

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

Band: 41 (1970)

Heft: 9

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

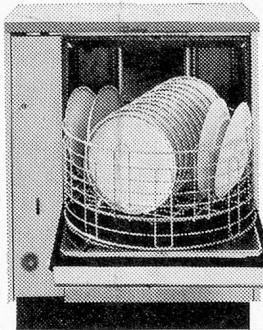
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Neu für Heime und Anstalten

Mit dem Geschirrwaschautomaten SG 6/G von Schulthess verkürzen Sie die Wasch-, Spül- und Trocknungszeit.



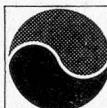
Ein neuartiges System im Ablauf der loch-kartengesteuerten Waschprogramme der SG 6/G ermöglicht es, mit speziellen Geschirrkörben z. B. 300 Suppenteller, 600 kleine Teller, 600—800 Gläser oder 400—500 Tassen in der Stunde einwandfrei zu waschen und zu spülen.

Die SG 6/G kann überall aufgestellt oder in die Gastro-Norm-Öffnung eingebaut werden. Sie arbeitet mit einem geringen Wasser- und Stromverbrauch. Ihr günstiger Preis, ihr überdurchschnittliches Leistungsvermögen, das leichte Reinigen

des ausziehbaren Boilers, die Vielfalt der Waschprogramme machen die SG 6/G somit zum eigentlichen Geschirrwaschautomaten für Heime und Anstalten.

Es lohnt sich, die SG 6/G näher kennenzulernen, zumal das Geschirrabwaschen dadurch rationeller abgewickelt werden kann. Darum verlangen Sie mit untenstehendem Bon entweder den unverbindlichen Besuch eines Schulthess-Beraters oder den SG 6/G-Prospekt mit detaillierten Angaben.

SCHULTHESS
Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG, Zürich



Bon

Schulthess Automaten finden Sie bei:

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG
8039 Zürich Stockerstrasse 57
3000 Bern Aarberggasse 36
7000 Chur Bahnhofstrasse 9
9008 St. Gallen Langgasse 54
1200 Genf 6, rue de la Flèche
1003 Lausanne 3, place Chauderon
2000 Neuenburg 9, rue des Epancheurs
6962 Lugano-Viganello Via la Santa 18
4000 Basel Sanitär Kuhn AG,
Missionsstrasse 37

Tel. 051/36 73 50
Tel. 031/22 03 21
Tel. 081/22 08 21
Tel. 071/24 97 78
Tel. 022/35 88 90
Tel. 021/22 56 41
Tel. 038/ 5 87 66
Tel. 091/51 89 71
Tel. 061/43 66 70

sowie in allen
Elektro- und
Installationsge-
schäften mit
diesem Zeichen.

Ich möchte wissen, wie ich das Geschirrabwaschen wirtschaftlicher abwickeln kann. Ich wünsche deshalb

- den Besuch Ihres Schulthess-Beraters für ein unverbindliches Gespräch über die SG 6/G
 Ihren ausführlichen Prospekt über den Geschirrwaschautomaten SG 6/G
Zutreffendes bitte ankreuzen

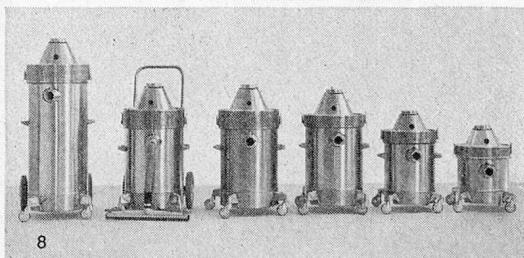
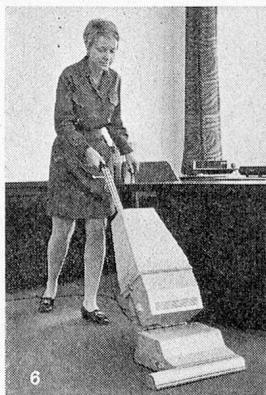
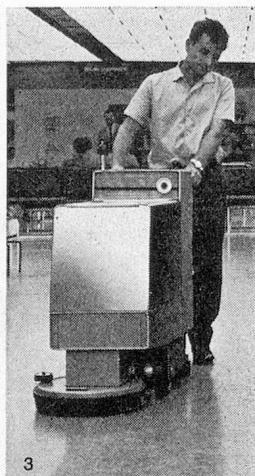
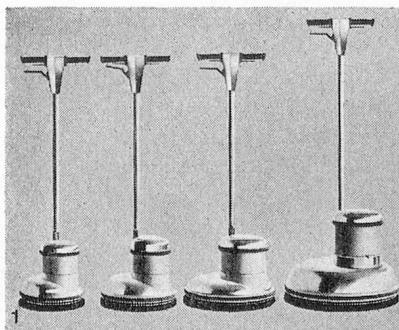
Name: _____

