

pitec aktuell

September-Oktober | 2026

Neu



Robot Coupe Blender **Perfekt püriert**

Die neuen Robot Coupe Kitchen Blenders BL3 und BL5 revolutionieren Ihren Arbeitsalltag. Ausgestattet mit der innovativen X-Flow® Technology gelingen Ihnen feinste Suppen, Saucen, Teige und Pürees spürbar schneller, müheloser und in absolut gleichmässiger Konsistenz. Kraftvolle Leistung für mehr Produktivität und weniger manueller Aufwand.

Mehr dazu auf Seite 2.

X-Flow®
Technology



pitec

Mit frischen Ideen
in den Herbst

Liebe Kundin, lieber Kunde,

der Herbst bringt eine besonders genussvolle und vielseitige Zeit mit sich. Vermicelles, Apfelgebäck und viele weitere saisonale Spezialitäten bereichern jetzt wieder das Angebot. Passend dazu finden Sie auf S. 3 bis 6 praktische Helfer und attraktive Angebote. Eine spannende Neuheit erwartet Sie zudem gleich zu Beginn dieser Ausgabe: Die neuen Robot Coupe Kitchen Blenders BL3 und BL5 überzeugen mit hoher Leistung, robuster Edelstahlqualität und innovativer X-Flow-Technologie. Mehr dazu auf S. 1 und 2.

Wie individuelle Lösungen in der Praxis aussehen können, zeigen unsere aktuellen Kundenprojekte. Auf S. 14 und 15 lesen Sie, wie Ackermann Artisan mit moderner Pomati-Technik neue Möglichkeiten für kreative und effiziente Produktionsabläufe geschaffen hat. Auf S. 9 stellen wir Ihnen zudem eine von Pitec eigens umgebaute und auf die Kundenbedürfnisse abgestimmte Unifiller-Lösung vor. Wie wir unseren Service mit optimierten Abläufen, gezielten Schulungen und technischem Support weiterentwickeln, erfahren Sie auf S. 19.

Besuchen Sie uns ausserdem vom 24. bis 27. Oktober 2026 an der Südback in Stuttgart. Kolb Kälte freut sich in Halle 7, Stand D76, auf den persönlichen Austausch mit Ihnen. Besonders ans Herz lege ich Ihnen auch unsere Gelato-Seminare im November – ideal für alle, die sich fundiertes Fachwissen aneignen oder ihr bestehendes Know-how vertiefen möchten. Alle weiteren Informationen dazu auf S. 18 und 23.

Ich wünsche Ihnen einen erfolgreichen Start in die Herbstsaison.

Ihr

Thomas Baumgartner
Leitung Verkauf Direct



Neu

Upgrade für Ihre Küche

Robot Coupe Blender

Leistungsstarke Kitchen Blenders mit X-Flow Technologie für feinste und schnellste Ergebnisse bei kleinen und grossen Mengen. Robuste Bauweise, zum Zubereiten von flüssigen Gerichten aller Art. Wasserdichter Deckel mit abnehmbarer Kappe zum Hinzufügen von Flüssigkeiten und Zutaten während des Mixens. Zeitschalter mit Countdown und Stoppuhr, einfache Reinigung. Lieferung inklusiv Behälter und Messer mit 4 Klingen aus Edelstahl, Werkzeug für die Abnahme des Messers.

Mixer Robot Coupe

- Drehzahlen: 500 bis 12'600 U / min
- Anschlusswert: 230 V / 1.1 kW
- Gewicht: 14 kg

Robot Coupe BL 3

- Inhalt: 3 Liter
- Abmessungen: (L x B x H)
470 x 215 x 450 mm
- Anschlusswert: 230 V / 1.1 kW

Art. 096394

statt CHF 1'945.00

» CHF 1'650.00

Robot Coupe BL 5

- Inhalt: 5 Liter
- Abmessungen: (L x B x H)
470 x 215 x 500 mm
- Anschlusswert: 230 V / 1.2 kW

Art. 096395

statt CHF 2'365.00

» CHF 2'010.00



Robuste
Edelstahlqualität
für einfache
Reinigung und
sicheren Einsatz.



Jetzt mit gratis Vermicelles-Masse

Zur einfachen und schnellen Verarbeitung von Vermicelles



Vermicelles-Pressen Tischmodell

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

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

Art. 091230

› CHF 890.00



Vermicelles-Pressen Handmodell

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

Art. 015793

› CHF 179.00

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

Inkl. 18 kg Hero Vermicelles

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

Tartelette-Form

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

Art. 016283

statt CHF 4.50 › CHF 3.85



Vermicelles-Tülle

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

Art. 018338

statt CHF 17.00 › CHF 14.45



Mit praktischen Helfern leicht gemacht

Perfekte Spätzli im Handumdrehen

Spätzlimaschine manuell SK 40

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

Art. 098859

statt CHF 2'200.00
CHF 1'870.00



jetzt 15% Rabatt



Elektrische Spätzli-
maschine auf Anfrage

1 Spätzlisieb Noser

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

Art. 098689

statt CHF 235.00
CHF 199.00

2 Spätzlisieb GN 1/1

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

Art. 098692

statt CHF 415.00
CHF 352.00



1



2



Passende Töpfe & Pfannen



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



Feine Herbstspezialitäten

Praktische Helfer



jetzt 15% Rabatt



1 Kuchenblech

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

Art. 018201

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

Art. 018208

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

Art. 018216

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

2 Kuchenblech gelocht

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

Art. 018460

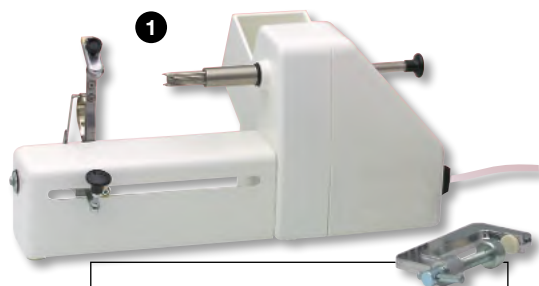
Ø oben innen: 240 mm
Ø unten: 220 mm, Höhe: 27 mm
statt CHF 22.00 **CHF 18.70**

Art. 018468

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



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



1 Elektrische Apfelschälmaschine EVA 2000

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

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

Art. 018991

statt CHF 1'480.00
CHF 1'258.00

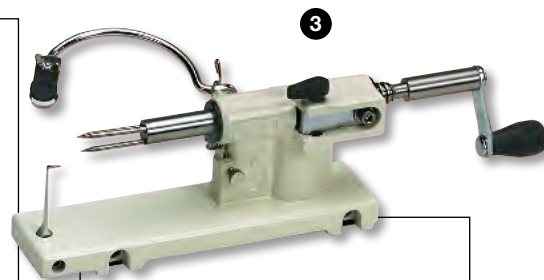
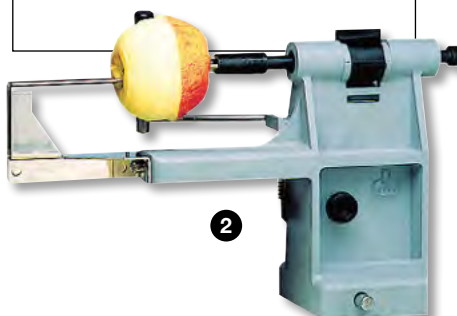
2 Apfelschälmaschine API

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

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

Art. 018990

statt CHF 390.00
CHF 330.00



3 Apfelschälmaschine KALI

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

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

Art. 015747

statt CHF 310.00
CHF 263.00

Hochwertig, langlebig, mühelos!

