

Mitgliedfirmen des SEV an der 60. Schweizer Mustermesse in Basel

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin des Schweizerischen Elektrotechnischen Vereins, des Verbandes Schweizerischer Elektrizitätsunternehmen = Bulletin de l'Association Suisse des Electriciens, de l'Association des Entreprises électriques suisses**

Band (Jahr): **67 (1976)**

Heft 8

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-915151>

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.

Mitgliedfirmen des SEV an der 60. Schweizer Mustermesse in Basel

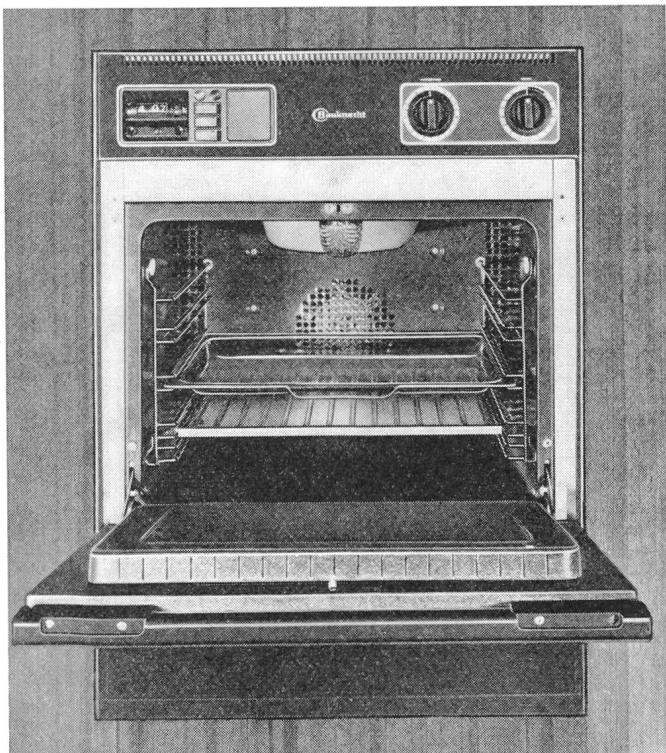
In dieser Rubrik werden Standbesprechungen jener Mitglieder des SEV veröffentlicht, die an der MUBA ausstellen und der Redaktion des Bulletins eine Standbesprechung zusandten. Die Standbesprechungen erscheinen unter der Verantwortung der betreffenden Firmen.

| | |
|---|-----------|
| Bauknecht AG, Hallwil | Seite 382 |
| Baumann Beltron GmbH, Niederhelfenschwil | 382 |
| Brown Boveri Rollar AG, Schlieren | 382 |
| Electrolux Betriebsverwaltung AG, Zürich | 383 |
| Frigidaire Europe Division of General Motors Suisse S. A., Biel | 383 |
| Hasler AG, Bern | 383 |
| Jura Elektroapparatefabriken, L. Henzirohs AG, Niederbuchsiten | 384 |
| Kenwood-Schumpf AG, Baar | 384 |
| Koch, H. P., AG, Zürich | 385 |
| Kuhn, Heinrich, Metallwarenfabrik AG, Rikon | 385 |
| Lükon, Paul Lüscher Werke, Täuffelen | 385 |
| Prometheus AG, Liestal | 385 |
| Rediffusion Zürich AG, Zürich | 386 |
| Siemens-Albis Aktiengesellschaft, Zürich | 386 |
| Singer Nähmaschinen Co. AG, Zürich | 386 |
| Six Madun, Rudolf Schmidlin AG, Sissach | 386 |
| Therma AG, Schwanden | 387 |
| Turmix AG, Rapperswil | 387 |
| Verzinkerei Zug AG, Zug | 387 |

Bauknecht AG, 5705 Hallwil (Halle 24, Stand 225)

Die Firma zeigt eine in der Schweiz entwickelte und gebaute Weltneuheit: den *Microvent*, einen Heissluftbackofen mit integriertem Mikrowellenteil. Der *Microvent* kann in drei verschiedenen Funktionen verwendet werden: Als Heissluftbackofen, als Mikrowellengerät mit 800 W Ausgangsleistung sowie als Kombinationsgerät für gemischten Heissluft-Mikrowellenbetrieb.

Eine sinnreiche Intervallschaltung gestattet ausserdem das Auftauen von Tiefkühlprodukten in Intervallen zur schonungsvollen Behandlung der Speisen. Für die Hausfrau ist der *Microvent* in der Bedienung sehr einfach, da die gesamte Programmierung über einen Programmwahlschalter erfolgt, welcher die Einzel- und Kombinationsprogramme beinhaltet.

