

# pitec aktuell

Juli-August | 2026

Neu



Kompakt. Effizient. Perfekt für Truffles.

## Pomati Truffles Line

Mit der Pomati SL16 und dem passenden Zubehör wird die Herstellung von Truffles, Pralinen und überzogenen Confiserie-Produkten deutlich strukturierter. Temperieren, Überziehen, Truffles rollen und pudern – alles greift sauber ineinander. Die Kombination aus SL16 Temperiermaschine, Überzugsband 180 mm, Trüffelband 180 mm, Pudertisch und Truffles-Platte unterstützt gleichmässige Qualität, effiziente Abläufe und weniger Handarbeit.

Mehr dazu auf Seite 2.



 pitec

Lösungen für die Praxis,  
Service für den Alltag

Liebe Kundin, lieber Kunde,

auch in dieser Ausgabe des pitec aktuell dürfen wir Ihnen spannende Produkte und Lösungen vorstellen, die Ihnen im beruflichen Alltag eine grosse Hilfe sein werden. Darüber hinaus freue ich mich sehr, Ihnen unseren neuen Serviceleiter, Herrn Gaetano Russo, vorstellen zu dürfen (S. 20). Im Interview erfahren Sie, wo er die grössten Herausforderungen sieht und wie er die für Pitec sehr wichtige Serviceabteilung weiterentwickeln möchte. Im Namen aller Pitec-Mitarbeitenden heisse ich Gaetano Russo herzlich willkommen bei uns und wünsche ihm viel Freude und Erfolg in seiner neuen Funktion.

Ich selber durfte mich zwischenzeitlich hervorragend einleben bei Pitec. Für die gute Zusammenarbeit mit den einzelnen Abteilungen bin ich sehr dankbar. Ich sehe viel Potenzial für das Unternehmen und freue mich darauf, unsere Kundenorientierung weiter auszubauen.

Lesenswert ist auch der Kundenbericht über YourStarter auf den Seiten 10 und 11. Er zeigt, wie wichtig zuverlässige Tiefkühltechnik für Qualität und einen reibungslosen Betriebsalltag ist. Daneben finden Sie in dieser Ausgabe viele attraktive Sommeraktionen und Angebote aus den Bereichen Bäckerei, Konditorei, Gastronomie und Kältetechnik.

Abschliessend möchte ich Sie noch auf den Bericht auf Seite 25 hinweisen. Aus meiner Sicht zeigt der Brandeinsatz von Kolb Kälte sehr deutlich, wie wichtig schnelle, unkomplizierte und pragmatische

Unterstützung im Ernstfall ist. Genau solche Einsätze dürfen unsere Kundinnen und Kunden von uns erwarten.

Ihr  
Stefan Zürcher  
Geschäftsführer



Neu  
in unserem  
Sortiment



## Pomati clever kombiniert Truffes Effizienz

Die Pomati SL16 ist das Herzstück dieser kompakten Truffes-Lösung. Sie temperiert die Schokolade zuverlässig und bildet die Basis für konstante Qualität bei Truffes, Pralinen und überzogenen Confiserie-Produkten. Mit dem Überzugsband 180 mm inklusive Bad-Funktion, dem Trüffelband, dem Pudertisch und der Truffes-Platte entsteht ein sauberer, durchdachter Arbeitsablauf: weniger Handarbeit, gleichmässige Ergebnisse und mehr Struktur in der Produktion.

### Pomati Truffles Line – bestehend aus:

#### Temperiermaschine SL16

für präzise temperierte Schokolade  
Abmessungen: (B x T x H)  
470 x 719 x 1432 mm  
Anschluss: 400 V / 1 kW  
Kapazität: 16 kg

Art. 430249      statt CHF 14'990.00  
➤ CHF 12'740.00

Überzugsband 180 mm,  
schwere Ausführung zu SL, inklusive  
„Bad-Funktion“ - Überzug von unten  
Bandlänge: ca. 1'000 mm  
Bandbreite: 180 mm  
Gewicht: 80 kg

Art. 430249.002      statt CHF 9'890.00  
➤ CHF 8'400.00

Trüffelband 180 mm  
Art. 430249.020      statt CHF 1'790.00  
➤ CHF 1'520.00

Pudertisch  
Abmessungen: (B x T x H)  
708 x 708 x 1110 mm  
Art. 430249.023      statt CHF 2'790.00  
➤ CHF 2'370.00

Truffes-Platte      statt CHF 340.00  
Art. 430249.024      ➤ CHF 280.00



### Vorteile:

- 35% reduzierter Energieverbrauch
- Abnehmbare Schnecke
- Rückwärtsgang zum Zurückpumpen der Schokolade in den Schmelztank
- aus Edelstahl
- Temperierung mit Temperaturzwischenstufe
- Möglichkeit, einen Nachtmodus einzustellen

jetzt 15% Rabatt

jetzt 15% Rabatt



Der Abstand zwischen den Formen ermöglicht ein gleichmässiges Garen und Färben der Blätterteig-, Brioche- oder Kuchenkreationen.

#### 1 Mini Cylinder 5

- Abmessungen Form gesamt: (B x T x H) 392 x 75 x 70 mm
- Form bestehend aus 5 Einzelportionen – Grösse Gebäck je Ø 60 / H 60 mm
- Kapazität: 170 ml x 5 Stück
- Inkl. Teflon-Streifen 385 x 63 mm
- Empfohlene Produktion von 600 x 400 mm Tablett: 25 Stk.

Art. 092529

statt CHF 92.00  
**› CHF 78.20**

#### 2 Mini Cylinder

- Abmessung Form: (B x T x H) 84 x 62 x 66 mm
- Grösse Gebäck Ø 60 / H 60 mm
- Kapazität: 170 ml

Art. 092530

statt CHF 20.00  
**› CHF 17.00**



#### 3 Mini Cubò 5

- Abmessungen Form gesamt: (B x T x H) 392 x 75 x 70 mm
- Form bestehend aus 5 Einzelportionen – Grösse Gebäck je 60 x 60 x 60 mm
- Kapazität: 220 ml x 5 Stück
- Inklusive Teflon-Streifen 385 x 63 mm
- Empfohlene Produktion von 600 x 400 mm Tablett: 25 Stk.

Art. 092525

statt CHF 92.00  
**› CHF 78.20**

#### 4 Cubò

- Abmessungen Form gesamt: (B x T x H) 103 x 83 x 86 mm
- Grösse Gebäck 80 x 80 x 80 mm
- Kapazität: 510 ml
- Empfohlene Produktion von 600 x 400 mm Tablett: 20 Stk.

Art. 092528

statt CHF 36.00  
**› CHF 30.60**

New York Rolls und Croissant Cubes

## Himmlisch kreative Köstlichkeiten

Begeistern Sie Ihre Kunden mit unwiderstehlichen und einzigartigen Kreationen! Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt: Experimentieren Sie mit den verschiedensten Füllungen und Dekorationen. Dabei helfen Ihnen unsere hochwertigen Formen aus rostfreiem Stahl. Sie sind perfekt geeignet für die Herstellung geometrischer Backwaren. Ob Blätterteig, Pan brioche, Pflaumenkuchen, Brot, Windbeutel oder verschiedene Kuchen – die funktionellen und praktischen Formen wurden in Zusammenarbeit mit dem berühmten Konditor Frank Haasnoot entwickelt. Ob Einzelform oder die 5-teiligen Formen für hohe Produktivität – Sie werden begeistert sein.

- Verwendung: von -60 °C bis + 230 °C
- Einfache Pflege spülmaschinenfest



#### 4 Mini Cubò

- Abmessung Form: (B x T x H) 82 x 62 x 65 mm
- Grösse Gebäck 60 x 60 x 60 mm
- Kapazität: 220 ml

Art. 092526

statt CHF 20.00  
**› CHF 17.00**

#### 4 Medium Cubò

- Abmessung Form: (B x T x H) 96,6 x 71 x 76 mm
- Grösse Gebäck 70 x 70 x 70 mm
- Kapazität: 340 ml

Art. 092527

statt CHF 24.00  
**› CHF 20.40**

# Planetenrührwerk Varimixer

## Profigeräte für die Produktion



Die legendäre Varimixer AR-Serie erfüllt die Anforderungen an robuste und leistungsstarke Gewerberührwerke mit 30, 40, 60, 80 und 100 Litern Fassungsvermögen. Sie zeichnet sich durch stufenlose Drehzahlregelung und einen einzigartigen, ergonomischen und zeitsparenden Mechanismus aus, der die Rührschüssel automatisch absenkt, anhebt und fixiert. Dadurch wird die Bedienung selbst grösster Maschinen zum Kinderspiel. Zahlreiche Anpassungsmöglichkeiten für spezielle Anforderungen stehen zur Verfügung.



