

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen  
**Band:** 46 (1975)  
**Heft:** 10

## **Werbung**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 10.01.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Hupfer-Kühlraum-Regale

## die perfekte Verbindung zwischen Norm, System und Mass

Im System findet sich unsere technische Erfahrung. Genau so wie im Material. Ob nylonummantelt «Rilsan weiss», ob aus Aluminium matt eloxiert oder aus hochwertigem Chromnickelstahl 18/8 (Temperaturbeständig zwischen 100 °C plus und 55 °C minus), immer steckt System dahinter. Und technische Ausgereiftheit. Die Normen sind so gestaltet, dass sie ein Optimum an Freizügigkeit und Gestaltungsfreiheit offerieren. Je feiner die Normen, desto anpassungs-

fähiger sind die Regale. Und wir haben die letzten Feinheiten ausgeschöpft. Was sich in unserer grossen Auswahl ausdrückt. Unsere Masse bestimmen unsere Massarbeit. Sie sind innerhalb der Normen und des Systems so differenziert, dass sie jede Massarbeit überflüssig machen. Hupfer-Kühlraum-Regale sind – wie die System- und Economat-Regale – nicht wandgebunden, leicht zu montieren und von höchster Tragkraft und Stabilität.



Vorteile der Hupfer-Kühlraum-Regale:

- abwaschbar
- physiologisch einwandfrei
- temperaturbeständig
- korrosionsfest
- geruchlos
- breites Sortiment
- leichte Montage

### Hupfer-Regale

Postfach  
Badenerstrasse 330/334  
8040 Zürich  
Telefon 01/44 66 25

HUPFER  
REGALE

#### Regalleitern

Höhen 120, 140,  
160, 180, 200,  
220 cm

Tiefen  
30, 40, 50, 60 cm

#### Gewerbeauflagen

Breiten 60, 80, 90,  
100, 120, 140, 150 cm

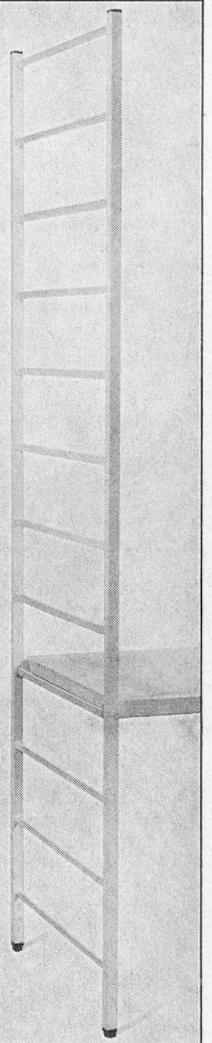
für Leitertiefen  
30, 40, 50, 60 cm

#### Blechauflagen

Breiten 60, 80, 90,  
100, 120, 140, 150 cm

für Leitertiefen  
30, 40, 50, 60 cm

Tragfähigkeit von  
100 kg bis 200 kg  
pro Auflage



Beweis für die Variabilität: Die diversen Längen, Tiefen, Höhen, Übereck-Möglichkeiten und ein Sprossenabstand von nur 10 cm. Damit erfüllen wir alle Wünsche, die Tiefkühl- und Kühlraum-Besitzer an uns herangetragen haben. Und Sie sparen Raum und Geld. Wenn Sie sich für diese perfekte Verbindung zwischen Norm, System und Mass interessieren, füllen Sie den untenstehenden Talon aus und fordern Sie unsere Beratung oder unsere Dokumentation an.

Wir interessieren uns für folgende Regal-Systeme:

- Kühlraum                       Haushalt  
 Economat                       Industrie

12

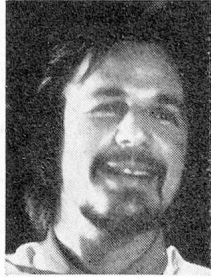
Firma/Name \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Zuständig \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Hupfer-Regale, Postfach, 8040 Zürich



**Paul Hagmann**  
eidg. dipl. Küchenchef  
Hotel NOVA Park – Zürich

Verwöhntem lokalem Publikum das Beste bieten, aber auch auf Stosszeiten vorbereitet sein – das ist nur möglich bei maximaler Rationalisierung. Nach verschiedenen Tests entschied ich mich für die alleinige Verwendung von Howeg/BONDUELLE Tiefkühlgemüse.

Ein dynamischer Grossbetrieb muss den verschiedensten Anforderungen gewachsen sein. Hotelküchen für diverse Restaurants mit Tausenden von verschiedenen Essen haben weder den Raum noch das Personal, um 20 Sorten Gemüse zu putzen und vorzubereiten. Gerüstetes und vorblanchiertes Gemüse, das sich frisch aufbewahren lässt, löst diese Probleme. Der Küchenchef, ein begabter Organisator und überlegter Einkäufer, fand durch Vergleiche heraus, dass Howeg/BONDUELLE Tiefkühlgemüse allen Kriterien gerecht wird, nach welchen er es auch prüfte:

1. Qualität
2. Preis
3. Vielfalt
4. Farbkontinuität
5. prompte Lieferung

**Bestellen Sie  
telefonisch**



**Grenchen 065 / 512151**

Artikel	Artikel-Nr.	Artikel	Artikel-Nr.
Blumenkohl extra (Röschen)	300 740	Maiskolben, 18 cm	302 011
Bohnen (sehr fein, grün)	300 400	Maiskörner (Sweetcorn)	300 157
Butterbohnen (gelb)	300 153	Peperoni Julienne, 8 mm	300 159
Broccoli (extra)	300 155	Rosenkohl (extra), 20/30 mm	300 660
Erbsen (sehr fein)	300 310	Schwarzwurzeln	300 820
Flageolets	300 910	Sellerieherzen	300 151
Gemüsemischung	300 152	Spinat, gehackt	300 070
Karotten Primeur	301 040	Spinat in Blättern	300 150
Kefen extra fein	300 231	Stangenspargeln (weiss) 30/40	300 121
Lauch (grün)	300 154	Tomates concassées	300 156

**Adressen der Howeg/BONDUELLE-Gemüse-Depositäre**

Hans Amrein, 4125 Riehen	G. Cortesi, 8212 Neuhausen	Christian Jäger, 7000 Chur
Bamert & Co., 8856 Tuggen	Max Schwarz, 5234 Villigen	Egger-Coray Söhne
Biancotti & Co., 7500 St. Moritz	Landwirtschaftliche Genossen-	(ECCO AG)
Tito Paganini, 7270 Davos-Platz	schaft, 3930 Visp	7310 Bad Ragaz
A. Giovanettoni, 9500 Wil	Josef Kesseli, 9473 Gams	A. Attinger, 8005 Zürich
Primeurs AG, 6002 Luzern	D. Ostinelli, 6593 Cadenazzo	Tenti AG, 8400 Winterthur

**STETS ERNTEFRISCH AUF JEDEN TISCH**

**howeg**

**Bonduelle**

erlesene Gemüse aus der grössten Gemüsefarm Europas,  
von Frankreichs Sonne gereift, lose tiefgekühlt