Adresse: _____

PLZ und Wohnort: _____

FA

Das vollständige Programm für rationelle Reinigung



servo
wetrok



1 Bodenreinigungsmaschinen
Zum Blochen, Sprayreinigen, Fegen, Einwachsen, Spänen, Shampooieren.

2 Chemotechnische Produkte
Zum Reinigen, Versiegeln, Schützen und Pflegen der Böden.

3 Kombinationsmaschinen
Zum Fegen und Absaugen in einem einzigen Arbeitsgang.

4 Abfallsauger
Zum maschinellen Aufnehmen von lose liegendem Schmutz.

5 Motor-Wischmaschine
Zum rationellen Reinigen von asphaltierten Böden und anderen harten Flächen.

6 Teppichreinigungsmaschine
Zum rationellen Trockenreinigen von Teppichen aller Art.

7 Wap mit Fahreimer und Presse
Zum Aufwaschen von grösseren und kleineren Flächen.

8 Staub- und Wassersauger
Für alle Staubsaugarbeiten und zum Aufnehmen von Feglaugen.

9 Transportgeräte
Zum rationellen Leeren von Papierkörben und zum Transport von Reinigungsgeräten.

10 Handwischmaschine
Zum rationellen Reinigen von asphaltierten Böden und anderen harten Flächen.

11 Feuchtwischgeräte
Zum rationellen Wischen von glatten Böden aller Art.

Diethelm & Co. AG, 8052 Zürich, Eggbühlstrasse 28, Tel. 051 - 50 30 30

Ausführliche Prospekte über die einzelnen Produkte
senden wir Ihnen gerne auf Anfrage.

5 Bodenbeläge: 1 Wibis-Pflegemittel



Für die Vereinfachung der Bodenpflege. Sie können jetzt für 5 verschiedene Bodenarten das gleiche Pflegemittel verwenden. Eines unserer bekanntesten: Die Wibis-Emulsion. Für PVC, Linoleum, Tapiflex und versiegelte Parkett- und Klinkerböden. Wibis-Bodenpflegemittel bieten höchste Gewähr für eine mustergültige Bodenpflege.

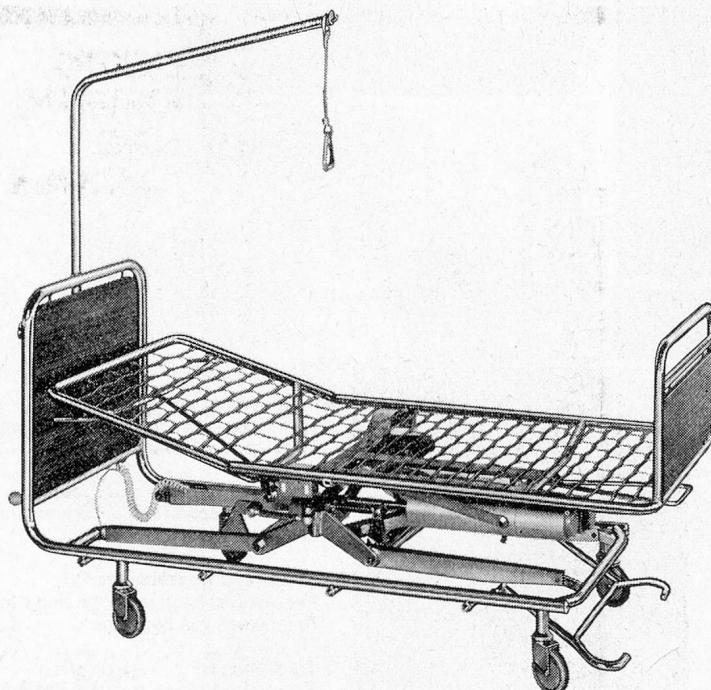
Wir beraten Sie gerne in sämtlichen Bodenpflegeproblemen. Rufen Sie uns an. Verlangen Sie einen **Gratis-Muster-Bidon** der Wibis-Emulsion für einen ersten Versuch.

