

Top!

pitec aktuell

Juli-August | 2024



jetzt 15 % Rabatt

Absolut im Trend

New York Rolls & Croissant Cubes

Bereit für ein köstliches und einfaches Backabenteuer? Edelstahlformen für die Herstellung von Croissant Cubes und New York Rolls sind der neue Trend in den Backstuben. Funktionell und praktisch mit einem modernen Touch. Entdecken Sie unsere hochwertigen Formen und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Mehr auf Seite 2/3



 pitec

Vielfalt, die Mehrwert bietet

Liebe Kundin, lieber Kunde,

New York Rolls erleben seit einiger Zeit einen regelrechten Hype in den sozialen Medien. Mit den vielfältigen eckigen und runden Formen von Matellato (S. 2), bringen Sie durch Croissant Cubes und New York Rolls echte Highlights in Ihre Vitrine. Für eine feine, andersartige Erfahrung sorgt der junge Gastronom Gilles Varone in seinem gleichnamigen Restaurant im Zentrum von Savièse (S. 22.). Gelati selbst herzustellen ist mit den speziellen Kleinmaschinen von Carpigiani (S. 12) und dem passenden Zubehör (S. 13) für jeden Betrieb einfach möglich. So bieten Sie Ihren Kunden ein geschmackliches Erlebnis und einen echten Mehrwert. Zum Thema Kühlung folgender Tipp: Achten Sie auf die rechtzeitige Wartung Ihrer Kälteanlagen, um Ausfällen vorzubeugen. Die Hochsaison beginnt!

Für den Transport von Speisen sowie zum Lagern, Kühlen, Warmhalten und Erwärmen bietet B.Protherm auf S. 14 zuverlässige Lösungen für Hygiene, Temperatursicherheit und Speisenqualität und garantiert einen reibungslosen, schnellen Ablauf. Vielfältig und energieeffizient arbeiten Sie mit dem Cremekocher von De Daniel (S. 20): In der Feinbäckerei und Konditorei stellen Sie Cremes, Konfitüren oder Nusstorten-Füllungen her und schmelzen Zucker. In der Gastronomie eignet sich der Cremekocher für Polenta, Risotto oder auch für Saucen. Ganz neu im Sortiment ist der Robot Coup Kombi-Cutter auf S. 5 - eine Allzweck-Küchenmaschine zum Hacken, Emulgieren, Kneten, Raspeln und Schneiden.

Abschliessend freut es mich sehr, dass wir so viel positives Feedback für unseren neuen E-Shop erhalten.

Ihr



Thomas Baumgartner
Leitung Verkauf Direkt



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

jetzt 15 % Rabatt

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

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

Konditormeister Frank Haasnoot zeigt, wie die Modelle der Linie Geometric in der Praxis funktionieren.

Hier geht's zum Video auf Instagram:



Ein kulinarischer Hochgenuss geht viral – dank TikTok & Co. kennt sie so gut wie jeder – die trendigen New York Rolls und Croissant Cubes.



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

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

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



Mehr Infos und Anmeldung:

- Kreation von verführerischen Dekors
- Schaffung von inspirierenden Rezepten
- Herstellung von New York Rolls und Croissant Cubes
- Erlernen von begeisternden Ausstellungsmöglichkeiten



Richemont

New York Rolls & Croissant Cubes

Halbtägiger Kurs an der Richemont Fachschule, Luzern

Di., 17. September 2024
 12:30 bis 15:00 Uhr

Zweiarm-Knetmaschine Miss Baker ProXL

Die Miss Baker Pro-Modelle sind nicht nur ein echter Hingucker, sondern liefern auch beste Ergebnisse bei der Herstellung von Hefeteigprodukten, stark hydrierten Broten, Grundteigen für Pizza, Focaccia, Brioches, Mürbeteig, Blätterteig und Eiernudeln sowie Sauerteig-Erfrischungen. Die Maschine ist mit herausziehbaren Armen ausgestattet, die eine einfache Reinigung nach dem Mischen ermöglichen. Die Miss Baker Pro ist mit einem wireless Bluetooth-Kommunikationskanal ausgestattet. Diese Technologie ermöglicht die Kommunikation mit jedem Smartphone mit Android™ und iOS® Betriebssystem.

Miss Baker ProXL

- Ausführung: Edelstahl
- Abmessungen: (B x T x H) 380 x 540 x 530 mm
- Max. Teigfassung: 9 kg
- Elektroanschluss: 230 V / 50 Hz / 500 W
- Gewicht: 39 kg

Art. 411172

statt CHF 3'880.00
› CHF 3'290.00



jetzt 15 % Rabatt

Für jede Situation das perfekte Gerät

Professionelle Mikrowellengeräte



1

Panasonic



2



3

Gourmet-Klasse - für GN 1/1

3 Mikrowelle NE-1840

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

Art. 094263

statt CHF 3'750.00
› CHF 3'185.00

3 Mikrowelle NE-3240

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

Art. 094265

statt CHF 4'850.00
› CHF 4'120.00

1000 Watt-Klasse

1 Mikrowelle NE-1027

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

Art. 094258

statt CHF 1'050.00
› CHF 890.00

Kompakt-Klasse

2 Mikrowelle NE-1843

- Heizleistung: 1800 Watt (max.)
- 2 Magnetronen
- 1 Etage
- Türanschlag links
- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl, Keramikboden
- Manuelle Bedienung
- Abmessungen aussen: (B x T x H) 422 x 508 x 337 mm
- Garraum: (B x T x H) 330 x 310 x 175 mm
- Garraumvolumen: 18 Liter
- Anschluss: 230 V / 2.83 kW

Art. 094260

statt CHF 2'250.00
› CHF 1'910.00

jetzt 15 % Rabatt

Weitere Modelle
 sind im E-Shop erhältlich

Neu
in unserem
Sortiment

Praktische „4-in-1-Lösung“ **Robot Coupe: Der unverzichtbare Küchenhelfer**

Kompakte Allzweck-Küchenmaschine zur Verwendung als Kutter oder Gemüseschneider. Motorblock aus Metall, leistungsfähiger Asynchronmotor für intensiven Gebrauch und Zuverlässigkeit, Antriebswelle aus Edelstahl. Kutterbehälter aus Edelstahl mit benutzerfreundlichem Handgriff, extra tief liegendes glattes Messer zum Verarbeiten kleiner und grosser Mengen. Gemüseaufsatz mit 2 Einfüllöffnungen: Halbkreisförmige Einfüllöffnung 1.6 Liter und Zylinderförmige Einfüllöffnung Ø 58 mm. Leichte Bedienung und Reinigung. Zusätzlich auf Anfrage mit diversen Scheiben und / oder Entsafter-Kit bestehend aus Coulis-Presser und Zitruspresse erhältlich. Die Scheiben sind nicht im Lieferumfang enthalten.



1 Gemüseschneider-Cutter Kombi Robot Coupe R 402

- Kapazität Kutter: 4.5 Liter
- Drehzahlen:
750 - 1500 Umdrehungen pro Minute
- Abmessungen: (L x B x H)
320 x 305 x 590 mm
- Leistung / Anschluss: 750 W / 400 V
- Gewicht: 21 kg

Art. 094605

statt CHF 2'955.00
CHF 2'510.00



jetzt 15 % Rabatt

2 Entsafter-Kit zu Kombigerät Robot Coupe R 402 = 4 Geräte in 1

bestehend aus Coulis-Presser und Zitruspresse für die Zubereitung von Coulis und Saft aus Zitrusfrüchten.

