

pitec aktuell

September-Oktober | 2024



The Scrambled Eggcheff **Frisches Rührei in einer Minute!**

Rührei ist mehr als nur ein einfaches Gericht. Eier sind eine reichhaltige Quelle für hochwertiges Eiweiss, Vitamine und Mineralien, was sie zu einer optimalen Wahl für eine gesunde Mahlzeit macht. Wenn sie dann noch gut zubereitet werden, bereiten sie Hochgenuss. Bieten Sie Ihren Kunden personalisiertes und frisch gekochtes Rührei in Chefkochqualität an. Ohne die Notwendigkeit eines Kochs oder einer Küche. Entdecken Sie die Freude über frisches Rührei als Frühstück, Snack oder Mittagessen.

Mehr auf Seite 2/3



 **pitec**

Beste Zutaten und moderne Technologien

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Technologien schreiten voran und Convenience Food erreicht in vielen Bereichen ein neues Kapitel. Ein tolles Beispiel ist der Eggcheff, welcher in der Schweiz hergestellt wird und ab sofort neu im Pitec-Sortiment verfügbar ist (S. 2+3). Mit konstanter Qualität und verlässlichen Ergebnissen kocht er in nur einer Minute frisches, luftiges Rührei – ganz ohne Koch oder Küche. Auf dem Hotelbuffet, für Coffeeshops oder für die Bäckereien als To-go-Variante: Die Kunden können ihr Rührei in kürzester Zeit selbst kochen. Genuss ist garantiert.

Um Genuss dreht sich bei Nullkommanull in Kempththal so ziemlich alles – und zwar auf natürlicher Basis. Das Unternehmen produziert Schweizer Bouillon frisch und aus regionalen Zutaten – gemacht für gesundheitsbewusste Menschen und abgefüllt in den Unifiller Abfüllanlagen. Doch Nullkommanull ist weit mehr als nur ein Hersteller von Bouillon. Mehr ab S. 22. Ein Highlight für alle Auszubildenden oder frisch gelernten Bäcker, Konditoren, Confiseure und Köche ist das YoungStar-Event an der Richemont Fachschule in Luzern (S. 25). Pitec ist als Partner erneut Teil des Events. Die Ausbildung von Lehrlingen liegt uns sehr am Herzen, da wir so die Zukunft der Branche aktiv mitgestalten können. Auch in unserem Unternehmen gibt es ein umfassendes Ausbildungskonzept für den Nachwuchs.

Zukunftsorientiert und mit innovativen Funktionen ausgestattet ist auch unser neuer Webshop. Trends aus der Branche, Neuigkeiten von Pitec, aktuelle Angebote und unser gesamtes Gerätschaften-Sortiment sind dort übersichtlich für Sie zusammengeführt. Schauen Sie doch gleich vorbei. Es lohnt sich!

Ihr



Stephan Mösl
Productmanagement
Gastronomie



Schritt 1

Füllen Sie den Becher mit frischen Zutaten wie Schinken oder Tomaten und frischem Ei-Mix.



Schritt 2

Stellen Sie den Becher in das Gerät und schliessen Sie den Deckel. Starten Sie den Kochvorgang über den Touchscreen.



Schritt 3

Nach dem Kochen öffnet sich der Deckel automatisch. Nehmen Sie den Becher heraus und geniessen Sie Ihr Rührei.

Zubereitung in drei einfachen Schritten Rührei in Top-Qualität

The Scrambled Eggcheff kocht perfekt luftiges und frisches Rührei in einer Minute. Mithilfe einer automatisch hinzugefügten Gabel wird das Ei während des Kochens perfekt verrührt. Der Becher wird zusammen mit der Gabel nach dem Kochen herausgenommen und Sie können Ihr frisch zubereitetes Rührei direkt geniessen.



Video



Reinigung

- Die hygienischste Art, ein Rührei zu kochen.
- Nahezu keine Reinigung erforderlich, da nichts durch das Ei berührt wird.
- Einfaches, einmal tägliches Reinigungsverfahren.

Leistung

- Kochzeit: 60 Sekunden für 100 Gramm Ei-Mischung.
- Kann zusätzliche frische Zutaten kochen.
- Gibt automatisch eine Gabel in den Becher, direkt bereit zum Essen.
- Temperaturmessung in Echtzeit, um immer das beste und sicherste Ergebnis zu erzielen.

Einfach zu bedienen

- Bedienung über Touchscreen
- Nur den Gabelbehälter auffüllen und das Gerät ist bereit, perfekt luftiges Rührei zu kochen.



Warum der Scrambled Eggcheff?

- Rührei in einer Minuten zubereitet in einem Becher.
- Echte Eier-Stücke wie vom Chefkoch zubereitet.
- Kann zusätzliche frische Zutaten kochen.
- Kein Mitarbeiter ist zum Betrieb erforderlich.



Zubehör

Passendes Einweg-Becher und Einweg-Gabeln finden Sie im E-Shop.

Neu



the eggcheff



Bestens geeignet für:

Hotels

- The Scrambled Eggcheff ermöglicht ein 5-Sterne-Hotelerlebnis an jedem Ort.
- Kein Mitarbeiter erforderlich. Der Eggcheff kann auf dem Buffett platziert werden und der Gast kann sich selber bedienen. Es ist keine Lüftung nötig.
- Kann mit seinem interaktiven Touchscreen vom Verbraucher bedient werden und schafft dadurch ein einzigartiges Kundenerlebnis. Der Touchscreen ist perfekt geeignet für Ihre individuellen Marketingzwecke.
- Frisches, personalisiertes Rührei anstelle von ausgetrocknetem Rührei, das stundenlang herumliegt.
- Er macht sich in einem halben Jahr selbst bezahlt, durch die Verhinderung von Verschwendung und Abfall.

Bäckereien, Coffee-Shops, Take Away

- Ein schneller, frisch gekochter und gesunder Snack für unterwegs.
- Frisches Rührei, zubereitet in einer Tasse mit Gabel in einer Minute.
- Kann an jedem beliebigen Ort aufgestellt werden.
- Stets die gleiche, hohe Qualität.
- Weniger Lebensmittelabfälle durch superschnelle Einzelportionszubereitung.
- Hohe Gewinnspannen durch geringen Wareneinsatz für Eier.
- Ein schneller, frisch gekochter und proteinreicher Snack für unterwegs.
- Frisch zubereitetes Essen anstelle von abgepackten Lebensmitteln.

Cafés etc.

- Die hygienischste Art, Eier zuzubereiten.
- Kochen Sie zusätzliche frische Zutaten nach Ihrem Geschmack.
- Personalisiertes Rührei bester Qualität, ohne dass eine Küche benötigt wird.
- Ablufthaube ist nicht erforderlich, dadurch ist die Platzierung überall möglich.
- Serviert auf Geschirr sieht es nicht nur professionell aus, sondern punktet auch mit hohen Gewinnspannen.

Technische Daten

- Abmessungen: (B x T x H)
350 x 490 x 600 mm
- Leistungsaufnahme: 1200 W
- Eingangsspannung: 230 V, 50 Hz
- Gewicht: 30 kg
- Zertifizierungen: CE

Fassungsvermögen

- Vorratsbehälter für 45 Gabeln
- Ei-Füllmenge pro Zyklus:
50-150 Gramm (entspricht
1-3 Eier)
- Zyklen / Std.: 50 / Durchschnitt
- Gebläse: 1 m³ / Min.

Merkmale

- 7-Zoll-Multi-Color-Touchscreen
- Automatisch öffnender Deckel
- Leicht zu reinigende Teile
- IOT-fähig

Art. 094410

statt CHF 6'500.00

CHF 5'525.20

jetzt 15% Rabatt

Exzellente, gleichmässige Backergebnisse

Top Backqualität mit Etagen- und Stikkenöfen von Mondial Forni

Seit mehr als 70 Jahren entwickelt und baut Mondial Forni hochwertige Backsysteme mit innovativen Funktionen, die maximale Flexibilität und dank des hohen Wirkungsgrades einen niedrigen Energieverbrauch gewährleisten. Dank des sehr umfassenden Angebots an professionellen Backöfen und seiner etablierten internationalen Präsenz kann Mondial Forni allen Anforderungen von Bäckereien, Konditoreien sowie auch semi-industriellen und industriellen Bäckereibetrieben gerecht werden.

Interesse?

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.
Kontaktieren Sie ihren Verkaufsberater.

jetzt 10% Rabatt



Modulofen Domino

Der Domino ist ein elektrisch beheizter Modulofen mit beinahe unendlich vielen Konfigurationsmöglichkeiten, damit Sie als Kunde den Ofen bestmöglich auf Ihre Bedürfnisse anpassen können. Der Modulofen kann für die Produktion von sämtlichen Backwaren eingesetzt werden.

