

Firmen-Nachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **59 (1988)**

Heft 9

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

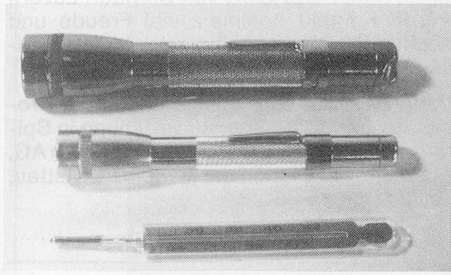
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

Firmen-Nachrichten

MINI-MAG LITE Halogen-Taschenlampe Die neue Nachtlampe aus USA



Die neuen Taschenlampen aus den USA sind in zwei Grössen erhältlich und eignen sich ideal als Nachtlampe für Heim, Pflege- und Spitalpersonal.

Die Lampen sind kaum grösser als ein Fiebermesser und vereinigen trotzdem Topqualität, Funktionalität, formschönes Design und innovative Technologie in einem.

Die von je zwei 1,5-V-Batterien gespeisten Taschenlampen sind extrem leicht, klein, stossfest, wasserdicht, focusierbar und mit Reservebirne ausgerüstet.

Die Lampen sind bis 70 mal leuchtstärker bei halb so grossem Energieverbrauch wie vergleichbare Taschenlampen. Weil die

Lampen durch Drehen des Kopfteiles ein- bzw. ausgeschaltet werden, ist ein ungewolltes Ausbrennen in der Tasche nicht mehr möglich.

Zusätzlich können die Lampen durch einfaches Abschrauben des Kopfteiles und umgekehrtes Einsetzen der Lampe in ein helles, standfestes Notlicht/Kerze umfunktioniert werden, wenn beide Hände gebraucht werden. Da die Lampen focusierbar sind (Lichtstrahl von Spot- auf Flutlicht stufenlos einstellbar), werden in der Nacht keine Bettnachbarn mehr aufgeweckt.

Die Lampen sind mit verschiedenem Zubehör, wie Ansteck-Clip, Handriemen, farbigen Vorsatzlinsen, Halfter und Etuis, ausrüstbar.

Masse: kleine Lampe 12,7 cm lang, grosse Lampe 14,5 cm lang; Gewicht (inkl. Batterien): kleine Lampe 50 g, grosse Lampe 105 g; Farben: silber, blau, rot, schwarz.

Weitere Informationen direkt beim Importeur Schweiz erhältlich:

OUTDOORS DIRECT, J. Hesselbarth
Bürglistrasse 18, 8304 Wallisellen
☎ 01 830 59 05

Über 95 Prozent der rund 15 000 pro Jahr gefertigten Dosiergeräte werden exportiert, um in aller Welt in Grossküchen von Hotels, Restaurants, Kantinen, Spitälern nicht nur für richtige und damit kostensparende, sondern auch für umweltschonende Dosierung eingesetzt zu werden.

Weshalb werden diese Dosierpumpen in der Schweiz hergestellt und nicht in einem «Niedriglohn-Land», wozu ja ein weltweit tätiger Konzern durchaus die Möglichkeit hätte?

Erzeugnisse, die in fernen Ländern eingesetzt werden, müssen absolut zuverlässig sein. Um solche technische Apparate rationell fertigen zu können, sind zudem hohe Investitionen in Montage- und Funktionskontroll-Einrichtungen notwendig.

So werden alle SUMATIC-Dosierpumpen einem aufwendigen 48-Stunden-Dauerstest unterworfen, um sogenannte Frühausfälle – meist in den elektronischen Steuerungen – zu erfassen.

Dank der eigens entwickelten Fertigungs- und Montageeinrichtungen sind die pro Einheit aufzuwendende Arbeitszeit und damit die Lohnkosten relativ gering. So stimmt auch in diesem Falle das Rezept, das für den «Standort Schweiz» spricht: Kapital, Erfindungsgeist und sorgfältige, präzise Fertigung, diese Elemente vermögen die Nachteile, wie höchstes Lohnniveau und härteste Währung, aufzuwiegen.

50 000 mal wird richtig dosiert

In der A. Sutter AG Münchwilen TG – bekannt für ihre Markenartikel und für ihre Maschinen und Produkte für die Grossreinigung – wurde dieser Tage das 50 000ste Dosiergerät für flüssige Geschirr- und Textilwaschmittel hergestellt, getestet und exportiert, ein Beweis dafür, dass der «Standort Schweiz» nach wie vor attraktiv sein kann, wenn die Voraussetzungen stimmen.



Bei der Wasch- und Glanzmitteldosierung von Hand ist ein optimales Reinigungsergebnis in Frage gestellt. Meist kommt es zu Überdosierungen («Viel hilft viel») oder auch zu Underdosierungen.

Nun können aber pulverförmige Produkte nur mit erheblichem Arbeitsaufwand zugeben und einermassen exakt dosiert werden. Aus diesem Grund werden heute

die gewerblichen Wasch- und Spülanlagen für Produktzugabe in flüssiger Form konstruiert. Die Dosierung dieser flüssigen Wasch- und Spülmittel erfolgt mittels elektronisch gesteuerter Dosiergeräte.

