

pitec aktuell

Januar-Februar | 2025



Neu



Kolb Kälte | Panem

Höhere Effizienz dank PATT®-Steuerung

Die hochwertigen, steckerfertigen Geräte von Panem setzen neue Maßstäbe in der Gär- und Kühltechnik. Ob in der Backstube oder in der Filiale – mit der innovativen PATT®-Steuerung ausgestattet, ermöglichen sie eine noch präzisere Steuerung und Vereinfachung des gesamten Prozesses – und das bei bewährter Panem-Qualität. Erleben Sie die Effizienz und den Komfort dieser neuen Technologie!

Mehr auf Seite 2.

Expertise und Erfolgsfaktoren

Liebe Kundin, lieber Kunde,

nach hoffentlich schönen Feiertagen starten wir mit dieser Ausgabe ins Jahr 2025. Zunächst möchten wir aber erst einmal "Danke" sagen – für Ihr Vertrauen und die gute Zusammenarbeit im letzten Jahr. Sicherlich wird auch 2025 für uns alle wieder voller spannender Projekte und bereichernder Begegnungen sein. Schon jetzt freuen wir uns darauf, Ihre Projekte und Visionen erfolgreich zum Ziel zu führen.

Wissen und Netzwerk sind dabei entscheidende Erfolgsfaktoren. Beides stellen wir Ihnen im Rahmen unseres Seminarprogramms zur Verfügung. Darin sind vielfältige Themen wie Sauerteig, Snacks, Kältetechnik oder Schokoladenverarbeitung praxisnah und zugänglich aufbereitet.

Die Produktqualität, verbunden mit einem hohen Hygienestandard, tragen wesentlich zu Ihrem Unternehmenserfolg bei. In diesem Heft stellen wir Ihnen einige Lösungen vor, die Ihre Betriebshygiene verbessern und zugleich die Attraktivität des jeweiligen Arbeitsplatzes erhöhen. Arbeitstische, Kärcher Staubsauger, Bodenreinigungsgeräte und die Multi-washer-Hochleistungswaschkabine, die in einem Arbeitszyklus wäscht, desinfiziert und trocknet, sind nur einige Beispiele.

Mit Marcel Ammon haben wir grossartige personelle Verstärkung für unser Kundenberater-Team gefunden. Es freut mich ganz besonders, dass er uns mit seinem grossen Branchenwissen und viel Erfahrung unterstützt.

Nun wünschen wir Ihnen und Ihrer Familie abschliessend einen guten und erfolgreichen Start in das neue Jahr.

Ihr



Gerhard Gau
Co-Geschäftsführer
Vertrieb u. Marketing



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

Panem-Schrank mit PATT® inside Effizienz und Präzision

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

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

Betriebsarten:

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

Ausstattungsmerkmale:

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

Inklusive:

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



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)
- Grosse Teigmengen in einem Durchgang



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

statt CHF 11'630.00
» **CHF 9'880.00**

jetzt 15% Rabatt



Bäckerei



Gastronomie



Gelaterie



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

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

Vorteile:

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

Produkte, welche mit dem Qbo 25 zeitsparend hergestellt werden können:

- Konfitüren in 10–15 Min. (Menge: 18 kg)
- Crèmen in ca. 13 Min. (Menge: 15 kg)
- Ganache in ca. 8 Min. (Menge: 20 kg)
- Marzipan in ca. 11 Min. (Menge: 5kg)
- Kandierte Früchte in ca. 8–12 h (Menge: 5 kg)
- Tomatensauce in ca. 12 Min. (Menge: 18 kg)
- Risotto in ca. 15 Min. (Menge: 18 kg)
- Suppen in ca. 8 Min. (Menge: 20 kg)
- Tofu in ca. 15–20 Min. (Menge: 20 kg)
- Smoothies in ca. 5 Min. (Menge: 20 kg)
- uvm.

Seminartipp!

Im Sommer 2025 bieten wir einen exklusiven Workshop mit dem RoboQbo an, bei dem Sie die beeindruckende Vielseitigkeit in der Praxis erleben können – speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie und Bäckerei zugeschnitten.

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

Jetzt vormerken und Platz sichern!
Melden Sie sich bei Marc Riesen unter mriesen@pitec.ch oder Tel. 071 7638241.



Universal Vakuummixer Qbo 15

Fassungsvermögen: 10 Liter
Kochtemperatur: max. 120° C
Vakuum max.: -990 mbar
Geschwindigkeit:
30 - 3000 U/min.
Anschluss: 400 V / 20 kW / 48 A
Druckluft: 7 - 8 bar, 50 ltr/min.
Abmessungen: (B x T x H)
1130 x 990 x 1440 mm

Art. 429186

70'170.00 CHF

Preis ab: 38'080.00 CHF (Qbo 8)

Weitere Modelle mit Fassungsvermögen von 5 bis 560 Liter erhältlich.

Willkommen Marcel Ammon

Erfahrung und Leidenschaft für Backtechnologie



Wir freuen uns sehr, Marcel Ammon als neuen Kundenberater der Pitec AG für die Zentralschweiz vorzustellen. Mit seiner herausragenden Kombination aus fundiertem Fachwissen und breiter Branchenerfahrung wird er sowohl für unsere Kunden als auch für unser Unternehmen eine wertvolle Bereicherung sein.

Fundierte Fachkompetenz und langjährige Branchenerfahrung

Marcel Ammon ist gelernter Bäcker-Konditor-Confiseur mit Meisterprüfung und zertifizierter Brotsommelier. Seine berufliche Laufbahn umfasst vielseitige Positionen: So leitete er drei Jahre lang die Bäckereiabteilung an der renommierten Fachschule Richemont, bevor er als Leiter der Produktentwicklung und fachtechnischer Berater bei der Hefe Schweiz AG tätig war. In dieser Rolle prägte er die Entwicklung innovativer Backprodukte entscheidend mit und erwarb sich tiefgehendes Wissen über technologische und praktische Anforderungen in der Bäckereibranche.

Anwendungsorientiertes Wissen für unsere Kunden

Durch seine umfassende Branchenerfahrung besitzt er Expertenwissen in allen Bereichen der modernen Backtechnologie. Einige unserer Kunden kennen ihn bereits aus unseren beliebten Sauerteigseminaren, in denen er sein Wissen zur Herstellung und Anwendung von Sauerteigprodukten praxisnah vermittelt hat. Ebenso wertvoll ist sein fundiertes Know-how in Teigführung, Knettechnik, Kältetechnik und Gärprozessen. Dieses Wissen wird er nun gezielt in seine Beratungsarbeit einbringen, um Lösungen zu entwickeln, die individuell auf die Bedürfnisse unserer Kunden zugeschnitten sind.

Technologischer Vorsprung durch Marcel Ammon

Mit Marcel gewinnen wir nicht nur einen erfahrenen Berater, sondern auch bedeutende technologische Kompetenz, die unsere Kunden direkt nutzen können: Sie profitieren von den neuesten Entwicklungen der Backtechnologie und steigern damit nachhaltig ihre Effizienz und Produktivität. Wir sind überzeugt davon, dass er die Zufriedenheit unserer Kunden steigern und die Position der Pitec AG als verlässlichen Partner und Innovationsführer stärken wird. Wir heissen Marcel Ammon herzlich willkommen und freuen uns auf die Zusammenarbeit.



Marcel Ammon begeisterte unsere Seminarbesucher/innen mit seinem Expertenwissen über Sauerteig und Backtechniken.