AR 30

### Planetenrührwerk Varimixer AR 30 VL-1 Edelstahl

- Kapazität: 30 Liter
- Geschwindigkeit: variabel  
57 – 311 U/min
- Abmessungen: (B×T×H)  
570×912×1210 mm
- Anschluss: 400 V / 1 kW
- Gewicht: 170 kg

Art. 414518

statt CHF 12'370.00  
**CHF 10'510.00**



In verschiedenen Grössen erhältlich. Entdecken und vergleichen Sie die weiteren Modelle in unserem E-Shop.



AR 60



AR 40

**jetzt 15% Rabatt**

Die Varimixer ERGO-Planetenlinie von Varimixer ist für professionelle Grossküchen, Bäckereien und die Lebensmittelproduktion entwickelt. Die Serie umfasst Modelle mit 60, 100 und 140 Litern Fassungsvermögen. Besonders bekannt ist sie für ihre ergonomische Bedienung und hohe Hygienestandards.

### Planetenrührwerk Varimixer ERGO 60 Edelstahl

- Kapazität: 60 Liter
- Geschwindigkeit: variabel  
53 – 288 U/min
- Abmessungen: (B×T×H)  
757×1032×1830 mm
- Anschluss: 400 V / 3 kW
- Gewicht: 330 kg

Art. 414509.200

statt CHF 30'700.00  
**CHF 26'090.00**



ERGO 60



ERGO 100



ERGO 140

**Interesse?**  
Kontaktieren Sie uns.

# Planetenrührwerk für optimales Schlagen, Rühren, Kneten

## Rotor: Robust und leistungsstark



1



2



3

jetzt 15% Rabatt

- Robustes Planetenrührwerk
- Gehäuse und Werkzeuge aus Edelstahl
- Front-Anschlusskupplung
- 8 Drehzahlen, inkl. Timer
- Drehzahl Kesselwagen: 64 - 353 U / Min.
- Schutzart IP 44
- Geliefert mit: Besen, Flachrührer, Knet-  
haken, Kessel 20 L, Kesselabstreifer  
und Abstellgitter für Behälter

### 1 Rührmaschine CR20F Standmodell inkl. Kesselwagen

Abmessungen: (B x T x H)  
631 x 770 x 292 mm  
Gewicht: 165 kg  
Anschluss: 230 V / 0.7 kW  
**Art. 094801**

statt CHF 8'340.00  
**CHF 7'085.00**

### 2 Rührmaschine CR20 Tischmodell mit Kupplung

Abmessungen: (B x T x H)  
582 x 771 x 787 mm  
Gewicht: 72 kg  
Anschluss: 230 V / 0.7 kW  
**Art. 094800**

statt CHF 7'500.00  
**CHF 6'375.00**

### Unterbau zu CR20

aus Edelstahl mit Schublade  
und ausziehbarem Tablar  
Abmessungen: (B x T x H)  
670 x 700 x 505 mm  
**Art. 094805**

statt CHF 2'400.00  
**CHF 2'040.00**

Das Planetenrührwerk verfügt über einen robusten, leistungsstarken und effizienten Motor. Das Gehäuse und die Werkzeuge sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Kesselabstreifer mit Schiene aus Nylon. Abnehmbarer Schutzschirm aus Kunststoff. Steuerung programmierbar, inklusiv Timer. Geliefert mit Chromstahlkessel 10 Liter, Besen, Flachrührer, Knet- und Abstellgitter für Behälter. Optional erhältlich: Unterbau mit Schublade, Passierwerk.

### 3 Rührmaschine CR10

- Tischmodell mit Kupplung
- Inhalt: 10 Liter
- Drehzahl: 72 - 451 U / Min.
- Abmessungen: (B x T x H)  
393 x 566 x 674 mm
- Schutzart: IP 44
- Anschluss: 230 V / 0.7 kW
- Gewicht: 53 kg

**Art. 094799**  
statt CHF 5'395.00  
**CHF 4'585.00**

Interesse?

Fragen Sie Ihren  
Verkaufsberater - wir  
beraten Sie gerne.

Planetenrührmaschine mit Motorschutzschalter, fester Schutzschirm und Einfülltrichter, ohne Kupplung. Zubehör: Chromstahlkessel 5 Liter, Deckel zu Kessel weiss, Besen, Flachrührer und Knet- und Knet- aus Edelstahl

### 4 Teddy T5 Rotor ohne Kupplung

- Kesselgrösse: 5 Liter
- Abmessungen: (B x T x H)  
240 x 462 x 550 mm (offen)
- Anschluss: 230 V / 0.5 kW

**Art. 094696**  
statt CHF 1'690.00  
**CHF 1'435.00**

4



Präzise Wärme für perfekte Ergebnisse

# Temperiergerät für Rahmbläser

Kompaktes Gerät aus Edelstahl, intuitiver Touchscreen, präzise Temperaturkontrolle, gleichmässige Erwärmung durch Bainmarie, Kennzeichnung für maximalen Wasserstand, abnehmbarer Deckel für einfaches Befüllen und Reinigen, Öffnungen für bis Ø 102 mm, Lieferung ohne Rahmbläser.

## Technische Daten:

- Kapazität: 2 Rahmbläser
- Temperaturbereich: 25 bis 90 °C
- Abmessungen: (L x B x H)  
340 x 157 x 184 mm
- Anschluss / Leistung: 230 V / 0.4 kW

Art. 096777

statt CHF 700.00  
› **CHF 595.00**



**Neu**



**jetzt 15% Rabatt**

## iSi Gourmet Whip

Für kalte und warme Anwendungen, Edelstahlkopf für einfache Dosierung, temperaturbeständige Silikondichtung, rutschfester thermoisolierter Hebel mit Tropfenstopp, auswechselbare Garniertüllen mit Metallgewinde für Zubehör, spülmaschinenfest.

Art. 096852

Inhalt: 0.5 L, Ø 82 mm  
Höhe: 310 mm

statt CHF 129.00  
› **CHF 110.00**

Art. 096851

Inhalt: 1 L, Ø 102 mm  
Höhe: 336 mm

statt CHF 139.00  
› **CHF 118.00**



## Einspritznadel für iSi Rahmbläser

Art. 096880

2 Einspritznadel iSi Ø 3 und Ø 6 mm in der Länge 40 und 100 mm, inkl. Schutzhülle, zum Befüllen und Garnieren.

statt CHF 34.00  
› **CHF 28.90**



## Espumatrichter für iSi Rahmbläser

Für iSi Rahmbläser, Trichter mit Sieb, Ø oben 130 mm, Ausgang-Ø 30 mm.

Art. 096881  
statt CHF 45.00  
› **CHF 28.90**



## Patronen zu Rahmbläser

Karton à 50 Stück

Art. 096871

statt CHF 45.00  
› **CHF 28.90**



# Leistungsstark in allen Grössen

## Starke Mixer

Vielseitige, professionelle Stabmixer mit leistungsstarken Motoren und optional variabler Drehzahl (V). Dank ergonomischem Handgriff arbeiten Sie ermüdungsfrei. Stab, Mischkopf und Messer sind aus Edelstahl gefertigt, leicht zerlegbar und einfach zu reinigen. Anschluss: 230 V.

### 1 Stabmixer CMP 250 VV

Eintauchtiefe 250 mm, 0.27 kW

Art. 096211

statt CHF 560.00

› CHF 480.00

### 1 Stabmixer CMP 300 VV

Eintauchtiefe 300 mm, 0.3 kW

Art. 096212

statt CHF 635.00

› CHF 539.00

### 1 Stabmixer CMP 350 VV

Eintauchtiefe 350 mm, 0.35 kW

Art. 096213

statt CHF 710.00

› CHF 603.00

### 2 Stabmixer MP 800 Turbo

Eintauchtiefe 740 mm, 1 kW

Art. 096238

statt CHF 1'630.00

› CHF 1'385.00

### 3 Stabmixer MP 350 Ultra TP

Länge 35 cm, abnehmbarer Griff  
9500 U/min, 230 V / 0.44 kW

Art. 096383

statt CHF 785.00

› CHF 667.00

### 4 Stabmixer MP 800 Turbo TP

Länge 35 cm, 230 V / 1 kW

Art. 096359

statt CHF 1'480.00

› CHF 1'258.00

jetzt 15% Rabatt

3 4  
Ideal für  
Kippbratpfannen!  
Inklusive  
Wandhalterung



## Kabellose Power für die Küche

# Bamix cordless Pro

Maximale Flexibilität in der Profiküche: Der kabellose Stabmixer überzeugt mit einem leistungsstarken Lithium-Ionen-Akku, zwei Geschwindigkeitsstufen (8'000 / 13'000 U / Min.) und Boost-Funktion bis zu 15'500 U / Min. Der bürstenlose Gleichstrommotor arbeitet extrem leise, während der ergonomische Sicherheitsschalter mit rutschfestem Elastomer sicheren Halt bietet. Bis zu 20 Minuten Betriebszeit und kurze Ladezeiten machen ihn besonders effizient. Inklusive Multimesser, Schlagscheibe, Quirl und Ladestation – ideal für den täglichen Einsatz.



