Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **34 (1963)**

Heft 4

PDF erstellt am: **01.06.2024**

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.

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

http://www.e-periodica.ch

salvis

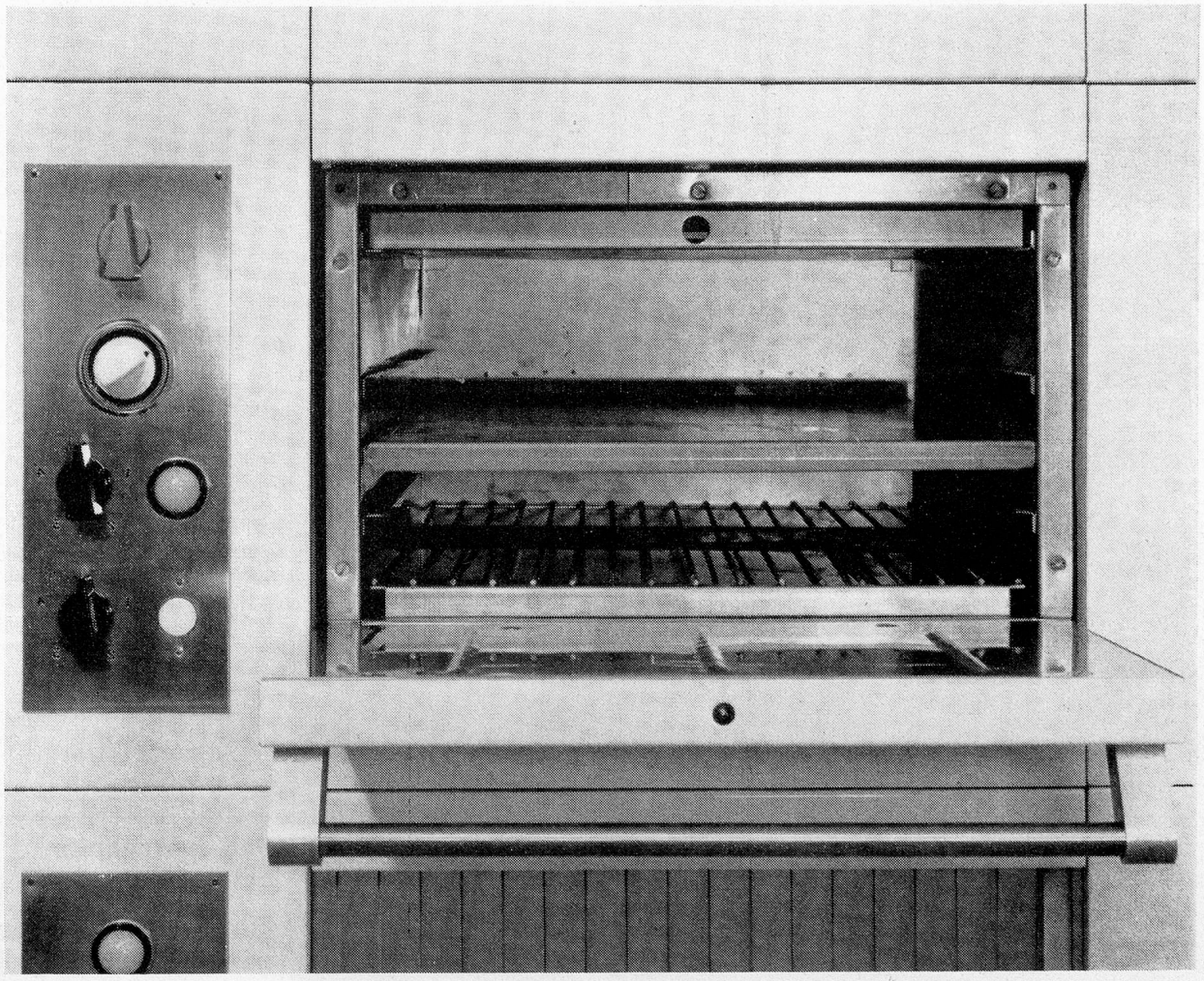
Brat- und Backöfen

Die neue Linie findet Anklang

modern
sauber
wirtschaftlich
leistungsfähig

Die streng kubische Form der SALVIS Brat- und Backöfen gestattet ein einfaches Kombinieren der einzelnen Elemente nach dem Baukastensystem.
Im Backraum herrscht von vorne bis hinten eine gleichmäßige Wärmeverteilung; die Temperatur wird durch einen Temperaturregler automatisch konstant gehalten.