„Was ich an der Pitec besonders schätze, ist das Vertrauen und die Wertschätzung, die mir entgegengebracht werden. Im Aussendienstteam Bäckereitechnik habe ich mich sofort wohlfühlt – hier zählt das Miteinander und das gemeinsame Ziel: den Erfolg unserer Kunden.“

Marcel Ammon



„Ich freue mich sehr darauf, mein fachliches Wissen an die Kunden weiterzugeben und so einen echten Mehrwert zu schaffen – sowohl für die Kunden als auch für Pitec.“

Marcel Ammon



Marcel Ammon

Kundenberater Zentralschweiz
LU, ZG, SZ, NW, OW, UR
Tel. 079 598 07 41
E-Mail: mammon@pitec.ch

Robust, hygienisch, pflegeleicht

Riesenauswahl an Tablettwagen und passenden Serviertabletts



Beim Kauf eines Tablettwagens können Sie zwischen mehreren Parametern entscheiden: Höhe, Tablettgröße, Anzahl der Tablett, Anzahl der Abteile und Abstand zwischen den Auflagen. Stellen Sie sich ihren individuellen Tablettwagen zusammen.

- Für alle Tablettgrößen
- Mit oder ohne Rückwand
- Mit oder ohne Türe
- 10 verschiedene Farben zur Auswahl
- In Aluminium oder Edelstahl
- Mit oder ohne Fahrgriff
- Mit Auflagebügel oder Auflagenwinkel
- Auflagenanzahl

M A D E B Y
SCHOLL
... eine Idee voraus!

ab **CHF 1'200.00**

Top!



Stellen Sie sich Ihren individuellen Tablettwagen zusammen

Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne dabei.

Stellen Sie Ihre Tablettauswahl ganz individuell auf Ihre Bedürfnisse und Ansprüche abgestimmt zusammen.

Ausserdem können die Tablett nach Ihren Wünschen mit Ihrem Logo oder Design gebrandet werden.

Fragen Sie uns!



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 x T x H)
226 x 304 x 460 mm

Art. 094607

statt CHF 2'415.00
➤ CHF 2'050.00

Blixer 7

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

Art. 094804

statt CHF 3'980.00
➤ CHF 3'380.00

Blixer 4 V.V.

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

Art. 094603

statt CHF 3'065.00
➤ CHF 2'605.00

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 x T x H) 290 x 250 x 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

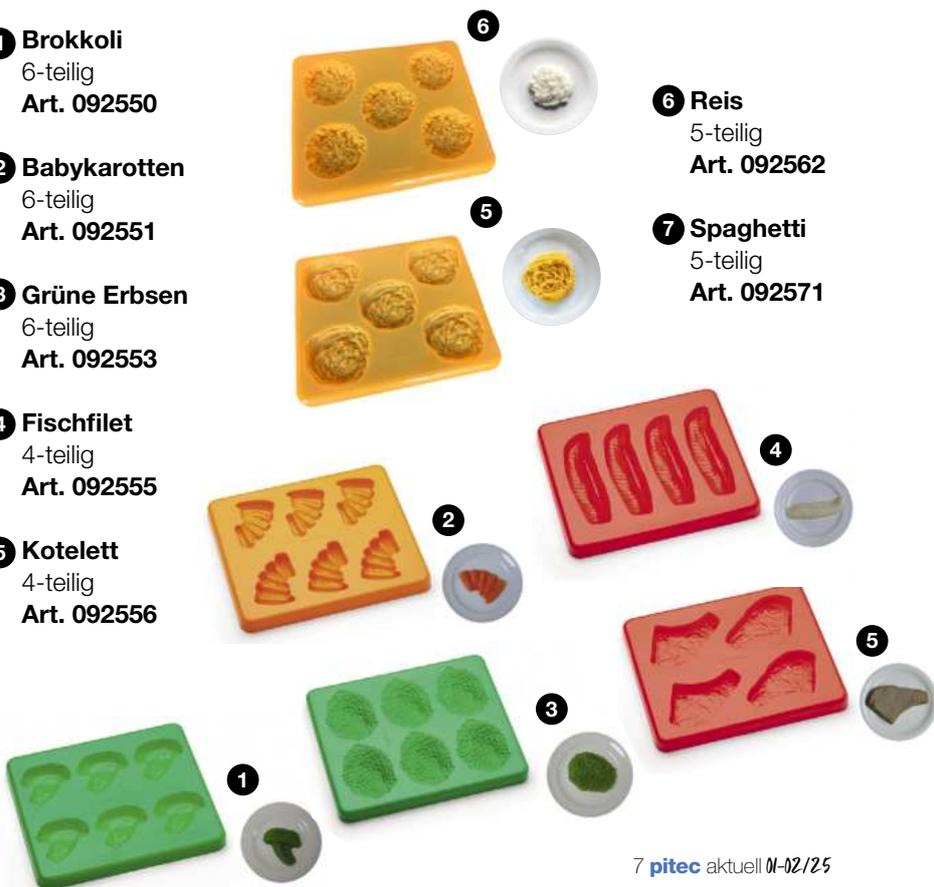
6 Reis

5-teilig
Art. 092562

5

7 Spaghetti

5-teilig
Art. 092571



Weitere Formen im eShop erhältlich

Gesunde Mahlzeiten für glückliche Kinder: Die Menu and More AG sorgt mit frischen, saisonalen Zutaten und ausgewogenen Rezepten für eine kindgerechte Ernährung, die schmeckt.



Bewährte Unifiller-Lösungen bei Menu and More AG

Technologische Innovation trifft nachhaltige Vision

Seit zwei Jahrzehnten setzt die Menu and More AG Massstäbe in der nachhaltigen Verpflegung von Kindern. Mit täglich vielen tausend zubereiteten Menüs und einem Portfolio, das über 600 Mittagstische in der Deutschschweiz umfasst, ist das Unternehmen eine Pionierin in Sachen gesunder und ressourcenschonender Ernährung. Um ihre ambitionierten Ziele zu erreichen, vertraut die Menu and More AG auf technologische Unterstützung – und hier kommt Pitec mit den Unifiller-Lösungen ins Spiel.



Michael Kunze

Produktionsleiter. „Pitec hat uns alle Geräte vorgestellt, und wir konnten sie jeweils mehrere Tage im Betrieb testen – auch den iFill, den wir vor der Bestellung eine Woche lang auf Herz und Nieren prüfen konnten. Das war definitiv eine gute Sache.“ Die Maschinen kommen für eine breite Palette von Produkten zum Einsatz – von Saucen, Curries

und Dips bis hin zu Füllungen für Lasagne, Tiramisu oder Samosas. „Besonders wichtig ist uns die Möglichkeit, sowohl kalte als auch warme Produkte präzise abzufüllen. Dadurch sparen wir nicht nur Zeit, sondern stellen auch gleichbleibende Qualität sicher.“

Technologie, die den Unterschied macht

Die Unifiller-Systeme punkten mit vielen Vorteilen: „Die Maschinen arbeiten extrem sauber und erlauben ein präzises Dosieren – das sorgt nicht nur für weniger Ausschuss, sondern auch für konsistente Portionierungen“, so Kunze. Besonders in der Lebensmittelproduktion sind einfache Reinigung und hygienische Prozesse entscheidend. „Die verschiedenen Aufsätze, Pistolen und Werkzeuge bieten

„Die Unifiller-Systeme arbeiten extrem sauber und ermöglichen ein präzises Dosieren: das sorgt für weniger Ausschuss.“

uns Flexibilität und ermöglichen effizientes Arbeiten, das gleichzeitig höchsten hygienischen Standards entspricht.“ Mit den Unifiller-Lösungen wurde zudem der Arbeitsalltag der Mitarbeitenden deutlich erleichtert. „Die Maschinen



Der neue Standort im ECOPARK TIVOLI, den Menu and More AG ab Mitte 2025 beziehen wird, schafft ideale Voraussetzungen für nachhaltiges Wachstum und effiziente Prozesse – unterstützt durch ein engagiertes und motiviertes Team.

sind so konzipiert, dass sie von nur einer Person bedient werden können – gerade bei der Abfüllung von Saucen und der Verarbeitung von Füllungen ist das ein enormer Vorteil.“ Diese ergonomischen und effizienten Arbeitsabläufe sind ein zentraler Baustein für die Vision der Menu and More AG: gesunde und nachhaltige Kinderverpflegung auf höchstem Niveau.