Art. 094833

statt CHF 468.00
CHF 395.00

Extra tief liegendes Messer

Zum Verarbeiten kleiner und grosser Mengen. Zusätzlich erhältlich: Gezahntes Messer zum Kneten und Zerkleinern sowie gekerbtes Messer zum Hacken von Kräutern und Gewürzen

Zubehör

Grosse Auswahl an Scheiben und Scheibensets sowie gezahntes oder gekerbtes Messer auf Anfrage erhältlich



Fahrbar, flexibel und vielseitig einsetzbar

Teig kneten und ausrollen – die idealen Helfer dazu



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

Aktionspreis
› CHF 8'480.00

Knetmaschine Iris 30

Perfekte Knetergebnisse auch für
kleinere Teigmengen mit dieser Profi-
maschine 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

Aktionspreis
› CHF 5'700.00

jetzt 15 % Rabatt

Lässt keine Wünsche offen
**Ideal für weiche,
angegarte Teige**

Teigteilmaschine NV Swiss II 10/20

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

Art. 420041.030

statt CHF 18'220.00

› CHF 14'720.00*

Preis bei Rückgabe der alten Teigteilmaschine

› CHF 15'480.00**

Preis mit 15% Rabatt

Top!



Rücknahmeaktion

CHF 3'500.00 für Ihre alte Teigteilmaschine* bei
Bestellung einer neuen Teigteilmaschine – oder
15% Rabatt** beim Kauf ohne Rücknahme



Langwirksamachine Super Major

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

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

**Langwirksamachine
Super Major**

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

statt CHF 9'290.00

› CHF 7'890.00

Passendes Untergestell

Aus Edelstahl, fahrbar
Art. 427024.001

statt CHF 930.00

› CHF 790.00

jetzt 15% Rabatt

jetzt 20% Rabatt

Leise, diskret und hygienisch

Insektenvernichter von PestWest

Mit einem PestWest Klebeflächengerät bleiben die Insekten fest auf den Klebeflächen kleben, die Geräte können selbst in sensiblen Bereichen eingesetzt werden. Sie arbeiten leise, diskret und hygienisch und fangen Insekten jeder Grösse, sogar kleinste Spezies wie Fruchtfliegen.



1 Chameleon® 1x2

Attraktives und schlankes Wandgerät, kompakt und unaufdringlich, ideal für den Einsatz in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Zwei 15-Watt Quantum UV-Röhren mit patentierten Reflectobak® Abdeckschalen sorgen für maximale Anziehungskraft.

- Abmessungen: (B×T×H) 485×65×315 mm
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 4.3 kg
- Wirkungsbereich: 70 m²
- Starter: 2× FS22
- Röhren: 2× 15 Watt PestWest
- Quantum®

Art. 091070

Weiss statt CHF 310.00
➤ **CHF 248.00**

Art. 091071

Edelstahl statt CHF 390.00
➤ **CHF 312.00**



2 Chameleon® Vega

Das elegante und ultraschlanke Gerät mit einer Konstruktion aus Edelstahl oder weiss lackiertem Metall ist für viele Einsatzbereiche geeignet. Die energieeffizienten und umweltschonenden T5 UVA Röhren werden durch ein elektronisches Hochfrequenz-Vorschaltgerät der neuesten Generation betrieben, wodurch der Stromverbrauch verringert wird. Einfache und schnelle Wartung garantiert.

- Abmessungen: (B×T×H) 575×40×300 mm
- Anschluss: 230 V
- Gewicht: 3.2 kg
- Wirkungsbereich: 150 m²
- Starter: keine (Starterlos durch elektronisches Vorschaltgerät)
- Röhren: 3× 14 Watt T5 PestWest Quantum®

Art. 091075

Weiss statt CHF 380.00
➤ **CHF 304.00**

Art. 091076

Edelstahl statt CHF 490.00
➤ **CHF 392.00**



Zubehör:

Art. 091082

Paket à 6 Stück zu 1 und 2

➤ **CHF 33.00**

Klebefolien

Das schlanke Design und die Reflectobakt-Schalen schützen die Klebefolien vor der austrocknenden Wirkung des UV-Lichtes. Die Klebefolien können näher an der Röhren platziert werden, was wiederum die Fangrate erhöht.

Quantum-Röhren

Höchste Sicherheit mit FEB Bruchschutz Ummantelung entspricht dem IEC 61549 Standard und garantiert maximale UVA Lichtübertragung.

Art. 091080 – 15 Watt

Quantum BG Röhren zu 1

➤ **CHF 12.00**

Art. 091081 – 14 Watt

Quantum BG Röhren zu 2

➤ **CHF 14.00**





Messer personalisierbar
mit Beschriftung auf Anfrage!

jetzt 15 % Rabatt

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

Für den praktischen Transport

Victorinox-Kochrucksack

Hochwertig und praktisch ist der neue Kochrucksack mit Messermappe von Victorinox. Köche, Kochausbilder und Kochlehrlinge, die auch andere Geräte wie Notebooks, Arbeitsutensilien, Bücher usw. immer griffbereit haben wollen, werden die innovative Neuheit sehr zu schätzen wissen.



E-Shop-Aktion:
25 % Rabatt

Bei ONLINE-BESTELLUNG
mit dem Code **fit4future** erhalten
Sie auf diesen Artikel zusätzliche
10 % – also **25 % Rabatt**

Meto Expert Etikettiergeräte

Jetzt noch besser

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

Verbesserungen für einfacheres Handling und mehr Robustheit.

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

**Besser geschützte
Etiketten**
50%* höhere Schliesskraft des Rollenfachs

Griffbrüche verringern
30%* bessere Griffstabilität

*im Vergleich zum Vorgängermodell



Etikettiergerät Meto Expert S 826 1 Zeile

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

Art. 096336

statt CHF 360.00

› CHF 306.00

Frontklappenbrüche reduzieren
40%* stabilere Front

Klare Sicht auf Spendkante
durch transparente Frontklappe

jetzt 15 % Rabatt

Kolb Kälte – Pioniere der Bäckereikälte

Kältetechnik in höchster Qualität



Seit über 35 Jahren stellen wir Anlagen zum Kühlen, Tiefkühlen, Gären und Schockfrostern für Bäckereien und Konditoreien her, um Backwaren auf höchstem Niveau herzustellen. In diesem Bereich waren wir einer der ersten Anbieter und die jahrzehntelange Erfahrung in unzähligen Projekten macht uns zum führenden Hersteller in der Backbranche.

Ihr Nutzen durch unsere Spezialisierung:
Sie erhalten eine massgeschneiderte Anlage in
ausserordentlicher Qualität mit Rundumbetreuung

Durch unser fundiertes bäckereispezifisches Wissen setzen uns bis ins Detail mit Ihrem Produktionsprozess auseinander, um die ideale Lösung für Ihren Betrieb zu finden. In unseren Projekten begleiten wir Sie von Anfang an und auch bei Serviceeinsätzen sind wir rund um die Uhr für Sie da. Damit Sie hochwertiges Gebäck für Ihre Kunden produzieren können.

