

pitec aktuell

Mai-Juni | 2026

Neu



Präzision für perfekte Torten

Unifiller CakeStation

Füllen, Zusammensetzen, Einstreichen und Dekorieren von runden Torten – schnell und präzise automatisiert. Die CakeStation von Unifiller verarbeitet unterschiedlichste Creme-Texturen zuverlässig und sorgt für gleichmässige Ergebnisse. Dank servo-gesteuerter Dosiertechnologie, PLC-Steuerung und Touchscreen lassen sich Füllungen exakt auftragen und Torten mit definierter Crememenge einstreichen – effizient und einfach in der Bedienung. Mit einer Leistung von bis zu 120 Portionen bzw. bis zu 7 Torten pro Minute beim Einstreichen verbindet die CakeStation präzise Technik mit hoher Produktionsleistung.

Mehr zur neuen CakeStation auf Seite 2.



Mit frischem Blick
und viel Erfahrung

Liebe Kundin, lieber Kunde,

in dieser Ausgabe des pitec aktuell zeigen wir Ihnen nicht nur spannende Produkte, Lösungen und Praxisberichte, sondern ich freue mich ganz besonders, Ihnen unseren neuen Geschäftsführer vorstellen zu dürfen (S. 3). Stefan Zürcher verfügt nicht nur über langjährige Führungserfahrung in allen Landesteilen der Schweiz, sondern er bringt nach einer erfolgreichen Karriere im Detailhandel auch eine ausgeprägte Kundenorientierung mit. Ich bin überzeugt, dass es ihm gelingen wird, Pitec noch näher am Markt zu positionieren und zusammen mit seinem Team erfolgreich weiterzuentwickeln. Ich heisse Stefan Zürcher herzlich willkommen und freue mich sehr auf die Zusammenarbeit mit ihm.

Bei den bisherigen Co-Geschäftsführern Ralf Maier und Gerhard Gau möchte ich mich herzlich für ihre Tätigkeit bedanken. Ralf Maier übernimmt in unserem Schwesterbetrieb in Österreich die Funktion als Geschäftsführer. Ich freue mich sehr, dass sich Gerhard Gau zukünftig wieder ganz auf die Schweiz konzentriert und als Key Account die Betreuung von grösseren Kunden übernimmt. Ich wünsche beiden viel Freude und Erfolg bei ihren neuen Tätigkeiten.

Abschliessend möchte ich Sie gerne auf unseren Kundenbericht auf (S. 8/9) hinweisen: Das Projekt bei der Bäckerei des Restaurants Hôtel de Ville in Crissier, einem der international renommiertesten Spitzenrestaurants, zeigt eindrücklich unsere Kompetenz bei Aufgaben, die höchste Qualitätsansprüche, Technik und Effizienz vereinen. Ich wünsche Ihnen eine

spannende Lektüre und viele inspirierende Ideen für Ihren Betrieb.



Edith Kolb

Ihre
Edith Kolb
VR-Präsidentin



CakeStation von Unifiller Perfekte Torten auf Knopfdruck

Neu

Die CakeStation wurde für die automatisierte Herstellung runder Torten entwickelt. Sie übernimmt mehrere Arbeitsschritte in einem System: Füllen, Zusammensetzen, Einstreichen und Dekorieren. Das Servo-Kontrollsystem verarbeitet unterschiedlichste Creme-Texturen zuverlässig und sorgt für gleichmässige Füllungen sowie einen sauberen Überzug.

Einfache Bedienung: Die PLC-Steuerung mit Touchscreen ermöglicht eine komfortable Bedienung. Bis zu 100 Rezepte können gespeichert werden – Produktwechsel erfolgen schnell und unkompliziert.

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: Mehrere Dosier- und Dekorationsmodi ermöglichen das präzise Auftragen von Füllungen, komplettes Einstreichen sowie dekorative Randmuster. Zudem kann die Anlage auch als Standard-Dosieranlage eingesetzt werden und ist mit zahlreichen Unifiller-Zubehörteilen kompatibel.

Hohe Leistung und Präzision: Die servo-gesteuerte Technologie sorgt für exaktes Dosieren und gleichbleibende Ergebnisse – auch bei unterschiedlichen Produktkonsistenzen.

Technische Highlights:

- Dosiervolumen: 5 - 1060 ml (Zylinder als Option)
- Anschlusswert: Druckluft: 6 CFM bei 80 psi
- 85 lt/Min. bei 5.5 bar
- Anschlusswert: 230 V / 50 Hz / 10 A
- Geschwindigkeit: bis zu 120 Portionen/Min. bzw. bis zu 7 Torten/Min. (Überzug) – je nach Dosiervolumen und Konsistenz
- Dosieren von Cremes mit weichen Stücken wie Rosinen, Früchten etc. bis 19 mm möglich
- Gewicht: ca. 170 kg



Interesse? Fragen Sie
Ihren Verkaufsberater



„Unsere Kundinnen und Kunden sollen sich jederzeit auf uns verlassen können - im Produkt, im Service und im generellen Austausch mit Pitec.“



Stefan Zürcher steht für Verlässlichkeit, Erfahrung und eine klare Ausrichtung auf den Kundennutzen.

Mit Erfahrung und Fokus: Stefan Zürcher Neuer Geschäftsführer bei Pitec

Seit dem 1. April steht mit Stefan Zürcher eine erfahrene Führungspersönlichkeit aus dem Schweizer Detailhandel an der Spitze der Pitec AG. Der 45-jährige Retailprofi startete seine berufliche Laufbahn bei Manor, wo er während knapp 14 Jahren in der Deutschschweiz, der Romandie aber auch dem Tessin tätig war. In dieser Zeit führte er verschiedene Warenhäuser, Gastronomiebetriebe und Supermärkte. 2020 wechselte er zur Migros, wo er sowohl bei der Genossenschaft Migros Ostschweiz als auch bei der Migros Supermarkt AG Geschäftsleitungspositionen verantwortete.

Mit dem Wechsel zu Pitec übernimmt er nun die Gesamtleitung des Unternehmens. Sein Ziel ist es, die Marktposition weiter auszubauen und die Kundenorientierung gezielt zu stärken. «Ich freue mich sehr dar-

auf, gemeinsam mit dem Pitec-Team für unsere Kundinnen und Kunden der verlässlichste und kompetenteste

„Der Markt ist im Wandel - genau darin liegt die Chance, gemeinsam mit unseren Kundinnen und Kunden zielführende Lösungen zu entwickeln.“

Stefan Zürcher, Geschäftsführer Pitec AG

te Partner zu sein – von der ersten Idee bis zur erfolgreichen Umsetzung im Betrieb», so Stefan Zürcher anlässlich seines Stellenantritts.

Ein grosses Anliegen ist es ihm, möglichst schnell die Bedürfnisse der Branche zu kennen und zu verstehen. Die sehr erfahrenen Pitec

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden ihn diesbezüglich sicher gerne und mit viel Herzblut unterstützen.

Dass Stefan Zürcher die Aufgabe als Geschäftsführer von Pitec übernehmen durfte, freut ihn spürbar. Er ist sich seiner Verantwortung bewusst, fühlt sich jedoch bereits nach wenigen Tagen sehr wohl im Betrieb. Er schätzt es sehr, dass er von der Pitec-Familie so schnell und herzlich aufgenommen wurde.

Auch in seinem Privatleben gibt es diverse Berührungspunkte mit Pitec. Als absoluter Genussmensch weiss Stefan Zürcher beispielsweise ein gutes Essen in einem feinen Restaurant oder ein frisches Brot vom Beck sehr zu schätzen. Ergänzend dazu treibt er gerne Sport oder verbringt Zeit mit Freunden und Familie in seinem Garten im St. Galler Rheintal.

Spiralknetmaschine Spiramatic SF 17

Eine hochwertige Maschine für kleine Mengen, geeignet für die Herstellung kleiner Chargen von Brot- und Gebäckteig für Bäckereien, Konditoreien, Nudelgeschäfte, Pizzerien, Restaurants, usw.