Partnerschaft auf Augenhöhe

Doch nicht nur die Technologie überzeugt. Für Kunze ist auch die aktuelle Zusammenarbeit mit Pitec ein entscheidender Faktor: „Von der Beratung bis hin zum Abschluss der letzten Projekte wurden wir stets sehr kompetent und praxisorientiert betreut.“ Eindrucksvoll sei auch der kürzliche Werksbesuch bei Unifiller in Lörrach gewesen: „Wir konnten uns vier Stunden lang vor Ort über alle Fragen austauschen. Es war beeindruckend, wie viel Zeit und Engagement sowohl Pitec als auch der European Sales Director von Unifiller in uns investiert haben. Diese Kundenorientierung schafft Vertrauen und stärkt die Bindung nachhaltig.“

Ein Blick in die Zukunft

Mit dem Umzug an den neuen Standort im ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach wird Menu and More AG ab Mitte 2025 ihre Produktionskapazitäten weiter ausbauen. Die nachhaltigen und energieeffizienten Anlagen vor Ort ermöglichen, die Prozesse noch ressourcenschonender zu gestalten. Pitec bleibt dabei ein verlässlicher Partner.

„Mit den Lösungen der Pitec sind wir bestens für die Zukunft gerüstet.“

„Wir wissen, dass wir mit den Lösungen von Pitec bestens für die Zukunft gerüstet sind“, resümiert Kunze. Die Zusammenarbeit zwischen den beiden Unternehmen zeigt eindrucksvoll, wie technologische Innovation und nachhaltige Vision gemeinsam eine erfolgreiche Zukunft gestalten können. Mehr Informationen finden Sie unter:

www.menuandmore.ch



Mit innovativen Unifiller-Lösungen unterstützt Pitec Unternehmen dabei, ihre Produktion effizienter, nachhaltiger und zukunftsorientierter zu gestalten – für eine Branche, die nicht nur wächst, sondern auch Verantwortung übernimmt.

Unifiller Europe

Genaueres Dosieren für alle Bereiche

jetzt 15% Rabatt

Unifiller Universal 1000 Foodservice

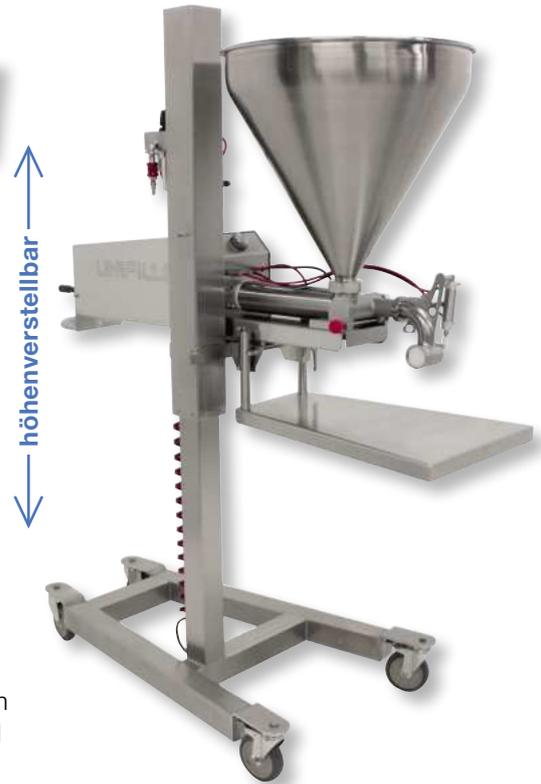
Die Unifiller Universal 1000 FS ist die flexible Lösung für höchste Hygieneanforderungen in Food Service Betrieben. Sie ermöglicht das schnelle und saubere Dosieren von Teigen und Massen, stückigen Füllungen und Saucen. Die Universal 1000 FS kann mit einer Vielzahl von Zubehöerteilen ausgestattet werden und eignet sich somit für die unterschiedlichsten Anwendungen. Die ergonomische Powerlift Technologie ermöglicht zudem ein Befüllen des Trichters ohne schweres Heben.

Ihre Vorteile:

- Verarbeitet stückige Produkte ebenso wie empfindliche, luftige Produkte
- Einfache Demontage und Produktwechsel ohne Werkzeug
- Komplette Edelstahl-Konstruktion ermöglicht schnelle Reinigung im Geschirrspüler
- Geschwindigkeits- und Portionskontrolle

Technische Daten

- Abmessungen: (B x T x H)
- 690 x 1524 x 1040 / 1844 mm
- Dosiervolumen: 14 – 1060 ml (Zylinder als Option)
- Betriebsdruck: 113 Liter / Min. bei 5.5 bar
- Gewicht: ca. 135 kg



statt CHF 26'250.00

› CHF 22'310.00



statt CHF 12'590.00

› CHF 10'700.00

Unifiller Compact Table Top Basis

Aufgrund ihres multifunktionalen Designs ist die Unifiller Compact Serie ein grossartiges Allround-Dosiersystem, das mit sämtlichen Unifiller Zubehöerteilen ausgestattet werden kann. Mit hoher Geschwindigkeit und viel Power werden die unterschiedlichsten Herausforderungen in Bäckerei- und Food Bereich gemeistert. Die Compact ist in 4 verschiedenen Varianten erhältlich: Table Top, Mobile, Power Lift und Dual System.

Ihre Vorteile:

- Geringer Platzbedarf
- Geschwindigkeits- und Portionskontrolle
- Komplette Edelstahl-Konstruktion ermöglicht schnelle Reinigung im Geschirrspüler
- Einfache Demontage und Produktwechsel ohne Werkzeug

Technische Daten

- Abmessungen: (B x T x H)
- 380 x 940 x 710 mm
- Dosiervolumen: 7 – 530 ml (Zylinder als Option)
- Betriebsdruck: 5 bis 7 bar
- Gewicht: 26 kg

Unifiller ELF400

Das Einsteigermodell, die ELF 400 wurde als kleines Arbeitstier und echter Produktionshelfer entwickelt. Die Dosiermaschine sorgt im Handumdrehen für präzises und gewichtsgenaues Portionieren und kann zum Reinigen innerhalb von Sekunden komplett auseinander gebaut werden. Äusserst solide und immer einsatzbereit wird die ELF 400 schnell zu einem wichtigen Bestandteil Ihrer Produktion werden.

Ihre Vorteile:

- Geringer Platzbedarf – passt bequem auf jeden Tisch
- Geschwindigkeits- und Portionskontrolle
- Schnelle Reinigung
- Einfache Demontage und Produktwechsel ohne Werkzeug

Technische Daten

- Abmessungen: (B x T x H)
- 380 x 670 x 690 mm
- Dosiervolumen: 7 – 420 ml (Zylinder als Option)
- Betriebsdruck: 70 Liter / Min. bei 5.5 bar
- Gewicht: ca. 18 kg



statt CHF 7'070.00

› CHF 5'990.00



1 Lovely

Schokolade-Giessformen aus Polycarbonat, 3-tlg, Tafel ca. 100 g
 Abmessungen Form: (B x T) 275 x 175 mm
 Abmessungen Tafel: (B x T x H) 150 x 76 x 10 mm
Art. 019242

statt CHF 25.00
›CHF 20.00



Alles zum Valentinstag **Love is in the air!**



Alle Giessformen sind aus 2,5 mm starkem Makrolon. Hitzebeständig bis 65 °C, lange Lebensdauer, elastisch aber dennoch formstabil. Doppelformen werden mit Klammern ausgeliefert.

