

# Firmennachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **65 (1994)**

Heft 6

PDF erstellt am: **06.08.2024**

## **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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

## Sumax clevere Produkte für clevere Profis

Vor einigen Jahren fand im Waschmittelsektor eine eigentliche Revolution statt: Neue Produktionsmethoden ermöglichten die Herstellung von Waschpulvern ohne Füllstoffe. Die Micro-Welle erfasste unser Land!

Auf dem Schweizer Haushaltmarkt haben diese «klugen» Produkte bereits zwei Drittel des Gesamtterrains erobert. Da können wir nur noch den Hut ziehen!

Doch wie steht es im professionellen Sektor? Vereinzelt sind ebenfalls Micro-Produkte auf dem Markt, und sie halten sich gut. Aber noch nirgends ist eine komplette Linie der neuen Generation im Einsatz. Unter der Marke Sumax führt die Lever Sutter AG aus Münchenwil TG, jetzt speziell für Grossverbraucher als erster Anbieter eine vollständige Auswahl von Textil-Reinigungs- und -Pflegeprodukten in Micro-Qualität ein.

Die Sumax-Linie wurde gezielt für die Bedürfnisse des Grossverbraucher-Markts Schweiz entwickelt. Die Produkte garantieren optimale Waschergebnisse zu wirtschaftlichen Bedingungen. Wieso sollten nicht dem Profi



erst recht all die Vorteile der neuen Produktgeneration zugute kommen, wie das im Privatbereich schon längst der Fall ist? Jetzt ist dafür gesorgt, dass dies möglich ist, dass sich die Micro-Idee auch im gewerblichen Umfeld durchsetzt.

Bei den Formulierungen wurde grösster Wert auf bestmögliche Abbaubarkeit aller Inhaltsstoffe gelegt, allerdings ohne deswegen Kompromisse bezüglich der Leistungsfähigkeit einzugehen. Diese wurde in monatelangen Tests in der Entwicklungsabteilung und später unter Praxisbedingungen geprüft.

Ein neu entwickeltes EDV-Programm zur Erstellung von

Waschanleitungen garantiert einen optimalen Einsatz der Produkte unter wirtschaftlichen Bedingungen.

Welches sind nun aber die Vorteile, die Sumax bietet?

Die ganze Produktlinie entspricht dem allerneuesten Stand der Waschmittelforschung, und zwar exakt zugeschnitten auf die Bedürfnisse der Grossverbraucher. Deshalb sind auch die Besonderheiten beim Waschen moderner Textilien, wie Goretex, Sympatex usw., berücksichtigt. Die Micro-Quali-

tät macht es möglich, mit Pakungen von 15 kg (bisher 20 kg) zu arbeiten, was Vorteile in der Lagerhaltung und Logistik bringt. Gleichzeitig sind problematische Rohstoffe oder «nutzlose» Füllstoffe ausgeschaltet (ABS, LAS, NTA, Polycarboxylate).

Der Einstieg ins professionelle Waschen mit einer Micro-Linie ist auf jeden Fall zu empfehlen.

**Wann tun Sie diesen Schritt mit Sumax?**

## Induktion wird beweglich!

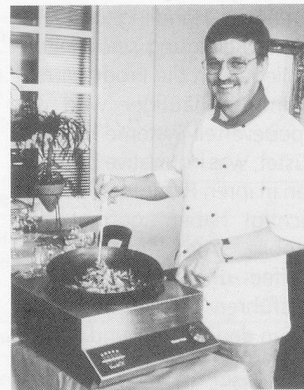
Dass sich in der Gastronomie einiges verändert hat und sich auch noch manches verändern wird, ist Fachleuten längst kein Geheimnis mehr. Die Devise heisst: mit neuen kreativen Konzepten den Schritt in die Zukunft wagen. Es braucht aber fundiertes Wissen und das Gespür für neue Trends, um auf den richtigen Zug aufzusteigen. Eines ist sicher: die Küche wird auch bei neuen Konzepten das Zentrum bleiben. Die Produzenten von Grossküchenapparaten sind deshalb gefordert, neue Technologien zu entwickeln, die mit neuen Konzepten Schritt halten oder diese sogar erst ermöglichen. Ein Paradebeispiel ist die «Induktion», eine neue Technologie, welche das Kochen am elektrischen Herd zu neuen Dimensionen geführt hat. Denken wir nur an die enormen Energieeinsparungen und an das verbesserte Arbeitsklima dank der minimalen Wärmeabstrahlung.