Mehr Informationen und zahlreiche
Referenzen: www.kolbkaelte.ch



5 Gründe

für den Erfolg mit Kältetechnik

- 1 Höhere Produktqualität durch besseres Aroma und längere Frischhaltung für alle Backwaren
- 2 Das freut Ihre Mitarbeiter: Stabile Lagerung der Teiglinge – Sie können gut vorproduzieren und die Arbeit von der Nacht in den Tag verlagern
- 3 Sanfte Kälte: Leichtere Bekömmlichkeit durch Langzeitführung
- 4 Immer verfügbar: Teiglinge sind über mehrere Tage jederzeit in der Backstube und in Filialen abbackbereit
- 5 Nachhaltigkeit durch Kühlen mit CO₂ als natürliches Kältemittel und durch Wärmerückgewinnung

„Immer mehr die Produktion in den Tag verlegen“



Mit viel Herzblut und ebensoviel Leidenschaft führt das Unternehmerpaar Rahel und Roger Wichser erfolgreich die Wattwiler Bäckerei-Konditorei Thurbeck. Beim Umzug in grössere Räumlichkeiten wurde 2023 auch das von Kolb Kälte patentierte PATT-System in Betrieb genommen. „PATT gibt uns mehr Flexibilität. Damit kommen wir unserem Ziel – nämlich die Produktion weiter in den Tag hinein zu verlegen – immer ein Stück näher“, verrät Roger Wichser. „Alleine unsere Tiefkühlfläche belegt rund 100 Quadratmeter.“



Den ausführlichen Bericht gibt's online in unserem Blog

Schneller und flächendeckender Kälte-Service

Kolb Kälte Servicevorteile

Unser Service- und Montageteam aus hoch qualifizierten Spezialisten sorgt dafür, dass in Ihrer Backstube immer perfekt gekühlt wird. Ob regelmässige Wartung oder im Falle eines Falles, unser Team ist jederzeit für Sie da.

- 1 **Höchste Betriebssicherheit durch amtliche CE-Zertifizierung.**
- 2 **Energie sparen und Stromkosten senken.**
- 3 **Ganzheitliche Lösungen für maximale Energieeffizienz.**



Wartung für maximale Betriebssicherheit

Maximale Ausfallsicherheit und damit minimales Risiko werden durch regelmässige Wartung ermöglicht. Die geringen Überprüfungskosten kommen über die Energieeinsparung wieder zurück. Ausserdem erhöht die regelmässige Wartung die Betriebssicherheit und reduziert mögliche Reparaturkosten. Jeder Betrieb ist anders und so auch die Beanspruchung seiner Kühlanlagen. Wir bieten für jeden Bedarf die massgeschneiderte Wartungslösung.

Flächendeckender und schneller Service

Wir bieten ein flächendeckendes Servicenetzwerk mit vielen langjährigen, erfahrenen Servicetechnikern und bauen dieses ständig weiter aus. Unsere hochqualifizierten Mitarbeiter, die schnelle Verfügbarkeit von Ersatzteilen und unsere Fernüberwachung machen uns schnell, flexibel und verlässlich.

Für **maximale Ausfallsicherheit und minimales Risiko** empfehlen wir die Kombination aus Wartungsvertrag und Fernüberwachung – das perfekte Duo für Ihren Erfolg.



Unsere Servicehotline ist rund um die Uhr für Sie erreichbar:
Tel. +41 62 834 02 60



Die neuen Tiefkühl-Schränke machen nicht nur optisch etwas her.

„Wir sparen 3'000 kwh Stromkosten im Monat“

Toni's Treffpunkt ist ein beliebter Quartierladen in Aarau und gehört ins Netzwerk der "Treffpunkt Detaillisten". Seine bestehenden Tiefkühlschränke hatten langsam den Zenit erreicht. „Ich wollte einen regionalen Partner und wendete mich deshalb an Kolb Kälte. Bereits beim ersten Treffen stimmte das Zwischenmenschliche und die Chemie“, erzählt Toni Rast. Das Projekt ging reibungslos über die Bühne und überzeugt nicht nur optisch, sondern ist auch sehr rentabel: „Wir sparen mit den neuen Tiefkühlschränken rund 3'000 kwh Stromkosten im Monat – das ist schon eine Menge!“ Speziell das Fachwissen und das individuelle Eingehen auf die Wünsche und Bedürfnisse des Kunden hat den Unternehmer überzeugt, auch das nächste Projekt mit Kolb Kälte in Angriff zu nehmen. „Im Juli ersetzen wir dann noch die komplette Molki und die Fleischmöbel.“ Mehr zu Toni's Treffpunkt: <https://www.treffpunkt-detaillisten.ch/laeden/tonis-treffpunkt/>



Toni Rast

Professionell und zuverlässig

Die Maschine für Glace und Sorbet



Labo 6/9 XPL P und Labo 8/12 XPL P

Für die Herstellung von Glace und Sorbet. Ideal für Bäckereien, Restaurants und Catering.

Verschiedene Einfrierprogramme – Glace, Sorbet, Slush, Crystal zur Entfaltung Ihrer Kreativität. Dank des intelligenten Hard-O-Tronic-Systems erkennt die Maschine, 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.



Gelati in der Gastronomie

- Warum eine Kugel Glace aus dem Chargenfreezer anders (besser) schmeckt als aus einem Pacojet?
- Welche Zutaten und Arbeitsschritte die Qualität massgeblich positiv beeinflussen?
- Weshalb Sie weitere Produkte mit dem gleichen Gerät herstellen können?

Auf all diese Fragen finden Sie eine Antwort bei unserem Spezial-Glace-Kurs. Für mehr Infos klicken Sie bitte diesen QR-Code.



Top!



Mehr Carpigiani-Produkte finden Sie online in unserem neuen E-Shop



Vom Eisportionierer bis zum Wassereimer Kleinmaterial fürs Glace

jetzt 15 % Rabatt



Eisportionierer
Extra starke Ausführung, Schale aus Edelstahl, massiver Zangen-griff

1/20 Liter, 56 mm
Art. 016012

statt CHF 45.00
› CHF 38.00

In vielen weiteren Grössen in unserem E-Shop erhältlich!

Refraktometer
Zeigt den Zuckergehalt in % Brix bei Referenztemperatur von 20 °C. Maximale Temperatur des Messguts 40 °C. Länge 150 mm, Ø 40 mm, Gewicht 145 g. Geliefert in solidem Etui.

Art. 017448

statt CHF 195.00
› CHF 165.00



Massbecher Kunststoff
Polypropylen, stoss- und bruchstark, säurebeständig, Deziliter-Einteilung

1 Liter, Ø: 115 mm
Höhe: 170 mm
Art. 015000

statt CHF 4.00
› CHF 3.40

2 Liter, Ø: 150 mm
Höhe: 210 mm
Art. 015001

statt CHF 8.00
› CHF 6.80

3 Liter, Ø: 170 mm
Höhe: 240 mm
Art. 098184

statt CHF 10.00
› CHF 8.50

5 Liter, Ø: 205 mm
Höhe: 270 mm
Art. 015002

statt CHF 15.00
› CHF 12.75



Online bestellen
Unser Glace-Zubehör finden Sie im E-Shop unter www.pitec.ch
Jetzt zum Aktionspreis!