3 Tafel-Schokoladeform Valentinstag

Abmessungen: (B x T x H) 140 x 70 x 9 mm
 Gewicht: 80 g, 3-tlg.
Art. 019308

4 Riegel Valentinstag

Abmessungen: (B x T x H) 130 x 26 x 12 mm
 Gewicht: 40 g, 7-tlg.
Art. 019309

5 Lolly Valentinstag

Abmessungen: (B x T x H) 54 x 54 x 12 mm
 Gewicht: 20 g, 8-tlg.
Art. 019318

statt CHF 35.00
›CHF 29.00



2 Herz-Doppelform

Grösse: 35 mm, 5-tlg.
Art. 019806

statt CHF 48.00
›CHF 40.00

Grösse: 65 mm, 3-tlg.
Art. 019807

statt CHF 47.00
›CHF 39.00

Grösse: 95 mm, 1-tlg.
Art. 019808

statt CHF 43.00
›CHF 36.00

Grösse: 120 mm, 1-tlg.
Art. 019809

statt CHF 52.00
›CHF 44.00

Grösse: 150 mm, 1-tlg.
Art. 019810

statt CHF 53.00
›CHF 45.00

Grösse: 200 mm, 1-tlg.
Art. 019812

statt CHF 72.00
›CHF 61.00

Hohe Qualität und grosse Auswahl

Pomati Temperiermaschinen für Ihre Osterproduktion



Formgiessmaschine T-Line

Die T-Line wird vor allem mit den Temperiermaschinen T10 – T35 eingesetzt. Sie wird dazu verwendet, Tafelschokoladen rationell herzustellen. Die T-Line ist bestehend aus:

- Automatischem Formenlader, welcher in regelmässigem Abstand Form um Form auf das Band führt
- Start / Stopp-Automatik, welche die Formen jeweils schrittweise vorwärts bewegt
- Pneumatischem Dosierkopf, welcher kundenspezifisch auf die Formen angepasst wird
- Rütteltisch, welcher die Schokolade von Luft befreit und schön verteilt
- Anschliessend kann die befüllte Form an einen Arbeitstisch, Kühltunnel oder Kühlturm übergeben werden.

Luftanschluss: 5 – 6 Bar, 30 Liter / Min.

Formengrössen: (B×T) 275 × 135 oder 275 × 175 mm

Passend zu: T20 / T35

Anschluss: 230 V / 0.4 kW

Abmessungen: (B×T×H) 1600 × 574 × 1445 mm

Art. 430240



statt CHF 15'790.00
CHF 13'420.00

jetzt 15% Rabatt



Hohl-Formenschleudermaschine

Die Formenschleuder von Pomati wurde speziell für geschlossene Formen entwickelt. Die Formen werden an einer Temperiermaschine mit temperierter Schokolade befüllt und verschlossen. Dank den magnetischen Füßen der Form, docken diese leicht an den 4 Armen der Formenschleuder an. Die Schleuder verteilt dann die Schokolade gleichmässig in den Formen, damit Sie die perfekte Schokoladendicke Ihrer Hasen erreichen können.

Max. Gewicht pro Arm: 3 kg

Drehgeschwindigkeit:

max. 4 Drehungen pro Minute

Anschluss: 230 V / 0.4 kW

Abmessungen: 530 × 730 × 1055 mm

Vorteil: Rationelle Produktion (z.B. Hasenfiguren komplett giessen in einem Schritt)

Art. 430239



statt CHF 9'700.00
CHF 8'240.00



jetzt 15% Rabatt



Temperiermaschine T8

Flüssige Schokolade ist innert 15 min temperiert.
Ideal für die kleine bis mittlere Schokoladenproduktion.

Fassungsvermögen: 9 kg
Anschluss: 400 V / 0.7 kW
Abmessungen: (B x T x H) 360 x 450 x 1040 mm

Art. 430223

statt CHF 9'280.00
➤ CHF 7'880.00

Optional dazu erhältlich:
Überzugsband
(ab) statt CHF 8'500.00
➤ CHF 7'220.00

Temperiermaschine SL16 / SL30 / SL50 / SL80

Flüssige Schokolade ist innert 15 min temperiert.
Ideal für die gross angelegte Schokoladenproduktion.

Fassungsvermögen: 16 kg / 30 kg / 50 kg / 80 kg
Anschluss: 400 V / 3.5 kW

SL16 (B x T x H) 470 x 719 x 1432 mm **Art. 430249**
SL30 (B x T x H) 512 x 765 x 1432 mm **Art. 430251**
SL50 (B x T x H) 512 x 825 x 1432 mm **Art. 430252**
SL80 (B x T x H) 630 x 915 x 1620 mm **Art. 430253**

(ab) statt CHF 14'300.00
➤ CHF 12'150.00



Optional dazu erhältlich:
Überzugsband
(ab) statt CHF 8'500.00
➤ CHF 7'220.00



One Shot Depositor

Diese Maschine kann die Hülle sowie die Füllung einer Praline gleichzeitig in einem Schuss direkt in Blister oder auf Bleche produzieren. In 3 Grössen erhältlich.

Produktionskapazität: 35 – 140 kg
Anschluss: 230 V / 1.5 kW

OSD-0 (B x T x H) 960 x 500 x 1450 mm **Art. 430232**
OSD-5 (B x T x H) 1160 x 830 x 1580 mm **Art. 430233**
OSD-10 (B x T x H) 1225 x 930 x 1580 mm **Art. 430234**

(ab) statt CHF 43'820.00
➤ CHF 37'240.00



Grosse Auswahl in unserem eShop

Jeden Tag neu und dabei so ästhetisch

Stilvolles Softeis oder Frozen Yogurt



Die Softeismaschine für Ihr Unternehmen
Kunterbunt ist das Farbensortiment der Carpigiani-Softeismaschinen. Sie sind in allen RAL-Farben bestellbar, farbenfroh und verbreiten allein dadurch gute Laune.



*Auch in Ihrer Wunschfarbe!
Alle RAL-Farben verfügbar*

Soft Serve

Sie suchen eine auf Ihre Bedürfnisse massgeschneiderte Softeismaschine? Konfigurieren Sie jetzt Ihre persönliche Wunschmaschine!

- ONLY YOU** Erhalten Sie die Frontseite der Maschine in Ihrer RAL-Wunschfarbe.
- TOTAL ONLY YOU** Definieren Sie die Front-, Seiten- und Rückenteile der Maschine in Ihrer RAL-Wunschfarbe.
- STAR VERSION** Gestalten Sie mit den über 10 verschiedenen Düsen immer neue Softeis- und Frozen Yogurt-Kreationen. Der neue Frontverschluss macht ein leichtes Auswechseln der Düsen möglich.

So vielfältige Möglichkeiten gab es noch nie für Softeis oder Frozen Yogurt: Die verschiedenen Optionen sind für unterschiedliche Softeismaschinen von Carpigiani verfügbar.

Kontaktieren Sie gleich Ihren persönlichen Verkaufsberater! Er unterstützt Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihrer Wunschmaschine.



Perfekt dosiert, in schönster Form
Gleich 18 neue Ausgabetüllen setzen Ihre Softeis- oder Frozen Yogurt-Variationen gekonnt in Szene.



Glace Seminare

Vom **10.02. bis 11.02.25** findet an der Fachschule Richemont in Luzern das **Gelato-Basis-Seminar** für Einsteiger*innen und vom **12.02. bis 13.02.25** das **Gelato-Superior-Seminar** für Fortgeschrittene statt.

Mehr Infos finden Sie online:

Ideen gesucht?

Rotor GK 950 „Touch or Turn“ und Memory Blender RMB3 Profimixer für höchste Ansprüche

Die einzigartige duale Bedienmöglichkeit, klassisch über den bewährten Rotor-Drehknopf oder intuitiv über den Touchscreen. Timer und Stoppuhr zur Effizienzsteigerung in der Küche. Keine «vermixten» Speisen mehr durch automatische Stopfunktion. Pulse-Funktion zum schnellen Aufmischen.



