

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **45 (1974)**

Heft 3

PDF erstellt am: **11.07.2024**

### **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.

# LIPS

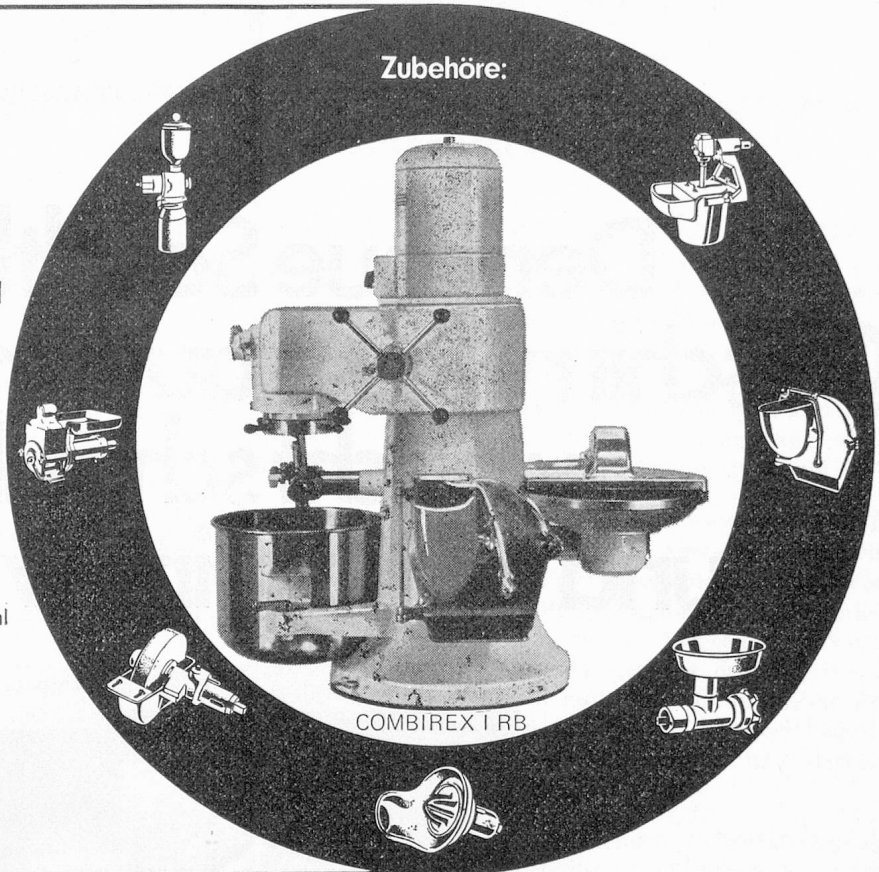
UNIVERSAL  
KÜCHEN-  
MASCHINEN

Die Combirex-Typen I R und I RB sowie II R und II RB sind von besonders grosser Leistungsfähigkeit. Sie eignen sich bestens für mittelgrosse Betriebe mit einer Verpflegungskapazität von 100 bis 350 Personen.

Die sehr robuste Konstruktion, der geringe Platzbedarf dank Drehbarkeit, die einfachste Bedienung und die grosse Auswahl an Zubehör zeugen von echter LIPS-Qualität.

LIPS-Küchen-Maschinen sind in 10 verschiedenen Grössen erhältlich. Verlangen Sie unverbindlich eine ausführliche Dokumentation.

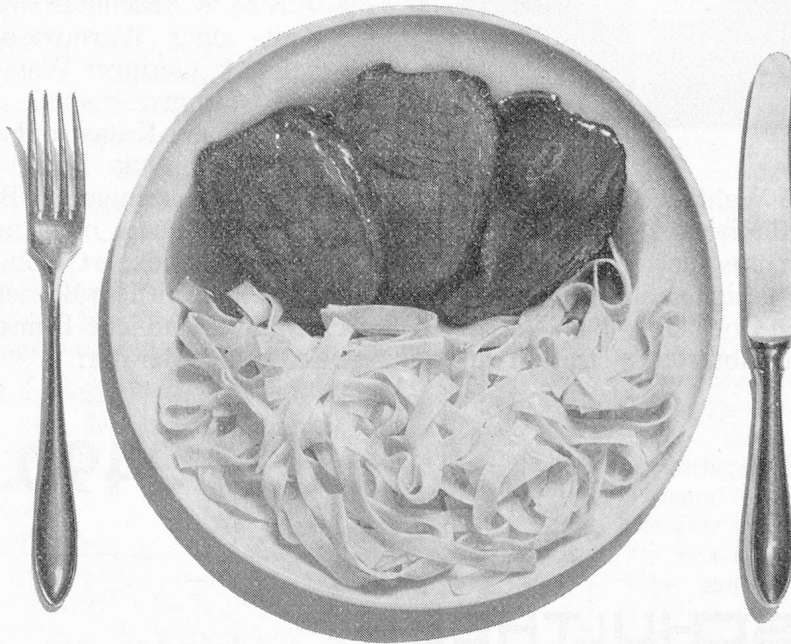
**JAKOB LIPS, Maschinenfabrik,**  
8902 Urdorf, Tel. 01/98 75 08