jetzt 15% Rabatt



Youtube Video

### Stabmixer Bamix cordless Pro

- Gesamtlänge: 410 mm
- Stablänge: 190 mm
- 2 Drehzahlen: 8'000 U / min oder 13'000 U / min
- Booster: bis zu 15'500 U / min
- Farbe: schwarz
- Leistung Batterie: 12.3 V
- Gewicht: 700 g

Art. 096387

statt CHF 230.00

CHF 195.50

### Stabmixer Bamix Gastro 200

- Gesamtlänge: 395 mm
- Stablänge: 195mm
- kabelgebundenes Gerät
- Eintauchtiefe: 280 mm
- 2 Drehzahlen: 12'000 U / min oder 17'000 U / min
- Keine Booster-Funktion
- Farbe: weiss-lichtgrau
- Leistung: 230 V / 0.2 kW
- Gewicht: 1000 g

Art. 096057

statt CHF 290.00

CHF 246.00

# Unvergleichbares Aroma für Ihre Brote

## Teigverarbeitung für Profis

### Tradilevain 40

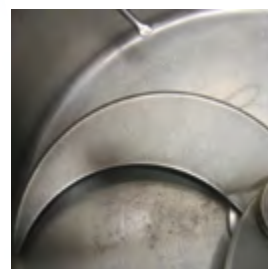
Vorteiganlage zur Herstellung und Aufbewahrung von absolut homogenen Flüssigsauer/-weizenteigen.

#### Ausstattung

- Touchscreen 7 Zoll
- integrierte Tragegriffe in den Seitenwänden
- Auslaufventil mit Selbstreinigungssystem
- Temperaturkontrolle durch die Kaltgruppe
- Heissluftaustritt aus dem Kühlaggregat an der Frontseite
- Grosse gebremste Rollen

#### Technische Daten

- Abmessungen: (B x T x H) 570 x 940 x 1290 mm
- Tankvolumen: 80 Liter
- Max. Gesamtkapazität: 50 Liter
- Max. Nutzvolumen: 40 Liter
- Mindestgesamtkapazität: 25 Liter
- Mindestnutzinhalt: 20 Liter
- Motorleistung: 1.5 KW
- Heizleistung: 0.27 KW
- Anschluss: 400 V / 5 kW



Art. 420046

statt CHF 13'370.00

**› CHF 11'360.00**



**jetzt 15% Rabatt**

### Teigteilmaschine Jac Paniform

Mit dem Teigteilensystem Paniform von Jac können Sie selbst sehr weiche Teige mit langer Teigführung direkt schonend teilen bzw. aufarbeiten, so dass unmittelbar im Anschluss gebacken werden kann.

- Rationelles Teilen von voll gegarten Teigen
- Bestmögliche Gewichtsgenauigkeit
- Flexibles Brotsortiment dank mehr als 80 verschiedenen Teilgittern
- Weniger Staubbelastung
- Abmessungen: (B x T x H) 981 x 787 x 1760 mm (mit geöffnetem Deckel)
- Anschluss: 400 V / 1.3 kW
- Gewicht: 230 kg
- Preis inkl. 1 Teilgitter (Standard)

Art. 420053

statt CHF 19'710.00

**› CHF 16'750.00**



**Interessiert?**  
Dann kontaktieren Sie gerne  
Ihren Pitec-Verkaufsberater!

**JAC Tradiform**  
Eine vielseitig einsetzbare Teigteilmaschine mit 20er Teilung und zusätzlichen austauschbaren Teigteil- und Formgitter.

- Über 60 verschiedene Teigteil- / Formgitter (auf Anfrage)
- Standardmässig mit 10/20er Teilung
- Einstellbarer Pressdruck für das schonende Pressen der Teiges
- Spezieller Mehlauffangbehälter mit Mehlauffangbehälter
- Halter für Teilgitter an der Maschine
- Bis zu max. 19 kg teilen
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen (B x T x H): 600 x 1000 x 926 mm
- Höhe bei offenem Deckel: 1649 mm
- Anschluss: 400 V / 1.5 kW

**Art. 420044** statt CHF 14'690.00  
**CHF 12'480.00**

**jetzt 15% Rabatt**

**Jac Easyform**  
Die Easyform ist ein Teigteiler mit manueller Betätigung, perfekt geeignet für kleine artisanale Produktionen. Der Teigteiler eignet sich hervorragend für hydrierte und fermentierte Teige (Teigausbeute von mindestens 165). Mit einer Kapazität von 3 bis 5 kg Teig, ermöglicht sie ein effizientes Teilen von kleinen Teigmengen.

- Manuelles Pressen oder Teilen von Teigen
- Edelstahl Verkleidung
- komplett manuelle Bedienung
- leicht zu reinigen
- click & cut: Schnelles und ergonomisches Gitterwechselsystem
- Inkl. einem Standardgitter und zwei Pressplatten
- Optional: Untergestell mit Auffangschale für Teigreste und Gitterablage

**Technische Daten:**  
 Abmessungen: (B x T x H) 870 x 530 x 320 mm  
 Höhe bei offenem Deckel: 970 mm  
 Fassungsvermögen: 3 - 5 kg (min. / max.)  
 Gewicht: 60 kg  
**Art. 420058** statt CHF 5'850.00  
**CHF 4'970.00**

**Untergestell**  
 zu Teigteiler Jac Easyform  
**Art. 420058.001** statt CHF 720.00  
**CHF 610.00**



zum Produktvideo

Die Brüder Fabian und Nando Lüchinger führen mit Your Starter ein erfolgreiches Startup – Tiefkühlung spielt dabei eine zentrale Rolle.



## Massanfertigung von Kolb Kälte für maximales Wachstum

# Tiefkühlpower für ein wachsendes Startup

YourStarter steht für gesunde Frühstücksdrinks, die kompromisslos natürlich sind: keine E-Nummern, kein Zuckerzusatz, keine künstlichen Inhaltsstoffe. Entwickelt mit Ernährungsberatern, sättigen die Drinks 4–6 Stunden und decken einen Grossteil des Tagesbedarfs an Vitaminen ab.

„Gesunde Ernährung muss nicht kompliziert sein – und sie muss vor allem gut schmecken. Genau das zeigen unsere Drinks jeden Tag“, erklärt Mitgründer Fabian Lüchinger. „Damit dieses Versprechen täglich eingehalten werden kann, spielt Tiefkühlung eine zentrale Rolle.“

### Warum Tiefkühlung der Schlüssel zum Erfolg ist

Bei YourStarter ist Tiefkühlung kein Nebenthema – sie ist die Basis. Rohstoffe werden zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet und schockgefros-

tet. So bleiben Vitamine bestmöglich erhalten. Gleichzeitig ermöglicht die Tiefkühlung eine Haltbarkeit von mindestens sieben Monaten – ganz ohne Zusatzstoffe. „Wir arbeiten komplett ohne Konservierungsmittel. Die Tiefkühlung gibt uns lange Haltbarkeit

„Die neue Tiefkühlzelle gibt uns die Freiheit, Spitzen abzufedern und unser Wachstum sauber zu steuern.“

Fabian Lüchinger, YourStarter

und maximale Qualität – das ist für uns entscheidend.“ Mit dem rasanten Wachstum stiessen die bestehenden Tiefkühlzellen jedoch an ihre Grenzen. Die Lösung: eine neue, massgefertigte Tiefkühlanlage mit beeindruckenden 11 x 12 Metern – insgesamt 132



Quadratmeter. Zum Vergleich: Übliche Anlagen bewegen sich im Bereich von 5 x 6 Metern.

