

Pitec AG, Bäckerei- und Gastrotechnik, Oberriet SG:

# *Für jedes Bedürfnis die richtige Lösung*

Speisenverteilung und Regeneriertechnik von der Pitec AG überzeugen durch massgeschneiderte Lösungen, passende Konzepte – und Know-how aus einer Hand. Einen Eindruck davon erhielten kürzlich Gastroplaner und Gastrofachkräfte aus der Gemeinschaftsverpflegung an einem Seminar von Pitec. Im Herbst wird dieses wiederholt – aufgrund des positiven Echos.

Text: Irene Infanger | Bilder: Nicole Stadelmann



**S**eit über 70 Jahren ist die Pitec AG eine starke Partnerin für Bäckerei- und Gastrotechnik und bietet ihren Kunden alles, was diese für ihre tägliche Arbeit brauchen: Gerätschaften, Maschinen und Anlagen, Kühlgeräte und vieles mehr. Über 160 Mitarbeitende sind tagtäglich in der Schweiz unterwegs. Fachmann Patrik Wiget und die Verkaufsberater der Pitec AG beraten die Kunden in Sachen Speisenverteilungssysteme. Der Fachmann weiss: «Jedes System bietet seine Vor- und Nachteile und muss nach den individuellen Gegebenheiten gewählt und kombiniert werden.» Das richtige System für den eigenen Betrieb zu finden, ist ein komplexer und langwieriger Prozess. Die Bedürfnisse der Kunden sind unterschiedlich, und jeder Betrieb hat andere Merkmale und Gegebenheiten. Dazu kommen die verschiedenen Ansprüche von Küche, Pflege, technischer Dienst und Investoren. Umso wichtiger ist es, bedürfnisgerecht die richtige Lösung zu finden. Die grösste Stärke der Pitec AG liegt darin, dass sie als einzige Anbieterin sämtliche Systeme im



**«Unser grosser Vorteil ist es, dass wir über alle drei aktiven Speisenverteilungssysteme verfügen. So können wir unseren Kundinnen und Kunden die optimale Lösung gemäss ihren individuellen Bedürfnissen anbieten.»**

**Patrik Wiget, Key Account Manager und Projektleiter Speisenverteilung der Pitec AG.**



Eine breite Auswahl an Geräten und Systemen im Überblick: Was sind die Vorteile, wie funktionieren sie, wie gut ist das Ergebnis? Die Pitec AG präsentierte verschiedene Modelle und Möglichkeiten.



Angebot hat und so ihre Kunden umfassend beraten kann. Davon konnten sich Ende Februar 2023 im Glatt-Tower in Zürich 40 Personen ein Bild machen. Sie hatten die Möglichkeit, sich über die Vorteile modernster Speisenverteilungssysteme und Regeneriertechnik aus dem Hause Pitec zu informieren. Die eingeladenen Küchenplaner und Leitende aus Hotellerie und Küche aus der Care-, Spital- und Altersheimbranche erhielten einen Überblick über bestehende Systeme, erlebten die praktische Anwendung hautnah und konnten das Endergebnis



Welche Temperatur hat die Speise? Ein elementarer Punkt, wenn es um den Transport und die Regenerierung von Speisen geht, insbesondere für die Gemeinschaftsgastronomie.

## Aktive Speisenverteilungssysteme im Überblick



### Heissluft

Umluftsysteme bieten die ideale Lösung für die Speisenverteilung über grössere Distanzen, um die HACCP-konformen Temperaturen zu erreichen. Es ist das weltweit am weitesten verbreitete System, ist jedoch energieaufwendig. Wärmen und Kühlen werden möglich dank heisser oder kalter Luftströme. Eine thermische Trennung im Transportwagen verhindert den Luftaustausch.

