

Backwarenküher für Bäcker und Konditoren

Lagerkühl- und Tiefkühlschränke für Bleche 400 x 600 mm, 600 x 800 mm und 650 x 530 mm mit 20 L-Auflageschienen

Was alle können:

- Mit 20 L-Auflageschienen
- Das Austrocknen der Teiglinge und Backwaren wird durch Luftleitbleche verhindert.
- 70 mm Isolierung
- Aussen- und Innengehäuse aus CNS 18/10
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Umluftkühlung
- Selbstschliessende Tür
- Zylinderschloss
- Einsatz bis max. 43° C Umgebungstemperatur
- Lieferung inkl. Transport und Einbringung (1 Mann)



20 Auflageschienen zur perfekten Lagerung von Teiglingen und Backwaren.
Anschluss: 230 V
Kältemittel R 404a

Eco-Line

Art.-Nr.	Blechmasse	Typ	Aussenmasse	statt	Aktionspreis
Backwarenküher -3° bis +10° C			B x T x H		
95766	60 x 40 cm EN 1	Eco BKS 600	80 x 70 x 200 cm	CHF 4.300.-	CHF 3.740.-
95765	60 x 80 cm EN 2	Eco BKS 900	80 x 90 x 200 cm	CHF 5.200.-	CHF 4.520.-
95770	65 x 53 cm GN 2/1	Eco BKS 700	71 x 80 x 200 cm	CHF 4.100.-	CHF 3.570.-
Backwarentiefkühler -5° bis -30° C			B x T x H		
95761	60 x 40 cm EN 1	Eco BLF 600	80 x 70 x 200 cm	CHF 5.200.-	CHF 4.520.-
95760	60 x 80 cm EN 2	Eco BLF 900	80 x 99 x 200 cm	CHF 6.300.-	CHF 5.450.-
95771	65 x 53 cm GN 2/1	Eco BLF 700	71 x 80 x 200 cm	CHF 4.900.-	CHF 4.260.-

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 11.650.-**

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 13.650.-**

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

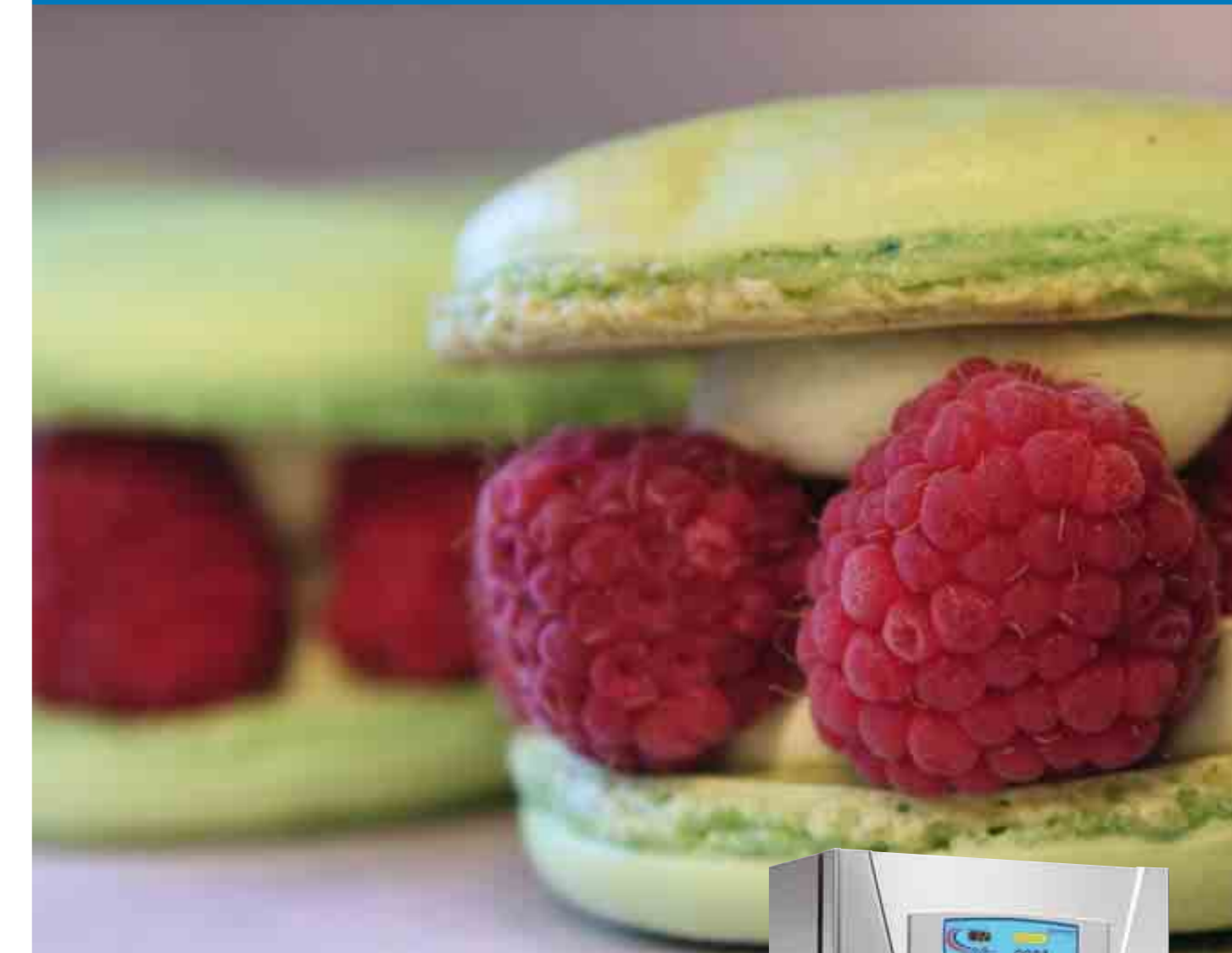
Aktion gültig bis 31. August 2010
Preise exkl. MwSt.