Rotor GK 950 „Touch or Turn“

- Neu mit Boost-Plus Funktion
- Drehzahl stufenlos verstellbar
- Leise in der Anwendung
- Sehr robust und langlebig
- Einfach zu reinigen
- Dauerleistung: 950 W
- Spitzenleistung: 1700 W
- Drehzahl geregelt: 1'000 – 17'000 U / Min.
- Abmessungen: (Ø x H) 226 x 517 mm
- Anschluss: 230 V
- Preis ohne Becher

Art. 096294

statt CHF 1'160.00
› CHF 986.00

jetzt 15% Rabatt

Der Memory Blender ist ein kompakter, programmierbarer gewerblicher Mixer, direkt angetrieben durch einen sehr starken, hochtemperaturbeständigen Motor mit Ventilator. Die patente Konstruktion und die elektronisch geregelten Drehzahlzyklen garantieren ein Maximum an Leistung.



Rotor Memory Blender RMB3

- 12 speicherbare Zyklen für automatische Verarbeitung
- 6 fixe Drehzahlen im manuellen Modus
- Mit Schutzhaube (Lärmschutz)
- Wird die Haube geöffnet, stoppt der Motor
- Gehäuse in Farbe: Edelstahl/Schwarz
- Einfach zu reinigen
- Dauerleistung: 900 W
- Spitzenleistung: 2000 W
- Drehzahl geregelt: 1'000 – 17'000 U / Min.
- Abmessungen: (L x B x H) 266 x 234 x 603 mm
- Anschluss: 230 V
- Preis ohne Becher

Art. 096056

statt CHF 1'450.00
› CHF 1'232.00

Nur für 2 Liter Becher!

Zubehör

Kunststoff-Becher

2 Liter, mit Messerkopf
High Power 6

Art. 096069

statt CHF 185.00
› CHF 157.00

Kunststoff-Becher

4 Liter, mit Messerkopf
High Power 6

Art. 096070

statt CHF 392.00
› CHF 333.00

Edelstahl-Becher

2 Liter, mit Messerkopf
High Power 6

Art. 096066

statt CHF 423.00
› CHF 359.00

Edelstahl-Becher

4 Liter, mit Messerkopf
High Power 6

Art. 096067

statt CHF 622.00
› CHF 528.00

Multiwasher: Hochleistungs-Waschkabine

Sauberkeit, die man sehen kann



Multiwasher sind hochleistungsfähige Waschkabinen, die von Somengil gebaut werden. Entwickelt für die anspruchsvollsten Aufgaben, bei denen die Reinigungsqualität und die Maschinenleistung entscheidende Faktoren für den Erfolg Ihres Unternehmens sind. Die Multiwasher Waschkabinen sind ideal für den Einsatz in Bäckereien, Lebensmittelproduktionsbetrieben (Fleisch & Fisch), Catering, Molkereien sowie im Bereich Obst/Gemüse, Logistik, Pharma und Kosmetik.

Ihr Nutzen:

Waschen und Trocknen Sie ...

- Kunststoffkörbe
- Backwagen
- Backbleche
- GN-Schalen
- Geschirr und Besteck
- Werkzeuge
- u.v. m.

... mit höchster Perfektion und Sauberkeit.

Jetzt gratis Waschstudie

mit ihrem **Verkaufsberater vereinbaren!**

- Monatsverbrauch: Einsparpotenziale aufdecken
- Waschprozess: Analyse aktueller Abläufe
- Operative Lösung: Effiziente Umsetzung

Technische Daten

Multiwasher MWS 300

- Abmessungen Aussen: (B x T x H)
2035 x 1475 x 2720 mm
- Abmessungen Innen: (B x T x H)
800 x 680 x 1980 mm
- Wassertank: 200 Liter
- Anschluss: 400 V / 33 kW

Multiwasher MWS 500

- Abmessungen Aussen: (B x T x H)
2425 x 1865 x 2740 mm
- Abmessungen Innen: (B x T x H)
1000 x 1000 x 1980 mm
- Wassertank: 340 Liter
- Anschluss: 400 V / 37 kW

Multiwasher MWS 700

- Abmessungen Aussen: (B x T x H)
2755 x 2195 x 2740 mm
- Abmessungen Innen: (B x T x H)
1200 x 1200 x 1980 mm
- Wassertank: 500 Liter
- Anschluss: 400 V / 47.5 kW

- **Sparen Sie Wasser:** Mit Multiwasher benötigen Sie weniger als zwei Drittels des Wassers als vergleichbare industrielle Waschlösungen.
- **Sparen Sie Waschmittel:** Es sind bis zu 70% weniger Waschmittel für eine perfekte Reinigung erforderlich.
- **Sparen Sie Platz und Arbeit:** Die Waschkabine wurde entwickelt, um so wenig Platz wie möglich zu beanspruchen.
- **Sparen Sie Geld:** Ein reduzierter Energie-, Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch bedeuten langfristige Kosteneinsparungen.



jetzt 10% Rabatt

> Waschen
> Desinfizieren
> Trocknen

Für den täglichen Einsatz

Kärcher hat für jedes Schmutzproblem die richtige Lösung

Bäckersauger Kärcher NT 40/1 Tact BS mit speziellem Backofenzubehör

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

Technische Daten

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

Art. 094785

(inkl. abgebildetem Zubehör)

statt CHF 2'150.00

➤ **CHF 1'825.00**



Bodenreinigungsgerät Kärcher BR 35/12 Bp Pack

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

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

Technische Daten

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

Art. 094735

statt CHF 4'850.00

➤ **CHF 4'120.00**



Bodenreinigungsgerät Kärcher BR 30/4 C inkl. Microfaser

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

Art. 094734

statt CHF 1'950.00

➤ **CHF 1'655.00**

Technische Daten

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



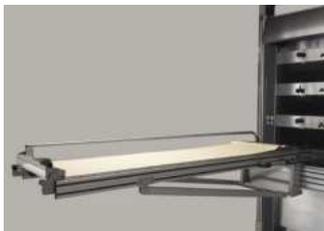
Die "kleinen" Öfen von Mondial Forni Modular und platzsparend

Etagenofen Mondial Domino

Mondial Domino, der Steinbackofen im Modulsystem findet überall Platz und kann durch die modulare Bauweise mit Ihren Anforderungen mitwachsen.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis
- Breites Einsatz-Segment: Bäckerei, Konditorei, Pizza, Küche
- Modularer Aufbau (der Ofen wächst mit Ihren Bedürfnissen)
- Backen auf Steinplatten für höchste Qualitätsansprüche
- Standardmässig mit Energieoptimierung
- Intuitiv zu bedienende und übersichtliche Touch-Screen Steuerung
- Ofensteuerung vernetzbar zum Auslesen von Parametern und Einspielen von Rezepten



Einschiesssystem zu Domino

Zu den Versionen:
3T 4060, 4T 6040, 6T 6040,
8T 6040 und 6T 4680



Die neue Touch-Screen-Steuerung

Zu Domino und Basic 3.0

jetzt 12% Rabatt



Technische Angaben

Elektro Modelle: 1-5 Herde/Total 19 verschiedene Modelle
Backfläche: 0,5 m² bis 10 m²
Herdhöhen: 18 und 25 cm
Türsysteme: 2 Systeme zur Auswahl

Funktionalität und Wirtschaftlichkeit Geniale Pizzaöfen

Die energieeffiziente P-Serie zeichnet sich durch gute Isolierung aus, wobei die wärmeres reflektierende Aussenschicht einen kühleren Arbeitsplatz schafft und der Ofen zugleich wärmeeffizienter ist. Die durchdachte Ergonomie mit solider, robuster und federnder Klappenkonstruktion sowie die rostfreien, matten und kühlen Handgriffe schaffen ebenso ein angenehmes Arbeitsumfeld wie die optimierte Höhe zwischen den Etagen.



- Ofen kann wahlweise über Druckschalter oder Touch-Screen bedient werden
- Hohe Energieeffizienz dank intelligenten Energiesparfunktionen und gut isolierter Ofenkammer
- Robuste Teile von hoher Qualität und wenige bewegliche Teile liefern eine hohe Benutzerfreundlichkeit und lange Lebensdauer
- Dank dicker Steinplatte wird die Wärmeenergie lange gespeichert
- Ausführung in Edelstahl oder Nostalgie-Look



jetzt 12% Rabatt

Technische Daten

- Grössen: für 2 / 4 / 6 / 8 Pizzen
- Anzahl Etagen: max. 3 Etagen
- Temperaturbereich: bis 350° C
- Anschluss: 400 V / 3.6 - 43.1 kW (je nach Grösse und Anzahl Etagen)

Sorgenfrei dank Servicevertrag Cool durchs Jahr!