Perfekte Backformen



Gugelhopf-Form

Ø oben: 140 mm
Höhe Rohr: 80 mm
Rohr Ø unten: 37 mm

Art. 015130 statt CHF 27.00
» **CHF 21.60**

Ø oben: 160 mm
Höhe Rohr: 85 mm
Rohr Ø unten: 45 mm

Art. 015131 statt CHF 31.00
» **CHF 24.80**

Ø oben: 180 mm
Höhe Rohr: 90 mm
Rohr Ø unten: 45 mm

Art. 015132 statt CHF 33.00
» **CHF 26.40**

Ø oben: 200 mm
Höhe Rohr: 100 mm
Rohr Ø unten: 57 mm

Art. 015133 statt CHF 35.00
» **CHF 28.00**

Ø oben: 220 mm
Höhe Rohr: 110 mm
Rohr Ø unten: 60 mm

Art. 015134 statt CHF 38.00
» **CHF 30.40**

Ø oben: 240 mm
Höhe Rohr: 120 mm
Rohr Ø unten: 66 mm

Art. 015135 statt CHF 40.00
» **CHF 32.00**

Ø oben: 260 mm
Höhe Rohr: 125 mm
Rohr Ø unten: 70 mm

Art. 015109 statt CHF 44.00
» **CHF 35.20**

Unsere Backformen aus silikonisiertem Stahlblech sind die ideale Wahl für gleichmässig gebackene Kreationen. Dank der speziellen Beschichtung bleibt nichts haften, die optimale Wärmeverteilung sorgt für perfekte Backergebnisse, die Formen sind zudem langlebig und leicht zu reinigen (nicht spülmaschinengeeignet).

Hefering-Form

Ø oben: 200 mm
Höhe innen: 65 mm
Rohr Ø: 80 mm

Art. 015138 statt CHF 32.00
» **CHF 25.60**

Ø oben: 240 mm
Höhe innen: 75 mm
Rohr Ø: 90 mm

Art. 015140 statt CHF 40.00
» **CHF 32.00**



Springform

Ø oben: 240 mm
Höhe: 70 mm

Art. 015146 statt CHF 48.00
» **CHF 38.40**

Ø oben: 260 mm
Höhe: 70 mm

Art. 015147 statt CHF 50.00
» **CHF 40.00**

Ø oben: 280 mm
Höhe: 70 mm

Art. 014911 statt CHF 52.00
» **CHF 41.60**

jetzt 20% Rabatt



Weitere Backformen
finden Sie online in
unserem E-Shop!





jetzt 10 % Rabatt

Chocoma Schmelz- und Temperiermaschine TB100

Gesamthöhe: 1150 mm
 Aussen-Ø: 760 mm
 Einfüllhöhe: 1150 mm
 Auslaufhöhe: 400 mm
 Kapazität: 100 kg
 Leistung: 3 x 400 V
 Heizung: 2 x 1,6 kW
 Motor: 0,37 kW
 Gewicht: ca. 70 kg
Art. 430250

statt CHF 18'990.00
CHF 17'090.00

Chocoma Schmelz- und Temperiermaschine TB200

Gesamthöhe: 1500 mm
 Aussen-Ø: 760 mm
 Einfüllhöhe: 1500 mm
 Auslaufhöhe: 400 mm
 Kapazität: 200 kg
 Leistung: 3 x 400 V
 Heizung: 2 x 1,6 kW
 Motor: 0,55 kW
 Gewicht: ca. 200 kg
Art. 430255

statt CHF 23'250.00
CHF 20'920.00



Schokolade präzise temperiert **Mehr Kapazität für die Produktion**

Die wassergekühlten Chargentemperiermaschinen TB100 und TB200 schmelzen, temperieren und lagern Schokolade. Anschliessend wird sie direkt an weiterverarbeitende Maschinen wie Form-, Überzieh- oder Dosiermaschinen weitergeleitet. Die Modelle bieten ein Fassungsvermögen von 100 beziehungsweise 200 kg geschmolzener Schokolade.

Die Wärme- und Kälteübertragung erfolgt über einen Wassermantel in die Schokoladenwanne. Das schwere Rührwerk verhindert Ablagerungen an der Innenwand und sorgt für eine gleichmässige Durchmischung der Schokolade.

Beide Maschinen sind aus Edelstahl gefertigt, leicht zu reinigen und bieten einen gut zugänglichen Innentank. Die Bedienung erfolgt intuitiv über einen Touchscreen. Das Modell TB100 ist zusätzlich mit Rollen ausgestattet und kann dadurch flexibel zwischen verschiedenen Schokoladenmaschinen eingesetzt werden.

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.



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

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

Art. 441302.200

statt CHF 61'110.00

› CHF 51'943.00

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

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

Art. 441321.600

statt CHF 58'250.00

› CHF 49'512.00



jetzt 15% Rabatt

Unifiller für alle Ansprüche

Vielfältig einsetzbare Dosiermaschinen

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

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

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

Art. 441330.500

statt CHF 59'160.00

› CHF 50'286.00



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

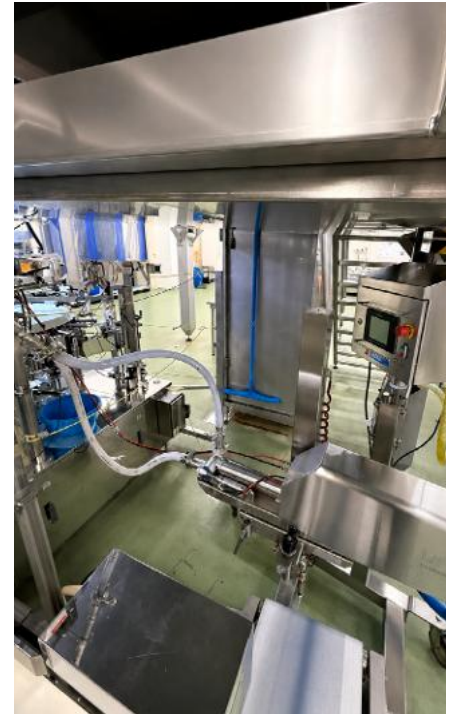
- Abmessungen: (B x T x H)
820 x 1700 x 1930 mm
- Dosiervolumen: 25-2750 ml
(Zylinder als Option)
- Druckluft: 170 l/min bei 5.5 bar

Art. 441337

statt CHF 62'390.00

› CHF 53'031.00





Dumet AG setzt auf eine angepasste Unifiller-Lösung **Salzwasser präzise dosiert**

Die Dumet AG in Steinhausen ist auf die Verarbeitung und Abfüllung hochwertiger Olivenprodukte spezialisiert. In der Produktion zählen konstante Qualität, zuverlässige Abläufe und eine exakte Dosierung zu den entscheidenden Faktoren. Besonders bei der Abfüllung von Salzwasser braucht es eine Lösung, die präzise arbeitet, einfach zu bedienen ist und sich sauber in die bestehende Produktionslinie integrieren lässt.