Refraktometer Digital
Grosses Display mit Doppelanzeige, einfache Bedienung über wenige Tasten, sekundenschnelle und präzise Messergebnisse, Probenmulde aus Edelstahl: geringe Probenmenge erforderlich, 1-Schritt Einstellung mit destilliertem oder deionisiertem Wasser, wasserdichtes Gehäuse

Art. 017446

statt CHF 260.00
› CHF 220.00



Wassereimer
Mit Literskala, konisch mit Bodenreif, Edelstahl

Inhalt: 15 L
Höhe: 320 mm

Art. 015010

statt CHF 115.00
› CHF 97.50

Eispachtel / Gelatisschaufel
Totallänge 250 mm, Schaufel Chromstahl, Griff Kunststoff

Farbe: Gelb
Art. 091719

statt CHF 9.00
› CHF 7.50



Auch in den Farben Weiss, Rot, Blau oder Grün erhältlich.



Glacébehälter
Chromstahl (keine GN-Grösse!)

Abmessungen: (B x T x H)
360 x 165 x 120 mm, 5 Liter
Art. 016024

statt CHF 24.00
› CHF 20.40

Abmessungen: (B x T x H)
360 x 250 x 120 mm, 8 Liter
Art. 016033

statt CHF 29.00
› CHF 24.65

Topausgestattet mit B.Protherm

Professioneller Speisetransport

Ideal zum Erwärmen, Temperieren und Warmhalten Ihrer Speisen vor Ort. Speisetransportbehälter aus lebensmittelbeständigem Polypropylen mit Edelstahltragebügeln und Kunststoffspannverschluss.



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

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

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.



Speisetransportbehälter umluftbeheizt BPT E 24 H

- Kapazität: 24 Paar Auflagesicken, davon 24 x GN 1/1 oder deren Unterteilung
- Sickenabstand: 38.3 mm
- Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C
- Abmessungen: (L x B x H) 590 x 821 x 1302 mm
- Anschluss / Leistung: 230 V / 0.99 kW
- Gewicht: 65 kg

Art. 095511

statt CHF 4'850.00

› CHF 4'120.00

Rolli

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



Art. 095359

statt CHF 240.00

› CHF 204.00

Speisetransportbehälter umluftbeheizt BPT E 30 H

- Kapazität: 30 Paar Auflagesicken, davon 30 x GN 1/1 oder deren Unterteilung
- Sickenabstand: 38.3 mm
- Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C
- Abmessungen: (L x B x H) 590 x 821 x 1532 mm
- Anschluss / Leistung: 230 V / 0.99 kW
- Gewicht: 85 kg

Art. 095520

statt CHF 5'600.00

› CHF 4'760.00



Take Away – bedeutender denn je

Flexeserve Zone® hält Speisen warm

Kunden wollen optisch ansprechende Speisen zum Mitnehmen mit einem Geschmack und einer Textur wie frisch gekocht. Sie erwarten ein vielseitiges Angebot warmer Produkte, die das gesamte Spektrum der Tagesmahlzeiten abdecken.

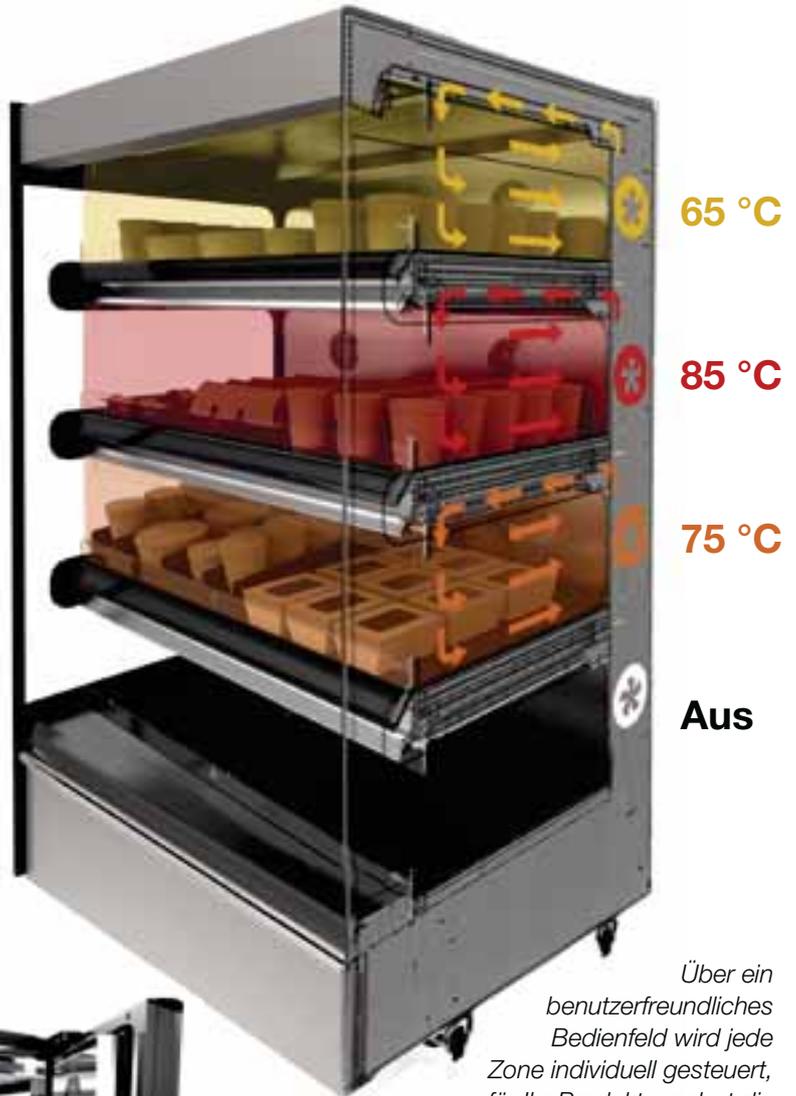
Die Philosophie hinter Flexeserve Zone® ist es, in einem Gerät warme Speisen flexibel präsentieren zu können. Dies wird erreicht mit der patentierten Luftstromtechnologie, die echtes Warmhalten ermöglicht, sodass Sie Ihren Kunden ein vielseitigeres Produktangebot länger im perfekten Zustand anbieten können.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Echtes Warmhalten
- Geeignet für alle Mahlzeiten des Tages
- Energieeffizienz
- Verlängerung der Haltbarkeit
- Verschiedene Temperaturzonen
- Verbesserte Präsentation im Gerät
- Sicherheit und geringer Wartungsaufwand

Was Flexeserve Zone®
so einzigartig macht?

Erfahren Sie mehr:



Über ein benutzerfreundliches Bedienfeld wird jede Zone individuell gesteuert, um für Ihr Produktangebot die ideale Temperatur zu erzeugen.



30% weniger
Energieverbrauch
als marktübliche Geräte!

Interesse?

Kontaktieren Sie
Ihren Kundenberater.

