

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **32 (1961)**

Heft 9

PDF erstellt am: **01.09.2024**

Nutzungsbedingungen

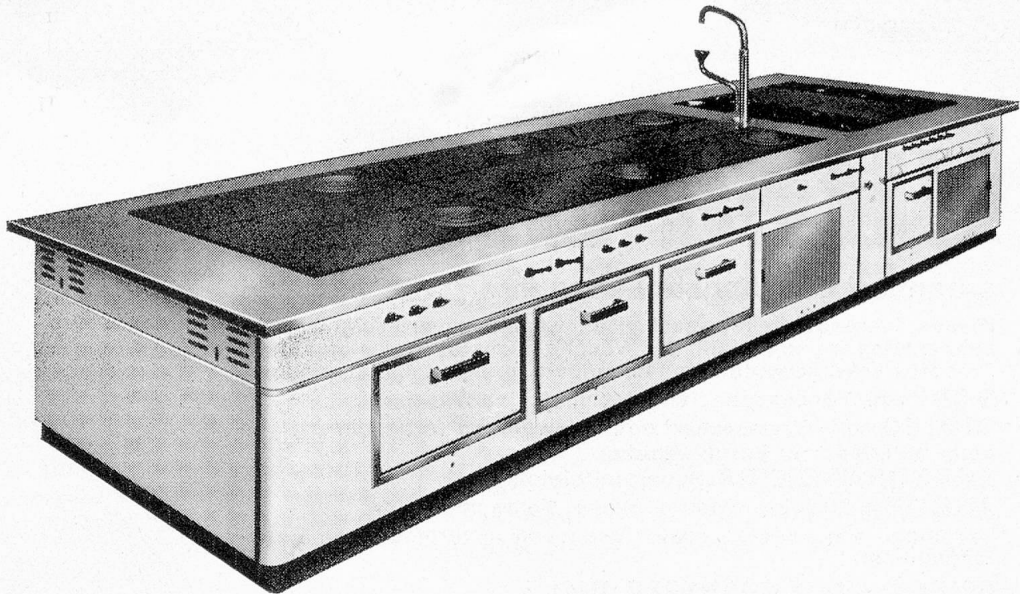
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>



SURSEE

seit 90 Jahren
die führende Vertrauensmarke

Unsere Spezialität

Grossküchen- Installationen

Gas – Elektrisch – Oel – Dampf – Heisswasser –
Holz / Kohle

Kippkessel – Bratpfannen – Herde
Brat-Backöfen, Patisserie-Öfen, Wärmeschränke,
Dampfkocher, Friture-Apparate

Im Comptoir Suisse, Lausanne, Halle I, Stand 21

Sursee-Werke AG Sursee LU Telefon 045 414 44

Ultra-Bienna

garantiert das längste Leben Ihrer Wäsche!

Dieses führende Seifenwaschmittel wäscht zuverlässig, bleicht sehr schonend und verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben. Für Waschautomaten besonders geeignet und empfohlen.

SOBI zum Vorwaschen normalschmutziger Wäsche

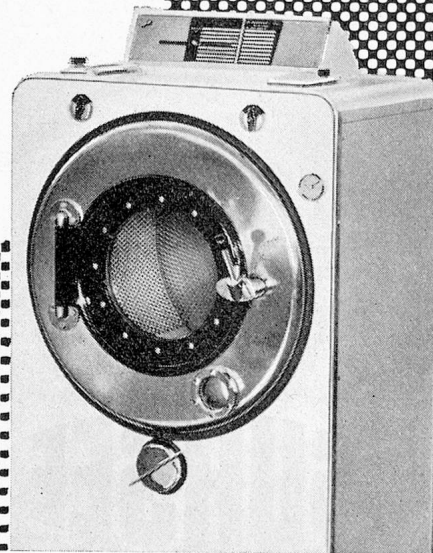
BIO.40 zum Vorwaschen oder Einweichen fettigschmutziger Leib-, Küchen- und Berufswäsche

PERBORAT EXTRA Sauerstoffbleichmittel

ANGORA für feine Wäsche, Wolle, Seide und Nylon

Verlangen Sie unseren kostenlosen und unverbindlichen Beratungsdienst.