Ausstattung

- Zwei Geschwindigkeiten/ zwei Zeituhren
- Spiralarm und Knetschale aus hochwertigem Chromnickelstahl
- Inkl. Schutzhaube in CNS
- Maschine fahrbar

Technische Daten

Abmessungen: (B x T x H) 385 x 730 x 660 mm
Schaleninhalt: 22 Liter
Teigfassung: 3 - 17 kg
Anschlusswert: 400 V / 50 Hz / 0.8 kW
Gewicht: 69 kg

Art. 411429

statt CHF 4'560.00
➤ CHF 3'870.00



jetzt 15% Rabatt

Zweiarm-Knetmaschine Miss Baker ProXL

Die Miss Baker Pro-Modelle sind nicht nur ein echter Hingucker, sondern liefern auch beste Ergebnisse bei der Herstellung von Hefeteigprodukten, stark hydrierten Broten, Grundteigen für Pizza, Focaccia, Brioches, Mürbeteig, Blätterteig und Eiernudeln sowie Sauerteig-Auffrischungen. Die Maschine ist mit abnehmbaren Knetarmen ausgestattet, die eine einfache Reinigung nach dem Mischen ermöglichen. Die Miss Baker Pro ist mit einem wireless Bluetooth-Kommunikationskanal ausgestattet. Diese Technologie ermöglicht die Kommunikation mit jedem Smartphone mit Android™ und iOS® Betriebssystem.

Miss Baker ProXL

- Abmessungen: (B x T x H) 380 x 540 x 530 mm
- Max. Teigfassung: 9 kg
- Elektroanschluss: 230 V / 50 Hz / 500 W
- Gewicht: 39 kg

Aktionspreis
ab CHF 3'080.00

Miss Baker Pro

- Abmessungen: (B x T x H) 340 x 510 x 490 mm
- Max. Teigfassung: 4,5 kg
- Elektroanschluss: 230 V / 50 Hz / 500 W
- Gewicht: 36 kg

Aktionspreis
ab CHF 2'860.00



In den Ausführungen
Edelstahl, Weiss
oder Rot lieferbar

Zweiarm-Knetmaschinen Gio

Robuste Zweiarm-Knetmaschine für perfekte Teigergebnisse

Die Knetmaschine Gio eignet sich hervorragend für die Verarbeitung von Brot- und Gebäckteigen sowie für weiche Teige mit unterschiedlichen Zutaten. Ihre robuste Bauweise aus Gusseisen und der wartungsfreie Edelstahlkessel garantieren Langlebigkeit und zuverlässige Leistung. Die fixen Knetarme ermöglichen eine gleichmässige Bearbeitung des Teigs, während der feste Kesselhalter und die zwei Geschwindigkeitsstufen für optimale Anpassung an verschiedene Teigarten sorgen.

Für zusätzliche Präzision sind die Modelle 80 und 100 mit zwei Zeituhren ausgestattet, die die Knetprozesse überwachen. Die Knetmaschine Gio ist in mehreren Grössen erhältlich (50, 60, 80, 100, 120, 160) und bietet somit die Flexibilität, die Sie für unterschiedliche Produktionsanforderungen benötigen.



Ihre Vorteile:

- Robuste Konstruktion
- Fixe Knetarme
- Zuverlässig für konstante Ergebnisse, auch bei weichen Teigen
- Wartungsfrei (Bewegungsteile im Ölbad)



Ausstattung

- Feststehender Kesselhalter
- Beide Knetarme fix
- Zwei Geschwindigkeiten
- Knetschale und Knetarme aus rostfreiem Stahl
- Sicherheitshaube
- Zwei Zeituhren / zwei Geschwindigkeiten
- Motorbremse

Technische Daten

Abmessungen: B x T x H)
650 x 770 x 1445 mm
Max. Teigfassung: 50 kg
Elektroanschluss: 400 V / 50 Hz / 2.6 kW / 15 A
Gewicht: 400 kg (Maschine mit Schale)

Art. 411159

jetzt 15% Rabatt

statt CHF 10'860.00
» CHF 9'230.00



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

Erfüllt höchste Hygiene-Anforderungen

Die Schlagrahmautomaten vom Weltmarktführer Mussana



Für jeden Einsatz das passende Gerät:

Preisgünstiges
Einsteigermodell

2-Liter-Pony

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

statt CHF 3'580.00
➤ **CHF 3'040.00**

Sehr beliebt in
mittleren Betrieben

4-Liter-Boy

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

statt CHF 3'850.00
➤ **CHF 3'270.00**

Wenn vier Liter
zu wenig sind

6-Liter-Lady

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

statt CHF 4'380.00
➤ **CHF 3'720.00**

Kleine Stellfläche –
grosses Füllvolumen

12-Liter-Grande

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

statt CHF 4'900.00
➤ **CHF 4'165.00**



jetzt 15% Rabatt



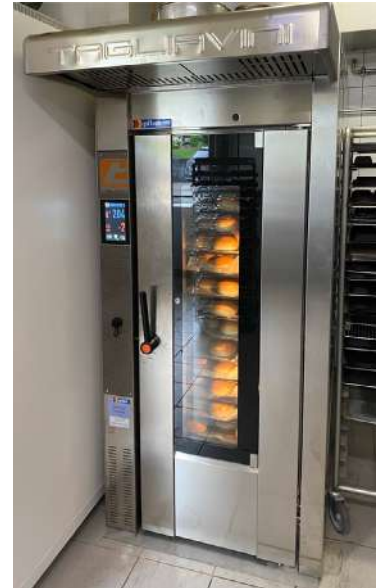
Art. 096206
Inhalt 4 × 1 L

statt CHF 62.00
➤ **CHF 52.50**





Freude am Handwerk – mit präziser Technik und voller Kontrolle entstehen Backwaren auf höchstem Niveau.



Neue Öfen für die Bäckerei Hôtel de Ville in Crissier **Präzision für höchste Ansprüche**

HVK Logistics in Cheseaux-sur-Lausanne ist weit mehr als eine Produktionsstätte – das Unternehmen ist die Bäckerei des renommierten Restaurant de l’Hôtel de Ville in Crissier. Hier entstehen täglich Backwaren auf höchstem Niveau, die den gleichen Qualitätsanspruch erfüllen müssen wie die Gerichte aus der Spitzenküche.

Der bisherige Hauptofen war rund 20 Jahre im Einsatz. Technisch überholt und energieintensiv, entsprach er nicht mehr den heutigen Anforderungen. Gemeinsam mit Pitec wurde die Modernisierung schrittweise umgesetzt: zunächst mit dem Stikkenofen,

Rotovent von Tagliavini, anschliessend mit einem Etagenofen mit Tronik-Steuerung. „Unsere Hauptanforderung

„Mit dem neuen Rotovent haben wir nicht nur an Präzision gewonnen, sondern auch spürbar an Effizienz und Rentabilität.“

Cyril Maurel
Produktionsverantwortlicher HVK Logistics

war ein zuverlässiges Gerät auf dem heutigen technischen Stand – insbesondere in Bezug auf Präzision und

Energieeffizienz“, erklärt Cyril Maurel, Produktionsverantwortlicher bei HVK Logistics. „Im Vergleich zum alten Ofen haben wir bei der Genauigkeit deutlich gewonnen.“

Mehr Kontrolle im Alltag

In der reinen Produktionsmenge blieb das Volumen nahezu gleich. Der Fortschritt zeigt sich vielmehr in der Steuerung und Reproduzierbarkeit. Die digitale Tronik-Bedienung ermöglicht programmierte Backabläufe, exakte Temperaturführung und einen zeitgesteuerten Start. Für einen Betrieb, der täglich zweimal für ein international renommiertes Spitzen-





„Die Backwaren tragen denselben Qualitätsanspruch wie jedes Gericht, das unsere Küche verlässt. Diese Konstanz müssen wir zweimal täglich garantieren.“

Franck Giovannini, Küchenchef Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier

restaurant produziert, ist diese Konstanz entscheidend. „Alle Backwaren haben für uns die gleiche Bedeutung wie die Gerichte im Restaurant“, betont Franck Giovannini, Küchenchef des Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier. „Wir müssen die Qualität jederzeit vollständig beherrschen.“

Spürbare Effizienzgewinne im Rotationsbetrieb

Mit dem Rotovent wurde die Kapazität von 10 auf 15 Bleche erhöht. Gerade bei Viennoiserie, Kleinbrot und Snackprodukten bringt die rotative Technik eine gleichmässige Hitzeverteilung und schnellere Backprozesse. „Im Hinblick auf Produktion und Rentabilität sehen wir einen klaren Unterschied“, so Cyril Maurel. Neben der Qualität überzeugt auch die Ergonomie beim Einschliessen und Ausbacken. Parallel wurde die bestehende Gärtechnik erneuert.

Die neue PANEM-Gärkammer bietet identische Kapazität, jedoch deutliche Vorteile in Hygiene und Wartung dank kompletter Edelstahlausführung. Aus wirtschaftlicher Sicht steht die langfristige Stabilität im Vordergrund. „Ein solcher Investitionsentscheid muss über 12 bis 15 Jahre amortisiert werden und möglichst geringe Reparaturkosten verursachen“, erklärt Jean-Fabrice Du Pasquier, Directeur financier bei HVK Logistics und dem Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier.