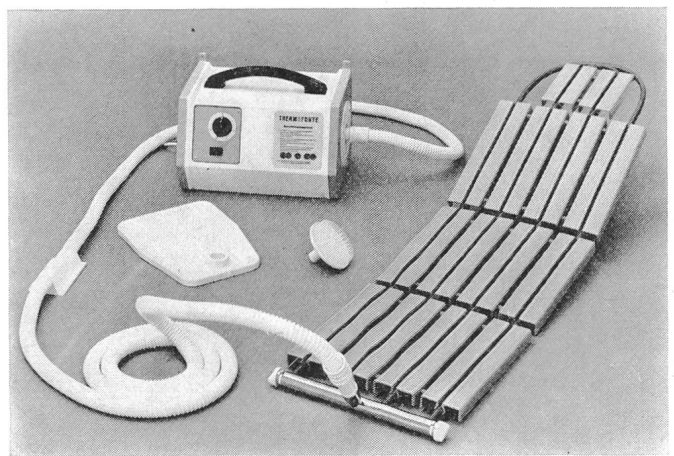


Microvent, Heissluftbackofen und Mikrowellenofen

Baumann Beltron GmbH, 9527 Niederhelfenschwil (Halle 26, Stand 553)

Das bekannte *Sprudelmassagebad «Thermofonte»* ist durch die Verlängerung der beiden mittleren Sprudelstränge, um eine bedeutende technische Verbesserung reicher geworden. Zusätzlich zu der entspannenden Ganzkörper-Unterwasser-Sprudelmassage, wird durch die Umstellung der Sprudelwirkung auf die Mittelstränge eine intensive starke Sprudelmassage der Wirbelsäule und auch der Hals- und Nackenpartien erreicht.

Die durch *Thermofonte*-Sprudelmassagebäder bewirkte erhöhte Durchblutung der Gewebe, die Auflockerung der Muskeln im Gewebe und die Entspannung des Körpers und der Nerven, sowie die intensive Reizwirkung auf die Haut sind wirksame



Sprudelmassagebad Thermofonte mit der neuen Sprudelverteilermatte

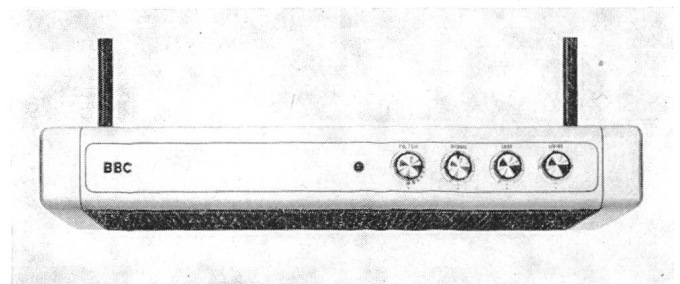
Hilfsmittel zur Erhaltung von Gesundheit und Fitness. Das Hochleistungsgebläse ist auf Schwach- und Starksprudelung verstellbar, wodurch eine dosierte Zuführung der Luft in die Sprudelverteilermatte möglich ist.

Zur wirksamen Ergänzung der *Thermofonte*-Anlage gehört auch eine kleine Sprudelverteilermatte zur Verwendung im Waschbecken für Armsprudelbäder oder insbesondere für Fußsprudelbäder in der Fusswanne. Auch eine Lokal-Starkbesprudelungsbürste gehört zum Zubehör dieser Fitness-Anlage.

Brown Boveri Rollar AG, 8952 Schlieren (Halle 25, Stand 435; Halle 22, Stand 216)

Die Firma verfügt über ein vielseitiges Angebot von Elektroheizungen und Haushaltgeräten. Besonders erwähnenswert sind die folgenden Neuheiten:

Das *Heimsolarium «HSL 24 Capri»* eignet sich für Badezimmer, Schlafzimmer, Privatsauna oder Heimschwimmbad. Das *Solarium «Acapulco»* ist speziell für Hotels mit öffentlichen Hallenbädern bestimmt; es lässt sich mittels Lochkarten steuern und



BBC-Heimsolarium «HSL 24 Capri»

bietet dem Badegast eine problemlose Bedienung und dem Besitzer eine einwandfreie Benützungskontrolle.

Im Programm der *Kochherde* ist ein neuer 3-Platten-Standherd zu sehen. Im Rahmen der Sonderschau «Altbau-Renovationen» zeigt die Firma ein neues Einbau-Glaskeramik-Kochfeld mit 4 Kochzonen und 1 Warmhaltezone, das vollständig eben ist und deshalb auch als Arbeitsfläche benutzt werden kann.

Modernes Design und robuste Konstruktion zeichnen den Einbau-Geschirrspülautomaten BGE 760 aus. Die Programmdauer beträgt weniger als 1 h, bei bescheidenem Energieverbrauch von 1,7 kW/h und geringem Wasserverbrauch von 40 l für ein Programm. Er ist für zehn internationale Massgedecke berechnet und besitzt einen Schongang für besonders feines Geschirr.

Bei den neuen *Gefriergeräten* sind die Vorgefrierfächer vom Lagerraum getrennt und mit Kälteschutzblenden versehen. Dadurch wird verhindert, dass die höhere Temperatur der frischen Lebensmittel das bereits lagernde Gefriergut auftaut. Neu bei den Gefriertruhen: Sparstellung für halbe Beladung.

Electrolux Betriebsverwaltung AG, 8048 Zürich
(Halle 23, Stand 565; Halle 24, Stand 337; Halle 25, Stand 241)