SEIFENFABRIK SCHNYDER, BIEL 7



COMPOSTO LONZA

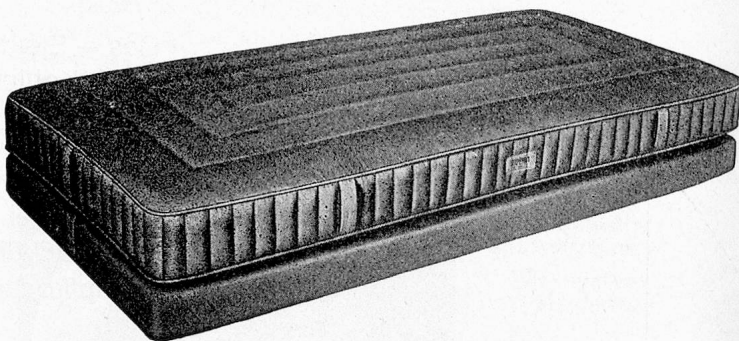
VERWANDELT
GARTENABFÄLLE,
LAUB, TORF ETC.
RASCH IN BESTEN
GARTENMIST



LONZA AG BASEL

Das hygienische Problem bei Matratzen ist gelöst mit

SUPERBA MATRATZEN



SUPERBA-MATRATZEN sind «SANITIZED» und besitzen eine automatische Ventilation. Verlangen Sie den Spezial-Prospekt bei Ihrem Bettwarenhändler oder direkt vom Fabrikanten:

SUPERBA SA BÜRÜN

Am Comptoir in Lausanne zu sehen

Sursee Werke AG, Sursee

Halle I, Stand 21

90 Jahre alt werden die Sursee-Werke dieses Jahr, ein Ereignis, welches die Firma zum Anlass genommen hat, um an einem völlig neuen und stark vergrösserten Stand eine Reihe beachtenswerter Neuheiten auf dem Gebiet der Grossküchenapparate der Öffentlichkeit vorzustellen. Eine erste Ueberraschung bildet ein von Grund auf neu konstruierter 5-Feld-Gas-Restaurationsherd, welcher in Zukunft als normierter Standard-Typ hergestellt und als Serienapparat auf den Markt gelangen wird. Die äusserst zweckmässig und doch variantenreich getroffene Auswahl und Anordnung der Kochstellen und Backöfen genügen den vielseitigsten Ansprüchen eines modernen, universellen Küchenbetriebes von ca. 100 — 150 Essen pro Mahlzeit.

Als weiteren Anziehungspunkt stellt die Firma ein Modell der mit dem Namen «Fulgur» bezeichneten, ebenfalls neu lancierten Typenreihe ölbeheizter Restaurations- und Hotelherde aus. Die denkbar einfache Bedienung, ausserordentliche Leistungsfähigkeit sowie unvergleichliche Wirtschaftlichkeit, um nur einige der mannigfaltigen Vorteile aufzuzählen, lassen den Koch alle Register seines Könnens ziehen und erlauben dem Restaurateur, seinen Betrieb so rationell wie nur möglich zu gestalten.

Neben diesen beiden Neukonstruktionen findet man am Sursee-Stand weitere Grossküchenapparate wie Bratpfanne, Grillsalamander, Friteuse, Pensionsgasherd etc.

H. Béard SA, Montreux

Halle 32, Stand 3218

Die Firma H. Béard S. A. geniesst internationales Ansehen als Lieferantin von Silberwaren, Glaswaren und Porzellan sowie von allen Artikeln in Chromstahl und Küchenutensilien. Jeder Schweizer Restaurateur weiss, dass er bei der Fa. Béard die beste Ware zum vorteilhaftesten Preis erhält. Das Comptoir Suisse bietet Gelegenheit, die neuesten Modelle in Silberwaren und Tischbestecken zu betrachten. Die Mitarbeiter der Firma beraten Sie mit Vergnügen.

Schwabenland & Co. AG, Zürich

Halle 1 — Stand 42

Am gleiche Ort wie letztes Jahr finden Sie in Halle 1 die bestbekannte Spezialfirma Schwabenland & Co. AG Zürich. Für diejenigen, welche es noch nicht wissen: «Schwabenland» ist das grösste Spezialhaus für komplette Kücheneinrichtungen für Gastgewerbe, Anstalten und Krankenhäuser. Bei einer so grossen Auswahl kann Ihnen am Comptoir nur ein kleiner Teil des ganzen Verkaufsprogramms gezeigt werden. Profitieren Sie von der Gelegenheit, die beliebten Excelsior-Geschirrwaschmaschinen am Stand in Betrieb zu sehen. Sie können sich so am besten von der

ausserordentlich grossen Waschwirkung, hervorgerufen durch eine äusserst kräftige Pumpe und sehr wirksame Wascharme, überzeugen. Die Excelsior-Geschirrwaschmaschinen können heute alle mit einem Glanz Trocknungsapparat ausgerüstet werden. Dieser Apparat macht das Abtrocknen überflüssig und verleiht dem Geschirr zudem einen schönen Glanz.

Speziell zu erwähnen sind noch die Passiermaschine «Vigdis» sowie die Universal-Gemüseschneidmaschine «Haellde». Diese beiden Typen zeigen wirklich absolut neue Wege in der Verarbeitung der Speisen und stellen eine grosse Küchenhilfe dar.

Ferner werden gezeigt: Kartoffelschälmaschinen, auch kombiniert mit Zusatzapparaten, elektrische Friteusen, Kaffeemühlen, Arbeits- und Patisserietische, Economat-schränke, Küchenbatterien aus rostfreiem Chromnickelstahl und Aluminium sowie alle übrigen Geräte für Küche und Service. Die meisten Maschinen sind abgeschlossen und können im Betrieb besichtigt werden.

Firma Sauter AG, Basel

Anlegethermostat, Typ TAC 17

Anlegethermostate werden seit langem als Vorlauf-temperaturregler und als Sicherheitsthermostate in ölgefeuerten Heizungsanlagen eingesetzt, wo man besonders bei nachträglichem Einbau die einfache Montageart schätzt. In vielen Fällen sind sie aber bisher hinsichtlich der Regelgenauigkeit den normalen Kesselthermostaten unterlegen gewesen. Dies ist hauptsächlich durch die ungünstigeren Wärmeübertragungsverhältnisse beim Anlegeföhler bedingt. Die Fr. Sauter AG, Basel, hat mit ihrem kürzlich auf den Markt gebrachten Anlegethermostat TAC 17 bewiesen, dass bei entsprechender Konstruktion des Temperaturfühlers der oben erwähnte Nachteil verschwindet. Der TAC 17 ist als grundlegende Neuerung mit einem flüssigkeitsgefüllten Temperaturfühler versehen, bei welchem in bekannter Weise die Ausdehnung der Flüssigkeit zur Betätigung eines Umschalters ausgenützt wird. Durch eine ausgedachte Formgebung des Föhlers wurde ein ausgezeichnete Wärmeübergang erreicht, sodass die Föhlerkonstante bei 3 Minuten liegt, gegenüber 5 bis 10 Minuten anderer Föhlerbauarten.

Egloff & Co. AG, Niederrohrdorf

Halle I, Stand Nr. 2

Der «Egro»-Stand bietet einen Ueberblick auf die in der Schweiz meistgekauften Kaffeemaschinen. Auf Grund des überraschend grossen Erfolges der horizontal konstruierten «Egro»-Regina wurden nun besonders preiswerte Leichtmodelle «Egro»-Reginetta entwickelt. Diese platzsparenden Kaffeemaschinen können in Varianten mit einem oder zwei Zugkolben, beziehungsweise kombiniert mit einem 2-Liter-Vorratsbehälter, geliefert werden und sind erstmals in allen Varianten am Comptoir ausgestellt und betreut durch die Firmen Sanitas AG., Basel; Christen & Co. AG., Bern; Grüter-Suter AG., Luzern; Autometro AG., Zürich und Genf.