Qualität als tägliche Verpflichtung

Die Modernisierung bei HVK Logistics zeigt, wie gezielte Investitionen Produktionssicherheit, Präzision und Wirtschaftlichkeit verbessern – ohne unnötige Expansion. Für ein Haus wie das Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, das international für Exzellenz steht, ist diese technische Basis essenziell. Denn Spitzenküche beginnt bereits bei der perfekten Backware. Pitec durfte dieses Projekt von der

Analyse über die Planung bis zur Inbetriebnahme begleiten. Solche partnerschaftlichen Lösungen, bei denen Technik, Wirtschaftlichkeit und Qualitätsanspruch ineinandergreifen, entsprechen genau unserer Kompetenz – und wir sind stolz, Betriebe auf diesem Niveau langfristig unterstützen zu dürfen.

Weitere Einblicke finden Sie unter: www.restaurantcrissier.com



Der neue Etagenofen mit Tronik-Steuerung sorgt für exakte Temperaturführung, reproduzierbare Ergebnisse und maximale Energieeffizienz im täglichen Einsatz.



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



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

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

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



Pitec verbaut auf Wunsch die BRITA iQ Systeme und bietet die Überwachung als Service an – für maximale Transparenz ohne zusätzliche Portal- oder Mobilfunkkosten.

Interessiert?

Wir beraten Sie gerne. Fragen Sie Ihren Verkaufsberater.



Mehrwert durch Installation und Überwachung **BRITA iQ Technologie**

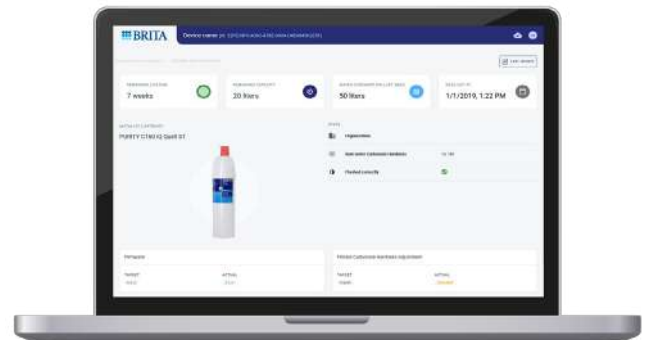
Die BRITA iQ Technologie ermöglicht ein effizientes Online-Filtermanagement für PURITY und PURITY C Systeme. Die Verbrauchsdaten der PURITY C iQ Köpfe und der BRITA iQ Meter werden automatisch über das Mobilfunknetz in die BRITA iQ Cloud übertragen und sind im BRITA iQ Portal jederzeit einsehbar.

Pitec verbaut diese Systeme direkt bei seinen Kunden und übernimmt auf Wunsch auch die laufende Überwachung. Dadurch können Filterwechsel rechtzeitig erkannt und die Betreuung der Anlagen gezielt unterstützt werden. Das schafft Transparenz, entlastet im Betriebsalltag und trägt zu einem zuverlässigen Betrieb bei.

Zudem unterstützt die BRITA iQ Technologie den optimalen Maschinenschutz, indem relevante Verbrauchsdaten jederzeit verfügbar sind und Filterwechsel nicht übersehen werden. So lassen sich verspätete Serviceintervalle besser vermeiden.

Beim Kauf von PURITY C iQ Filterköpfen und BRITA iQ Metern ist der Zugang zum BRITA iQ Portal bereits ohne zusätzliche Gebühren enthalten. Auch die Mobilfunkkosten sind mit dem Kauf der iQ Produkte abgedeckt.

Mit BRITA iQ bietet Pitec seinen Kunden eine intelligente Filterlösung mit konkretem Mehrwert durch Einbau, Überwachung und digitale Transparenz.



BRITA iQ Technologie: intelligente Filterüberwachung für mehr Übersicht, Sicherheit und optimalen Maschinenschutz – installiert und betreut durch Pitec.

Name	Verbleibende Lebensdauer	Verbleibende Kapazität	Wasserverbrauch der letzten Woche	Organisation
999395 David Chaya Max Muster PURITY 450 Steam	25 Wochen	2982 ltr	15 ltr	Mustermann
999396 David Chaya Max Muster PURITY 450 Steam	25 Wochen	3682 ltr	38 ltr	Mustermann
999398 David Chaya Max Muster PURITY 450 Steam	26 Wochen	2346 ltr	6 ltr	Mustermann

Alles im Überblick für Betriebssicherheit und optimalen Maschinenschutz.



Aufpreis zu Standardkopf
statt CHF 164.00 **CHF 136.00**

Weniger Aufwand beim Beschicken Mehr Leistung im Alltag



Liftboy – Ergonomische Beschickung leicht gemacht

Der LIFTBOY ist die ideale Lösung für eine ergonomische und effiziente Beschickung von Etagenöfen. Egal, ob der unterste oder oberste Herd – mit dem LIFTBOY gelingt das Beschicken spielend leicht und körperschonend. Dank seiner platzsparenden Konstruktion mit einer einzelnen Säule lässt er sich mühelos in der Backstube bewegen und nach dem Einsatz einfach an einen anderen Standort verschieben. So bleibt Ihr Arbeitsbereich flexibel und effizient.



Video Liftboy



Lenkrollen-Ausführung optional



Video Liftboy-Twin



Patentiertes System: Mit zwei Einschuss-Tuchabziehapparaten an Bord



Video Liftcar



Liftcar – Vielseitigkeit für die Backstube

Der LIFTCAR vereint die Vorteile eines platzsparenden, mobilen Transportwagens mit einer innovativen Hebehilfe. Die mühsame Beschickung des Etagenofens wird durch die rückenfreundliche Hebertechnologie erleichtert. Zudem kann der LIFTCAR als praktischer Arbeitstisch für die Teiglingsbearbeitung genutzt werden. Ist er nicht mit Strom verbunden, lässt er sich sogar direkt in den Gärraum stellen.



AHLBORN

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

Ergonomie trifft Effizienz

Innovative Hebehilfen

Top!

Keine Lust mehr auf Rückenschmerzen und schweres Heben?
Unsere Berater zeigen Ihnen gerne, welches der vielen weiteren Hovmand Modelle am besten zu Ihrem Bedarf passt. Fragen Sie uns!



Hebekipper Emma 2

Kapazität: max. 100 kg /
80 bis 100 Liter Kessel
Hublast bis max. 100 kg
max. Hubhöhe: 640 mm (unter Kessel)
Hubgeschwindigkeit: 43 mm / Sek.
elektrische Leistung: 24 V / 1.2 A
Abmessungen: (B x H) 490 x 958 mm
Gewicht: 25 kg

Art. 423086

statt CHF 5'150.00
> CHF 4'530.00

Hublast bis 100 kg



jetzt 12% Rabatt

Hublast bis 80 kg

Der mobile Hebelift Emma meistert sowohl die Aufgabe des Hebens als auch des Rangierens von schweren Kesseln in der Küche und in der Bäckerei. Er ist benutzerfreundlich, erleichtert Ihnen den Arbeitsalltag und ermöglicht Ihnen eine einfachere und körperschonendere Handhabung der Aufgaben.

Ausstattung

- aus Aluminium und Edelstahl
- Hubhöhe von 180 - 640 mm
- Ein- / Aus-Schalter
- für Kesselgrößen von 80- 100 ltr.

Hebekipper Inox 30 - 80

Kapazität: 80 kg / 30 - 80 Liter
max. Hubhöhe: 1'545 mm (1'980 mm Masthöhe)
max. Hubhöhe: 2'000 mm (2'410 mm Masthöhe)
Hubgeschwindigkeit: 125 mm / Sek.
elektrische Leistung: 24 V / 18 AH
Abmessungen: (B x H) 550 x 1'980 - 2'410 mm
Gewicht: 79 kg

Art. 423081

statt CHF 33'510.00
> CHF 29'480.00

Rührkessel in vielen Größen müssen mehrmals täglich gehoben und geleert werden. Inox 30-80 greift Kessel von 30 bis 80 Litern und ermöglicht das sichere Heben, Drehen und Entleeren. Der Kessel kann dabei angehoben und der Inhalt direkt auf dem Tisch entleert oder in der richtigen Arbeitsposition ausportioniert werden.

