, intensiv und garantiert lecker.

Mehr Infos und
Anmeldung



26.–27.01.2026 (Basis-Seminar)
28.–29.01.2026 (Superior-Seminar)

Begrenzte Teilnehmerzahl!



Top!

Automatisierte Croissant-Herstellung Rondo Croissomat 4.0

Die Croissomat 4.0 produziert bis zu 900 Croissants pro Reihe und Stunde – automatisch, effizient und in gleichbleibender Topqualität. Dank vielfältiger Stanzen sind Grösse und Gewicht flexibel wählbar, ideal für ein abwechslungsreiches Sortiment von süss bis herzhaft. Servogesteuerte Prozessschritte garantieren präzise Abläufe und handwerkliche Qualität – perfekt, um auf Markttrends schnell zu reagieren.



Präzises Absetzen:

Dank den Servomotoren werden die Dreiecke perfekt positioniert.



Patentierter Separierer:

Für eine exakte Separierung der Dreiecke ohne Anpassungen an Stanzgrössen.



Scharfer Guillotinschnitt:

Für perfekt sichtbare Fettschichten, um ein Endprodukt mit schöner Lagensplitterung zu erreichen.



Croissomat 4.0

Dimensionen Ruhestellung
(B x T x H): 2825 x 2531 x 1218 mm
Teigbandbreite: 530 mm
Transportbandbreite: 640 mm
Max. Kapazität pro Reihe / Std.: 900
Dreieckshöhe (H): 88 - 265 mm
Dreiecksgewicht: 15 - 120 g
Gewicht: 815 kg
Art. 442059

Integrierter Kalibrierer: Für konstantes Teiggewicht und nahtlose Verbindung von Teigbändern.

Vielseitiger Bypassstisch: Werkzeuglose Umrüstung für Produktvielfalt ohne Grenzen.

Sichtbarer Wickelprozess: Ohne die Fettlagen zu zerdrücken – von locker bis satt gewickelten Croissants.



Höchste Hygienestandards: Für gute Zugänglichkeit bei Reinigung und Wartung.

Gratis Inbetriebnahme





Ein starkes Duo
für höchste Effizienz:
Bewährte Panem-Qualität
trifft auf Kolb Kälte
Steuerungskompetenz.



Panem-Schrank mit PATT® inside Effizienz und Präzision

Die steckerfertigen Geräte von Panem stehen längst als Synonym für Qualität und Zuverlässigkeit in der Backwarenproduktion. Nun optimiert Kolb Kälte diese hochmodernen Systeme durch die Integration der innovativen PATT®-Steuerung. Die innovative Technologie ermöglicht Anwendern eine präzise Steuerung und mehr Flexibilität: Sie können spezifische Programme für jeden Produktionsschritt festlegen – von der optimalen Temperatur bis zur Feuchtigkeitskontrolle. Das Ergebnis ist eine gesteigerte Effizienz und eine konstant hohe Produktqualität.

Dank ihrer robusten Bauweise und hochwertigen Materialien sind die Panem-Geräte besonders langlebig. Die intuitive PATT®-Steuerung vereinfacht Arbeitsprozesse und erfüllt die anspruchsvollen Bedürfnisse von Bäckereien und Konditoreien. Mit dieser Kombination aus bewährter Qualität und neuer Technologie setzen die Panem-Geräte neue Massstäbe, um Zeit und Kosten zu sparen – ein echter Gewinn für jede Backstube!



Betriebsarten:

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

Inklusive:

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

Ausstattungsmerkmale:

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

Steckerfertiger Gär-Vollautomat Jetzt Sonderaktion!

Panem Gär-Vollautomat AP24B1-LUXE

- Für max. 24 Bleche EN 600 x 800 mm oder GN 2/1 bei Blechabstand 60 mm
- Abmessungen: (B x T x H) 775 x 1200 x 2280 mm
- Gewicht: 180 kg
- Heizleistung: 750 W
- Luftleitsystem, elektrische Abtauung
- Dampfgerät inkl. Feuchtfühler
- elektronische Steuerung
- Temperaturbereich -5 bis ca. 32°C

jetzt 20% Rabatt

statt CHF 12'250.00
» CHF 9'800.00





Video



Neu

Komfort, Hygiene und Kontrolle

OPTIMA: Starke Lösung für anspruchsvolle Küchen

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

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

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

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

Die Vorteile der neuen OPTIMA auf einen Blick:

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

*je nach Modell

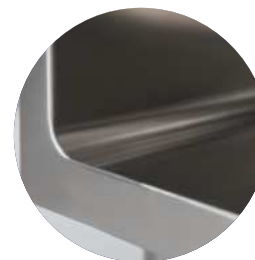
Easy Handling System



Automatische Wasserbefüllung



MKN Multi Safe Connect



Neuer Hygiene- und Wasser-schutzstandard



Optima Control Bedien- und Designkonzept



Kluge Automatisierung

Interesse?

Fragen Sie uns - wir beraten Sie gerne.