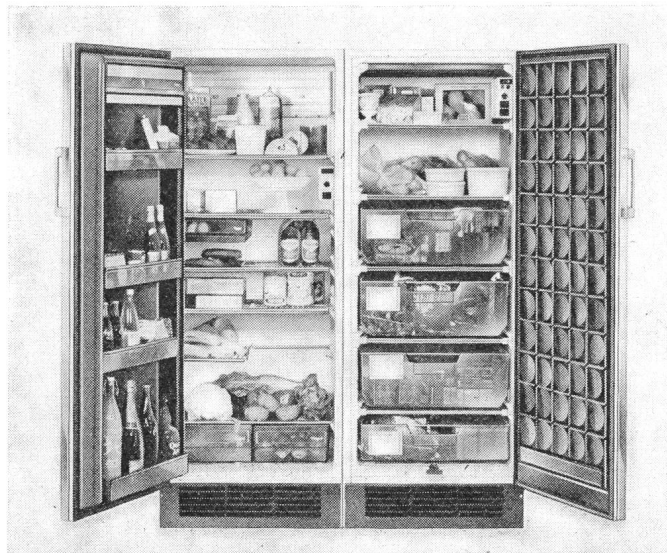
Im Zuge der Übernahme der Aktienmehrheit der Gruppe Arthur Martin durch Electrolux Stockholm sind die Schweizer Kochapparathersteller Bono-Apparate AG, Menalux AG und Le Réve SA zur Gruppe Electrolux Schweiz gestossen. Damit ist die Firma in der Lage, alle Geräte zu liefern, die in die Küche eingebaut werden.

Hervorzuheben im Electrolux Bono Sortiment ist der Heissluft *Backofen* Convectair mit sechs wichtigen Vorteilen: problemlos gelingen alle Gerichte in viel kürzerer Zeit; Ober- und Unterhitze fallen weg, die Heissluftführung erübrigt Wenden und Begiessen des Fleisches; mehrfache Koch- und Bratkapazität; kürzere Garzeiten; kein Saftverlust; gleichzeitiges Backen von verschiedenen Gerichten ohne Geruchsübertragung.

Neu im Kältesortiment ist die Serie Europe 80 von *Kühl- und Gefriergeräten*, gekennzeichnet durch stabilere Qualität und längere Lebensdauer infolge 25 % weniger Einzelteilen, reduzierten Stromverbrauch bei höherer Leistung, geräuscharmen Betrieb dank auf Gummi gelagerten Motoren sowie flexible Ausstattung mit zahlreichen Verstellungsmöglichkeiten.

Daneben zeigt die Firma ein vollständig neues Programm an *Wasch- und Trockenautomaten*.

Die ständig wachsenden Anforderungen bezüglich Sauberkeit und Hygiene bedingen, insbesondere bei der *Grossraumreinigung*, Rationalisierungsmassnahmen, die nicht nur Personal- und Zeiteinsparungen gestatten, sondern auch eine hygienische Reinigung ergeben. Einen wesentlichen Beitrag in dieser Hinsicht leistet die Firma mit ihrem Hochdruckreinigungssystem: den Hoch-



Electrolux Kühl- und Gefrierzentrum

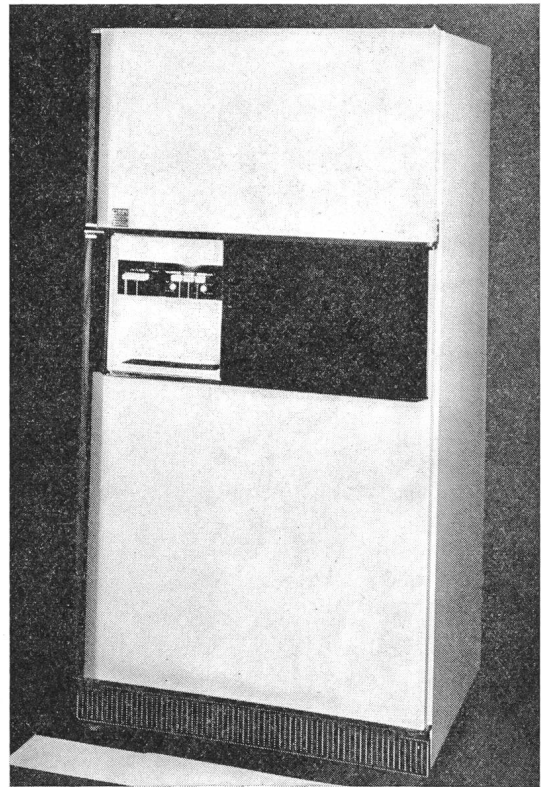
druckreinigungs-Geräten, den Reinigungsprodukten und der praxiserprobten Arbeitsmethodik.

Als gewerbliche Reinigungsgeräte sind die Staub- und Wassersauger einzusetzen, die neuerdings mit Tanks aus Kunststoff (Polyäthylen) ausgerüstet sind. Für die Reinigung und Pflege von Textil- und Hartbodenbelägen eignen sich die verschiedenen Modelle der Einscheibenmaschinen mit Arbeitsbreiten von 33 bis 43 cm und vielgestaltigen Zusatzeinrichtungen.

Frigidaire Europe Division of General Motors Suisse S.A.,
2501 Biel (Halle 25, Stand 145)

Das Hauptgewicht der Ausstellung dieser Firma liegt auf dem *Frigidaire* Kühlschrank- und Tiefgefrierapparate-Sektor; ca. 10 Kühlschränke und 8 Tiefgefrierer werden ausgestellt. Als Neuheit wird der von *Frigidaire* in den USA hergestellte Getränke- und Eis-Servierautomat gezeigt, der folgende Merkmale aufweist: 4 Wahlknöpfe für Eiswürfel, Eiswasser und 2 verschiedene Getränke, einstellbar für starke bis milde Mischung. Der Automat ist 2türlich und frostfrei.

Weitere Neuheiten sind ein preiswerter Wäschetrockner für Anschluss an 220/380 V sowie zwei Ausschwingmaschinen.