Lehnen Sie sich zurück, während unser Service- und Montageteam für die perfekte Kühlung in Ihrem Betrieb sorgt. Egal ob regelmässige Wartung oder ein plötzlicher Notfall – wir sind jederzeit für Sie da! Mit unserer CE-Zertifizierung geniessen Sie höchste Betriebssicherheit, sparen Strom und maximieren Ihre Energieeffizienz. Der perfekte Start ins neue Jahr!

Wartung – Weil weniger Ausfälle für mehr Gelassenheit sorgen

Unerwartete Ausfälle? Nicht mit uns! Regelmässige Wartungen minimieren das Risiko und senken gleichzeitig Ihre Energiekosten. Und das Beste: Wir bieten massgeschneiderte Wartungslösungen für jeden Betrieb.

Präventiver Service – damit Ausfälle gar nicht erst entstehen

Mit unserem flächendeckenden Netzwerk an erfahrenen Technikern und schneller Ersatzteilverfügbarkeit sind Sie bestens abgesichert. Unsere Empfehlung: Kombinieren Sie den Wartungsvertrag mit der Fernüberwachung – das ideale Duo für maximale Sicherheit.



Servicehotline 24/7
Tel.: +41 62 834 02 60
Wir sind immer für Sie erreichbar!

Profikochtechnik der Spitzenklasse MKN Kombidämpfer für das perfekte Ergebnis



jetzt 25% Rabatt

Kombidämpfer FlexiCombi Magic Pilot

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



FlexiCombi MagicPilot 10.1

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

Art. 601001

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

Kombidämpfer SpaceCombi Profi-Kompaktklasse

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



Jetzt zusätzlichen Förderbeitrag erhalten!

*Stand 2024; Infos: www.eartheffect.ch

CHF 1'250.00*
für den FlexiCombi

CHF 900.00*
für den SpaceCombi

Für alle süssen und pikanten Produkte

Perfekter Sprühglanz mit Hero

jetzt 15% Rabatt



Jelly Geléesprühautomaten sind moderne, HACCP-konforme Maschinen, mit denen Sie bequem und effektiv alle Sorten Fertiggelée verarbeiten können.



Bag-in-Box HEROGEL nach Wahl geschenkt
beim Kauf einer Jelly Easy I oder Jelly Easy II

Jelly Easy

- Geléeverarbeitung direkt aus Bag-in-Box oder Edelstahl-Behälter
- Gleichmässige Erwärmung des Gelées
- Gleichbleibende Temperatur
- Verarbeitung aller gängigen Fertiggelée-Arten wie Frucht- und Neutralgelée sowie Traiteur- und Glasur-Gelée
- Schlauch bis zur Pistole beheizt
- Sprühdruck 3,2 bar
- Schnelle Aufheizzeit
- Komplett aus rostfreiem Stahl und nicht rostenden Materialien
- Einfache Wartung
- Anschluss 230 V

Jelly Easy I
Mit 1 Sprühpistole

Art. 441117

statt CHF 8'140.00
>CHF 6'920.00

1 Bag-in-Box HEROGEL nach Wahl gratis dazu

Jelly Easy II
Mit 2 Sprühpistolen

Art. 441118

statt CHF 10'130.00
>CHF 8'610.00

2 Bag-in-Box HEROGEL nach Wahl gratis dazu

Kein Verkleben, kein Verknittern

Folien-Ende immer für die nächste Anwendung bereit

Top!

jetzt 15% Rabatt



Wrapmaster

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

Wrapmaster Dispenser 3000

Abmessungen: (B×T×H)
384×155×145 mm

Art. 099509

statt CHF 55.00
➤ CHF 46.50

Wrapmaster Folien 300 mm

3 Rollen à 300 m Länge

Art. 099511

statt CHF 38.00
➤ CHF 32.00

Wrapmaster Dispenser 4500

Abmessungen: (B×T×H)
520×155×145 mm

Art. 099500

statt CHF 60.00
➤ CHF 51.00

Wrapmaster Folien 450 mm

3 Rollen à 300 m Länge

Art. 099508

statt CHF 54.00
➤ CHF 45.50

Manuelles Folienschweissgerät

Hygienisch, einfach, schnell



Manuelles Folienschweissgerät

- Für Schlauchfolie und Plastikbeutel
- Für die hygienische, einfache und schnelle Verpackung von Take-Away-Sandwichs
- Präziser, sauberer Schnitt der Folie
- Abmessungen: (B×L×H) 450×83×180 mm
- Anschluss: 230 V
- Max. Schweissnahtlänge: 300 mm

Art. 096033

statt CHF 240.00
➤ CHF 204.00

Simon Köchle, Leiter Ersatzteilwesen, im Interview

Effiziente Lösungen für ein komplexes Ersatzteilwesen



Simon Köchle

Leitung Ersatzteilwesen Pitec
Bei der Pitec seit: 02/2024

Alter: 41

Ausbildung: Werkzeugmechaniker mit anschliessender Weiterbildung zum Meister in Mechatronik für Maschinen- und Fertigungstechnik

Hobbies: Reisen, Musik und Oldtimer

Lebensmotto: Solange du nichts veränderst, wird sich nichts verändern.



Arbeiten bei uns?

Aktuelle Jobs



In diesem Interview sprechen wir mit Simon Köchle, unserem neuen Leiter Ersatzteilwesen, über die Herausforderungen und Fortschritte seiner Abteilung.

Ersatzteilwesen: Gib uns bitte ein paar Eckdaten.

SK: In unserem System sind über 40.000 Artikel erfasst. Ein beachtlicher Teil davon befindet sich an Lager. Pro Jahr gehen ca. 4.000 Bestellungen ein. Unser Ziel ist es, jede Bestellung schnellstmöglich zu bearbeiten, um unseren Kunden zügig die passende Lösung zu bieten. So gewährleisten wir eine schnelle Abwicklung.

Welche Herausforderungen begegnen dir dabei?

Eine der grössten Herausforderungen ist es, das richtige Bauteil zur richtigen Zeit für die passende Maschine bereitzustellen. Wir decken ein sehr breites Spektrum an Maschinentypen ab – von der Rohstoffbereitstellung bis zur Reinigung – und unser Sortiment reicht von alten Geräten aus den 60er Jahren bis zu modernen Maschinen mit umfangreicher Elektronik. Zudem stellt die Sprachbarriere eine Herausforderung dar, da die vier Landessprachen die Kommunikation erschweren. Wir arbeiten jedoch aktiv daran, dies zu überwinden, indem wir unsere Kommunikationsprozesse weiter verbessern und unser Team gezielt schulen.

Welche Fortschritte wurden bisher erzielt und welche Ziele verfolgt ihr?

SK: Durch Prozessoptimierungen und den Einsatz von Softwareunterstützung haben wir bereits erhebliche Fortschritte erzielt und die Bürokratie reduziert, um effizienter auf Kundenanfragen reagieren zu können. Ein bedeutender Schritt ist, dass wir einen grossen Teil der Bestellungen bereits am ersten Tag versenden. Zudem haben wir unser Team in der Westschweiz verstärkt, um unseren Kunden vor Ort einen kompetenten Ansprechpartner zu bieten. Gleichzeitig haben wir die Vielzahl an Bestellkanä-

len erfolgreich zusammengeführt. Das ermöglicht unserem Innendienstteam, Bestellungen effizienter zu bearbeiten. Darüber hinaus arbeiten wir an der Optimierung unserer Lagerhaltung, damit häufig benötigte Teile schnell verfügbar sind. So können wir eine noch schnellere Lieferung gewährleisten und die Kundenzufriedenheit weiter steigern.