**Besuchen Sie uns an der MUBA, Halle 22, Stand 347**

**SHC**  
MENU-DIENST

## Die modernste Küche Europas kocht auch für Sie!



**Lohnt es sich, die Betriebsverpflegung selber zuzubereiten?**

**Was kostet eine eigene, gut ausgebaute Küche?**

Diese Fragen drängen sich manchem Unternehmer auf, dieses Problem stellt sich einer Kantine, Mensa, einem Personalrestaurant ebenso sehr wie einer öffentlichen Institution. Der SHC Menü Dienst bietet eine einfache, finanziell interessante Lösung:

Fertigmenüs, individuell hergestellt, frisch gekocht, sind ausgezeichnet und gesund, hinsichtlich Qualität und Aussehen einer bei Ihnen zubereiteten Mahlzeit in nichts nachstehend.

Auf Wunsch können auch arbeitsintensive Komponenten geliefert werden, frisch, rasch und zuverlässig, eine wirkliche Entlastung für Sie.

Lassen Sie sich informieren. Der SHC Menü Dienst berät Sie sachlich und wirtschaftlich.

- Senden Sie uns bitte Informationen.  Ich wünsche einen unverbindlichen Besuch Ihres Mitarbeiters.
- Ich wünsche einen Besuch in der SHC.

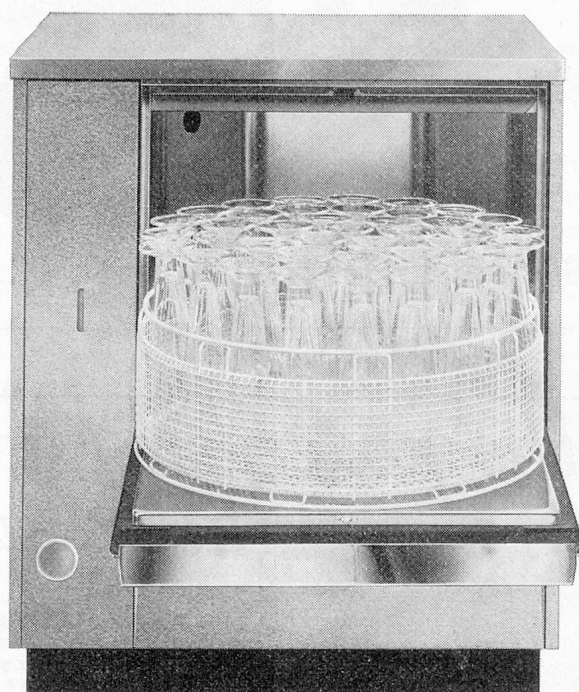
Name \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Ort \_\_\_\_\_

An das Gastgewerbe, an alle Heime und Anstalten:

# Der neue Schulthess Geschirrwaschautomat SG 8/G wäscht schneller und wäscht individuell.



## Der SG 8/G wäscht schneller:

Die Stundenkapazität des SG 8/G ist erstaunlich. So können Sie mit den speziell konstruierten Geschirrkörben z. B. bis zu 300 Suppenteller, 600 kleine Teller, 800 Gläser oder 500 Tassen blitzblanksauber waschen und spülen, so sauber als ob sie von Hand gereinigt würden.

## Der SG 8/G wäscht individuell:

Sie können nicht nur durch die Wahl der verschiedenen Geschirrkörbe auf Ihre individuellen Wünsche eingehen, sondern auch aus einer Vielzahl von Programmen die für Sie geeigneten wählen. Sämtliche Programme sind auf Lochkarten gespeichert, was Ihnen die Garantie gibt, stets

einen modernen Geschirrwaschautomaten zu besitzen.

## Und das sind die weiteren Vorteile des SG 8/G:

Kann überall aufgestellt oder in die Gastro-Norm-Öffnung eingebaut werden \* Anschliessbar an Kalt- oder Warmwasserhahn \* Geringer Wasser- und Stromverbrauch \* Eingebauter Katastrophenschutz verhindert das Überlaufen \* Mit oder ohne Boiler lieferbar \* Leicht zu reinigen \* Beinahe geräuschlos \* Wasserenthärter nicht notwendig. Kurz: Der SG 8/G ist der ideale Geschirrwaschautomat für kleinere und mittlere Betriebe. Verlangen Sie eine unverbindliche Demonstration durch unsere Schulthess-Berater.

## ab Fr. 3490.-

 **SCHULTHESS**

Schulthess finden Sie in:  
Zürich, Bern, Chur, St. Gallen, Gd. Saconnex GE, Lausanne, Cressier NE, Lugano-Viganello, Basel (Sanitär Kuhn AG).