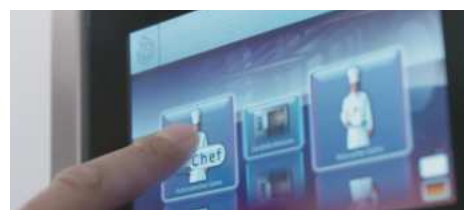


Profikochtechnik der Spitzenklasse **MKN FlexiChef® und MKN Kombidämpfer**

Geniessen Sie die grosse Freiheit des Kochens! Je anspruchsvoller Ihre Wünsche, desto besser: Mit dem FlexiChef® steht Ihnen stärkste Profikochtechnik zur Verfügung. Ein multifunktionales Kraftpaket, das Ihre täglichen Arbeitsabläufe und -prozesse in der Gemeinschaftsverpflegung sowie Hotellerie und Gastronomie rundum optimiert. Kochen, Braten, Druckgaren oder Frittieren – alles mit nur einem Gerät und auf kleiner Stellfläche. Das ist Produktivität, die sich rechnet. Freuen Sie sich auf schnelle, einfache und flexible Kochprozesse „auf den Punkt genau“!



Video: Den FlexiChef®
in Action erleben



Bedienkonzept Magic Pilot®

Mit dem modernen & intuitiven Bedienkonzept MagicPilot® ist die Handhabung des FlexiChef® kinderleicht, wie Sie es von Ihrem Tablet zuhause oder Ihrem Smartphone kennen. Der FlexiChef® verfügt über ein grosses und übersichtliches 10-Zoll-Display, das nicht nur robust, sondern darüber hinaus auch noch ganz leicht zu reinigen ist.

Kombidämpfer FlexiCombi Magic Pilot

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

FlexiCombi MagicPilot 10.1

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

Art. 601001

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



**Jetzt zusätzlichen
Förderbeitrag erhalten!**

*Stand 2025; Infos: www.eartheffect.ch

CHF 1'250.00*
für den FlexiCombi

CHF 900.00*
für den SpaceCombi

Kombidämpfer SpaceCombi Profi-Kompaktklasse

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



jetzt 25% Rabatt

voran® Bio Universalzerkleinerer Zerkleinern für Profis

Trocken-Ausführung:

Ideal für trockenes Brot, Brötchen, Backwaren, ungeröstete Nüsse, Gewürze, Getreide, aber auch Käse, Früchte und Gemüse.

- Einfache Bedienung
- Hygienisch und leicht zu reinigen
- Werkzeugloser Sieb- und Messerwechsel
- Robuste, wartungsfreie Edelstahlkonstruktion
- Hohe Leistung durch schweres Werkzeug

Nass-Ausführung:

Perfekt für feuchte Bioabfälle wie Gemüse, Speisereste und überlagerte Lebensmittel sowie Karotten, Kohl, Sellerie & Co. Flüssigkeitsdicht & extrem robust.

jetzt 10% Rabatt



Bio Universalzerkleinerer BG2

Abmessungen (B x T x H):
720 x 690 x 1620 mm
Auswurfhöhe: 470 mm
Trichterdurchmesser: 280 mm
Gewicht: ca. 75 kg, Stecker: Cee 16

Art. 416141 (trockene Produkte)

Leistung: 600 kg / h Trockenmasse
statt CHF 7'480.00
➤ CHF 6'730.00

Art. 416141.001 (nasse Produkte)

Leistung: 4'500 kg / h Nassmasse
statt CHF 7'950.00
➤ CHF 7'190.00

Bio Universalzerkleinerer BG3

Abmessungen (B x T x H):
720 x 810 x 1610 mm
Auswurfhöhe: 490 mm
Trichterdurchmesser: 320 mm
Gewicht: ca. 150 kg, Stecker: Cee 32

Art. 416142 (trockene Produkte)

Leistung: 1'500 kg / h Trockenmasse
statt CHF 11'810.00
➤ CHF 10'620.00

Art. 416142.001 (nasse Produkte)

Leistung: 9'000 kg / h Nassmasse
statt CHF 12'760.00
➤ CHF 11'480.00

Ideal für Zopfstränge und Baguettes Langwirken leicht gemacht

Die HF ist die horizontale Langwirkmaschine aus dem Hause Jac. Dank des horizontalen Aufbaus der Langwirkmaschine arbeitet sie mit minimalem, sanftem Druck auf den Teig. Um den Teig zu wirken, ist es in der Tat nicht notwendig, der Schwerkraft entgegenzuarbeiten. Die Jac HF glänzt durch die schonende Verarbeitung des Teigs und die hohe Produktionsleistung. Sie lässt sich auf einem optional erhältlichen Unterbau, in einem Zwischengärschrank oder direkt auf Ihrem Arbeitstisch aufstellen.