Ausstattung

- aus Aluminium und Edelstahl
- Masthöhen von 1'980 mm und 2'410 mm erhältlich
- mit Sanftanlauf Funktion

Alles was Sie brauchen Es ist Glacezeit!



Eisspachtel / Gelatischaufel

Totallänge 250 mm, Schaufel Chromstahl,
Griff Kunststoff

Farbe: Gelb
Art. 091719

*Auch in den Farben
Weiss, Rot, Blau oder
Grün erhältlich.*

statt CHF 9.00
» **CHF 7.65**



Eisportionierer

Extra starke Ausführung,
Schale aus Edelstahl,
massiver Zangengriff

1/20 Liter, 56 mm
Art. 016012

statt CHF 45.00
» **CHF 38.25**



*In vielen weiteren
Grössen in unserem
E-Shop erhältlich!*

jetzt 15% Rabatt

Glacébehälter

Chromstahl (keine GN-Grösse!)

Abmessungen: (B x T x H)
360 x 165 x 120 mm, 5 Liter
Art. 016024

statt CHF 25.00
» **CHF 21.25**

Abmessungen: (B x T x H)
360 x 250 x 120 mm, 8 Liter
Art. 016033

statt CHF 29.00
» **CHF 24.60**



Wassereimer

Mit Literkala, konisch mit
Bodenreif, Edelstahl

Inhalt: 15 L, Höhe: 320 mm
Art. 015010

statt CHF 115.00
» **CHF 97.50**



Massbecher Kunststoff

Polypropylen, stoss- und bruch-
sicher, säurebeständig,
Deziliter-Einteilung

1 Liter, Ø: 115 mm
Höhe: 170 mm
Art. 015000

statt CHF 4.00
» **CHF 3.40**



Refraktometer

Zeigt den Zuckergehalt in
% Brix bei Referenztempe-
ratur von 20 °C. Maximale
Temperatur des Messguts
40 °C. Länge 150 mm, Ø
40 mm, Gewicht 145 g.
Geliefert in solidem Etui.

Ablesbarkeit: 0 - 80 % BRIX
Genauigkeit: + / - 1 %
Art. 017448

statt CHF 195.00
» **CHF 165.00**

Digitales Refraktometer

Messbereich:
Zuckergehalt
0 bis 85 % Brix; 0 bis 80 °C
Auflösung: 0,1 % Brix; 0,1 °C
Art. 017446

statt CHF 320.00
» **CHF 272.00**



2 Liter, Ø: 150 mm
Höhe: 210 mm
Art. 015001

statt CHF 8.00
» **CHF 6.80**

3 Liter, Ø: 170 mm
Höhe: 240 mm
Art. 098184

statt CHF 10.00
» **CHF 8.50**

5 Liter, Ø: 205 mm
Höhe: 270 mm
Art. 015002

statt CHF 15.00
» **CHF 12.75**



Carpigiani

Chargenfreezer für handwerkliche Glace



Carpigiani Chargenfreezer Labo XPL P

Die Maschinen Labo XPL P sind leicht zu bedienende, einfach zu steuernde elektronische Chargenfreezer, die in jeder Glaceproduktion nützlich sind. Sie sind solide, arbeiten unermüdlich und bieten durch abgerundete Arbeitsbereiche ein hohes Mass an Sicherheit für den Bediener.

- **Hard-O-Tronic:** Das System zeigt den programmierten Konsistenzwert sowie den aktuellen Wert des Eises im Zylinder permanent an und erlaubt bei Bedarf jederzeit manuelle Anpassungen.
- **Rührwerk POM:** Ohne Zentralwelle, mit breiten Schaufeln und selbstregulierenden Abstreifern für eine vollständige Entnahme und exaktes Abschaben der Eisschicht.
- **Nachkühlung:** Sorgt auch während der Entnahme für konstante Kälte und gleichbleibende Konsistenz bis zur letzten Portion.

Technische Merkmale	Produktion pro Stunde		Mixmenge pro Zyklus		Nennspannung und Absicherung		Abmessungen cm (am Boden)			Nettogewicht
	kg	Liter	Min kg	Max kg	kW	A	Breite	Tiefe	Höhe	
LABO										
20 30 XPL P	18/30	25/40	3	5	4	12	52	65	140	230
30 45 XPL P	20/45	28/60	3,5	7,5	5,2	16	52	65	140	270
40 60 XPL P	30/60	42/84	5	10,5	6	16	52	65	140	320
50 90 XPL P	35/90	49/135	6	13	7	20	52	65	140	330
60 110 XPL P	40/110	56/152	7	17	7,5	25	52	85	140	350



Jetzt Platz sichern!

Glacé-Kurs

Unsere beliebten Carpigiani Glacé-Seminare gehen in die nächste Runde. In der Fachschule Richmond lernen die Teilnehmer*innen alles Wissenswerte rund ums Thema.

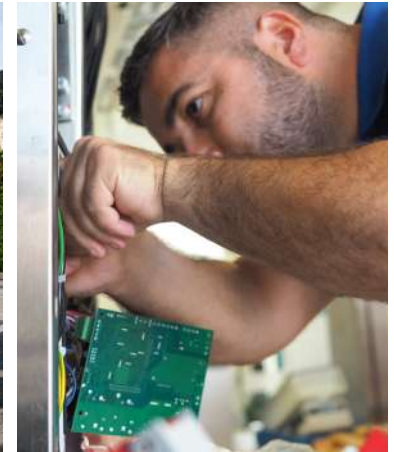
Gelato-Basis-Seminar: 09.11. bis 10.11.2026

Gelato-Superiore-Seminar: 11.11. bis 12.11.2026

Mehr Infos und Anmeldungen unter: gelato@pitec.ch

Herbst-Termine





Zuverlässige Kältetechnik für einen sicheren Betrieb

Kolb Kälte Service

Eine funktionierende Kältetechnik ist entscheidend für stabile Prozesse, Produktqualität und Energieeffizienz. Mit den umfassenden Serviceleistungen von Kolb Kälte bleiben Kühlanlagen jederzeit zuverlässig und leistungsfähig.

Regelmässige Wartungen erhöhen die Betriebssicherheit, reduzieren Ausfälle und sorgen dafür, dass Anlagen energieeffizient arbeiten. Das senkt nicht nur die Betriebskosten, sondern verlängert auch die Lebensdauer der Systeme. Mit individuellen Wartungslösungen und attraktiven Servicebedingungen erhalten Kunden genau die Unterstützung, die sie für ihren Betrieb benötigen.

Kommt es dennoch zu einer Störung, ist schnelle Hilfe entscheidend. Ein flächendeckendes Servicenetz mit über 40 Technikern in der Schweiz, Österreich und Teilen Deutschlands sorgt für kurze Reaktionszeiten und kompetente Unterstützung vor Ort. Ergänzend ermöglicht die Fernüberwachung von Anlagen, potenzielle Probleme frühzeitig zu erkennen und Ausfälle möglichst zu vermeiden.

KolbKälte

062 834 02 60

Service Hotline 24/7

- 1** **Höchste Betriebssicherheit durch CE-Zertifizierung.**
- 2** **Energie sparen und Stromkosten senken.**
- 3** **Ganzheitliche Lösungen für maximale Energieeffizienz.**

Sorgenfrei?

Holen Sie sich noch heute Ihr individuelles Angebot.
Tel. 062 834 02 60 oder per Mail: info@kolbkaelte.ch

Individuelle Lösungen für professionelle Kühlung

Anlagenbau Kältetechnik



Seit über 35 Jahren entwickelt, plant und realisiert Kolb Kälte massgeschneiderte Kälteanlagen für Gewerbe und Industrie. Jede Anlage wird individuell auf die Anforderungen und Prozesse des jeweiligen Betriebs abgestimmt.

Dank fundiertem Prozessverständnis und moderner Technik entstehen Lösungen, die Produktqualität sichern, Abläufe optimieren und Energie effizient nutzen. Dabei setzt Kolb Kälte auch auf nachhaltige Technologien, etwa mit CO₂ als umweltfreundlichem Kältemittel. Das Ergebnis sind langlebige, wirtschaftliche und zukunftssichere Kühllösungen für unterschiedlichste Anwendungen.

Moderne Eisvitrinen für Gelaterien, Cafés und Bäckereien

Stilvoll präsentieren – optimal kühlen

Perfekt präsentiert, zuverlässig gekühlt: Die Eisvitrinen von Kolb Kälte setzen Gelato und Desserts stilvoll in Szene. Dank modernem Design, flexiblen Einsatzmöglichkeiten und präziser Kältetechnik bleiben Ihre Produkte stets in optimaler Qualität – auch für Patisserie bei positiven Temperaturen geeignet. Preise ohne Innenbehälter.



