

pitec aktuell

März-April | 2026

Neu



Smart, hygienisch, personalfrei **Gelato neu gedacht**

Zwei neue Carpigiani-Modelle bringen Glace dorthin, wo Genuss und Flexibilität gefragt sind: Magica E-Pay – der kontaktlose Selfservice-Automat mit digitalem Bezahlungssystem, und Synthesis Counter Top – die kompakte Gelato-Manufaktur für den Live-Betrieb auf engstem Raum. Beide Geräte stehen für höchste Qualität, innovative Technologie und neue Geschäftschancen im Speiseeisbereich – hygienisch, platzsparend und wirtschaftlich.



Liebe Kundinnen und Kunden,

der Frühling bringt frische Impulse – und mit ihm spannende Neuheiten für die Bäckerei, Konditorei, Gastronomie und Glaceproduktion.

Mit gleich zwei neuen Lösungen von Carpigiani setzen wir neue Massstäbe im Bereich Glace: Magica E-Pay als vollautomatisches Selfservice-System (Seite 2) sowie Synthesis Counter Top, die kompakte Gelato-Manufaktur für Live-Produktionen direkt am Point of Sale (Seite 3). Beide Geräte stehen für höchsten Genuss bei minimalem Platzbedarf – ideal für kreative, wirtschaftliche Geschäftskonzepte.

Ebenso neu im Sortiment ist der Evodry (Seite 6) – eine intelligente Lösung für die Speisenverteilung im Cook-&-Serve-Bereich. Mit aktiver Konvektionswärme und -kälte – ganz ohne Wasser – garantiert das System stabile Temperaturen und maximale Hygiene, ob stationär, am Band oder mobil. Für alle, die in Heimen, Spitälern oder Grossküchen höchste Anforderungen an Qualität und Effizienz stellen.

Und wenn es um die Kühlpräsentation geht, stehen unsere massgeschneiderten Lösungen mit Panem im Fokus (Seite 10). Ob Chocolate-rie, Bäckerei oder Tea-Room: Jede Vitrine wird individuell geplant, exakt auf Ihre räumlichen und ästhetischen Anforderungen abgestimmt – und mit modernster Technik ausgestattet. So entstehen Lösungen, die nicht nur kühlen, sondern inszenieren.

Wir freuen uns, Sie mit diesen und weiteren Themen in dieser Ausgabe zu inspirieren – und stehen Ihnen bei Fragen oder Projektideen wie immer jederzeit gerne zur Seite.

Ihr

M. Riesen

Marc Riesen
Leitung Bäckereitechnik



Automatisiert geniessen **Frisches Gelato auf Knopfdruck**

Mit Magica E-Pay präsentiert Carpigiani ein vollautomatisches Selfservice-System zur Produktion und Ausgabe von frischem Speiseeis – hygienisch, zuverlässig und ohne Personal. Die Maschine bereitet jede Portion direkt vor Ort zu und gibt sie auf Knopfdruck aus – wahlweise in einen Becher oder eine Waffel.

Magica E-Pay eignet sich für vielfältige Einsatzorte: Hotels, Raststätten, Freizeitparks oder stark frequentierte Verkaufsflächen. Dank digitalem Bezahlungssystem, automatischem Reinigungsvorgang und Cloud-Anbindung lässt sich das System effizient und rund um die Uhr betreiben.

Ihre Vorteile:

- Frisch zubereitetes Speiseeis in Top-Qualität (Portionsmenge wählbar: 65–120 g)
- Vollautomatische Ausgabe in Becher oder Waffel
- Digitale Bezahlung per Karte oder Smartphone
- Kompakte Bauweise, flexibler Einsatz
- Automatisches Reinigungssystem
- Schnelle Amortisation durch konstanten Selbstbedienungsumsatz



Magica E-Pay - alle Modelle

- 10"-Touchscreen
- LED-Beleuchtung der Ausgabe
- Ausgabe wahlweise in Becher oder Waffel möglich
- Produktionssystem mit 12 l Behälter

Magica E-Pay Counter Top

- Kompaktes Tischgerät
 - Abmessungen: (L x B x H) 520 x 830 x 1195 mm
 - Gewicht: 146 kg
- Art. 094194**

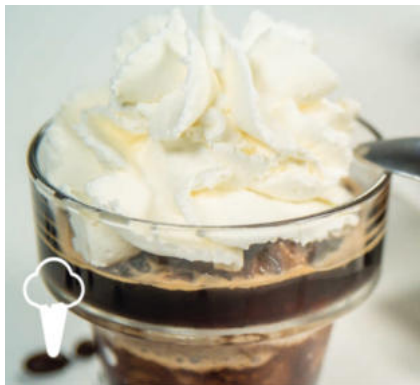
Magica E-Pay SP P

- Freistehendes Standgerät
 - Abmessungen: (L x B x H) 520 x 830 x 1837 mm
 - Gewicht: 223 kg
- Art. 094195**

Magica E-Pay SP P Color

- Freistehendes Standgerät
 - Sirupfunktion (für Marmorierung / Topping)
 - Abmessungen: (L x B x H) 507 x 830 x 1714 mm
 - Gewicht: 235 kg
- Art. 094196**

Interesse? Fragen Sie
Ihren Verkaufsberater



Sicilian Slush: *Original sizilianischer Slush mit feiner Struktur und intensivem Geschmack.*



Gelato und Sorbet: *Cremiges Gelato und frischer Sorbetgenuss aus einer einzigen Maschine.*

Neu



Fruit Cremolata: *Fruchtige Cremolata mit perfekter Kristallisation, erfrischend, leicht und aromatisch.*

Frisch produziert – direkt vor den Augen der Gäste

Synthesis Counter Top

Die neue Synthesis Counter Top bringt italienisches Gelato mitten ins Geschehen. Das kompakte Tischgerät von Carpigiani vereint Produktion und Ausgabe in einem Becken – ideal für Verkaufsflächen, Cafés oder Events. Frisch, sichtbar und immer auf den Punkt.

CARPIGIANI

Ihre Vorteile:

- Kompaktes Format für Tresen und Frontbereiche
- Produktion & Ausgabe im selben Gerät
- Luftgekühlt – kein Wasseranschluss nötig
- Einfach zu reinigen, hygienisch im Betrieb

Gelato-Show statt Tiefkühlware

Mit Synthesis Counter Top zeigen Sie Ihrer Kundschaft: Hier gibt's echtes Handwerk. Die Live-Produktion zieht Aufmerksamkeit auf sich, schafft Vertrauen – und sorgt für Mehrumsatz durch Spontankäufe. Ideal für kreative Sorten, wechselnde Tagesangebote oder saisonale Highlights.



Live produziertes Gelato direkt vor den Augen der Gäste – frisch, hygienisch und perfekt inszeniert.

Synthesis Counter Top

- Kapazität 1,5- 2 kg
- Funktion: Produktion und Ausgabe im selben Becken
- Luftgekühlt, 230 V / 1.25 kW / 6A
- Touch-Bedienung, intuitive Steuerung
- Abmessungen: (L x B x H) 520 x 550 x 530 mm

Art. 093111

Nettopreis CHF 6'100.00



Gekühlte Eismischung in den Zylinder füllen – die Basis für frisches Gelato.



Den gewünschten Zyklus wählen und Produktion per Tastendruck starten.



