

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **13 (1959)**

Heft 4: **Bauten des Verkehrs : Verkehrsplanung = Trafic et circulation, bâtiments et projets = Constructions for transport : enterprises and traffic**

PDF erstellt am: **30.06.2024**

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.

Die Verzinkerei Zug AG. hat sich mit der bereits überall eingeführten «Unimatic-Favorite» einen ausgezeichneten Ruf als Herstellerin modernster Waschautomaten geschaffen. Die Hausfrau schätzt bei der «Unimatic-Favorite» vor allem die Obeneinfüllung, welche ein besonders bequemes, müheloses Waschen gestattet. Diese

Maschine wird heute mit Recht als ein Spitzenerzeugnis der schweizerischen Waschmaschinenindustrie bezeichnet. Um möglichst allen Kreisen von Hausfrauen den Waschttag zu erleichtern und dem Detailhandel einen einfacheren schweizerischen Qualitätsautomaten zur Verfügung zu stellen, hat die

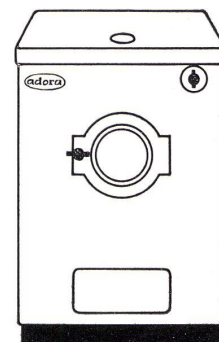
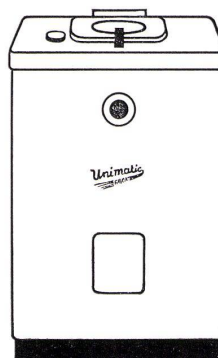
Verzinkerei Zug AG. die «Adora» auf den Markt gebracht. Beim Bau der «Adora», die nun in automatischer und vollautomatischer Ausführung geliefert werden kann, war es allerdings nicht möglich, das bewährte, überall so beliebte, aber in der Herstellung teure System der Obeneinfüllung beizubehalten; doch konnten

die bei der Produktion der «Unimatic-Favorite» gewonnenen wertvollen Erfahrungen mitberücksichtigt werden. Dank der neuen «Adora» steht der Schweizer Hausfrau jetzt auch ein einfacherer Qualitäts-Waschautomat der Verzinkerei Zug AG. zur Verfügung.