Vorteile

- Horizontales Langwirken für grösste Schonung des Teigs
- Hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- Laufruhe (ca. 65 dB)
- Einfache Wartung

Technische Angaben:

Abmessungen: (B x T x H)
962 x 1144 x 684 mm (ohne Untergestell)
Gewichtsbereich: 50 – 1'300 g
Kapazität: max. 1'800 Stk. / h
Leistung: 400 V / 0,37 kW
Gewicht: ca. 180 kg

Art. 427049

statt CHF 10'790.00
➤ CHF 9'490.00



jetzt 12% Rabatt

Blechrechen und Auflagen

Qualität zum Top-Preis

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

* nicht geeignet für GN-Schalen

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

2 Alu-Lochblech

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

Art. 016911
Grösse: 530 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
- Die Räder haben einen Durchmesser von 100–120 mm und sind dadurch bei voll belegtem Wagen leichter zu bewegen



Viele gute Gründe für einen Pitec Servicevertrag

Rundum-Sorglos-Paket

Ihre Vorteile liegen auf der Hand:

- 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.

Für mehr Infos kontaktieren Sie Josef Thurnherr:
Mail: jthurnherr@pitec.ch | Tel.: +41 71 763 81-302

Jeder Betrieb hat andere Anforderungen – darum bieten wir flexible Serviceverträge, die zu Ihrer Betriebsgrösse und Ihren Bedürfnissen passen. Ob mit fixen Pauschalen oder Abrechnung nach Aufwand, mit ein oder zwei Wartungen jährlich, bevorzugten Konditionen im Störfall oder 24/7-Einsatzbereitschaft: Wir stellen sicher, dass Ihre Technik zuverlässig funktioniert – und Sie sich auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren können. Unsere Servicetechniker sind schweizweit für Sie im Einsatz, auch an Wochenenden und Feiertagen. Dank regelmässiger Wartung verlängern Sie die Lebensdauer Ihrer Geräte, senken die Ausfallrisiken und sparen im Notfall Zeit und Geld. Welche Lösung zu Ihnen passt, finden wir gerne gemeinsam im persönlichen Gespräch.



Teamarbeit mit Technik: Die Bäckerei des KORN.HAUS setzt auf moderne Lösungen von Pitec.



Neuer Backschrank Mondial Basic sorgt für gleichmässige Ergebnisse und spürbare Entlastung im Alltag

Frischer Schwung fürs KORN.HAUS

Im thurgauischen Dussnang steht ein Betrieb, der weit mehr ist als eine Bäckerei. Das KORN.HAUS ist ein spezialisierter Produktions- und Dienstleistungsbetrieb mit Ausbildungs-, Arbeits- und Wohnplätzen für Menschen mit einer Beeinträchtigung. Seit über 45 Jahren verbindet das engagierte Team dort traditionelles Handwerk mit nachhaltigem Wirtschaften und gelebter sozialer Verantwortung. Täglich entstehen Brote, Zöpfe, Guetli und feines Gebäck aus besten Demeter- und Bio-Knospe-Rohstoffen – alles mit Liebe und Sorgfalt handgefertigt.

Neuer Ofen, neue Möglichkeiten

Im Frühjahr 2025 wurde in der Bäckerei eine zentrale Erneuerung umgesetzt: Der bisherige Domino-Backofen war technisch nicht mehr zuverlässig, Ersatzteile schwer zu beschaffen und die Bedienung gerade für ältere oder beeinträchtigte Mitarbeitende nicht ideal. Eine moderne, praxistaugliche Lösung war gefragt – und

wurde in Zusammenarbeit mit Pitec rasch gefunden. Die Entscheidung fiel auf den Mondial Basic 3.0 – ein elektrisch beheizter Backschrank mit

„Die Zusammenarbeit mit Pitec war wirklich top – wir fühlen uns jederzeit bestens betreut.“

Bianca Petrassi, KORN.HAUS

Schwadenautomatik, Mehrfachverglasung und passendem Backwagen für 18 Bleche. Besonders überzeugte

die kompakte Bauweise: „Unsere Raumhöhe ist stark begrenzt – andere Modelle hätten schlicht nicht gepasst“, erklärt Bianca Petrassi, Produktionsleiterin der Bäckerei. „Der Mondial Basic war das einzige Gerät, das technisch gepasst hat – und das gleichzeitig unsere Qualitätsanforderungen erfüllt.“

Beste Beratung und Betreuung

Der Projektlauf wurde von Anfang bis Ende durch Fabio Wettstein, Verkaufsberater bei Pitec, betreut – mit viel Fachwissen, Geduld und einem offenen Ohr. „Die Zusam-



Brot, Gebäck und Kaffee – Genuss und Begegnung im KORN.HAUS-Laden.



Im KORN.HAUS wird mit Sorgfalt und Liebe gebacken. Die beliebten Guetzi sind schweizweit erhältlich.

menarbeit war wirklich top. Fabio kam persönlich vorbei, hat sich die Backstube genau angeschaut, alles ausgemessen und uns umfassend beraten. Auch bei Rückfragen war er jederzeit erreichbar“, so Petrassi. Die Planung, Koordination und Umsetzung des Projekts liefen reibungslos: vom Abbau des alten Geräts über die Lieferung des neuen Ofens bis zur Inbetriebnahme. Der Rückbau des Domino-Ofens war besonders aufwendig, da dieser baulich ungünstig verbaut war – doch das Montageteam von Pitec meisterte auch diese Herausforderung souverän.