Nach Erreichen der optimalen Konsistenz ist das Gelato servierfertig.

Formstabilität, Hygiene & Langlebigkeit

Peelboard – das Profi-Board für höchste Ansprüche 4.0

Neu

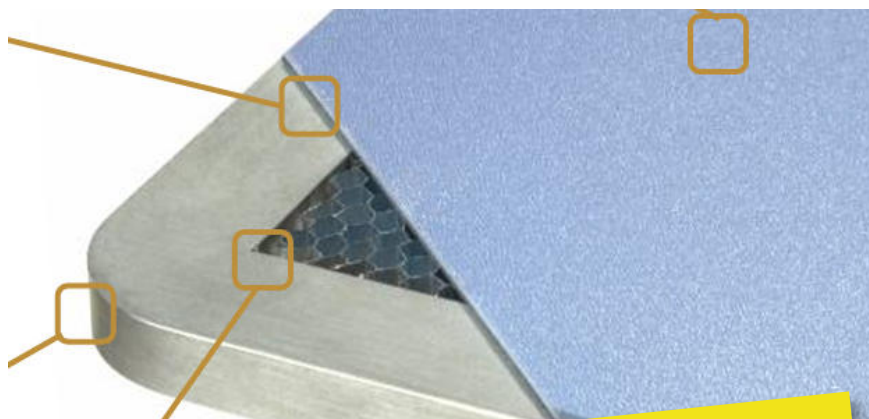


jetzt 15% Rabatt

Das neue Peelboard überzeugt durch Formstabilität, Hygiene und Langlebigkeit. Die Oberfläche aus hochwertigem ABS verhindert Ankleben ganz ohne Beschichtung und ist leicht zu reinigen. Dank Aluminiumrahmen mit innovativer Wabenstruktur bleibt das Board extrem stabil und dabei überraschend leicht.

Es ist ideal für moderne Backprozesse, unterstützt die Automatisierung und hält Temperaturen von -35 °C bis +50 °C mühelos stand.

Kurz: Ein Profi-Board für höchste Ansprüche in Handwerk und Industrie.



Die Wabenstruktur sorgt für die geforderte Stabilität, trotzdem ist das Gewicht sehr gering.

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.

Peelboard Alu

mit ABS und Wabennetz

Abmessungen: (L x B x H)

780 x 580 x 29 mm

Art. 092085 statt CHF 195.00

› CHF 165.00

Abmessungen: (L x B x H)

780 x 580 x 10 mm

Art. 092086 statt CHF 125.00

› CHF 105.00

Abmessungen: (L x B x H)

650 x 530 x 29 mm

Art. 092087 statt CHF 150.00

› CHF 127.00

Abmessungen: (L x B x H)

650 x 530 x 10 mm

Art. 092088 statt CHF 97.00

› CHF 82.00

Weitere Abmessungen
und Höhen auf Anfrage
(Mindestmenge 50 Stück)

Revent Rotosole System

Backen im Stikkenofen mit Etagenofen-Qualität

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

Revent Backschrank 724

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



Revent Backschrank 725

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



Revent Rotosole Backsystem



Revent Backschrank 726

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



jetzt 10% Rabatt

Reibungsloser Wechsel – überzeugende Resultate

„Nach über 25 Jahren im Einsatz haben wir unseren Sveba-Backschrank durch einen Revent Bankschrank ersetzt – ein Entscheid, der durch den aufschlussreichen Kundenevent im Revent-Werk bestärkt wurde. Die Qualität, Werthaltigkeit und das Know-how von Revent haben uns überzeugt. Die Zusammenarbeit mit der Projektleitung und den lokalen Handwerkern verlief reibungslos, alle Termine wurden eingehalten. Besonders zur Wintersaison profitieren wir enorm: Unsere Nussgipfel – seit jeher ein Leaderprodukt – gelingen im Revent jetzt noch schneller und vor allem mit beeindruckender Gleichmässigkeit. Das einfache Handling und die benutzerfreundlichen Programme ermöglichen allen Mitarbeitenden einen schnellen Einstieg. Wir sind rundum zufrieden und planen, künftig unser gesamtes Sortiment – vom Brot bis zur Kleinware Konditorei – im Revent zu backen. Eine Investition, die sich gelohnt hat!“

Markus Michel mit Sohn Marc und Bruder Hansruedi

Bäckerei-Konditorei Michel - mehr online unter: baeckerei-adelboden.ch



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 Schiebegriffe

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)

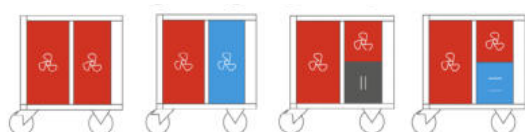
Verfügbare

Fach-Optionen:

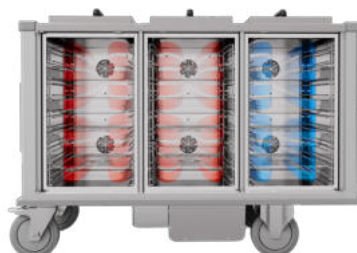
- **Konvektionswärme:** Bis max. +100 °C.
- **Konvektionskühlung:** Bis mind. -3 °C.
- **Statische Kälte:** Bis mind. -3 °C.
- **Neutrale Fächer:** Für ungekühlte/unbeheizte Lagerung.

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.





Genau dosieren und transferieren **Unifiller für alle Fälle**

Transferpumpe Unifiller Hopper Topper Powerlift

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

Vorteile:

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

**Basis-Maschine mit
Standardausrüstung**

statt CHF 20'310.00
› CHF 17'880.00



Unifiller Hopper Topper Econo

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

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

Unifiller iFiller Depositer

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

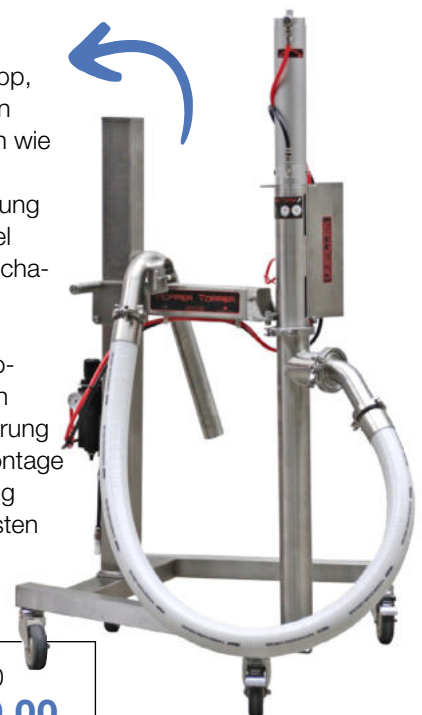
Vorteile:

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

Vorteile:

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

statt CHF 18'900.00
› CHF 16'630.00



Neu

statt CHF 16'580.00
› CHF 14'590.00

Eiswürfel und Eisnuggets



HOSHIZAKI

Für jede Gelegenheit die richtige Eismaschine



Eiswürfel-Maschine IM Hoshizaki

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



für Eiswürfel

Eiswürfelbereiter IM-21CNE-HC

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

statt CHF 2'350.00
› CHF 1'995.00

Eiswürfelbereiter IM-30CNE-HC

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

statt CHF 2'450.00
› CHF 2'080.00

jetzt 15% Rabatt



für Nugget-Eis

So berechnen Sie die richtige Teigtemperatur:

Gewünschte Teigtemperatur 24 °C
– Teigerwärmung 6 °C

= Schlüsselzahl 18 °C × 3 = 54 °C
– Raumtemperatur (Annahme) 28 °C
– Mehltemperatur (Annahme) 25 °C

= Notwendige Temperatur für Schüttwasser +1 °C

Eisnugget-Maschine FM-120KE-50HCN

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

statt CHF 7'430.00
› CHF 6'320.00



Eisnugget-Maschine FM Hoshizaki

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

Jederzeit gekühltes Wasser

Zwei Geräte – ein Ziel: Die richtige Teigtemperatur

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

Wasserkühlergerät KWC

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

Modell KWC 240

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

statt CHF 22'210.00
› CHF 18'880.00

Modell KWC 85

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

statt CHF 8'140.00
› CHF 6'920.00

Modell KWC 500

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

statt CHF 40'760.00
› CHF 34'650.00



Wassermischgerät KWD

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

Modell KWD 101

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

statt CHF 4'950.00
› CHF 4'210.00

Modell KWD 201

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

statt CHF 6'990.00
› CHF 5'940.00

Modell KWD 301

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

statt CHF 7'380.00
› CHF 6'270.00





Jede Panem-Vitrine entsteht individuell – in enger Zusammenarbeit mit dem Kunden. So entsteht eine Lösung, die exakt auf Standort, Sortiment und Ladenkonzept abgestimmt ist.

Chez K : Holzoptik mit warmem Charakter und moderne LED-Beleuchtung setzen die frisch gebackenen Spezialitäten perfekt in Szene – eine Panem-Lösung, die Atmosphäre und Funktionalität harmonisch vereint.



Panem-Kühlvitrienen – professionell konzipiert

Massgeschneiderte Kältetechnik

Professionelle Kühlung ist ein entscheidender Faktor für Verkauf, Produktion und Präsentation. Sie schützt die Qualität der Produkte, sorgt für eine attraktive Wareninszenierung und gewährleistet stabile Prozesse. Pitec verbindet damit jahrzehntelange Erfahrung und ein breites Sortiment an Kühlvitrienen – und entwickelt für jeden Betrieb eine wirklich passende, individuell abgestimmte Lösung.

Design, Technik, Funktionalität

Panem eröffnet nahezu unbegrenzte Möglichkeiten, um eine gekühlte Präsentation ganz individuell zu gestalten. Formen, Masse, Materialien, Farben, Beleuchtung, Verglasung und Innenausstattung können exakt an den

Stil und das Sortiment des Betriebs angepasst werden. Diese Vielseitigkeit, Flexibilität und Praxistauglichkeit spiegeln sich in mehreren kürzlich realisierten Installationen wider.

• Chocolaterie Delémont

Eine elegante Panem-Vitrine mit Schiebeglas setzt die Pralinen und Schokoladenspezialitäten klar und edel in Szene. Die klaren Linien und die präzise Kühlung sorgen für eine konstant hohe Qualität und eine professionelle Präsentation im Laden.

• K. Grassa, St-Imier

Für die neue Bäckerei mit Tea-Room wurde eine massgeschneiderte Vitrine entwickelt, die sich perfekt in das

moderne Interieur einfügt. Der Einbau durch das Fenster mittels Pitec-Kran zeigt unsere Flexibilität im Umgang mit architektonischen Herausforderungen. Leistungsstarke Kühlung und angenehme LED-Beleuchtung runden die Lösung ab.

• Mel'Feuille, Rossemaison

Holzdesign, harmonische Formen und LED-Beleuchtung schaffen eine warme, einladende Atmosphäre für frisch gebackene Spezialitäten. Die gleichmässige Kühlung bewahrt die Frische zuverlässig und unterstreicht das handwerkliche Können der Kundin.

Diese Projekte zeigen, wie individuell jede Panem-Vitrine konzipiert wird. Jede Realisierung berücksichtigt die räumlichen Gegebenheiten, die Produktpalette und das Ladenkonzept. So entstehen Lösungen, die Ästhetik, Funktion und die täglichen Anforderungen optimal vereinen.



Moderne 3D-Planung für Ihre Projekte



Interesse?

Ihr Kundenberater ist gerne für Sie da!



Chocolaterie Delémont: Elegante Panem-Kühlvitrine mit Schiebeverglasung – perfekt abgestimmt auf die Kreationen der Chocolaterie. Klare Linien, zuverlässige Kühlung und hochwertige Präsentation.

Planung und Leistung

Dank präziser 3D-Farbpläne erhalten Kundinnen und Kunden schon in der Konzeptphase einen realistischen Eindruck ihrer zukünftigen Anlage. Das gibt Planungssicherheit und erleichtert die Entscheidungsfindung – ein klarer Vorteil im Projektmanagement. Neben der Präsentation im Laden ist auch in der Produktion eine stabile Kühlung unerlässlich. Die Technik überzeugt durch robuste Bauweise, konstante Temperaturen und hohe Energieeffizienz.

Beratung, Planung, Service

Allen Projekten gemeinsam ist die enge Zusammenarbeit mit unseren Kundinnen und Kunden. Pitec analysiert den Bedarf, prüft verschiedene Varianten, spricht klare Empfehlungen aus und setzt jede Lösung professionell um. Von der ersten Idee bis zur Inbetriebnahme – inklusive Service – erhalten Betriebe eine umfassende Begleitung. Die Kombination aus Erfahrung, Sortimentsbreite und technischer Kompetenz führt zu Kühlkonzepten mit echtem Mehrwert. Lösungen, die effizient, ästhetisch und langlebig sind.



Mel'Feuille: Passgenaue Kühlvitrine für den neuen Tea-Room – individuelles Design, präzise Planung und reibungslose Montage durch das Pitec-Team.

Panem – Kühlung, die passt. Präsentation, die überzeugt.

- **Komplett individuelle Gestaltung** (Formen, Längen und Einbau gemäss Raumsituation)
- **Grosse Auswahl an Materialien und Oberflächen** (Holz, moderne Designs, klare Linien)
- **Verschiedene Verglasungstypen** (Schiebeglas, offene oder geschlossene Varianten)
- **Integrierte LED-Beleuchtung** (zielgerichtete Produktinszenierung)
- **Gleichmässige, präzise Kühlung** (konstante Qualität bei empfindlichen Produkten)
- **Farbige 3D-Pläne** (realistische Visualisierung bereits in der Konzeptphase)
- **Anpassbar an verschiedenste Sortimente** (Pralinen, Schokoladenkreationen, Feingebäck, Frischprodukte)
- **Einzelanfertigung für jedes Projekt** (keine Standardvitrinen)