Erhältliche Varianten:

- Als Tisch- oder Standmodell
- von 2 bis 5 Zonen
- von 400 bis 1000 mm Breite
- gerade oder gewölbte Ausführung
- Öffnung hinten für einfaches Befüllen (2 und 3 Zonen)

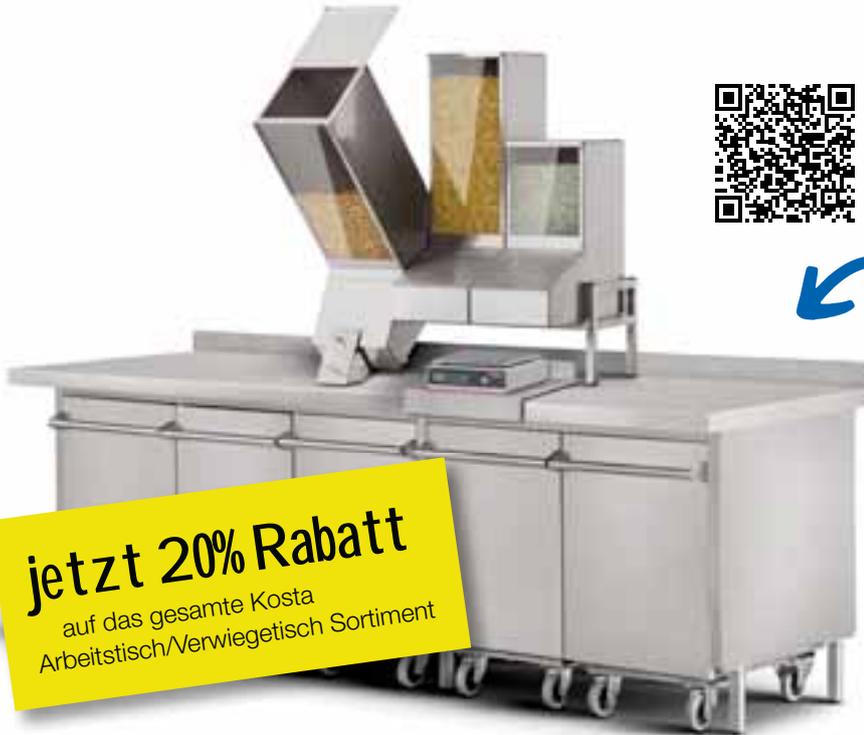


Ein System für alle Ansprüche **Geschickt verwogen!**

Top!

Handverwiegetisch nach Kundenwunsch

So geht das Verwiegen schneller. Auf 4 kugelgelagerten Kunststoffrollen gleitet der Wagen mit der Waage leicht über die gesamte Tischlänge. Die Standfläche für die Waage beträgt 400 x 340 mm. Mit den Kleinkomponentensilos lassen sich Zutaten hygienisch und praxisgerecht aufbewahren. Passgenau direkt auf der Arbeitsplatte oder mit Halterung für die Wandmontage. Die Silos sind für alle Zutaten geeignet. Silos sind in 2 Höhen und Breiten in jeder Grösse kombinierbar. Dank transparenten Fronten lässt sich der Inhalt schnell erkennen.



jetzt 20% Rabatt
auf das gesamte Kosta
Arbeitstisch/Verwiegetisch Sortiment

Verwiegetisch

Der KOSTA Verwiegetisch ist in vielen verschiedenen Längen bis max. 4'000 mm erhältlich.



Kombinationstisch

Kombination aus Arbeitstisch mit 4 Schubladen, 2 Schiebetüren mit Softclose inklusive Fingerquetschschutz oder Doppelflügeltüren und Kleinkomponentensilos in verschiedenen Varianten sind möglich.



Kleinkomponentensilos

Zutaten hygienisch und praxisgerecht aufbewahren. Passgenau direkt auf der Arbeitsplatte oder mit Halterung für die Wandmontage. Die Wandtafel sind in jeder gewünschten Länge verfügbar, fix oder höhenverstellbar.



Untertischwagen

Mehlwagen mit oder ohne Trennwände sind ideal für das Lager von Spezialmehlen beim Handverwiegetisch. Ergänzend ist auch ein passender Sackrolli verfügbar, womit die Mehlsäcke aus dem Lager zum Verwiegetisch gebracht werden können.





Atollspeed für alle Fälle: Ob pikant oder süß, Veggie oder Fleischgenuss!

Jetzt noch besser!

Atollspeed – der beste und schnellste Ofen für alle Snacks

Heutzutage möchten die Menschen zu jeder Tageszeit unterwegs essen und trinken können. Machen Sie diesen Trend zu Ihrem Geschäft. Dank der perfekten Kombination von Impingement- und Mikrowellen-Technologie verkürzt Atollspeed Ihre Back-, Brat- und Garzeiten um das bis zu Zehnfache. Perfekte Bräunung und Krustenbildung wird durch die regelbare Aufprallhitze in extrem kurzer Zeit garantiert.

jetzt 15 % Rabatt



Weiteres Atollspeed-Zubehör mit **momentan 15% Rabatt** finden Sie in unserem neuen E-Shop

Technische Daten:

- Abmessungen: (B x T x H) 445 x 687 x 570 mm
- Backkammer: (B x T x H) 317 x 311 x 170 mm
- Anschluss: 230 V / 16 A / 3.3 kW
- Gewicht: 65 kg
- **Neu: Vernetzbar und mit eigenen Logos und Bildern bespielbar**
- **Neu: Standby-Modus programmierbar**
- **Neu: Luftfilter aus Chromstahl (spülmaschinenfest)**

Atollspeed 300 H Plus
silber Art. 425983

Aktionspreis
» CHF 7'050.00

Atollspeed 300 HB Plus
schwarz Art. 425983.100

Aktionspreis
» CHF 7'180.00

Interview mit Igor Schwager, Pitec Serviceleiter

Was hat sich in unserem Pitec Service getan?



Seit dem 01. Januar 2022 ist Igor Schwager Pitec Serviceleiter. Welche Verbesserungen wurden in den letzten Monaten und Jahren erreicht, was ist für die Zukunft geplant – und, ganz wichtig – was haben unsere Kunden davon? Wir baten Igor Schwager zum Gespräch.

Pitec: Du verfügst über langjährige Erfahrung im After-Sales-Bereich. Bei Pitec hast du dir zum Ziel gesetzt, die Kundenzufriedenheit zu steigern und die Servicequalität weiterzuentwickeln. Was sind deine Erfolge der letzten Monate?

Igor Schwager (IS): In den letzten zweieinhalb Jahren haben wir zahlreiche Massnahmen umgesetzt, um unseren Kunden einen noch besseren Service zu bieten. Durch Investitionen in digitale Technologien wie Virtual Reality und Videotelefonie haben wir unseren technischen Support verbessert. Zusätzlich haben wir 14

qualifizierte Techniker eingestellt, um schneller auf die Anliegen unserer Kunden reagieren zu können. Digitale technische Dokumentationen sind jetzt für jeden Techniker verfügbar, was die Effizienz erhöht und die Problemlösung beschleunigt. Mit unserer neuen Kommunikationsplattform und dem digitalen Dokumentenmanagementsystem können wir schneller und präziser auf die Bedürfnisse unserer Kunden eingehen. All diese Massnahmen tragen dazu bei, die Erwartungen unserer Kunden zu erfüllen und sogar zu übertreffen.