Im Juni 2025 wurde bei Dumet eine Unifiller Universal 1000iSV Servo Food Service Basis installiert. Die Anlage wurde gemeinsam mit Unifiller speziell auf die Anforderungen des Kunden angepasst. Sie nimmt das Signal der bestehenden Produktionslinie auf und löst die Salzwasser-Dosierung entsprechend aus.

Im Produktionsalltag überzeugt die Lösung vor allem durch ihr einfaches Handling. Die passenden Einstellungen können als Programme gespeichert werden, was die Bedienung für die Mitarbeitenden deutlich erleichtert. Auch das Zusammensetzen des Dosierers ist einfacher als bei anderen Modellen.

«Für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist es wesentlich einfacher, die richtige Einstellung der Abfüllung zu wählen, da Programme gespeichert werden können. Auch das Zusammensetzen des Dosierers ist deutlich einfacher als bei unseren anderen Modellen», erklärt Philip Schoch, Leiter Technik bei der Dumet AG.



Philip Schoch

Neben dem einfachen Handling ist die präzise Salzwasser-Dosierung ein entscheidender Vorteil. Sie ist wichtig, damit kein Untergewicht entsteht und gleichzeitig nicht unnötig Flüssigkeit abgefüllt wird. So unterstützt die Lösung Qualität, Prozesssicherheit und Wirtschaftlichkeit im täglichen Produktionsbetrieb.

Von den ersten Gesprächen über einen Test-Dosierer bis hin zur eigenen Maschine wurde das Projekt eng begleitet. Pitec brachte die Erfahrung aus Beratung, Technik und Anwendung ein und unterstützte Dumet gemeinsam mit Unifiller bei der Anpassung an die Produktionslinie. «Die Zusammenarbeit hat sehr gut funktioniert. Pitec hat uns mit all ihrer Erfahrung sehr gut unterstützt, bis der Füller an unserer Produktionslinie einwandfrei funktioniert hat», sagt Philip Schoch.

Das Projekt zeigt, wie wichtig individuell abgestimmte Lösungen in der Lebensmittelproduktion sind. Mit der angepassten Unifiller-Lösung verfügt Dumet über eine praxismgerechte Abfülllösung, die präzise dosiert, einfach zu bedienen ist und zuverlässig in die Produktionslinie integriert wurde.



Olivenprodukte von Dumet: präzise abgefüllt, praktisch verpackt und mit einem klaren Fokus auf Qualität.



Gratis Inbetriebnahme

Automatisierte Croissant-Herstellung **Rondo Croissomat 4.0**

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



Croissomat 4.0

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

Präzises Absetzen:

Dank den Servomotoren werden die Dreiecke perfekt positioniert.

Patentierter Separierer:

Für eine exakte Separierung der Dreiecke ohne Anpassungen an Stanzgrössen.

Scharfer Guillotinenschnitt:

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

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

Vielseitiger Bypassstisch:

Werkzeuglose Umrüstung für Produktvielfalt ohne Grenzen.

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

Höchste Hygienestandards:

Für gute Zugänglichkeit bei Reinigung und Wartung.



Jetzt Platz sichern: Rondo Seminar

Erleben Sie praxisnahe Demos und spannende Einblicke in die neuesten Technologien rund um Ausrollmaschinen von Rondo. Unser Tagesprogramm bietet Ihnen detaillierte Präsentationen zu den Maschinen RONDOSTAR 5000, ECOLINE, COMPAS 4.0, POLYLINE, MLC und Smartline inkl. anschaulichen Produktbeispielen. **Datum:** 12.11.2026 | **Ort:** Rondo, 3400 Burgdorf

Für jede Situation das perfekte Gerät

Professionelle Mikrowellengeräte



1

jetzt 15% Rabatt

Weitere Modelle
sind im E-Shop erhältlich

Panasonic



2

1000 Watt-Klasse

1 Mikrowelle NE-1027

- Heizleistung: 1000 Watt (max.)
- 1 Magnetron
- 1 Etage
- Türanschlag links
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl, Keramikboden
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen aussen: (B x T x H) 510 x 360 x 306 mm
- Garraum: (B x T x H) 330 x 330 x 200 mm
- Garraumvolumen: 22 Liter
- Anschluss: 230 V / 1.49 kW

Art. 094258

statt CHF 1'050.00
» CHF 890.00

Kompakt-Klasse

2 Mikrowelle NE-1843

- Heizleistung: 1800 Watt (max.)
- 2 Magnetrone
- 1 Etage
- Türanschlag links
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl, Keramikboden
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen aussen: (B x T x H) 422 x 508 x 337 mm
- Garraum: (B x T x H) 330 x 310 x 175 mm
- Garraumvolumen: 18 Liter
- Anschluss: 230 V / 2.38 kW

Art. 094260

statt CHF 2'250.00
» CHF 1'910.00



Gourmet-Klasse - für GN 1/1

3 Mikrowelle NE-1840

- Heizleistung: 1800 Watt (max.)
- 4 Magnetrone
- 2 Etagen
- Türanschlag unten
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl, Keramikboden
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen aussen: (B x T x H) 650 x 526 x 471 mm
- Garraum: (B x T x H) 535 x 330 x 250 mm (entspricht GN 1/1)
- Garraumvolumen: 44 Liter
- Anschluss: 230 V / 3.2 kW

Art. 094263

statt CHF 3'750.00
» CHF 3'185.00

3 Mikrowelle NE-3240

- Heizleistung: 3200 Watt (max.)
- 4 Magnetrone
- 2 Etagen
- Türanschlag unten
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl, Keramikboden
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen aussen: (B x T x H) 650 x 526 x 471 mm
- Garraum: (B x T x H) 535 x 330 x 250 mm (entspricht GN 1/1)
- Garraumvolumen: 44 Liter
- Anschluss: 400 V / 4.96 kW

Art. 094265

statt CHF 4'850.00
» CHF 4'120.00

Robust und universell

Einfach zu bedienen, robust, schnell und zuverlässig

jetzt 15% Rabatt

1 Tischwaage EQW geeicht

- LCD-Anzeige mit grossen Ziffern
- Schutzhaube
- Netzanschluss und integrierter Akku
- Masse Waage: 320 x 370 x 105 mm
- Masse Plattform: 300 x 260 mm
- Anschluss: 230 V

Art. 094346

Wägebereich: 15 kg

Ablesbarkeit: 0 – 6 kg = 2 g
6 – 15 kg = 5 g

Art. 094347

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 0 – 15 kg = 5 g
15 – 30 kg = 10 g

statt CHF 777.00

➤ **CHF 660.00**

1 Tischwaage EQW ungeeicht

Art. 094349

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 1 g

statt CHF 777.00

➤ **CHF 660.00**

Art. 094348

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 2 g

statt CHF 724.00

➤ **CHF 615.00**



2 Tischwaage SSW ungeeicht

- LCD-Anzeige mit grossen Ziffern
- Schutzhaube
- Netzanschluss und integrierter Akku
- Masse Waage: 290 x 330 x 120 mm
- Masse Plattform: 285 x 220 mm
- Anschluss: 230 V