Leihgerät sichert Produktion

Ein besonderes Plus: Während der Umbauphase stellte Pitec ein kostenloses Leihgerät zur Verfügung. „Das war enorm wichtig für uns – wir produzieren täglich, unsere Kunden verlassen sich auf unsere Lieferungen. Ohne diese Lösung hätten wir kaum durchgehend backen können“, betont

Petrassi. Die Unterstützung von Pitec in dieser Phase war nicht nur pragmatisch, sondern entscheidend für den Erfolg des Projekts.

Spürbare Entlastung im Alltag

Seit der Inbetriebnahme des neuen Ofens am 6. März 2025 hat sich vieles verbessert. Die Backergebnisse sind gleichmässiger, die Produkte schöner und konstant von hoher Qualität. Auch die Möglichkeit, mehrere Produkte gleichzeitig zu backen, bringt spürbare Entlastung und mehr Flexibilität im Ablauf. „Wir merken deutlich, dass die Wärmeverteilung viel gleichmässiger ist. Das Ergebnis ist einfach besser – optisch und geschmacklich“, so Petrassi.

Auch die Bedienung des Ofens wurde im Alltag schnell angenommen: Die übersichtliche Steuerung, klare Programme und einfache Handhabung machen den Einstieg auch für weniger erfahrene Mitarbeitende leicht.

Ein Gerät mit Persönlichkeit

Der neue Ofen trägt übrigens einen Namen – „Gertrud“. „Mein Chef meinte, so ein bedeutender Neuzugang braucht einen Namen – und mir fiel spontan dieser ein“, erzählt Petrassi schmunzelnd. Der Name wurde mit dem Datum der Inbetriebnahme

„Die Backergebnisse sind gleichmässiger, die Produkte schöner – das ist eine echte Erleichterung.“

Bianca Petrassi, KORN.HAUS

beschriftet und ist inzwischen fest im Team verankert. „Gertrud ist für uns nicht nur ein Gerät, sondern eine wichtige Unterstützung im Alltag.“

Pitec als starker Partner

Für das KORN.HAUS war nicht nur das Gerät entscheidend, sondern vor allem die zuverlässige Begleitung durch Pitec. Fachliche Kompetenz, klare Kommunikation und praxisnahe Lösungen überzeugten. „Wir fühlten uns jederzeit ernst genommen – auch mit unseren besonderen Anforderungen“, so Petrassi. Mit dem neuen Mondial-Ofen ist das KORN.HAUS technisch und organisatorisch bestens aufgestellt – ein gelungenes Zusammenspiel von moderner Technik und partnerschaftlicher Umsetzung. Mehr Infos unter: <https://KORN.HAUS/>



Vom Rückbau bis zur Inbetriebnahme – Ofenwechsel mit Pitec und System.

Planetenrührwerk für optimales Schlagen, Rühren, Kneten

Rotor: Robust und leistungsstark



1



2



3

jetzt 15% Rabatt

- Robustes Planetenrührwerk
- Gehäuse und Werkzeuge aus Edelstahl
- Front-Anschlusskupplung
- 8 Drehzahlen, inkl. Timer
- Drehzahl Kesselwagen: 64 - 353 U / Min.
- Schutzart IP 44
- Geliefert mit: Besen, Flachrührer, Knet-
haken, Kessel 20 L, Kesselabstreifer
und Abstellgitter für Behälter

1 Rührmaschine CR20F Standmodell inkl. Kesselwagen

Abmessungen: (B x T x H)
631 x 770 x 292 mm
Gewicht: 165 kg
Anschluss: 230 V / 0.7 kW
Art. 094801

statt CHF 8'780.00
> CHF 7'460.00

2 Rührmaschine CR20 Tischmodell mit Kupplung

Abmessungen: (B x T x H)
582 x 771 x 787 mm
Gewicht: 72 kg
Anschluss: 230 V / 0.7 kW
Art. 094800

statt CHF 7'905.00
> CHF 6'755.00

Unterbau zu CR20

aus Edelstahl mit Schublade
und ausziehbarem Tablar
Abmessungen: (B x T x H)
670 x 700 x 505 mm
Art. 094805

statt CHF 2'375.00
> CHF 2'015.00

Das Planetenrührwerk verfügt über einen robusten, leistungsstarken und effizienten Motor. Das Gehäuse und die Werkzeuge sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Kesselabstreifer mit Schiene aus Nylon. Abnehmbarer Schutzschirm aus Kunststoff. Steuerung programmierbar, inklusiv Timer. Geliefert mit Chromstahlkessel 10 Liter, Besen, Flachrührer, Knet- und Abstellgitter für Behälter. Optional erhältlich: Unterbau mit Schublade, Passierwerk.

3 Rührmaschine CR10

- Tischmodell mit Kupplung
- Inhalt: 10 Liter
- Drehzahl: 72 - 451 U / Min.
- Abmessungen: (B x T x H)
393 x 566 x 674 mm
- Schutzart: IP 44
- Anschluss: 230 V / 700 W
- Gewicht: 53 kg

Art. 094799

statt CHF 5'730.00
> CHF 4'870.00

Interesse?

Fragen Sie Ihren
Verkaufsberater - wir
beraten Sie gerne.

