

Für Konservierung und Gärunterbrechung

## Mit dem Gärvollautomat ändert sich der Arbeitsrhythmus zu Ihrem Vorteil



### Gärvollautomat EN 60/40

#### Technische Daten

Für 20 Bleche 60 x 40 cm  
Abmessungen:  
B 740 x T 730 x H 2070 mm  
Betriebstemperatur:  
-2° C bis +35° C  
Stromversorgung: 230 V/1/50 Hz  
Nennleistung: 750 W  
Gewicht: 132 kg

Art. 450105

nur **CHF 11.200.-**

### Gärvollautomat EN 60/80 oder GN 2/1

#### Technische Daten

Für 20 Bleche GN 2/1  
(53 x 65 cm) oder EN 60 x 80 cm  
Abmessungen:  
B 740 x T 1010 x H 2070 mm  
Betriebstemperatur:  
-2° C bis +35° C  
Stromversorgung: 230 V/1/50 Hz  
Nennleistung: 750 W  
Gewicht: 165 kg

Art. 450104

nur **CHF 13.000.-**

#### Was alle können:

- Optimale Kontrolle des Kühl- und Gärprozesses
- Steckerfertiges Gerät
- Spezielle Luftführung für gleichmässige und schonende Abkühlung
- Hygiene- und Reinigungsfreundlichkeit
- Hohe Energieeinsparung
- Edelstahl-Ausführung
- Einfaches, kompaktes Kontrollpaneel

Für besonders preisbewusste Kunden

## Die Eco-Line Schränke können viel und kosten wenig

**GN 2/1**



### Lagerkühler Eco GN 2/1

#### Technische Daten

Temperaturbereich:  
-2° bis +8° C  
Aussenmasse:  
B 71 x T 80 x H 200 cm  
70 mm Isolierung  
Inhalt: 650 l  
Kältemittel: R 404 a  
Spannung: 230 V / 50 Hz  
Nennleistung: 425 Watt  
Gewicht: 140 kg

Art. 95601

statt CHF 3.600.-

nur **CHF 3.130.-**

### Lagertiefkühler Eco GN 2/1

#### Technische Daten

Temperaturbereich:  
-18° bis -24° C  
Aussenmasse:  
B 71 x T 80 x H 200 cm  
70 mm Isolierung  
Inhalt: 650 l  
Kältemittel: R 404 a  
Spannung: 230 V / 50 Hz  
Nennleistung: 600 Watt  
Gewicht: 147 kg

Art. 95606

statt CHF 4.400.-

nur **CHF 3.820.-**

#### Was beide können:

- Befüllung nur mit bereits gekühlten bzw. tiefgekühlten Produkten
- Einsatz bis max. 32° C Umgebungstemperatur
- Umluftechnik
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Aussen- und Innengehäuse aus CNS
- Selbstschliessende Tür
- Zylinderschloss
- Gesteckte Magnetdichtung
- 4 höhenverstellbare, kunststoffbeschichtete Roste GN 2/1 in U-Auflageschienen geführt
- Höhenverstellbare Füsse
- Lieferung inkl. Transport und Einbringung (1 Mann)



Pitec AG  
Bäckerei- und Gastrotechnik  
Staatsstrasse 51  
9463 Oberriet SG

Telefon 0844 845 123  
Telefax 0844 845 124  
info@pitec.ch  
www.pitec.ch

**Aktiv für Sie da!**

# Aktion Kühl- und Tiefkühlschränke

## Top-Qualität für Gastronomen, Bäcker, Konditoren und Confiseure



Wir bieten Ihnen verschiedene Schränke aus Chromstahl, die alle Anforderungen von qualitätsorientierten Gastronomen und Bäckern erfüllen.

Bei diesen Schränken bietet Ihnen Pitec das beste Preis-Leistungs-Verhältnis, das Sie bekommen können.



Die kluge Wahl

## Die neue Serie: Evolution 2+



EVO 2+ bietet Gastronomen, Bäckern, Konditoren und Confisereuren jeweils für ihren speziellen Bereich die richtige Lösung.