Art. 094338

Wägebereich: 20 kg

Ablesbarkeit: 2 g

statt CHF 504.00

➤ **CHF 428.00**



Art. 094376

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 10 g

geeicht

statt CHF 980.00

➤ **CHF 833.00**

Art. 094378

Wägebereich: 15/30 kg

Ablesbarkeit: 5/10 g

geeicht

statt CHF 1'450.00

➤ **CHF 1'232.50**

Art. 094375

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 2 g

ungeeicht

statt CHF 980.00

➤ **CHF 833.00**

Art. 094377

Wägebereich: 30 kg

Ablesbarkeit: 1 g

ungeeicht

statt CHF 990.00

➤ **CHF 841.50**

3 Plattformwaagen Tischmodell mit Stativ WES PB

Plattform aus Edelstahl, Anzeige WES, LCD-Anzeige hinterleuchtet, Unterbau lackiert, robuste Bauweise, einfache Bedienung. Edelstahl-Stativ, Überlastschutz, automatische Abschaltung, Akku bis 80 Std. und Netzbetrieb 230 V, IP67-Schutz

4 Untergestell zu Plattformwaage WES PB 30 kg

Untergestell aus Edelstahl, fahrbar mit 4 Rollen, davon 2 mit Bremsen. Abmessungen: (B x T x H) 425 x 395 x 500 mm

Art. 094367

statt CHF 690.00

➤ **CHF 586.50**



Für vielseitige Anwendungen auf höchstem Niveau

Leistungsstarke Industriereibe

Die Industriereibe IR 250-D der neuesten Generation überzeugt durch ihre vielseitigen Einsatzmöglichkeiten und eignet sich ideal zum Reiben von Käse, Schokolade, Nüssen, Keksen, Pharmazeutika sowie besonders empfindlichen Produkten.

Vorteile:

- Einstellbare Geschwindigkeit für perfekte Ergebnisse und maximale Leistung
- Durch Prärotation werden Lebensmittel luftig und locker gerieben, ohne schmieren, ölen oder verklumpen
- Vollständig integrierter Kühlkreislauf für die optimale Verarbeitung temperatursensibler Produkte
- Durch die Rollen leicht und flexibel positionierbar
- Wartungsfreie Maschine

Industriereibe Brunner Anliker IR 250-D

- Abmessungen: (B x T x H) 817 x 482 x 1435 mm
- Elektroanschluss: 400 V / 3 kW
- Leistung: 2000 kg / h
- Schutzart: IP 26
- Einfüllöffnung: 178 x 110 mm
- Gewicht: 155 kg

Art. 416051

statt CHF 52'830.00
CHF 47'540.00

jetzt 10% Rabatt



Schweizer Qualität, Schnitt für Schnitt

Präzise, robust, zuverlässig

Brunner-Anliker steht für hochwertige Schweizer Qualitätsprodukte, die präzise, zuverlässig und langlebig arbeiten. Mit bis zu 150 kg pro Stunde, rund 50 Schnittvarianten und dem ziehenden Schnitt bleiben Nährstoffe erhalten und das Schnittgut länger frisch.

Gemüseschneidemaschine GSM 5 Star

- Abmessungen: (B x T x H) 250 x 315 x 540 mm
- Anschluss: 230 V / 0.26 kW
- Schutzart IP 26
- Gewicht: 23 kg

Art. 094870

statt CHF 5'050.00
CHF 4'290.00

jetzt 15% Rabatt

Produktevorteile:

- Leistung bis 150 kg/h
- Schneidaufsatz aus massivem Edelstahl
- Etwa 50 verschiedene Schnittvarianten
- Ziehender Schnitt für optimale Erhaltung der Nährstoffe und länger frisches Schnittgut
- Technische Innovation für Lebensmittelhygiene mit höchsten Ansprüchen
- Einfache Handhabung für höchsten Arbeitskomfort und leichte Reinigung
- Schweizer Qualitätsprodukt als Garant für Innovation, Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit





Ackermann Artisan baut seine Produktion mit Pomati aus **Kreativität trifft Präzision**

Seit über 60 Jahren steht Ackermann Artisan in Grandson für handwerkliche Qualität, Kreativität und eine starke familiäre Identität. Heute führt Christophe Ackermann das Unternehmen in dritter Generation mit dem Ziel, Tradition und moderne Technologien zu verbinden. Die beiden Auszeichnungen an der Swiss Bakery Trophy und bei der Bäckerkrone 2025 bestätigen diesen Erfolg.

Ausgezeichnete Weiterentwicklung

Trotz aller Veränderungen ist eines stets gleich geblieben, erklärt Christophe Ackermann: die Philosophie des Unternehmens. «Wir wollen uns

setzen wird. Gleichzeitig wurde auch der Produktionsbereich weiterentwickelt. Besonders in der Pâtisserie und Chocolaterie rückte die Frage in den Mittelpunkt, wie sich einwand-

„Die neuen Anlagen ermöglichen es uns, Qualität, Kreativität und Effizienz zu verbinden – ohne den handwerklichen Charakter unserer Produkte zu verlieren.“

Christophe Ackermann, Geschäftsführer und Inhaber



Christophe Ackermann vor dem Pomati-Aqua-Wasserstrahlschneider im neuen Produktionsbereich.

kontinuierlich weiterentwickeln und gleichzeitig ein echtes Handwerksunternehmen bleiben.» Diese Verbindung aus Tradition, Qualitätsanspruch und Offenheit für neue Ideen prägt die Entwicklung des Betriebs bis heute.

In den vergangenen Jahren investierte Ackermann Artisan nicht nur in neue Produktionsmöglichkeiten, sondern auch in den visuellen Auftritt, die Kommunikation und die Markenidentität. «Wir haben intensiv an unserem neuen Erscheinungsbild gearbeitet – digital, bei den Verpackungen und bei unserem gesamten Auftritt», erklärt Christophe Ackermann. Daraus entstand unter anderem eine eigene Hausschrift, die heute bis hin zu den neuen Schokoladendekoren einge-

freie Produktqualität mit effizienteren Abläufen verbinden lässt – ohne den handwerklichen Charakter der Kreationen zu verlieren.

Neue Möglichkeiten mit Pomati

Ein wichtiger Schritt war die Einrichtung eines neuen Produktionsbereichs mit Technologien von Pomati. Gemeinsam mit Pitec entstand ein kompletter Arbeitsplatz mit der Temperiermaschine T20, der Wasserstrahlschneidemaschine Aqua und der Sprühkabine Aria. Ausgangspunkt des Projekts war die Entscheidung, in die Pomati Aqua zu investieren. «Die Aqua war eigentlich der Auslöser für das gesamte Projekt», erklärt Christophe Ackermann. Schnell wurde deutlich, dass die Maschine ihr volles



Links die Sprühkabine Aria, rechts der Pomati-Aqua-Wasserstrahlschneider – zwei zentrale Elemente des neuen Produktionsbereichs von Ackermann Artisan.

Potenzial nur entfalten kann, wenn das gesamte Arbeitsumfeld entsprechend gestaltet wird. Gemeinsam mit Pitec entwickelte Ackermann Artisan deshalb ein Gesamtkonzept mit optimierten Produktionsabläufen und einer ergonomischen Organisation der einzelnen Arbeitsschritte. Die neuen Lösungen ermöglichen heute eine deutlich effizientere Arbeitsweise, insbesondere in der Pâtisserie und bei Schokoladendekoren. Aus einer einzigen Vorbereitung lassen sich verschiedene Produktformate herstellen, Dekore präzise reproduzieren und Prozesse besser standardisieren. Gleichzeitig bleibt der Anspruch an handwerkliche Qualität unverändert. «Die Wirtschaftlichkeit in der Pâtisserie ist heute nicht immer einfach», erklärt Christophe Ackermann. Ziel

ist deshalb nicht, bei Qualität oder Rohstoffen Kompromisse einzugehen, sondern die Abläufe intelligenter und rationeller zu gestalten.