Unter den modernen Formen verbirgt sich die anerkannt solide SALVIS Ausführung, die schwerste Belastungen aushält. Unsere Planungsabteilung entwirft für Sie komplette Kücheneinrichtungen.



Wir bitten unverbindlich um

- ☐ Dokumentation
- ☐ Vertreterbesuch
- ☐ Offerte über _____

Firma : _____

Adresse: _____

16

Salvis AG
Fabrik elektrischer Apparate
und Anlagen
Emmenbrücke-Luzern
Tel. 041-5 21 51

Hand in Hand waschen mit Bio 40 und Ultra-Bienna

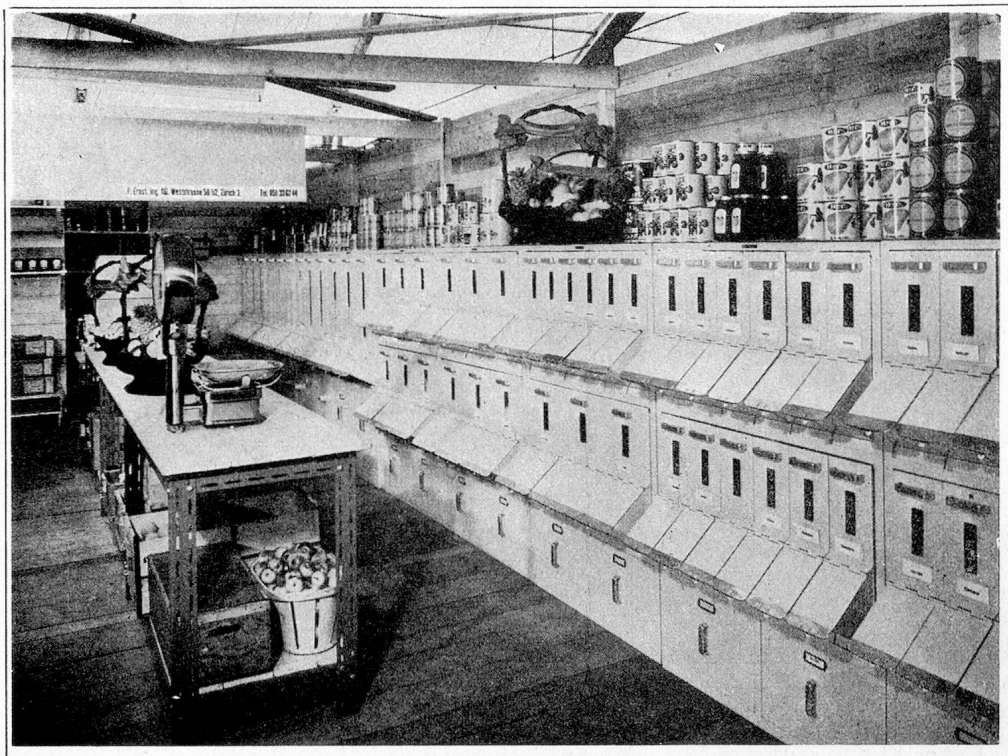
den beiden Spezialprodukten für Waschautomaten

Zum Vorwaschen: Bio 40, löst durch neuartige, biologische Wirkung auch den hartnäckigsten, eingetrockneten Schmutz.

Zum Waschen: Ultra-Bienna, löst den Schmutz und macht die Wäsche strahlend weiss, griffig und weich, dank des hohen Gehaltes an natürlicher Seife.

Seifenfabrik Schnyder Biel

Dank hervorragender Waschkraft und höchster Wäscheschonung ausgezeichnet mit dem Gütezeichen des SIH.



Economat-Anlagen in Ganzmetall, System ERNST

Seit Jahrzehnten glänzend bewährt!

Für jeden Betrieb die geeignete Lösung.

