



pitec total-revidiert

## 4-er Kombination Kolb

für besseren Arbeitskomfort und mehr Leistung.

2 Rührmaschinen 20 lt, 1 Trommelreibmaschine, 1 Walzenreibmaschine, Fussplatte CNS, Zubehör für Rührmaschinen und Trommelreibmaschine. Neu lackiert. Lieferzeit: 4-6 Wochen, Garantie 12 Monate.

**CHF 31.900.-**



pitec total-revidiert

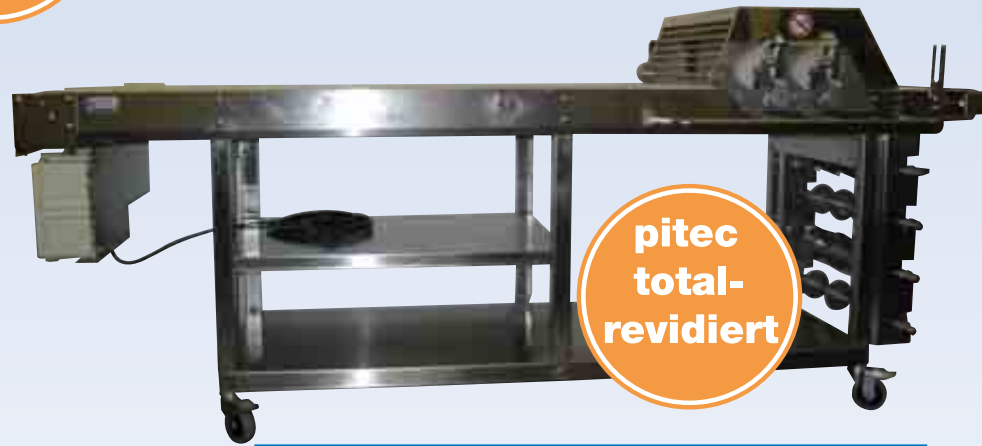
## Eisbereiter FM 250

Für ideale Teigtemperaturen.

Stundenleistung 1000-120 kg pro 24 Std., Vorratsbehälter für ca 135 kg. Maschine schaltet bei vollem Behälter aus.

Lieferzeit: 2-4 Wochen, Garantie: 12 Monate.

**CHF 8.500.-**



pitec total-revidiert

## Schneidetisch Seewer SFT 362 A0

Zur rationellen und homogenen Produktion Ihrer Feingebäcke.

Ausführung CNS, Tischlänge 3650 mm, Bandbreite 640 mm. Schneidwellen auf Anfrage. Lieferzeit 4-6 Wochen, Garantie 12 Monate.

**CHF 15.500.-**



pitec total-revidiert

## Teigteil-Wirkmaschine Olympia

Teigschonendes System für optimale Gebäcksqualität

Halbautomat, Typ 3/30 teilig, Gewichtsbereich 35-95 g. Neu lackiert. Lieferzeit: 1-3 Wochen, Garantie: 12 Monate.

**CHF 8.900.-**



pitec total-revidiert

## Ladenbackofen IS 500

Für laufend frisches Gebäck, einfach und bedienerfreundlich.

Für 3 Bleche 40 x 60 cm, Unterbau fahrbar, mit 11 Auflagen und 2 Blindauszügen, inkl. 3 Backbleche 40 x 60 cm. Lieferzeit: 4-6 Wochen, Garantie: 12 Monate.

**CHF 5.000.-**



pitec total-revidiert

## Konditoreiofen Sveba Dahlen DC-32

Kompakt inklusive Gärraum.

Elektrisch beheizt, für 6 Backbleche 580 x 780 cm, 3-herdig mit Dampf, Gärraum für 8 Backbleche. Anschlusswert 32 kW, Ablufthaube OHNE Dampfkondensator. Lieferzeit: 6-8 Wochen, Garantie: 12 Monate.

**CHF 21.500.-**



Über unsere Super-Konditionen informiert Sie Ihr Pitec-Verkaufsberater oder

**Hanspeter Meli**

Leitung Logistik/Occasionen/Mietmaschinen

**Tel. 071/763 81 53**

**Fax 071/763 81 23**

e-mail: hmeli@pitec.ch

pitec total-revidiert

## Qualitätsmerkmale für totalrevidierte Maschinen

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

pitec betriebsbereit

## Qualitätsmerkmale für betriebsbereite Maschinen

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



## Ausrollmaschine Rondomat SSO 6407

Ergonomisch, leistungsfähig, hygienisch.

Mit Mehlfangblechen. Abmessungen: B 3620 x T 1330 m, Tischlänge 2220 mm, Bandbreite 640 mm, Walzenöffnung 0,5 – 45 mm, Ausrollgeschwindigkeit 80 cm/sec. Anschlusswert: 1,1 kW, 3 x 200–460 V, 50 Hz



## König Mini Rex Futura AB

für runde, gewirkte und eckige ungewirkte Produkte

mit Auslaufband, Gewichtsbereich von 13–140 Gramm teigabhängig, einstellbare Stundenleistung von 1.200 bis 4.000 Stück/Stunde, Teigtrichter als Rollenwalzen-Einzugstrichter ausgeführt, für ca. 15 kg Teig, SPS-Steuerung für 50 Programme. Anschlusswert 1,0 kW / 400 V / 50 Hz.



## Spiralknetzer Tauro 35

ideal für kleine Teige von 2–20 kg

mit 2 Geschwindigkeiten, 2 Digitaltimer, Start-Stopp-Tasten, mit fahrbarem Chromstahl-Untergestell.



## Qualitätsmerkmale für Vorführmaschinen

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

## Wiesheu EBO 4–68

mit Ablufthaube und Untergestell für optimale Backergebnisse

4-herdig, je 16.5cm Herdhöhe mit manueller Einzelherdsteuerung, Beschwadung, 1 Ablufthaube mit Dampfkondensator, 1 Untergestell H 555 mm, mit 5 Blechauflagen. Anschlusswert: 4 x 4.65 kW/400 V/16 A. Wasseranschluss: 1/2" – 4" dH



Zwischenverkauf vorbehalten.



Über unsere Super-Konditionen informiert Sie Ihr Pitec-Verkaufsberater oder

**Melanie Hasler**

Bäckereitechnik/Vorführmaschinen

Tel. 071/763 82 41

Fax 071/763 81 26

e-mail: mhasler@pitec.ch



Pitec AG  
Bäckerei- und Gastrotechnik  
Staatsstrasse 51  
9463 Oberriet SG

Telefon 071/763 81 11  
Telefax 071/763 81 22  
info@pitec.ch  
www.pitec.ch

**Aktiv für Sie da!**