Handschrift aus Schokolade

Die eigens für Ackermann Artisan entwickelte Typografie kann heute dank der Pomati Aqua direkt aus Schokolade gefertigt werden – für Dekore, Logos und individuelle Kreationen. «Damals hätten wir nie gedacht, dass unsere eigene Schrift eines Tages direkt für Schokoladendekore eingesetzt werden könnte», erklärt Christophe Ackermann. «Heute haben wir das Gefühl, dass sich der Kreis schliesst.» Im Bereich des Wasserstrahlschneidens sieht er grosses Potenzial, weist jedoch zugleich auf die Anforderungen dieser Technologie

hin. Neben der Maschine selbst sind Kenntnisse in Grafik und Dateivorbereitung entscheidend, um die Möglichkeiten vollständig auszuschöpfen. «Die Maschine macht nicht alles von allein. Die Vorarbeit – Dateien, Gestaltung und Vorbereitung – bleibt entscheidend.»

Gemeinsam realisiertes Projekt

Während des gesamten Projekts wurde Ackermann Artisan eng von Pitec begleitet – von der Planung über den Besuch im Pomati-Werk in Italien bis zur Inbetriebnahme der Anlagen in Grandson. Die Verbindung aus technischem Know-how, Branchenerfahrung und praxisnaher Beratung war für das Unternehmen ein entscheidender Erfolgsfaktor. «Für uns ging es nicht einfach um den Kauf von Maschinen, sondern um eine grundlegende Auseinandersetzung mit der Zukunft unserer Produktion», erklärt Christophe Ackermann.

Mit dem neuen Produktionsbereich schafft Ackermann Artisan die Grundlage für weitere kreative Entwicklungen in Pâtisserie und Chocolaterie – und verbindet dabei moderne Technologie mit echtem handwerklichem Können.

Mehr Informationen finden Sie online unter: **ack.swiss**



Starker Auftritt: Ackermann Artisan setzt auf eine klare visuelle Identität – im Geschäft ebenso wie unterwegs.



Schonend teilen, perfekt formen

Ideal für weiche, angegarte Teige

Teigteilmaschine NV Swiss II 10/20

- Teilung: 10- oder 20-teilig
- Teilung Grösse: 100×100 mm, 100×200 mm
- Volutentiefe: 100 mm
- Maximale Teigeinlage: 22 kg
Minimale Teigeinlage: 2 kg
- Der Gewichtsbereich reicht von 100 bis 2200 Gramm
- Eine um 50 % vergrösserte Teigkammer ermöglicht das Teilen von gegarten Teigen
- Variabler Pressdruck ermöglicht die schonende Teilung wie von Hand
- Edelstahl Deckel mit Nylon verhindert das Kleben des Teiges
- Inklusive Mehlabsaugung
- Zwei robuste Griffe, die zugleich als Ramschutz für die Steuerung dienen

Art. 420041.030

statt CHF 18'480.00

» **CHF 15'708.00**

jetzt 15% Rabatt

Top!



Langwirkmaschine Super Major

Kompakt, leistungsstark und besonders preisgünstig – das sind die grossen Vorteile der Super Major von Bongard. Mit ihr lassen sich Silser, Sandwiches, Brezelstränge, Zopfstränge, Klein- und Langbrote sowie Baguette exakt und schnell verarbeiten.

Die Maschine entspricht den neuesten Sicherheitsstandards, ist leicht zu reinigen und wartungsarm.

Langwirkmaschine Super Major

Abmessungen: (B×T×H)
1010×800×690 mm
Anschluss: 400 V / 0.55 kW
Gewicht: 132 kg
Art. 427024

statt CHF 9'580.00

» **CHF 8'143.00**

Passendes Untergestell

Aus Edelstahl, fahrbar
Art. 427024.001

statt CHF 930.00

» **CHF 790.00**

jetzt 15% Rabatt



Chance nutzen!

Eintauschkaktion: Beim Kauf eines neuen Kombinator K60 erhalten Sie **CHF 5'000.00 Gutschrift** für Ihr altes Planetenrührwerk.

Das universelle Multitalent **Kombinator K60**

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

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

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

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

Planetenrührwerk Kombinator K60

mit Kupplung inkl. Zubehör

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

Art. 094812

CHF 34'230.00



Optionales Zubehör



Passierwerk PASS 2000



Gemüseschneider AGS-19



Fleischwolf EWF 82



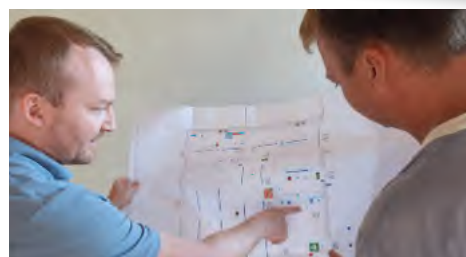
Besuchen Sie uns auf der **Südback 2026**

Richemont



KolbKälte
Halle 7 / Stand D76

Die Südback steht vor der Tür. Vom **24. bis 27. Oktober 2026** erwartet Sie in Stuttgart wieder ein Grossaufgebot der Backbranche. Kolb Kälte stellt in **Halle 7 auf Stand D76** unsere Kompetenzen und die umfassende Erfahrung im Bereich der Kältetechnologie und Produktionsprozesse ins Zentrum. Erleben Sie die ganze Welt der Kältetechnik live in Stuttgart!



Gültig auf das gesamte TRUE-Sortiment **15% Rabatt**

Anlässlich der Südback profitieren Sie vom **24.10.26 bis 15.11.26** von **15% Rabatt** auf unser gesamtes TRUE-Sortiment – inklusive 7 Jahren Garantie und attraktiven Fördermöglichkeiten über Töpten. Sichern Sie sich jetzt Ihren Messevorteil!



Mehr zu
TRUE in
unserem
E-Shop

TRUE
REFRIGERATION





Schnell, kompetent und zuverlässig unterstützt **Service, der den Unterschied macht**

Ein guter Service beginnt nicht erst, wenn der Servicetechniker vor Ort eintrifft – sondern bereits lange davor. Genau deshalb entwickelt Pitec seinen Servicebereich konsequent weiter. Mit gezielten Investitionen in Prozesse, Kommunikation, Ausbildung und technische Unterstützung schaffen wir die Grundlage für noch effizientere Serviceeinsätze. Das Ziel ist klar: Unsere Kunden sollen sich jederzeit auf einen kompetenten, zuverlässigen und lösungsorientierten Service verlassen können.

Besser vorbereitet zum Kunden

Damit ein Serviceeinsatz möglichst bereits beim ersten Besuch erfolgreich abgeschlossen werden kann, wurde die Einsatzvorbereitung gezielt optimiert. Dazu gehören klar definierte Abläufe, eine bessere Planung sowie die Sicherstellung, dass die benötigten Ersatzteile bereits im Servicefahrzeug verfügbar sind. Ebenso wird die Kommunikation zwischen Innendienst, Servicetechnikern und Kunden kontinuierlich verbessert. Klare Informationen und transparente Abläufe sorgen dafür, dass alle Beteiligten jederzeit auf demselben Stand sind und schnell reagieren können.

