

# Firmen-Nachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **60 (1989)**

Heft 7

PDF erstellt am: **10.07.2024**

## **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.

## Firmen-Nachrichten

### Die neue Kipp-Druckbraisière «3 Plus» mit automatischer Temperatursteuerung



Leistungsstarke Brat- und Garapparate, die eine nährwertreiche Nahrungszubereitung ermöglichen und wenig Energie verbrauchen, sind für den modernen und rationell geführten Grossküchenbetrieb unerlässlich. Aber auch der verfügbare Küchenraum, der zugunsten der Gästeräume so klein wie möglich sein soll, spielt für die Küchenausstattung eine wichtige Rolle. Schliesslich erwartet der Betriebsinhaber oder Gerant mit Recht Investitionskosten, die durch den Betriebsertrag gerechtfertigt sind.

Als Resultat der regen Produkt-Entwicklungstätigkeit bei Therma-Grossküchen ist die Kipp-Druckbraisière «3 Plus» entstanden, die den erwähnten

Marktwünschen in optimaler Weise entspricht.

Die Vorteile sind überzeugend:

- leistungsstark: über 50 % kürzere Kochzeiten
- energiesparend: bis zu zwei Drittel Stromersparnis
- nährwertreich mit geringem Gewichtsverlust: dank kurzen Garzeiten und präziser Temperatureinhaltung
- kostengünstige Investition und kleiner Platzbedarf: 3 Geräte in einem: Bratpfanne, Kippkessel und Druckkessel. Erstklassige Materialien und erprobte Technik gewährleisten lange Lebensdauer

- rationale Arbeitsweise: verschiedene Garvorgänge im gleichen kippbaren Apparat: braten, schmoren, druckgaren, dünsten, dämpfen, pochieren und kochen
- angenehmes Arbeiten: geringe Dampfwicklung, leichte Reinigung dank grossen Boden- und Eckradien, geringe Dampfwicklung

Mit der neuen Kipp-Druckbraisière «3 Plus» bietet Ther-

ma-Grossküchen einen weiteren Beitrag zur rationell geführten Grossküche!

Weitere Auskünfte und Unterlagen:

**Therma-Grossküchen AG**  
Sursee

Tel. 045 23 11 77

**Therma Cuisine**  
professionnelles SA  
Lausanne

Tel. 021 27 64 64

## MOESCH-Raum-Hygiene

Gehört Heiss- oder Hart-Wachsen der Vergangenheit an? Wir meinen schon, denn mit dem bewährten BIWAX-3 fällt das aufwendige und teure Heiss- oder Hart-Wachsen weg. Der unproblematische BIWAX 3-Anstrich hat eine Lebensdauer bis zu einem Jahr. BIWAX 3 schützt Ihre Holz-Böden, lässt das Holz atmen und die Böden sehen im Vergleich zu einem hart versiegelten Boden nicht speckig aus, zudem betont BIWAX 3 die natürlichen Farben.

dig. BIWAX 3 tragen Sie mühe-los auf und behandeln diese Böden auf einfachste Art nach. BIWAX 3 eignet sich auf allen Arten von Holzböden, wie Parkett, Tannenholz, Eiche, Buchenholz, Korkeinlaid, usw.

Testen Sie BIWAX 3 – Sie werden dieses Produkt nicht mehr missen wollen. Rufen Sie jetzt gleich an. Verlangen Sie eine unverbindliche Bemusterung.

Béatrice Th. Moesch  
2545 Selzach  
Tel. 065 61 18 08

Die BIWAX-3-Böden sind dauerhaft, trittfest und wasserbestän-

Regionale Zusammenarbeit in der Konfitüren-Produktion

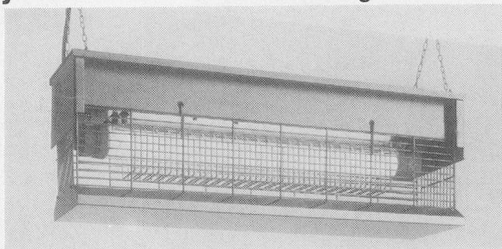
### Fischlin AG, Arth, wird nach Küsnacht verlegt

Die beiden Schwyzer Konfitüren-Hersteller, Fischlin AG in Arth und Räber AG in Küsnacht am Rigi, sind übereingekommen, ab 1. Juli 1989 auf Lizenzbasis zusammenzuarbeiten. Räber AG übernimmt deshalb am 1. Juli 1989 die Nutzung von Marken, Rezepturen und Verfahren der Fischlin AG. Räber produziert und vertreibt somit inskünftig auch sämtliche Konfitüren der Marke Fischlin.

der ganzen Belegschaft eine entsprechende Tätigkeit an, so dass die Arbeitsplätze in der Region erhalten bleiben können. Die Umstrukturierung ermöglicht es der Wertheimer Holding AG als Eigentümerin der Fischlin AG, das in einem Wohngebiet liegende Produktions-Areal in Arth einer der Umgebung besser angepassten Nutzung zuzuführen. Die vereinbarte Kooperation schafft gleichzeitig die Voraussetzungen, im heiss umkämpften Konfitüren-Markt Synergien zu nutzen und inskünftig effizienter tätig zu sein.

Die derzeitige Konfitüren-Produktion der Fischlin AG in Arth wird schrittweise nach Küsnacht verlegt. Räber AG bietet

### Fly-Ex = Insektenvernichtung ohne Chemie



SEV-geprüft, 2 Jahre Garantie. 3 Modelle zum Aufstellen, zur horizontalen oder vertikalen Wandbefestigung, zum Aufhängen oder Direkt-Montage an der Decke, Masse: 52x20x17/69x20 17 cm

INDUTEC AG, Postfach 25, 9490 Vaduz, Tel. 075 2 21 52

### Suchen Sie für Ihr Heim z. B. wegen Umbaus eine vorübergehende Unterkunft?

Wir offerieren Ihnen unser Hotel mit 60 Betten an zentraler Lage in Gersau/Vierwaldstättersee.

Referenzen von vermieteten Heimen vorhanden..



Anfragen an:  
**Barbara Thaddey-Wiget**  
Talstrasse 4  
6043 Adligenswil  
Tel. 041 31 33 03