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 und Konditoren.



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.



Für besonders preisbewusste Kunden

GN 2/1

Die Eco-Line Schränke können besonders viel und kosten besonders wenig.



Lager-Kühlschrank 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.-**

Lager-Tiefkühlschrank 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:

- Einsatz bis max. 32° C Umgebungstemperatur
- Elektronische Digitalsteuerung
- Umlufttechnik
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Aussenbehälter: Chromnickelstahl
- Innenbehälter: Chromnickelstahl
- 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)

jetzt -13 %

Eco-Line

Für Kunden, die schon etwas mehr verlangen

GN 2/1

Die Serie Profi-Star erfüllt höchste Qualitäts-Ansprüche



Kühlschrank Star GN 2/1

Menüsteuerung für verschiedene Programme, wie Fisch, Käse, Fleisch, Gemüse etc. Luftfeuchtigkeitsregelung von 60 bis 90 %. Kann auch als Schokoladeschrank programmiert werden.

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. 95610
 statt CHF 5.600.-
 nur **CHF 4.850.-**

Tiefkühlschrank Star GN 2/1

Menüsteuerung für verschiedene Programme, wie Fisch, Käse, Fleisch, Gemüse etc. Luftfeuchtigkeitsregelung von 60 bis 90 %. Kann auch als Schokoladeschrank programmiert werden.

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. 95614
 statt CHF 6.200.-
 nur **CHF 5.380.-**

Was beide können:

- Einsatz bis max. 43° C Umgebungstemperatur
- Aussen- und Innengehäuse aus CNS 18/10
- Fettfilter vor Kondensator mit automatischer Reinigungsanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Wand- und Bodenecken gerundet
- Selbstschliessende Tür
- 4 Roste GN 2/1
- Mit 4 Paar L-Auflageschienen
- Beleuchtung
- Zylinderschloss
- Lieferung inkl. Transport und Einbringung (1 Mann)

jetzt -13 %

Backwarenkühler für Bäcker und Konditoren

Kein Austrocknen der Teiglinge durch spezielle Luftleitbleche und Froster-Taste – mit 20 L-Auflageschienen



Backwarenkühler STAR

Technische Daten

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

Backwarentiefkühler STAR

Technische Daten

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

jetzt -13 %

Was beide können:

- Das Austrocknen der Teiglinge und Backwaren wird durch Luftleitbleche verhindert.
- Aussen- und Innengehäuse aus CNS 18/10
- Fettfilter vor Kondensator mit automatischer Reinigungsanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Wand- und Bodenecken gerundet
- Selbstschliessende Tür
- Zylinderschloss
- Einsatz bis max. 43° C Umgebungstemperatur
- Lieferung inkl. Transport und Einbringung (1 Mann)

Art.-Nr.	Blechmasse	Typ	Aussenmasse	statt	Aktionspreis
Backwarenkühler -3° bis +10° C			B x T x H		
95617	60 x 40 cm EN 1	STAR K EN 1	74 x 73 x 207 cm	CHF 6.300.-	CHF 5.480.-
95619	60 x 80 cm EN 2	STAR K EN 2	74 x 101 x 207 cm	CHF 8.150.-	CHF 7.100.-
95611	65 x 53 cm GN 2/1	STAR K GN 2/1	74 x 80 x 209 cm	CHF 6.400.-	CHF 5.570.-
Backwarentiefkühler -5° bis -25° C			B x T x H		
95618	60 x 40 cm EN 1	STAR TK EN 1	74 x 73 x 207 cm	CHF 7.100.-	CHF 6.180.-
95620	60 x 80 cm EN 2	STAR TK EN 2	74 x 101 x 207 cm	CHF 9.500.-	CHF 8.300.-
95615	65 x 53 cm GN 2/1	STAR TK GN 2/1	74 x 80 x 209 cm	CHF 7.000.-	CHF 6.100.-