Frigidaire Getränke- und Eis-Servierautomat

Hasler AG, 3007 Bern
(Halle 11, Stand 275)

Die Firma zeigt folgende Apparate und Anlagen:

Frankiermaschinen: Als Hersteller der seit einem halben Jahrhundert bekannten Frankiermaschinen zeigt die Firma dieses Jahr ein Modell eines kleinen internen Postbüros mit den Hauptfunktionen der Postabfertigung. Jedermann kann dort nützliche Impulse für die Organisation der Poststelle im eigenen Betrieb empfangen.

Fernschreiber SP 20: Dieser einzige in der Schweiz hergestellte Fernschreiber kommt nun auch in der Schweiz zum Einsatz. Er ist halbelektronisch, deshalb sehr leise und servicefreundlich und entspricht in der Bedienung den modernen elektronischen Schreibmaschinen.

Die *Modulx-Gegensprechanlage* besteht aus der erweiterungsfähigen Zentrale CB 451, die fortlaufend in kleinsten

Schritten von 1 Teilnehmer auf 2 bis 70 Teilnehmer ausbaufähig ist. Ein breites Sortiment an Sprechstellen und viele Zusatzeinrichtungen ermöglichen eine optimale Anpassung an die Bedürfnisse jedes Betriebes.

Verschiedene neue Zusatzgeräte für die drahtlose *Personensuchanlage* gewährleisten eine noch bessere Berücksichtigung der individuellen Kundenwünsche.



Hasler Registrierkasse electronic MA 102

Gleitzeitsystem: Der Zeitsummenzähler ZEM ist nun auch in der Plastikkarten-Version mit einem vollkommen neuen Design erhältlich. Beim vollelektronischen Zeiterfassungssystem CT 733 sind jetzt auch Anwesenheitstableau und Terminal lieferbar.

Die neue Produktlinie elektronischer *Registrierkassen* lässt keine Lücke offen. Die Mini-Registrierkasse (32 × 42 cm) hat erstaunliche Leistungen:

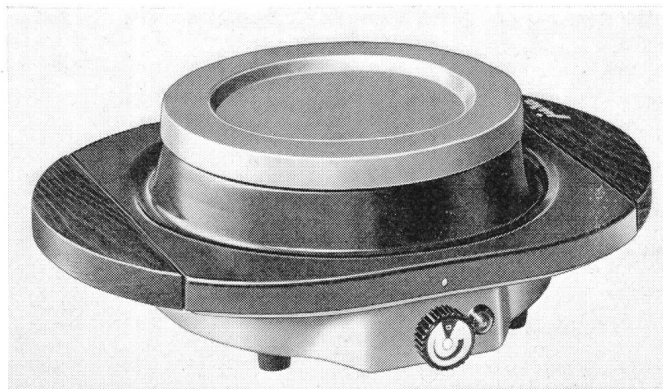
bis 4 Erlösarten gespeichert nach Anzahl und Summen; weitere Speicher für 2 Zahlungsarten, Brutto-Umsätze, Netto-Umsätze, Subtraktionen und Anzahl Kunden; Sichtanzeige auch auf Kundenseite usw. Wer höhere Leistungsansprüche stellt, wie Preisprogrammierung, Quittungsdruck, Aufteilung der Umsätze nach Bedienungspersonal usw., findet ein entsprechendes Gerät.

**Jura Elektroapparatefabriken,
L. Henzirohs AG, 4626 Niederbuchsiten**
(Halle 24, Stand 235)

Drei neue Apparate sind es vor allem, die die Firma an ihrem Stand zeigen möchte:

Das *Brezeleisen* wurde von Grund auf neu entwickelt und unterscheidet sich vom Vorgänger durch höheren Gebrauchswert. Mit 1000 W Heizleistung wird die Aufheizzeit auf ca. 8 min reduziert; ein fest eingestellter Thermostat regelt die Brezelplatten-Temperatur; ein Temperatur-Indikator ermöglicht es der Hausfrau abzulesen, wann sie mit dem Brezeln beginnen kann. Die Alu-Druckguss-Brezelplatten sind antihafbeschichtet; das anfallende Fett läuft in eine wegnehmbare Schale. Unter- und Obergehäuse sind fett- und zuckerbeständig lackiert und mit je einem Handgriff versehen. Ein detailliertes Rezeptbuch gibt zudem Einblick in die vielseitigen «süssen» und «salzigen» Anwendungsmöglichkeiten.

Der *Rechaudmat* ist ein neu entwickeltes, exakt regelbares Kochgerät für alle Fondue-Arten. Die Alu-Druckguss-Heizplatte ist speziell den Fondue-Formpfännchen aus CrNi und Kupfer angepasst, um Unfälle mit heissem Öl, kochender Bouillon usw. zu verhindern. Ein regelbarer Thermostat steuert die mit 800 W



beheizten Platten von 20 bis 300 °C stufenlos. Überlaufendes Fett wird in einer Ringrinne aufgefangen. Die Kontrolle erfolgt über eine Glühlampe. Die beiden Holzgriffe sind harmonisch in die Form eingebaut.

Auch beim *Rasierapparat* konzentrierte sich das Streben auf einen höhern Gebrauchswert, der sich in einer 5jährigen Garantie – sogar auch auf das Schersieb – ausdrückt. Dies ist möglich, weil Schersieb und Scherklinge im Leerlauf praktisch keinen Kontakt haben. Mit einem zweiten Kopf als Tondeuse sieht man endlich auch wo und wie man schneidet.

