

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **54 (1981)**

Heft 10

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Le leader de la restauration de collectivités en Suisse romande

conçoit avec vous

réalise pour vous

exploite pour vous



vous offre:

- la **Sécurité** d'une gestion de professionnel
- l'**Economie** par des achats massifs à des prix pas
- un **Gain de temps** pour vous consacrer à vos problèmes spécifiques

I G E H O 1981: halle 24 stand 631

Störi & Co. AG, 8820 Wädenswil

Telephon 01 780 77 33

Fabrik elektrischer Apparate

Abt. Gastgewerbliche Einrichtungen

Halle 24 Stand 345 ☎ 061 26 44 03

Igeho 81 – Standbesprechung

Die traditionellen Verpflegungs-Systeme **Multimet** — **Gastromet** und **Caldomet** haben weltweiten Erfolg erzielt. Diese wurden weitgehend modifiziert, um den ständig wachsenden Ansprüchen gerecht zu werden. So hat sich zum Beispiel die **Multimet-Schalenregeneration**, verbunden mit der Menuausgabe im Heissluftbainmarie, zu einem Spitzenreiter aller Verpflegungs-Systeme entwickelt.

Das energiesparende Heissluftbainmarie wird in einer erweiterten Modellreihe vorgestellt.

Stapler und Transporteinheiten haben mehrheitlich ein neues Design bekommen.

Preisgünstige Sandwicheinheiten und Kühlschränke komplettieren das Angebot.

Nach dem Motto «Warmes bleibt warm, Kaltes bleibt kalt» finden Sie an unserem Stand alle interessanten und rationellen Einrichtungen für die Speisenwarmhaltung, Transport und Ausgabe-Organisation.