Im Auftrag der Unileverkonzerngesellschaften «LEVER-INDUSTRIE», werden in der A. Sutter AG solche Dosiergeräte für Flüssigwaschmittel hergestellt.

Electrolux/Cleis, der richtige Partner für die hauseigene Wäscherei

Seit 1984 gehört die Cleis-Wäschereimaschinenfabrik in Sissach der weltweit tätigen Electrolux-Gruppe an. Die Zusammenarbeit hat sich gelohnt und bewährt, was steigende Verkaufszahlen und vor allem zufriedene Kunden bestätigen.

Im Rahmen einer Neuorganisation wurde die **Electrolux Systemtechnik AG** mit Sitz in Aarau gegründet. Sie dient als «Dachorganisation» für verschiedene Electrolux-Aktivitäten und soll diese in den Bereichen Marketing-Werbung, Administration und Kundendienst unterstützen. Auch die Cleis-Wäschereimaschinen gehört zu dieser Organisation und ist überzeugt, als selbständiges Proficenter ihrem Kundenkreis in Zukunft noch mehr Leistung bieten zu können.

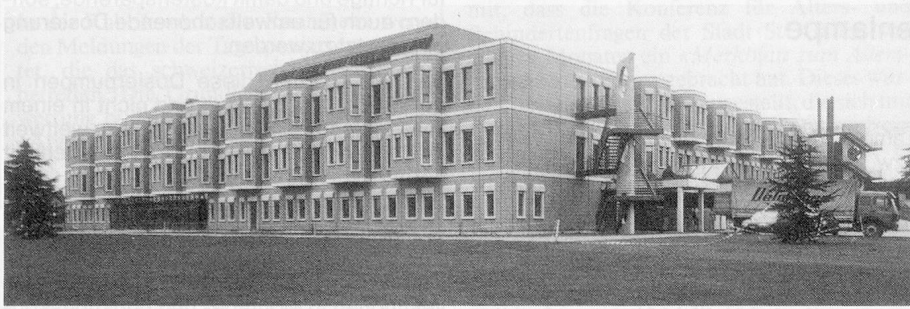
Über 80 Jahre Erfahrung haben Electrolux Cleis zum führenden Wäschereimaschinen-Hersteller gemacht. Von diesem Wissensvorsprung profitieren die Kunden. Electrolux Cleis ist in der Lage, für jeden Betrieb, wie Hotel, Heime, Krankenhaus usw., die wirtschaftlichste Anlage für die hauseigene Wäscherei zu planen und zu realisieren.

Das Wäschereimaschinenprogramm:

- Freischwinge Waschextraktoren von 7 bis 80 kg
- Waschvollautomaten von 7 bis 32 kg
- Wäschezentrifugen von 9 bis 30 kg
- Tumbler (Wäschetrockner) von 8 bis 40 kg
- Muldenmangen von 20 bis 200 kg/Std.

Electrolux Systemtechnik AG
Cleis-Wäschereimaschinen
Industriestrasse 15, 4410 Liestal
☎ 061 901 38 38

Moderne Warmhaltung von Speisen im Hôpital de Zone Yverdon-les-Bains, Zonenspital



Das neue Spital Yverdon-les-Bains soll 35 000 bis 40 000 Einwohnern die medizinische Infrastruktur bieten.

Es weist eine Kapazität von 160 Betten plus 8 Betten in der Intensivstation auf. Ohne grossen Aufwand kann die Bettenzahl um 20 Prozent erweitert werden.

Der dreigeschossige Bau – mit zusätzlichem Attikageschoss – integriert sich hervorragend in die umliegende zwei- bis fünfgeschossige Wohnzone.

Konzentrieren wir uns nun etwas auf den Verpflegungsbereich, so finden wir im Erdgeschoss eine Cafeteria mit 50 Plätzen, ein Restaurant mit 140 Plätzen und die modernst ausgerüstete Küche. Hier werden für alle Bereiche Speisen in appetitlicher Weise hergestellt und angerichtet.

Gerade in diesem Sektor ist die Firma Berndorf Luzern AG ein führendes Unternehmen. Nebst den bekannten Speisen-Verteilanlagen und -Systemen legt die Firma grossen Wert auf ein optimal abgestimmtes Sortiment von Porzellan, Bestecken, Gläsern usw.

Die neueste Porzellan-Kreation in dieser Richtung bildet die Entwicklung der Reihe CALDOMET QUADRO. Dabei handelt es sich um das bewährte Warmhalte-Geschirr in revolutionärer Präsentation. Wie bei allen Warmhaltesystemen von Berndorf Luzern AG bildet der Wärmeteller aus NICRO-Edelstahl die Basis.