Technische Angaben:

Heizung: elektrisch
Backfläche: 0,5 – 2,00 m² (je nach Modell)
Stellfläche: ab 1,5 m² (je nach Modell)



Backschrank Basic

Hervorragende Backtechnik aus dem Hause Mondial. Elektrisch oder mit Gas / Öl – beheizter Backschrank für höchste Backqualität und Bedienkomfort auf kleinstem Raum.

Technische Angaben:

Heizung: elektrisch oder Gas / Öl
Backfläche: 3,6 – 7,2 m² (je nach Modell)
Stellfläche: ab 1,5 m² (je nach Modell)



- 1 Durch kontinuierliche Überwachung kann im Dashboard per Fernzugriff die Nutzung visualisiert und optimiert werden. 2 Die integrierte Touch-Screen Steuerung zeigt an, ob der Ofen optimal genutzt wird (Relation Laufzeit und Backzeit). 3 ReadyToBake System: Der Ofen kalkuliert selbstständig, wann die Aufheizvorgang startet, um rechtzeitig die Zieltemperatur zu erreichen.



Backschrank Techno

Optimal für Kunden mit einem Anspruch an grösstmögliche Flexibilität. Der elektrisch oder mit Gas / Öl – beheizte Backschrank ist ein wahres Arbeitstier und bietet dem Kunden grösstmögliche Flexibilität in den täglichen Backvorgängen.

Technische Angaben:

Heizung: elektrisch oder Gas / Öl
 Backfläche: 6,3 – 21,6 m² (je nach Modell)
 Stellfläche: ab 2,1 m² (je nach Modell)



Etagenbackofen Dekomondial

Dank der Unabhängigkeit der einzelnen elektrisch beheizten Backkammern bietet der Elektro-Etagenofen Dekomondial ideale Voraussetzungen für das gleichzeitige Backen unterschiedlicher Produkte, insbesondere bei kleinen Chargen.

Technische Angaben:

Heizung: elektrisch
 Backfläche: 4 – 22,8 m² (je nach Modell)
 Stellfläche: ab 2,8 m² (je nach Modell)

Vielfalt für Alle(s)

B.PROTHERM E

Speisentransport next level

jetzt 15% Rabatt

Erstklassig aus Edelstahl verarbeitet, zukunftsfähig digital vernetzbar und mit einem Innenraumkonzept, das Ihnen jede Menge Freiheiten lässt. Warm, kalt, neutral, kombiniert – von klein bis gross: Die Speisentransportbehälter B.PROTHERM aus Edelstahl bringen Ihre Speisenlogistik nach vorn.

Gerätekörper und Tür doppelwandig isoliert, Innenraum mit hygienischen, tiefgezogenen Sickenwänden. Flügeltür mit 270° Türöffnung. Robuste Kunststoffbodenplatte als Fahrgestell und Stossschutz. Hygieneausführung HS. Spiralkabel mit Netzstecker und Kabelhalterung in der Rückwand.



Speisentransportbehälter umluftbeheizt BPT E 24 H

- Kapazität: 24 Paar Auflagesicken, für GN 1/1 oder deren Unterteilung
- Sickenabstand: 38.3 mm
- Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C
- Abmessungen: (L x B x H)
590 x 821 x 1302 mm
- Anschluss / Leistung: 230 V / 0.99 kW
- Gewicht: 65 kg

Art. 095511

statt CHF 4'850.00
➤ CHF 4'120.00



Speisentransportbehälter Kombimodell GN 1/1 umluftbeheizt / neutral

Speisentransportbehälter BPT E 2 x 18 duo H/N

- Ausführung: Linkes Schrankfach umluftbeheizt, +30 °C bis +95 °C; Rechtes Schrankfach neutral
- Kapazität: 2 x 18 Paar Auflagesicken für 18 x GN 1/1 oder deren Unterteilung
- Sickenabstand: 38.3 mm
- Abmessungen: (L x B x H)
1026 x 821 x 1072 mm
- Anschluss / Leistung: 230 V / 0.8 kW
- Gewicht: 110 kg

Art. 095518

statt CHF 6'100.00
➤ CHF 5'185.00

Speisentransportbehälter umluftbeheizt BPT E 30 H

- Kapazität: 30 Paar Auflagesicken, für GN 1/1 oder deren Unterteilung
- Sickenabstand: 38.3 mm
- Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C
- Abmessungen: (L x B x H)
590 x 821 x 1532 mm
- Anschluss / Leistung: 230 V / 0.99 kW
- Gewicht: 85 kg

Art. 095520

statt CHF 5'600.00
➤ CHF 4'760.00



Neu



Individualisierung: Pulverbeschichtung von Korpus und Türen in 12 verschiedenen Farben.



3- oder 4-seitige Galerie: Zusätzliche Nutzfläche auf dem Dach ermöglicht das sichere Transportieren von z. B. BPT K oder Eurokisten.



Zusätzlicher Stossschutz auf dem Dach: Die robuste Lösung für den Ausser-Haus-Transport schützt vor Beschädigungen.

Das innovative Schneidebrett-System ProfBoard

Profboard Basisbrett

400 x 600 x 225 mm
inkl. 6 Schneidblätter

Art. 091942

statt CHF 167.00

› CHF 141.00

Profboard Schneidblatt

400 x 600 x 225 mm,
Paket à 5 Stück

Art. 091942.01 - weiss

Art. 091942.02 - gelb

Art. 091942.03 - grün

Art. 091942.04 - blau

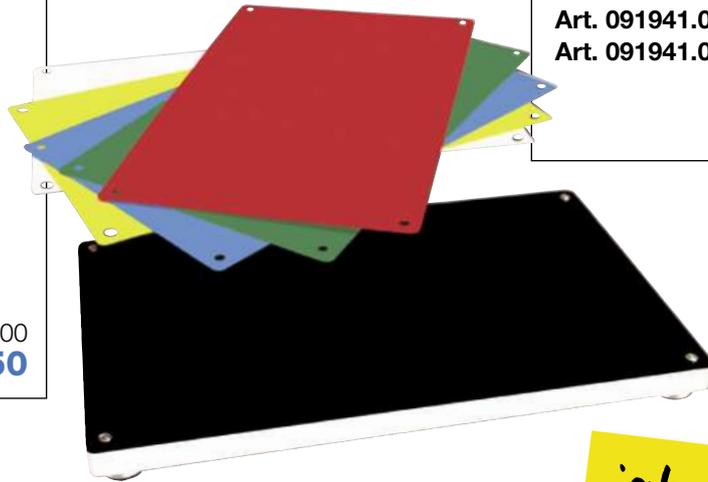
Art. 091942.05 - schwarz

Art. 091942.06 - rot

statt CHF 36.00

› CHF 30.50

Das patentierte Schneidebrett ermöglicht ein sauberes, hygienisches und sicheres Arbeiten. Mit dem genialen „Click System“ können die verschieden farbigen Auflagen einfach gewechselt werden. Sie sind geruchsneutral, lebensmittelecht und können bei 95 °C in der Spülmaschine gereinigt werden.



Profboard Basisbrett

GN 1/1 inkl. 6 Schneidblätter

Art. 091941

statt CHF 142.00

› CHF 120.00

Profboard Schneidblatt

GN 1/1, Paket à 5 Stück

Art. 091941.01 - weiss

Art. 091941.02 - blau

Art. 091941.05 - grün

Art. 091941.06 - gelb

Art. 091941.07 - schwarz

Art. 091941.08 - rot

statt CHF 34.00

› CHF 28.50

Auch in den
Grössen 30 x 50 cm,
30 x 40 cm, 28 x 28 cm
erhältlich!

jetzt 15% Rabatt

Passend zu Ihren Bedürfnissen

Perfekte Tranchierbretter

Abtropfgestell für Tranchierbretter

für 6 Tranchierbretter, spülmaschinengeeignet

Abmessungen: (B x T x H)

360 x 280 x 170 mm

Art. 091805

statt CHF 25.00

› CHF 21.00



Ausführungen mit Safrtrille
in unserem eShop!

Tranchierbretter ohne Safrtrille

GN 1/1 (530 x 325 mm),
Dicke 30 mm

Art. 091956 Rotbraun

Art. 091965 Blau

Art. 091968 Gelb

Art. 091966 Grün

Art. 091947 Lachsfarbig

Art. 091959 Marmoriert

Art. 091944 Rot

Art. 091945 Schwarz

Art. 091946 Hellgrau

statt CHF 68.00

› CHF 57.50

GN 2/1 (650 x 530 mm),
Dicke 20 mm

Art. 091957 Rotbraun

Art. 091948 Blau

Art. 091949 Gelb

Art. 091950 Grün

Art. 091996 Lachsfarbig

Art. 091997 Marmoriert

Art. 091998 Rot

Art. 091999 Schwarz

Art. 092000 Hellgrau

statt CHF 90.00

› CHF 76.50



Eine Branche im Wandel

Machen Sie ihre Produktion fit für 2040



„Nichts ist so beständig wie der Wandel“, bemerkte der griechische Philosoph Heraklit einst. Diese Weisheit trifft besonders auf die Bäckerei-, Konditorei- und Gastronomiebranche zu, die sich erneut im Umbruch befindet.