Therma Grossküchen AG, Sursee, hat die Entwicklung dieser Technologie von Beginn weg mitgemacht und ist heute in der Lage, verschiedene Varianten der neuesten Generation anzubieten. Die an der Igeho 93 präsentierten Rechauds unter den Namen «Variolnduc» und «Variowok» verzeichneten wohl den grössten Zulauf und sind mit Begeisterung aufgenommen worden.

Erstmals wurde mit Erfolg die neue Induktionstechnik in ein leichtes, transportables Re-

chaud verpackt. Trotz geringen Aussenabmessungen ist es gelungen, eine grosse Kochfläche bzw. beim Variowok ein konkav gewölbtes, rundes Induktionsfeld zu integrieren.

Für die Verwirklichung von neuen flexiblen Gastronomie-



konzepten sind diese Rechauds ideal. Sei es am Buffet, beim Kochen vor oder mit dem Gast, bei einer Aktion, beim Besuch, auf der Terrasse oder im Garten – die neuen Induktionsrechauds können dank ihrer grossen Beweglichkeit überall sofort eingesetzt werden. Voraussetzung ist je nach Leistung (Variolnduc gibt es in zwei Leistungsstufen) eine einfache Steckdose mit 230 oder 400 Volt. «ExoticFood» – unter diesem Sammelbegriff segelt das Kochen mit der WOK-Pfanne. Das neue Induktions-WOK-Rechaud ist für dieses schnelle Kochen prädestiniert.

Es muss nicht immer ein exotisches, chinesisches Gericht sein. Viele andere Rezepte können mit dem Variowok

### Sumax-Linie auf einen Blick:

Produkt	Produkttyp	Packung kg/Liter	Art.-Nr.	Preis Fr.
<b>Sumax profi<sup>Micro</sup></b> (bisher Sumetta)	Vollwaschmittel	Sack 15 kg	6585.400	4.80/kg
<b>Sumax bio<sup>Micro</sup></b> (bisher Bio-Suna)	Vor- und Buntwaschmittel	Sack 15 kg	6210.400	5.20/kg
<b>Sumax record<sup>Micro</sup></b> (bisher Record)	Kochwaschmittel	Sack 15 kg	6390.400	5.20/kg
<b>Sumax luxin</b> (bisher Luxin)	Fein- und Vollwaschmittel (Pulver)	Sack 10 kg	6365.400	5.90/kg
<b>Sumax luxin liquide</b> (bisher Wollana)	Fein- und Vollwaschmittel (flüssig)	Kanister 10 l	6420.400	5.50/l
<b>Sumax plus</b> (bisher Sunex)	Waschkraftverstärker	Kanister 10 l Fass 50 l	6620.500 6620.600	6.80/l 6.60/l
<b>Sumax soft<sup>concentrat</sup></b>	Gewebeveredler	Kanister 4 x 3 l (z. Nachfüllen)	6100.100	5.20/l
<b>Clax activ</b> (bisher Sumasan)	Desinfektions-	Kessel 10 kg	6540.200	9.90/kg +Wüst

schonend und knackig frisch zubereitet werden. Verlangen Sie die Rezept-Ideen von Thermo-Grossküchen als Anregung.

Der VarioWOK ist dank grosser Nachfrage auch als Einbauelement für Creativ-Food-Center und für die neuen «Starline»-Herde erhältlich. Im Thermo-Center, Sursee, sind diese Neuheiten zu besichtigen.

Vorbehalte sind heute gegenüber dem Kochen mit Induktion nicht mehr angebracht. Es ist aber wichtig, dass die verschiedenen Energieelemente am richtigen Ort eingesetzt werden. Ob Induktionstechnik, Glaskeramik mit Topf-

erkennung, «Supertherm» und «Ecotop»-Grossfeldkochplatten, Wärme- oder Glühplatten, «TopFlame-Gaskochstellen» usw., im Thermo-Center in Sursee werden Interessenten in speziellen Seminaren und Demos mit allen wichtigen Kochtechniken vertraut gemacht.

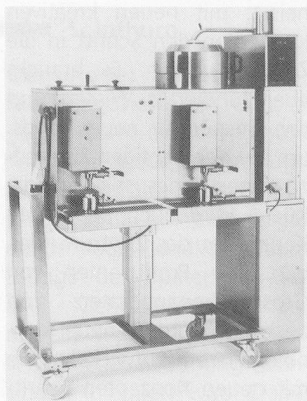
Wissen gleich Vorsprung. Um eventuelle Hemmschwellen gegenüber der «Induktion» abzubauen, macht Thermo-Grossküchen folgendes attraktives Angebot: ein Rechaud nach Wahl für eine Gratis-Testwoche in Ihrem Betrieb!