#### Die wichtigsten Vorteile:

- Kein Spezialgeschirr notwendig
- Zahlreiche Komponenten (warm oder kalt) können portioniert werden
- Gleichmässige Temperaturverteilung sorgt für gute Regenerierergebnisse
- Gute Warmhaltdauer nach Regeneration

#### Geräte-Angebot Pitec:

Evomulti, Unitray, DSPRO System



### Kontaktwärme

Kontaktwärmesysteme sind altbewährt und haben durch die thermische Trennung eine geringe Abstrahlwärme und eine gute Warmhaltdauer. Porzellangeschirr mit ebenem Boden wird mittels Aluminium- oder Ceranplatte entweder direkt oder durch das Kontaktwärmetablett hindurch aufgeheizt. Das Porzellan gibt die Hitze an die Speisen ab. Kalte Speisen auf demselben Tablett bleiben durch die thermische Trennung im Wagen kalt.

#### Die wichtigsten Vorteile:

- Thermische Trennung durch Trennwand bzw. Cloche
- Gute Warmhaltdauer nach Regeneration
- Geringe Stromkosten, Strombedarf nur pro Anzahl Tablett im Wagen
- Sehr einfach zu bedienen

#### Geräte-Angebot Pitec:

Contactline



### Induktion

Induktionssysteme haben eine hohe Energieeffizienz bei geringem Energieverbrauch, eine kurze Regenerierzeit und liefern beste Ergebnisse bezüglich Temperatur und Qualität der Speisen. In Spulenträgerplatten sind Kupferspulen eingelassen, die mit hochfrequentem Wechselstrom versorgt werden. Die magnetischen Wechselfelder bündeln sich in der Silberbeschichtung der Geschirrkompenten. Die Wärmeenergie wird direkt auf die Speisen übertragen.

#### Die wichtigsten Vorteile:

- Ausgezeichnete Regenerierergebnisse
- Energieeffizient und umweltfreundlich
- Sehr lange Nutzungsdauer
- Niedrige laufende Betriebskosten

#### Geräte-Angebot Pitec:

MenüMobil, ProfiLine, Inducook

## EVENTS



**Anfassen, testen, erleben:**  
Die Seminarteilnehmerinnen und -teilnehmer hatten die Möglichkeit, die verschiedenen Geräte und Systeme vor Ort zu betrachten und zu testen. Ein Vorteil war der direkte Austausch mit den Fachleuten der Pitec AG.

degustieren. «Das hat es noch nie gegeben, dass man die unterschiedlichen Geräte der verschiedenen Systeme in einem Raum vergleichen konnte. Entsprechend positiv war das Echo. Die Rückmeldungen der Kundinnen und Kunden waren sehr gut», resümiert Patrik Wiget. Die Fachleute der Pitec AG bereiteten alles vor, anschliessend wurden die Speisen in den jeweiligen Geräten (Heissluft, Induktion und Kontaktwärme) regeneriert. So konnten die Anwesenden das gleiche Menu aus drei verschiedenen Systemen probieren. «Dies ermöglichte einen Eins-

zu-Eins-Vergleich der Geräte und Systeme. Das ist sehr gut angekommen», freut sich der Projektleiter bei der Pitec AG. Und weil das Seminar ein derart gutes Echo auslöste, will die Pitec AG den Anlass im Herbst wiederholen. Wer nicht bis dann warten kann oder will, wendet sich am besten direkt an die zuständigen Kundenberater. «Wir kommen gerne vorbei, klären die Bedürfnisse sowie Gegebenheiten und erarbeiten die richtige Lösung. Dabei können die verschiedenen Geräte und Systeme jederzeit vor Ort getestet werden», verspricht Patrik Wiget.



**Das Team der Pitec AG überzeugte die anwesenden Seminarteilnehmenden mit Information und anschaulichen Ergebnissen: Domenico De Luca, Samir Farag, Patrik Wiget, Leandro Kräuchi und Mike Bethke (v.l.n.r.).**



**Mehr zum Thema**

### **Pitec AG**

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



Hier geht's  
zu weiteren Infos  
zum Thema