Kenwood-Schumpf AG, 6340 Baar
(Halle 19, Stand 256; Halle 25, Stand 493)

An den Ständen dieser Firma sind folgende Neuigkeiten zu sehen:

Die *Jupiter Elektro-Raffel* ist mit einer Schneid-, einer Raffel- und einer Reibscheibe ausgerüstet. Zusätzlich erhältlich sind eine Kartoffelreibscheibe oder eine speziell feine Reibscheibe. Technische Daten: 150 W Leistungsaufnahme, KB 10 min, Universalmotor luftgekühlt, Gesamthöhe 300 mm, Durchmesser 150 mm; Schüsseln zum Drunterstellen können bis 130 mm hoch sein.

Die *Fleischschneidemaschine* mit leicht abnehmbarem rostfreiem Messer 170 mm ϕ und stufenlos verstellbarer Schnitt-



Kenwood Mini-Waschautomat

dicke, existiert in drei Ausführungen: Modell 855 mit Führungsschlitten und Auffangschale, Leichtmetall Grundplatte und dreijähriger Garantie; Modell 857 in moderner L-Form mit Führungsschlitten und holzverstärkter Kunststoff-Grundplatte; Modell 859 in klappbarer Ausführung mit Metallgehäuse.

Beim neuen *Schnellkochtopf*, dem *Sicomatic-S*, sind alle Bedienungs- und Funktionselemente im Griff zusammengefasst: Öffnen und Schliessen mit Verriegelung, Entlüften und Ankochen mit Aromaschutz, Kochen in 2 Stufen, Abdampfen; Steuerung des gesamten Schnellkochers per Daumendruck.

Für den *Kleinwaschautomaten Mini* mit einem Fassungsvermögen bis 2 kg Trockenwäsche und 4 Waschprogrammen gibt es wohl wegen den geringen Abmessungen (45 cm b, 85 cm h, 39 cm t) kein Badezimmer, das zu klein ist. Die Kenwood Mini wäscht z. B. 2 kg Kochwäsche in nur 52 min. Ein stufenlos regulierbarer Thermostat von 20–95 °C ermöglicht ein Waschen für alle Gewebearten.

H. P. Koch AG, 8037 Zürich

(Halle 25, Stand 567)

Die Generalvertretung für Haushaltapparate AEG Linde/ Neff ist auch dieses Jahr mit einem grossen repräsentativen Stand vertreten. Die AEG ist der grösste Haushaltapparate-Fabrikant Europas. Ihr Sortiment umfasst ein breites Spektrum von Einzelapparaten, sämtliche Einbauapparate für Küchenkombinationen sowie ein komplettes Elektroheizungsprogramm. Als Neuheiten seien besonders hervorgehoben:

Der *AEG Lavamat 2000* wäscht und trocknet in einem Gerät und ist nicht grösser als ein normaler Waschvollautomat. Im Anschluss an ein komplettes Waschprogramm kann sofort getrocknet werden, bei 2,5 kg Wäsche sogar ohne Unterbrechung. Die in der Wäsche enthaltene Feuchtigkeit wird beim Trocknen kondensiert und sofort abgepumpt. Zusätzlich sorgt die AEG-Variomatic dafür, dass jedes Gewebe knitterfrei geschleudert wird. Programmwahlschalter für 15 Einstellungen; Schalter für Trockenzeit; hohe Schleuderdrehzahl von ca. 850 U/min und elektrothermische Türverriegelung.

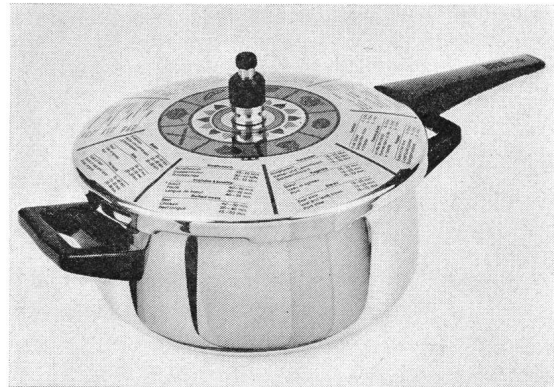
Der *AEG Lavamat Regina M* wurde eigens für das Mehrfamilienhaus konzipiert. Verstärkte Lager sowie ein Zulaufschlauch aus Metall helfen mit, eine lange Lebensdauer auch unter extremer Belastung zu garantieren. Hohe Schleuderdrehzahl von ca. 750 U/min; Einknopfbedienung für 14 verschiedene Programme.

Heinrich Kuhn Metallwarenfabrik AG, 8486 Rikon

(Halle 19, Stand 433)

Das vergangene Jahr stand im Zeichen des 50jährigen Firmenjubiläums und brachte eine Vielfalt von Sortimentsneuheiten. Die wichtigsten seien nachstehend erwähnt.