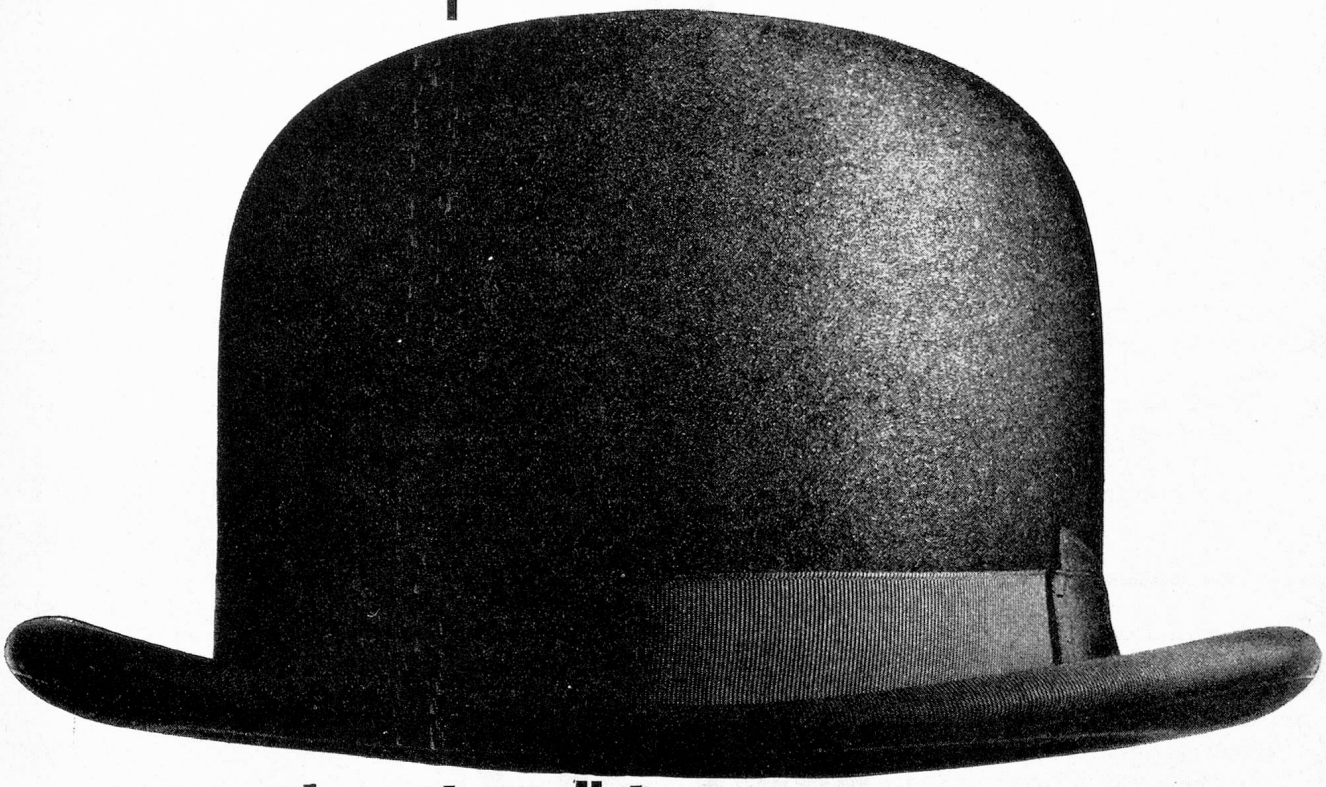
Verlangen Sie unsere Unterlagen.