Pitec: Was erwarten sich die Kunden?

IS: Unsere Kunden erwarten schnelle und zuverlässige Lösungen, besonders in Notfällen. Mit unserem grossen Ersatzteillager, das mehr als 300.000 Teile umfasst, können wir flexibel und zeitnah auf Engpässe reagieren. Rund 11.000 Service-Calls im letzten Jahr zeigen, wie wichtig unsere persönliche Erreichbarkeit für die Kunden ist. Wir sind rund um die Uhr für sie da. Vier Techniker sind auch in der Nacht und am Wochenende einsatzbereit. Durch unsere kurzen internen Abstimmungswege und die enge Zusammenarbeit zwischen den Abteilungen sind wir in der Lage, schnell und agil zu handeln. Ob bei Planung, Beratung, Umzügen oder in Notfällen wie Bränden – unsere Kunden können sich immer auf uns verlassen.

Pitec: Wie wichtig ist der Austausch mit den Kunden?

IS: Der direkte Kontakt mit unseren Kunden ist essenziell. Langjährige Partnerschaften helfen uns, unseren Service kontinuierlich zu verbessern. Unser Ziel



Interne Schulungsmöglichkeiten für unsere Techniker: Die Pitec Academy.

ist es, unser Service-Angebot stetig zu optimieren. Weiterbildung und Schulungen sind dabei ein wichtiger Aspekt. Wir haben über 700 Tage Ausbildung im Feld realisiert und 250 Schultage bei verschiedenen Herstellern organisiert. Unsere neue Pitec Academy, in die wir erheblich investiert haben, bietet spezielle Schulungsräume, in denen wir an Geräten verschiedener Hersteller trainieren können. So können wir sicherstellen, dass unsere Techniker bestens geschult sind, um den komplexen Anforderungen moderner Maschinen gerecht zu werden.

Pitec: Was können sich die Kunden für die Zukunft erwarten?

IS: Unser Ziel ist es, unseren Kunden immer eine Lösung anbieten zu können, auch wenn sie keinen Vertrag bei uns haben oder die Maschine nicht bei uns gekauft wurde. Wir arbeiten kontinuierlich daran, unsere Prozesse zu vereinfachen und die Nutzung digitaler Systeme zu optimieren. Dies erleichtert den Austausch zwischen uns und unseren Kunden und macht die Zusammenarbeit effizienter und effektiver.

Pitec: Vielen Dank, Igor, für diesen Einblick und das Interview.

IS: Sehr gerne.



Igor Schwager ist seit 2022 Serviceleiter bei der Pitec AG.

Positives Kundenfeedback freut uns immer

„Service hat sich sehr verbessert“

Wir freuen uns sehr, dass unsere Kunden die positiven Auswirkungen unserer umfangreichen Investitionen im Bereich Service in den letzten Jahren täglich erleben. Es wurden zahlreiche Verbesserungen umgesetzt, die die Servicequalität und Kundenzufriedenheit erheblich gesteigert haben. Durch den Einsatz moderner Technologien und die Erweiterung unseres Teams können wir schneller und effizienter auf Kundenanfragen reagieren. Unser Engagement spiegelt sich in der kontinuierlichen Optimierung unserer Prozesse und der intensiven Weiterbildung unserer Techniker wider. Dies alles trägt dazu bei, die hohen Erwartungen unserer Kunden nicht nur zu erfüllen, sondern zu übertreffen.



„Euer Service hat sich sehr verbessert“, meinte kürzlich Nico Linnenbürger von der Reinhard AG, Produktionsleiter und Mitglied der Geschäftsleitung. Sein positives Feedback lässt sich auch begründen: „Die Kompetenz der neuen Techniker zeigt sich anhand der Wartungs- und Reparaturarbeiten, die die letzten Monate durchgeführt wurden. Die Techniker sind perfekt vorbereitet, haben das notwendige Material dabei und treten in allen Belangen professionell auf. Auch die Arbeiten werden in bester Qualität ausgeführt. Die notwendigen Absprachen und Terminvereinbarungen erfolgen rechtzeitig und zuverlässig. Wir danken für die Verbesserungen in allen Bereichen und freuen uns darüber, dass wir uns nach teilweise etwas schwierigen zwei Jahren wieder ganz auf die kompetente und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit dem Pitec-Service verlassen können.“



<https://reinhard.swiss/>



Nico Linnenbürger

Aus unserem Service-Alltag



Schneider's Davos

Die Kessellagerung an der Knetmaschine Spiramatic wurde im Zuge der Servicearbeiten vor Ort ersetzt. Der Kunde hatte während den letzten vier Jahren keine einzige Störungsmeldung zu dieser Maschine. Wir gehen davon aus, dass er jetzt mit der über 30-jährigen Knetmaschine noch einige zusätzliche Jahre arbeiten kann.



Oft rentabel:
Reparieren statt
neu kaufen.



Schnelligkeit zahlt sich aus!

Reparatur-Service

Pitec AG

Oberfeldstr. 13, 5722 Gränichen
Tel. 062 855 05 50
E-Mail: lbarbieri@pitec.ch

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag
08:00 – 11:30 Uhr
13:30 – 16:30 Uhr



Für selbstgemachte Cremes und Saucen

Der perfekte Grosskocher für Bäckerei, Konditorei & Gastronomie



Das Besondere an diesem elektrisch beheiztem 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

- Cremes
- 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 Liter
Heizleistung: 3.75 kW
Abmessungen (B x T x H):
1360 x 740 x 700 mm
Art. 429055

statt CHF 10'080.00
➤ **CHF 8'560.00**

Cremerkocher C502 EI

Fassungsvermögen: 38 Liter
Heizleistung: 5.4 kW
Abmessungen (B x T x H):
1360 x 740 x 760 mm
Art. 429057

statt CHF 10'360.00
➤ **CHF 8'800.00**

Cremerkocher C602 EI

Fassungsvermögen: 45 Liter
Heizleistung: 6 kW
Abmessungen (B x T x H):
1360 x 740 x 760 mm
Art. 429056

statt CHF 10'610.00
➤ **CHF 9'010.00**

Fettbackgerät und Fettbackautomat Für die süsse Versuchung



Fettbackgerät WP Riehle Fettboy

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



Technische Daten

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

Art. 443265

statt CHF 4'310.00

CHF 3'870.00
(exkl. Untergestell)

Vorteile:

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

jetzt 10% Rabatt

Fettbackautomat WP Riehle L2000 A

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

Vorteile:

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



Technische Daten Grösse 36

- Abmessungen: (B x T x H)
1600 x 990 mm
- Fettfüllmenge: 34 ltr./ 31 kg
- Leistung Heizung: 6 kW
- Leistung Gärraumheizung:
0.95 kW
- Anschluss Fettbackgerät:
400 V / 50 Hz / 16 A
- Gewicht: ca. 156 kg

Art. 443266.100

statt CHF 25'540.00

CHF 22'980.00

Interesse?

Kontaktieren Sie Ihren Kundenberater.



Top-Duo: Der Walliser Starkoch Gilles Varone (rechts) und Pitec Verkaufsberater Mathieu Schaller.