**MASSANFERTIGUNG
zum attraktiven Preis!**

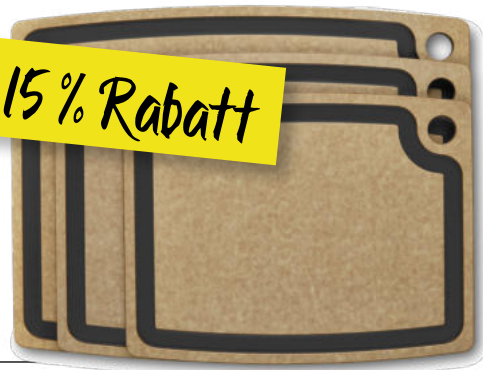


Beste Qualität von Victorinox

Schneidebretter

Nachhaltige Schneidebretter aus robustem Papierverbundstoff: Langlebig, formstabil und flexibel im täglichen Einsatz. Die klingenschonende, sehr strapazierfähige Oberfläche sowie die Hitzebeständigkeit bis 175 °C sorgen für eine hohe Lebensdauer. Spülmaschinengeeignet und ideal für den professionellen Küchenalltag.

jetzt 15% Rabatt



Gourmet Series Schneidebrett mit Griffloch und Safrille, braun

Schneidebrett klein
Abmessungen: (L x B x H)
368 x 286 x 9 mm
Art. 091730

statt CHF 58.00
›CHF 49.30

Schneidebrett mittel
Abmessungen: (L x B x H)
445 x 330 x 9 mm
Art. 091731

statt CHF 75.00
›CHF 63.75

Schneidebrett gross
Abmessungen: (L x B x H)
495 x 381 x 9 mm
Art. 091732

statt CHF 83.00
›CHF 70.55

Kochrucksack

Hochwertig und praktisch zeigt sich der Kochrucksack mit integrierter Messermappe von Victorinox im täglichen Einsatz. Köche, Kochausbilder und Kochlehrlinge, die neben ihren Messern auch Notebook, Arbeitsutensilien, Bücher und Unterlagen sicher und griffbereit transportieren möchten, schätzen diese funktionale Lösung im Berufsalltag besonders.



Messermappen-Set

Messermappe inkl.
15 Victorinox Messern
und Werkzeugen
Art. 091036

statt CHF 485.00
›CHF 412.00

Komplettes Set

Hochwertiger Kochrucksack und
befüllte Messermappe (15 Messer
und Werkzeuge) im Set
Art. 091035

statt CHF 565.00
›CHF 480.00

Messer personalisierbar
mit Beschriftung auf Anfrage!

Dual Grip Messer

Die Dual Grip Messer von Victorinox sind für den professionellen Einsatz konzipiert. Die rostfreie Stahlklinge mit Profi-Schärfe sorgt für präzise Schnitte, während der ergonomische Zwei-Komponenten-Griff rutschfest, wasser- und fettabweisend ist. Hohe Schlagfestigkeit und sicherer Halt auch bei niedrigen Temperaturen. Spülmaschinengeeignet, sterilisierbar und hergestellt in der Schweiz.



Brot- und Konditormesser

Wellenschliff, rund, Klingenlänge: 26 cm
Art. 091046

statt CHF 35.00
›CHF 29.50

Kochmesser

Klingenlänge: 25 cm
Art. 091044

statt CHF 38.00
›CHF 32.00

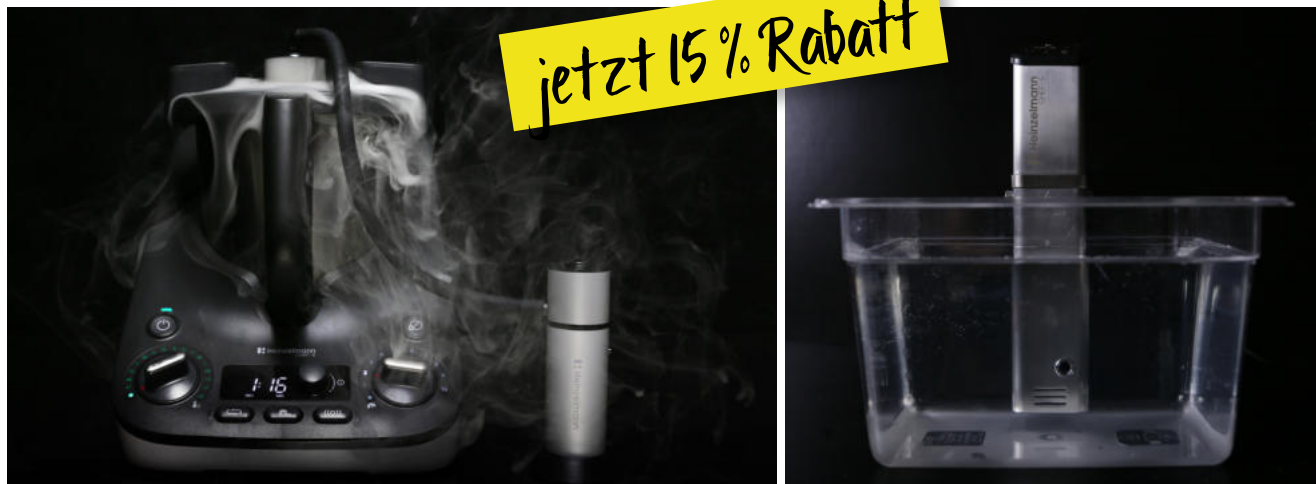


Santokumesser

Kullenschliff, Klingenlänge: 17 cm
Art. 091045

statt CHF 38.00
›CHF 32.00





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 Watt
Abmessungen: (L x B x H)
265 x 423 x 330 mm
Anschluss / Leistung: 230 Volt / 1400 Watt
Gewicht: 13.4 kg
Art. 096450

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
Leistung: 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
Leistung: 230 V / 2.3 kW
Art. 096453

statt CHF 560.00
› CHF 476.00

Gastronorm- und Vorratsbehälter

CAMBRO: Alles im Griff

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



jetzt 15% Rabatt

Frischhaltebehälter

1.9 Liter	Art. 094981
statt CHF 13.00	»CHF 11.05
3.8 Liter	Art. 094982
statt CHF 19.00	»CHF 16.15
5.7 Liter	Art. 094983
statt CHF 25.00	»CHF 21.25
7.6 Liter	Art. 094984
statt CHF 30.00	»CHF 25.50
11.4 Liter	Art. 094985
statt CHF 40.00	»CHF 34.00
17.2 Liter	Art. 094986
statt CHF 57.00	»CHF 48.45
20.8 Liter	Art. 094987
statt CHF 75.00	»CHF 63.75

Deckel

passend zu Art. 094981 und 094982	Art. 094988
statt CHF 7.00	»CHF 5.90
passend zu Art. 094983 und 094984	Art. 094989
statt CHF 8.50	»CHF 7.20
passend zu Art. 094985, 094986 und 094987	Art. 094990
statt CHF 12.50	»CHF 10.60



GN-Behälter

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

GN-Behälter Deckel

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

GN-Behälter Deckel luftdicht

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

Weiteres im E-Shop erhältlich:
Deckel mit Löffelausschnitt
und Einlegeboden.

Die GN-Behälter sind in vielen Grössen (auch 2/4, 1/4 und 1/9) und unterschiedlichen Höhen erhältlich.



Die "kleinen" Öfen von Mondial Forni

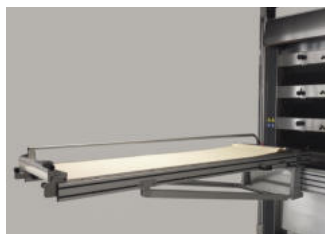
Modular und platzsparend

Etagenofen Mondial Domino

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

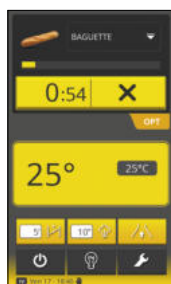
Ihre Vorteile auf einen Blick:

- 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



Einschliesssystem 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 starrer, 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)



Top!