Im Bereich *Duromatic-Dampfkochtöpfe* liegen drei Neuerungen im Mittelpunkt des Verbraucher-Interesses:



Duromatic-Classic – die neue **Inox Dampfkocher-Generation** mit dem **Kochzeitendeckel**

– Erweiterung der **Inox-Modellreihe** durch eine Schnellbratpfanne, welche den Vorbehalten gegen teflonbeschichtete Typen Rechnung trägt

– Eine aufwendige, jedoch Vorteile bringende konische Formgebung bei den 2- und 3-Liter-Modellen – nebenbei eine wesentliche Verschönerung

– Die wichtigsten Kochzeiten dreisprachig (Deutsch, Französisch, Englisch) in Form einer übersichtlichen Rosette eingebraunt auf dem Deckel

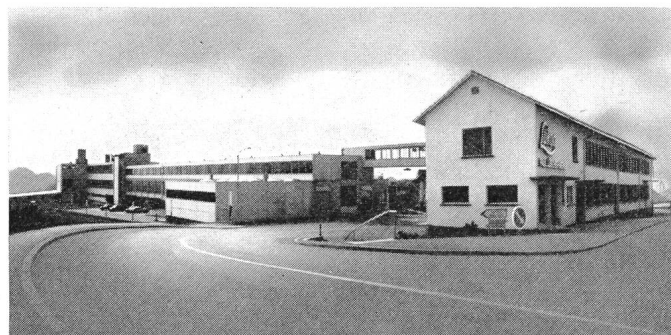
Zu den obigen **Duromatic-Classic** passend: Die *Classic Kochgeschirrsreihe* in identischer konischer Form, dekorfrei und hochglanzpoliert.

Im Zuge der Teflonmüdigkeit und der Nostalgiewelle hat auch «Oma's gute alte *Eisenpfanne*» wieder ihr Comeback gefeiert. Bekannt als unzerstörbare und ideale Rösti-, Brat- oder Friturepfanne war sie schon zeitlebend; jetzt ist sie dank einer speziellen Oberflächenbearbeitung ohne Vorbehandlung gebrauchsbereit.

Unter dem Sammelbegriff *Accessoires* präsentiert die Firma erstmals ein komplettes Küchenhelfer-Sortiment mit über 25 Artikeln, allesamt in SB-Blister-Packungen. Es ist auch als werbewirksame komplette Verkaufseinheit inklusive Verkaufsständer lieferbar.

Lükon, Paul Lüscher-Werke, 2575 Täuffelen

(Halle 24, Stand 441)



Die Firma feiert dieses Jahr ihr 35jähriges Bestehen und stellt zum 25. Mal an der MUBA aus. Im Jahre 1941 begann sie mit der Fabrikation von Flachheizstäben, die damals nach einem neu entwickelten Verfahren hergestellt wurden. Auf diesen Heizstäben beruhten die ersten Produkte der Firma wie Tauchsieder, Kochplatten, Brotröster, Waschmaschinenheizkörper, Kaffeemaschinenheizkörper sowie Einbauheizungen für verschiedene Zwecke.

Heute umfasst das Fabrikationsprogramm die folgenden Produktgruppen:

– Listenmässige elektrische Wärmeapparate, Anlagen und Heizelemente, Raumheizung

– Serienmässig hergestellte Wärmeapparate und Heizelemente nach kundeneigenen Konstruktionsunterlagen

– Einzelfertigungen von Wärmeapparaten, Anlagen und Heizelementen, Produktionsmaschinen für die Lebensmittelindustrie, Raumheizung

– Elektromagnetische Apparate, Motoren und Spulen

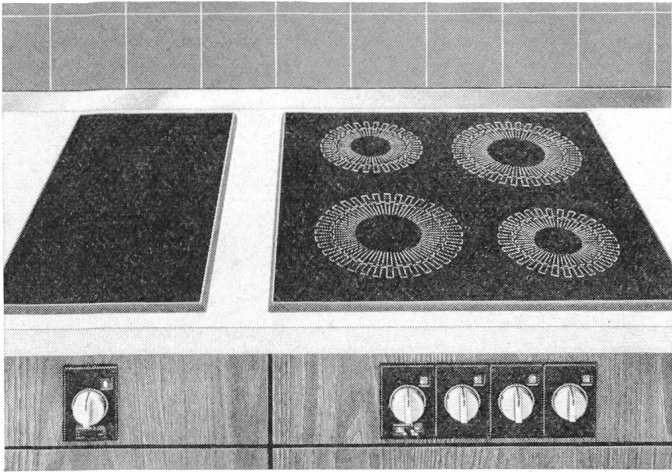
– Regulier- und Steuerapparate, Schalter, Überhitzungsselbstschalter

Prometheus AG, 4410 Liestal

(Halle 24, Stand 321)

Die Firma zeigt auch dieses Jahr ein umfassendes Programm ihrer neuen Einbaubacköfen, -herde und Ergänzungsapparate. Einen der Schwerpunkte bildet das erfolgreiche *Glaskeramik*-Programm, das noch weiter ausgebaut und vervollständigt wurde. Neben den Glaskeramik-Kochflächen mit 4 Kochfeldern werden neue Ergänzungsapparate gezeigt, dank deren sich viele zusätzliche Möglichkeiten für die Gestaltung der Kochzone ergeben:

– Kochfläche mit 2 Kochfeldern 275 × 530 mm mit je einem Heizkörper 18 cm ϕ , 2000 W und 14,5 cm ϕ , 1500 W, mit auf der Glas-



Glaskeramik-Kochfläche mit markierten Kochfeldern; daneben die neue Fischplatte resp. Fortkochplatte

keramikfläche angebrachten Markierungen, Regulierung der Leistung durch stufenlose Schalter.

– Kochfläche als Fischplatte, resp. Fortkochplatte mit untergebautelem Heizkörper 4000 W, ohne Dekor auf der Glaskeramikfläche. Die Leistung ist durch stufenlosen Schalter regulierbar.

– Warmhalteplatte mit untergebautelem Strahlungsheizkörper von 350 W. Regulierung durch einen stufenlosen Schalter. Ein eingebauter Temperaturbegrenzer verhindert die Überhitzung.