### Planung, Präzision und Umsetzung im laufenden Betrieb

Die Dimension war aussergewöhnlich – ebenso die Anforderungen. Am Produktionsstandort von YourStarter in Oberriet im St. Galler Rheintal musste die neue Tiefkühlzelle exakt an die baulichen Gegebenheiten angepasst werden. Bodenunebenheiten, Abhängungen, begrenztes Platzangebot – alles während laufender Produktion. „Wenn bei uns eine Tiefkühlzelle ausfällt, ist das existenziell. Deshalb war uns absolute Zuverlässigkeit extrem wichtig.“ Hinzu kam der Zeitdruck: Verdampfer mit regulär 12 Wochen Lieferzeit



*Blick in die Produktion von YourStarter: Mit viel Engagement und Teamarbeit entstehen hier die beliebten Frühstücksdrinks aus 100 % natürlichen Zutaten.*

mussten deutlich schneller verfügbar sein. Durch konsequentes Nachfassen und enge Abstimmung konnte die Lieferzeit spürbar verkürzt werden. Von der Kälteberechnung über die

einkaufen, ganze LKW-Lieferungen optimal nutzen. „Früher waren wir komplett am Anschlag. Heute können wir vorausplanen und wachsen, ohne sofort personell aufstocken zu müs-

„Bei Kolb Kälte merkt man sofort, dass sie wissen, was sie tun. Gerade bei einer Tiefkühlzelle gibt uns das Sicherheit – und wenn etwas ist, reagieren sie sofort.“

Fabian Lüchinger, YourStarter

Detailplanung bis zur Installation und Inbetriebnahme wurde das Projekt präzise umgesetzt – mit viel Know-how und Erfahrung von Kolb Kälte.

### **Mehr Lager, mehr Flexibilität, mehr Wachstum**

Die neue Anlage schafft strategischen Spielraum. Statt Woche für Woche exakt produzieren zu müssen, kann nun Lager aufgebaut werden. Produktionsspitzen lassen sich abfedern, Rohstoffe palettenweise effizienter

sen.“ Bereits kurz nach Inbetriebnahme war klar: Die zusätzliche Kapazität wird gebraucht. Beide Tiefkühlzellen sind heute gut ausgelastet.

### **Partnerschaft als Erfolgsfaktor**

Für ein schnell wachsendes Startup sind verlässliche Technikpartner entscheidend. YourStarter arbeitet bereits seit Jahren mit Kolb Kälte zusammen. „Wir wissen, dass sie kompetent sind und schnell reagieren. Wenn etwas passiert, brauchen wir einen Partner,



der sofort handelt.“ Die neue Tiefkühlanlage ist mehr als nur zusätzlicher Lagerraum. Sie ist ein strategisches Investment in Sicherheit, Effizienz und weiteres Wachstum – und ein klares Bekenntnis zu Qualität, Planungssicherheit und nachhaltigem Wachstum.

Neugierig geworden? Die gesunden Frühstücksdrinks von YourStarter sowie mehr Infos gibt's hier online: [www.YourStarter.ch](http://www.YourStarter.ch)



*Links die erste Tiefkühlzelle von Kolb Kälte, die rasch zu klein wurde. Die neue, massgeschneiderte Anlage schafft für YourStarter heute deutlich mehr Platz für Lager, Planungssicherheit und weiteres gesundes Wachstum.*

Die perfekte Kombination aus Form und Funktion

# B.PRO-Speiseausgabensysteme: Smart, Emotion, Design & Kids

Basic Line verfolgt ein einfaches Prinzip: Perfekte Speisenpräsentation für jeden Geschmack und jedes Budget. Die Ausstattungsvarianten Smart, Emotion, Design und Kids, ihr klarer Auftritt, der modulare Aufbau und die verbesserte Funktionalität bieten alle Freiheiten – für jeden Zweck, für jedes Ambiente und für jedes Investitionsbudget.



## BASIC LINE Kids quer

Die neue BASIC LINE Kids quer als Warmausgabe wurde speziell für Kitas und Schulen entwickelt. Sie bietet Kindern, Betreuungspersonal und Rollstuhlfahrern ein komfortables, sicheres und flexibles Nutzungserlebnis.

- Geringere Abstände zwischen den Becken erleichtern Kindern den Zugriff auf die Speisen. Die Ausgabe ist von beiden Seiten nutzbar und unterstützt flexible Abläufe in der Schul- und Kitaverpflegung.
- Die ergonomische Ausgabehöhe von 750 mm ermöglicht einen barrierearmen Zugang, da keine Tablett- oder Tellerrutsche benötigt wird.
- Eine optional verbreiterbare Abdeckung schafft mehr Stellfläche für Tablett. Abgerundete Formen erhöhen gleichzeitig die Sicherheit im Kinderumfeld.
- Auch der neue Hustenschutz mit gerundeten Ecken reduziert das Verletzungsrisiko und ergänzt das kindgerechte Sicherheitskonzept Kids Line.

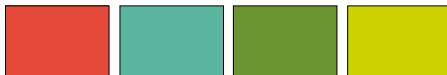
### B.PRO Farben:



RAL 9011 RAL 7043 RAL 7030 RAL 9003



RAL 1032 Pantone TPG 19-1531 Pantone TPG 18-5112 Pantone TPG 19-4234



Pantone TPG 17-1562 Pantone TPG 15-5718 Pantone 370 C Pantone 382 C

## B.PRO

Einige Module in der Übersicht:



Warmbuffet



Kaltbuffet



Suppenbuffet



Anfahrbuffet



Einbauvitrine



Kids quer

Stellen Sie sich Ihr individuelles Speiseausgabensystem zusammen

Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne dabei





2  
Symbolfoto



2  
Symbolfoto

jetzt 20% Rabatt



1

## Appetitlich. Kompakt. Sicher. MenüMobil

Perfekte Speisenverteilung mit System. Mit der vielseitigen Produktlinie von MenüMobil haben Sie für jeden Einsatzbereich das passende System. Egal ob Classic Line, Universal oder Inducook – die Vorteile sprechen für sich. Die durchdachten Systeme sind individuell anpassbar, haben bei guter Pflege eine fast unbegrenzte Lebensdauer und sind mit dem angebotenen Zubehör unglaublich praktisch.

### 1 MenüMobil Classic Grundset

bestehend aus Oberteil, Unterteil  
und Verschlusschieber  
Abmessungen: (B x T x H)  
395 x 310 x 100 mm, grau  
**Art. 600010**

statt CHF 165.00  
**› CHF 132.00**

### 2 MenüMobil Universal Grundset

Euronorm, bestehend aus Ober-  
teil, Unterteil, Verschlusschieber  
Abmessungen: (B x T x H)  
530 x 370 x 105 mm, grau  
**Art. 600036**

statt CHF 230.00  
**› CHF 184.00**

Passendes Geschirr und Zubehör  
auf Anfrage möglich!

#### Speisentransportsystem Eco-Classic:

Das bewährte Kompaktablett aus EPP zum Transport portionierter Menüs mit kalten und warmen Komponenten. Hohes Isolierverhalten, Bruchfestigkeit, geringes Gewicht, spülmaschinentauglich und die ansprechende Optik der zwei Farben sind die herausragenden Eigenschaften. Die Einschubvorrichtung ist beispielsweise für ein Namensschild sowie eine Farbkennzeichnung vorgesehen.

#### MenüMobil Eco-Classic EPP Set

bestehend aus Oberteil und Unterteil  
Abmessungen: (B x T x H)  
400 x 310 x 110 mm

Farbe blau  
**Art. 600014**

Farbe grau  
**Art. 600015**

statt CHF 65.00  
**› CHF 52.00**



#### Inducook – einfach & wegweisend

Die kalte Auslieferung in den bewährten thermoisolierten MenüMobil-Kompaktabletts erleichtert die Zubereitung und Verteilung der Speisen. Die Inducook-Regenerierplatte dient zum Erwärmen oder zum Regenerieren (Cook & Chill) von fertig in Transportboxen portionierten Speisen. Der Heizvorgang wird mittels Tastschalter gestartet und durch eine Kontrollleuchte angezeigt und endet automatisch nach ca. 35 Minuten. Die Inducook-Fernbedienung erlaubt eine einfache Programmierung der Erhitzungszeit durch den Lieferservice. Eigenes Zubehör auf Anfrage.

#### Classic Inducook Platte

**Art. 600040** statt CHF 775.00  
**› CHF 620.00**

#### Fernbedienung zu Classic

**Inducook Platte**  
**Art. 600041** statt CHF 540.00  
**› CHF 432.00**



# Effizient dressieren mit Mimir

## Babydrop & Maxidrop

Die Dressiermaschinen Babydrop und Maxidrop von Mimir stehen für höchste Präzision, Vielseitigkeit und Benutzerfreundlichkeit – ob in kleinen Handwerksbetrieben oder in der grösseren Produktion. Mit intuitiver Touchscreen-Steuerung, schneller Rezeptverwaltung und einfacher Reinigung ermöglichen sie eine effiziente Herstellung unterschiedlichster Gebäckformen und -arten. Während die kompakte Babydrop besonders platzsparend und flexibel einsetzbar ist, bietet die Maxidrop maximale Leistung für höchste Ansprüche. Ideal für kreative Backideen und gleichbleibend perfekte Ergebnisse.