Platzsparend, effizient, hygienisch **Modulare Silotechnik**

Zutatenlogistik nach Mass: Ob für Mehl, Schrote oder Spezialmischungen – unsere Innensilos mit Austragsschleusen bieten eine effiziente, saubere und platzsparende Lösung zur Bevorratung und Dosierung von Schüttgütern. In Kombination mit einer TSM-Waage ermöglichen sie direktes, grammgenaues Verwiegen – manuell oder automatisiert.

Die Anzahl der Schleusen, das Silovolumen und die Steuerung werden individuell auf Ihre Produktionsbedürfnisse angepasst. Auch bei wenig Platz vor Ort schaffen wir Lösungen, die Ihre Prozesse vereinfachen und beschleunigen.

Vorteile auf einen Blick:

- **1–2 Austragsschleusen:**
Flexible Versorgung mehrerer Linien
- **Waage integriert:**
Präzise Dosierung direkt am Auslauf
- **Kompakte Bauweise:**
Ideal bei eingeschränktem Platzangebot
- **Modular erweiterbar:**
Für heutige und zukünftige Anforderungen geeignet
- **Hygienisch & wartungsfreundlich:**
Für höchste Lebensmittelsicherheit



Interessiert?

Setzen Sie auf Erfahrung: Unsere Beratung und unser Fachwissen sind Ihr Mehrwert. Fragen Sie ihn: Flavio Dietrich, 071 763 82 40.

Produktionsprozesse im Griff?

Einfache Qualitätssicherung

Fehler sind menschlich. Die Möglichkeiten, die sich in Ihrer Produktion hierzu bieten vielseitig. Die WinBack-Rezeptursteuerung hilft Ihnen und Ihren Mitarbeitenden, diese Fehler zu vermeiden. Durch die exakte Berechnung der Rezepturen und die Vorgabe der zu wiegenden Rohstoffe, die auf Wunsch auch automatisiert erfolgen kann, ist die korrekte Bereitstellung der Zutaten gewährleistet. Dabei überwacht und dokumentiert die Steuerung die Einhaltung der von Ihnen vorgegebenen Sollvorgaben.



Grundsystem WinBack S – für den Einstieg in die Rezeptsteuerung

Bestehend aus: Softwarepaket Produktion, Büroprogramm, Rezeptpflege, Mini-PC, Netzteil 24V, Bedienterminal (Touch-Screen), Schwenkarm zu Bedienterminal;
Optional: Tischwaage 30kg / 2g Digital, Fernwartungsmodul und Inbetriebnahme

Preis: ab CHF 18'030.00 (exkl. Tischwaage, Fernwartung)

Optionale Erweiterungen

Modul 1 Für die Dokumentation der Teigtemperaturen und die autom. Korrektur von Schüttwasser bei der nächsten Teigcharge. Preis: CHF 7'090.00



Modul 2 Zur Kontrolle der Kesselgare, um eine Übergärung zu verhindern.
Preis: CHF 4'500.00



Modul 3 Für das effiziente Abwiegen von Klein-/Mittel- oder Flüssigkomponenten.
Preis: ab CHF 4'000.00



OrgaBack Mit OrgaBack können Sie Ihren Betrieb und Ihre Filialen konsequent digitalisieren, vernetzen und mit verlässlichen Daten in Echtzeit steuern. Profitieren Sie von der direkten Integration von Produktion, Warenwirtschaft und Verkauf in OrgaBack und haben Sie stets alle Informationen innerhalb einer Software sofort zur Hand. Sparen Sie sich lästige Schnittstellen und doppelte Datenpflege zwischen mehreren Anwendungen!



Preis: auf Anfrage

Struktur und Sicherheit in der Rohstoffverwiegung

„Wir arbeiten bereits seit vielen Jahren, fast schon seit Jahrzehnten, erfolgreich mit WinBack. Im Produktionsalltag sorgt das System vor allem für Sicherheit und Struktur. Die Verwiegung der Rohstoffe folgt einem klar definierten, von uns festgelegten Ablauf und ist exakt an den Aufbau der Rezepturen angepasst. Wasser und Mehl werden dabei direkt über die Wasseranlage respektive das Silo eingebracht. Der gesteuerte Verwiegungsprozess führt nach Erreichen der richtigen Menge automatisch zum nächsten Schritt weiter – so kann praktisch keine Zutat vergessen gehen und die Qualität bleibt konstant. Das Fachwissen unserer Mitarbeitenden bleibt dabei entscheidend, denn beurteilen, ob Zucker oder Salz verwendet wird, kann nach wie vor nur der Mensch. Wenn eine Bedürfnis-Abklärung ergibt, dass ein Verwiegesystem Sinn macht, würden wir WinBack empfehlen. Wenn so eine Entscheidung ansteht, dürfen interessierte Bäckerkollegen gerne zu uns auf Erkundungstour kommen.“

Alfred Sutter, **Bäckerei Böhli AG** - Mehr online unter: boehli-appenzell.ch



Heidi und Alfred Sutter

Erweiterung für Betriebsprozesse

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



Individuell, effizient und leicht zu bedienen

Die UC-Serie: Perfektion für jede Spülaufgabe!

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

Ihre Vorteile auf einen Blick:

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



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

Zusätzliche Features für maximalen Komfort:

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



Hitze ade – angenehm kühl mit Kolb Kälte Wandklimagerät-Aktion



Hohe Performance garantiert maximalen Komfort bei äusserst niedriger Stromaufnahme. Neueste Technologie minimiert Verbrauchsspitzen und verspricht gleichzeitig einen ruhigen Betrieb. Erhältlich in zwei Leistungsvarianten.

Highlights: Kompaktes modernes Design, sehr leise, regelbare Lüftergeschwindigkeit, programmierbare Steuerung

Inklusive: Wandklima-Splitgerät mit Innen- und Ausseneinheit, 10m isolierte Kupferleitung, Montagekanal, Infrarot-Fernbedienung, Kältemittelfüllung, Montage und Personalinstruktion

Exklusive: Kondensatwasserpumpe, Wasserschlauch



Symbolbilder



* Die Aktion gilt für alle Standard Einzel-Splitgeräte bei Bestellung bis 31. Mai 2026. Bei der Auswahl der passenden Klimaanlage sind neben dem Raumvolumen auch Wärmequellen wie Beleuchtung, Öfen, Sonneneinstrahlung, etc. zu berücksichtigen. Bauseitige Arbeiten: Elektroinstallationen, Tropfwasserabläufe und ev. Durchbrüche.

Bei Interesse besucht Sie einer unser Mitarbeiter und bestimmt mit Ihnen zusammen das passende Gerät bzw. die beste Lösung für Sie.

ALL-IN AKTIONSPREISE*

Leistung	Volumen	Katalogpreis	Aktionspreis
3.5 kW	bis 130 m³	CHF 7'020.00	CHF 4'900.00
5.0 kW	bis 180 m³	CHF 7'240.00	CHF 5'100.00

Der besondere Kälteservice

Interessiert?