Servicequalität mit System

Jeder Serviceeinsatz ist die Visitenkarte von Pitec. Deshalb wird die Eigen-

verantwortung der Servicetechniker gezielt gestärkt. Mit standardisierten Checklisten, klaren Arbeitsabläufen und einer sorgfältigen Vorbereitung schaffen wir die Voraussetzungen dafür, dass Arbeiten vollständig, wirtschaftlich und in gleichbleibend hoher Qualität ausgeführt werden – unabhängig davon, welcher Servicetechniker im Einsatz ist.

Pitec Academy: Praxisnah geschult

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Aus- und Weiterbildung. Dafür bietet die Pitec Academy eine eigene Schulungsumgebung, in der unsere Servicetechniker direkt an den Maschinen trainieren, die auch bei unseren Kunden täglich im Einsatz stehen. Reparaturen, Fehleranalysen und Arbeitsabläufe können dort unter realen Bedingungen geübt werden. Ergänzend werden technische Schulungen – beispielsweise im Bereich Elektrik – sowie Produktschulungen mit unseren Lieferanten kontinuierlich ausgebaut. So wächst das Know-how genau dort, wo es im Alltag gebraucht wird.

Technischer Support

Mit dem neuen technischen Support wurde eine weitere wichtige Massnahme umgesetzt. Ein spezialisiertes Team unterstützt sowohl Kunden als auch Servicetechniker bei technischen Fragen. Viele Anliegen lassen sich

bereits telefonisch klären oder eingrenzen – schnell, unkompliziert und ohne unnötige Wartezeit. Dadurch können Ausfälle verkürzt, Serviceeinsätze gezielter geplant und die Techniker vor Ort zusätzlich entlastet werden.



Auf einen Blick

- Optimierte Einsatzvorbereitung für schnellere Reparaturen
- Höhere Verfügbarkeit wichtiger Ersatzteile im Servicefahrzeug
- Verbesserte Kommunikation und transparente Abläufe
- Standardisierte Checklisten für eine einheitliche Servicequalität
- Mehr Eigenverantwortung und konsequente Kundenorientierung
- Pitec Academy mit praxisnahen Trainings an Originalmaschinen
- Ausbau des technischen Supports für schnelle Hilfe und kürzere Reaktionszeiten

Robust, hygienisch, pflegeleicht

Riesenauswahl an Tablettwagen und passenden Serviertabletts

Beim Kauf eines Tablettwagens können Sie zwischen mehreren Parametern entscheiden: Höhe, Tablettgrösse, Anzahl der Tablette, 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 1'250.00**

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 Tablette nach Ihren Wünschen mit Ihrem Logo oder Design gebrandet werden.

Fragen Sie uns!

Fettbackgerät und Fettbackautomat Für die süsse Versuchung



Fettbackgerät WP Riehle Fettboy

Das mobile Fettbackgerät Fettboy Digital in Tischausführung eignet sich hervorragend für kleinere Stückzahlen oder den Einsatz auf Märkten.



Vorteile:

- Zusatzgerät für kleinere Stückzahlen
- Ideal zum Schaubacken
- Digitale Heizsteuerung und Soll-/Ist-Temperaturanzeige
- Inkl. 2 flacher Backkörbe und abnehmbarem Deckel
- Mobil durch die Ausführung als Tischgerät bzw. als Standgerät mit optionalem fahrbarem Untergestell

Technische Daten

- Abmessungen: (B x T x H)
750 x 1250 x 250 mm
(1080 mm mit Untergestell)
- Füllmenge: ca. 17 Liter
- Anschluss:
400 V / 5 kW / 7.3 A
- Gewicht: ca. 35 kg

Art. 443265

statt CHF 4'630.00
CHF 4'167.00
(exkl. Untergestell)

jetzt 10% Rabatt

Fettbackautomat WP Riehle L2000 A

Mit seinen vielen Variationsmöglichkeiten bietet das Fettbackgerät L2000 A eine Vielzahl an Individualisierungsmöglichkeiten. Je nach gewünschter Produktanzahl pro Stunde kann zwischen verschiedenen Grössen (36, 48 oder 60 Stk.) gewählt werden. Zusätzlich kann das L2000 A auch mit einem Gärraum ausgestattet werden. Diese Kombination wird idealerweise in der Hauptproduktion eingesetzt.



Vorteile:

- Dicht schliessender WP Riehle-Volumen-Deckel für grössere Gebäckvolumen bei gleicher Einwaage
- Längere Fettlebensdauer durch getaktete Aufheizung
- geringster Energieverbrauch und gleichbleibende Temperatur durch direkte Heizung mit Öl
- geringste Fettaufnahme durch gleichbleibende Temperatur auch beim Wenden
- Computersteuerung mit 10 Backprogrammen für gleichbleibende Qualität
- Automatik-Modus schafft freie Arbeitszeit während des Backvorganges



Technische Daten Grösse 36

- Abmessungen: (B x T x H)
1600 x 990 mm
- Fettfüllmenge: 34 L / 31 kg
- Leistung Heizung: 6 kW
- Leistung Gärraumheizung:
0.95 kW
- Anschluss Fettbackgerät:
400 V / 16 A
- Gewicht: ca. 156 kg

Art. 443266.200

statt CHF 28'990.00
CHF 26'090.00

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

Neu



Warum Evodry?

Die wichtigsten Vorteile:

- **Perfekte Temperaturen ohne Wasser:** Interne Konvektionskammern sorgen für aktive Beheizung (bis +100 °C) und Kühlung (bis -3 °C)
- **Höchste Autonomie:** Die offene Bauweise bietet eine um 25 % höhere thermische Autonomie im Vergleich zu herkömmlichen Wasserbadwagen.
- **Hervorragende Isolierung:** Die Temperatur in den Innenfächern wird auch ohne Stromanschluss für bis zu 60 Minuten gehalten.
- **Sofort einsatzbereit:** Ein Vorheizen ist nicht erforderlich – einfach anschliessen und die Behälter einsetzen.
- **Hygiene & Ergonomie:** Hygienesdesign mit Edelstahlarbeitsfläche (AISI304) und ergonomischen Schiebegriffen.

Interesse?

Kontaktieren Sie
Ihren Kundenberater.

EVODRY – Der Durchbruch bei der Speisenverteilung

Intelligente Wärme- & Kältetechnik für die Speisenverteilung

Der Evodry von Rational Production ist die ideale Lösung für den Cook & Serve Service. Ob stationär im Speisesaal, am Band oder mobil auf den Stationen – er garantiert perfekte Temperaturen ohne den Einsatz von Wasser.

Modelle und Konfigurationen

Der Evodry ist in zwei Hauptgrößen erhältlich, die je nach Bedarf konfiguriert werden können:



Merkmal	Large (L)	Extra Large (XL)
Anzahl Wannen oben	2 Wannen	3 Wannen
Abmessungen (mm)	1003 x 720 x 1063 mm	1418 x 720 x 1063 mm
Leistung	1450 bis 2250 W	2600 bis 3400 W
Fassungsvermögen	z. B. 2 Kammern (16 GN 1/1)	z. B. 3 Kammern (24 GN 1/1)

Verfügbare

Fach-Optionen:

- **Konvektionswärme:** Bis max. +100 °C.
- **Konvektionskühlung:** Bis mind. -3 °C.
- **Statische Kälte:** Bis mind. -3 °C.
- **Neutrale Fächer:** Für ungekühlte/unbeheizte Lagerung.