Symbolfoto

**Maxidrop MAXX 600 SI**  
 Standmodell für festere Teige.  
 Optional mit Pumpkopf für  
 flüssigere und cremige Teige.  
 für Bleche 400 x 600 mm  
 und 530 x 650 mm  
 Fassungsvermögen: 43 Liter  
**Art. 441347.200**

Basismodell ohne Zubehör  
 statt CHF 31'310.00  
**> CHF 26'610.00**



Symbolfoto

**Babydrop Easy 400**  
 Tischmodell für festere Teige.  
 Optional mit Pumpkopf für  
 flüssigere und cremige Teige.  
 für Bleche 600 x 400 mm  
 Fassungsvermögen: 21 Liter  
**Art. 441352**

Basismodell ohne Zubehör  
 statt CHF 12'840.00  
**> CHF 10'910.00**

**jetzt 15% Rabatt**

- 10 mal schneller als per Hand
- Grosse Auswahl an Tüllen und Formen
- Immer gleichbleibende Qualität und perfektes Aussehen
- Einfach zu bedienen und zu reinigen
- Auf Wunsch eigene Düsen- und Formenkreationen erhältlich
- Bedienung komplett über Touch-Screen



**Formen & Zubehör**  
 Jetzt im umfangreichen  
 Prospekt entdecken.



Für selbstgemachte Cremes und Saucen

# Der perfekte Grosskocher für Bäckerei, Konditorei & Gastronomie



Das Besondere an diesem elektrisch beheizten Kocher ist der hochwertige 3-Wand-Edelstahlbehälter (Bain-Marie) mit Thermoölfüllung. Das hitzebeständige Thermoöl sorgt für sanfte und schonende Wärmeübertragung. Ein elektronischer Thermostat überwacht die Temperatur. Das integrierte 2-Gang-Misch- und Rührwerk mit Abstreifer arbeitet gleichmässig und garantiert ein optimales Erwärmen Ihrer Produkte.



## Die wichtigsten Anwendungsbereiche:

### In der Feinbäckerei und Konditorei

- Crêmes
- Konfitüren und Marmeladen
- Zuckerschmelzen
- Nusstorten-Füllungen
- Vanillecremes

### In der Gastronomie

- Béchamelsaucen
- Polenta
- Risotto
- Glacemassen
- gebundene Saucen
- Velouté



jetzt 15% Rabatt



#### Cremerkocher C302 EI

Fassungsvermögen: 24 kg  
Heizleistung: 3.75 kW  
Abmessungen (B x T x H):  
850 x 800 x 1360 mm  
**Art. 429055**

statt CHF 9'610.00  
**› CHF 8'160.00**

#### Cremerkocher C502 EI

Fassungsvermögen: 40 kg  
Heizleistung: 6 kW  
Abmessungen (B x T x H):  
850 x 800 x 1360 mm  
**Art. 429057**

statt CHF 9'870.00  
**› CHF 8'380.00**

#### Cremerkocher C602 EI

Fassungsvermögen: 48 kg  
Heizleistung: 6 kW  
Abmessungen (B x T x H):  
850 x 800 x 1360 mm  
**Art. 429056**

statt CHF 10'230.00  
**› CHF 8'690.00**

Kein Verkleben, kein Verknittern

## Folien-Ende immer für die nächste Anwendung bereit



### Wrapmaster

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

### Wrapmaster Dispenser 3000

Abmessungen: (B x T x H)

384 x 155 x 145 mm

Art. 099509

statt CHF 62.00

› CHF 52.50

### Wrapmaster Folien 300 mm

3 Rollen à 300 m Länge

Art. 099511

statt CHF 40.00

› CHF 34.00

### Wrapmaster Dispenser 4500

Abmessungen: (B x T x H)

520 x 155 x 145 mm

Art. 099500

statt CHF 70.00

› CHF 59.50

### Wrapmaster Folien 450 mm

3 Rollen à 300 m Länge

Art. 099508

statt CHF 56.00

› CHF 47.50

jetzt 15% Rabatt

### Schöpfbesteck aus Inox und Polypropylen,

spülmaschinengeeignet, hitzebeständig bis 260 °C



Grosse Auswahl im E-Shop

1 Schöpfkelle geschlitzt, 34,5 cm, statt CHF 15.00 Art. 091723  
› CHF 12.70

2 Schöpfkelle, 34,5 cm statt CHF 15.00 Art. 091724  
› CHF 12.70

3 Fleischgabel, 34 cm statt CHF 15.00 Art. 091725  
› CHF 12.70

4 Schöpflöffel, 32 cm statt CHF 16.00 Art. 091726  
› CHF 13.60

5 Bratschaufel gelocht, 35 cm, statt CHF 15.00 Art. 091727  
› CHF 12.70

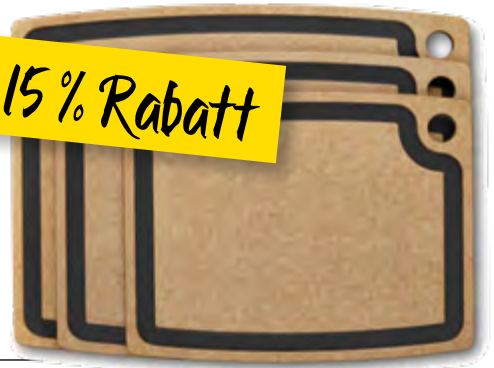
6 Schöpflöffel gelocht, 35,5 cm, statt CHF 16.00 Art. 091728  
› CHF 13.60

7 Spaghettilöffel, 34,5 cm statt CHF 15.00 Art. 091729  
› CHF 12.70

# 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.



**Messer personalisierbar**  
mit Beschriftung auf Anfrage!

## 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**

# 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**



Fahrbar, flexibel und vielseitig einsetzbar

# Teig kneten und ausrollen – die idealen Helfer dazu



jetzt 15% Rabatt

## Ausrollmaschine Rondo Econom

Garantiert schnelles und exaktes Tourieren Ihrer Teige.

- Ausrollmaschine für enge Platzverhältnisse
- Tischmodell
- Platzbedarf Arbeitsstellung: (B x T) 1550 x 1040 mm
- Bandgeschwindigkeit: 50 cm / Sek.
- Walzenöffnung: 0,3 – 30 mm
- Bandbreite: 475 mm
- Anschluss: 400 V / 0.5 kW

**Art. 426280**

statt CHF 7'105.00  
➤ **CHF 6'030.00**

## Knetmaschine Iris 30

Perfekte Knetergebnisse auch für kleinere Teigmen- gen mit dieser Profimaschine für alle Teigarten wie z.B. Brot- und Pizzateige, Zopfteige etc.

- Kompakte Knetmaschine für Teige von 2 bis 25 kg
- 2 Geschwindigkeiten und 2 Zeituhren
- Abmessungen: (B x T x H) 765 x 665 x 1190 mm
- Anschluss: 400 V / 1.3 kW
- Gewicht: 200 kg

**Art. 411430**

statt CHF 6'570.00  
➤ **CHF 5'580.00**

## 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:** 03.11.2026 | **Ort:** Rondo, 3400 Burgdorf

# Die Spiralknetmaschine für höchste Ansprüche

## Escher MR und MW

### Spiralknetmaschine Escher MR

- Maschine mit ausfahrbarem Kessel
- Ideale Knettechnik für Teige von 10 – 500 kg
- Hohe Laufruhe und Komfort dank optionaler Touch-Screen Steuerung
- Garantiert ruhiger und sicherer Knetprozess dank dem patentierten Konusverriegelungs- und Antriebssystem
- Verschiedene Modelle von 80 bis 500 kg Teigkapazität (in der 80er Knetmaschine können bereits Teige ab 10 kg geknetet werden)

**ESCHER**  
mixere

*Interesse?*  
Kontaktieren Sie  
Ihren Kundenberater.



### Wendelknetmaschine Escher MW

- Knetzeiten können deutlich reduziert werden, daraus resultiert eine höhere Stundenleistung
- Höhere Wasseraufnahme durch intensiven Knetprozess
- Schnelle und gleichmäßige Durchmischung sämtlicher Zutaten
- Geeignet für alle Teigsorten
- Auch geeignet zur Produktion von Massen und Füllungen
- Mit patentiertem Konusverriegelungs- und Antriebssystem
- Maschine mit ausfahrbarem Kessel
- Verschiedene Modelle von 120 bis 400 kg Teigkapazität



### Konusverriegelung

Das patentierte konische Kesselverriegelungs- und Antriebssystem® von Escher Mixer garantiert einen verschleiss- und schlupffreien Kesselantrieb.