WIBIS

Wibis AG
8910 Affoltern am Albis
Tel. 051/99 63 36/99 51 94

Bodenflege-Maschinen,
-Geräte und -Produkte

*32



sissach

Qualitätsfabrikate seit 1899

Neues Niveaubett Nr. 5063

Liegehöhe und Keil verstellbar mittels 2 Elektromotoren. Innenmasse: 195 x 90 cm.

Höhenverstellung von 40 bis 70 cm. Keiltiefe 65 cm.

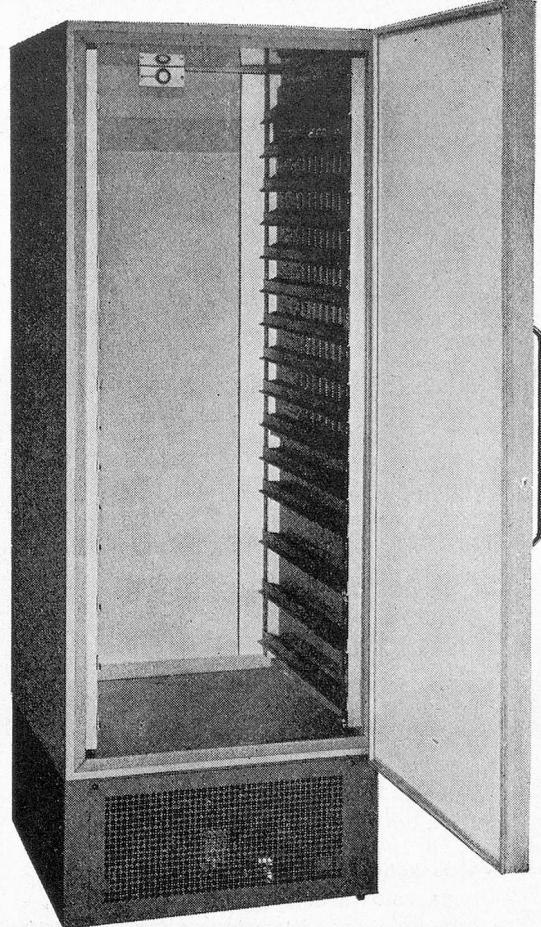
Längste Erfahrung im Bau von elektr. verstellbaren Krankenbetten.

Verlangen Sie unverbindlich Offeren, Unterlagen oder Vertreterbesuch.

Basler Eisenmöbelfabrik AG

4450 Sissach / BL

Telefon (061) 85 17 91



Gastro-Norm-Kühlschrank Typ MT-58

Totalinhalt zirka 580 Liter
Temperatur zirka + 3/ + 5 °C

Mit dem Frigorex-Gastro-Norm-Kühlschrank werden alle Kühlprobleme des gesamten Gastgewerbes, der Grossküchen und Kantinen einwandfrei gelöst.

Die Innenausstattung dieses Kühlschranks können Sie selbst bestimmen. Unbeschränkte Kombinationsmöglichkeiten mit Gitterrosten, Blechen, Körben oder Schalen. Verstellbare Winkelschienen.

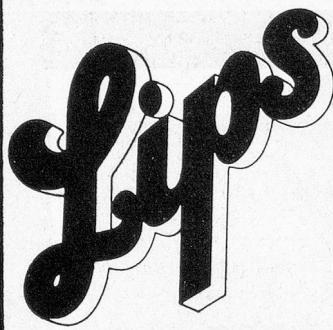
Aggregat steckerfertig eingebaut. Vollautomatische Abtauung und Tropfwasserverdunstung.

Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte

Frigorex

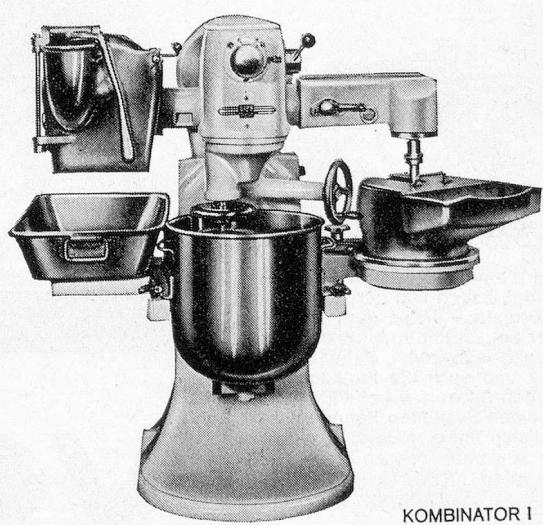
AG für Kälte und Klima
6000 Luzern

Tel. 041 44 11 44



**UNIVERSAL
KÜCHEN-
MASCHINEN**

**JAKOB LIPS
MASCHINENFABRIK
8902 URDORF
TEL. 051 98 75 08**



KOMBINATOR I

**ELEKTRO
KARTOFFEL-
SCHÄL-
MASCHINEN**

Für jeden
Betrieb
die geeigneten
Küchen-
Maschinen

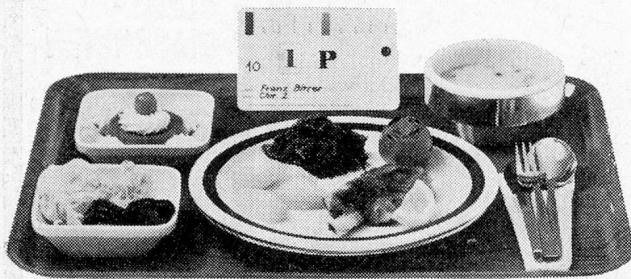
Hotels
Restaurants
Tea Rooms
Kantinen
Heime
Anstalten
Spitäler

H

CALDOMET oder MULTIMET?



Haben Sie
20 Personen
täglich zu verpflegen?
Oder 200 oder 800?
CALDOMET oder MULTIMET
bringt die richtige Lösung!

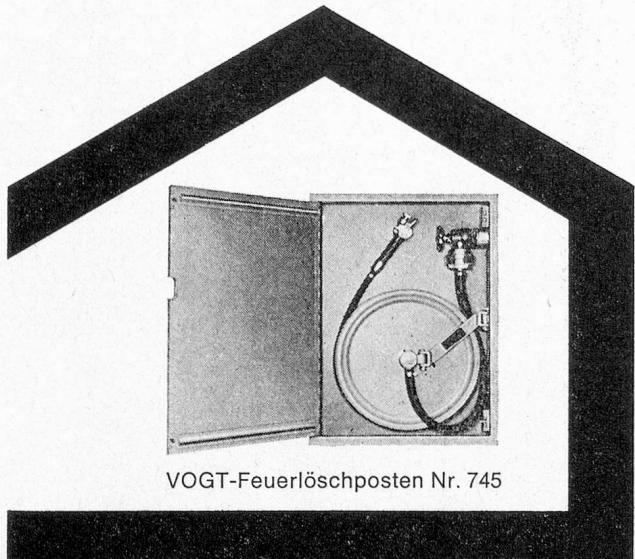


CALDOMET und MULTIMET sind die neuzeitlichsten Speisenverteil-Systeme. CALDOMET bringt das Essen von der Küche – mit einer Verteilzeit bis zu einer Stunde – heiss zum Patienten. MULTIMET transportiert kalt oder tiefgekühlt. Erst auf der Station werden die Speisen regeneriert und aufbereitet. Daher überwindet MULTIMET jede Zeit, Distanz und auch die Fünftagewoche. CALDOMET und MULTIMET bringen Antwort auf alle Fragen der Speisenverteilung. Mit diesen beiden Systemen können wir Sie absolut neutral beraten. Spezialisten unseres Beratungs-Teams geben Ihnen gerne jede weitere Auskunft. Fragen Sie uns bitte unverbindlich an.



BERNDORFER METALLWERK AG
Murbacherstrasse 1 6002 Luzern Telefon 041 / 22 47 91

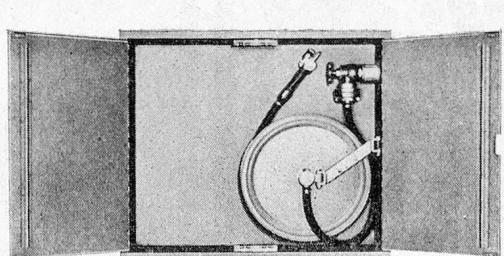
BRANDBEKÄMPFUNG



VOGT-Feuerlöschposten Nr. 745

Das ideale Löschgerät für Wohnhäuser, Heime, Spitäler, Betriebe, Hotels, Lagerhäuser usw.