Planetenrührmaschine mit
Motorschutzschalter, fester
Schutzschirm und Einfüll-
trichter, ohne Kupplung.
Zubehör: Chromstahlkessel
5 Liter, Deckel zu Kessel
weiss, Besen, Flachrührer
und Knet- aus Edelstahl

4 Teddy T5 Rotor ohne Kupplung

- Kesselgrösse: 5 Liter
- Abmessungen: (B x T x H)
240 x 462 x 550 mm (offen)
- Anschluss: 230 V / 500W

Art. 094696

statt CHF 1'705.00
> CHF 1'445.00



Mindestens CHF 1'500.00 für Ihre alte Maschine

Profitieren Sie von unserer attraktiven Rücknahmeaktion



Rego Herlitzius Schlag- und Rührmaschinen

Bei Inzahlunggabe Ihrer alten Rührmaschine oder Ihrem alten Planetenrührwerk erhalten Sie auf die neue Maschine einen **Preisvorteil von mind. CHF 1'500.00**. Sollten Sie keine Maschine zur Rückgabe haben, erhalten Sie **10% Rabatt** auf die Neumaschine (ausgenommen Tischmodelle).



SM 20

Kleinstes Standmodell
Art. 413007.110

ab CHF 21'890.00

Im Kaufpreis inklusive:

- 1 Kessel
- 1 Schlagbesen und 1 Mixbesen
- Wending (für kleine Kessel)
- Zubehörset (Befestigungsset, Fettpresse, Fett)

Erhältliche Grössen: 20 – 60 Liter (Standmodelle)
Drehzahl: 50 – 650 U/min

SM20 - Vorteile

- Problemloser Standortwechsel durch freistehenden Maschinenfuss
- Leicht zu reinigen
- Besonders geräuscharm
- Robuste, langlebige Arbeitswelle
- GS geprüfte Sicherheit

SM20 - Technische Daten:

- Abmessungen: (BxTxH) 600 x 790 x 1520 mm
- Anschlusswert: 400 V / 1.7 kW / 16 A
- Gewicht: ca. 200 kg

Rücknahmeaktion:
mind. 1'500.00 CHF

Preisvorteil für Ihre alte Maschine
und zusätzlich 10% Rabatt

Rego Herlitzius Planetenrührwerke

Vorteile:

- Stufenlose elektronische Drehzahlregulierung
- Serienmässig mit Speicher für 37 Programme à 20 Arbeitsschritte (ab PM 40)
- Mechanische Kesselhöhenverstellung (PM 20)
- Elektronische Kesselhöhenverstellung (ab PM 40)
- Genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektr. Abschaltautomatik
- Automatisches, langsames Werkzeugeindrehen beim Hochfahren des Kessels möglich (ab PM 40)
- Schutzabdeckung in schlagfestem Plexiglas
- LED-Kesselbeleuchtung
- Werkzeugschnellwechselsystem
- Leicht zu reinigen

PM40 - Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 690 x 930 x 1760 mm
- Drehzahlen: 50- 450 U/min.
- Stromanschluss: 400 V / 50 Hz / 3.5 kW / 16 A
- Kesselgrösse: 40 Liter
- Gewicht: 300 kg
- Ausführung: Edelstahl

Im Kaufpreis inklusive:

- 1 Kessel
- 1 Schlag- oder Rührbesen
- 1 Flachrührer
- 1 Knetspirale
- Kesselwagen (ab PM 40)
- Zubehörset (Befestigungsset)

Erhältliche Grössen:
20 – 200 Liter
Drehzahl: 50 – 450 U/min

PM 40

Kleinstes Planetenrührwerk
(Standmodell)
Art. 414496.001

ab CHF 27'990.00





Praktisch und handlich Zange für GN-Schalen

Mit dieser Zange lösen Sie gestapelte GN-Schalen mühelos und sicher! Ausgestattet mit einem robusten Edelstahlauslauf zum Greifen der Behälterecken. Die ergonomischen Griffe aus Polypropylen mit rutschfester Beschichtung sorgen für eine sichere Handhabung.

Zange für GN-Schalen

- Abmessungen: (B x T x H)
126 x 163 x 28 mm
- Gewicht: 129 g

Art. 099180

statt CHF 71.00
➤ **CHF 56.80**



Youtube
Video

Immer bestens gerüstet Hochwertige GN-Schalen

Weitere GN-Größen
in unserem Webshop!

