

pitec occasionen

März-April | 2024

2-er Kombination Kolb

- 2 Rührmaschinen Kolb 20 lt
- Maschine steht auf CNS Füßen
- Zubehör: 2 Kessel 20 lt, 2 Besen fein, 2 Besen mittel, 1 Besen grob, 1 Besen fünffangel

Abmessungen: (B×T×H)
1050 x 800 x 1480 mm
Anschluss: 400 V / 1.1 kW

Lieferzeit: sofort lieferbar
Pitec-totalrevidiert
Garantie: 12 Monate

›CHF 16'900.00

total-revidiert
jetzt 8% Rabatt



Unifiller Universal 1000i

- Standmodell / fahrbar
- 52 Liter konischer Trichter
- Höhenverstellung pneumatisch
- Einfaches Einstellen der Dosiergeschwindigkeit über Drehregler
- Einfache Reinigung, Demontage ohne Werkzeug
- Komplett aus nicht rostenden Materialien
- Druckanschluss erforderlich (7bar)

Abmessungen: (B×T×H)
690 x 1440 x 900/1940 mm
Anschluss: 400 V / 1.5 kW

Lieferzeit: sofort lieferbar
Pitec-totalrevidiert, Garantie: 12 Monate

›CHF 10'500.00

total-revidiert

jetzt 15% Rabatt



Schneidetisch Seewer SFT 362 A0

- Ausführung CNS
- Tischlänge 3650 mm
- Bandbreite 640 mm
- Schneidwellen auf Anfrage

Abmessungen: (B×T×H)
3650 x 835 x 920 mm
Anschluss: 400 V / 0.5 kW

Lieferzeit: 4-6 Wochen
Pitec-totalrevidiert
Garantie: 12 Monate

›CHF 13'500.00

total-revidiert
jetzt 8% Rabatt



Teigteil-Wirkmaschine Daub VA

- Vollautomat
- Teilung: 30 Stk.
- Typ 4, Gewichtsbereich 45 - 120 gr
- Wechselkopf
- Inkl. 3 Wirkplatten Kunststoff
- Nicht neu lackiert

Abmessungen: (B×T×H)
620 x 620 x 1550 mm
Anschluss: 400 V / 1.3 kW

Lieferzeit: sofort lieferbar
Pitec-betriebsbereit, Garantie: 6 Monate

›CHF 9'800.00

jetzt 8% Rabatt

betriebs-bereit



Atollspeed 300T

- Getrennte Einstellmöglichkeit der Temperatur, Umluft- und Mikrowellenintensität
- 100 Programmplätze für individuelle Einstellung mit einem USB Stick können Programme verschoben und gesichert werden.
- Bis zu 6 verschiedene Backphasen pro Vorgang
- Niedriger Energieverbrauch dank optimaler Isolierung
- Solide Edelstahl Ausführung
- 3400 Watt Mikrowelle

Abmessungen: (B×T×H) 570 x 700 x 435 mm
Anschlusswert: 230 V / 3.7 kW / 16 A träge

Lieferzeit: sofort lieferbar
Pitec-totalrevidiert
Garantie: 12 Monate

›CHF 4'800.00

total-revidiert
jetzt 8% Rabatt



Teigteil-Wirkmaschine Olympia

- Halbautomat
- Typ 3 / 30 teilig
- Gewichtsbereich 35-93 gr.

Abmessungen: (B×T×H)
620 x 620 x 1550 mm
Anschluss: 400 V / 1.0 kW

Lieferzeit: 2-4 Wochen
Pitec-betriebsbereit
Nicht neu lackiert
Garantie 6 Monate

›CHF 6'800.00

jetzt 8% Rabatt

betriebs-bereit



Super-Konditionen

und noch mehr Info's...



erhalten Sie von
Ihrem Pitec-Verkaufsberater
oder von:

Hanspeter Meli
Leiter Logistik/Occasionen/Mietmaschinen

Tel. 071 763 81 53
Fax 071 763 81 23
E-Mail: hmeli@pitec.ch

Top-Service

Unser Qualitätsmerkmal

Pitec-totalrevidiert:

In der Pitec-Werkstatt total demontiert und revidiert.
Innen und aussen neu lackiert. Lieferung: Frei Backstube.
Garantie: 12 Monate

Pitec-betriebsbereit:

Von Pitec überprüft und gereinigt. Defekte Teile wurden ersetzt. Nicht neu lackiert. Lieferung: Frei Backstube.
Garantie: Nach Vereinbarung.

www.pitec.ch



total-revidiert

betriebs-bereit

pitec vorführmaschinen

März-April | 2024



Rührmaschine Kolb 20 lt. / Edelstahl

- Wartungsgames, leistungsfähiges Rührwerk mit dem neuen klopfarmen Ausschlaggelenk
- Flexibles Greifsystem = verschiedene Kessel
- Kesselhalterung per Fusspedal öffnen und schliessen
- Drehzal und Besenausschlag stufenlos regulierbar
- Exklusive Gasheizung, ohne Werkzeug