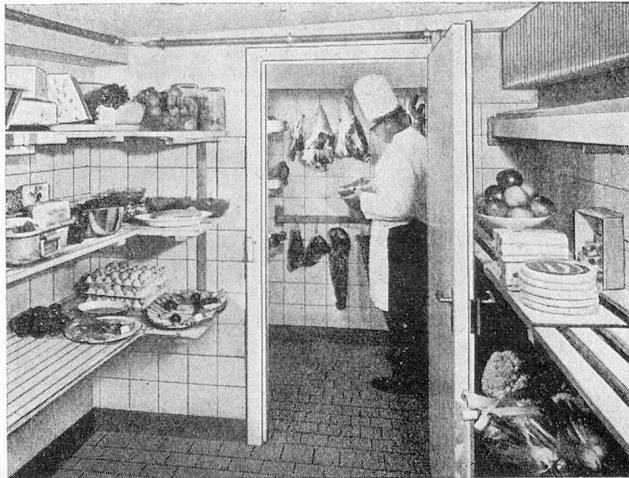
- jederzeitige Einsatzbereitschaft
- einfachste Bedienung
- hervorragende Löschwirkung dank Sprühstrahl
- absolut tropfwasersicher
- Schlauchlängen 10–50 m



VOGT-Feuerlöschposten Nr. 745a, mit Platz für Feuerlöscher neben dem Haspel.

VOGT

Gebrüder Vogt 3515 Oberdiessbach BE
Maschinenfabrik-Feuerlöschgeräte Telefon 031 / 92 55 55



Vor- und Hauptkühlraum



Comptoir Suisse Lausanne Halle 32 Stand 3231

Qualität schont die Nerven

denn Qualität gibt keinen Anlass zu Aerger und Verdruss. Gibt es etwas Besseres als einen Autofrigor-Kühlautomaten, der auch nach vielen Jahren noch zur vollen Zufriedenheit funktioniert? Wir glauben es nicht.

Eine Autofrigor-Kühlanlage ist aber auch eine gute Kapitalanlage, selbst dann, wenn für die Anschaffung etwas mehr ausgelegt wird, denn Qualität macht sich immer bezahlt.

Die Qualität des von uns verwendeten Materials und die Perfekt-Montage, ausgeführt durch unser qualifiziertes Personal, geben unseren Anlagen das gewisse «Etwas», das zu einer guten Anlage gehört. Daran sollten Sie denken, wenn Sie an Ihrer Kühl-anlage eine Aenderung oder Vergrösserung vornehmen. Darum:

Für jeden Kältebedarf

Autofrigor AG 8052 Zürich Schaffhauserstr. 473
Telefon (051) 48 15 55

Vertretungen und Servicestellen in:
Baar, Basel, Bern, Biel, Charrat, Chur, Davos, Fribourg,
Genève, Lausanne, Lugano, Luzern, St. Gallen.



Es gibt Fälle, da hilft nur Dynamit...
oder ERGO 4!

ERGO 4, der alkalische Reiniger und Entfetter

- wirkt radikal
- schäumt nur schwach
- ist biologisch abbaubar

ERGO 4 ist ideal zum Entfernen hartnäckiger Rückstände von Selbstglanzwachsen oder Acryl - Emulsionen, zum Entfetten stark mit Oel oder Fett beschmutzter Böden, für Baureinigungen usw.



Minatolwerke AG

6002 LUZERN
Tel. 041 - 44 64 02

8048 ZÜRICH
Tel. 051 - 52 25 20

Wer in der Grossküche Wärme braucht, findet bei Franke die Auswahl an Wärmeeinheiten.

Genaues Studium lohnt sich. Gibt es doch zum Beispiel über 50 verschiedene Varianten bei den Wärmeeinheiten.