Gemäss dem Schweizer Bäcker-Confeiseurmeister-Verbandes SBC kommt es zu einer weiteren Konzentration der produzierenden Betriebe. Zudem plant der Bundesrat eine Änderung der ChemRRV-Gase-Verordnung (Mai 2022), die ab 2025 signifikante Auswirkungen auf Kälteanlagen, Kühl- und Gefriergeräte für gewerbliche Nutzung sowie Klimageräte haben wird.

Traditionsunternehmen, die sich diesen Herausforderungen stellen, müssen ihre Routinen und Prozesse kritisch überprüfen. Produktionsräume, Maschinen und Kühlanlagen müssen den neuesten technischen Standards und der veränderten Marktsituation angepasst werden.

Die Pitec AG, als umfassender Dienstleister der Branche, unterstützt Sie gerne dabei.

Unsere Kundenberater aus der Bäckerei- und Gastronomiebranche, alle mit umfangreicher Erfahrung, helfen Betrieben, sich für die Zukunft zu rüsten. Gemeinsam mit Ihnen analysieren wir bestehende Abläufe und entwickeln Lösungen, um Produkte in herausragender Qualität mit präziseren Prozessen, höherer Produktivität und ergonomischen Arbeitsbedingungen herzustellen. Hier zwei Beispiele von Betrieben, die sich rechtzeitig für die Zukunft bereit gemacht haben:

ChemRRV

Timeline

Neuerung F-Gas-Verordnung

Ortsfeste Kühler

Jahr	GWP ≥ 2500	GWP < 2500
2020	verboten	erlaubt
2027	verboten*	erlaubt
	$Q_0 \leq 12 \text{ kW}$	$Q_0 > 12 \text{ kW}$

* Ausser wenn dies zur Einhaltung der Sicherheitsanforderungen am Standort erforderlich ist.

Jahr	GWP ≥ 750	GWP < 0
2032	verboten*	erlaubt
	$Q_0 \leq 12 \text{ kW}$	$Q_0 > 12 \text{ kW}$

* Ausser wenn dies zur Einhaltung der Sicherheitsanforderungen am Standort erforderlich ist.

Kühlergeräte und Gefriergeräte für die gewerbliche Verwendung (in sich geschlossene Einrichtungen)

Jahr	GWP ≥ 2500	GWP < 2500
2020	verboten	erlaubt
2022	verboten	erlaubt
2025	verboten	erlaubt



Ergonomischere Arbeitsbedingungen und bessere betriebliche Abläufe durch den Austausch und die Erweiterung der Kühlanlage bei der Bäckerei Zumbach.

Bäckerei Zumbach

Die Pitec AG unterstützte die Bäckerei Zumbach beim Austausch und der Erweiterung ihrer Kälteanlage. Eine neue CO²-Boosteranlage mit Wärmerückgewinnung versorgt die neu errichteten Kühl- und Tiefkühlräume sowie Gärvollautomaten. Diese Anlage hat genügend Kapazität, um die bestehenden Systeme umzurüsten und den zukünftigen Änderungen der ChemRRV gerecht zu werden. Durch die neuen Kälteanlagen wurden zudem ergonomischere Arbeitsbedingungen und bessere betriebliche Abläufe geschaffen, was zu Zeitersparnissen beim Rüsten und Kommissionieren führte. Es wurde folgendes umgesetzt:

- Vergrößerung der Kühl-, Tiefkühl- und Prozesskühlfläche von 140 m² auf 230 m²
- Umstellung der Kältemittel von R507 und R449 auf das natürliche Kältemittel CO²
- Kälteleistung: 37 kW TK, 26 kW NK und Klimatisierung

Bäckerei Müller, Schaffhausen

Die Pitec AG begleitet aktuell die Bäckerei Müller in Schaffhausen bei der Modernisierung ihrer Kälteanlage und Produktion. Um den Betrieb nach der Übergabe an seinen Sohn Simon zukunftsicher zu gestalten, plante André Müller mit Hilfe der Pitec AG eine Erweiterung der Kühl- und Tiefkühlanlagen um 70 m². Mit 80 % mehr Kühlfläche ist das Unternehmen für die kommenden Jahre bestens gerüstet.

Diese Erweiterung ermöglicht effizientere Abläufe und bietet grossartige Möglichkeiten, Brot und Gebäck bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit zu lagern, wodurch die hohe Qualität der Bäckerei Müller weiter gesteigert wird. Die geplante CO²-Boosteranlage ist energieeffizient und trägt durch das natürliche Kältemittel CO² zur Erreichung der Klimaziele in der Schweiz und Europa bei.



Bereit für die Zukunft: Geschäftsführer Simon Müller baut auf eine effiziente CO²-Boosteranlage.

Qualität steigern und Kosten senken dank unserem Kühltechnologie-Seminar

PATT® ist ein spezialisiertes Verfahren für die Langzeitführung, mit dem Sie qualitativ hochwertige und besonders natürliche Produkte erzeugen können. Die international gebuchten Veranstaltungen, bei denen Fachleute das Verfahren anschaulich präsentieren, finden seit vielen Jahren grossen Zuspruch. Die Inhalte orientieren sich an den neuesten Erkenntnissen und Trends. Der starke Praxisbezug erleichtert den Teilnehmern, das neue Wissen umgehend im eigenen Betrieb anzuwenden. Sichern Sie sich am besten sofort Ihren Platz!



Kühltechnologie-Seminar in Luzern

Inhalt: Triebführung mit unterschiedlichen Kühltechnologien

Ort und Leitung: Richemont Kompetenzzentrum, Luzern

19. November 2024

Mehr Infos online:
kolbkaelte.ch/events

Anmeldungen und Fragen
gerne an Kolb Kälte:
Tel. 071 767 76 76 oder
E-Mail: info@kolbkaelte.ch



Jetzt mit gratis Vermicelles-Masse

Zur einfachen und schnellen Verarbeitung von Vermicelles

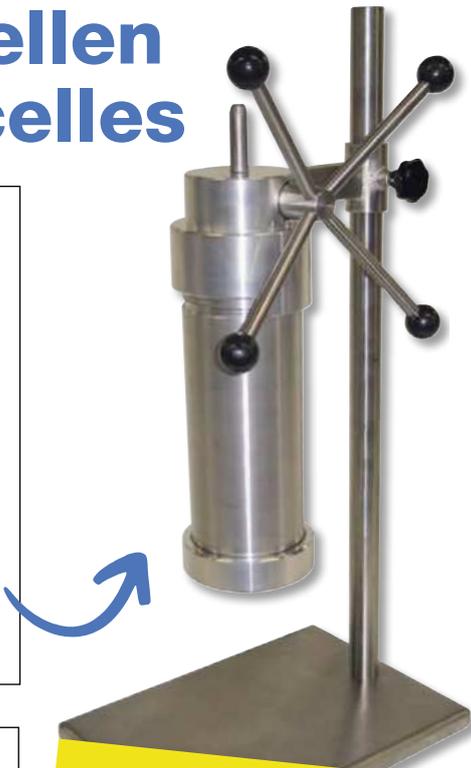


Vermicelles-Press Tischmodell

- 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-Press 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
- Höhe: 18 mm
- Ø oben innen: 100 mm
- Ø unten: 90 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**





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

Schutzbecher grau
für Chromstahl Pacossierbecher
Art. 096324

Viel passendes Zubehör finden Sie in unserem E-Shop

Ein Quantensprung der Technologie

Pacojet: Herausragende Ergebnisse



Zusätzliche Aktion: Alt gegen Neu

Aktuell mit zusätzlicher Gutschrift über 350.00 CHF für ihren alten Pacojet (zusätzlich zu den 15% Rabatt)



Pacojet mit 1 Pacossierbecher

- Abmessungen: (B x T x H)
204 x 365 x 497 mm
- Überdruck: ca. 1 bar
- Luftschallemission: 76,4 dB (A)
- Leistung / Anschluss: 1500 Watt / 230 V
- Geliefert mit 1 Pacossierbecher mit Deckel, 1 Pacossier-Flügel, 1 Schutzbecher, 1 Spritzschutz komplett, Bedienungsanleitung.

Art. 096321

statt CHF 5'990.00
› CHF 5'091.00



jetzt 15% Rabatt

Sehr beliebt: Unsere Seminare & Events

Erleben Sie die faszinierende Welt der kulinarischen Handwerkskunst mit unseren vielseitigen Seminaren und Events! Ob Brotproduktion mit Sauerteig, innovative Kühltechnologien, verführerische Schokolade, köstliches Glace, moderne Öfen oder kreative Snacks – wir bieten Ihnen einzigartige Einblicke und praxisnahe Workshops. Zudem laden wir Sie ein, uns auf spannende Trips zu führenden Herstellern in ganz Europa zu begleiten. Lassen Sie sich inspirieren und erweitern Sie Ihr Wissen.