Holen Sie sich noch heute
Ihr individuelles Angebot.
062 834 02 60, info@kolbkaelte.ch

Schnelles Handeln im Falle einer Panne ist entscheidend. Das Kolb Kälte Serviceteam ist 24 Stunden, 7 Tage die Woche erreichbar und im Pannenfall rasch bei Ihnen. Mit dem Premium Abo oder Premium Abo Plus bietet Kolb Kälte darüber hinaus ein massgeschneidertes Rundum-Sorglos-Paket an Dienstleistungen zu einem attraktiven Pauschalpreis. Für Reisezeit und Kilometer fallen keine Zusatzkosten an, die Reinigung ist inklusive und zum Einsatz kommt ausschliesslich intensiv geschultes Fachpersonal.



Kolb Kälte: Service Hotline 24/7
062 834 02 60

Intelligentes Behältersystem

Alle Zutaten übersichtlich und griffbereit

Mehl, Zucker, Gewürze, Backhilfsmittel, Nüsse, Gemüse und vieles mehr kann in diesen Behältern hygienisch, übersichtlich und griffbereit gelagert werden. Die verschiedenen Farben der Deckel ermöglichen Ihnen, Ihr individuelles Ordnungssystem zu kreieren. Die Behälter sind sowohl auf als auch unter dem Arbeitstisch oder in einem Regalwagen bzw. auf einem fahrbaren Untersatz einsetzbar.



1 Zutatenbehälter 15 Liter

Aus Polypropylen
Abmessungen: (B x T x H)
440 x 400 x 280 mm

Art. 099750

statt CHF 25.00 **➤ CHF 20.00**

Deckel zu Behälter 15 Liter

Art. 099751 weiss
Art. 099752 beige
Art. 099753 blau
Art. 099754 gelb
Art. 099755 grün
Art. 099756 orange

statt CHF 20.00 **➤ CHF 16.00**

2 Zutatenbehälter 40 Liter

Bis zu 4 Behälter stapelbar
Aus Polypropylen
Abmessungen: (B x T x H)
435 x 640 x 450 mm

Art. 099700

statt CHF 50.00 **➤ CHF 40.00**

Deckel zu Behälter 40 Liter

Art. 099701 weiss
Art. 099702 beige
Art. 099703 blau
Art. 099705 gelb
Art. 099706 grün
Art. 099707 orange

statt CHF 33.00 **➤ CHF 26.40**

Fahrbarer Untersatz

Abmessungen: (B x T x H)
480 x 370 x 130 mm
Art. 099710

statt CHF 100.00 **➤ CHF 80.00**

3 Transportwagen für 10 Zutatenbehälter 15 Liter

Aus Edelstahl
Fahrbar auf 4 Lenkrollen,
2 davon mit Bremse
Abmessungen: (B x T x H)
460 x 600 x 1710 mm

Art. 099760

statt CHF 750.00 **➤ CHF 600.00**

(Preis ohne Behälter)

4 Transportwagen für 4 Zutatenbehälter 15 Liter

Aus Edelstahl, mit Tischplatte
Fahrbar auf 4 Lenkrollen,
2 davon mit Bremse
Abmessungen: (B x T x H)
460 x 600 x 900 mm

Art. 099761

statt CHF 600.00 **➤ CHF 480.00**

(Preis ohne Behälter)

jetzt 20% Rabatt

jetzt 15 % Rabatt

Praktisch und hochwertig Teigwarenmaschinen

Pastamaschinen Imperia

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



1 Imperia manuell

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

statt CHF 645.00
» **CHF 545.00**

2 Imperia elektrisch

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

statt CHF 1'820.00
» **CHF 1'545.00**



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

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



3 Imperia elektronisch

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

statt CHF 2'090.00
» **CHF 1'775.00**

1 Teigwarenmaschine TR 75 E Inox

Ausführung komplett in Edelstahl, inkl. 2 Matrizen nach Wahl. **Mit Ventilator zur Pasta Antrocknung ausgestattet.** Optional: Automatischer Abschneider für kurze Pastaformen (Hörnli, Spiralen, Müscheli, Casarecce, etc.)

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

Art. 096951

statt CHF 7'350.00
» **CHF 6'245.00**

2 Gitterwagen mit fünf Auflagen, fahrbar

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

Art. 096950.01

statt CHF 890.00
» **CHF 755.00**

3 PVC Behälter zu TR 75 E

600 x 400 x 80 mm
gelocht, Farbe weiss

Art. 096950.02

statt CHF 25.00
» **CHF 21.00**



Schneidwalzen für 1, 2, 3

in verschiedenen Schnittbreiten und mit Spaghetti-Aufsatz erhältlich

statt CHF 148.00
» **CHF 125.00**

jetzt 20% Rabatt

Die passende Box für alle Fälle

Thermo-, Isolier & Transportboxen



Thermobox Combi GN 1/1

Mit 12 Einschubleisten für Behälter und Tablett. Für max. 2 GN 1/1 Behälter (Tiefe 20 cm), weitere Kombinationsmöglichkeiten in der Höhe. Box stapelbar, auch gestapelt einfach zu öffnen und zu schliessen.

Abmessungen: (B x T x H)
500 x 630 x 585 mm (aussern)
330 x 535 x 470 mm (innen)
Inhalt: 83 L

Art. 018561

statt CHF 320.00
› CHF 256.00

Thermobox Combi Universal

Für Bleche 60 x 40 cm. Mit 3/5 Einschubleisten zum Wechseln: Seiteninnenteile einfach herausziehen, umdrehen und wieder einsetzen. Box stapelbar. Auch gestapelt bequem zu öffnen und zu schliessen.



Abmessungen: (B x T x H)
580 x 700 x 620 mm (aussern)
405 x 620 x 510 mm (innen)
Inhalt: 125 L

Art. 018560

statt CHF 370.00
› CHF 296.00



Isolier- und Transportbox

Bruchstabiles Polypropylen, einsatzfähig von -40 bis +120° C. Eckige Ausführung mit dichtschiessendem Deckel und integrierten Tragegriffen. Stapelbar mit oder ohne Deckel, spülmaschinenfest.

Isolier- und Transportbox 600 x 400 mm

(B x T) innen 625 x 425 mm

Abmessungen: (B x T x H) aussen
685 x 485 x 260 mm
Nutzhöhe: 200 mm, Inhalt: 53 L

Art. 092570

statt CHF 58.00
› CHF 46.40

Abmessungen: (B x T x H) aussen
685 x 485 x 320 mm
Nutzhöhe: 260 mm, Inhalt: 69 L

Art. 018557

statt CHF 65.00
› CHF 52.00

Abmessungen: (B x T x H) aussen
685 x 485 x 360 mm
Nutzhöhe: 300 mm, Inhalt: 80 L

Art. 018558

statt CHF 68.00
› CHF 54.40

Isolier- und Transportbox GN 1/1

(B x T) innen 530 x 330 mm

Abmessungen: (B x T x H) aussen
595 x 390 x 230 mm
Nutzhöhe: 170 mm, Inhalt: 30 L

Art. 092565

statt CHF 46.00
› CHF 36.80

Abmessungen: (B x T x H) aussen
595 x 390 x 280 mm
Nutzhöhe: 220 mm, Inhalt: 38 L