### Hebekipper Escher ESBL

- Versionen Tischaustragung oder Austragung in einen Portioniertrichter erhältlich
- Zum Heben und Kippen von Knetschalen jeglicher Marken
- Mit Schalendrehfunktion inkl. Abstreifer für eine saubere und 100%ige Austragung des Teiges
- Halbautomatische oder vollautomatische Hebekipper (heben – austragen – senken) inkl. Schutzgitter für den Arbeitsbereich
- Schnittstellen mit Portioniertrichter oder anderen Linien möglich



Serviceleiter Gaetano Russo im Interview

# „Schnell, kompetent und lösungsorientiert – das ist meine Vision“

## Gaetano Russo

Leiter Service  
Mitglied der Geschäftsleitung  
Bei der Pitec seit: 02/2026

### Lieblingssatz im Job:

Es gibt keine Probleme, nur Aufgaben und Herausforderungen!

### Wenn er nicht im Service ist...

... dann spielt er entweder Fussball oder Padel, hört oder macht selbst Musik oder er cruist mit seinem Oldtimer oder mit seinem Motorrad herum.

## Du bist seit einigen Wochen neuer Serviceleiter bei Pitec. Was reizt dich an dieser Aufgabe besonders?

Mich reizt besonders die Möglichkeit, den Servicebereich aktiv mitzugestalten und die Kundenerfahrung kontinuierlich zu verbessern. Die Bäckerei- und Gastronomiebranche ist dynamisch und anspruchsvoll – hier schnell und zuverlässig Lösungen zu liefern, macht die Arbeit abwechslungsreich und motivierend. Ich schätze es, ein Team zu führen, das technisch kompetent ist und gleichzeitig nah am Kunden agiert.

## Der Servicebereich hat zuletzt einige Veränderungen erlebt. Wie hast du deinen Start erlebt?

Mein Start war sehr spannend und lehrreich. Ich habe die Gelegenheit genutzt, das Team, die Prozesse und die Kundenbedürfnisse genau kennenzulernen. Dabei habe ich festgestellt, dass bereits viele gute Strukturen vorhanden sind, wir aber in einigen Bereichen noch effizienter und noch kundenorientierter arbeiten können. Die Offenheit des Teams für neue Ideen und Optimierungen hat mir den Einstieg sehr erleichtert.

## Wo siehst du aktuell die grössten Herausforderungen im Service – und wie gehst du sie an?

Die grössten Herausforderungen liegen darin, kurze Reaktionszeiten mit hoher Lösungsqualität zu verbinden und gleichzeitig unsere internen Abläufe weiter zu optimieren. Ich gehe diese Herausforderungen an, indem wir unsere Prozesse konsequent analysieren, die Serviceeinsätze digital unterstützen und unser Team gezielt schulen, damit jeder Techniker vor Ort schnell und selbstständig agieren kann. Zudem ist die transparente Kommunikation mit den Kunden ein zentraler Bestandteil unserer Strategie.



## Was bedeutet für dich guter Service, besonders in der Bäckerei- und Gastronomiebranche?

Guter Service bedeutet für mich, dass unsere Kunden schnell, zuverlässig und unkompliziert Unterstützung erhalten – gerade in einem Umfeld, in dem Maschinenausfälle direkte Auswirkungen auf den Geschäftserfolg haben. Es geht darum, proaktiv zu handeln, Probleme frühzeitig zu erkennen, Lösungen vor Ort anzubieten und den Kunden jederzeit kompetent zu begleiten.

## Was hat sich bereits verbessert – und was dürfen unsere Kunden in nächster Zeit erwarten?

Bereits heute konnten wir Abläufe vereinfachen und den technischen Support intern neu strukturieren. In nächster Zeit dürfen unsere Kunden erwarten, dass wir noch stärker proaktiv arbeiten, die Ersatzteilversorgung weiter optimieren, die Servicehistorie und Dokumentation weiter ausbauen und dadurch noch schneller und gezielter auf individuelle Bedürfnisse reagieren können.

## Welche Vision hast du für den Pitec-Service – und was ist dir als Führungsperson besonders wichtig?

Meine Vision ist ein Service, auf den sich unsere Kunden jederzeit verlassen können – schnell, kompetent und lösungsorientiert. Als Führungsperson ist mir besonders wichtig, ein motiviertes, gut geschultes Team zu entwickeln, das eigenverantwortlich und kundenorientiert handelt. Gleichzeitig möchte ich transparente Abläufe und offene Kommunikation fördern, sodass Kunden und Team jederzeit Vertrauen in unsere Leistung haben.

# Blechrechen und Auflagen

## Super Qualität zu Dauertiefstpreisen

### 1 Blechrechen

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

#### Art. 016770

Grösse: 400 × 600 mm  
20 Auflagen, Dauertiefpreis **CHF 360.00**

#### Art. 016771\*

Grösse: 530 × 650 mm, GN 2/1  
24 Auflagen, Dauertiefpreis **CHF 400.00**

#### Art. 016772

Grösse: 580 × 780 mm, EN  
24 Auflagen, Dauertiefpreis **CHF 460.00**

\* nicht geeignet für GN-Schalen

### 2 Alu-Lochblech

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

#### Art. 016911

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

#### Art. 016913

Grösse: 580 × 780 mm, EN  
Dauertiefpreis **CHF 23.00**

### 3 Alu-Leichtblech

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

#### Art. 016910

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

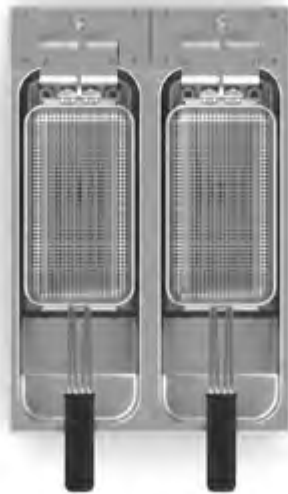
#### Art. 016912

Grösse: 580 × 780 mm, EN  
Dauertiefpreis **CHF 23.00**



## Höchste Stabilität

- 1.5 mm starke Winkelauflagen
- Unsere Räder haben einen Durchmesser von 100–120 mm und sind dadurch bei voll belegtem Wagen leichter zu bewegen
- Räder mit 4-Punkt-Befestigung – Räder ragen nicht über die äussere Wagenkante hinaus, dadurch bessere Platzausnutzung im Kühlraum



## Fritteuse für Spitzenleistungen

# Neu: The CORE

The CORE vereint hohe Leistung mit einer durchdachten Konstruktion für maximale Effizienz und einfache Handhabung. Jede Fritteuse ist darauf ausgelegt, den Anforderungen in Profi-Küchen gerecht zu werden, und bietet innovative Funktionen, die den Arbeitsalltag erleichtern.

- Konstruktion aus Edelstahl
- Elektromechanischer Thermostat
- Knopf für Temperatureinstellung
- Zur Reinigung einstellbarer Thermostat ab 95 °C
- Ausgestattet mit Rollen inkl. Vorderradbremse
- Präzise Anpassung an Bodenunebenheiten
- Hochklappbarer Heizkörper für erleichterten Zugang für die Reinigung
- Swiss made

### Fritteuse Standmodell Valentine CORE 2200 Turbo

- Ölwanne: 2 x 7-8 L
- Abmessungen: (L x B x H) 400 x 600 x 850 / 900 mm
- Frittierkorb: (L x B x H) 158 x 285 x 135 mm, 2 Stück
- Produktionsmenge: 46 - 54 kg / h
- Schutzart: IPX4
- Leistung: 18 kW
- 2 Becken separat beheizbar
- Anschluss: 2 x 400 V / 18 kW / 26 A

**Art. 093685**

statt CHF 7'000.00  
➤ **CHF 5'950.00**

**jetzt 15% Rabatt**



### Fritteuse Standmodell Valentine CORE 2525 Turbo

- Ölwanne: 2 x 9-10 L
- Abmessungen: (L x B x H) 500 x 600 x 850 / 900 mm
- Frittierkorb: (L x B x H) 202 x 285 x 135 mm, 2 Stück
- Produktionsmenge: 56 - 72 kg / h
- Schutzart: IPX4
- Leistung: 22 kW
- Anschluss: 2 x 400 V / 22 kW / 32 A

**Art. 093686**

statt CHF 7'500.00  
➤ **CHF 6'375.00**



Frittierölfilter VITO bringt viele Vorteile

# Reinigung, Qualitätssicherung und 50% Ersparnis!

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



## Frittierölfilter VITO

Einfach bei voller Betriebstemperatur in die Friteuse stellen, Knopf drücken, fertig. Nach dem, nur wenige Minuten dauernden, Reinigungsprozess schaltet VITO automatisch ab. Die Betriebsbereitschaft der Friteuse bleibt auch während des Reinigungsprozesses erhalten!