Welche Rolle spielt dabei die Digitalisierung?

SK: Wir entwickeln derzeit ein KI-gestütztes Tool, das sowohl unseren Technikern als auch dem Innendienst hilft, schneller und präziser Lösungen zu finden. Es basiert auf den gesammelten Arbeitsberichten unserer knapp 40 Techniker der letzten zehn Jahre. Künftig sollen auch 360°-Bilder der Ersatzteile integriert werden, um die Identifikation weiter zu beschleunigen. Mithilfe dieser neuen Plattform können unserer Techniker die Fehler schneller analysieren, die richtigen Ersatzteile finden und die Reparaturen zügig durchführen.

Zum Abschluss, erzähl uns bitte noch etwas über dich und deine Expertise.

SK: Ich komme ursprünglich aus der Automobilbranche und sehe in den Herausforderungen der Bäckerwelt grosse Chancen. Mit meiner Erfahrung in der Prozessoptimierung möchte ich im Ersatzteilwesen der Pitec durch klare und einfache Methoden noch effizientere Abläufe schaffen, die unseren Technikern und damit natürlich auch unseren Kunden zugutekommen. Ich bin überzeugt, dass wir durch kontinuierliche Verbesserungen unsere Dienstleistung weiter voranbringen können. Mein Ziel ist es, dass jeder bei uns mit Freude zur Arbeit kommt und den Tag mit einem Lächeln abschliesst.

Verschiedene Modelle und Ausführungen

Arbeitstische für Ihre Bedürfnisse

Kosta Arbeitstische: Modulare, flexible, individuelle und kundenspezifische Tischsysteme, welche dem Kunden sämtliche Wünsche erfüllen.

- Einfache Reinigung dank sauberer Verarbeitung
- Beinahe unendlich viele Möglichkeiten
- Wahlweise mit Edelstahl- / Holz- oder Granitarbeitsplatte

20% Aktion
auf verschiedene Varianten:

1 Variante 1

Arbeitstisch mit Stahlplatte,
Abmessungen: (B x T x H)
1500 x 800 x 900 mm,
bestehend aus: 3er Sockel,
Tablar, 3er Sockel

statt CHF 3'700.00
CHF 2'960.00

2 Variante 2

Arbeitstisch mit Stahlplatte,
Abmessungen: (B x T x H)
2000 x 800 x 900 mm, beste-
hend aus (von links nach rechts):
3er Sockel, Mehlwagen,
Geräteschrank

statt CHF 5'500.00
CHF 4'400.00

3 Variante 3

Arbeitstisch mit Holzplatte,
Abmessungen: (B x T x H)
2000 x 800 x 50 mm, inkl.
Unterbau mit Tablar

statt CHF 1'870.00
CHF 1'490.00

4 Variante 4

Arbeitstisch mit Stahlplatte,
Abmessungen: (B x T x H)
2000 x 800 x 40 mm, inkl.
Unterbau mit Tablar

statt CHF 1'700.00
CHF 1'360.00



Interessiert?

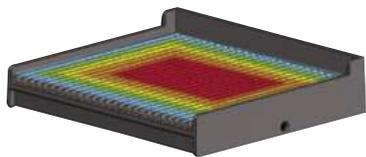
Für mehr Informationen kontaktieren
Sie bitte Ihren Verkaufsberater.

Leicht zu reinigen

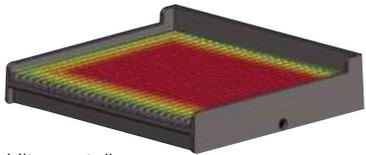
Kontaktgrill Multi Contact mit Grill- und Snackfunktion

Kontaktgrill Krampouz - Multi Contact Medium

- 2 gerillte Platten aus emailliertem Gusseisen
- Automatische Höhenanpassung der oberen Grillplatte auf die jeweiligen Lebensmittel
- Obere Grillplatte mit einstellbarem Schliessdruck
- Geschützter Drehschalter mit integrierter Ein/Aus-Funktion und Thermostateinstellung von 50 bis 300 °C
- Plattenreinigung in der Spülmaschine
- Abnehmbare Auffangschale



Hitzeverteilung bei anderen Kontaktgrills



Hitzeverteilung bei Kontaktgrill Multi Contact

Art. 096169

Abmessungen: (B x T x H)
416 x 379 x 220 mm
Grillfläche: 350 x 230 mm
Anschluss: 230 V / 2.6 kW
Gewicht: 27 kg

statt CHF 790.00
CHF 670.00



jetzt 15% Rabatt

Gleichmässig Gold-Braun:

Geräte zum perfekten Toast

Roband Eclipse Toaster

Der Roband Eclipse Toaster bietet dem Benutzer eine genaue Kontrolle des Toast-Ergebnisses von oben und unten. Er eignet sich für jegliche Grillanforderungen und wurde zum Rösten grosser Mengen an Scheiben, halben Buns (Brötchen) und anderen Brotprodukten entworfen.

- Präzise Steuerung des oberen und des unteren Heizelements
- Temperaturkontrolle
- verstellbare Geschwindigkeit des Förderbands
- Frontaleingang, individuell einstellbarer Rück- oder Durchlaufauswurf
- Standard-Drahtrost 48° oder Edelstahl-Platte 25°, verstellbarer Winkel auf der Rückseite
- Für Brötchen/Toasts bis max. 130 mm Breite geeignet
- Stundenleistung: max. 500 Scheiben / max. 370 Buns
- Abmessungen: (B x T x H) 480 x 485 x 400 mm
- Anschluss: 230 V / 3.26 kW

Art. 096313

statt CHF 1'790.00
CHF 1'520.00

ROBAND 



Energieeffizienz und modernes Design

Induktionsgeräte von Inducis

Die im Markt so hervorragend bewährte Inducis-Technologie erfährt mit der neuen INSTINCT Linie einen grossen, zukunftssträchtigen Schritt vorwärts. Das moderne Design unterstreicht die technische Performance dieser ausgereiften Gerätefamilie. Die vielfältigen Zusatzfunktionen werden durch die neuartige „Tip and Turn“ Bedienung intuitiv erfasst und können ohne Einarbeitung sofort umgesetzt werden.

Instinct Hob

- Realtime Temperature Control-System
- 12 Leistungsstufen
- Warmhaltefunktion von 25 bis 100 °C
- Timerfunktion
- Besonders energieeffizient
- Ausbaubarer, waschbarer Luftfiltereinsatz
- Für den Dauereinsatz in der Gastronomie entwickelt
- Gradgenaue Temperatureinstellung
- Reduktion der maximalen Leistung von 100% auf 25%
- Passt sich optimal & automatisch an induktionstaugliche Pfannen an



Instinct Griddle

- Realtime Temperature Control-System
- Temperatureinstellung 50 – 230 °C
- Spezielle Induktion Antihaftbratplatte
- Timerfunktion
- Besonders energieeffizient
- Gleichmässige Wärmeverteilung
- Verzögerungsfreie Regelung der Brattemperatur



Instinct Hob 5

Abmessungen: (B x T x H)
380 x 460 x 140 mm
Anschluss: 400 V / max. 5 kW
Anzahl Kochstellen: 1

Art. 093501

statt CHF 2'600.00
› CHF 2'210.00

Instinct Hob 10

Abmessungen: (B x T x H)
380 x 720 x 140 mm
Anschluss: 400 V / max. 2x 5 kW
Anzahl Kochstellen: 2