Art. 018556

statt CHF 48.00
› CHF 38.40

Abmessungen: (B x T x H) aussen
595 x 390 x 320 mm
Nutzhöhe: 260 mm, Inhalt: 45 L

Art. 092566

statt CHF 52.00
› CHF 41.60



Besonders robust

Fahrbare Untersätze für jede Situation



1 Rolli Kunststoff

Für Transportkörbe bis 600 x 400 mm, vier Gummirollen, Tragkraft bis 250 kg, Abmessungen: (L x B x H) 615 x 440 x 175 mm

Art. 017669 Rot

Art. 017667 Blau

Art. 017666 Gelb

Art. 017665 Grün

Art. 017664 Weiss

statt CHF 52.00
CHF 44.00



2 Stapelboy

Edelstahl-Rahmen, inklusive 15 Kunststoffrollis, vier Lenkrollen mit Ø 125 mm, zwei davon mit Bremse, Höhe: 1400 mm

Art. 017668 Rot

Art. 017668.01 Gelb

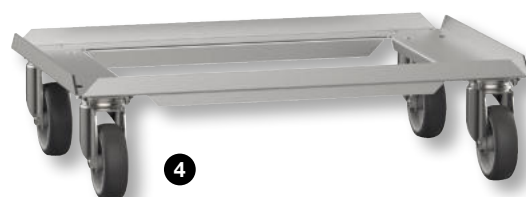
Art. 017668.02 Blau

Art. 017668.03 Grün

statt CHF 1'150.00
CHF 977.00



jetzt 15% Rabatt



3 Schwerlast-Rollboy für Transportkörbe

Leicht und kompakt, stapelbar, Belastbarkeit 300 kg, für Körbe 600 x 400 mm, Rollen drehen sich spielend leicht

Art. 017700 Rot
(B x T x H) 610 x 410 x 195 mm

statt CHF 60.00
CHF 50.00

4 Rolli Aluminium- Winkelrahmen

Für Transportkörbe bis 600 x 400 mm, vier Lenkrollen, leise laufende Gummiräder, Tragkraft bis 250 kg

Art. 017358 Rot
(B x T x H) 610 x 410 x 150 mm

statt CHF 110.00
CHF 93.50



Bild links: Einsatz erfolgreich abgeschlossen – Michael und Adem nach dem Austausch der defekten Kesselpumpe. Noch am selben Tag lief die Anlage wieder einwandfrei. Bild oben: Die neue Pumpe wurde umgehend organisiert – für eine schnelle Instandsetzung ohne Umwege.

Heisses Öl, kalte Öfen – ein Einsatz mit Teamgeist

Schnelles Handeln im Ernstfall

Ein echter Notfall, kurz vor den Feiertagen: Am frühen Morgen des 22. Dezember 2025 ging um ca. 03:00 Uhr der Pikettanruf bei uns ein. In der Bäckerei Burkhard in Lyss war beim Heizkessel heisses Thermoöl ausgetreten – sämtliche Öfen standen still. Das ausgelaufene Öl löste zudem die Rauchmeldeanlage aus. Ein Albtraum-Szenario für jede Bäckerei, noch dazu unmittelbar vor Weihnachten.

Dank der schnellen und klaren Kommunikation im Team wurde umgehend reagiert: Adem, unser Pikettmonteur, koordinierte den Einsatz in Absprache mit Bernhard Wenger und Michael Schröder. Da Michael Schröder als Gebietsmonteur geografisch näher lag, übernahm er den Einsatz freiwillig – ein starkes Zeichen für den Teamzusammenhalt bei Pitec.

Bereits um 04:45 Uhr traf Michael beim Kunden ein und begann sofort mit der Fehlersuche. Schnell war klar: Die Kesselpumpe war defekt und

undicht – heisses Öl tropfte auf den Boden. Die Ursache für die Rauchentwicklung und den Stillstand der Anlage war damit gefunden. Michael begann umgehend mit der Demontage des Kessels. Die Herausforderung: Die Kesselpumpe ist gross, schwer und nicht einfach zu handhaben – besonders unter Zeitdruck.

Währenddessen lief im Hintergrund bereits die Organisation des Ersatzteils: Pumpe und passende Dichtungen wurden so rasch wie möglich beschafft. Ein Kollege fuhr dem Monteur sogar entgegen, um die wertvolle Fracht schnellstmöglich zu übergeben. Um 09:00 Uhr war die neue Pumpe bereits auf dem Weg nach Lyss. Für den Einbau wurde Michael dann von Adem unterstützt. Gemeinsam wurde die neue Pumpe eingebaut und die Anlage wieder betriebsbereit gemacht. Um ca. 17:15 Uhr war es geschafft: Die gesamte Anlage lief wieder – sicher, zuverlässig und einsatzbereit für die bevorstehenden Festtage.

Dieser Einsatz zeigt eindrucksvoll, wofür der Pitec-Service steht: Verlässlichkeit, Teamarbeit und Engagement über das Übliche hinaus. Ein herzliches Dankeschön an alle Beteiligten – so geht Service!



Kurz vor Weihnachten: defekte Pumpe, heisses Öl, Ausnahmezustand.

Top-Qualität von Pujadas

Dauerrenner zu noch besseren Preisen

PUJADAS ist einer der führenden Hersteller von professionellen Gerätschaften für die Gastronomie.

- Mittelschwere Edelstahl-Ausführung
- Kompensboden für optimale Wärmeübertragung
- Für alle Herdarten inkl. Induktion geeignet
- Praktischer Schüttrand
- Edles Design und höchste Qualität