Neugierig geworden?

Entdecken Sie mehr in unseren Nachberichten auf dem Blog:



Planetenrührwerk Varimixer

Profigeräte für Ihre Produktion

Die Profigeräte in Edelstahl mit robusten und leistungsstarken Motoren für lange Lebensdauer. Stufenlos regulierbare Geschwindigkeiten mit Zeitfunktion. Geringer Platzbedarf und mit diversem 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 12'840.00
CHF 10'910.00



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 28'990.00
CHF 24'640.00



ERGO 60

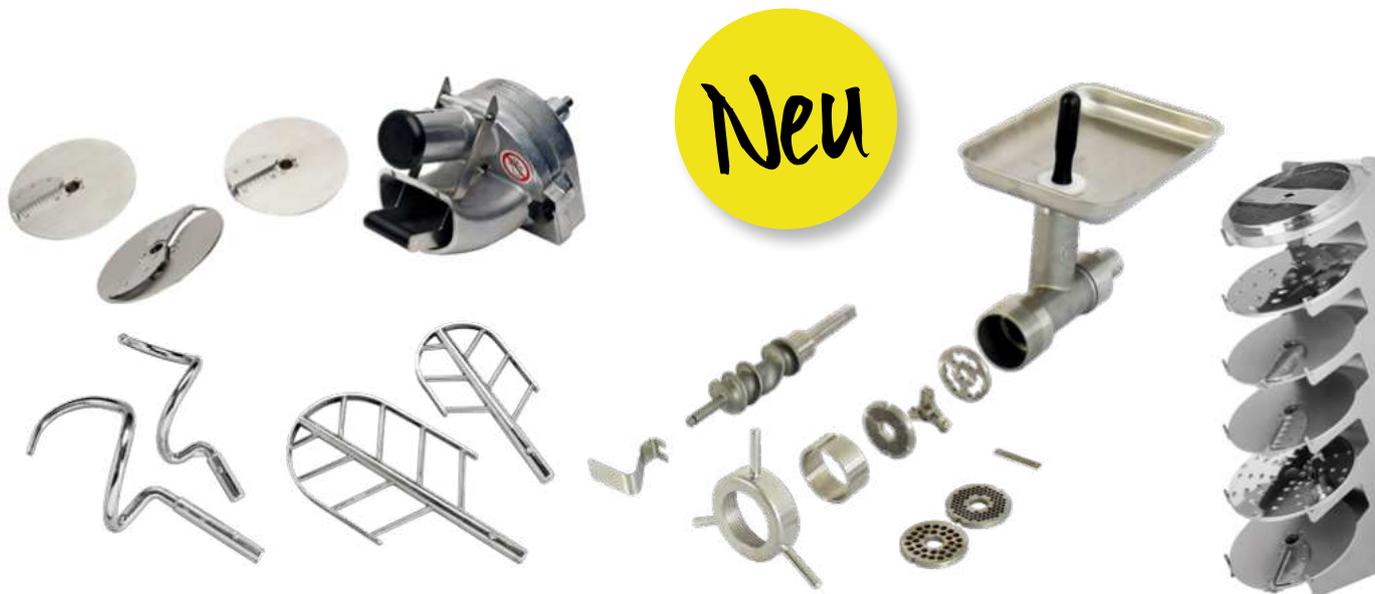


ERGO 100

ERGO 140

Interesse?

Kontaktieren Sie
Ihren Kundenberater.



Das universelle Multitalent

Planetenrührwerk Kombinator K60

- Der Lips Kombinator ist ein Multitalent für grössere Betriebe, bestehend aus einer robusten 60 Liter Rührmaschine kombiniert mit einem Hochleistungsantrieb für grosse Ansteckapparate aus Edelstahl.
- Der Kombinator ist platzsparend und benötigt nur einen elektrischen Anschluss. Einfache Bedienung, sehr langlebig und nachhaltig.

Der Ständer ist aus massivem Guss hergestellt. Die Maschine läuft geräuscharm, ist pflegeleicht und kommt ohne Ölwechsel aus. Die Drehzahlsteuerung erfolgt über ein einfach zu bedienendes Bedienpanel.

Das Rührwerk stoppt immer in der gleichen Position, was den Zugriff auf die Rührwerkzeuge vereinfacht. Produktion in der Schweiz.

Zubehör inklusiv: Chromstahlkessel 60 Liter, Massenbesen 60 Liter, Flachrührer Inox 60 Liter, Spiralknet-haken Inox 60 Liter, Abstreifer Inox mit Teflon 60 Liter, Abstellgitter Inox ansteckbar an Kessel.

Planetenrührwerk Kombinator K60

mit Kupplung inkl. Zubehör

- Inhalt: 60 Liter
- Drehzahl: 3 Stufen
- Abmessungen: (B x T x H) 654 x 916 x 1506 mm
- Leistung / Anschluss: 400 Volt / 3 kW
- Gewicht: 456 kg

Art. 094812

statt CHF 33'720.00

CHF 28'650.00



Optionales Zubehör

jetzt 15% Rabatt



Passierwerk PASS 2000



Gemüseschneider AGS-19



Fleischwolf EWF 82



Pomati OSD-Linie

Pralinés herstellen für Profis



Pomati[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY



1 Automatischer Formenlader OSM

Automatische Ladeeinheit mit Infrarotlampen zum Vorwärmen der Formen / Blister. **Art. 430235.200**

2 One Shot Depositor OSD-10

Eine One Shot Anlage für gross-angelegte Produktionen. Produziert pro Stunde bis zu 140 kg Pralinen / Schokolade. **Art. 430234**

Komplette OSD-Linie

3 Rüttelstation OSV für OSD-Formen

Vibrationstisch für die Integration in eine komplette Produktionslinie. **Art. 430236**

4 Kühltunnel Vertikale 275

Die längstmögliche Kühlung auf kleinstmöglichem Raum. Fasst bis zu 108 Formen (175 x 275mm) oder 144 Formen (135 x 275mm). Bedienung ganz einfach über Touch-Screen. **Art. 430229**



Jetzt neu bei uns!

Temperiermaschine SL16

Temperiermaschine SL16

Die neuen SL-Temperiermaschinen vereinen attraktives Design und hohe Qualitätsstandards mit einem um 35 % niedrigeren Energieverbrauch als die durchschnittlichen Maschinen auf dem Markt. Die SL 16 mit einem Fassungsvermögen von 16 kg ist mit einer ausziehbaren Edelstahlschnecke für den einfachen Schokoladenwechsel und die Reinigung ausgestattet. Über das Touchscreen-Bedienfeld ist es möglich erschiedene Funktionen zu steuern, so kann zum Beispiel die Fördergeschwindigkeit der Schokolade in drei Stufen verstellt werden.

Vorteile:

- 35% reduzierter Energieverbrauch
- Abnehmbare Schnecke
- Rückwärtsgang zum Zurückpumpen der Schokolade in den Schmelztank
- aus Edelstahl
- Temperierung mit Temperaturzwischenstufe
- Möglichkeit, einen Nachtmodus einzustellen

Technische Daten

Abmessungen: (B x T x H)
470 x 719 x 1432 mm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 1 kW
Kapazität: 16 kg
Art. 430249

Neu

Preis: CHF 14'590.00
CHF 12'840.00





One-Shot- und Dragiermaschinen

Pomati Seminar

Wie nutzt man Technologie am besten, um eine perfekte, reproduzierbare und erfolgreiche Produktion zu erreichen? Die zwei Schweizer Schokolade-Koryphäen Paolo Loraschi (Confiserie Al Porto) und Giuliano Sargenti verraten in einer eintägigen Schulung ihre Tricks und Geheimnisse wie Sie Ihre Produktivität auf höchstem Qualitätsniveau steigern können. In einem spannenden Mix aus Theorie und Praxis gibt's Einblicke in die fortschrittlichsten Techniken auf dem Markt.