Telefon 045 23 91 91 gibt Ihnen weitere Auskünfte.

## Kaffeetrends in Grossküchen

Wichtigste Anforderung an Kaffee-Grossanlagen ist die optimale Anpassungsfähigkeit an den jeweiligen Bedarfsfall. Einfaches Handling und effiziente Reinigung sind weitere Anliegen an die Produzenten.

Immer häufiger wird auf Speiseverteil-Systeme umgerüstet, was innovative Lieferanten in ihren Produkten berücksichtigt haben: gefragt sind mobile Anlagen, die die Kaffee- und Milchproduktion ausführen. Das Design tritt dabei in den Hintergrund zugunsten einer dem Betrieb angepassten Funktionalität. Filterkaffee ist in Grossküchen nach wie vor die übliche Zubereitungsart. Pulvereinsparung, Leistungsfähigkeit, längere Haltbarkeit sowie bescheidene Unterhaltskosten für die Ap-



parate sind seine wichtigsten Pluspunkte.

Informationen bei  
**HGZ Maschinenbau AG**  
Industriestrasse 34  
8108 Dällikon  
Tel. 01 844 50 50  
Fax 01 844 52 70

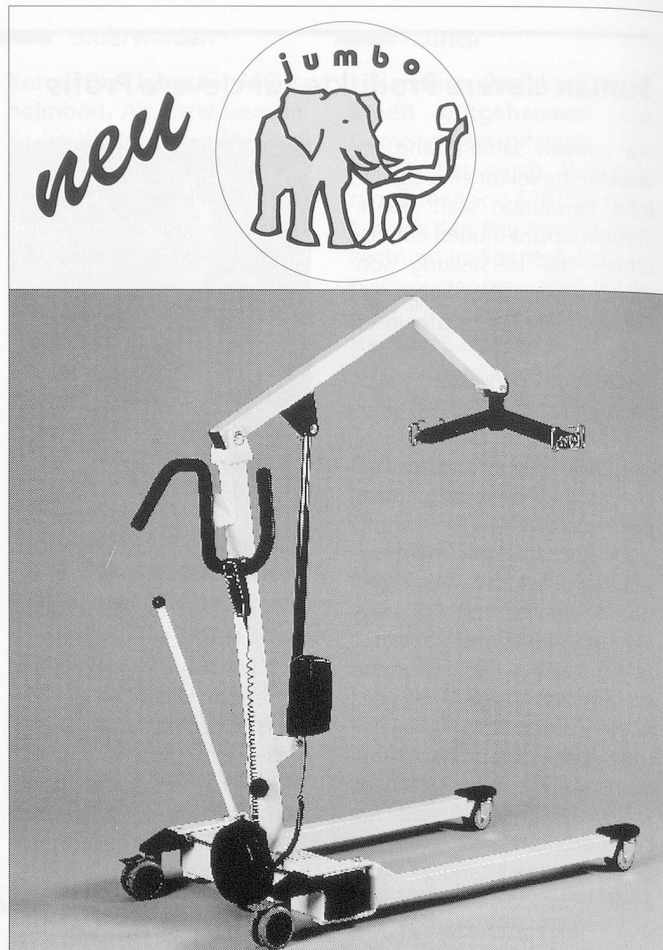
## Rex Royal S 500 – die Kompakteste auf dem Markt

**Rex-Royal baut die Angebotskompetenz entscheidend aus**

Die einzige echte Profimaschine mit Top-Leistung für einen 220/230-Volt-Anschluss.

Die S 500 ist die kompakteste Maschine auf dem Markt.

Sie bietet vor allem dort eine gute Leistung, wo die grosse zu gross ist. Durch ihre fast völlige Unabhängigkeit von Wasser und Energie bietet Rex-Royal mit der S 500 als erste Firma eine mobile Lösung im Kolbenkaffeebereich für dezentrale Bankette, Seminargruppen oder den Partyservice.



## JUMBO – der handliche Patientenheber

- sehr stabil und sicher
- vernünftiger Preis
- Lebensdauer der Batterie 4 – 5 Jahre
- 3 Jahre Motor-Garantie
- neues, komfortables Gurtsystem
- Sie erfahren mehr durch die persönliche Beratung sowie unser Informationsmaterial – rufen Sie uns an.

– Qualität  
– Kontinuität  
– Service

Seit 25 Jahren  
Ihr Partner

**GRAUBA**

Solothurnerstr. 91 Postfach, 4008 Basel  
Tel. 061/361 26 66 Fax 061/361 06 33