- Filtration: bis zu 5 µm
- Zykluszeit: 4.5 Minuten
- Temperatur: max. 200 °C

## Ersatzfilter geschenkt

Beim Kauf eines Frittierölfilters VITO VS, VM oder VL bekommen Sie eine Packung (100 Stück) Ersatzfilter im Wert von CHF 190.00/CHF 290.00 geschenkt.

### 1 Vito VS

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

Art. 094480

› CHF 2'150.00

### 2 Vito VM

- Für 1-4 Friteusen bis zu 20 L – leichte bis mittlere Verschmutzung
- Filtert bis zu 50 L pro Minute
- Sogtiefe: ca. 35 cm
- Partikelaufnahme: 1.3 kg
- Abmessungen: (B x T x H) 116 x 191 x 398 mm
- Gewicht: 7.7 kg
- Anschluss: 230 V

Art. 094485

› CHF 3'100.00

### 3 Vito VL

- Für alle Friteusen ab 20 L – mittlere bis starke Verschmutzung
- Filtert bis zu 80 L pro Minute
- Sogtiefe: ca. 45 cm
- Partikelaufnahme: 2.5 kg
- Abmessungen: (B x T x H) 116 x 185 x 487 mm
- Gewicht: 9.2 kg
- Anschluss: 230 V

Art. 094488

› CHF 3'750.00

## Frittieröl-Tester



### Frittieröltester Testo 270

Wechseln sie Frittierfett exakt im richtigen Moment mit der Gewissheit, die Lebensmittelhygiene zu erfüllen, ohne das wertvolle Frittierfett zu verschwenden.

Art. 016879

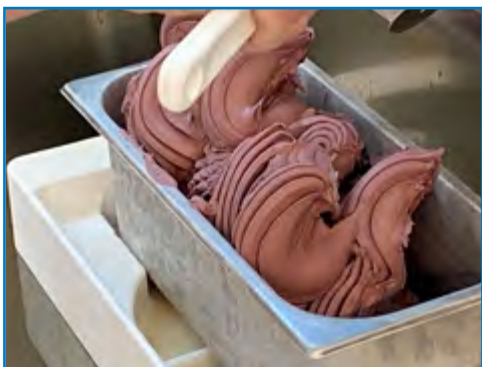
› CHF 513.00

- Messung direkt in der heissen Friteuse
- Sensor bruchsicher in Metallwanne eingebettet
- Schnelle und präzise Messwertanzeige in % TPM und °C
- Zwei frei wählbare Grenzwerte
- Akustischer und optischer Alarm
- TopSafe, die wasserdichte Schutzhülle garantiert Schutzklasse IP65
- Messbereich 0,0 – 40,0 % TPM, +40 bis +200 °C
- Abmessungen: (L x B x H) 170 x 50 x 300 mm



# Professionell und zuverlässig Maschinen für Glace und Sorbet

Verschiedene Einfrierprogramme - Glace, Sorbet, Slush, Crystal zur Entfaltung Ihrer Kreativität. Dank des intelligenten Hard-O-Tronic-Systems erkennt die Maschinen, wann das Produkt die optimale Konsistenz erreicht hat und hält es optimal in Bewegung bis zur Entnahme. Luftgekühlt und kompakt, so passt sie problemlos in jeden Betrieb und kann allenfalls auch dezentral eingesetzt werden. Wenn der Behälterdeckel geöffnet ist, sind alle Funktionstasten weiterhin vollständig zugänglich, sodass Sie die Produktionszyklen starten können, selbst wenn Sie die Mischung hinzufügen. Das Rührwerk stoppt sofort, wenn die Fronttüre geöffnet ist. Die Reinigung ist denkbar einfach und in kürzester Zeit zu erledigen.



## Termine im Herbst! Glacekurse

Am **09./10.11.26** vermittelt das Gelato-Basis-Seminar die Grundlagen der professionellen Glaceherstellung – von der Rohstoffauswahl bis zum Arbeiten mit den passenden Maschinen. Am **11./12.11.26** folgt das Gelato-Aufbau-Seminar mit vertieftem Fachwissen, fortgeschrittenen Rezepturen und präziser Rezeptberechnung. Zwei praxisnahe Kurse für alle, die ihr Glace-Angebot gezielt aufbauen oder weiterentwickeln möchten.

 Infos und  
Anmeldung



  
**CARPIGIANI**

### Ready 8/12

- inkl. Pasteurisierungsfunktion
- Stundenleistung: 8 – 12 kg
- Menge pro Gefrierzyklus: 1.5 – 2.5 kg
- Anschluss: 230 V / 12 A
- Abmessungen: (B x T x H) 360 x 550 x 740 mm
- Gewicht: 110 kg

Art. 093101

› CHF 10'900.00



**Ready 8/12 und Labo 8/12 XPL P** für die Herstellung von Glace und Sorbet, ideal für Bäckereien, Restaurants und Catering.



### Labo 8/12 XPL P

- Stundenleistung: 8 – 12 kg
- Menge pro Gefrierzyklus: 1.5 – 2.5 kg
- Anschluss: 230 V / 12 A
- Abmessungen: (B x T x H) 360 x 550 x 740 mm
- Gewicht: 90 kg

Art. 094139

› CHF 9'200.00



Die Schäden an der Kühltechnik waren deutlich sichtbar. Trotzdem konnte Kolb Kälte nach sorgfältiger Kontrolle einen Teil der Kühlung provisorisch wiederherstellen.



## Kolb Kälte hilft nach Brandschaden **Service, wenn es darauf ankommt**

Nach einem Brand in der Tiefgarage der Bäckerei Birchmeier in Leuggern war rasches Handeln gefragt. Ein Elektroroller hatte aus ungeklärten Gründen Feuer gefangen. Durch Hitze und Rauch wurden auch Teile der Kühltechnik im Keller in Mitleidenschaft gezogen. Für Patrick Birchmeier, der die Bäckerei in vierter Generation führt, stand nach dem Ereignis vor allem eines im Vordergrund: gekühlte und tiefgekühlte Lebensmittel so schnell wie möglich zu sichern.

Kolb Kälte reagierte umgehend. Servicetechniker Kilian Bader war vor Ort, sobald die Situation durch die zuständigen Stellen freigegeben war. Zuerst musste geprüft werden, ob Strom und Anlagen gefahrlos kontrolliert werden konnten. Die Situation war ungewohnt und eindrücklich: geschmolzene Kabel, Rauchspuren, verschmutzte Komponenten und viel Unsicherheit darüber, was noch funktionieren würde.

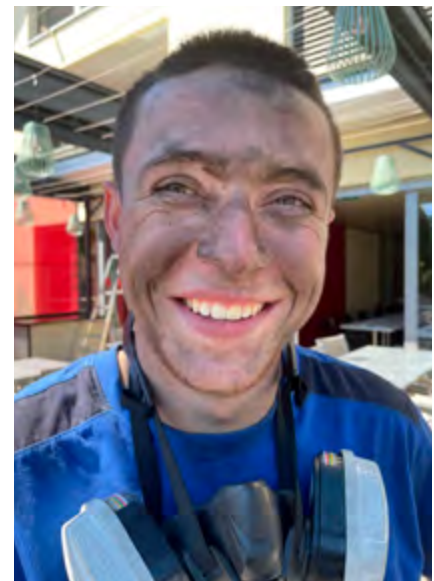
Schritt für Schritt kontrollierte der Servicetechniker die betroffenen Bereiche. Teile wurden gereinigt, verstopfte Komponenten freigemacht und die Anlagen sorgfältig geprüft. Nach genauer Kontrolle konnte ein Teil der Kühlung provisorisch wieder zum Laufen gebracht werden. Zusätzlich wurden noch am selben Tag neun ste-

ckerfertige Ersatzgeräte geliefert: fünf Tiefkühlschränke und vier Kühlschränke. Zusammen mit den Ersatzgeräten entstand eine wichtige Übergangslösung, um die Zeit nach dem Brand zu überbrücken und Lebensmittel weiterhin kühlen zu können. Patrick Birchmeier erlebte den Einsatz von Kolb Kälte sehr positiv. Besonders wichtig war für ihn, dass schnell reagiert wurde und eine praktische Notlösung entstand. „In so einer Situation zählt jede Stunde. Kolb Kälte war schnell vor Ort, hat ruhig und lösungsorientiert gearbeitet und uns geholfen, die wichtigsten Lebensmittel zu retten.“

„Die schnelle Hilfe von Kolb Kälte war für uns in dieser Situation enorm wichtig.“

Patrick Birchmeier  
Geschäftsführer Bäckerei Birchmeier

Auch für Kilian Bader war der Einsatz aussergewöhnlich. Anfangs sah es so aus, als würde gar nichts mehr laufen. Erst nach der Kontrolle zeigte sich, dass ein Teil der Anlage provisorisch wieder in Betrieb genommen werden konnte. „In einem solchen Notfall zählt, dass der Kunde schnell eine Lösung bekommt. Das Wichtigste ist, dass er zufrieden ist.“



Kolb Kälte-Techniker Kilian Bader blieb ruhig, packte an und fand vor Ort eine schnelle Übergangslösung.