Restaurant Gilles Varone

Treffen mit einem jungen Sternekoch

Der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Chefkoch Gilles Varone eröffnete vor einigen Monaten sein neues Restaurant im charmanten Dorf Savièse und bietet seinen Gästen ein innovatives kulinarisches Erlebnis. Bei der Umsetzung dieses in der Westschweiz einzigartigen Projekts konnte er auf die Expertise von Pitec zählen, die ihm mit ihrer langjährigen Erfahrung die optimalen Produkte empfahl.

Gilles Varone ist ein junger und ehrgeiziger Koch. Nach seiner Ausbildung an der Clinique romande de réadaptation SUVA in Sion reiste er nach England, wo er zunächst einen dreimonatigen Sprachaufenthalt in Brighton absolvierte. Da er nicht sofort in die Schweiz zurückkehren wollte, suchte er in London nach Arbeit in der Gastronomie. Diese Suche war aufgrund seiner geringen Erfahrung schwierig: „Nur wenige wollten mir eine Chance geben, aber ich gab nicht auf und konnte schliesslich in der Londoner Küche des renommierten Schweizer Küchenchefs Anton Mosimann arbeiten.“ Er blieb ein-

einhalb Jahre bei Mosimann, der für seine Arbeit für die britische Königsfamilie bekannt ist. Danach setzte er seine Karriere bei Petrus by Gordon Ramsay, einem Restaurant mit einem Michelin-Stern, fort und stieg schliesslich bei Claude Bosi, einem Restaurant mit zwei Michelin-Sternen, ein. Diese Erfahrungen waren entscheidend für seine Entwicklung: „Ich war 19 Jahre alt, als ich ging,

bin dadurch schneller gereift und habe Disziplin und Strenge gelernt. Mit 25 als Sous Chef zu arbeiten, war etwas Besonderes.“

Dann kam die Corona-Pandemie und führte Gilles Varone und seine Frau Letizia für eine Weile zurück in die Schweiz: „In dieser Zeit wurde uns klar, dass wir ins Wallis zurückkehren und unser eigenes Restaurant eröff-



Top!



nen möchten.“ Nach einer einjährigen Rückkehr nach England, als die Corona-Einschränkungen gelockert wurden, kehrten sie im Oktober 2021 endgültig in die Schweiz zurück und eröffneten einige Monate später ein Restaurant im Dorf Chandolin in der Gemeinde Savièse.

Weniger als zwei Jahre später zogen sie um und etablierten sich direkt im Dorf Savièse. Dort bietet Gilles Varone ein völlig neues Konzept an, das es in der Romandie noch nicht gibt: „Unsere Küche ist zu 100 % zum Saal hin offen. Es gibt keine Barriere zwischen den Köchen und den Gästen. Diese Idee kam mir, als ich bei Gordon Ramsay war, wo wir einen Tisch in der Küche hatten, an dem wir Gerichte präsentierten. Diese direkte Interaktion wollte ich in meinem Restaurant umsetzen. Während der Pandemie habe ich als Privat-Koch in den Haushalten verschiedener Kunden gekocht: Diese Zeit hat meinen Wunsch noch verstärkt.“

Um sein Traumrestaurant zu realisieren, arbeitete er mit Pitec zusammen: „Pitec ist bekannt für die Qualität ihrer Geräte. Einer der technischen Berater, Mathieu Schaller, mein Verkaufsberater bei Pitec, ist sehr dynamisch, was für mich wichtig ist. Ich mag es, wenn Dinge zügig vorangehen.“ Pitec stattete das Restaurant mit hochmodernen Kühlräumen, Kühlischen, einer Schnell-

kühlzelle, einer Eismaschine und einem Planetenrührwerk aus. Gilles Varone ist äusserst zufrieden mit der Leistung von Pitec: „Der Service ist hervorragend, das Team ist immer ansprechbar und reagiert schnell.“

Gilles Varone bricht bewusst mit traditionellen Gastronomiekonzepten: „Mein Team und ich bringen eine moderne Note in die Gastronomie. Viele sagen, dass unser Beitrag das Wallis bereichert.“ Sein Team rekrutierte er über sein Londoner Netzwerk, weshalb im Restaurant oft Englisch gesprochen wird. Ein weiterer wesentlicher Aspekt seiner Küche ist Nachhaltigkeit und Regionalität: „Wir arbeiten ausschliesslich mit lokalen Produkten.“ Jeden Dienstag ist Erntetag, an dem Varone und sein Team frische Zutaten wie Bärlauchknospen, Pfingstrosen und Vergissmeinnicht sammeln.

Gilles Varone überrascht immer wieder aufs Neue mit seinen kreativen Ideen und seiner Leidenschaft für die Küche. Sein Engagement für Qualität und Innovation spiegelt sich in jedem Detail seines Restaurants wider, von der offenen Küche bis hin zu den sorgfältig ausgewählten regionalen Zutaten. Mit seinem einzigartigen Ansatz hat er die Gastronomieszene im Wallis revolutioniert und setzt neue Massstäbe für die kulinarische Kunst. <https://gillesvarone.ch/>

Text: Anaëlle Deschenaux

Top!



Praxisnaher Workshop begeisterte **Sauerteig herstellen und perfekt einsetzen**

Im Mai fand in der Bäckerei Burkhard in Lyss ein intensiver und lehrreicher Sauerteig-Workshop statt, der sowohl theoretische als auch praktische Einblicke in die Welt des Sauerteigs bot. Der Workshop erfreute sich grosser Beliebtheit und so nahmen 17 Teilnehmer*innen teil, die sich für die Qualität und Vielseitigkeit von Sauerteig interessierten.

Marcel Ammon von Hefe Schweiz leitete den Workshop und präsentierte verschiedene Methoden zur Qualitätssteigerung durch den Einsatz von Sauerteig in Verbindung mit moderner Kühltechnik. Im ersten theoretischen Teil erläuterte er die Grundlagen des Sauerteigs, einschliesslich der Herstellung und der vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten. Anschliessend folgte der Praxisteil, bei dem die Teilnehmer*innen die Produktion verschiedener Brotsorten erlebten, darunter Dinkelbrote und Landbrot ohne Backhefe, sowie Parisette mit Sauerteig und Backhefe. Zudem wurde die Herstellung von Hefewasser und die maschinelle Produktion von Sauerteig demonstriert. Die Jac Tradilevain Sauerteiganlage beeindruckte durch ihre einfache Handhabung und die konstante Qualität des Sauerteigs, die durch das präzise Temperaturmanagement des integrierten Kühlsystems gewährleistet wird.

Während des Praxisteils wurden die Brote in Heuft Thermoöl-Öfen gebacken, um anschliessend beim Apéro verköstigt zu werden. Besonders beeindruckend war auch der Rundgang durch die im Jahr 2019 neu errichtete Produktion, geführt von Daniel Burkhard. Der rege Austausch unter den Berufskolleg*innen führte zu vielen neuen Ideen und einem inspirierenden Dialog über die Zukunft des Backens mit Sauerteig. Ein herzlicher Dank geht an alle Beteiligten für diesen spannenden Tag!