Millenium

Die Millenium ist eine vielseitige Lösung für unterschiedliche Verkaufskonzepte. Erhältlich in mehreren Längen und Höhen, wahlweise mit geraden oder gebogenen Scheiben. Standardmässig Dual Temp (DT) und damit sowohl für Gelato als auch für Patisserie einsetzbar.

Modelle: B408005 / B408012 / B408013
Temperatur: -16 bis -10 °C (Gelato) / -1 bis +10 °C (Patisserie)
Abmessungen (L x B x H): 1165 / 1495 / 1660 x 1055 x 1360 mm
Kapazität: 12 / 16 / 18 x 5 l Inox-Behälter (nicht im Lieferumfang)
Kühlsystem: Umluft, Kältemittel R290
Farben: RAL 9003, RAL 9005, RAL 7022

B408005 statt CHF 13'190.00
› CHF 11'200.00



jetzt 15% Rabatt

Delta View

Die Delta View ist kompakt und ermöglicht die gleichzeitige Präsentation von Produkten mit unterschiedlichen Temperaturen dank zwei separat nutzbaren Seiten. Dual Temp (DT) mit integriertem IAT.

Temperatur: -16 bis +10 °C
Abmessungen (L x B x H): 1270 x 835 x 1170 mm
Kühlsystem: Umluft, Kältemittel R290
Farben: RAL 9003, RAL 9005, RAL 7022

B408017 statt CHF 11'950.00
› CHF 10'150.00

KolbKälte

One Show

Die One Show ist in zwei Längen erhältlich und eignet sich sowohl zur Integration in bestehendes Mobiliar als auch als freistehende Lösung. Flexible Nutzung mit unterschiedlichen Wannen oder Carapinen. Dual Temp (DT) mit integriertem IAT.

Modelle: B408015 / B408016
Temperatur: -20 bis +2 °C / +1 bis +10 °C (Patisserie)
Abmessungen (L x B x H): 1200 / 1705 x 740 x 960 mm
Kapazität: 273 – 402 l brutto
Kühlsystem: Umluft, Kältemittel R290
Farben: RAL 9003, RAL 9005, RAL 7022

B408016 statt CHF 11'285.00
› CHF 9'550.00

Wir finden die perfekte Vitrine!
 Fragen Sie Ihren Verkaufsberater.

RAL 9003

RAL 9005

RAL 7022



Evolution zu Ihren Diensten

EVOMULTI – das Multitalent



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



Beispielkonfiguration:

EvoMulti Small mit
1 Wärmefach 4 x GN 1/1
und 1 Kältefach 3 x GN 1/1,
Farbe gelb oder blau
ab CHF 12'500.00



Interesse? Fragen Sie
Ihren Verkaufsberater

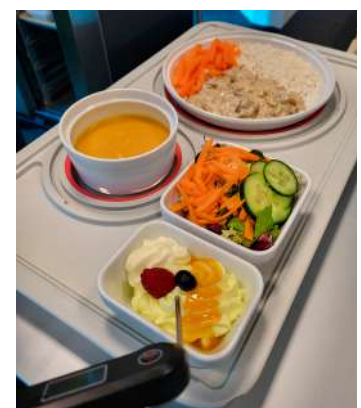


Erfolgreiches Speiseverteilungsseminar

Praxis, Austausch und Lösungen

Anfang März fand das diesjährige Speiseverteilungsseminar von Pitec an zwei Tagen statt. Knapp 50 Teilnehmende nutzten die Gelegenheit, sich über aktuelle Lösungen zu informieren und sich mit Fachkollegen auszutauschen. Live vor Ort präsentiert wurden unter anderem der MenüMobil Induktionswagen, der MenüMobil Kontaktwärmewagen sowie der Rational Production Unitray (Heissluftwagen). Ebenfalls vorgestellt wurden der Rational Production EvoMulti, die Neuheit EvoDry sowie der EvoServ.

Neben den Produktvorführungen stand der fachliche Austausch im Mittelpunkt. Besonders geschätzt wurde der direkte Dialog zwischen Kunden und Pitec-Verkaufsberatern sowie der Austausch unter den Teilnehmenden. Unterstützt wurde das Seminar zudem von Swiss Gastro Solution, die einzelne Food-Komponenten sponserten und damit zum gelungenen Anlass beitrugen.



Tipp!

Mehr zum Evomulti
finden Sie auf Seite 18



Marco Jegerlehner, Leiter Diätküche
im Kantonsspital Winterthur, mit
dem effizienten Evomulti am Band.



Evomulti erleichtert den Alltag im Kantonsspital Winterthur **Station für Diätspeisen am Band**

Im Kantonsspital Winterthur wird täglich für eine Vielzahl von Patientinnen und Patienten gekocht – darunter auch zahlreiche individuelle Diätspeisen. Mit dem Evomulti wurde hier erstmals eine eigene Station für die Diätküche direkt am Speiseverteilband realisiert.

Früher wurden die Diätspeisen mit zwei Wärmewagen organisiert und vorne am Band ohne Wärmebrücke angerichtet. Der Ablauf war entsprechend aufwendig und mit zusätzlichen Wegen verbunden. Heute ist der Prozess deutlich effizienter und klar strukturiert. „Wir haben viel kürzere Laufwege. Dadurch bleibt die zuständige Person immer am Band und verpasst kein Tablar mehr. Gleichzeitig bleiben die Speisen heißer, da sie direkt auf dem Evomulti angerichtet werden“, erklärt Marco Jegerlehner, Leiter Diätküche.

Das Projekt musste im Dezember innerhalb kurzer Zeit umgesetzt werden und erforderte zudem eine spezielle Konfiguration. Auch diese Herausforderung konnte erfolgreich gemeistert werden. „Die Beratung und Betreuung durch Pitec war sehr gut. Wir durften den Evomulti vor dem Kauf 14 Tage testen und auch bei der Einführung

„Dank dem Evomulti sind unsere Laufwege kürzer, die Abläufe effizienter und die Speisen bleiben heißer.“

Marco Jegerlehner, Leiter Diätküche

waren zwei Personen vor Ort und haben uns das Gerät erklärt.“ Im täglichen Einsatz überzeugt der Evomulti vor allem durch seine einfache Handhabung. Die Programmierung ist selbsterklärend, sodass alle Mitarbei-

tenden gut damit arbeiten können. Auch die Reinigung ist unkompliziert. „Das Gerät lässt sich einfach reinigen und hat alle Funktionen, die wir am Bandservice brauchen.“



Sehr feine Pürierung bis Verflüssigung des Inhalts

Robot Coupe Blixer

Die Blixer / Cutter von Robot Coupe sind mit einem integrierten Gummispachtel ausgestattet, der den Schüsselrand automatisch abstreift. Dadurch wird eine besonders feine Pürierung bis hin zur Verflüssigung des Inhalts möglich, ohne das Gerät während des Betriebs öffnen zu müssen. Ihr Einsatzgebiet reicht von kreativen Gerichten in der Gourmetküche (z. B. Espumas) über Laboranwendungen bis zur Zubereitung von „Flüssigmahlzeiten“ in Pflegeheimen und Spitälern.



Blixer 4

Inhalt: 4.5 L
Drehzahl: 3'000 U/Min.
Anschluss: 230 V/0.9 kW
Abmessungen: (B×T×H)
226×304×460 mm

Art. 094607

statt CHF 2'465.00

➤ CHF 2'095.00

Blixer 7

Inhalt: 7.5 L
Drehzahl: 1'500 / 3'000 U/Min.
Anschluss: 400 V/1.5 kW
Abmessungen: (B×T×H)
265×340×570 mm

Art. 094804

statt CHF 4'060.00

➤ CHF 3'450.00

Blixer 4 V.V.

Inhalt: 4.5 L
Drehzahl: 300 – 3'000 U/Min.
Anschluss: 230 V/1.1 kW
Abmessungen: (B×T×H)
226×304×480 mm

Art. 094603

statt CHF 3'125.00

➤ CHF 2'655.00



jetzt 15% Rabatt

Pürierte und passierte Rezepte in Form gebracht

Smoothfood-Silikonformen

Erleben Sie unsere anwenderfreundlichen Smoothfood-Silikonformen. Smoothfood-Formen sind die Lösung zur Verbesserung der Lebensqualität beim Essen für Menschen mit Kau- und Schluckstörungen. Jede Form mit passendem Silikon-Deckel zur Vermeidung von Gefrierbrand und Hautbildung.