GN 1/1 (B x T x H) 530 x 325 mm

Art. 098714

Höhe: 65 mm, Inhalt: 9 Liter

statt CHF 31.00 ➤ **CHF 26.35**

Art. 098715

Höhe: 100 mm, Inhalt: 14.2 Liter

statt CHF 42.00 ➤ **CHF 35.70**

Art. 098716

Höhe: 150 mm, Inhalt: 20 Liter

statt CHF 64.00 ➤ **CHF 54.40**

Art. 098717

Höhe: 200 mm, Inhalt: 28 Liter

statt CHF 110.00 ➤ **CHF 93.50**

GN 1/2 (B x T x H) 325 x 265 mm

Art. 098722

Höhe: 65 mm, Inhalt: 4 Liter

statt CHF 22.00 ➤ **CHF 18.70**

Art. 098723

Höhe: 100 mm, Inhalt: 6.2 Liter

statt CHF 29.00 ➤ **CHF 24.65**

Art. 098724

Höhe: 150 mm, Inhalt: 9 Liter

statt CHF 38.00 ➤ **CHF 32.30**

Art. 098725

Höhe: 200 mm, Inhalt: 12 Liter

statt CHF 66.00 ➤ **CHF 56.10**

GN 1/3 (B x T x H) 325 x 176 mm

Art. 098726

Höhe: 65 mm, Inhalt: 2.5 Liter

statt CHF 20.00 ➤ **CHF 17.00**

Art. 098727

Höhe: 100 mm, Inhalt: 3.7 Liter

statt CHF 28.00 ➤ **CHF 23.80**

Art. 098728

Höhe: 150 mm, Inhalt: 5.7 Liter

statt CHF 35.00 ➤ **CHF 29.75**

Art. 098729

Höhe: 200 mm, Inhalt: 7.5 Liter

statt CHF 47.00 ➤ **CHF 39.95**

GN 1/6 (B x T x H) 176 x 162 mm

Art. 098733

Höhe: 65 mm, Inhalt: 1 Liter

statt CHF 18.00 ➤ **CHF 15.30**

Art. 098734

Höhe: 100 mm, Inhalt: 1.7 Liter

statt CHF 22.00 ➤ **CHF 18.70**

Art. 098735

Höhe: 150 mm, Inhalt: 2.2 Liter

statt CHF 26.00 ➤ **CHF 22.10**

Art. 098736

Höhe: 200 mm, Inhalt: 3 Liter

statt CHF 42.00 ➤ **CHF 35.70**



Profi-Qualität
Robuste Top-Qualität mit
0,7–0,8 mm Wandstärke

GN 2/1 (B x T x H) 650 x 530 mm

Art. 098712

Höhe: 65 mm, Inhalt: 19 Liter

statt CHF 80.00 ➤ **CHF 68.00**

Art. 098713

Höhe: 100 mm, Inhalt: 29 Liter

statt CHF 102.00 ➤ **CHF 86.70**

Art. 098823

Höhe: 200 mm, Inhalt: 58 Liter

statt CHF 185.00 ➤ **CHF 157.25**

Mit praktischen Helfern leicht gemacht

Perfekte Spätzli im Handumdrehen

Spätzlimaschine manuell SK 40

- Handgerät mit Klemmhalterung zum Befestigen an einem Kochtopf
- Inklusive Flügel und gewölbtem Einsatz für Spätzli
- Ausführung in Edelstahl, rostfrei
- Einfach und schnell zu reinigen
- Abmessungen: (B×T×H) 460×160×280 mm
- Trichterinhalt: 3 Liter

Art. 098859

statt CHF 2'200.00
➤ **CHF 1'870.00**



jetzt 15% Rabatt



Elektrische Spätzli-
maschine auf Anfrage

1 Spätzlisieb Noser

- Edelstahl, Ø 320 mm
- Länge mit Stiel: 515 mm

Art. 098689

statt CHF 235.00
➤ **CHF 199.00**

2 Spätzlisieb GN 1/1

- Edelstahl, mit Rahmen zur Auflage auf Kippkessel, Tiefe 65 mm
- mit Rahmen: 740×325×65 mm

Art. 098692

statt CHF 415.00
➤ **CHF 352.00**



1



2



Passende Töpfe & Pfannen



Eine grosse Auswahl an passenden Pfannen und Töpfen finden Sie im 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**



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

Art. 094376

Wägebereich: 30 kg
Ablesbarkeit: 10 g
geeicht

statt CHF 980.00
» **CHF 833.00**

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**

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!

Feine Herbstspezialitäten

Praktische Helfer



jetzt 15% Rabatt



1 Kuchenblech

Aluminium, extra schwere Ausführung, bordierter Rand, Materialstärke 1.5 mm, auch für die Lagerung im Kühlschrank oder im Tiefkühler geeignet.

Art. 018201

Ø oben innen: 100 mm
Ø unten: 80 mm, Höhe: 24 mm
statt CHF 8.00 **›CHF 6.80**

Art. 018208

Ø oben innen: 240 mm
Ø unten: 220 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 19.00 **›CHF 16.15**

Art. 018216

Ø oben innen: 400 mm
Ø unten: 380 mm, Höhe: 30 mm
statt CHF 48.00 **›CHF 40.80**

2 Kuchenblech gelocht

Aluminium, extra schwere Ausführung, bordierter Rand, Lochung 6 mm, Materialdicke 1.5 mm, auch für die Lagerung im Kühlschrank oder im Tiefkühler geeignet.