Mehr Fotos



Knetmaschine mit Industriequalität

Richtiges Kneten: Qualitätsgrundlage Ihrer Produkte

Spiralknetmaschine Escher MR

- Maschine mit ausfahrbarem Kessel
- Ideale Knettechnik für Teige von 10 – 500 kg
- Hohe Laufruhe und Komfort dank möglicher Touch-Screen Erweiterung
- Garantiert ruhiger und sicherer Knetprozess dank dem patentiertem Konusverriegelungs- und Antriebssystem
- Verschiedene Modelle von 80 bis 500 kg Teigkapazität



Interessiert?
Wir beraten Sie gerne.



Wendelknetmaschine Escher MW

- Knetzeiten können deutlich reduziert werden, daraus resultiert eine höhere stündliche Produktionsmenge
- Perfekte Lösung für Teige mit hohem Wasseranteil
- Schnelle und gleichmässige Durchmischung sämtlicher Zutaten
- Geeignet für alle Teigsorten
- Auch geeignet zur Produktion von Massen
- 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 jeglichen Knetschalen
- 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



Praktische Lösungen

Abfallentsorgung leicht gemacht

Tretabfalleimer StepOn

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

Art. 099410

Weiss

Art. 099411

Beige

Art. 099412

Rot

statt CHF 340.00

› CHF 285.00

jetzt 15 % Rabatt



Tretabfalleimer Slim Jim

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

Art. 099415

Metall & Schwarz

Art. 099415.20

Metall & Rot

statt CHF 530.00

› CHF 450.00



Top!



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



Art. 016889

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

statt CHF 890.00

› CHF 755.00

Art. 016890

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

statt CHF 1'150.00

› CHF 975.00

Tretabfalleimer Edelstahl

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

Profikochtechnik der Spitzenklasse

MKN Kombidämpfer für das perfekte Ergebnis



Kombidämpfer

FlexiCombi Magic Pilot

- Gehäusematerial Edelstahl rostfrei, Schutzart IPX5
- EasyLoad – Quereinschub für praktisches & sicheres Handling
- QualityControl – Automatische Mengenerkennung
- Perfect Hold – Qualitätssicherung bis zur Ausgabe
- SES – Sicherheitsdampfabsaugung
- Teamplayer – Möglichkeit als Combi-Team Variante

FlexiCombi MagicPilot 10.1

- Kapazität Einschübe: 10 x FlexiRack) oder 10 x GN 1/1
- Abmessungen: (L x B x H) 997 x 799 x 1060 mm
- Anschluss: 400 V / 15.9 kW / 3 x 25 Amp
- Gewicht: 145 kg

Art. 601001

statt CHF 18'600.00
➤ **CHF 13'950.00**



MagicPilot

- Magic Pilot Bedienkonzept – so einfach wie ein Smartphone
- WaveClean – Automatisches Reinigungssystem
- Energie-Effizienz – Hygiene Garräumen mit 3-fach Verglasung
- Guided Cooking – Gleichbleibende Speisenqualität

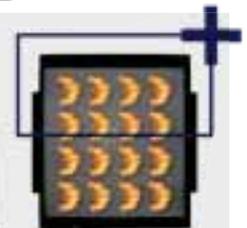
FlexiRack

Optimale Garraumausagebrauch bei gleichbleibend niedrigen Anschlusswerten – mit dem **FlexiRack® Spezialmass** bis zu **50% mehr Gargut** beim Braten und Backen.

über **50%** mehr Kapazität



GN 1/1



FlexiRack



Jetzt zusätzlichen Förderbeitrag erhalten!

*Stand 2024; Infos: www.eartheffect.ch

CHF 1'480.00*
für den FlexiCombi

CHF 1'050.00*
für den SpaceCombi

jetzt 25% Rabatt

Kombidämpfer SpaceCombi Profi-Kompaktklasse

- Gehäusematerial: Edelstahl rostfrei 1.4301, Schutzart IPX5
- Breite > 55 cm <
- LED Beleuchtung für optimale Ausleuchtung aller Einschübe
- Möglichkeit als Team-Variante mit zwei separaten Garräumen
- Ergonomisch – oberste Einschubhöhe unter 1.50 m
- Ausführung möglich mit MagicHood

SpaceCombi MagicPilot 6.1

- Kapazität Einschübe: 6 x GN 1/1
- Abmessungen: (L x B x H) 550 x 787 x 784 mm
- Anschluss: 400 V / 7.8 kW
- Gewicht: 76 kg
- inkl. WaveClean

Art. 601102

statt CHF 12'950.00
➤ **CHF 9'700.00**



Wussten Sie schon, dass ...

- ... wir pro Jahr rund 2'500 Paletten Ware mit LKWs direkt zu Ihnen bringen, dort montieren und den Abfall wieder mitnehmen?
- ... unsere Mitarbeitenden Sie in folgenden Sprachen bedienen können: Deutsch, Französisch, Italienisch, Rätoromanisch, Englisch, Russisch, Türkisch, Rumänisch, Portugiesisch, Ungarisch, ...
- ... Pitec jederzeit mehr als 300'000 Ersatzteile für Sie als Kunde verfügbar hat – das ermöglicht es uns, extrem schnell zu sein



Top!



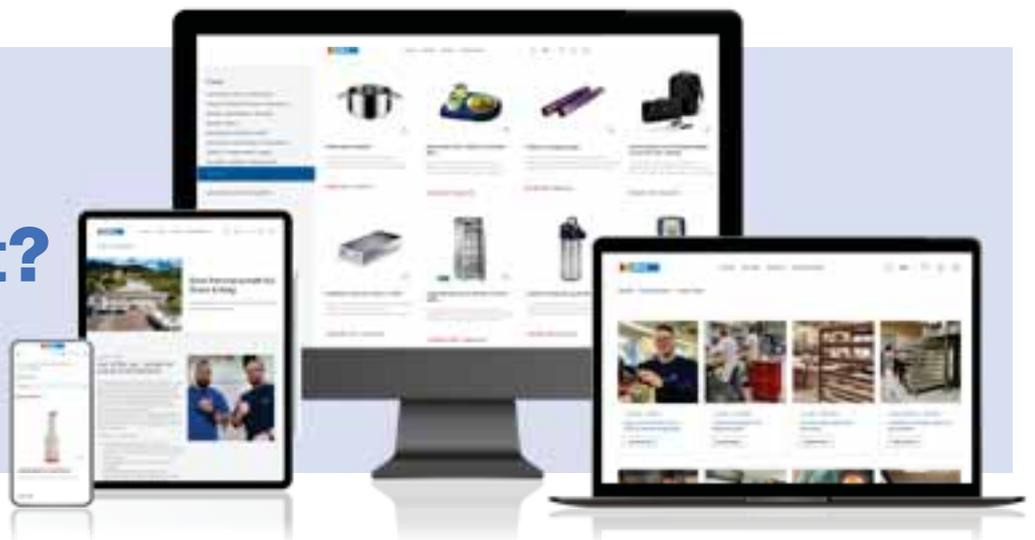
Am 23.9.2024 findet in der Fachschule Richemont in Luzern der Bildungsanlass Young Star statt. Pitec unterstützt auch dieses Jahr das branchenübergreifende Event als Platinpartner. www.youngstar.ch



Neuer E-Shop Schon erkundet?

Mehr als 6.500 Produkte entdecken, vergleichen und bequem bestellen.

www.pitec.ch



www.pitec.ch

Die Aktionspreise dieser Ausgabe gelten bis 31. August 2024. 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