F. ERNST, ING. A.G. ZÜRICH 3

Abt. B Weststrasse 50 Telephon 051/33 62 44

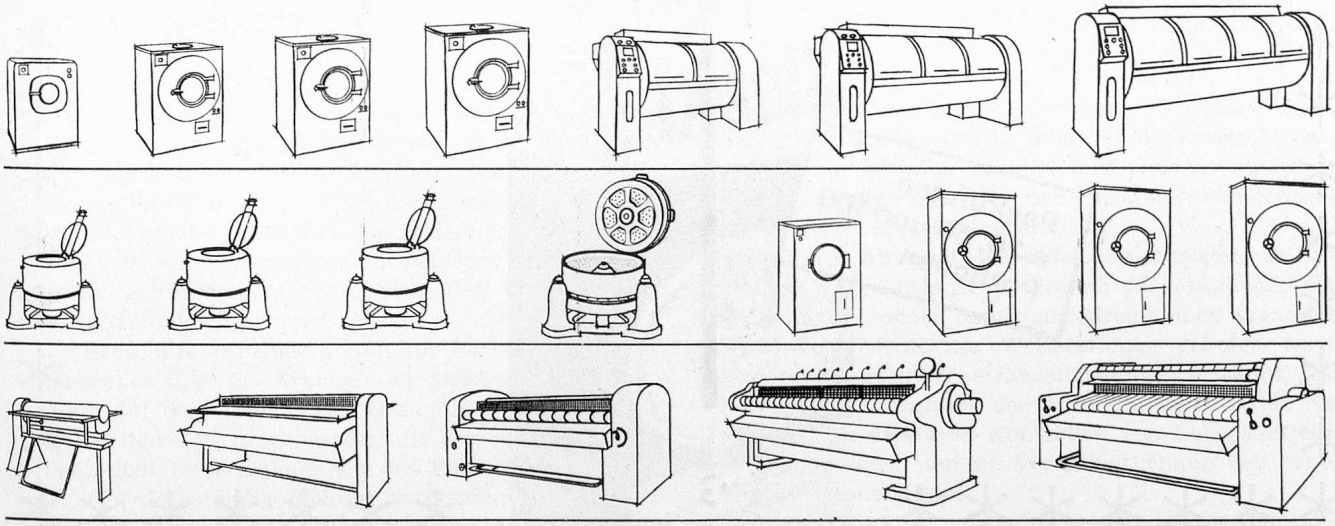
Roger Mayer

Alle Ihre Waschprobleme



...unter einem Hut

...denn das umfangreiche Ferrum-Fabrikationsprogramm verfügt über eine grosse Auswahl modernster Wäschereimaschinen. Diese Vielseitigkeit ermöglicht es, kleinste und grösste Anlagen ausschliesslich mit Ferrum-Maschinen auszurüsten. Technisch fortschrittliche Konstruktionen, hohe Leistungsfähigkeit und sprichwörtliche Betriebssicherheit begründen den Erfolg von Ferrum-Wäschereimaschinen im In- und Ausland. Verlangen Sie Prospekte über Waschautomaten, Zentrifugen, Trockenmaschinen und Glättemaschinen. Ferrum verdient Ihr Vertrauen.



Ferrum AG Giesserei und Maschinenfabrik, Rupperswil/Aarau

MUBA Halle 13 Stand 4980

ferrum

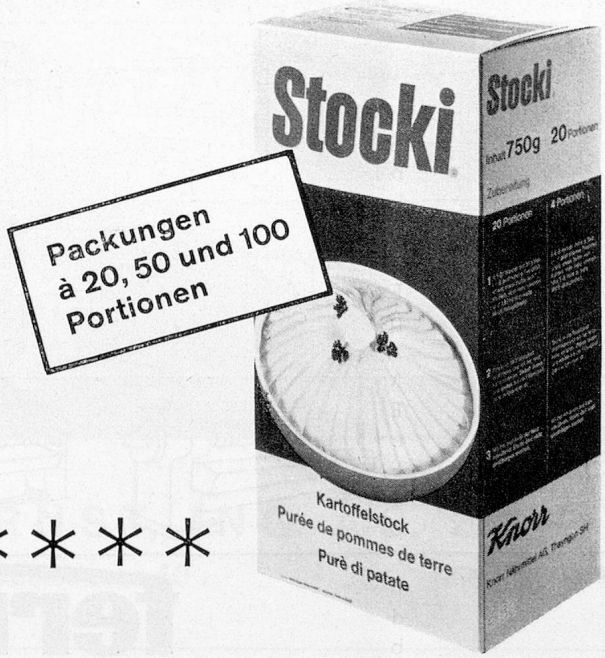
QUALITÉ KNORR QUALITÄT

Gäste und Küchenchefs lieben **Stocki**

Wo immer den Gästen STOCKI, der fixfertige Kartoffelstock, serviert wird, herrscht frohe, muntere Tischlaune. Ja, wirklich, STOCKI – **aus frischen, erlesenen Schweizer Kartoffeln** – ist so gut wie hausgemacht! Und der grosse Vorteil für Sie: kein zeitraubendes Waschen, kein Rüsten, kein Sieden. Und das ist wichtig bei der heutigen Personal-Knappheit.

Im Nu ist STOCKI zubereitet. Wirklich im Handumdrehen steht ein herrlich gluschtiger Kartoffelstock auf dem Tisch. Ob für à-la-carte-Service oder grosse Bankett-Essen – immer ist STOCKI luftig, fein, genau so, wie ihn Feinschmecker lieben!

eins… zwei… drei… STOCKI ist servierbereit!

Stocki

der fixfertige Kartoffelstock von **Knorr**