Art. 018460

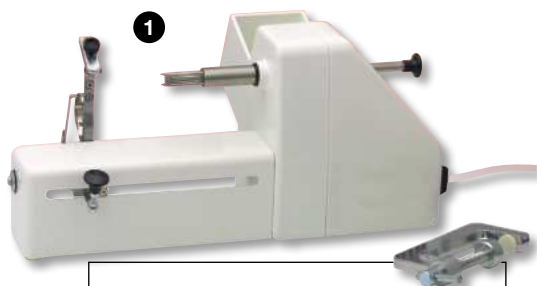
Ø oben innen: 240 mm
Ø unten: 220 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 22.00 **›CHF 18.70**

Art. 018468

Ø oben innen: 400 mm
Ø unten: 380 mm, Höhe: 30 mm
statt CHF 54.00 **›CHF 45.90**



Unsere Top-Bleche für Ihre Spezialitäten sind in vielen verschiedenen Grössen und Ausführungen erhältlich. Entdecken und vergleichen Sie die weiteren Modelle in unserem E-Shop.



1 Elektrische Apfelschälmaschine EVA 2000

Schält, entkernt und schneidet Äpfel in Scheiben und sticht das Kerngehäuse aus. Gehäuse aus Aluminiumguss, weiss lackiert, alle Metallteile aus Edelstahl. Minimaler Stromverbrauch, einfach zu reinigen.

Abmessungen: (B × T × H)
420 × 150 × 210 mm
Anschluss: 230 V / 60 W
Gewicht: 5.7 kg

Art. 018991

statt CHF 1'480.00
›CHF 1'258.00

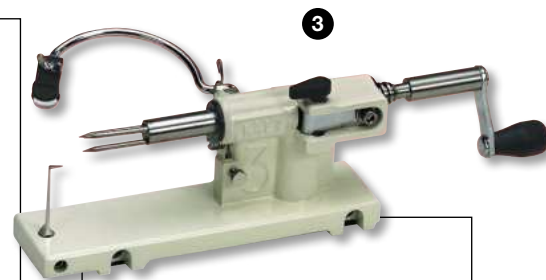
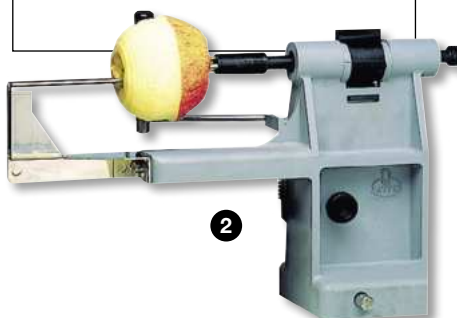
2 Apfelschälmaschine API

Schält, entkernt und schneidet, Schnitt-Dicke des Kerngehäuses und der Schale einstellbar. Gehäuse aus Kunststoff, Messer aus Edelstahl, kann problemlos in der Abwaschmaschine gereinigt werden. Lieferung mit Schraubzwinge für Tischbefestigung.

Abmessungen: (B × T × H)
300 × 100 × 200 mm

Art. 018990

statt CHF 390.00
›CHF 330.00



3 Apfelschälmaschine KALI

Schält, entkernt und schneidet den Apfel in Tranchen von 4 mm Dicke in einem Arbeitsgang, für Tischbefestigung. Gehäuse aus Aluguss, übrige Teile verchromt.

Abmessungen: (B × T × H)
330 × 60 × 110 mm

Art. 015747

statt CHF 310.00
›CHF 263.00

Kein Verkleben, kein Verknittern

Folien-Ende immer für die nächste Anwendung bereit



Top!

jetzt 15% Rabatt

Wrapmaster

- Schnell und einfach zu bedienen
- Gewünschte Schnittlänge exakt wählbar
- Präziser, sauberer Schnitt der Folie
- Sicherheitsklinge
- Weniger Materialverbrauch
- Verschlussbarer Deckel als Schutz
- Geschirrspültauglich bis 90 °C

Wrapmaster Dispenser 3000

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

Art. 099509

statt CHF 55.00
➤ CHF 46.50

Wrapmaster Folien 300 mm

3 Rollen à 300 m Länge

Art. 099511

statt CHF 38.00
➤ CHF 32.00

Wrapmaster Dispenser 4500

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

Art. 099500

statt CHF 60.00
➤ CHF 51.00

Wrapmaster Folien 450 mm

3 Rollen à 300 m Länge

Art. 099508

statt CHF 54.00
➤ CHF 45.50

Schöpfbesteck aus Inox und Polypropylen,

spülmaschinengeeignet, hitzebeständig bis 260 °C.



Grosse Auswahl im E-Shop

- | | |
|----------------------------------------------------|----------------------------|
| ➊ Schöpfkelle geschlitzt, 34,5 cm, statt CHF 15.00 | Art. 091723
➤ CHF 12.70 |
| ➋ Schöpfkelle, 34,5 cm, statt CHF 15.00 | Art. 091724
➤ CHF 12.70 |
| ➌ Fleischgabel, 34 cm, statt CHF 15.00 | Art. 091725
➤ CHF 12.70 |
| ➍ Schöpflöffel, 32 cm, statt CHF 16.00 | Art. 091726
➤ CHF 13.60 |
| ➎ Bratschaufel gelocht, 35 cm, statt CHF 15.00 | Art. 091727
➤ CHF 12.70 |
| ➏ Schöpflöffel gelocht, 35,5 cm, statt CHF 16.00 | Art. 091728
➤ CHF 13.60 |
| ➐ Spaghettilöffel, 34,5 cm, statt CHF 15.00 | Art. 091729
➤ CHF 12.70 |