Richtige Nutzung einer One-Shot- und einer Dragiermaschine

Datum: Freitag, 4. Oktober 2024
 Ort: Confiserie Al Porto in Tenero

Kursleiter: Paolo Loraschi (Al Porto), Giuliano Sargenti (Läderach)
 Sprache: Deutsch / Italienisch
 Info: Teilnehmerzahl max.: 8 - 10 Personen

Kosten: Inkl. Dokumentation, Rohstoffe und Mittagessen:
 - mit Übernachtung am Donnerstag: 250 CHF
 - ohne Übernachtung 100 CHF



Anmeldungen
 bitte per PDF

Anmeldefrist: 27. September 2024

Inspirierender Workshop

Glace in der Gastronomie

Auf vielfachen Wunsch präsentieren wir unseren neuen Workshop rund ums Thema „Glace in der Gastronomie“

Daten: Mittwoch, 2. Oktober 2024 - Luzern
Glace in der Gastronomie (deutsch)
 Dienstag, 15. Oktober 2024 - Yverdon
Glace in der Gastronomie (französisch)

Dauer: 9:00 – 17:00 Uhr

Kursleiter: Kursleiter Luzern (DE): Günter Single
 Kursleiter Yverdon (FR) Fabrizio Fiorani

Kosten: CHF 140.00 pro Person und Kurs
 inkl. Dokumentation, Rohstoffe,
 Mittagessen und Zertifikat

Info: Mind. 10 Teilnehmer*innen



Anmeldungen
 bitte per PDF



Inhalt: **Glace in der Gastronomie**

- Gelati und Sorbet
- Cremes und Marmelade
- Salziges für die Gastronomie
- Verschiedenste Dessertvariationen

Erhalten Sie wertvolle Tipps und Tricks rund ums Thema Glace und Desserts in der Gastronomie. Mit unserer jahrelangen Erfahrung und tiefgehendem Knowhow im Bereich Eisherstellung, sowie modernsten Maschinen und Gerätschaften, bieten wir Ihnen einen einzigartigen Einblick in die Kunst der Gelato-Zubereitung. Vor Ort produzieren wir gemeinsam viele Köstlichkeiten und stehen Ihnen für alle Fragen und Anliegen zur Verfügung.

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 7.00 **›CHF 5.95**

Art. 018208

Ø oben innen: 240 mm
Ø unten: 220 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 17.00 **›CHF 14.45**

Art. 018216

Ø oben innen: 400 mm
Ø unten: 380 mm, Höhe: 30 mm
statt CHF 44.00 **›CHF 37.40**

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

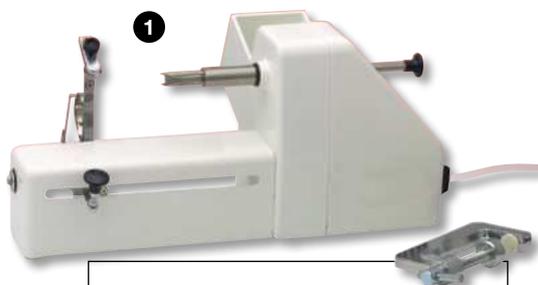
Ø oben innen: 240 mm
Ø unten: 220 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 20.00 **›CHF 17.00**

Art. 018468

Ø oben innen: 400 mm
Ø unten: 380 mm, Höhe: 30 mm
statt CHF 50.00 **›CHF 42.50**



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

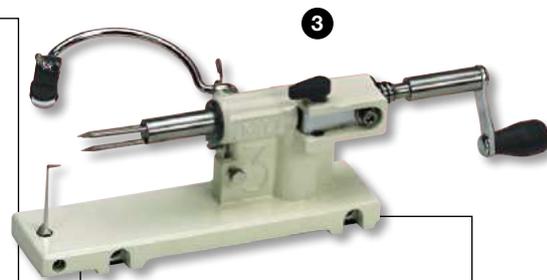
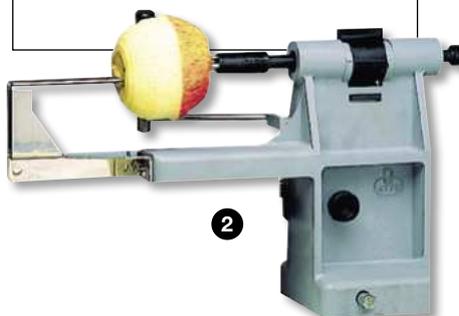
2 Apfelschälmaschine API

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 Schraubenzwinde 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

Dressiermaschine Mimac

Immer gleichbleibende Qualität und perfektes Aussehen



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

Babydrop 400 für Bleche 600 x 400 mm

- Tischmodell
- Trichter 21 Liter
- Matrize 6 fixe Düsen
- 1 Satz Düsen aus Kunststoff
- mit Pumpmatrize

Art. 441352

statt CHF 13'060.00
➤ **CHF 11'750.00**



Youtube Vidéo



jetzt 10% Rabatt

Maxidrop für flüssige Teige.

Maxidrop 600 plus für Bleche 400 x 600 mm und 530 x 650 mm

- Standmodell
- Trichter 43 Liter
- Matrize mit 9 Ausgängen
- 2 Satz Kunststoff-Tüllen
- Drahtabschneidevorrichtung
- Standard Rollenkopf

Art. 441347

statt CHF 36'380.00
➤ **CHF 32'740.00**

- Etwa 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



Vielfältiges Zubehör erhältlich



Entdecken Sie verschiedenste
Formen und Möglichkeit
im übersichtlichen
Prospekt:





jetzt 12 % Rabatt
auf das gesamte Unifiller-Sortiment
(ausgenommen Ersatzteile)

Genaueres Dosieren für alle Bereiche **Unifiller für alle Fälle**

Unifiller Universal 1000 Foodservice Servo

Die Unifiller Universal 1000 Foodservice Servo wurde speziell für das Arbeiten am Förderband oder an einer Produktionslinie entwickelt. Sie eignet sich hervorragend für das schnelle und saubere Dosieren aller fließfähigen Massen wie Suppen und Saucen ebenso wie glatte Cremes und Teige. Diese industrielle Dosiermaschine gehört durch die integrierte PLCSteuerung mit Touchscreen zu einer der fortschrittlichsten Dosieranlagen mit Servoantrieb in Bäckereien und Food Service Betrieben und hält auch extremen Bedingungen stand.

Vorteile:

- Volumen und Geschwindigkeit programmierbar – für ein noch schnelleres Einrichten und einfacher Produktwechsel
- Programmierbare Ansaug-, Ausstoss- und Nachlade-Geschwindigkeiten für ein optimales Ergebnis bei unterschiedlichen Produktdichten
- Möglichkeit, ein externes Förderband zu steuern bzw. in ein automatisches Förderbandsystem integriert zu werden
- Ermöglicht die Steuerung mehrerer Dosieranlagen über automatisiertes Produktionssystem
- Kann an eine Kontrollwaage angeschlossen werden für eine automatische Volumen-Anpassung



**Live in Action
auf Youtube
erleben**



Unifiller Multi Station

Traditionelle Zahnrad-Dosiermaschinen sind im Konditoreibereich weit verbreitet und bekannt für Ihre Leistungsfähigkeit. Doch leider sind die meisten dieser Anlagen bezüglich die Produktionsgeschwindigkeit sowie Produktevielfalt beschränkt. Nicht so die Unifiller Multi Station, die eine hervorragende Alternative zu traditionellen Anlagen darstellt.

Vorteile:

- Höchste Produktionsraten
- Akkurate Portionskontrolle in jeder Düse
- Dosiert stückige Produkte ohne die Produktequalität zu beeinträchtigen
- Äusserst schonendes Dosieren, auch für empfindliche Produkte geeignet
- Kann an eine Kontrollwaage angeschlossen werden für eine automatische Volumen-Anpassung

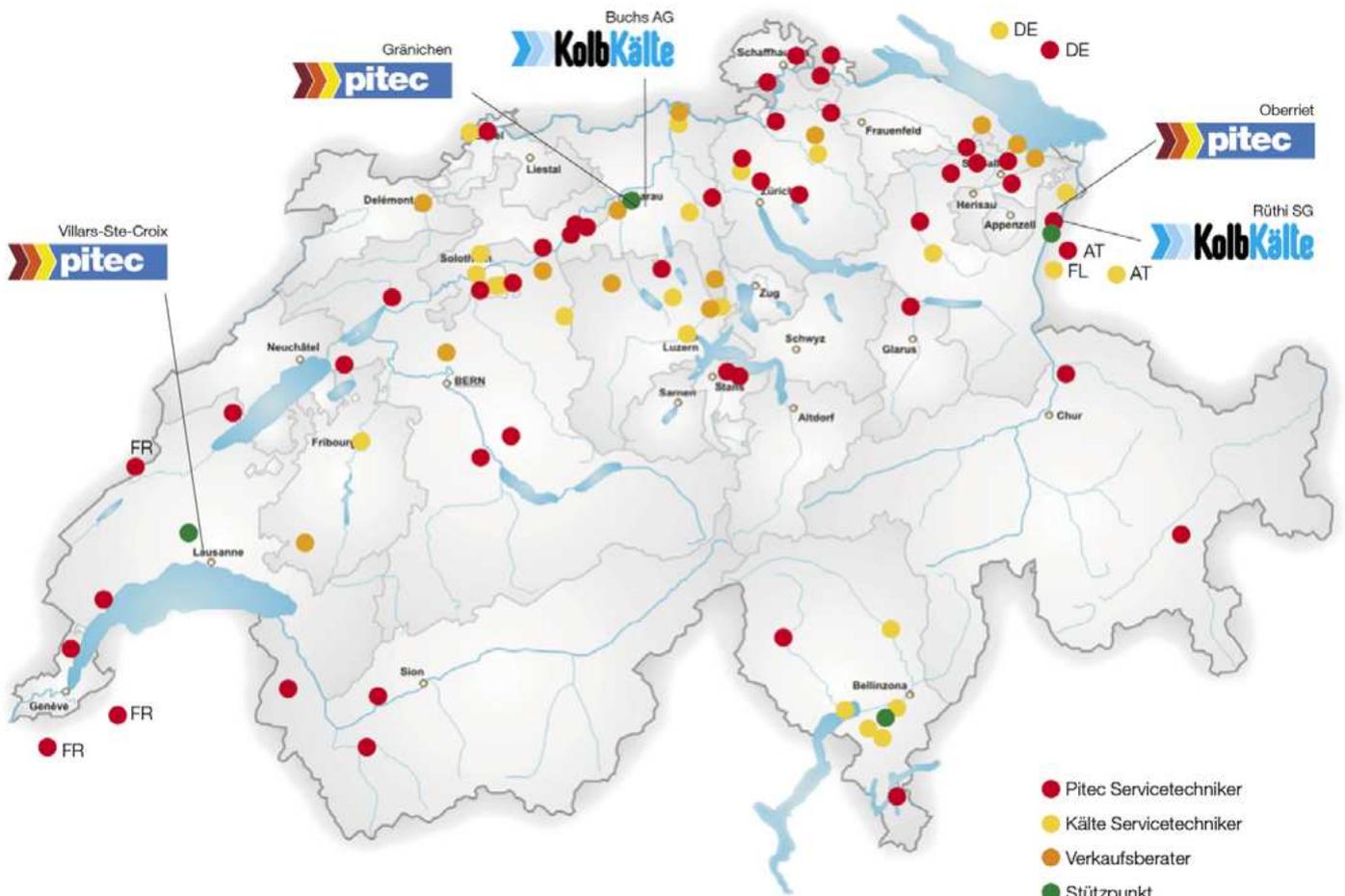


**Live in Action
auf Youtube
erleben**



Interessiert?

Wir beraten Sie gerne. Kontaktieren Sie Ihren Verkaufsberater.



Service? Das können wir!

24/7 Unterstützung: Unser Pitec und Kolb Kälte Servicenetzwerk

Das Servicenetzwerk von Pitec und Kolb Kälte ist das grösste und einzige seiner Art in der Schweiz, das Bäckerei-, Gastronomie- und Kältetechnik abdeckt. Unser 24/7-Pannendienst gewährleistet schnelle und zuverlässige Hilfe bei technischen Problemen. Mit einem Team von 39 top ausgebildeten Pitec-Technikern und rund 20 erfahrenen Kolb Kälte-Technikern sind wir jederzeit einsatzbereit und schweizweit unterwegs.

Pitec bietet umfassende Service- und Wartungsverträge: Diese sichern regelmässige Wartung und Inspektionen, was Ausfallzeiten minimiert und die Lebensdauer der Geräte verlängert. Zusätzlich können unsere Techniker nicht nur Pitec-Produkte, sondern auch Fremdfabrikate warten und reparieren. Unser umfangreiches Ersatzteillager mit über 300'000 Teilen stellt sicher, dass wir schnell und effektiv handeln können. Weitere Dienstleistungen umfassen die professionelle Aufbereitung von Grossgeräten in Oberriet, Reparaturen von Kleingeräten in Gränichen sowie Besichtigungen, Finanzierungen und Umzugs-hilfen für Bäckereieinrichtungen.

Kolb Kälte bietet massgeschneiderte Planungen und Wartungslösungen für Kälteanlagen und sorgt durch regelmässige Wartungen und die Möglichkeit der Fernüberwachung für maximale Ausfallsicherheit. Unsere qualifizierten Techniker verwenden nur hochwertige Komponenten und führen die gesetzlich vorgeschriebenen Prüfungen durch. Dank unseres flächendeckenden Servicenetzwerks und der schnellen Verfügbarkeit von Ersatzteilen können wir jederzeit schnelle und zuverlässige Unterstützung bieten.

Ausführliche Informationen finden Sie online unter:



www.pitec.ch/service



www.kolbkaelte.ch/wartung

Praktisch und hochwertig Teigwarenmaschinen

Das einfache Herausnehmen von Mischarm und Pressswelle erlaubt eine leichte Reinigung. Durch den hochliegenden angeschraubten Presskanal ist ein optimaler Abstand zwischen Arbeitsplatte und Matrize gegeben, um Ihnen ein sicheres und bequemes Abreissen oder Abschneiden der Teigwaren zu ermöglichen.

Modelle mit einer Stundenleistung von 4 bis zu 150 kg erhältlich!

jetzt 15% Rabatt



1 Teigwarenmaschine TR 75 E Inox

Ausführung komplett in Edelstahl, inkl. 2 Matrizen nach Wahl.

Mit Ventilator zur Pasta Antrocknung ausgestattet.

Optional: Automatischer Abschneider für kurze Pastaformen (Hörnli, Spiralen, Müscheli, Casarecce, etc.)

- Stundenleistung: 8-12 kg
- Füllmenge Hartweizengriess: 4 kg
- Anschluss: 400 V
- Motor: 0.55 KW
- Gewicht: 48 kg
- Abmessungen: (B x T x H) 310 x 510 x 570 mm

Art. 096951

statt CHF 7'350.00
› CHF 6'245.00

2 Gitterwagen mit 5 Auflagen, fahrbar

- passend zu TR 75 E
- komplett aus Edelstahl, für 5 ausziehbare PVC Gitter (nicht inklusive)
- Abmessungen: (B x T x H) 430 x 600 x 815 mm

Art. 096950.01

statt CHF 890.00
› CHF 755.00

3 PVC Behälter zu TR 75 E

600 x 400 x 80 mm
 gelocht, Farbe weiss

Art. 096950.02

statt CHF 25.00
› CHF 21.00

4 Teigwarenmaschine TR 95 W

mit automatischem Abschneider und Wasserkühlung, inkl. 2 Matrizen nach Wahl

Mit Ventilator zur Pasta Antrocknung ausgestattet

- Stundenleistung: 18-27 kg
- Füllmenge Hartweizengriess: 6kg
- Anschluss: 400 V
- Motor: 0.75 KW
- Gewicht: 115 kg
- Abmessungen: (B x T x H) 380 x 900 x 880 mm

Art. 096953

statt CHF 12'280.00
› CHF 10'430.00

5 Untergestell fahrbar

passend zu TR 95 W
 aus Stahl

Art. 096953.01

statt CHF 450.00
› CHF 380.00

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

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

Elektrische Spätzli-
maschine auf Anfrage



Passende Töpfe & Pfannen



Eine grosse Auswahl an passenden Pfannen und Töpfen finden Sie im E-Shop.





Nullkommanull

Giuseppe Reveruzzis Weg zu hochwertigen Bio-Bouillons

Frisches Gemüse, bestes Fleisch aus der Schweiz, Kräuter aus der Region und viel Wissen um die Produktion und Abfüllung von Lebensmitteln - all das braucht es, um hochwertige Bouillons in Bioqualität herzustellen. Und auch eine grosse Portion Mut, Unternehmergeist und Weitsicht. Giuseppe Reveruzzi ist gelernter Koch und gründete nach verschiedenen beruflichen Erfahrungen im Jahr 2015 sein Start-up Nullkommanull mit Sitz in Kempptthal. Heute füllt er gemeinsam mit seinen vier Mitarbeitern zwischen vier und fünf Tonnen Lebensmittel pro Woche ab. Dabei geht die Produktion weit über die Herstellung der eigenen Bouillons hinaus. Die Abfüllanlage Unifiller bietet die nötige Flexibilität, um auch verschiedenste Produkte für Dritte abzufüllen.

Alles begann mit einem Bioprodukt

Wie vereint man hohe Ansprüche an Natürlichkeit und Geschmack mit einer wirtschaftlichen Produktion? Giuseppe Reveruzzi hat in „The Valley Kempptthal“, in genau dem Areal, in dem Maggi seine weltweit erste Fabrik baute, die Antwort gefunden. Eingebettet zwischen Büroflächen, Yogastudios, Restaurants und diversen Food-Produzenten, baute er hier - im Jahr 2020 - seine Marke Nullkommanull in der heutigen Produktionsgrösse auf. Mit seinen hochwertigen Bouillons in Bioqualität startete er 2021 seine

eindrucksvolle Erfolgsgeschichte. Neben den Eigenmarkenprodukten sind heute rund die Hälfte aller hergestellten und abgefüllten Produkte individuelle Kundenprodukte mit eigener Rezeptur. „Wir haben mit einem Kunden und seinen drei veganen Saucen in Kempptthal begonnen“, erzählt Giuseppe Reveruzzi. „Mit einem Post auf Instagram ist dann alles ins Laufen gekommen. Wir sind im Nischenmarkt platziert und arbeiten viel für die Gastronomiebranche. Dafür füllen wir viele Produkte in Beutel ab. Für den Endverbraucher gibt es aber auch kleinere Einheiten, in Gläsern beispielsweise. Wir übernehmen für unsere Kunden auf Wunsch sehr viel. Mit der Lohnabfüllung erhalten sie unseren Rundum Service. Das fängt an bei der Entwicklung von Rezepten bis hin zur Vermarktung, Etikettierung, Verpackung und Logistik. Wir sind in den letzten Jahren kontinuierlich und stark gewachsen. Wenn wir an unsere Möglichkeiten vor nur ein paar Jahren denken, müssen wir manchmal selbst schmunzeln.“

Gesundheitsbewusst, natürlich und biozertifiziert

Begonnen hat die erfolgreiche Unternehmensgeschichte von Giuseppe Reveruzzi nebenberuflich - mit der Herstellung von Bouillons in Bioqualität: erst Fleischbrühen aus Rind und Geflügel, dann folgte die vegetarische Variante aus Gemüse: „Für mich war es wichtig, ein hochwertiges Produkt

herzustellen, das gesundheitsbewusste Menschen anspricht“, erklärt der Unternehmer. „Genau zu definieren, woher die Ursprungsprodukte dafür kommen, war dabei das Allerwichtigste. Dabei ist auch wichtig zu wissen, dass vieles im klassischen Retail nicht verwendet wird, weil es nicht der geforderten Perfektion entspricht. Ein Beispiel: krummes Gemüse oder gewisse, sehr gute und hochwertige Stücke vom Rind, die aber eben keine Edelstücke sind und daher eher selten nachgefragt werden. Genau diese sind aber für unsere Bouillons perfekt. In erster Linie wollte ich ein Produkt schaffen, das ausser dem, was wirklich hineingehört, nichts weiter enthält. Alle Produkte unserer Eigenmarke sind biozertifiziert und werden in Kempptthal hergestellt. Eigentlich führen mittlerweile viele und bekannte Shops und Händler in der Schweiz unsere Bouillons: wie beispielsweise Alnatura. Das ist ein schöner Beweis, dass das, was wir machen, wirklich gut ist.“

Vom pneumatischen Tischmodell in das Valley in Kempptthal

Die Marke Nullkommanull und die hochwertigen Bouillons gibt es bereits seit 2015. Das damalige Ziel, Kunden zu akquirieren und aus Käufern Wiederkäufer zu generieren, wurde bis heute mehr als erreicht. „Als meine Produktion noch zuhause und am Wochenende stattfand, stellte ich fest, dass es nicht so einfach war, meine

Tipp! Unifiller ist derzeit in **Aktion!** Mehr auf Seite 18



< Geschäftsführer und Inhaber: Giuseppe Reveruzzi

Produkte von einem Produzenten herstellen zu lassen. Viele erwarten eine gewisse Stückzahl, die ich noch nicht erreichte und auch die Qualität war ein Thema. Ich musste einen neuen Plan schmieden, denn zuhause war die Herstellung meiner Bouillons irgendwann nicht mehr möglich. Eines Nachts fiel mir das Gemeindehaus meiner Heimatgemeinde ein. Dort gab es eine Küche. Ich habe mich dort tatsächlich einmieten können, erste Kochkessel organisiert und eine kleine Abfüllmaschine gekauft. Das war ein pneumatisches Tischmodell, das aber bald auch nicht mehr für meine Zwecke ausreichte. Ein Pitec-Kundenberater kam bei mir vorbei, hat sich alles angeschaut und mich beraten.

Etwa eineinhalb bis zwei Jahre lang fand meine Produktion in dieser kleinen Küche statt. Dann entschied ich mich, erneut einen Schritt weiterzugehen. Ich gab meinen Job auf, setzte voll auf Nullkommanull und begann mit dem Umbau im „The Valley Kempththal“.

Vollautomatisch und zeitlich getaktet

Die Bandbreite an Produkten, die Giuseppe Reveruzzi in seiner heutigen Produktion herstellt, ist mittlerweile sehr weit: Diverse Saucen, eingelegtes Gemüse, Chutneys - Produkte von flüssig bis pastös und in den verschiedensten Abfüllmengen, etc. „Unsere Produktion ist sehr getaktet und verläuft dank der neuen Unifiller

Servo-Abfüllanlage vollautomatisch. Ich bin auf eine zuverlässige Produktion angewiesen. Mit der Abfüllanlage Unifiller bin ich sehr flexibel, habe noch viel Potenzial für weitere Produkte und grössere Produktionsmengen. Pitec habe ich von Anfang an als sehr dienstleistungsorientiert erlebt“, erinnert sich der Gründer. „Unsere Zusammenarbeit ist schon mehr als eine Partnerschaft. Es gibt einen tollen gegenseitigen, sehr kollegialen und laufenden Austausch. Wir nutzen viele Synergien. Pitec ist einer der grössten Anbieter und dennoch sehr bodenständig. Das Team begleitet mich von Anfang an und ist für uns immer erreichbar. Das ist ein gutes Gefühl und sehr bereichernd.“

Besuchen Sie uns auf der **Südback 2024**

Die Südback steht vor der Tür. Vom **26. bis 29. Oktober 2024** erwartet Sie in Stuttgart wieder ein Grossaufgebot der Backbranche. Kolb Kälte stellt in **Halle 7 auf Stand 7D54** unsere Kompetenzen und die umfassende Erfahrung im Bereich der Kältetechnologie und Produktionsprozesse ins Zentrum. Erleben Sie die ganze Welt der Kältetechnik live in Stuttgart!



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 7'740.00
➤ **CHF 6'960.00**



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

jetzt 10% Rabatt

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Einfaches und schnelles Wechseln des Werkzeugsatzes
- Sämtliche Komponenten, die Teil berühren, sind zur Reinigung einfach ausbaubar
- Einfache Steuerung
- Hohe Stundenleistungen (max. 20 Hübe / Min)
- Teiggewicht manuell einstellbar
- Hygienische Edelstahlverkleidung
- Auslaufband hochklappbar



Mini Rex Multi von König

Teigkapazität Trichter: 15 kg
Abmessungen (B x T x H):
1790 x 660 x 1800 mm
Auslaufhöhe: 1045 mm
Leistung: 400 V / 0.75 kW
Gewicht: 300 kg
Art. 419044

statt CHF 62'650.00
➤ **CHF 56'380.00**

Die kompakteste Teigteil- und Wirkmaschine Mini Rex Multi mit einem Gewichtsbereich von 8 g – 330 g arbeitet 1-, 2-, 3- oder 4-reihig je nach Gewicht. Bis 140 g werden die Teiglinge portioniert und rundgeschliffen, ab 140 g nur noch portioniert. Die gewünschte Reihenanzahl wird über vier Wechselmodule erreicht. Die Stundenleistung liegt zwischen 1200 – 4800 Stück, je nach Reihenanzahl und Teigbeschaffenheit.

Inkl. 3 Werkzeugsätze nach Wahl

Top: Die Lehre bei der Pitec Ausbildungsprogramm für die Zukunft

Die Pitec legt grossen Wert auf die Ausbildung von Lehrlingen, um die Zukunft der Branche aktiv mitzugestalten. Unser umfassendes Ausbildungskonzept bietet jungen Talenten eine fundierte und praxisnahe Ausbildung, die sie optimal auf ihre berufliche Zukunft vorbereitet. Dafür bilden wir derzeit vier KV-Lehrlinge und sechs Kältetechniker-Lehrlinge (in Buchs AG) aus. Mit einem durchdachten Konzept und viel Einsatz bieten wir:

- **Praxisnahe Ausbildung:** Unsere Lehrlinge arbeiten von Anfang an bei realen Projekten mit und sammeln wertvolle praktische Erfahrungen.
- **Moderne Technik:** Wir setzen auf die neuesten Technologien und Methoden in der Bäckerei- und Gastrotechnik, um unseren Lehrlingen zukunftsichere Kenntnisse zu vermitteln.
- **Individuelle Betreuung:** Jeder Lehrling erhält eine persönliche Betreuung durch erfahrene Fachkräfte, die ihre Entwicklung gezielt fördern.
- **Berufliche Perspektiven:** Nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung bieten wir unseren Lehrlingen attraktive Aufstiegsmöglichkeiten in unserem Unternehmen.

Die Jugend von heute ist unsere Zukunft

„Wir möchten den jungen Menschen einen möglichst guten Start in die Berufswelt ermöglichen“, erklärt Ramona Haltiner, eine von zwei Lehrlingsausbilderinnen in Oberriet. „Unser grosser Vorteil ist die Möglichkeit, dass sie Einblicke in viele verschiedene Abteilungen erhalten, um so ein vernetztes Denken zu fördern. Es gibt Spezialtage wie eine Nacht in der Bäckerei, aber ebenso begleiten sie die Logistik bei der Einbringung, arbeiten im Lager, begleiten Techniker und/oder Verkaufsberater und erhalten auch eigene Aufgaben, wie z. B. die Planung von Teamevents. Bei all der Arbeit soll aber auch die Freude nicht zu kurz kommen – so gibt's jedes Jahr auch einen Lehrlingstag, bei dem alle Lernenden zusammen kommen und einen tollen Tag miteinander verbringen.“

Wir möchten nicht nur fachlich kompetente, sondern auch engagierte und innovative Fachkräfte ausbilden, die unsere Branche bereichern und voranbringen. Deshalb investieren wir mit unserem Ausbildungskonzept in die Zukunft.



Lejla, die sich im 2. Lehrjahr ihrer Lehre zur Kauffrau EFZ im Bereich Dienstleistung und Administration befindet, bereichert unser Team in Oberriet. „Was ich besonders an meiner Lehre bei der Pitec schätze, ist die Möglichkeit, Einblicke in verschiedene Abteilungen zu erhalten. Die Spezialtage sind sehr interessant, wie zum Beispiel das eine Mal, als ich backen gehen durfte. Dadurch konnte ich noch mehr über unsere Maschinen erfahren. Die Ausbildung ist sehr abwechslungsreich und ich fühle mich gut betreut“.



Samuel, der sich im 4. Lehrjahr seiner Lehre zum Kältesystemmonteur EFZ im Tessin befindet: „Bei Kolb Kälte werde ich täglich gefordert, da wir eine Vielzahl unterschiedlicher Anlagen betreuen – von Klimaanlage bis hin zu Eismaschinen. So sammelt man bis zum Ende der Ausbildung eine breite Erfahrung in vielen Anwendungsbereichen.“ Wie viel er gelernt hat, bewies er kürzlich bei den Schweizermeisterschaften der Kälteberufe. „An meinem Beruf schätze ich besonders, dass man ständig mitdenken muss und dass wir grossen Wert auf präzise und qualitativ hochwertige Arbeit legen.“



Wir fördern den Nachwuchs!

Am 23.9.2024 findet in der Fachschule Richemont in Luzern der Bildungsanlass Young Star statt. Pitec unterstützt seit vielen Jahren – und so auch dieses Jahr – das branchenübergreifende Event als Platinpartner. Die Förderung des Nachwuchses ist uns ein wichtiges Anliegen! www.youngstar.ch



Gastronom- und Vorratsbehälter

CAMBRO: Alles im Griff

Aufbewahren, Transportieren und Servieren – oder den Lagerbereich mit CamSquares Vorratsbehältern optimieren. Bei Nichtverwendung können die Behälter platzsparend ineinander gestapelt werden. Camwear ist praktisch unzerbrechlich und temperaturbeständig von -40 °C bis 99 °C. Das Material widersteht Nahrungsmittelsäuren, Fett sowie Alkohol und ist dabei flecken- und geruchsfest.



jetzt 15% Rabatt

Frischhaltebehälter

1.9 Liter statt CHF 17.00	Art. 094981 »CHF 14.40
3.8 Liter statt CHF 26.00	Art. 094982 »CHF 22.10
5.7 Liter statt CHF 34.00	Art. 094983 »CHF 28.90
7.6 Liter statt CHF 39.00	Art. 094984 »CHF 33.10
11.4 Liter statt CHF 52.00	Art. 094985 »CHF 44.20
17.2 Liter statt CHF 78.00	Art. 094986 »CHF 66.30
20.8 Liter statt CHF 98.00	Art. 094987 »CHF 83.30

Deckel

passend zu Art. 094981 und 094982	Art. 094988 »CHF 5.90
passend zu Art. 094983 und 094984	Art. 094989 »CHF 7.20
passend zu Art. 094985, 094986 und 094987	Art. 094990 »CHF 10.60



GN-Behälter

1/1 – 100 mm statt CHF 24.00	Art. 094915 »CHF 20.40
1/2 – 100 mm statt CHF 14.00	Art. 094919 »CHF 11.90
1/3 – 100 mm statt CHF 11.00	Art. 094923 »CHF 9.30
1/6 – 100 mm statt CHF 6.00	Art. 094932 »CHF 5.10

GN-Behälter Deckel

1/1 statt CHF 17.00	Art. 094943 »CHF 14.45
1/2 statt CHF 8.50	Art. 094944 »CHF 7.20
1/3 statt CHF 6.00	Art. 094945 »CHF 5.10
1/6 statt CHF 3.50	Art. 094947 »CHF 2.90

GN-Behälter Deckel luftdicht

1/1 statt CHF 11.00	Art. 094975 »CHF 9.30
1/2 statt CHF 6.00	Art. 094976 »CHF 5.10
1/3 statt CHF 5.00	Art. 094977 »CHF 4.20
1/6 statt CHF 2.50	Art. 094979 »CHF 2.10

Weiteres im E-Shop erhältlich:
Deckel mit Löffelausschnitt
und Einlegeboden.
Die GN-Behälter sind in vielen
Größen (auch 2/4, 1/4 und
1/9) und unterschiedlichen
Höhen erhältlich.



jetzt 15% Rabatt

Praktische Entsafter und Orangenpresse

Frucht- und Gemüsesäfte schnell und mühelos zubereitet



Entsaftet mühelos Obst & Gemüse wie Äpfel, Birnen, Ananas, Kiwi, Karotten, Sellerie, Rinden, etc.

Automatic Entsafter

- Das ideale Gerät für Bäckereien, Gaststätten, Restaurants, Hotels und Grossküchen
- Automatisches Entsaften ohne Nachstopfen
- Saftauffänger mit Antitropf-Funktion
- Leicht und schnell zu reinigen
- Drehzahl: 3000 U/Min.
- geräuscharm, geeignet zur Saftproduktion vor dem Kunden

J 80 Ultra

- Stundenleistung Produktion: 120 Liter
- Gewicht: 11 kg
- Anschluss: 230 V / 0.7 kW
- Abmessungen (B x T x H): 235 x 535 x 502 mm

Art. 094624

statt CHF 1'795.00
➤ CHF 1'525.00

J 100 Ultra

- Stundenleistung Produktion: 160 Liter
- Gewicht: 15,4 kg
- Anschluss: 230 V / 1 kW
- Abmessungen (B x T x H): 235 x 538 x 596 mm

Art. 094627

statt CHF 2'480.00
➤ CHF 2'105.00

Elektrische Orangenpresse Sunkist

- Unterteil hochglanzverchromt
- Oberteil und Pressquirl aus Kunststoff
- Höhe: 440 mm
- Ø 210 mm
- Anschluss: 230 V / 185 Watt

Art. 096080

statt CHF 950.00
➤ CHF 805.00



Unser Blog: Ihr Blick hinter die Kulissen

Entdecken Sie unseren Blog und tauchen Sie ein in die Welt von Pitec AG! Erfahren Sie mehr über spannende Events, erhalten Sie exklusive Nachberichte zu Seminaren und Veranstaltungen, und verpassen Sie keine wichtigen Termine. Lesen Sie inspirierende Erfolgsgeschichten unserer Kunden und werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen unserer Firma. Zudem bieten wir Ihnen wertvolles Wissen und aktuelle Einblicke in die Branche. Jetzt vorbeischaun und immer auf dem neuesten Stand bleiben!

Hier geht's zum Pitec-Blog:



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



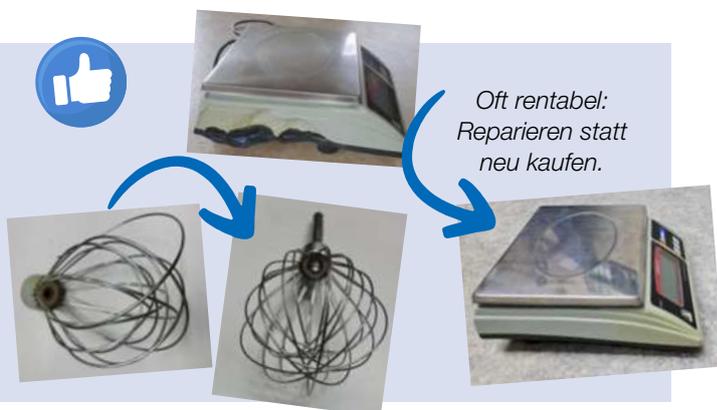
Wussten Sie schon, dass ...

- ... wir über 600 Knetmaschinen von mehr als 20 Herstellern reparieren und warten?
- ... wir jährlich am Hauptlager über 100'000 Ersatzteile umgeschlagen?
- ... unsere Pitec- und Kolb Kälte-Techniker jeden Monat rund 10'000 Stunden für Sie im Einsatz sind?

Schnelligkeit zahlt sich aus!
Reparatur-Service

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

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



www.pitec.ch
 Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 31. Oktober 2024. 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

