

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **51 (1980)**

Heft 4

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

FAB

34. Fachausstellung für Anstaltsbedarf



Europas führende Fachausstellung für Anstaltsbedarf 1980

Schwestern, Pfleger und Angehörige der Sanitäts- und Sozialdienste werden täglich herausgefordert. Der technische und medizinische Fortschritt verlangt nach ständiger Weiterbildung.

500 Aussteller zeigen auf 55.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche ihr umfassendes Angebot und stellen Neu- und Weiterentwicklungen für alle Bereiche des Krankenhaus- und Anstaltsbedarfs vor:

- Verwaltung
Datenerfassung, Einrichtung, Organisation
- Personal- und Heimeinrichtungen
- Medizintechnik
Elektromedizin, Medizinmechanik, Labortechnik, Verbandmittel
- Versorgungsbereich
Küche, Krankenzimmer, sonstige Einrichtungsgegenstände und Geräte
- Verbrauchsgüter
Behandlung, Krankenhauswäsche und -bekleidung, Nahrungsmittel, Wasch-, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, sonstiger Wirtschaftsbedarf
- Installation
- Dienstleistungsbereich
Krankenhausplanung, Krankenhausreinigung, Krankenhausdesinfektion
- Fachliteratur

Informiert sein heißt, richtig entscheiden und handeln. Deshalb gehört die FAB Nürnberg zum Pflichtprogramm für Verwaltungsleiter, Ärzte und Schwestern, Fachleute aus dem Pflegebereich, medizinisch-technische Angestellte und Mitarbeiter der technischen Dienste, Küchenleiter, Diätköchinnen, u. a. m., sowie für den gesamten Fachhandel und die Beschaffungsämter.

Nürnberg
10.-13. Juni 1980
Täglich 9-18 Uhr · Freitag 9-15 Uhr

Information:

NMA Nürnberger Messe- und
Ausstellungsgesellschaft mbH
Messezentrum · D-8500 Nürnberg 50,
Tel. 0911/86631 · Telex 0623613 nma d

Für die Praxis

Unsere Vorführungen an der
Muba, Halle 23, Stand 651

von

**Aufschnittmaschinen
Gemüseschneider
Kartoffelschäler
Rührwerke mit Ansatzgeräten
Steakmaster
Brotschneider
Tisch-Cutter
Sahnebläser**

und besonders der neuen Generation
von Trockendampfschnellkochern und
dem ganz neuen

Hobart Cutter Mixer

werden Sie davon überzeugen, dass

**Hobart weiss
was Köche wünschen**

Die Neuheiten im Hobart Programm
von Geschirrwashmaschinen werden
auch jedem Gastronomen beweisen,
dass Hobart für jeden Betrieb die richtige,
modernste und wirtschaftlichste
Geschirr- und Gläserwashmaschine
offerieren kann. Beachten Sie das
Hobart Preis / Leistungs-Verhältnis –
dann wählen Sie Hobart.

Hobart (Swiss) AG

8105 Regensdorf, Bahnstrasse 46
Tel. 01/840 02 11

HOBART

Waschen Geschirrwaschen Reinigen

STEINFELS

bringt alles ins Reine

Friedrich Steinfels AG, 8023 Zürich, Telefon 01/42 14 14

SCHALLER Patifresh



SCHALLER

KÄLTE UND KLIMA

PAUL SCHALLER AG, 3001 BERN, TEL. 031 41 37 33

SCHALLER GASTROTEC

Ich interessiere mich für:

- Pâtisserie-Vollsicht-Kühlvitrinen, mit Hygrair-Klimasystem für hohe Luftfeuchtigkeit
- NORMOFLEX Kühl- und Tiefkühlzellen
- GASTRONORM Kühl- und Tiefkühlschränke
- Glace-Freezer und Verkaufsmöbel
- Flaschen-Kühlvitrinen
- Salat- und Sandwicheinheiten
- Eiswürfelautomaten
- Kältetechnische Spezial-Einbauten
- Wärmerückgewinnung

► *Geräte auch in Miete erhältlich mit voller Anrechnung bei Kauf.*

- Senden Sie mir bitte detaillierte Unterlagen
- Ich wünsche den Besuch Ihres Verkaufsberaters

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Coupon bitte senden an:
Paul Schaller AG, Postfach, 3001 Bern.