### Vorteile, die überzeugen:

#### Energie- und Kosteneinsparung

durch 75 mm Isolationsstärke

#### Umweltverträglichkeit

95 % der verwendeten Materialien sind wiederverwertbar

#### Einsatzbereich

bis +43° C Umgebungstemperatur

#### Leichtes Befüllen

Türarretierung bei 100° Öffnungswinkel erleichtert das Befüllen

#### Leicht zu warten

dank modularer Bauweise kann das externe Kühlaggregat bei geschlossener Türe gewartet werden

#### Material

aussen und innen CNS

#### Lieferung, Transport, Einbringung

frei Haus inklusive

#### Zusätzlich 15 % Energieeinsparung

gegen Aufpreis können die Schränke mit dem umweltfreundlichen Kühlmittel R 290 geliefert werden

Für Kunden, die mehr verlangen

## Perfektes Kühlen und Tiefkühlen für verschiedene Produkte

GN 2/1



jetzt -13 %

Menüsteuerung für verschiedene Programme, wie Fisch, Käse, Fleisch, Gemüse etc. Luftfeuchtigkeitsregelung von 60 bis 90 %.

#### Kühlschrank EVO 2+ GN 2/1 4 Roste

##### Technische Daten

Aussenmasse: B 74 x T 79,5 x H 209 cm  
Inhalt: 650 l  
Temperaturbereich: -2° bis +8° C  
Kältemittel: R 404 a  
Spannung: 230 V/50 Hz  
Gewicht: 128 kg

Art. 95630  
statt CHF 5.600.-  
nur **CHF 4.850.-**

#### Tiefkühlschrank EVO 2+ GN 2/1 4 Roste

##### Technische Daten

Aussenmasse: B 74 x T 79,5 x H 209 cm  
Inhalt: 650 l  
Temperaturbereich: -15° bis -25° C  
Kältemittel: R 404 a  
Spannung: 230 V/50Hz  
Gewicht: 135 kg

Art. 95631  
statt CHF 6.200.-  
nur **CHF 5.380.-**

Befüllung nur mit bereits gekühlten bzw. tiefgekühlten Produkten

#### Schokoladen- und Pralinenschrank EVO 2+ GN 2/1 20 Paar Auflageschienen

##### Technische Daten

Aussenmasse: B 74 x T 79,5 x H 209 cm  
Inhalt: 650 l  
Temperaturbereich: +10° bis +18° C regulierbar  
Luftfeuchtigkeit: von 40 % bis 60 % regulierbar  
Heizung: zur Regulierung der Luftfeuchtigkeit bis 40 %  
Kältemittel: R 404 a  
Spannung: 230 V/50Hz  
Gewicht: 135 kg

Art. 95621  
statt CHF 8.200.-  
nur **CHF 7.120.-**

Backwarenkühler für Bäcker und Konditoren

## Kein Austrocknen der Teiglinge durch Luftführung und Feuchtigkeitsregulierung



jetzt -13 %

#### Backwarenkühler EVO 2+ 20 L-Auflageschienen

##### Technische Daten

Temperaturbereich: -3° bis +10° C  
Luftfeuchtigkeitsregelung von 60 bis 90 %  
Kältemittel: R 404 a  
Spannung: 230 V/50 Hz

Lagerung von unverpackten, gekühlten Backwaren ohne Qualitätsverlust.

Dauerfrost-Taste zur Befüllung mit einzelnen Blechen (Produkte in Backstübentemperatur).

#### Backwarentiefkühler EVO 2+ 20 L-Auflageschienen

##### Technische Daten

Temperaturbereich: -5° bis -25° C  
Kältemittel: R 404 a  
Spannung: 230 V/50 Hz

Art.-Nr.	Blechgrösse	Aussenmasse	statt	Aktionspreis
<b>Backwarenkühler -3° bis +10° C</b>				
		B x T x H		
95635	GN 2/1 65 x 53 cm	74 x 80 x 209 cm	CHF 6.400.-	<b>CHF 5.570.-</b>
95636	EN 1 60 x 40 cm	74 x 73 x 207 cm	CHF 6.200.-	<b>CHF 5.400.-</b>
95637	EN 2 60 x 80 cm	74 x 101 x 207 cm	CHF 7.700.-	<b>CHF 6.680.-</b>

<b>Backwarentiefkühler -5° bis -25° C</b>				
		B x T x H		
95640	GN 2/1 65 x 53 cm	74 x 80 x 209 cm	CHF 6.800.-	<b>CHF 5.920.-</b>
95641	EN 1 60 x 40 cm	74 x 73 x 207 cm	CHF 6.800.-	<b>CHF 5.920.-</b>
95642	EN 2 60 x 80 cm	74 x 101 x 207 cm	CHF 8.900.-	<b>CHF 7.750.-</b>