Abmessungen: (B x T x H)
480 x 750 x 1370 mm
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 0.55 kW / 2.2 A
Gewicht: 143 kg
Art. 413006.020

›CHF 9'530.00

Vorführ-
maschine

Kolb Pizzaofen

- Besonders hochwertiges Material
- Robuste Bauweise
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Aktuelle Temperatur jederzeit ablesbar
- Einfache Steuerung
- Inkl. Füßen

Abmessungen: (B x T x H)
985 x 795 x 520 mm (mit Stellfüßen)
Backfläche: (B x T x H) 640 x 625 x 185 mm
(für max. 4 Pizzas Ø 300 mm)
Temperaturbereich: bis 400° C
Anschluss: 230 V / 3.3 kW / 15 A
Art. 425988.A1

›CHF 1'560.00



Vorführ-
maschine

JETZT planen und vorsorgen!

Unser Lager ist gut bestückt - sowohl mit Neugeräten als auch Vorführmaschinen. Sofort erhältlich, solange der Vorrat reicht. Fragen Sie uns einfach!

Knetmaschine Spiramatic Plus 80

- Mit Computersteuerung
- Fixer Kessel

Abmessungen: (B x T x H) 741 x 1282 x 1365 mm
Elektroanschluss: 400 V / 50 Hz / 4.6 kW / 15 A träge
Gewicht: 398 kg
Art. 411401.A

›CHF 8'720.00

Vorführ-
maschine



Jac Easyform manueller Teigteiler

- Manuelles pressen oder teilen von Teigen
- Komplett manuelle Bedienung
- Click & cut: Schnelles und ergonomisches Gitterwechselsystem

Abmessungen: (B x T x H)
870 x 530 x 320 mm
Fähigkeit: 3-5 kg
Art. 420058.A

›CHF 9'120.00

Vorführ-
maschine



Diverses Abverkaufsmaterial

Backwagen, Untergestelle für Wiesheu-Backöfen, Arbeitstische, etc.
Bei Bedarf kontaktieren Sie bitte Ihren Pitec-Verkaufsberater.

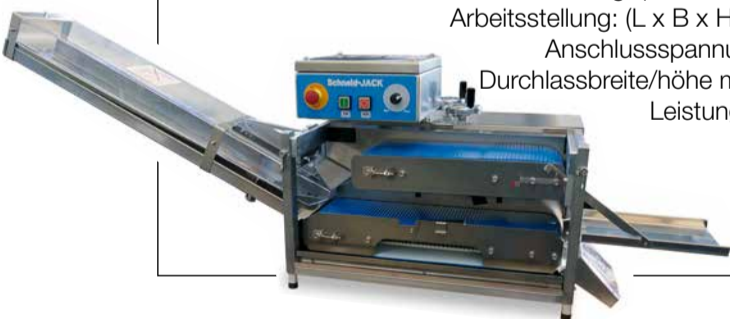
Lochbihler Schneide-Jack

- An- und Aufschneidemaschine für Kleingebäck
- Geeignet für diverse Gebäcke wie: Brötchen mit oder ohne Körner, Gipfeli, Stangen/Baguettes und vieles mehr...

Parkstellung: (L x B x H) 800 x 440 x 830 mm
Arbeitsstellung: (L x B x H) 1540 x 440 x 470 mm
Anschlussspannung: 230 V, steckerfertig
Durchlassbreite/höhe max. 160 mm/einstellbar
Leistung /h: ca. 2000 Brötchen
Gewicht: ca. 45 kg
Art. 440456

›CHF 9'000.00

Vorführ-
maschine



Planeten-Varimixer AR60 VL-1 Edelstahl

- Sanfte Kesselabsenkung
- Manuelle Drehzalregulierung und Timer
- Abnehmbarer Magnetschutzschirm, Polycarbonat

Abmessungen: (L x T x H) 648 x 1028 x 1780 mm
Anschluss / Spannung: 400 V / 50 Hz / 1,85 kW
Art. 414508.A

›CHF 12'600.00

Vorführ-
maschine



Super-Konditionen

und noch mehr Info's...

erhalten Sie von
Ihrem Pitec-Verkaufsberater
oder von:



Marc Riesen
Bäckereitechnik / Vorführmaschinen

Tel. 071 763 82 41
Fax 071 763 81 26
E-Mail: mriesen@pitec.ch

Top-Service

Unser Qualitätsmerkmal

Pitec-Vorführmaschine:

Vorführmaschine, neuwertig, Lieferung: frei Backstube,
Garantie: 12 Monate (wie bei Neumaschinen)

Pitec AG
Bäckerei- und Gastrotechnik
Staatsstrasse 51
9463 Oberriet
Tel. 071 763 81 11
Fax 071 763 81 22
info@pitec.ch
www.pitec.ch

Vorführ-
maschine