Art. 093502

statt CHF 4'450.00
› CHF 3'780.00

Instinct Griddle 5

1 Bratzone
Abmessungen: (B x T x H)
531 x 493 x 198 mm
Anschluss: 400 V / max. 5 kW

Art. 093510

statt CHF 4'850.00
› CHF 4'120.00

Instinct Griddle 10

2 Bratzonen
Abmessungen: (B x T x H)
656 x 717 x 198 mm
Anschluss: 400 V / max. 10 kW

Art. 093511

statt CHF 8'100.00
› CHF 6'885.00

jetzt 15% Rabatt

Instinct Wok

- Realtime Temperature Control-System
- 12 Leistungsstufen
- Ø 300 mm Ceran Wok-Cuvette
- Timerfunktion
- Besonders energieeffizient
- Ausbaubarer, waschbarer Luftfiltereinsatz
- Für den Dauereinsatz in der Gastronomie entwickelt
- Gradgenaue Temperatureinstellung
- Reduktion der maximalen Leistung von 100% auf 25%
- Passt sich optimal & automatisch an induktionstaugliche Pfannen an



Instinct Wok 5

Abmessungen: (B x T x H)
380 x 473 x 200 mm
Anschluss: 400 V / max. 5 kW

Art. 093507

statt CHF 3'200.00
› CHF 2'720.00

Instinct Wok 8

Abmessungen: (B x T x H)
380 x 473 x 200 mm
Anschluss: 400 V / max. 8 kW

Art. 093508

statt CHF 3'550.00
› CHF 3'015.00

Preisgünstig und unverwüstlich

Die praktischen GN-Frischhaltebehälter Modulus

Perfekt durchdachtes Behältersystem in verschiedenen GN-Grössen zum Lagern und Aufbewahren aller Produkte im Kühl- und Tiefkühlschrank, temperaturbeständig von -20° bis +100° C, lebensmittelecht und mikrowellengeeignet, stapelbar. Behälter und hermetisch schliessende Deckel sind aus unverwüstlichem Polypropylen. Das Material ist leicht durchsichtig und lässt sich problemlos beschriften. An den Seiten befindet sich zur besseren Übersicht eine gut lesbare Volumenskala.



jetzt 15% Rabatt



Behälter GN 1/1
530x325 mm
Art. 099150

Tiefe: 65 mm, Inhalt: 7 L
 statt CHF 25.00 **›CHF 21.25**

Art. 099151

Tiefe: 100 mm, Inhalt: 13 L
 statt CHF 28.00 **›CHF 23.80**

Art. 099152

Tiefe: 150 mm, Inhalt: 17 L
 statt CHF 30.00 **›CHF 25.50**

Deckel zu GN 1/1
Art. 099153

statt CHF 19.00 **›CHF 16.15**

Abtropfgitter zu GN 1/1
Art. 099154

statt CHF 15.00 **›CHF 12.75**

Set Behälter GN 2/3
350x325 mm, mit Deckel
Art. 099155

Tiefe: 100 mm, Inhalt: 8 L, 4 Stk.
 statt CHF 90.00 **›CHF 76.50**

Art. 099156

Tiefe: 150 mm, Inhalt: 12 L, 4 Stk.
 statt CHF 105.00 **›CHF 89.25**

Set Behälter GN 1/2
325x265 mm, mit Deckel
Art. 099157

Tiefe: 65 mm, Inhalt: 4 L, 4 Stk.
 statt CHF 70.00 **›CHF 59.50**

Art. 099158

Tiefe: 100 mm, Inhalt: 6 L, 4 Stk.
 statt CHF 80.00 **›CHF 68.00**

Art. 099159

Tiefe: 150 mm, Inhalt: 7.5 L, 4 Stk.
 statt CHF 85.00 **›CHF 72.25**

Set Behälter GN 1/3
325x176 mm, mit Deckel
Art. 099160

Tiefe: 100 mm, Inhalt: 3.5 L, 5 Stk.
 statt CHF 70.00 **›CHF 59.50**

Art. 099161

Tiefe: 150 mm, Inhalt: 5 L, 5 Stk.
 statt CHF 85.00 **›CHF 72.25**

Set Behälter GN 1/6
176x162 mm, mit Deckel
Art. 099162

Tiefe: 100 mm, Inhalt: 1.5 L, 6 Stk.
 statt CHF 67.00 **›CHF 56.95**

Art. 099163

Tiefe: 150 mm, Inhalt: 2 L, 6 Stk.
 statt CHF 68.00 **›CHF 57.80**

Set Behälter GN 1/9
176x108 mm, mit Deckel
Art. 099164

Tiefe: 100 mm, Inhalt: 0.8 L, 8 Stk.
 statt CHF 78.00 **›CHF 66.30**

Ideale Ergänzungsmöglichkeiten von Buffet-Lampen

Buffet-Wärmelampen mit optionaler Schneidestation

- Optimale Warmhalteigenschaften
- Zum Präsentieren und Tranchieren geeignet
- Wahlweise mit beheizter oder unbeheizter Platte
- Messerschonendes und hitzebeständiges Schneidebrett
- Mit umlaufender Safrille ausgestattet

Buffet-Wärmelampe Single Scholl

Fussplatte aus Edelstahl
Abmessungen Fussplatte:
(L x B x H) 200 x 200 x 40 mm
Höhe: ca. 700 mm
Anschluss: 230 V / 0.25 kW



Art. 096151
Ausführung verchromt

statt CHF 630.00
CHF 535.00

Art. 096151.01
Ausführung schwarz

statt CHF 690.00
CHF 586.00

Schneidestation zu Buffet-Wärmelampe Single, unbeheizt

Abmessungen: (L x B x H) 450 x 450 x 75 mm
Art. 096749 statt CHF 530.00
CHF 450.00

Top!



Buffet-Wärmelampe Dual Scholl

Fussplatte aus Edelstahl
Über zwei Schalter getrennt
ein-/ausschaltbar



Abmessungen
Fussplatte: (L x B x H) 200 x 200 x 40 mm
Höhe: ca. 700 mm, Anschluss: 230 V / 0.5 kW

Art. 096293
Ausführung verchromt

statt CHF 990.00
CHF 841.00

Art. 096293.01
Ausführung schwarz

statt CHF 1'030.00
CHF 875.00

Schneidestation zu Buffet-Wärmelampe Dual, unbeheizt

Abmessungen: (L x B x H)
600 x 450 x 75 mm
Art. 096751

statt CHF 590.00
CHF 501.00

Schneidestation zu Buffet-Wärmelampe Dual, beheizt

Abmessungen: (L x B x H)
600 x 450 x 75 mm
Anschluss: 230 V / 0.6 kW
Art. 096751.01

statt CHF 1'050.00
CHF 892.00

jetzt 15% Rabatt

Schöpfbesteck aus Inox und Polypropylen,
spülmaschinengeeignet, hitzebeständig bis 260 °C.



**Grosse
Auswahl
im E-Shop**

- | | |
|--|--|
| 1 Schöpfkelle geschlitzt,
34,5 cm, statt CHF 15.00 | Art. 091723
CHF 12.70 |
| 2 Schöpfkelle, 34,5 cm
statt CHF 15.00 | Art. 091724
CHF 12.70 |
| 3 Fleischgabel, 34 cm
statt CHF 15.00 | Art. 091725
CHF 12.70 |
| 4 Schöpflöffel, 32 cm
statt CHF 16.00 | Art. 091726
CHF 13.60 |
| 5 Bratschaufel gelocht,
35 cm, statt CHF 15.00 | Art. 091727
CHF 12.70 |
| 6 Schöpflöffel gelocht,
35,5 cm, statt CHF 16.00 | Art. 091728
CHF 13.60 |
| 7 Spaghettilöffel, 34,5 cm
statt CHF 15.00 | Art. 091729
CHF 12.70 |

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



Wussten Sie schon, dass ...



- ... die Pitec AG mehr als 4'000 m² Lagerfläche nutzt?
- ... unsere Techniker letztes Jahr über 250 Ausbildungstage bei Herstellern verbracht haben, um ihr Fachwissen zu erweitern?
- ... wir an mehreren Standorten Lehrlinge ausbilden? Sowohl im Bereich Kauffrau/ Kaufmann (KV) als auch als Kältesystem-Monteur/in (KSM), wobei letztere ihre Ausbildung in unseren Niederlassungen in Buchs AG und Biasca TI absolvieren.

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 28. Februar 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