Zusatzausstattung für Ihren Komfort:

- **Einhängbare Ablage:** Zusätzliche Arbeitsfläche für die Verteilung oder das Einsammeln von Tablett.
- **Bridge-Variante:** Obere Ablage mit Glasfront für maximale Hygiene bei freier Sicht auf die Speisen.
- **Interner Ablagerost:** Mehr Flexibilität für Teller oder Einwegbehälter im Warm- oder Kühlfach.
- **Intuitive Steuerung:** Touchscreen-Bedienfeld zur präzisen Temperaturregelung.



Interne Konvektionskammern – je nach Bedürfnis individuell konfigurierbar – sorgen für aktive Beheizung und Kühlung.





Mit viel Herzblut produziert Susi Walli ihre Eisbärg Glace – erhältlich unter anderem in der Badi Fideris.



Wie das Carpigiani Glace-Seminar den Grundstein legte **Eisbärg: Glace mit Herz**

Mit viel Herzblut, Leidenschaft und hochwertigen Zutaten produziert Susi Walli ihre Eisbärg Glace. Verwendet werden natürliche Rohstoffe und frische Milch direkt vom Bauern – auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet sie bewusst. So entstehen abwechslungsreiche Glacekreationen mit authentischem Geschmack.

Am Anfang stand die Idee, eigenes handwerkliches Glace herzustellen. Den entscheidenden Schritt machte Susi Walli mit dem Besuch eines Carpigiani Glace-Seminars. Dort erwarb sie das nötige Grundwissen für die professionelle Herstellung: von der Auswahl und Verarbeitung der Zutaten über Rezepturen und Produktionsabläufe bis hin zum sicheren Umgang mit den Maschinen.

«Das Carpigiani Glace-Seminar hat mir eine sehr gute Grundlage vermittelt. Ich konnte dort alles lernen, was ich für den erfolgreichen Start meiner eigenen Glace-Manufaktur brauchte», erzählt Susi Walli. Aus der ursprünglichen Idee entwickelte sich eine kleine, aber professionell geführte Manufaktur. Die Begeisterung für handwerklich hergestelltes Glace ist bis heute

ungebrochen geblieben und motiviert Susi Walli, ihr Geschäft kontinuierlich weiterzuentwickeln.

„Das Carpigiani Glace-Seminar hat mir eine sehr gute Grundlage vermittelt. Ich konnte dort alles lernen, was ich für den erfolgreichen Start meiner eigenen Glace-Manufaktur brauchte.“

Susi Walli, Eisbärg Glace-Manufaktur

Mittlerweile ist die Eisbärg Glace an verschiedenen Verkaufsstellen in der Region erhältlich und erfreut sich dort grosser Beliebtheit. Zudem beliefert die Manufaktur Restaurants und be-

treibt die Badi Fideris – wo die eigenen Glacekreationen natürlich ebenfalls nicht fehlen dürfen.

November 2026 **Glace-Seminare**

Am **09./10.11.26** vermittelt das **Gelato-Basis-Seminar** die Grundlagen der professionellen Glaceherstellung – von der Rohstoffauswahl bis zum Einsatz der passenden Maschinen. Am **11./12.11.26** folgt das **Gelato-Superior-Seminar** mit vertieftem Fachwissen, fortgeschrittenen Rezepturen und präziser Rezeptberechnung.

Zwei praxisnahe Kurse für alle, die ihr Glace-Angebot aufbauen oder gezielt weiterentwickeln möchten.



Tipp



Heinzelmann CHEF-X, Smoker, CHEF-S und CHEF-S2

Drei Profis und viele Möglichkeiten

CHEF-X:

- Manuelle Steuerung mit einer Vielzahl von Kombinationen zwischen Temperatur und Geschwindigkeit
- Praktische Pause-Funktion um die Konsistenz zu prüfen und abzuschmecken
- Integrierte & patentierte Lampe im kleinen Deckel
- Klinge 4-kantig aus Edelstahl mit Titanbeschichtung und Edelstahlschüssel
- Set bestehend aus Schaber, Gareinsatz, Rührbesen, Deckel, Messbecher und abnehmbare Leuchte.

Smoker:

- Kompaktes Design
- Gehäuse aus Aluminium mit Schlauch aus Silikon
- Einfache Benutzung durch One-Touch Taste
- Set bestehend aus CHEF-X Deckelklappe, L-förmiges Verbindungsstück und Schlauch

CHEF-S:

- Präzises Sous-Vide-Garen für viele Gerichte
- LED-Touchdisplay für einfache Bedienung
- Starke Wasserzirkulation bis 10 l/Minute
- IPX7 wasserdicht mit Wasserstand-Alarm



CHEF-S2:

- Für professionellen Dauereinsatz ausgelegt
- Sehr konstante Temperaturführung
- Leistungsstarke Zirkulation für grössere Volumen
- IPX7 wasserdicht mit autom. Schutzalarm



Heinzelmann CHEF-X Set

Inhalt: 2 Liter
Drehzahl: max. 10'500 U/min
Temperaturbereich: 37 bis 130 °C
Heizleistung: 1050 W
Abmessungen: (L x B x H)
265 x 423 x 330 mm
Anschlusswert: 230 V / 1.4 kW
Gewicht: 13.4 kg
Art. 096450



Youtube Video

statt CHF 1'390.00
› CHF 1'180.00

Heinzelmann SMOKER zu CHEF-X

Abmessungen: (L x B x H)
68 x 68 x 158 mm
(ohne Kappe / Schlauch)
Schlauchlänge: 400 mm
Gewicht: 317 g (mit Kappe / Schlauch)
Art. 096451

statt CHF 75.00
› CHF 63.00



Sous-Vide CHEF-S

Abmessungen: (L x B x H)
71 x 145 x 340 mm
Kapazität: 30 Liter, Gewicht 1.3 kg
Anschlusswert: 230 V / 1.4 kW
Art. 096452

statt CHF 330.00
› CHF 280.00

Sous-Vide CHEF-S2

Abmessungen: (L x B x H)
160 x 142 x 326 mm
Kapazität: 80 Liter, Gewicht 1.3 kg
Anschlusswert: 230 V / 2.3 kW
Art. 096453

statt CHF 560.00
› CHF 476.00

Meto Expert Etikettiergeräte

Jetzt noch besser

jetzt 15% Rabatt

Profitieren Sie bei der Meto Expert von den bewährten Qualitätsmerkmalen der Meto Eagle Linie wie ergonomisches Design und konstante Druckqualität – und darüber hinaus von den

Verbesserungen für einfacheres Handling und mehr Robustheit.

Solide Bauweise, angenehme Handhabung, sauberes und leichtes Wechseln der Farbrolle, benutzerfreundlicher Etikettenwechsel.

Besser geschützte Etiketten

50%* höhere Schliesskraft des Rollenfachs

Griffbrüche verringern

30%* bessere Griffstabilität

*im Vergleich zum Vorgängermodell

Etikettiergerät Meto Expert S 826 1 Zeile

Etikettengrösse: 26 x 12 mm
Zeilenanzahl: einzeilig
Druckstellen: 8 Stellen
Lieferung mit eingelegter Farbrolle und Etikettenrolle.

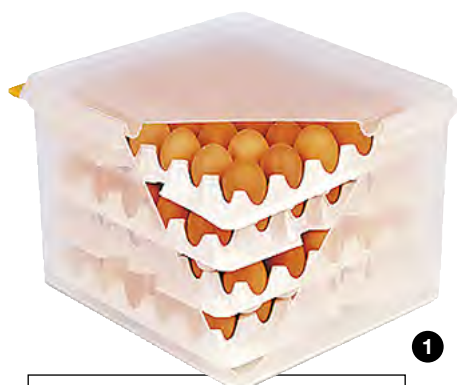
Art. 096336

statt CHF 360.00
➤ **CHF 306.00**

Frontklappenbrüche reduzieren

40%* stabilere Front

Klare Sicht auf Spendkante
durch transparente Frontklappe



1 Eierbox

- Lieferung mit 8 Trägern, nutzbar sind 3–4 Ebenen à 30 Eier
- Aus Polyethylen
- Zur HACCP-gerechten Aufbewahrung von Eiern
- Festschliessender Deckel
- Lebensmittelecht
- Spülmaschinengeeignet
- Temperaturbeständig von -40 bis +90 °C

Art. 015831

statt CHF 40.00
➤ **CHF 34.00**



3 Stilschaber hitzebeständig

Schaufelstück, hitzebeständig bis 260 °C, Exoglas-Griff bis zu 200 °C, spülmaschinenfest

83 x 52 mm, Totallänge: 250 mm
Art. 097997

statt CHF 20.00
➤ **CHF 17.00**

115 x 70 mm, Totallänge: 350 mm
Art. 097998

statt CHF 22.00
➤ **CHF 18.50**

115 x 70 mm, Totallänge: 450 mm
Art. 097999

statt CHF 26.00
➤ **CHF 22.00**

4 Schmales Schaufelstück, hitzebeständig bis 260 °C, flach, spülmaschinengeeignet

90 x 55 mm, Totallänge: 240 mm
Art. 097994

statt CHF 19.00
➤ **CHF 16.00**

2 Kartoffelpresse

- Aus Edelstahl 18/10
- Mit 2.5 mm Lochung
- Griffiger Hebel
- Extra schwere Ausführung mit zusätzlichen Verstärkungsstreben
- Länge: 330 mm

Art. 015832

statt CHF 98.00
➤ **CHF 83.00**



Sicher, schnell und sauber Brot schneiden mit JAC



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



Kreismesserschneidemaschine Jac Varia Pro 1000

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

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 990 x 746 x 1133 mm
- Brotabmessungen max.: (B x T x H) 490 x 340 x 160 mm
- Schnittstärke: 5 - 25 mm
- Leistung: 120 - 240 Scheiben / Min
- Anschluss: 230 V / 0.75 kW
- Gewicht: 230 kg

Art. 440227.001

statt CHF 14'650.00
» **CHF 12'452.00**



Brötchenschneidemaschine Jac Zip

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

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 382 x 654 x 775 mm
- Brot Abmessungen: (L x B) max. 120 x 80 mm
- Anschluss: 230 V / 0.49 kW
- Gewicht: 35 kg

Art. 440225

statt CHF 3'230.00
» **CHF 2'745.00**

Gatterschneidemaschine Jac Picomatic 450

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

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 607 x 682 x 880 mm
- Brot Abmessungen: (B x T x H) 440 x 300 x 180 mm
- Schnittstärke: 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 und 18 mm (bei Bestellung angeben)
- Anschluss: 400 V / 0.49 kW
- Gewicht: 105 kg

Art. 440228

statt CHF 4'770.00
» **CHF 4'054.00**

Untergestell Jac Picomatic 450

- Fahrbar
- Mit Tablar

Technische Daten:

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

Art. 440244

statt CHF 530.00
» **CHF 450.00**

jetzt 15% Rabatt

Praktische Lösungen

Abfallentsorgung leicht gemacht

Tretabfalleimer StepOn

- Inhalt: 87 Liter
- Abmessungen: (B x T x H)
500 x 410 x 825 mm
- Robuster Kunststoff
- Diverse Farben um den Müll zu trennen
- Tretpedal für berührungsfreies Entsorgen von Abfällen
- Dicht verschlossener Klappdeckel
- HACCP tauglich

Art. 099410

Weiss

Art. 099411

Beige

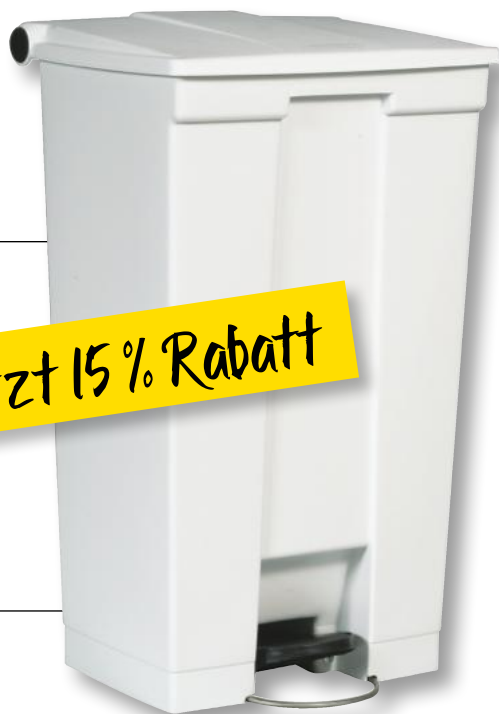
Art. 099412

Rot

statt CHF 340.00

CHF 285.00

jetzt 15% Rabatt



Tretabfalleimer Slim Jim

- Inhalt: 90 Liter
- Abmessungen: (B x T x H)
554 x 413 x 809 mm
- Platzsparend, kleine Stellfläche, geräuscharmer Deckel
- Robustes Tretpedal sichert eine lange Lebensdauer
- Stabiler Innenbehälter inklusive

Art. 099415

Metall & Schwarz

statt CHF 530.00

CHF 450.00



Mehr Produkte zur
Abfallentsorgung finden
Sie in unserem E-Shop!



Art. 016889

Säcke 60 Liter
Abmessungen: (B x T x H)
400 x 365 x 765 mm

statt CHF 950.00

CHF 807.50

Art. 016890

Säcke 110 / 120 Liter
Abmessungen: (B x T x H)
475 x 400 x 925 mm

statt CHF 1'200.00

CHF 1'020.00



Top!

Tretabfalleimer Edelstahl

- Geschlossene Ausführung
- Deckel schliesst geruchsfrei
- Fussbedienung
- Geräuscharmer Deckel-Verschluss
- Zwei Bockräder, zwei Füsse

Mehr als 6'500 Produkte entdecken und bequem bestellen

24 Stunden geöffnet: Unser E-Shop

Top!

heute bestellt - morgen geliefert!

www.pitec.ch



Am **15. September 2026** findet in der Fachschule Richemont in Luzern der Bildungsanlass Young Star statt. Pitec unterstützt auch dieses Jahr das branchenübergreifende Event als Platinpartner. www.youngstar.ch

Schnelligkeit zahlt sich aus!

Reparatur-Service

Pitec AG

Oberfeldstrasse 13
5722 Gränichen
Tel. 062 855 05 50

Öffnungszeiten:

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



www.pitec.ch

Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 31. Oktober 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