29



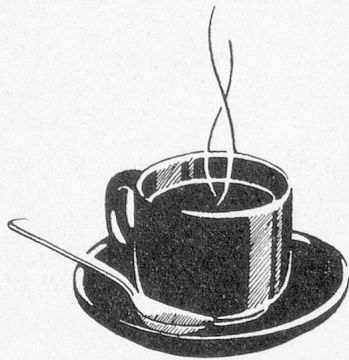
Verlangen Sie ein Musterpaket.
Spezialkonditionen für Abschlüsse.



Mit freundlichen Grüßen



FISCHLIN AG, ARTH
Tel. 041 82 13 77/78

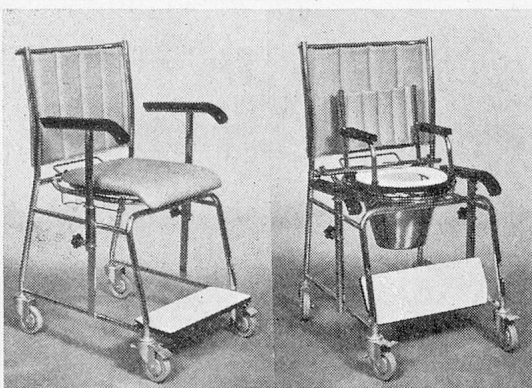


Die zuverlässige Kaffeemaschine

SCHAERER

M. Schaerer AG, Quellenweg 4-6, 3084 Wabern/Bern, Tel. 031 54 29 25

MUBA: Halle 23, Stand 531 / BEA: Halle 3, Stand 330 / HIGA: Stand 728



Toilettenrollstuhl Mod. 47



**Glarner-Rollstühle
im Dienste für Behinderte**

zum Beispiel: **Unser neuer Toilettenstuhl**

Armlehnen absenkbar
Fussbrett kann belastet werden, ohne zu kippen
Kann über Klosett gefahren werden
Kindersitz als Zusatz

Verlangen Sie unsere ausführliche Dokumentation über unser Rollstuhlprogramm

SKS METALLBAU AG, 8762 Schwanden

Tel. 058 81 12 22



Berndorf Luzern AG
6014 Littau, Tel. 041 / 559505

Zürich, Forchstrasse 55
Tel. 01 / 47 47 16

Bestecke, Gläser, Porzellan,
CALDOMET Speisen-Serviersysteme



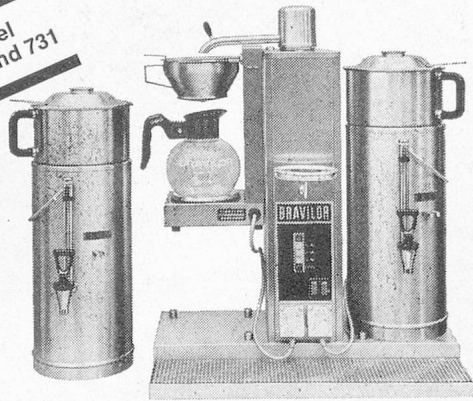
Besuchen Sie uns an der MUBA: Halle 19 - Stand 441

BRAVILO[®]

HGZ Maschinenbau AG 8046 Zürich

Zehntenhausstrasse 15—21 ☎ 01 57 14 40

MUBA 80 Basel
Halle 23, Stand 731

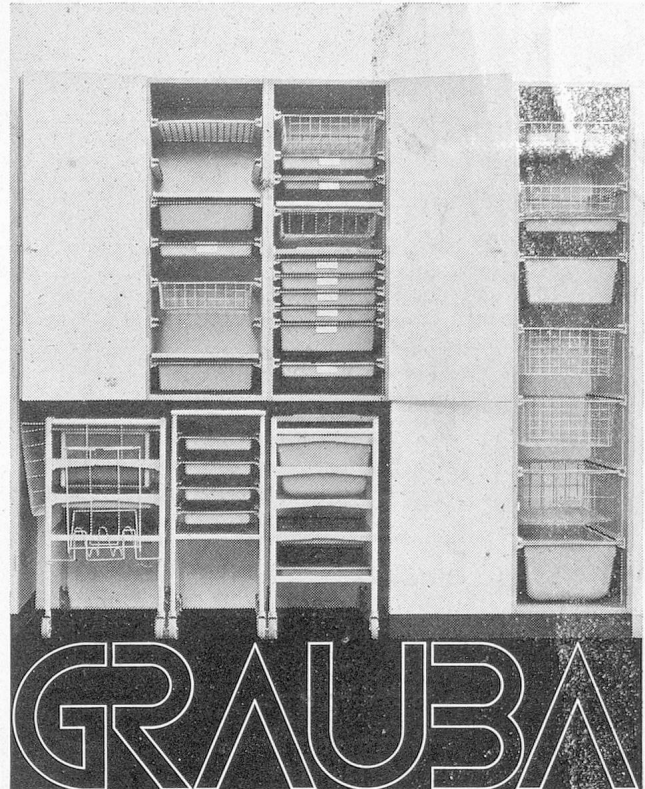


BRAVILO -Container-Brühanlagen

Modelle mit 5- und 10-Liter-Containern
Automatische Frischwasserbrüfung
Beheizbare Container

für Heime, Anstalten und Kliniken

KAFFEE MASCHINEN



Versorgungs- und Transportsystem
in Baukastenelementen

Grauba AG
Postfach
4008 Basel

Scan Modul

système de rangement et de transport
en conception bloc-éléments

Telefon
061/35 26 66



Jeder Chuchischef

weiss, informieren lohnt sich immer.

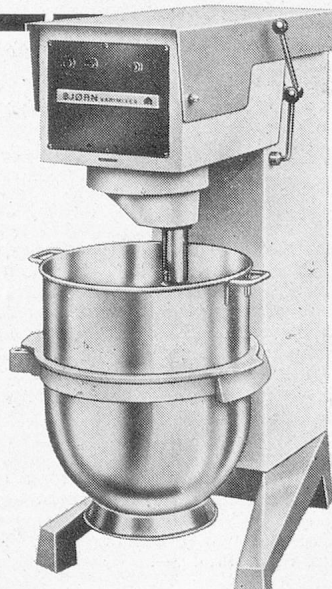
**Denn neue Küchenmaschinen bringen neue Vorteile.
Vorteile in Qualität, Handhabung, Sicherheit und Preis.
Unser heutiger Tip: Planeten-Rühr- und Knetmaschinen.
Verlangen Sie doch mit dem Coupon unsere Dokumentation!**

Besuchen
Sie uns an
der MUBA
Halle 23,
Stand 883

Die Planeten-Rühr- und Knetmaschinen sind für grosse Beanspruchung äusserst kräftig konstruiert. Dank dem Varispeed-Getriebe kann die Rührgeschwindigkeit stufenlos genau der Arbeit und der Konsistenz der Masse angepasst werden. Praktische Zusatzgeräte wie

Ich hätte gerne
die Rotor-Dokumentation

Adresse _____



Fleischwolf, Passierwerk und Gemüseschneider erweitern den Anwendungsbereich und machen sie zu Universal-Küchenmaschinen, die allen Anforderungen gerecht werden. Platzsparend, leistungsfähig, einfach zu bedienen.

bessere Qualität zum gleichen Preis
erstklassiger Service
40-jährige Erfahrung
Lieferung ab Lager

Rotor AG

Apparatefabrik, 3138 Uetendorf
033/45 16 25