Die auf 90 und 110 Grad C vorgewärmten Porzellanteller und Wärmeteller werden aufeinandergelegt. Dadurch wird der «Wärmeakku» praktisch überdeckt, weshalb die ästhetische Linie des Porzellantellers erhalten bleibt. Auch die Clochen werden vorgewärmt. Diese Warmhalteeinheit garantiert eine heisse Mahlzeit bis zu 60 Minuten nach dem Ausschöpfen. Dies wird insbesondere von langsamen und unselbständigen Essern ausserordentlich geschätzt. Die rund-quadratische Form des Porzellans beinhaltet einen multifunktionalen Teller, welcher gleichzeitig als Menu-, halbtiefer, Abteil- und Frühstücksteller dient. Die konsequente Linie wird auch bei der Suppentasse, Salat- und Dessertschale sowie bei den Portionenkönnchen eingehalten. Verschiedenartige moderne Décors erlauben eine vielseitige persönliche Note.

Wie das Spital Yverdon-les-Bains selbst eine moderne, zeitgerechte Form präsentiert, so wird diese Linie bis ins kleinste Detail, wie zum Beispiel das Geschirr, konsequent eingehalten. Caldomet-Warmhaltesets entsprechen den hohen Schweizer Qualitätsanforderungen und bestechen immer wieder durch ihre einfache Handhabung und praktisch unbegrenzte Lebensdauer. Das breite Angebot von Dispensern, Bain-Maries, Transport- und Servierwagen

Denkt man an Herbst, ist sicher auch ein Gedanke – «Pilze». Ihre Gäste freuen sich bestimmt schon heute darauf. Die Firma HACO AG Gümligen hat für Pilzliebhaber eine neue Sauce auf den Markt gebracht.

HACO-Steinpilzsauce

Diese neue HACO-Sauce wurde speziell für das Gastgewerbe und die Gemeinschaftsverpflegung entwickelt. Eine wahre Gaumenfreude für Ihre Gäste! Sie ist sowohl im Geschmack als auch in der Anwendung auf die Bedürfnisse der Grossküche ausgerichtet.

- eine sämige, gebundene Pilzsauce mit reicher Steinpilzeinlage
- schönes, appetitliches Aussehen, mit seidigem Glanz
- ausgewogener Steinpilz-Geschmack
- schnelle, einfache Zubereitung, kurze Kochzeit
- bainmarie- und tiefkühlstabil sowie mikrowellenregenerierbar
- gleichbleibende Qualität

Die HACO-Steinpilzsauce ist in Dosen à 1 kg zu Fr. 33.50 erhältlich.

aller Art, samt den dazugehörigen Einzelteilen, wie Tablett, Körbe, Kartenhalter und Karten, runden das Sortiment ab. Unsere 25jährige Erfahrung im Bereich Speisenverteilung für Spitäler, Anstalten und Heime macht uns zum wirklichen Spezialisten und kompetenten Partner, bereits in der Planungsphase.

Wir wünschen allen, die mit dem System CALDOMET QUADRO von Berndorf Luzern AG in Kontakt kommen, viel Freude und noch mehr Genuss mit einer wirklich heissen Mahlzeit, noch schöner präsentiert.

Verlangen Sie bitte unverbindlich die Broschüre «Moderne Speisenverteilung in Spitälern und Heimen» bei Berndorf Luzern AG, Abteilung Caldomet, 6040 Littau, Tel. 041 57 35 35.



Die Firma HACO wünscht Ihnen eine erfolgreiche, mit Pilzgerichten gespickte Wildsaison.

HACO AG

Der neue Teppichreinigungsautomat Clarke 771: Sprühextraktion wie im Jahr 2000



Viel begangene textile Bodenbeläge sammeln immer mehr Schmutz an. Andere Böden hätte man längst und regelmässig nass gereinigt. Jetzt können auch Textilbeläge so hygienisch wie Kunststoff-, Stein- und Parkettböden sein, weil man sie an Ort nass, tadellos sauber und auf einfache Weise reinigen kann. Bei starker Verschmutzung genügt das Absaugen des Staubes nicht. Der neue Sprühextraktions-

automat von Tavernaro AG, Neftenbach, sprüht das Wasser unter Zusatz von Reinigungsmittel und unter hohem Druck tief in den Teppichfaser. Jede Teppichfaser wird durch die eingebaute Bürstenwalze schonend massiert, hartnäckige Flecken entfernt, das verschmutzte Wasser sofort aufgesaugt. Schmutz- und Shampoorückstände eliminiert. Das alles geschieht vollautomatisch in einem Arbeitsgang. Der Einsatz lohnt sich schon bei relativ kleinen Flächen. Das Gerät ist in zwei Ausführungen erhältlich: Modell 771PB mit, und Modell 771 ohne Bürstenwalze. Beide Varianten reinigen randnah und ohne lästige Stolperschläuche. Für schwer zugängliche Stellen sind praktische Handdüsen lieferbar. Neben der hohen Arbeitsleistung und dem tiefen Preis dürfte auch die beispielhafte Ausnutzung des Gerätes interessieren: Durch einfaches Aufsetzen einer Gummisaugdüse wird im Handumdrehen ein vollwertiger Feg-/Saugautomat für Hartbodenbeläge, wie Stein, PVC, Linoleum usw. Für den Preis einer Maschine erhält man somit eigentlich zwei.

Weitere Vorteile nennt Ihnen gerne die Schweizer Generalvertretung, Tavernaro AG, 8413 Neftenbach, Tel. 052 31 19 78.