1 Fleischtopf hoch

Art. 097209

Ø 240 mm, Inhalt: 10 l,
Höhe: 240 mm
statt CHF 78.00 **›CHF 66.30**

Art. 097210

Ø 280 mm, Inhalt: 16.5 l,
Höhe: 280 mm
statt CHF 112.00 **›CHF 95.20**

Art. 097211

Ø 320 mm, Inhalt: 24 l,
Höhe: 320 mm
statt CHF 145.00 **›CHF 123.25**

Art. 097212

Ø 350 mm, Inhalt: 33.6 l,
Höhe: 350 mm
statt CHF 178.00 **›CHF 151.30**

Art. 097213

Ø 400 mm, Inhalt: 50 l,
Höhe: 400 mm
statt CHF 210.00 **›CHF 178.50**



2 Fleischtopf niedrig

Art. 097202

Ø 200 mm, Inhalt: 4 l,
Höhe: 130 mm
statt CHF 50.00 **›CHF 42.50**

Art. 097203

Ø 240 mm, Inhalt: 6.3 l,
Höhe: 140 mm
statt CHF 57.00 **›CHF 48.50**

Art. 097204

Ø 280 mm, Inhalt: 10.2 l,
Höhe: 170 mm
statt CHF 78.00 **›CHF 66.00**

Art. 097205

Ø 320 mm, Inhalt: 15.2 l,
Höhe: 180 mm
statt CHF 100.00 **›CHF 85.00**

Art. 097207

Ø 400 mm, Inhalt: 31.4 l,
Höhe: 250 mm
statt CHF 177.00 **›CHF 150.45**



3 Stielkasserole hoch

Art. 097231

Ø 160 mm, Inhalt: 2.1 l,
Höhe: 110 mm
statt CHF 36.00 **›CHF 30.50**

Art. 097232

Ø 180 mm, Inhalt: 3 l,
Höhe: 120 mm
statt CHF 39.00 **›CHF 33.00**

Art. 097233

Ø 200 mm, Inhalt: 4 l,
Höhe: 130 mm
statt CHF 43.00 **›CHF 36.50**

Art. 097234

Ø 240 mm, Inhalt: 6.3 l,
Höhe: 140 mm
statt CHF 52.00 **›CHF 44.00**

4 Sautoir

Art. 097222

Ø 160 mm, Inhalt: 1.5 l,
Höhe: 75 mm
statt CHF 33.00 **›CHF 28.00**

Art. 097223

Ø 180 mm, Inhalt: 2 l,
Höhe: 80 mm
statt CHF 35.00 **›CHF 29.50**

Art. 097224

Ø 200 mm, Inhalt: 2.5 l,
Höhe: 80 mm
statt CHF 37.00 **›CHF 31.50**

Art. 097225

Ø 240 mm, Inhalt: 4.3 l,
Höhe: 95 mm
statt CHF 43.00 **›CHF 36.50**

jetzt 15% Rabatt

Arbeiten mit Top-Qualität

Praktische Gerätschaften für Ihre Sommersaison

jetzt 20% Rabatt

Backtrennpapier

Kein Fetten und Reinigen der Backbleche. Mehrmals verwendbar. Paket à 500 Stk.

Art. 015348

Grösse: 590×390 mm,
Passend für Bleche: 600×400 mm
statt CHF 59.00 **›CHF 47.20**

Art. 015396

Grösse: 640×520 mm,
Passend für Bleche: 650×530 mm
(GN 2/1 – 530 x 650 mm)
statt CHF 62.00 **›CHF 49.30**

Art. 015362

Grösse: 320×520 mm,
Passend für Bleche: 780×580 mm
(GN 1/1 – 325 x 530 mm)
statt CHF 40.00 **›CHF 32.00**

Einweg-Dressiersäcke

Reissfest, sauber und hygienisch. Werden nach einmaligem Gebrauch entsorgt. Material: Polyethylen. Paket à 100 Stk.

Art. 018095

Länge: 400 mm
statt CHF 21.00 **›CHF 16.80**

Art. 018096

Länge: 500 mm
statt CHF 26.00 **›CHF 20.80**

Art. 015508

Länge: 600 mm
statt CHF 25.00 **›CHF 20.00**

Art. 018099

Länge: 900 mm
statt CHF 45.00 **›CHF 36.00**



Einweg-Dressiersäcke Soft

Eine flexible und griffige Folie sorgt dank dem speziellen "Soft-Touch"-Griff für garantiert sicheres und sauberes Arbeiten. Rolle à 100 Stk.

Art. 090460

Länge: 590 mm
statt CHF 48.00
›CHF 38.40

Einweg-Dressiersäcke Hot

Dieser Dressiersack ist speziell für heisse Füllungen. Gute Griffigkeit und strapazierfähig. Rolle à 74 Stk.

Art. 090465

Länge: 590 mm
statt CHF 44.00
›CHF 35.20



Loch- und Sterntüllen

Aus formstabilem Edelstahl. Ohne Falz, aus einem Stück. Satz à 10 Tüllen. Ø 4 – 15 mm.

Art. 091100

Lochtüllen
statt CHF 29.00
›CHF 23.20



Art. 091200

Sterntüllen
statt CHF 29.00
›CHF 23.20



Dressiersack-Absetzständer

Polypropylen, 8 Aussparungen für 4 grosse und 4 kleine Tüllen, ohne Inhalt.

Art. 018088

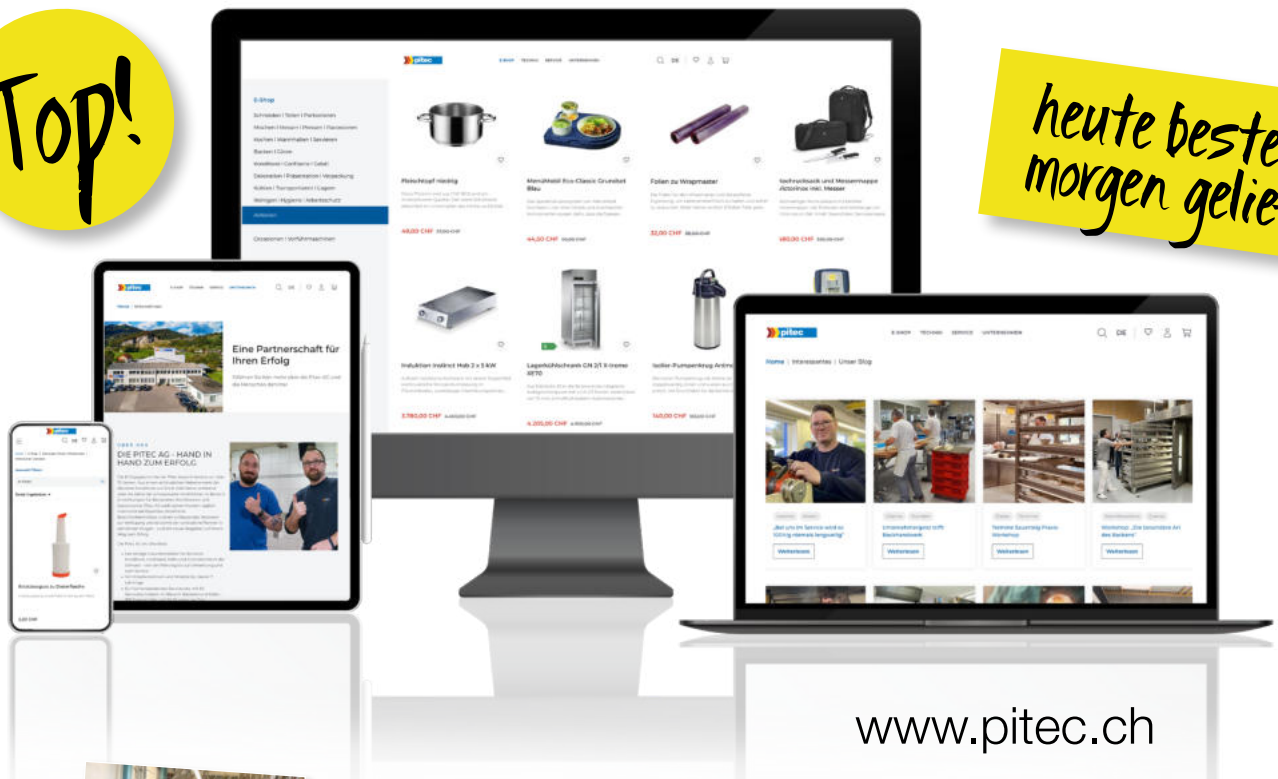
Ø Boden: 195 mm
Höhe: 230 mm
statt CHF 10.00
›CHF 8.00



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

Top!

heute bestellt –
morgen geliefert!



www.pitec.ch

Seminare & Events

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

Alle Termine
gibt's online



pitec.ch/Interessantes/Seminare



Schnelligkeit zahlt sich aus! Reparatur-Service

Pitec AG

Oberfeldstrasse 13
5722 Gränichen
Tel. 062 855 05 50

Öffnungszeiten:

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



www.pitec.ch

Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 30. April 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