Aber bei der Auswahl allein lässt es Franke nicht bewenden. Bei Franke erhalten Sie alle Wärmeeinheiten im Baukastensystem. Franke-Wärmeeinheiten lassen sich daher leicht mit den übrigen zahlreichen normierten Franke-Grossküchen-Elementen kombinieren, z.B. mit Unterbauten, Kühleinheiten

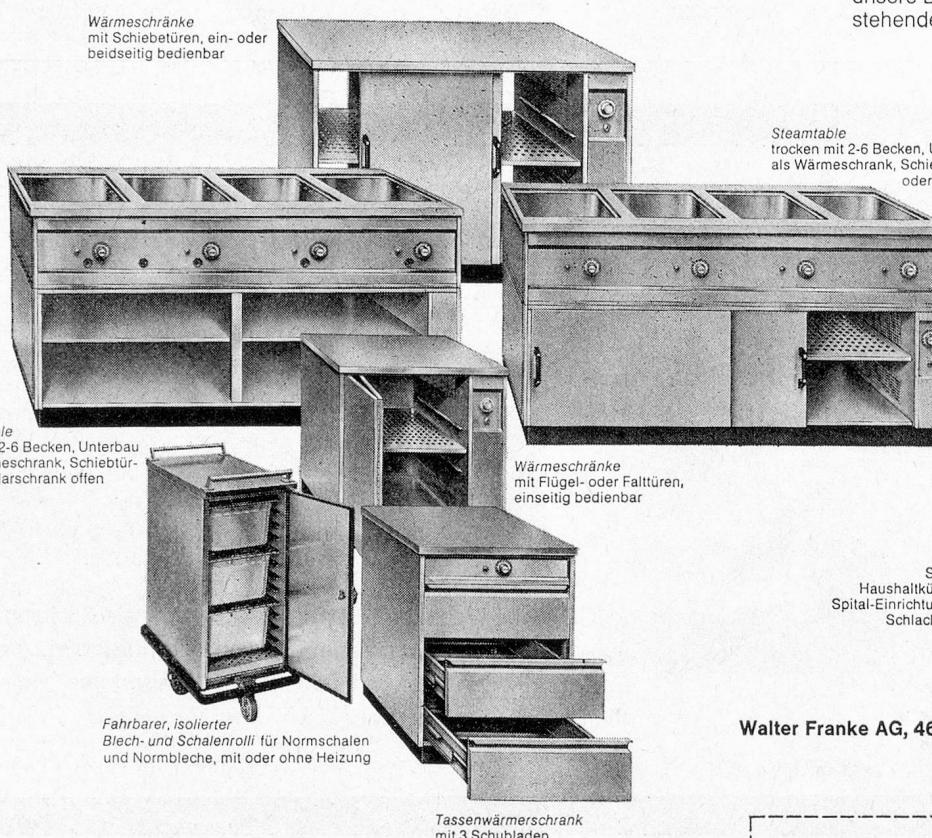
usw. Einzelne Einheiten können später ohne Schwierigkeiten in eine komplette Grossküche eingeordnet und wieder verwendet werden.

Franke-Wärmeeinheiten bieten zahlreiche exklusive Vorteile, z.B. die rasche und gleichmässige Beheizung der Wärmeschränke durch ein Zwangsumluftsystem, die absolut glatte Bodenfläche des Innenraumes oder die verdeckt angeordneten Heizungen der Steamtable-Becken, um deren

Reinigung zu erleichtern.

Ausserdem sind bei Franke die Wärmeeinheiten bis ins kleinste Detail aus hochwertigem Chromnickelstahl hergestellt. Dieses Material bleibt Jahr für Jahr widerstandsfähig, trotz Tag für Tag jeder Beanspruchung, jeder Temperatur und jeder Korrosion. Daher ist Chromnickelstahl das bestgeeignete Material für den Grossküchenbau.

Lassen Sie sich über die weiteren zahlreichen Vorteile durch uns orientieren und verlangen Sie bitte unsere Dokumentation mit untenstehendem Coupon.



Spezialist für Grossküchen, Haushaltküchen, Spülküchen und Abdeckungen, Spital-Einrichtungen, Bau-Normelemente, Apparatebau, Schlacht- und Metzgerei-Einrichtungen

FRANKE

Walter Franke AG, 4663 Aarburg, Tel. 062 41 21 21

Coupon

Wir bitten Sie um Zustellung Ihrer Dokumentation über

Wärmeschränke Tassenwärmerschrank
 Steamtables Isolierter Blech- und Schalenrolli

Genaue Adresse: