

pitec aktuell

März-April | 2025

Neu
in unserem
Sortiment



Individuell, effizient und leicht zu bedienen

Die UC-Serie: Perfektion für jede Spülaufgabe!

Die UC-Serie von Winterhalter bietet die perfekte Spüllösung für jeden Bedarf. Ob Gläser, Geschirr oder Besteck – diese vielseitigen Untertischspülmaschinen sind individuell anpassbar, äusserst effizient und sparsam im Betrieb. Mit innovativer Technologie, die Massstäbe setzt, und einer intuitiven Bedienung, die den Alltag erleichtert, wird Spülen zu einer schnellen und mühelosen Aufgabe. Egal, welche Anforderungen Sie haben, die UC-Serie liefert strahlende Ergebnisse und höchste Zuverlässigkeit.

Mehr auf Seite 2.



 pitec

Neues erfahren &
Chancen ergreifen

Liebe Kundin, lieber Kunde,

nicht alles im Leben ist planbar. Der Grossbrand der Bäckerei Confiserie Böhli in Appenzell im Mai 2024 entstand aus heiterem Himmel und versetzte eine ganze Gemeinde in einen Ausnahmezustand. Dank vieler helfender Hände und einer unvergleichlichen Solidarität, auch seitens anderer Bäckereibetriebe aus der Region, konnte schnell gehandelt und am Folgetag des Brandes eine temporäre Produktionsstätte eingerichtet werden (S.12).

Gesunde und eiweissreiche Ernährung ist auch unterwegs wichtig und gefragt. Schnell muss es gehen und das kulinarische Angebot muss seitens der Betriebe mit möglichst wenig Fachkräften umsetzbar sein. Das erreicht der Eggcheff – eine echte Revolution in der natürlichen Rührherstellung und ein echter Zugewinn im Bereich des To go-Sortiments (S. 8).

Neu ist unsere Kooperation mit dem bekannten Spülspezialisten Winterhalter. Ab sofort erhalten Sie bei Pitec alles rund um professionelle Spültechnik und Spülmaschinen (S.2). Ebenfalls eine Neuheit im Pitec-Sortiment ist der Schockfroster Joy+ (S.3). Er überzeugt durch seine effiziente, umweltfreundliche Kühltechnologie mit dem natürlichen Kältemittel R290 und sein intuitives Bedienkonzept.

Gerne möchte ich Ihnen abschliessend noch unsere Seminarreihe ans Herz legen (S. 24). Bereits zum dritten Mal in Folge findet unser erfolgreiches Seminar zum Thema Speiseverteilung in Zürich statt – mit theoretischen und praktischen Inhalten. Wir freuen uns, Sie bei einem unserer Seminare oder bei unserem nächsten Termin wiederzusehen. Bis dahin wünschen wir Ihnen alles Gute!

Ihr

Thomas Baumgartner
Leitung Verkauf Direct



Ihr Weg zur perfekten Spüllösung:
Kontaktieren Sie Ihren Verkaufsberater – gemeinsam finden wir die ideale Maschine für Ihre Anforderungen!

Die flexible Lösung für Ihr Spülgut **Winterhalter UC-Serie**

Mit der UC-Serie von Winterhalter erhalten Sie eine Untertischspülmaschine, die sich perfekt an Ihre Bedürfnisse anpasst. Verfügbar in vier Grössen – S, M, L und XL – und individuell konfigurierbar, bietet sie für jedes Spülgut und jede Branche die optimale Lösung.



Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Perfekte Anpassung:** Egal, ob Sie Gläser, Geschirr oder Besteck spülen möchten – die UC-Serie bietet eine Vielzahl von Varianten, ausgestattet mit bis zu drei Standardprogrammen und weiteren Optionen, die Ihren Anforderungen gerecht werden.
- **Nachhaltige Effizienz:** Ein innovatives Spülfeld reduziert den Wasserverbrauch um bis zu 25 %, was sich direkt auf Strom- und Chemiekosten auswirkt. Die UC-Serie steht für höchste Wirtschaftlichkeit bei gleichbleibend erstklassigen Ergebnissen.
- **Einfach und intuitiv:** Das smarte Touch-Display, der ergonomische Griff und der werkzeuglose Ausbau der Spülfelder machen die Bedienung denkbar einfach – ideal für den schnellen Einsatz.
- **Hygienische Perfektion:** Glänzende Gläser, sauberes Geschirr und makelloses Besteck – die UC-Serie garantiert beste Spülergebnisse und höchste Hygienestandards.

Zusätzliche Features für maximalen Komfort:

- **Wärmerückgewinnung:** Reduzierung des Energieverbrauchs bei jedem Spülgang.
- **Eco-Programm:** Senkt Betriebskosten bei minimalem Ressourceneinsatz.
- **Standby-Modus:** Spart Energie in Spülpausen.
- **CONNECTED WASH:** Digitale Analysen für eine kosteneffiziente Nutzung.



Modern und vernetzt:
Die UC-Serie mit WLAN
für maximale Effizienz.



Revent Rotosole System

Backen im Stikkenofen wie in einem Etagenofen

Revent™

Interessiert?

Wir beraten Sie gerne.
Kontaktieren Sie Ihren
Verkaufsberater.

Das Revent Rotosole System garantiert Backergebnisse wie aus einem Etagenofen, kombiniert mit allen Vorzügen eines Stikkenofens. Es kann damit Brot wie auch Kleinbrot in Perfektion gebacken werden. Die Backfläche wird im Verhältnis zur Standfläche maximiert. Das System ist für den Revent 724 und den Revent 726 erhältlich.

Revent Backschrank 724

- Abmessungen: (B x T x H) 2038 x 2280 x 2499 mm
- Heizung: möglich mit Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung: Öl / Gas 100 kW / 16 A
Elektrisch 74,8 kW / 125 A
- Beladung: Doppelstikkenwagen
GN 2/1 530 x 650 mm



Revent Backschrank 725

- Abmessungen: (B x T x H) 1614 x 2080 x 2499 mm
- Heizung: möglich mit Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung: Öl / Gas 100 kW / 16 A
Elektrisch 74,8 kW / 125 A
- Beladung: Einzelstikkenwagen
EN 600 x 800 mm

Revent Backschrank 726

- Abmessungen: (B x T x H) 1431 x 1942 x 2472
- Heizung: möglich mit Gas / Öl oder elektrisch
- Heizleistung: Öl / Gas 100 kW / 16 A
Elektrisch 74,8 kW / 125 A
- Beladung: Einzelstikkenwagen
GN 2/1 530 x 650 mm



jetzt 13% Rabatt

Neues Datum!



Revent Seminar Stockholm

Auf nach Stockholm zu Revent! Erleben Sie vom **02.-03.07.25** in der Demo-Backstube die einzigartige Backqualität der Revent Stikkenöfen und erfahren Sie mehr über den Einsatz modernster Vakuumkühlung.

Das genaue Programm und weitere Infos:



Programm und Anmeldung

Den Nachbericht vom letzten Seminar:



Revent Kundentage Juni 2023



Valentine Swiss Made

Bewährte Friteusen in allen Grössen

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

Top!



Weitere Grössen finden Sie im E-Shop



Fritierölfilter VITO Viele Vorteile!

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

jetzt 15% Rabatt



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

statt CHF 1'045.00
› CHF 885.00

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

statt CHF 6'945.00
› CHF 5'900.00

Friturefett-Filteriersystem Vito 30

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

Art. 094480

› CHF 1'840.00



Fritieröltester Testo 270 Bluetooth

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

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

Art. 016888 **› CHF 513.00**

Natürliches Kältemittel R290

Der neue Schockfroster Joy+



Der Joy+ revolutioniert die professionelle Kühltechnologie mit seiner intelligenten Konzeption. Entwickelt für anspruchsvolle Gastronomiebetriebe verbindet er modernste Kühltechnologie mit nachhaltiger Performance. Sein durchdachtes Design und die innovative Technologie machen den Schockfroster zur smarten Lösung für präzises und effizientes Kühlen und Frosteten. Mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R290 setzt er neue Massstäbe in Sachen Energieeffizienz und Lebensmittelqualität.



Neu

Schockfroster Joy+ JF51M

Kapazität: 5 x GN 1/1 530 x 325 mm oder EN 600 x 400 mm

Abmessungen: (B x T x H) 747 x 725 x 900 mm

Kälteleistung: 897 Watt

Anschlusswert: 230 Volt / 820 Watt

Art. 093997

statt CHF 5'650.00
➤ CHF 4'800.00

Schockfroster Joy+ JF101L

Kapazität: 10 x GN 1/1 530 x 325 mm oder EN 600 x 400 mm

Abmessungen: (B x T x H) 800 x 930 x 1860 mm

Kälteleistung: 935 Watt

Anschlusswert: 400 Volt / 1900 Watt

Art. 093996

statt CHF 8'950.00
➤ CHF 7'605.00

Schockfroster Joy+ JF141L

Kapazität: 14 x GN 1/1 530 x 325 mm oder EN 600 x 400 mm

Abmessungen: (B x T x H) 800 x 930 x 2000 mm

Kälteleistung: 1317 Watt

Anschlusswert: 400 Volt / 2500 Watt

Art. 093995

statt CHF 11'750.00
➤ CHF 9'985.00

- Ausführung in Edelstahl
- Neue Thermodynamik mit Kältemittel R290 für umweltfreundliche Leistung
- Schnellkühlung oder Schockfrostzeit gesteuert oder mit Kerntemperaturfühler
- Hard- oder Softmodus für angepasste Kühlzyklen der Lebensmittel
- Bedienfeld mit Display für eine einfache & intuitive Bedienung
- Manuelles Abtauverfahren inkl. Kondenswasser-Behälter
- Für Behälter 530 / 325 mm (GN 1/1) und 400 x 600 mm
- Sparsamer Energieverbrauch
- Höhenverstellbare Füße

JOY+

jetzt 15% Rabatt



Eiswürfel und Eisnuggets



Für jede Gelegenheit die richtige Eismaschine



Eiswürfel-Maschine IM Hoshizaki

- Edelstahlgehäuse mit integriertem Türgriff
- Geschäumte, energiesparende Isolierung
- Optimaler Wasserkreislauf für den besten Schutz vor Verunreinigungen
- Zu- und Abluft in der Front, geeignet für den Einbau
- Eiswürfelgrösse: 28 x 28 x 32 mm
- Kältemittel: R290 (umweltneutral)



für Eiswürfel

Eiswürfelbereiter IM-21CNE-HC

Produktionsmenge: 25 kg / 24 h
Vorratsbehälter: ca. 11.5 kg
Abmessungen: (B x T x H)
398 x 446 x 695 mm
Leistung: 230 V / 0.23 kW
Gewicht: 34 kg
Füsse optional
Art. 094291

statt CHF 2'350.00
➤ **CHF 1'995.00**

Eiswürfelbereiter IM-30CNE-HC

Produktionsmenge: 30 kg / 24 h
Vorratsbehälter: ca. 11.5 kg
Abmessungen: (B x T x H)
398 x 446 x 695 mm
Leistung: 230 V / 0.23 kW
Gewicht: 34 kg
mit Füßen 92 – 127 mm
Art. 094292

statt CHF 2'450.00
➤ **CHF 2'080.00**

jetzt 15% Rabatt



für Nugget-Eis

Eisnugget-Maschine FM-120KE-50HCN

Eisproduktion (in 24h):
125 kg
Vorratsbehälter: ca. 65 kg
Abmessungen: (B x T x H)
940 x 600 x 800 mm
Anschluss: 230 V / 0.65 kW
Kältemittel: R290
(umweltneutral)
Art. 432034.033

statt CHF 7'430.00
➤ **CHF 6'320.00**



Eisnugget-Maschine FM Hoshizaki

- Edelstahlgehäuse mit integriertem Türgriff
- Förderschnecke ist aus doppelt gehärtetem Edelstahl. Die Förderschnecke in Kombination mit den Karbonlagern arbeitet optimal in rauen und nassen Umgebungen
- Einfachste Handhabung
- Kein Verklumpen im Vorratsbehälter

So berechnen Sie die richtige Teigtemperatur:

Gewünschte Teigtemperatur	24 °C
– Teigerwärmung	6 °C
= Schlüsselzahl	18 °C x 3 = 54 °C
– Raumtemperatur (Annahme)	28 °C
– Mehltemperatur (Annahme)	25 °C
= Notwendige Temperatur für Schüttwasser	+1 °C

Jederzeit gekühltes Wasser

Zwei Geräte – ein Ziel: Die richtige Teigtemperatur

Die richtige Teigtemperatur ist Grundvoraussetzung für eine gleichbleibende und hohe Gebäcksqualität. Gerade im Sommer ist das nicht immer einfach. Um dieses Ziel dennoch zu erreichen, brauchen Sie genügend gekühltes Wasser. Jederzeit und in ausreichender Menge. Diese zwei Geräte sorgen dafür.

Wasserkühlergerät KWC

- Temperatursenkung 8 –15 °C
- Luftkühlung
- Anschluss: 230 V

Modell KWC 240

Kühlleistung: 240 Liter pro Stunde
Abmessungen: (B x T x H)
1190 x 667 x 762 mm
Art. 432053

statt CHF 22'210.00

› **CHF 18'880.00**

Modell KWC 85

Kühlleistung: 250 Liter pro Stunde
Abmessungen: (B x T x H)
650 x 665 x 1070 mm
Art. 432052

statt CHF 8'140.00

› **CHF 6'920.00**

Modell KWC 500

Kühlleistung: 500 Liter pro Stunde
Abmessungen: (B x T x H)
1120 x 764 x 1380 mm
Art. 432039.050

statt CHF 40'760.00

› **CHF 34'650.00**



jetzt 15% Rabatt



Wassermischgerät KWD

- Elektronisch gesteuertes Wassermischgerät
- Edelstahl-Gehäuse
- Dosierbereich: 0.5 – 900 L
- Durchfluss-Geschwindigkeit: 36 Liter pro Min.
- Anschluss: 230 V

Modell KWD 201

Mit zwei Wasseranschlüssen
Abmessungen: (B x T x H)
405 x 210 x 505 mm
Art. 432055

statt CHF 6'990.00

› **CHF 5'940.00**

Modell KWD 101

Mit einem Wasseranschluss
Abmessungen: (B x T x H)
405 x 210 x 505 mm
Art. 432057

statt CHF 4'950.00

› **CHF 4'210.00**

Modell KWD 301

Mit drei Wasseranschlüssen
Abmessungen: (B x T x H)
405 x 210 x 505 mm
Art. 432056

statt CHF 7'380.00

› **CHF 6'270.00**



Hochwertige Backformen, unzählige Möglichkeiten Kreativität trifft auf Präzision



Unsere Backformen bestehen aus einer innovativen Kombination von Silikon und Glasfaser. Dieses Material bietet zahlreiche Vorteile:

- **Antihaft-Eigenschaften:** Einfaches Entformen ohne zusätzliches Einfetten.
- **Hitzebeständigkeit:** Geeignet für Temperaturen bis ca. 230 °C.
- **Langlebigkeit:** Widerstandsfähig gegen Verformungen und Risse.
- **Lebensmittelecht:** Sicher im Kontakt mit Lebensmitteln, frei von schädlichen Stoffen.
- **Einfache Reinigung:** Spülmaschinengeeignet und pflegeleicht.



jetzt 15% Rabatt

Neu



Pflastersteine oval
Für Pralinen, Gebäck und Desserts in ovaler Form

Abmessungen Form: (B×T) 600 x 400 mm
Grösse Produkt: (B×T×H) 80 x 50 x 35 mm
Inhalt: 127 ml / 20 Stk.
Art. 090596

statt CHF 108.00
» **CHF 91.00**

Herzform geriffelt

Formschönes Herzedesign mit Rillen, ideal für Desserts und Kuchen

Abmessungen Form: (B×T) 400 x 300 mm
Inhalt: 14 ml / 30 Stk.
Art. 090594

Abmessungen Form: (B×T) 600 x 400 mm
Inhalt: 14 ml / 60 Stk.
Art. 090595

statt CHF 61.00
» **CHF 51.00**

statt CHF 108.00
» **CHF 91.00**



Barren gestreift

Zur Herstellung von 16 gleichmässigen Barren, z. B. Schokolade oder Müsliriegel

Abmessungen Form: (B×T) 400 x 300 mm
Grösse Produkt: (B×T×H) 100 x 30 x 15 mm
Inhalt: 40 ml / 16 Stk.
Art. 090597

statt CHF 61.00
» **CHF 51.00**



Viele weitere hochwertige Backmatten finden Sie online in unserem eShop!



Mehr Produkte



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

Schutzbecher grau
für Chromstahl Pacossierbecher
Art. 096324

Viel passendes Zubehör finden Sie in unserem E-Shop

Ein Quantensprung der Technologie

Pacojet: Herausragende Ergebnisse

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



Pacojet 4 mit 1 Pacossierbecher

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

Art. 096321

statt CHF 5'990.00
› CHF 5'091.00



jetzt 15% Rabatt

Top!



Pitec: Offizieller Pacojet-Partner

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

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

Ein starkes Team – im Einsatz für Sie Pioniere der Kältetechnik



Seit über 35 Jahren entwickeln, planen, bauen und installieren wir erfolgreich Kälte- und Energiesparlösungen für gewerbliche und industrielle Backbetriebe. Wir gehörten zu den ersten Anbietern in diesem Bereich und haben zahlreiche internationale Projekte mit unseren Kunden umgesetzt. Diese Erfahrung macht uns zum führenden Hersteller von Kältetechnik für Bäckereien und Konditoreien in der Schweiz.

Wir für Sie: Individuell geplant, präzise umgesetzt und nachhaltig optimiert.

Unsere Spezialisierung auf Kälte-lösungen hat für Sie einen klaren Nutzen: Wir verfügen über grosses teigtechnologisches Wissen und setzen uns bis ins Detail mit Ihrem Produktionsprozess auseinander – von den Rohstoffen über die Teigverarbeitung bis hin zum fertig gebackenen Produkt. Mit uns erhalten Sie somit eine massgeschneiderte Anlage in hervorragender Verarbeitungsqualität.



Erfolg mit Kältetechnik: Höhere Produktqualität, Prozessoptimierung, sofortiges Abbacken und nachhaltiges Kühlen mit CO².

Service

Cornelia Escher

Standortleitung Buchs
Tel. 062 834 02 76
cescher@kolbkaelte.ch



Sead Adrovic

Gebietsleiter Ost
Tel. 079 646 52 19
s.adrovic@kolbkaelte.ch



Jarosch Tognola

Gebietsleiter West/Tessin
Tel. 076 272 81 34
j.tognola@kolbkaelte.ch



Dominik Büchele

Gebietsleiter Mitte
Tel. 079 749 09 20
d.buechele@kolbkaelte.ch



Disposition

Emir Jaskic

Disposition Kundendienst
Tel. 062 834 02 62



Viviana Leonardo

Lernende Kauffrau EFZ
Tel. 062 834 02 70



Silvia Zarra

Administration
Tel. 062 834 02 70



Vertrieb

Wolfgang Kühne

Vertriebsleitung
Tel. 076 559 62 41
w.kuehne@kolbkaelte.ch



Mathieu Schaller

Vertrieb Westschweiz
Tel. 076 387 98 24
mschaller@pitec.ch



Projektmanagement

Manfred Schär

Projektmanagement
Tel. 062 834 02 64



Ivan Kousz

Projektleiter Service
Tel. 079 194 71 59



Valon Iseni

Junior Projektleiter
Tel. 076 310 27 96



Ersatzteile

Patrick Varone

Ersatzteile / Offertwesen
Tel. 062 834 02 77



Thomas Wyss

Lager
Tel. 062 834 02 79



... sowie ein flächendeckendes Servicenetzwerk mit über 20 erfahrenen Technikern, die Ihnen bei Bedarf 24/7 zur Seite stehen.

KolbKälte

info@kolbkaelte.ch
www.kolbkaelte.ch

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

Neu

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

Die robuste Bauweise und hochwertigen Materialien sorgen für Langlebigkeit, während die intuitive Bedienung den Arbeitsalltag erleichtert. Mit dieser zukunftsweisenden Kombination aus Zuverlässigkeit und technologischem Fortschritt spart jede Backstube Zeit und Kosten. Entdecken Sie die neuen Möglichkeiten mit Panem – ein Gewinn für jede Produktion!

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



Betriebsarten:

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



Ausstattungsmerkmale:

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

Inklusive:

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



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



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.



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



Zubehör

Weltneuheit!
Pitec ist exklusiver Vertriebspartner für die Schweiz!

Schritt 3

Nach einer Minute Kochzeit öffnet sich der Deckel automatisch. Nehmen Sie den Becher heraus und geniessen Sie Ihr Rührei.



Warum der Scrambled Eggcheff?

- Rührei in einer Minute zubereitet in einem Becher.
- Echte Eier-Stücke, wie vom Chefkoch zubereitet.
- Kann zusätzliche frische Zutaten kochen.
- Der Kunde kann das Rührei selbst zubereiten, kein Mitarbeiter ist zum Betrieb erforderlich.

Zubereitung in drei einfachen Schritten

Rührei in Top-Qualität

The Scrambled Eggcheff, made in Switzerland, 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.



the eggcheff

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.



Video

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: Ø 50 / Std.
- 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

jetzt 15% Rabatt

Jetzt noch besser!

Atollspeed – der beste und schnellste Ofen für alle Snacks



Heutzutage möchten die Menschen zu jeder Tageszeit unterwegs essen und trinken können. Machen Sie diesen Trend zu Ihrem Geschäft. Dank der perfekten Kombination von Impingement- und Mikrowellen-Technologie verkürzt Atollspeed Ihre Back-, Brat- und Garzeiten um das bis zu Zehnfache. Perfekte Bräunung und Krustenbildung wird durch die regelbare Aufprallhitze in extrem kurzer Zeit garantiert.



Einsteigermodell Atollspeed AS300H Easy

- Abmessungen: (B x T x H) 445 x 687 x 570 mm
- Farbe: Schwarz
- Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2.7 kW / 16 A träge
- Stecker: Typ 23
- Gewicht: 63 kg
- nicht für Tiefkühl-Produkte geeignet

Art. 425987.100

statt CHF 6'850.00
> CHF 5'820.00

26.03.25

Snack Seminar

Food-Stylist Hendrik Schmidtdorf gibt in unserem halbtägigen Snack-Seminar raffinierte Tipps für neue Snacks und verrät mehr über die grenzenlosen Möglichkeiten mit dem Atollspeed, dem Universalgenie zum Backen, Grillieren, Regenerieren und Braten.



Top!

Clever, praktisch, lecker:
Smarte Lösung fürs Frühstücksbuffet

Eggcheff im Einsatz

Ein gutes Frühstück sorgt für einen gelungenen Start in den Tag – auch im Personalrestaurant der Entsorgung & Recycling Zürich. Dort setzt das Team um Andreas Egli, Leiter Gastronomie, seit einigen Monaten auf den Eggcheff. Das kompakte Gerät erleichtert die Frühstückszubereitung und bietet den Mitarbeitenden täglich eine frische Ei-Option am Buffet.

„Früher haben wir Rührei zwischen-durch selbst gemacht, was oft schwer in die Abläufe passte“, erklärt Andreas Egli. Bei einem Messebesuch wurde er auf den Eggcheff aufmerksam – nach einer einwöchigen Testphase war klar: Das Gerät bleibt. „Die Handhabung ist einfach, die Qualität konstant hoch.

Ich merke kaum einen Unterschied zum frisch gemachten Rührei – und unsere Gäste auch nicht.“ Das täglich frisch verfügbare Rührei kommt sehr gut an und entlastet das Team. „Da wir personell immer weniger Kapazitäten haben, setzen wir gezielt auf Selbstbedienungslösungen, die Qualität und Effizienz verbinden – der Eggcheff passt perfekt in dieses Konzept.“

Auch die Zusammenarbeit mit Pltec überzeugt. „Wir arbeiten seit Jahren zusammen – Beratung und Betreuung sind immer top.“ Der Eggcheff hat sich als feste Grösse im Betriebsalltag des Frühstücksbuffets total bewährt – das war eine clevere Entscheidung, die sich Tag für Tag bewährt.



Der neue, unermüdliche und äusserst beliebte Mitarbeiter am Buffet: Der Eggcheff sorgt jeden Morgen für den perfekten Rührei-Genuss.



Genaueres Dosieren und Transferieren Unifiller für alle Fälle

Transferpumpe Unifiller Hopper Topper Powerlift

Zum Fördern von verschiedenartigen Massen aus dem Kessel am Boden in den Portioniertrichter der Maschinen. Biscuitmassen, Massen mit Eischnee, warme Saucen, Massen mit Frucht- oder Fleischstücken werden sehr schonend gefördert.

Vorteile:

- Kein Unterbrechen der Produktion, kein schweres Heben von Massen erforderlich
- Pumpe simuliert das schonende Befüllen des Trichters wie von Hand
- Saugt das Produkt direkt aus einem Mischkessel
- Pneumatische Höhenverstellung ermöglicht einen Kesselwechsel ohne manuelles Heben der Pumpe
- Photosensor überwacht den Füllstand des Trichters für automatisches Nachfüllen, dies garantiert ein exaktes Portionieren
- Kann zu allen Unifiller Dosieranlagen eingesetzt werden

**Basis-Maschine mit
Standardausrüstung**



statt CHF 20'310.00
›CHF 17'880.00

Unifiller Hopper Topper Econo

Der Hopper Topper Econo optimiert den Produktionsprozess effizient. Durch die einzigartige Pumpentechnologie werden Produkte besonders schonend in den Trichter befördert, ohne die Qualität zu beeinträchtigen. Ob glatte Cremes oder Teige, stückige Frucht- oder Nussfüllungen, Suppen, Salate oder Saucen – die Unifiller Transferpumpen ermöglichen eine schnelle und saubere Beförderung von Produkten mit unterschiedlichster Textur in den Trichter.

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

Unifiller iFiller Depositer

Der iFill Depositor ermöglicht das gewichtsgenaue Portionieren von fließfähigen, glatten Massen direkt aus Eimern oder Kesseln. Speziell für Bäckerei und Food Service Betriebe entwickelt, kann diese einzigartige Anlage zum schnellen und sauberen Dosieren von Kuchenmassen, Saucen, Dressings, Füllungen, Getränken oder Molkerei Produkten verwendet werden.

Vorteile:

- Schnelles, einfaches und sauberes Dosieren unterschiedlicher Volumen
- Direktes Ansaugen aus dem Kessel oder Eimer
- Einfache Demontage und Produktwechsel sowie schnelle Reinigung

Vorteile:

- Kein Produktionsstopp, kein schweres Heben
- Schonendes Befüllen wie von Hand
- Direkte Produktsaugung aus dem Mischkessel
- Einzigartiger Kippmechanismus für schnellen Kesselwechsel
- Photosensor für automatisches Nachfüllen und exakte Portionierung
- Werkzeuglose Demontage für schnelle Reinigung
- Passend für die meisten Mischkessel



Neu

statt CHF 16'580.00
›CHF 14'590.00



statt CHF 18'900.00
›CHF 16'630.00

Mit Carpigiani sparen Sie Zeit und Geld

Der Alleskönner: Pastrochef RTL-I



Pitec ist seit vielen Jahren Vertriebspartner für Carpigiani Produkte in der gesamten Schweiz und Liechtenstein.

Der Pastrochef RTL-I von Carpigiani ist eine hochmoderne Multifunktionsmaschine für Konditorei und Gastronomie. Dank des **neuen Inverter-Systems** bietet sie 9 Rührgeschwindigkeiten, darunter 4 intermittierende, für präzise Steuerung und maximale Flexibilität. Die Maschine mischt, erhitzt, pasteurisiert, kühlt, reift und konserviert Spezialitäten bei optimaler Hygiene und in einem Temperaturbereich von 0°C bis 105°C.



Mit 45 voreingestellten Automatikprogrammen und 5 frei programmierbaren Zyklen ermöglicht sie individuelle Rezepturen. Ein digitales Rezeptbuch, zugänglich über einen QR-Code, liefert Anleitungen zur Zutatenauswahl und Dosierung. Das benutzerfreundliche Display führt durch den gesamten Produktionsprozess, zeigt Temperaturen und gibt Hinweise zur richtigen Zutatenzugabe.

Der Pastrochef RTL-I spart Zeit und garantiert höchste Qualität und Konsistenz der Produkte – eine effiziente Lösung für die moderne Konditorei und Gastronomie.



Das grosse komfortable Display zeigt die Aufforderungen zum Einfüllen der erforderlichen Zutaten auf.



Mehr zu den Produkten finden Sie im E-Shop



Der Pastrochef verfügt über automatische und freie Programme. Jedes dieser Programme berücksichtigt die typischen Temperaturen und Verarbeitungsarten für das jeweilige Produkt. Diese können nach persönlichen Erfordernissen jederzeit abgewandelt werden. Einige Beispiele:

Dank des neuen Inverters ist es möglich, die Verarbeitungsgeschwindigkeit zu variieren, um die Textur und Endstruktur der Produkte zu verbessern.



Gastronomie z.B. Béchamelsauce, Polenta, Ragout, Risotto, Suppe, ...



Spezialitäten z.B. Konfitüre, Brandteig, Joghurt, ...
Schokoladen-Produkte



Konditorei z.B. klassische Konditorencremes, Zabaione-Crème, Panna Cotta, ...



Speiseeis Programme z.B. zur Zwischen- oder zur Hohe Pasteurisierung, ...



Ein Blick in die temporäre Backstube der Bäckerei Böhli – handwerkliche Qualität und Appenzeller Tradition seit 1871.

Bäckerei Böhli Appenzell

Schnelle Unterstützung nach dem Brand: Gemeinsam stark mit Pitec

Im traditionellen Familienunternehmen Bäckerei Confiserie Böhli in Appenzell finden Kunden neben einer grossen Brotauswahl eine Vielfalt an Appenzeller Spezialitäten, dazu Torten, Süsses und Schokolade. Bereits in fünfter Generation entstehen die hochwertigen Produkte in handwerklicher Qualität. Beliefert werden grösstenteils die sechs eigenen Filialen in Appenzell, Gais, Teufen und Speicher, die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt sind.

Ein Betrieb mit Geschichte

Der Unternehmergeist der Familie Sutter hat eine lange Tradition: Der erste Bäckereibetrieb eröffnete 1871. 2004 übernahmen die beiden Brüder Alfred und Markus Sutter den Traditionsbetrieb von ihren Eltern. 2015 startete eine Kooperation mit Bauern aus dem Appenzellerland – um dem Gedanken der Regionalität und der bestmöglichen Qualität mit dem eigenen Dinkel-,

Emmer- und Roggenanbau gerecht zu werden. Denn gesunde, nachhaltige Produkte sind Teil der Unternehmensphilosophie. Seit Ende 2024 leitet Alfred Sutter die Bäckerei Böhli AG gemeinsam mit seiner Frau – und ist für die rund 110 Mitarbeiter in Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Produktion verantwortlich.

Grosse Verantwortung

Welche unternehmerische und persönliche Verantwortung ein Bäckereibetrieb trägt, wurde Alfred und damals auch noch Markus Sutter allzu deutlich, als Anfang Mai 2024 plötzlich ein Brand am Produktions- und Lagerstandort in Appenzell ausbrach. Wenngleich keine Personen verletzt wurden, war der Schaden enorm. Das Gebäude und auch die Vorräte verbrannten vollständig, die Produktion musste in kürzester Zeit verlegt werden, um massive Umsatzeinbrü-

che zu vermeiden. Maschinen und Geräte waren teils durch die Hitze, teils durch Rauch oder Löschwasser zerstört. „Es war ein grosser Schock“, erzählt Alfred Sutter. „Viele hätten an diesem Punkt aufgegeben. Das, was uns in dieser extremen Situation wirklich unterstützt hat, war die riesige Solidarität, die wir von allen Seiten er-



Alfred Sutter und seine Frau Heidi leiten seit Ende 2024 gemeinsam die Bäckerei Böhli AG.



Die Bäckerei Böhli bietet in ihren sechs Filialen eine Vielfalt an Spezialitäten: frisches Brot, feine Pralinen, köstliche Torten und viele beliebte Appenzeller Leckerbissen.



lebt haben. Nachbarn, Berufskollegen und Gemeindemitglieder haben uns telefonisch, per E-Mail und persönlich ihre Hilfe angeboten und auch tatkräftig mitgeholfen. Das lässt sich nicht in Worte fassen.“

Zusammenhalt der besonderen Art

Der Zusammenhalt war und ist auch für Aussenstehende beeindruckend: Bäckereien aus der Umgebung übernahmen in der Nacht nach dem Brand die Herstellung einiger Produkte für die Böhli AG und sorgten dafür, dass deren Filialen bereits am Tag nach dem Brand und noch für die weiteren Tage mit Backwaren bestückt waren. So konnte der Umsatzentgang dank der selbstlosen Unterstützung der Bäckereibetriebe zumindest teilweise kompensiert werden. Die Produktion der Confiserie- und Konditorei-Produkte der Böhli AG blieb, da diese an einem anderen Standort ist, übrigens unverändert aufrecht.

Unmittelbare Hilfe

Alle Geräte, die aus der Brandruine gerettet werden konnten, wurden von Pitec und anderen Handwerksbetrieben gewaschen, überprüft und gewartet. Sofern sie ersetzt werden mussten, organisierte Pitec Leihgeräte. „Mit Pitec arbeiten wir schon seit Generationen zusammen“, erklärt Alfred Sutter.

„Wenn ein Bäcker-Kollege mit seiner Frau und Team an deren Freitag für Dich produzieren: Das ist wahre Solidarität mit unschätzbarem Wert!“

Alfred Sutter

„Während des Brandereignisses war unser Austausch mit Pitec sehr intensiv. Wir wurden konkret darüber aufgeklärt, was nun auf uns zukommen würde. Es wurde ein Projektteam aufgegleist. Bereits am Tag nach dem

Brand war Pitec vor Ort. Das Engagement und das lösungsorientierte Handeln, Hand in Hand mit allen anderen Helfern vor Ort, wissen wir sehr zu schätzen. Die Leistung von Pitec war sehr kompetent und hat uns in dieser Extremsituation wirklich unterstützt. Alles, was wir retten konnten, hat Pitec mit eigenen LKWs an unseren temporären Standort befördert.“

Neue Horizonte

Am temporären Standort, der übrigens früher als Bäckerei diente und heute im Besitz der Brauerei Locher AG ist, wurde eine Produktion auf Zeit eingerichtet. Alles, was fehlte, wurde durch Leihgeräte, Ersatzöfen und diverses Kleinmaterial von Pitec ergänzt – und wird auch heute noch laufend verbessert. Denn die Brandruine ist bis heute nicht nutzbar. Eine Rückkehr in die alten Produktionsräume ist auch zukünftig undenkbar. „Die Leistung von Pitec war beeindruckend und das Team hat überzeugend zusammengespielt“, erzählt Herr Sutter. „Das war eine wichtige Erfahrung für mich. Hier hat wirklich alles gepasst.“ Der temporäre Standort muss mittelfristig wieder geräumt werden. Die Brauerei benötigt das Gebäude für seine eigenen Zwecke. Mehr als ein halbes Jahr nach dem Brand hat das Unternehmen nun die Genehmigung für einen Abriss des alten Objekts erhalten – verbunden mit der Möglichkeit eines Neubaus, der vermutlich 2026 starten wird.

www.boehli-appenzell.ch



Die verheerenden Folgen des Brands in der Bäckerei Böhli – Solidarität gibt Mut und Kraft, solche Herausforderungen zu meistern.

Flexibel, ausbaufähig und vielseitig

RONDO
Dough-how & more.

Der einfache Einstieg in die automatische Feingebäckherstellung



jetzt 5% Rabatt
Aktionspreis ab CHF 44'900.00

Rondo Ecoline

Die Ecoline ist eine kompakte Feingebäcklinie, mit der Sie auf einfache Weise gefaltete und eingerollte Feingebäcke automatisch herstellen.

Es kann auf kleinstem Raum eine grosse Vielfalt von Feingebäcken in höchster Qualität und grösster Regelmässigkeit automatisch und halb-automatisch hergestellt werden. Damit können nun auch handwerkliche Betriebe ihre Produktionskosten wesentlich senken.

Die Zusatzgeräte, wie Füllstation und Guillotine sind elektromechanisch / pneumatisch angetrieben. Die Guillotine arbeitet fast lautlos und ohne Vibrationen. Sie eignet sich zum Schneiden und Stanzen von Produkten. Dadurch lassen sich zahlreiche Produkte, wie Plunder- und Mürbteiggebäcke rationell auf halbautomatische Weise herstellen.

Vorteile auf einen Blick:

- Linie in 2 Längen erhältlich (4200 und 6200 mm)
- Touchpanel für die Steuerung der Linie, der Guillotine und von zwei angetriebenen Zusatzgeräten
- Speicherplatz für bis zu 99 Produkteprogramme
- Umfangreiches Zubehör für die Herstellung unterschiedlichster Gebäcke
- Swiss-Made

Rondo Seminar Nachbericht

Rondo begeisterte im Januar 2025 bei unserem Seminar mit Innovationen in der Teigverarbeitung! Bei einem Fachseminar in Burgdorf präsentierten wir modernste Ausrollmaschinen und Produktionslinien vor rund 30 Teilnehmer:innen. Von artisanalen Spezialitäten bis zu industriellen Anwendungen gab's praxisnahe Einblicke für deutsch- und französischsprachige Experten. Ein voller Erfolg für die Backwarenbranche!



Hier geht's zum Nachbericht



Rondostar 5000

Die revolutionäre Ausrollmaschine

Die Rondostar 5000 bietet alles, was eine Bäckerei zum Tourieren und Ausrollen braucht:

- Hohe Zuverlässigkeit aufgrund der robusten Konstruktion
- Hohe Regelmässigkeit der hergestellten Teigblöcke und Teigbänder aufgrund der RONDO-spezifischen Abwalzkurven
- Einfache Bedienung aufgrund des i-Touch Cinema Displays
- Hohe Produktivität aufgrund des grossen Walzenspalts und der hohen Bandgeschwindigkeit

Ihr Nutzen

- Einfache Bedienung
- Zuverlässige Produktion
- Gleichmässige Teigblöcke und Teigbänder
- Zukunftssicher
- Extern geprüfter Sicherheits- und Hygienestandard



Gleichmässige Teigblöcke und Teigbänder

Egal welche Teigarten Sie verarbeiten, mit der Rondostar 5000 sind Ihnen Teigbänder mit gleichmässiger Breite und Dicke sicher – und damit ebenso gleichmässige Gebäcke.



Einfache Orientierung

Der Bediener kann direkt vom grossen Startbildschirm das passende Programm aufrufen. Farben und Gebäckbilder machen die Orientierung besonders einfach. Sie können eigene Programmlisten erstellen und eigene Bilder hochladen.

Eintauschaktion

Bei Kauf einer Rondostar 5000 erhalten Sie für Ihre alte Ausrollmaschine CHF 5'000.00

Technische Daten

- Abmessungen in Arbeitsstellung: (L x B) 3670 x 1260 mm (zerlegte Einbringung möglich)
- Abmessungen in Ruhestellung: 3450 x 1260 mm (Expert)
- Abmessungen in Ruhestellung: 2950 x 1260 mm (Pro)
- Bandbreite: 640 mm
- Walzenöffnung: 0.2 - 45 mm
- Walzendurchmesser: 84 mm
- Ausrollgeschwindigkeit: 85 cm/s
- Elektroanschluss: 400 V / 1,4 kW

RONDO
Dough-how & more.

Rondostar 5000 Pro
Art. 426269

Bruttopreis: CHF 39'100.00

Rondostar 5000 Expert
Art. 426270

Bruttopreis: CHF 42'200.00

jetzt 15% Rabatt

Praktisch und hochwertig Teigwarenmaschinen

Pastamaschinen Imperia

Die hochwertigen Maschinen aus verchromtem Metall ermöglichen die schnelle und effiziente Herstellung von Teigwaren. Alle Modelle haben eine Walzenbreite von 210 mm und werden ohne Schneidwalzen geliefert.



1

1 Imperia manuell

Ideal für kleine Mengen, mit stufenlos verstellbarem Walzwerk (0–10 mm). Inkl. Kurbel und Tischklammer. **Art. 096933**

statt CHF 645.00
➤ **CHF 545.00**

2 Imperia elektrisch

Semiprofessionelles Modell: Elektrischer Motor mit Zahnradantrieb, eine Geschwindigkeit. Stundenleistung bis zu 12 kg Teigblätter in 10 Stärken. **Art. 096945**

statt CHF 1'820.00
➤ **CHF 1'545.00**



2

3

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!



1

2

3

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 fünf 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
geloht, Farbe weiss

Art. 096950.02

statt CHF 25.00
➤ **CHF 21.00**

3 Imperia elektronisch

Professionelles Modell: Elektronisch gesteuerter Motor mit Riemenantrieb, stufenlos einstellbare Geschwindigkeit für optimale Teigkonsistenz. **Art. 096946**

statt CHF 2'090.00
➤ **CHF 1'775.00**



Schneidwalzen für 1, 2, 3

in verschiedenen Schnittbreiten und mit Spaghetti-Aufsatz erhältlich

statt CHF 148.00
➤ **CHF 125.00**

Bis zu 84 angerichtete Teller auf kleinstem Raum Ordnung für jeden Tellertyp

Abstellen, Zwischenlagern oder Transportieren: Mit diesem weltweit patentierten, raffinierten Teller-Stapelsystem von Plate Mate haben Sie bis zu 84 angerichtete Teller jederzeit im Griff.

jetzt 15% Rabatt

- Die soliden Griffe minimieren weitgehend das Tellerklirren.
- Mit den praktischen Durchgriffen ist der Abstand zwischen den Stöpseln bis max. 50 mm einstellbar.
- Auch voll beladen leicht zu fahren und zu lenken.
- Mittels Z-Mechanismus platzsparend zu verstauen
- **Wandmodelle sowie fahrbare Modelle bis 168 Teller sind auf Anfrage erhältlich**



Weitere Grössen und Ausführungen im E-Shop

1 Tellerständer

Art. 095400 360 x 360 mm Tischmodell
Teller: 36 H: 930 mm statt CHF 690.00 **➤ CHF 586.00**

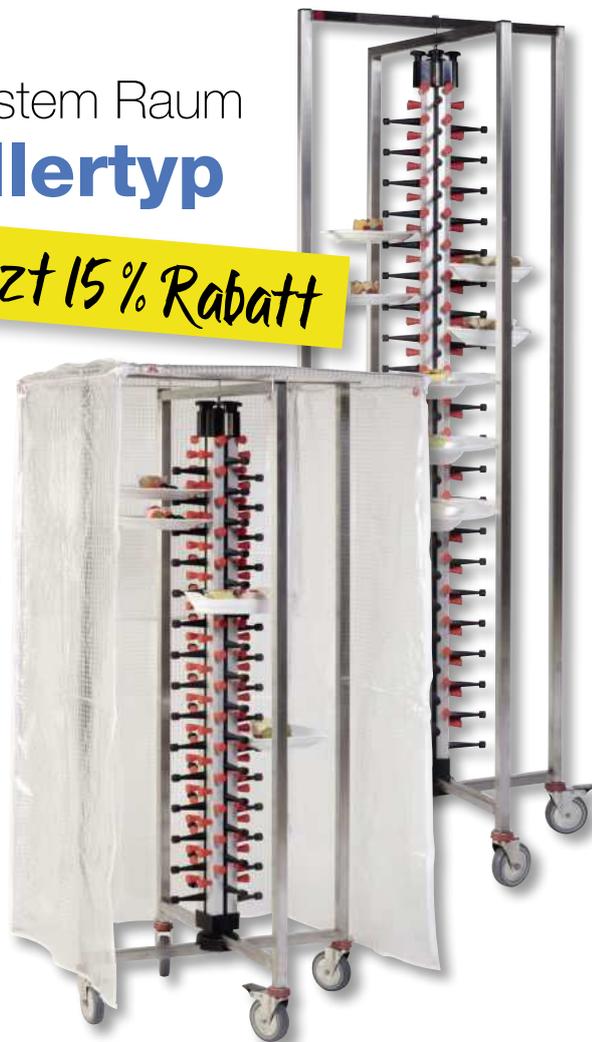
Art. 095408 650 x 650 mm fahrbar, zusammenlegbar
Teller: 48 H: 1270 mm statt CHF 1'180.00 **➤ CHF 1'003.00**

Art. 095413 600 x 600 mm fahrbar, IKE
Teller: 84 H: 1780 mm statt CHF 1'580.00 **➤ CHF 1'343.00**

2 Hygiene Schutzhauben

schützt angerichtete Speisen gegen Fremdgerüche und Staub

Art. 095407 zu Art. 095408 statt CHF 320.00 **➤ CHF 272.00**



Viele gute Gründe für einen Pitec Servicevertrag Rundum-Sorglos-Paket

Ihre Vorteile liegen auf der Hand:

- Jährliche 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

Service-Vertrag mit Bonus-Pannendienst

Ideal für kleinere und mittlere Betriebe. Sie erhalten eine oder zwei jährliche Wartungen, zahlen eine Pauschale im Voraus und profitieren von günstigen Pannendienst-Konditionen (CHF 60.-/Std. Arbeits- und Reisezeit, keine Kilometerkosten). Zudem sparen Sie bei Jahresservices und erhalten eine Rückvergütung, wenn gar kein Pannendienst benötigt wird.

Wartungs-Vertrag

Perfekt für grössere Betriebe. Flexible Abrechnung nach Aufwand und mindestens ein jährlicher Service. Geniessen Sie reduzierte Kosten bei Arbeits- und Reisezeiten sowie Pannendienst rund um die Uhr – auch an Feiertagen.

Topausgestattet mit B.Protherm

Professioneller Speisetransport

B.PRO ist ideal zum Erwärmen, Temperieren und Warmhalten Ihrer Speisen vor Ort. Speisetransportbehälter aus lebensmittelbeständigem Polypropylen mit Edelstahltragebügeln und Kunststoffspanverschluss.

Pitec ist B.PRO Servicepartner



Pitec AG freut sich sehr, offizieller Servicepartner von B.PRO für die gesamte Schweiz zu sein. Unser erfahrenes Team in der Reparaturwerkstatt Gränichen und im Service Oberriet steht für alle B.PRO-Produkte zur Verfügung – unabhängig vom ursprünglichen Verkäufer. Ob Garantieleistungen oder Reparaturen, wir gewährleisten einen professionellen und effizienten Service. Durch regelmässige Schulungen, wie kürzlich bei B.PRO in Oberdingen, halten wir unser Fachwissen stets auf dem neuesten Stand, um Ihnen bestmöglichen Support zu bieten.



Rolli

Passend für alle B.Prothermboxen. Abmessungen: (L x B x H) 650 x 450 x 190 mm

Art. 095359

statt CHF 240.00

› CHF 204.00

B.Protherm 620 KBRUH Frontloader

- Mit Flügeltür für 3 GN 1/1 Schalen 150 mm tief oder deren Unterteilungen
- 12 Paar Auflagesicken, Abstand 39 mm
- Umluftbeheizt
- Temperaturbereich: +40 °C bis +85 °C
- Aussenmasse: (L x B x H) 692 x 440 x 660 mm
- Gewicht: 19.5 kg
- Anschluss: 230 V/0.2 kW

Art. 095358

statt CHF 1'750.00

› CHF 1'485.00



jetzt 15% Rabatt



Mehr B.PRO
im E-Shop



Vielfalt für Alle(s)

B.PROTHERM E

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 Speisetransportbehälter B.PROTHERM aus Edelstahl bringen Ihre Speiselogistik nach vorn.



Speisetransportbehälter umluftbeheizt BPT E 24 H

- Kapazität: 24 Paar Auflagesicken, davon 24 x 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

B.Protherm 320 KB Toploader

- Als Bain-Marie oder trocken verwendbar.
- Für 1 GN 1/1 Schale 200 mm tief oder deren Unterteilungen (mit Deckel)
- Innenbehälter aus Edelstahl
- Temperaturbereich: max. +90 °C
- Aussenmasse: (L x B x H) 643 x 430 x 375 mm
- Gewicht: 13.5 kg
- Anschluss: 230 V/0.4 kW

Art. 095353

statt CHF 1'150.00

› CHF 975.00



Neue Wege in der Speiseverteilung

Erfolgsgeschichte der Tertianum Residenz Horgen



Die Tertianum Residenz Horgen nutzt seit November 2024 die Unitray-Wagen von Pitec – und das mit grossem Erfolg. „Die bessere Qualität und Handhabung im Vergleich zum Mitbewerber hat uns überzeugt“, erklärt Mario Eberharter, Leiter der Küche. Besonders hilfreich war das von Pitec organisierte Speiseverteilseminar in Zürich, das den Überblick über verschiedene Systeme erleichterte und die Entscheidung massgeblich beeinflusste.

Die grössten Vorteile der Unitray-Wagen liegen in der präzisen Einhaltung von Qualitätsstandards und der Handhabung von Spezialkostformen. „Früher wurde vom Bain-Marie-Wagen serviert, jetzt können wir eine durchgehend hohe Qualität gewährleisten“, so Eberharter. Ein weiterer Pluspunkt: Alle Komponenten – von Vorspeise über Hauptgang bis hin zu Dessert –



Mario Eberharter (links) mit zwei seiner Köche und den Unitray-Wagen – gemeinsam für reibungslose Speiseverteilung und höchste Qualität.

lassen sich bequem in einem Wagen transportieren und auf die gewünschte Temperatur bringen.

Auch die einfache Inbetriebnahme und die intuitive Steuerung des Geräts haben den Einstieg erleichtert. „Die Zusammenarbeit mit Pitec und die Betreuung waren einwandfrei“, lobt Eberharter. Verkaufsberater Leandro Kräuchi ergänzt: „Der Testlauf zeigte deutlich, wie das Gerät den Anforderungen im Alltag gerecht wird. Durch die persönliche Begleitung konnten offene Fragen direkt geklärt werden.“ Ein Rundum-Paket, das Qualität und Service nahtlos verbindet.



Tipp: Speiseverteilungsevent

Speiseverteilung und Regeneriertechnik vom Profi – erleben Sie modernste Lösungen live! Dieses Jahr an zwei Terminen: **Mittwoch, 02.04.25** oder **Donnerstag, 03.04.25** im Glatt-Tower, Zürich. Beide Seminartage bieten identische Inhalte und Live-Demonstrationen. Melden Sie sich frühzeitig an – die Plätze sind begrenzt!



Event-Programm
und Anmeldung



Save the date!

jetzt 15% Rabatt

Für den täglichen Einsatz

Praktische Helfer in allen Grössen

1 Regalwagen GN hoch

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

Technische Daten GN 1/1

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

Art. 095093

statt CHF 820.00

›CHF 697.00

Technische Daten GN 2/1

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

Art. 095095

statt CHF 870.00

›CHF 739.00



Regalwagen mit Tischplatte

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

2 Technische Daten GN 1/1

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

Art. 095094

statt CHF 720.00

›CHF 612.00

2



3 Technische Daten GN 2/1

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

Art. 095091

statt CHF 810.00

›CHF 688.00

3



Ein Gebot der Hygiene

Schutz für Ihre Bleche

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

Abrollgerät

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

Art. 017815 ›CHF 320.00

Einweg-Schutzhauben

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

Art. 017817 ›CHF 165.00

Top Set-Angebot

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

Sicher, schnell und sauber Brot schneiden mit JAC



Als Tischgerät oder auf Rollen, mit 45 cm oder 60 cm Einlegebreite, Einzel- oder Doppelschnitt oder mit variabler Schnittstärke ... JAC bietet Ihnen Brotschneidemaschinen für jeden Bedarf. Ob klassisches oder minimalistisches Design und in Ihrer Wunschfarbe – die Maschine fügt sich perfekt in Ihre Bäckerei ein.



Kreismesserschneidemaschine Jac Varia Pro 1000

- Standmodell
- Touch-Screen zur Einstellung der Schnittstärke und Schnittmenge
- Automatische Krallen zur Stabilisierung des Brotes

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 990 x 746 x 1133 mm
- Brotabmessungen max.: (B x T x H) 490 x 340 x 160 mm
- Schnittstärke: 4 - 30 mm
- Leistung: 120 - 240 Scheiben / Min
- Anschluss: 230 V / 0,75 kW
- Gewicht: 230 kg

Art. 440227.001

statt CHF 15'620.00
› CHF 13'270.00

Brötchenschneidemaschine Jac Zip

- Tischmodell
- Einstellbare Schnitthöhe und -tiefe
- Bis zu 2'000 Brötchen schneiden pro Stunde
- Geringer Platzbedarf

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 382 x 654 x 775 mm
- Brot Abmessungen: (L x B) max. 120 x 80 mm
- Anschluss: 230 V / 0,49 kW
- Gewicht: 35 kg

Art. 440225

statt CHF 3'180.00
› CHF 2'700.00



Gatterschneidemaschine Jac Picomatic 450

- Tischmodell
- Beutelfüllblech
- Einlegefach geschützt durch Lichtschranke
- Optional: Automatikstart nach Einlegen des Brotes

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 607 x 682 x 880 mm
- Brot Abmessungen: (B x T x H) 440 x 300 x 180 mm
- Schnittstärke: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 und 18 mm (bei Bestellung angeben)
- Anschluss: 400 V / 0,49 kW
- Gewicht: 105 kg

Art. 440228

statt CHF 4'670.00
› CHF 3'960.00

Untergestell Jac Picomatic 450

- Fahrbar
- Mit Tablar

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 600 x 640 x 650 mm

Art. 440244

statt CHF 510.00
› CHF 430.00

jetzt 15% Rabatt

Mit individueller Programmerstellung Vakuumieren ganz nach Ihren Bedürfnissen



Alle Vakuumaschinen sind mit folgenden Merkmalen ausgestattet:

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



1 Modell-Serie TD

- Tiefgezogene Edelstahl-Vakuumkammer
- Acrylglasdeckel flach

Pitec TD 350

Abmessungen: (B x T x H)

440 x 525 x 420 mm

Abmessungen Kammer: (B x T x H)

350 x 370 x 150 mm

Schweissbalken: 350 mm

Kapazität Pumpe: 16 m³/h

Art. 096047

statt CHF 4'750.00

> CHF 4'035.00

Pitec TD 420

Abmessungen: (B x T x H)

480 x 520 x 450 mm

Abmessungen Kammer: (B x T x H)

420 x 370 x 180 mm

Schweissbalken: 420 mm

Kapazität Pumpe: 21 m³/h

Art. 096048

statt CHF 4'980.00

> CHF 4'230.00

Pitec TD 420 L

Abmessungen: (B x T x H)

480 x 610 x 470 mm

Abmessungen Kammer: (B x T x H)

420 x 450 x 180 mm

Schweissbalken: 420 mm

Kapazität Pumpe: 21 m³/h

Art. 096049

statt CHF 5'300.00

> CHF 4'505.00



2 Pitec TD 520

2 Schweissbalken (links und rechts)

Abmessungen: (B x T x H)

700 x 530 x 440 mm

Kammerabmessungen: (B x T x H)

520 x 410 x 180 mm

Schweissleiste: 2 x 410 mm

Busch Pumpe: 21 m³/H

Art. 096051

statt CHF 5'450.00

> CHF 4'630.00



Noser Hotel – weil Qualität zählt

Schwer, robust, langlebig und perfekte Koch- & Brateigenschaften



NOSER-INOX

 Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.



**Passende Deckel
für Noser-Produkte**

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

1 Stielkasserole Noser Hotel

Art. 095275	Ø 160 mm, Höhe: 85 mm, Inhalt: 1 L	statt CHF 164.00	›CHF 139.00
Art. 095276	Ø 180 mm, Höhe: 85 mm, Inhalt: 1.5 L	statt CHF 198.00	›CHF 168.00
Art. 095277	Ø 200 mm, Höhe: 85 mm, Inhalt: 2.25 L	statt CHF 230.00	›CHF 195.00
Art. 095278	Ø 240 mm, Höhe: 100 mm, Inhalt: 4 L	statt CHF 315.00	›CHF 267.00

Art. 095283	Ø 160 mm, Höhe: 110 mm, Inhalt: 2 L	statt CHF 165.00	›CHF 140.00
Art. 095284	Ø 180 mm, Höhe: 125 mm, Inhalt: 3 L	statt CHF 202.00	›CHF 171.00
Art. 095285	Ø 200 mm, Höhe: 135 mm, Inhalt: 4 L	statt CHF 240.00	›CHF 204.00
Art. 095286	Ø 220 mm, Höhe: 145 mm, Inhalt: 5 L	statt CHF 282.00	›CHF 239.00
Art. 095287	Ø 240 mm, Höhe: 155 mm, Inhalt: 6 L	statt CHF 325.00	›CHF 276.00

2 Kasserole Noser Hotel

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

3 Fleischtopf 3/4 hoch Noser Hotel

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

4 Sauteuse Noser Swiss Hotel

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

5 Lyoner Bratpfanne Noser

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

jetzt 15% Rabatt

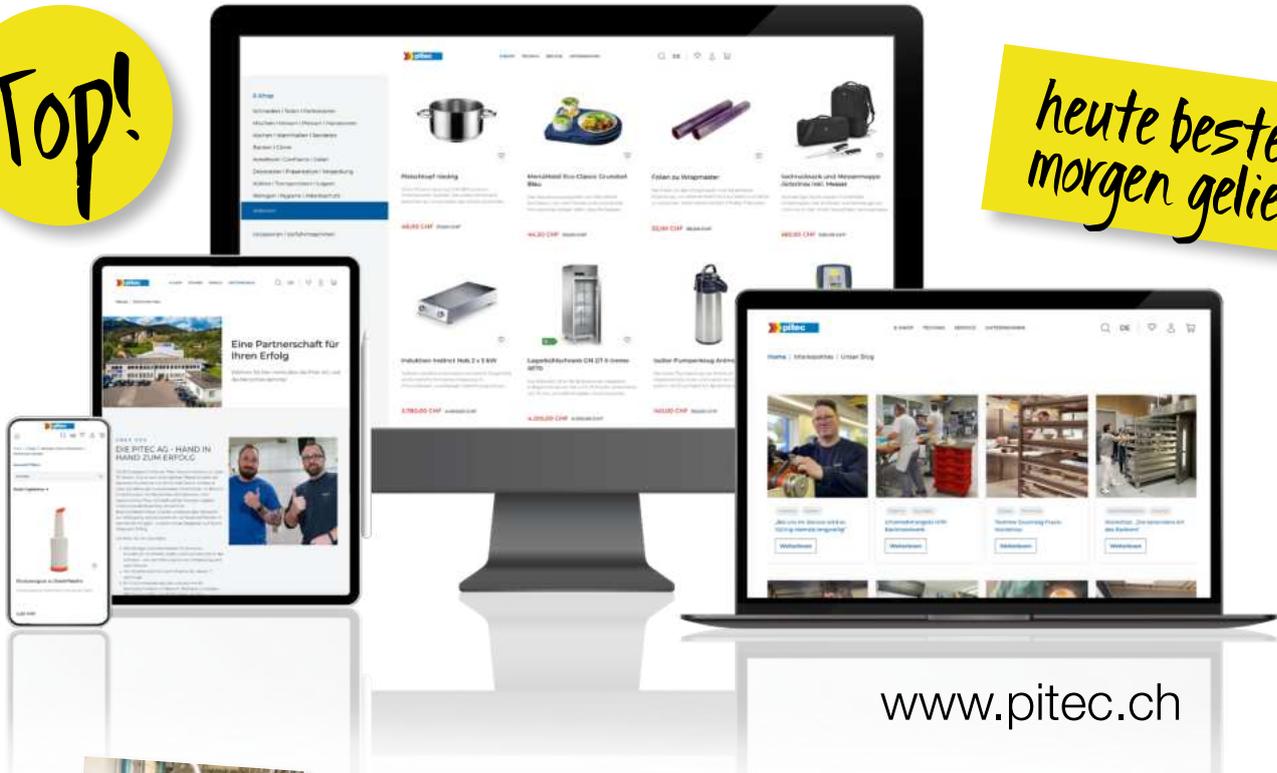


5

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

Top!

*heute bestellt -
morgen geliefert!*



www.pitec.ch



Seminare & Events

Fundiertes Wissen aus allen Bereichen mit unseren praxisnahen Seminaren, Events und Workshops. Finden Sie alle kommenden Termine auf unserer Homepage www.pitec.ch

Alle Termine gibt's online



pitec.ch/Interessantes/Seminare



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 30. April 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