Für den täglichen Einsatz

Kärcher hat für jedes Schmutzproblem die richtige Lösung

Bäckersauger Kärcher NT 40/1 Tact BS mit speziellem Backofenzubehör

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

Technische Daten

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

Art. 094785

(inkl. abgebildetem Zubehör)

statt CHF 2'150.00

CHF 1'825.00



Bodenreinigungsgerät Kärcher BR 35/12 Bp Pack

Agil, leicht, leise mit schnell aufladbarer Hochleistungs-Lithium-Ionen-Batterie, drehbarem Bürstenkopf und Technologie für komfortable Kurvenfahrten.

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

Technische Daten

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

Art. 094735

statt CHF 4'850.00

CHF 4'120.00



Bodenreinigungsgerät Kärcher BR 30/4 C inkl. Microfaser

Die sehr kompakte und sehr leichte Scheuersaugmaschine ist die innovative und kraftvolle Alternative zur manuellen Reinigung von Hartflächen von 20 bis 200 m². Frisch-/Schmutzwassertank je 4 Liter.

Art. 094734

statt CHF 1'950.00

CHF 1'655.00

Technische Daten

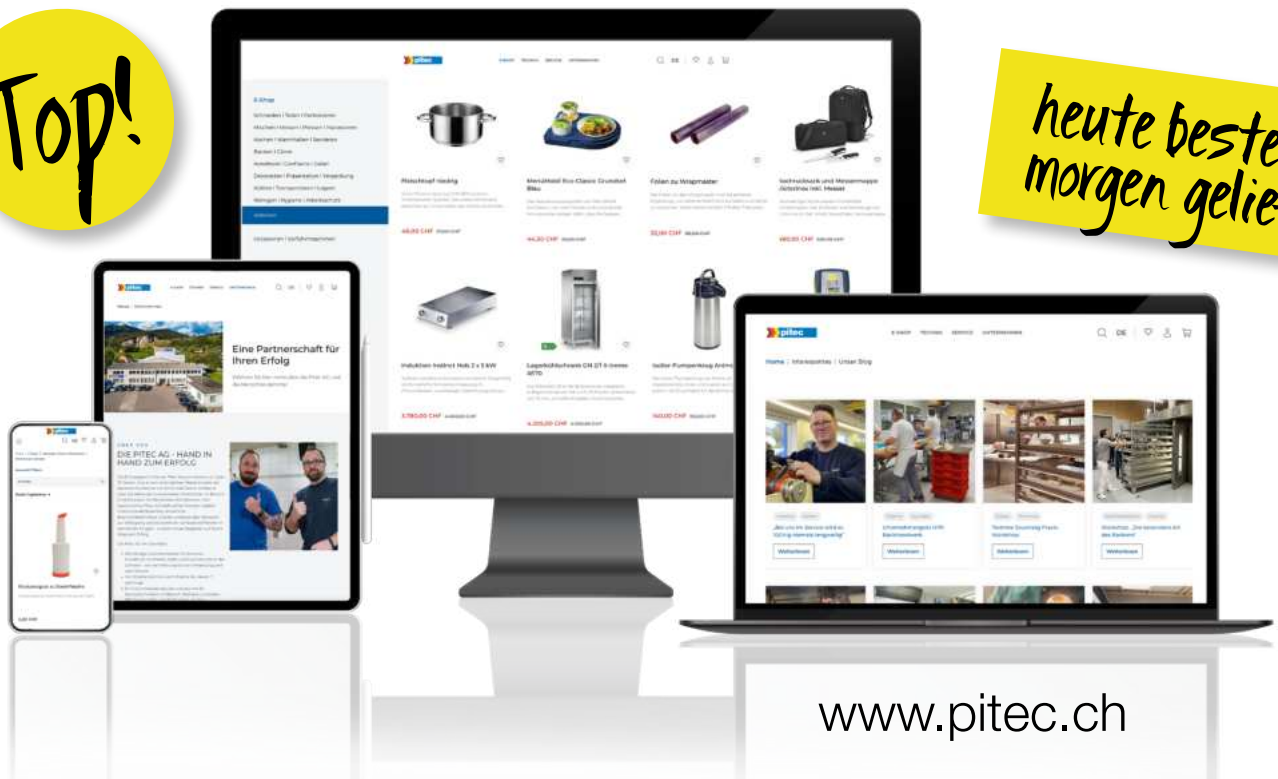
- Anschluss: 230 V
- Abmessungen: (L×B×H) 390 × 335 × 1180 mm



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

Top!

*heute bestellt -
morgen geliefert!*



Am **9. September 2025** findet in der Fachschule Richemont in Luzern der Bildungsanlass Young Star statt. Pitec unterstützt auch dieses Jahr das branchenübergreifende Event als Platinpartner. www.youngstar.ch

Schnelligkeit zahlt sich aus!
Reparatur-Service

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

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



www.pitec.ch
 Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 31. Oktober 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