Der Einsatz zeigt, worauf es im Servicefall ankommt: ruhig bleiben, sauber prüfen, schnell handeln und eine Lösung finden, die dem Kunden unmittelbar hilft. Nach den ersten intensiven Stunden richtet sich der Blick bei Birchmeier wieder nach vorne: auf das tägliche Handwerk, frisches Brot, feine Backwaren und die Gäste im Restaurant & Lounge Sonne. Mehr zur Bäckerei Birchmeier in Leuggern: [www.bäckerei-birchmeier.ch](http://www.bäckerei-birchmeier.ch)

# Top ausgestattet mit B.Protherm **Professioneller Speisetransport**

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

## Pitec ist B.PRO Servicepartner



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



## Rolli

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

Art. 095359

statt CHF 240.00

**CHF 204.00**

### B.Protherm 620 KBRUH Frontloader

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

Art. 095358

statt CHF 1'750.00

**CHF 1'485.00**



**jetzt 15% Rabatt**



Mehr B.PRO  
 im E-Shop



Vielfalt für Alle(s)

## B.PROTHERM E

Erstklassig aus Edelstahl verarbeitet, zukunftsfähig digital vernetzbar und mit einem Innenraumkonzept, das Ihnen jede Menge Freiheiten lässt. Warm, kalt, neutral, kombiniert – von klein bis gross: Die Speisetransportbehälter B.PROTHERM aus Edelstahl bringen Ihre Speiselogistik nach vorn.

### B.Protherm 320 KB Toploader

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

Art. 095353

statt CHF 1'150.00

**CHF 975.00**



**B.PROTHERM K Frontlader: Einfache Reinigung dank entnehmbarer Umluftheizung.** Das neue Heizmodul mit LOXX-Schnellverschluss lässt sich werkzeuglos herausnehmen und erleichtert die Reinigung deutlich. Bestehende B.PROTHERM 420 K und 620 K Modelle können mit einem Umrüstset einfach nachgerüstet werden.

**Auf Anfrage erhältlich.**

Mehr Platz, mehr Ordnung, mehr Übersicht

# Regal schafft RIESEN-STAURAUM

## Funktionell in allen Details

- Fast 100%ige Platzausnutzung
- Temperaturbeständig von -40 bis +80 °C
- Feuchtigkeitsresistent
- Jederzeit erweiterbar

- Entspricht den höchsten Hygieneanforderungen
- Besonders stabil und stossfest
- Einfach zu pflegen
- Freier Bodenraum 120 mm

## Lagergestell

Hochwertiger Kunststoff, 5 Tablare, Auflagenabstand 400 mm, Höhe 1970 mm

### Art. 017975

Länge x Breite: 1000 x 500 mm  
statt CHF 490.00 **› CHF 392.00**

### Art. 017976

Länge x Breite: 1500 x 500 mm  
statt CHF 730.00 **› CHF 584.00**

### Art. 017977

Länge x Breite: 2000 x 500 mm  
statt CHF 930.00 **› CHF 744.00**

Trägt 200 kg pro Laufmeter und Tablar. Das ist eine ganze Tonne pro Regal.

Einfach zu montieren, ohne Werkzeug: nur stecken, ohne zu schrauben!

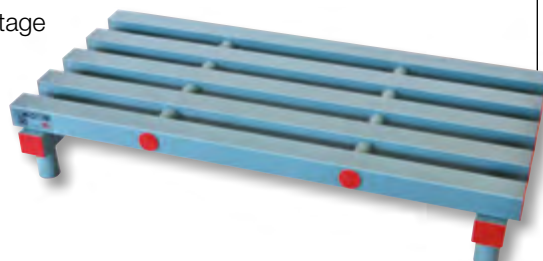


jetzt 20% Rabatt

## REA-Bodenrost

- Zum Lagern von Mehlsäcken, Kartons, Kesseln, etc.
- Vermeidet Schmutz und Bodenfeuchtigkeit
- Aus hochwertigem, pflegeleichtem Kunststoff
- Belastbarkeit: 200 kg/Laufmeter, Höhe 170 mm, freier Bodenraum 120 mm
- Einsatzbereit, ohne nötige Montage
- Auch als Spezialmass für Ihre Platzverhältnisse lieferbar

Massgeschneidert oder in fahrbarer Ausführung erhältlich.



### Art. 017991

Breite x Tiefe: 1000 x 500 mm  
statt CHF 80.00 **› CHF 64.00**

### Art. 017992

Breite x Tiefe: 1500 x 500 mm  
statt CHF 120.00 **› CHF 96.00**

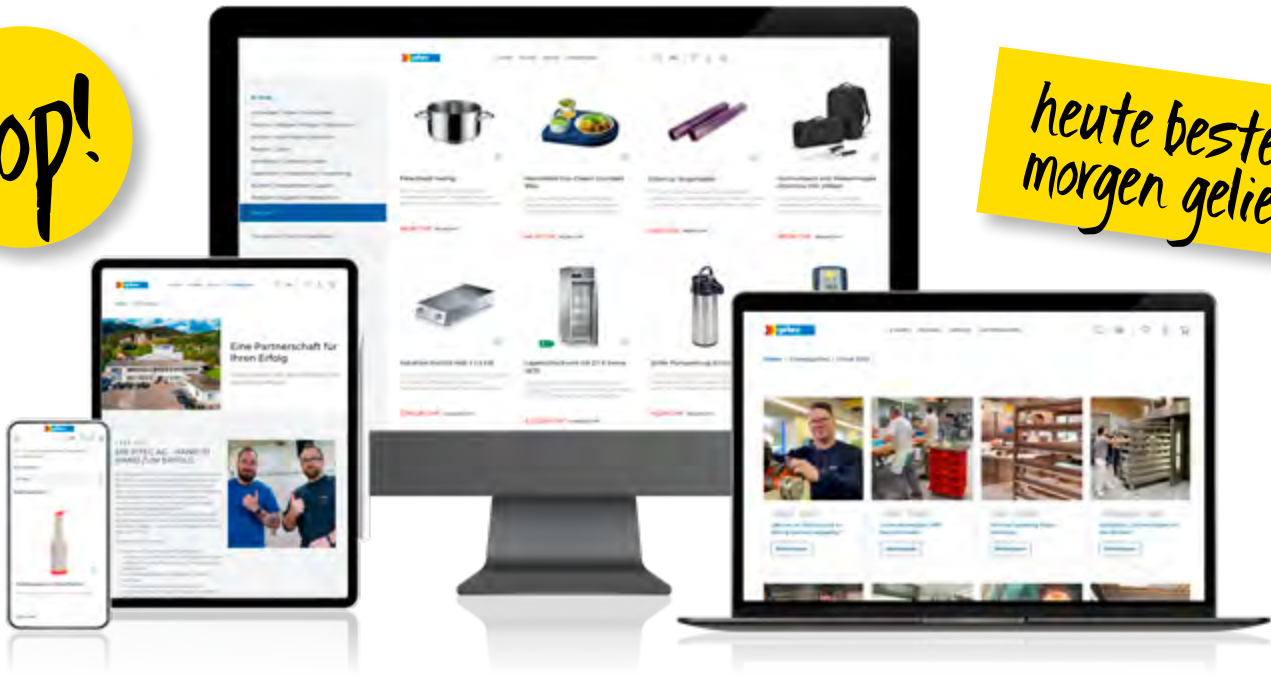
### Art. 017993

Breite x Tiefe: 2000 x 500 mm  
statt CHF 160.00 **› CHF 129.00**

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

Top!

heute bestellt -  
morgen geliefert!



Unifiller-Seminare  
12./13.10.26



Glace-Seminare  
09.-12.11.2026



Rondo-Seminar  
03.11.2026

**we support**  
**Young Star**

Am **15.9.2026** 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](http://www.youngstar.ch)

**Seminare & Events**

Fundiertes Wissen aus allen Bereichen mit unseren praxisnahen Seminaren, Events und Workshops. Finden Sie alle Termine online: [www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)

Weitere Infos



PATT®-Seminar  
11.11.2026

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](mailto:lbarbieri@pitec.ch)



[www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)  
 Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 31. August 2026. Preise ohne MwSt. Satz und Druckfehler vorbehalten.

**Pitec AG, Bäckerei- und Gastrotechnik**  
 Staatsstrasse 51, 9463 Oberriet  
 Tel. 0844 845 123, [info@pitec.ch](mailto:info@pitec.ch)  
[www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)