– Abstellfläche unbeheizt, ohne Dekor, als zusätzliche Abstellfläche insbesondere für heisse Töpfe und Pfannen.

Eine zusätzliche Neuerung besteht darin, dass alle Einbauberde der neuen Reihe mit Glaskeramik-Kochflächen ausgerüstet werden können und die Glaskeramik-Platten sich jetzt auch bündig in die Tischplatte einbauen lassen.

Rediffusion Zürich AG, 8004 Zürich
(Halle 8, Stand 545)

Die Firma zeigt ihre grosse Farbfernseher- und Stereo-Ausstellung. Der allgemeine Trend zum *Farbfernseher* wird deutlich durch ein stark vergrössertes Angebot an Farbempfängern. Es sind vor allem die qualitativ hochstehenden Grossbild-Farbfernseher mit drahtloser Fernsteuerung, die sich der Gunst des Publikums erfreuen. Spezielles Interesse finden aber auch Geräte mit kleineren Bildschirmformaten.

Die Spezialität auf dem Gebiet der Musikanlagen sind *vollständige Hi-Fi-Stereo-Anlagen*. Für alle Ansprüche und in den verschiedensten Preislagen stehen fertige Anlagen vorführbereit da.

Siemens-Albis Aktiengesellschaft, 8047 Zürich
(Halle 25, Stand 335)

Unter den ausgestellten Haushaltapparaten sind besonders hervorzuheben:

Die neue Herdreihe: Äusserlich unterscheiden sich die an der MUBA 76 erstmals vorgestellten Herde und Einbau-Backöfen von den bisherigen Modellen zunächst durch das «Design 76». Technisch bringen sie erhöhte Gebrauchswerte, vor allem durch das energie- und zeitsparende Zubehör wie den Grossflächengrill mit Spritzschutzpfanne, den Wenderost, die Universalkörbe und das Selbstreinigungsset. Durch die Universalkörbe erübrigt sich das Aufspießen des Grillgutes. Mit dem neuentwickelten Wenderost können bis zu 12 Toasts auf einmal gewendet werden.

Zwei neue Waschvollautomaten: Mit den Modellen Siwamat 470 und 250 können kleinere Wäschemengen, wie sie in jedem Haushalt anfallen, rationell gewaschen werden. Drückt man beim Siwamat 470 zusätzlich zum Programm die Spartaste, so lassen sich – je nach Waschprogramm – bis zu 35 % Wasser, 25 % Strom, 25 % Waschmittel und 20 % Waschzeit einsparen. Bei Reparaturen lässt sich das Steuergerät durch die modulähnli-



Heimbügler mit Anfeucht-Automatik

che Adaptertechnik leicht und schnell austauschen, was ebenfalls Zeit und Geld spart.

Heimbügler mit Anfeucht-Automatik: Wäsche richtig einzusprengen war bisher selbst für routinierte Hausfrauen schwierig. Das ist jetzt kein Problem mehr: der neue Heimbügler WB 1820, mit 85 cm Arbeitsbreite, übernimmt das Anfeuchten automatisch. Die Wäsche läuft über eine sich in einem Wasserbehälter drehende Walze, die die richtig dosierte Menge Wasser abgibt. Damit wird die Wäsche gerade so stark angefeuchtet, dass sie in einem einzigen Durchlauf glatt und trocken gebügelt ist.

Singer Nähmaschinen Co. AG, 8008 Zürich
(Halle 19, Stand 254)

Die Firma zeigt wiederum die ganze Palette ihrer bewährten Haushaltsnämaschinen. Als Neuheiten fallen vor allem die Modelle der 80er Serie auf, welche neu mit einem verlängerten Freiarm und einem eingebauten Anschlagetisch versehen sind. Diese auch im Design und in der Farbgebung vollständig neu konzipierten Maschinen weisen daneben die für die Singer Nähmaschinen charakteristischen Merkmale auf: Schrägnadel für das Nähen auch dickster Stoffe und vollautomatische Spulung des Unterfadens.

Neben der mechanischen und technischen Vollendung entspricht auch die elektrotechnische Ausrüstung den höchsten Anforderungen. Alle Motoren sind robust gebaut und verfügen über eine grosse Kraftreserve. Der bequeme Fussanlasser in Muschel-form erlaubt jede nur wünschbare und sichere Feinregulierung der Nähgeschwindigkeit. Das eingebaute Nählicht ist blendungsfrei und beleuchtet direkt das Nähgut; die Birne ist leicht auswechselbar. Alle internen und externen Verkabelungen entsprechen höchsten Sicherheitsanforderungen.