- Aus 100% lebensmittelechtem Silikon mit einer speziellen Anti-Haft-Beschichtung
- Abmessungen: (B×T×H) 290×250×25 mm
- Hitzebeständig bis 230 °C
- Gefrierbeständig bis -40 °C
- Spülmaschinengeeignet
- Leicht stapelbar

➤ CHF 39.50

1 Brokkoli

6-teilig
Art. 092550

2 Babykarotten

6-teilig
Art. 092551

3 Grüne Erbsen

6-teilig
Art. 092553

4 Fischfilet

4-teilig
Art. 092555

5 Kotelett

4-teilig
Art. 092556

6

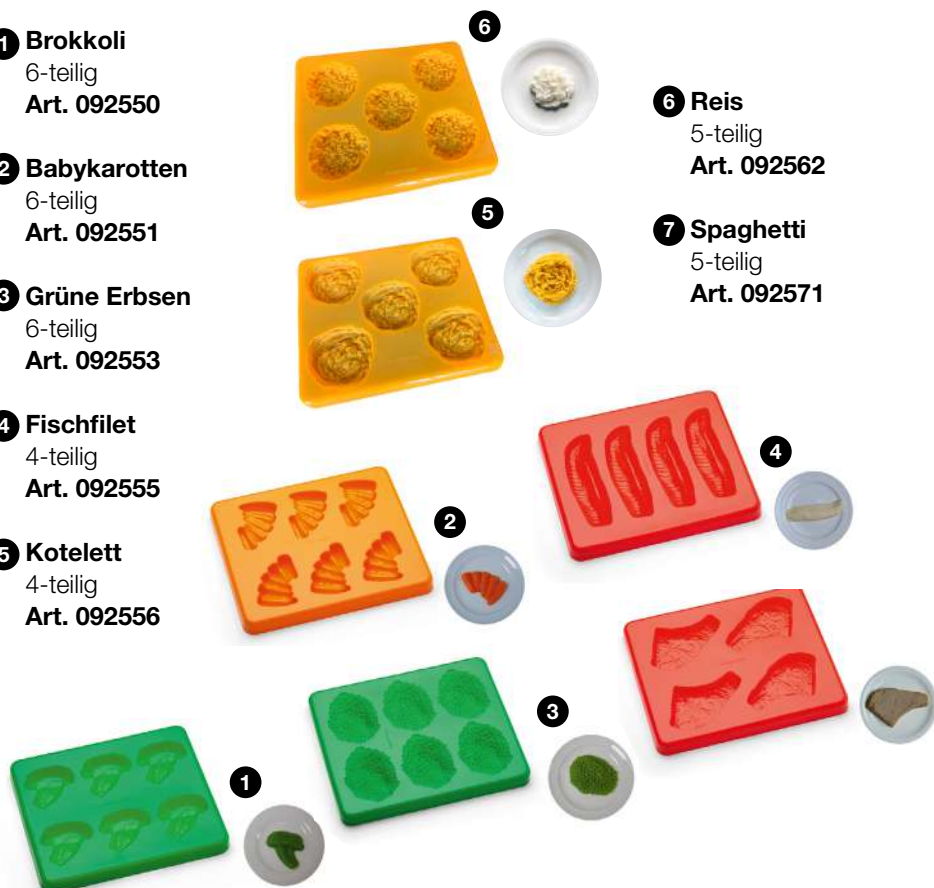
6 Reis

5-teilig
Art. 092562

5

7 Spaghetti

5-teilig
Art. 092571



Weitere Formen im eShop erhältlich

Füllungen und Cremes im Handumdrehen

Profi-Cutter für jeden Einsatzzweck

jetzt 15% Rabatt

Tischcutter

- Zum grob und fein Hacken, Emulgieren, Verrühren und Zerkleinern
- Deckel konzipiert für das Hinzufügen von Flüssigkeiten/Zutaten während der Verarbeitung
- Inkl. glattes Messer aus Edelstahl

Tischcutter R2

Inhalt: 2.9 L
Drehzahl: 1'500 U/Min.
Anschluss: 230 V/0.55 kW
Abmessungen: (B×T×H)
200×280×350 mm

Art. 096223

statt CHF 1'475.00

› CHF 1'250.00

Tischcutter R4 VV

Inhalt: 4 L
Drehzahl: 300 – 3'000 U/Min.
Anschluss: 230 V/1 kW
Abmessungen: (B×T×H)
226×304×460 mm

Art. 094601

statt CHF 2'910.00

› CHF 2'470.00

Tischcutter R5 VV

Inhalt: 5.5 L
Drehzahl: 300 – 3'000 U/Min.
Anschluss: 230 V/1.3 kW
Abmessungen: (B×T×H)
226×304×460 mm

Art. 094608

statt CHF 3'895.00

› CHF 3'310.00



Auch als Vertikal-Blixer erhältlich



Vertikal-Cutter

- Für die Verarbeitung sowohl kleiner als auch grosser Mengen
- Mit dem Cutter kann Fleisch oder Gemüse in kürzester Zeit zu Füllungen und Cremes verarbeitet werden
- Zwei Geschwindigkeiten
Drehzahl: 1'500/3'000 U/Min.
- Kippbarer Cutter in Edelstahl
- Auf 3 Beinen
- Timer 0 – 15 Min.
- Elektromechanische Sicherheitsabschaltung und Motorbremse
- Deckel aus Polycarbonat mit Abstreifer
- Lieferung mit abnehmbarer Schüssel und drei glatten Messern

jetzt 20% Rabatt

Vertikal-Cutter R23

Inhalt: 23 L
Anschluss: 400 V/4.5 kW
Abmessungen: (B×T×H)
700×600×1250 mm

Art. 094620

statt CHF 13'200.00

› CHF 10'560.00

Vertikal-Cutter R45

Inhalt: 45 L
Anschluss: 400 V/9 kW
Abmessungen: (B×T×H)
760×600×1400 mm

Art. 094622

statt CHF 21'300.00

› CHF 17'040.00

Vertikal-Cutter R30

Inhalt: 30 L
Anschluss: 400 V/5.4 kW
Abmessungen: (B×T×H)
720×600×1250 mm

Art. 094621

statt CHF 15'900.00

› CHF 12'720.00

Vertikal-Cutter R60

Inhalt: 60 L
Anschluss: 400 V/11 kW
Abmessungen: (B×T×H)
810×600×1400 mm

Art. 094623

statt CHF 34'600.00

› CHF 27'680.00



jetzt 20% Rabatt

Leise, diskret und hygienisch

Insektenvernichter von PestWest

Mit einem PestWest Klebeflächengerät bleiben die Insekten fest auf den Klebeflächen kleben, die Geräte können selbst in sensiblen Bereichen eingesetzt werden. Sie arbeiten leise, diskret und hygienisch und fangen Insekten jeder Grösse, sogar kleinste Spezies wie Fruchtfliegen.



1 Chameleon® 1x2

Attraktives und schlankes Wandgerät, kompakt und unaufdringlich, ideal für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Zwei 15-Watt Quantum UV-Röhren mit patentierten Reflectobak® Abdeckschalen sorgen für maximale Anziehungskraft.

- Abmessungen: (B x T x H) 485 x 65 x 315 mm
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 4.3 kg
- Wirkungsbereich: 70 m²
- Starter: 2x FS22
- Röhren: 2x 15 Watt PestWest Quantum®

Art. 091070

Weiss statt CHF 310.00
› CHF 248.00

Art. 091071

Edelstahl statt CHF 390.00
› CHF 312.00

2 Chameleon® Vega

Das elegante und ultraschlanke Gerät mit einer Konstruktion aus Edelstahl oder weiss lackiertem Metall ist für viele Einsatzbereiche geeignet. Die energieeffizienten und umweltschonenden T5 UVA Röhren werden durch ein elektronisches Hochfrequenz-Vorschaltgerät der neuesten Generation betrieben, wodurch der Stromverbrauch verringert wird. Einfache und schnelle Wartung garantiert.

- Abmessungen: (B x T x H) 575 x 40 x 300 mm
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 3.2 kg
- Wirkungsbereich: 150 m²
- Starter: keine (Starterlos durch elektronisches Vorschaltgerät)
- Röhren: 3x 14 Watt T5 PestWest Quantum®

Art. 091076

Edelstahl statt CHF 490.00
› CHF 392.00



Zubehör:

Art. 091082

Paket à 6 Stück zu 1 und 2

› CHF 33.00

Klebefolien

Das schlanke Design und die Reflectobakt-Schalen schützen die Klebefolien vor der austrocknenden Wirkung des UV-Lichtes. Die Klebefolien können näher an den Röhren platziert werden, was wiederum die Fangrate erhöht.