MUBA Halle 20, Stand 6520



Unimatic-Favorite und Adora die beiden Qualitätsprodukte der Verzinkerei Zug AG

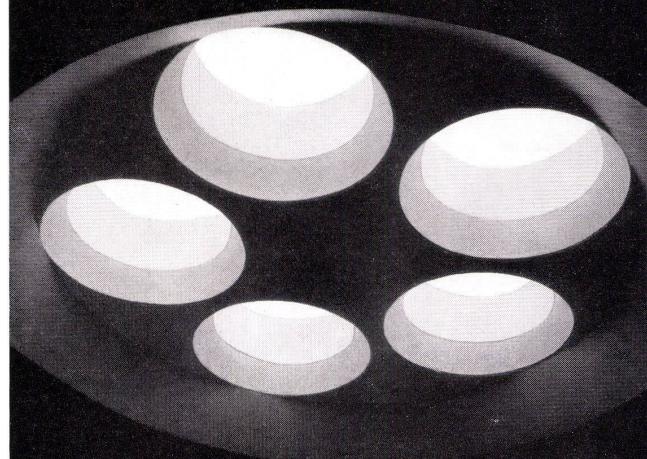


Fenster



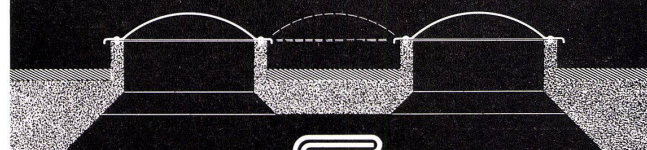
Kiefer Zürich

Cupolux — das modernste Oberlicht



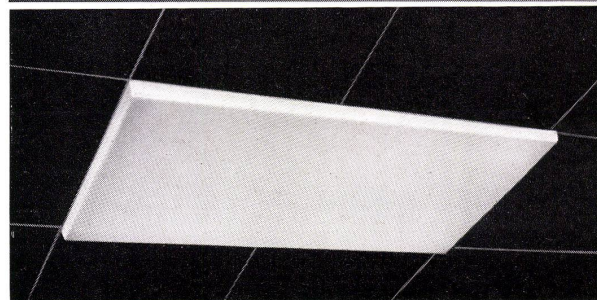
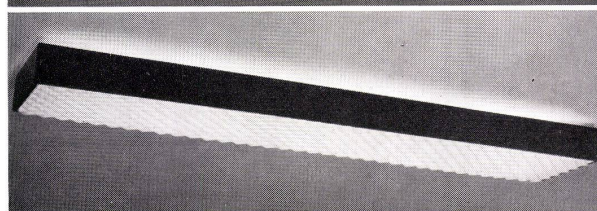
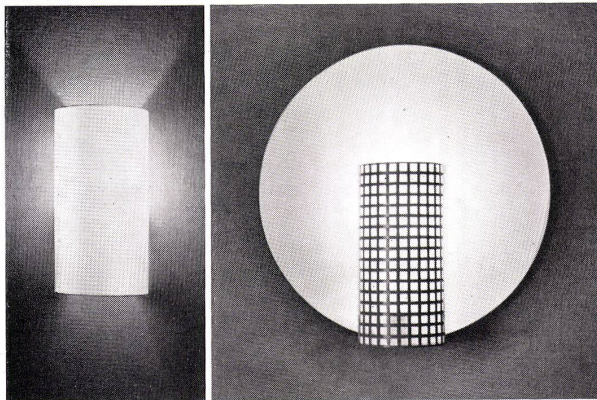
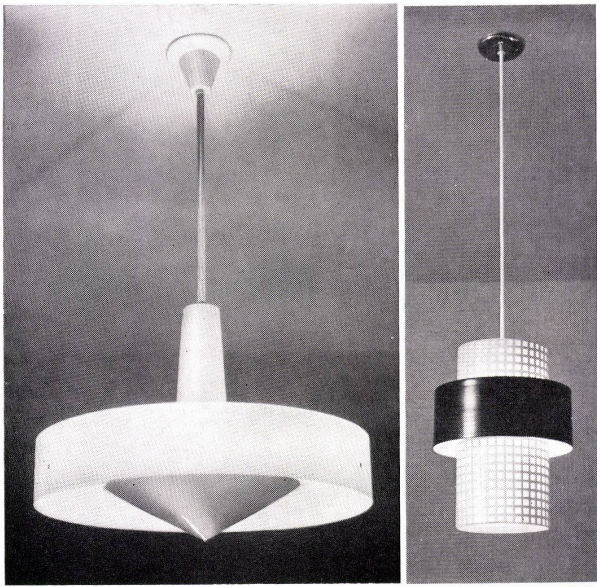
CUPOLUX

Akrylglas, montagefertig lieferbar in 12 Normgrößen



JAKOB **SCHERRER** SÖHNE

Allmendstrasse 7 Zürich 2 Telefon 051 / 25 79 80



**Therma AG., Schwanden
Halle 13, Stand 4780**

Küchenkombinationen: Die letztes Jahr gezeigte Neukonstruktion mit den Normelementen und dem zum Patent angemeldeten Einbaurahmen wurde weiterentwickelt. Die Türen erhielten wegnehmbare Türdoppel aus Metall. Die Zahl der Einbauelemente ist erweitert um den Wärmeschrank mit Temperaturregler, den Tüchltrockner als ganzes Element, den Vollauszug für Flaschen und Pfannen und die halben Elemente für Flaschen und Pfannen. Ein neuer Ausguß (Patent angemeldet) löst ein akutes Problem für Spültröge mit einem oder zwei Becken. Er kann auch in bestehende Spültröge eingesetzt werden.

Eine bemerkenswerte Neuheit sind die Kombinationen ohne die übliche Chromnickelstahl-Abdeckung. Die mit Kunststoff belegten Arbeitsflächen fördern wesentlich die wohnliche Gestaltung der Küche bei gleichzeitiger Vereinfachung der Reinigungsarbeiten. Für die Abdeckung steht eine große Auswahl schöner Farben zur Verfügung.

Der eigens für solche Kombinationen entwickelte Herdtyp setzt sich zusammen aus einer beliebigen Zahl von Hochleistungs-Megaplatzen, die nebeneinander aufgereiht werden. Jede dieser Platten ist mit ihren Tragarmen, die gleichzeitig als Abstellrost für das Kochgeschirr dienen, nach hinten aufklappbar. Die unter den Kochplatten liegenden Auffangschalen lassen sich zur Reinigung herausnehmen. Die Kochplatten lassen sich soweit aufklappen, daß der ganze freierwerdende Platz als Rüstfläche und die Auffangschalen als Rüst- und Abfallbehälter gebraucht werden können.

Der Doppelspültrög ist in die Kunststoffabdeckung eingelassen und ebenfalls mit dem neuen Ausguß ausgerüstet.

Heizöfen: Mit dem neuen tragbaren Ofen hat die Therma ein ganz neuartiges Konzept eines Zimmerofens von 1200 Watt verwirklicht. Sowohl beim innern Aufbau als auch bei der Regulierung wurden neue Wege beschritten. Er wirkt in den verschiedenen erhältlichen Farbtönen als schmales, modernes Hausgerät. Die Regulierung ist nicht mehr wie üblich im Ofen, sondern am freien Ende der Zuleitungsschnur im Anschlußstecker eingebaut und ist stufenlos von Null bis Vollast einstellbar.

Hochfrequenz-Herd: Seit Jahren arbeitet die Therma auch an diesem jüngsten Gerät der Anwendung elektrischer Energie. Das Demonstrationsmodell eines HF-Herdes wird im Betrieb gezeigt.

Während bei den heutigen Garprozessen die Wärme dem Kochgut von außen zugeführt werden muß, entsteht sie im HF-Herd unter der Einwirkung der elektromagnetischen Schwingung direkt im Kochgut. Da nur dieses erwärmt wird – der metallene Kochraum und das Kochgeschirr bleiben kalt –, fallen zusätzliche Wärmeverluste weg, die Kochzeiten werden auf einen Bruchteil der heute üblichen reduziert.

Der ausgestellte Apparat arbeitet mit einer Frequenz von 2400 bis 2500 MHz, entsprechend einer Wellenlänge von 12,5 bis 12 cm. Die Hochfrequenzleistung beträgt 2 kW. Zur zusätzlichen Bräunung und Krustenbildung dient ein Infrarotgrill von 3,2 kW. Eingebaute Timer sorgen für die zeitlich genaue Begrenzung des Kochvorganges.

Großküchenapparate: Die Therma zeigt die Apparate einer kleineren Restaurations- oder Hotelküche, deren Arbeitsgruppe aus einem Küchenchef und einer oder zwei Hilfskräften besteht.

Die Kochgruppe enthält einen Herd mit acht Kochplatten, zwei untergebaute Bratöfen, eine Friturpfanne und ein Bain-Marie. Darüber ist ein Salamander und eine Tellernische angeordnet. In der Mitte der Vorbereitungsgruppe liegt der Arbeitstisch mit dem Schneidebrett, dem Behälter für Flaschen und den Schubladen für Geräte und Gewürze. Der Ausgabestisch für warme Speisen ist mit Wärmeplatte, Suppentopf und Wärmeschrank ausgerüstet, derjenige für die kalten Speisen mit versenkten Behältern und einem Kühlschrank. Am erhöhten

Tellerwärmeschrank übernimmt das Bedienpersonal die fertigen Gerichte direkt vom Küchenchef.

Gewerbliche Kälteeinrichtungen: Die Therma hat einen halbermetischen Gewerbekompressor entwickelt, der mit 0,5 PS Motorleistung das erste Glied einer neuen Typenreihe darstellt. Die wichtigsten Vorteile der geschlossenen Bauart sind der Wegfall der Stopfbüchse, der Wegfall der Energieübertragungselemente wie Keilriemen, Motorpoulie und Schwungrad, die gedrängte, raumsparende Bauart, das verringerte Gesamtgewicht und der Wegfall der periodischen Wartung und Schmierung. Das ausgestellte Aggregat zeichnet sich besonders durch seinen ruhigen und vibrationsfreien Lauf aus. Mit der Motorkühlung durch die Sauggasse wird eine Verbesserung des Wirkungsgrades erreicht.

Aus dem Fabrikationsprogramm für Industrieapparate ist u. a. ein Laborschrank ausgestellt von 130 Liter Inhalt, dessen Temperatur zwischen 0 und -60°C regulierbar ist.

Kühlschränke: Die Therma stellt ein neues Kühlschrank-Modell von 150 Liter Nutzinhalt aus. Milchgefäße bis zu 4 Liter Inhalt finden Platz, ohne die totale nutzbare Abstellfläche von 0,8 m² zu verringern. Ein Tablarausschnitt bietet Raum für eine Milchflasche. Die beiden mittleren Tablare sind in der Höhe verstellbar zwecks Anpassung an die vorhandenen Geschirrförmchen. Als unterstes Tablar dient eine Glasplatte, die zugleich Abdeckung der 12 Liter fassenden Gemüseschublade ist. Das Tiefkühlabteil hat einen Inhalt von 9 Liter. Die Fülltüre birgt einen Eierhalter, ein durchgehendes Abteil für Butter und Käse, eine Etage für kleine Flaschen und eine weitere für vier 1-Liter-Flaschen.

Der Innenbehälter des Kühlschranks besteht aus meergrünem, schlagfestem Kunststoff. Das Kompressoraggregat mit einem 1/8 PS Motor gewährleistet die Glaceerzeugung und die Tiefkühlung von gefrorenen Lebensmitteln auch bei extrem hohen Sommertemperaturen.

**FAVAG AG., Neuchâtel
Halle 2, Stand 396**

Ein Vergleich der heute ausgestellten Produkte mit jenen, die vor 39 Jahren zum ersten Male an der Mustermesse gezeigt wurden, müßte die Entwicklung und den Fortschritt dieses Unternehmens in der Fabrikation von elektrischen Uhren, Zeitmeßapparaten und Wasserstandsmessern deutlich vor Augen führen.

Die kleinen Akkumulatorenzellen, die in der neuesten Zeit zusammen mit einem Ladegerät in die Hauptuhren eingebaut werden, machen nicht nur eine separate Außenbatterie und deren gesamte Installation überflüssig, sie gewährleisten überdies während Stromunterbrüchen eine einwandfreie Gangreserve von mehr als 24 Stunden. Daß diese Elemente keinen Unterhalt benötigen, ist ein weiterer Vorteil, den viele zu schätzen wissen werden. Die Verwendung dieser Gangreserve erstreckt sich hauptsächlich auf Anlagen kleiner bis mittlerer Ausdehnung, das heißt bis etwa zwanzig Nebenuhren.

Als ebenso origineller wie auch eleganter Blickfang ist auf einer Seite des Standes eine Fassadenuhr mit einem Durchmesser von zwei Meter montiert. Vor dem strahlenförmigen Zifferblatt sind die Stunden-, Minuten- und Sekundenzeiger montiert. Ein durch FAVAG entwickelter Spezialantrieb läßt dabei den Sekundenzeiger derart «springen», daß dieser trotz seiner respektablen Länge nicht im geringsten vibriert. Solche Antriebe können für Fassadenuhren bis zu zehn Meter Durchmesser geliefert werden.

Als eine Art Fassadenuhr ist auch der Zeitähler für Sportstadien zu betrachten, der das Publikum über die effektiv gespielte Zeit orientiert. Der von FAVAG ausgestellte Typ stellt eine Weiterentwicklung des herkömmlichen Zeitählers dar und kann durch Fernsteuerung gestartet, gestoppt und auf Null gestellt werden. Die Einteilung des Zifferblattes kann den verschiedenen Verhältnissen angepaßt und die Uhr somit für Fußball, Handball, Hockey usw. verwendet werden.



LICHT + FORM MURI-BERN

STANKIEWICZ-VON ERNST & CIE TEL. 031/4 47 11

Beleuchtungskörper-Fabrik und lichttechnisches Büro