Six Madun, Rudolf Schmidlin AG, 4450 Sissach
(Halle 19, Stand 145)

Die Firma zeigt das Programm von *Reinigungsapparaten* der Sorma International, insbesondere das neue, handliche Sprüh-Extraktionsgerät für den schnellen Einsatz Tapisteam TG 2000. Die besonderen Eigenschaften dieses Gerätes sind:

- Tiefenreinigung des Textilbelages mit dosiertem Druck von 3 atü,
- kürzeste Trocknungszeit durch hohes Saugvakuum,
- handlich und leicht transportabel durch Kompaktbauweise,
- ideal für Detachur- und Polsterreinigung, aber auch für die Flächenreinigung,
- universelle Einsatzmöglichkeiten durch vielseitige Zubehörvarianten,
- gleichzeitig als normaler Wassersauger verwendbar



Therma AG, 8762 Schwanden
(Halle 24, Stand 421)

Die Firma präsentiert wiederum eine breite Auswahl neuer Produktideen. Bei den Einbauküchen verstärkt sich der Trend zu farbigen Apparatefronten. Für besonders elegante Kochstellen kann die extrem flache (nur 4 mm hohe) *Kochmulde* oder gar die ebene Glaskeramik-*Kochfläche* mit den Kochzonen verwendet werden. Luxusherde und -backöfen werden neuerdings mit *Digitaluhren* ausgerüstet. Verschiedene andere Modelle haben ein eleganteres Design erhalten und präsentieren sich mit noch attraktiverer, übersichtlicherer Schalterfront. Die Kochstellen-*Ventilation PURAIR* lässt sich in jeder Normküche frontbündig und mit passender Frontblende einbauen und ist jetzt auch mit extrastarkem Gebläse erhältlich.

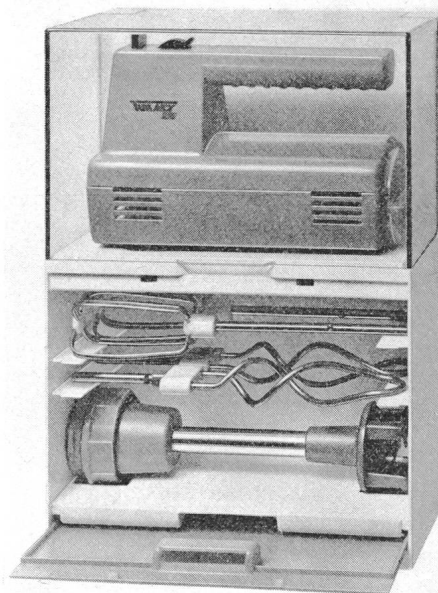
Die Entwicklung der letzten Jahre hat die Vorteile des *Elektro-Boilers* wieder vermehrt ins Bewusstsein gerufen. Das Therma-Sortiment umfasst ausschliesslich emaillierte Wand-, Steh- und Einbauboiler mit 50...1000 l Inhalt.

Vielversprechend ist ferner die neue *Wärmeplatte*, welche die Restwärme der abgeschalteten Herdplatten nach dem Kochen speichert und Speisen 1/2 Stunde lang warmhält.

Turmix AG, 8640 Rapperswil
(Halle 24, Stand 345; Halle 19, Stand 213)

Turmix präsentiert eine sinnreiche Ergänzung zu den bekannten Turmix-Kleinküchenmaschinen: Die *Turmix-Box*, ein praktisches «Wandhäschli», in welchem nicht nur das Zubehör, sondern auch das Gerät selbst vor Dampf und Staub in der Küche geschützt werden. Und trotzdem hat die Hausfrau den Handmixer immer griffbereit in der Nähe.

Turmix 150 Box, geöffnet



Die Turmix-Box kann einfach aufgestellt, mit Schrauben befestigt oder auch geklebt werden. Das Angebot der Turmix 150 Box umfasst ein Grundgerät mit robustem 150-W-Motor, Metallmixstab, 1 Paar Pürierbesen, 1 Paar Knetspiralen, Rezeptbuch, farblich abgestimmte Wandbox, Montageanleitung und Befestigungsmaterial. Für Interessenten, die bereits Besitzer eines Turmix Combi 150 sind, wird die Wandbox auch leer angeboten, in den Farben weiss/teak, rot oder gelb.

Verzinkerei Zug AG, 6301 Zug
(Halle 25, Stand 267; Halle 24, Stand 433)

In einer gemeinsamen Schau der schweizerischen Waschmaschinenfabrikanten in der Halle 25 unter dem Motto «Schweizer Qualität in der *Waschküche*» demonstriert die Firma ihre Stärke als grösster schweizerischer Hersteller. Bekannte und bewährte Modelle wie «Unimatic» und «Adora» werden ergänzt durch besonders preisgünstige Kleinautomaten und Modellvarianten für vielfältige Einsatzmöglichkeiten nach individuellen Bedürfnissen. Mit Waschautomaten, Wäschetrocknern, Waschtrocken-Kombinationen und Bügelautomaten verfügt die Firma über alle Automaten und Einrichtungen der modernen Wäschepflege.

In der Halle 24 zeigt sich die Firma mit einem kompletten *Küchenapparate*-Programm. Da sind alle unter dem Markennamen «Metall Zug» bekannten Herde und Backöfen zu sehen, zusammen mit dem erweiterten Sortiment an Kühlschränken, Dunstabzugshauben, Mikrowellengeräten und dem neuen Geschirrspüler Adora. Für die Hausfrau, den Hausbesitzer und den Küchenbauer ist die Tatsache interessant, dass sämtliche Haushaltapparate aufeinander abgestimmt sind und von einer einzigen Firma geliefert werden können. Das neue Zuger *Herdprogramm* lässt sich mit einem Baukastensystem vergleichen, das aus einer Grundausrüstung besteht und sich beliebig zu äusserst komfortablem Luxus ausbauen lässt.

Mit dem neuen *Geschirrspüler Adora 10 SL* scheint der Firma eine kleine technische Sensation gelungen zu sein: ein Geschirrspülerautomat, der entscheidend weniger Lärm verursacht, weniger Wasser und Strom braucht und doch ein brillantes Reinigungsergebnis erreicht.