Quantum-Röhren

Höchste Sicherheit mit FEB Bruchschutz Ummantelung entspricht dem IEC 61549 Standard und garantiert maximale UVA Lichtübertragung.

Art. 091080 – 15 Watt Quantum BG Röhren zu 1

› CHF 13.00

Art. 091081 – 14 Watt Quantum BG Röhren zu 2

› CHF 14.00

Preise ohne Montage

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

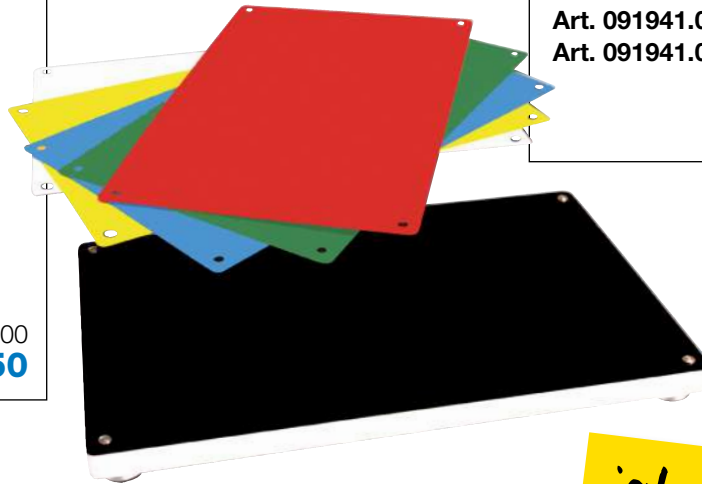
Art. 091942.05 - schwarz

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 verschiedenen 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 Saftrille
in unserem eShop!

Tranchierbretter ohne Saftrille

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

Transportieren und Servieren

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**

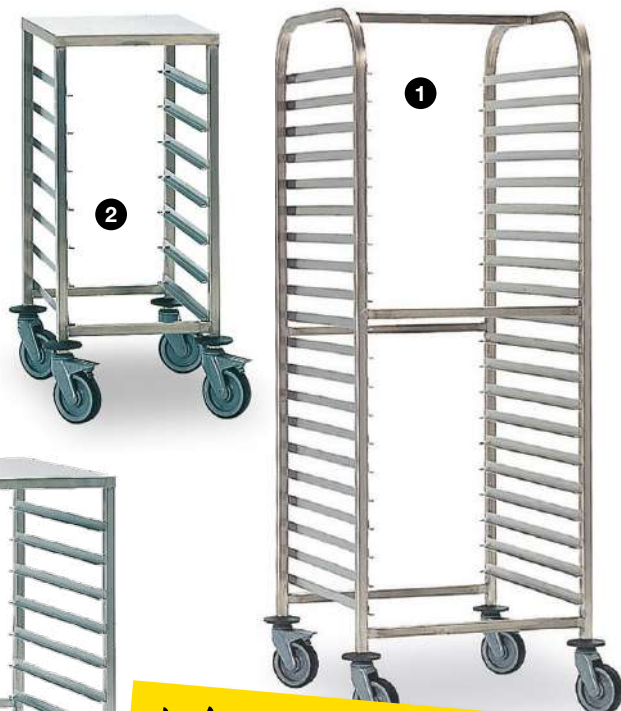
Technische Daten GN 2/1

- 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**

3 Technische Daten GN 2/1

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

Art. 095091

statt CHF 810.00

➤ **CHF 688.00**



jetzt 15% Rabatt



Service- und Transportwagen

4 Art. 095060

Aussenmasse: 840 x 550 x 960 mm
Etagen: 2
Etagenabstand: 590 mm
Bordmasse: 800 x 500 mm
statt CHF 460.00 ➤ **CHF 391.00**

4 Art. 095066

Aussenmasse: 940 x 600 x 960 mm
Etagen: 2
Etagenabstand: 590 mm
Bordmasse: 900 x 550 mm
statt CHF 610.00 ➤ **CHF 518.00**

5 Art. 095061

Aussenmasse: 840 x 550 x 960 mm
Etagen: 3
Etagenabstand: 280 mm
Bordmasse: 800 x 500 mm
statt CHF 560.00 ➤ **CHF 476.00**

5 Art. 095067

Aussenmasse: 940 x 600 x 960 mm
Etagen: 3
Etagenabstand: 280 mm
Bordmasse: 900 x 550 mm
statt CHF 720.00 ➤ **CHF 612.00**

Auf 4 Rädern sind Sie schneller, sicherer und effizienter beim Servieren und Transportieren. Und wesentlich leichter geht es auch.

Qualitäts-Merkmale:

- Edelstahl Rundrohr
- Wahlweise mit 2 oder 3 Etagen
- Belastbarkeit pro Etage 50 kg
- Tiefgezogene Borde
- Unterseite mit Schalldämpfmatte
- Ø 125 mm Verbundstoff Lenkrollen (2 feststellbar) erfüllen NF Hygiene-Vorschriften

Blechrechen und Auflagen

Qualität zum Top-Preis

1 Blechrechen

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

Art. 016770

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

Art. 016771*

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

›CHF 400.00

* nicht geeignet für GN-Schalen

Art. 016772

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

2 Alu-Lochblech

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

Art. 016911

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

Art. 016913

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

3 Alu-Leichtblech

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

Art. 016910

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

Art. 016912

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

Höchste Stabilität

- 1.5 mm starke Winkelaufgaben
- Die Räder haben einen Durchmesser von 100–120 mm und sind dadurch bei voll belegtem Wagen leichter zu bewegen



Reinigungszeit auf ein Minimum reduzieren

Rücknahmeaktion nutzen!

Blechreinigungsmaschine Jeros

- Reinigt bis zu 100 Bleche in 6-8 Minuten
- Maschinenhöhe frei wählbar (zwischen 850 – 1050 mm)
- Edelstahlgehäuse mit Kunststoffdeckel

Optional

- Nachreinigungssystem für Lochbleche
- Automatische nebelfreie Beölung
- Wasserdichte Ausführung: Maschine lässt sich mit Wasser reinigen (Deckel ebenfalls in Edelstahl)



Rücknahmeaktion

10 % Rabatt und zusätzlich CHF 1000 bei Eintausch Ihrer alten Blechputzmaschine



jetzt 10% Rabatt

statt CHF 19'520.00
›CHF 17'568.00

Dosen öffnen im Handumdrehen

Leichte Kurbelei

1 Dosenöffner Weisser Handmodell

Geeignet um grosse und rechteckige Dosen ganz einfach zu öffnen. Sehr robust, aus Edelstahl, spülmaschinetauglich. Länge: 180 mm.

Art. 015833

statt CHF 160.00
› CHF 136.00

2 Dosenöffner Weisser Edelstahl

Zum spänefreien Öffnen von Dosen jeglichen Formates, ob rund, oval oder eckig, bis 400 mm Höhe und bis 10 kg Gewicht. Edelstahl rostfrei, spezialgehärtet. Stablänge: 450 mm. Grundplatte: (B×T×H) 100×280×4 mm

Art. 091807

statt CHF 620.00
› CHF 527.00



jetzt 15% Rabatt

Schwungvoll mit unseren Handschneebeesen

Handlich, effektiv und robust

1 Handschneebeesen mit Exoglass-Griff

Hitzebeständig bis 220 °C, Drähte aus Edelstahl

Art. 098197	Draht Ø: 1.5 mm, Totallänge: 250 mm	statt CHF 17.00	› CHF 14.45
Art. 098198	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 300 mm	statt CHF 21.00	› CHF 17.85
Art. 098199	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 350 mm	statt CHF 23.00	› CHF 19.55
Art. 098200	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 400 mm	statt CHF 24.00	› CHF 20.40
Art. 098202	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 500 mm	statt CHF 38.00	› CHF 32.30

2 Handschneebeesen mit Alu-Griff

Farbig eloxiert, Drähte aus Edelstahl

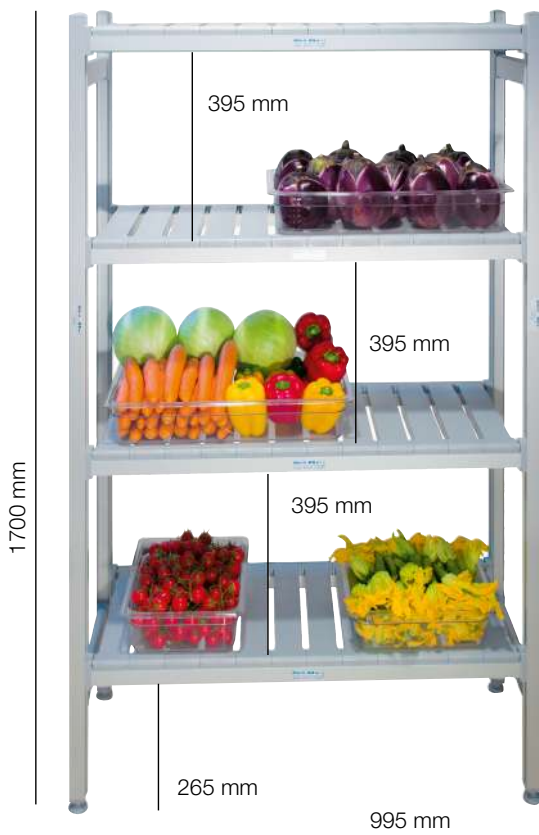
Art. 098088	Draht Ø: 1.6 mm, Totallänge: 280 mm	statt CHF 22.00	› CHF 18.70
Art. 098090	Draht Ø: 1.6 mm, Totallänge: 320 mm	statt CHF 25.00	› CHF 21.25
Art. 098092	Draht Ø: 1.6 mm, Totallänge: 350 mm	statt CHF 28.00	› CHF 23.80
Art. 015797	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 250 mm	statt CHF 21.00	› CHF 17.85
Art. 015800	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 280 mm	statt CHF 22.00	› CHF 18.70
Art. 015801	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 320 mm	statt CHF 25.00	› CHF 21.25
Art. 015802	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 350 mm	statt CHF 25.00	› CHF 21.25
Art. 015803	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 380 mm	statt CHF 26.00	› CHF 22.10
Art. 015804	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 420 mm	statt CHF 27.00	› CHF 22.95
Art. 015805	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 500 mm	statt CHF 29.00	› CHF 24.65
Art. 015806	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 600 mm	statt CHF 37.00	› CHF 31.45
Art. 015807	Draht Ø: 2 mm, Totallänge: 700 mm	statt CHF 39.00	› CHF 33.15



jetzt 15% Rabatt

Durchdachte Regallösungen für alle Bedürfnisse

Für mehr Ordnung und Übersicht



Lagerregal Eko-Fit Cash & Carry

- Regalsystem mit eloxiertem Alu-Rahmen und Thermoplastik-Auflagen
- Abmessungen (B x T x H): 995 x 375 x 1700 mm
- 4 Tablare - fix eingeteilt: Zwischenräume 395 mm, Bodenabstand 265 mm
- Temperaturbeständiges Material: -30 °C bis +80 °C
- Tragfähigkeit pro Tablar: 240 kg

Art. 099629

statt CHF 420.00
CHF 336.00

Universal-Regalwagen

- Robuster Regalwagen für alles, was im Betrieb hin und her transportiert werden muss. Fährt dank stabiler Räder und grosser Bodenfreiheit problemlos über Türschwellen.
- Belastbarkeit 250 kg
- Fahrbar auf vier Lenkrollen, alle mit Bremsen.

Art. 099362

Abmessungen: (B x T x H)
 1000 x 600 x 1050 mm
 2 Auflagen
 Auflagenabstand 545 mm

statt CHF 800.00

CHF 640.00

Art. 099366

Abmessungen: (B x T x H)
 1150 x 600 x 1800 mm
 4 Auflagen
 Auflagenabstand 395 mm

statt CHF 1'000.00

CHF 800.00

jetzt 20% Rabatt



Lagerregale nach Mass

Die Lagerregale können wir auch nach Wunschmass liefern. Ob für einen Kühlraum, Vorratsraum oder eine Nische. Senden Sie uns Ihr Raummass zu und wir erstellen Ihnen ein Angebot.



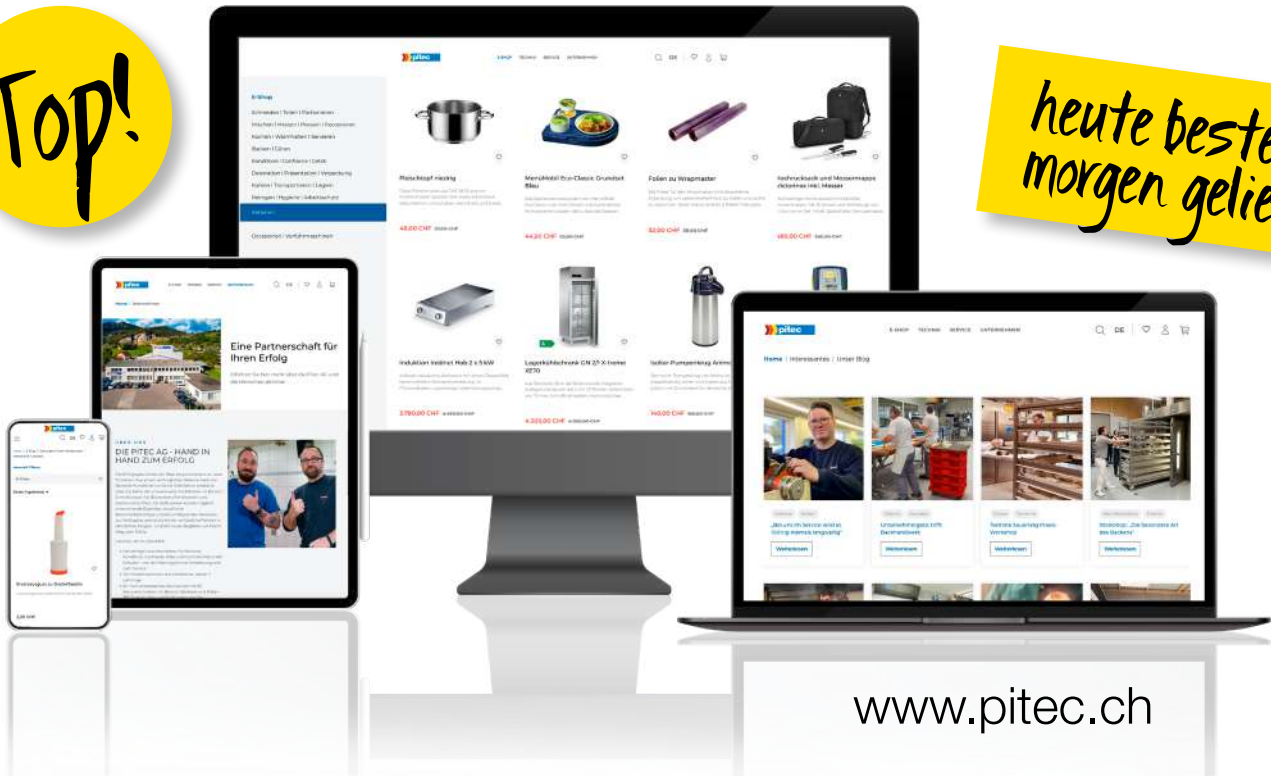
„Die Tonon Regale überzeugen uns vor allem durch ihre einfache Reinigung und die optimal angepasste Bauweise – insbesondere die passende Höhe der Füsse. Gleichzeitig haben wir deutlich mehr Stauraum gewonnen und können die vorhandene Fläche besser nutzen. Die Zusammenarbeit mit Pitec war jederzeit sehr angenehm: Wir wurden kompetent beraten und die Umsetzung erfolgte professionell und zu unserer vollsten Zufriedenheit.“

Raphaël Baume, Leiter Verpflegungsservice, Fondation Les Perce-Neige

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



*heute bestellt -
morgen geliefert!*



www.pitec.ch



Kühltechnologie-Seminare

Das Seminar „Triebführung mit unterschiedlichen Kühltechnologien“ wurde gemeinsam mit dem renommierten Richemont Kompetenzzentrum in Luzern entwickelt, wo es auch stattfindet. Der starke Praxisbezug erleichtert es, das neue Wissen direkt im eigenen Betrieb anzuwenden. Der nächste Termin findet am **11.11.2026** statt – sichern Sie sich jetzt Ihren Platz!

Mehr Infos gibt's online



www.pitec.ch

Schnelligkeit zahlt sich aus! **Reparatur-Service**

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

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



www.pitec.ch
 Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 30. Juni 2026. Preise ohne MwSt. Satz und Druckfehler vorbehalten.

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

