

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

**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

**Band:** 41 (1970)

**Heft:** 6: Das Bündner Beispiel : Bericht über die Jahresversammlung 1970 in Chur

## **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](#)

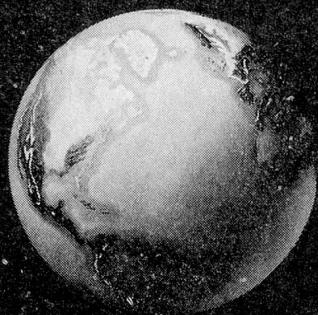
### **Terms of use**

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:** 08.02.2026

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

# Warum über 15000 Milnor auf der ganzen Welt?



...weil keine Wasch-Schleudermaschine so viele Vorteile  
auf sich vereinigt wie die Milnor. Darum ist sie die meistverkaufte der Welt.

Und darum führt Ferrum von den Milnor-Werken New Orleans diese erstklassige

Wasch-Schleudermaschine exklusiv in die Schweiz ein. Die Milnor vereinigt drei Arbeitsgänge  
in einer Maschine: Sie wäscht, schleudert (zentrifugiert) und lockert die Wäsche wieder auf.

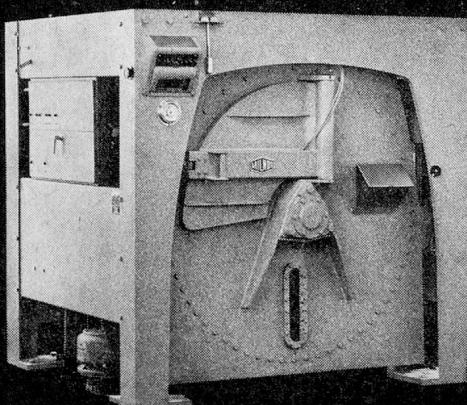
Die Milnor bietet Höchstleistung auf kleinstem Raum, ist gegen Unwucht immun und braucht  
keine besonderen Fundamente. Für jeden Verschmutzungsgrad hat die Milnor ein vollautomatisches Programm.

Sie ist sparsam bis ins letzte und ihre Bedienung ist mühelos, was Ihre Personalprobleme löst.

Ferrum garantiert für den perfekten Service.

Für jeden Betrieb gibt es also die passende Milnor.

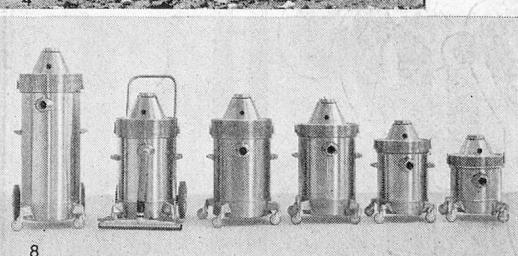
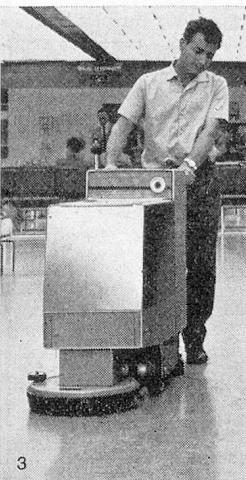
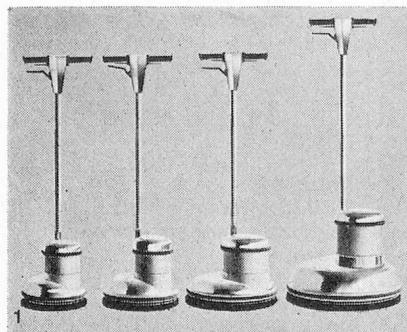
Auch für Ihnen.



## ferrum

Ferrum AG, Giesserei- und Maschinenfabrik 5102 Rapperswil

# Das vollständige Programm für rationelle Reinigung



**servo**  
**wetrok**



1 Bodenreinigungsmaschinen  
Zum Blohen, 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 Fahrerme 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 - 60 00 70**

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

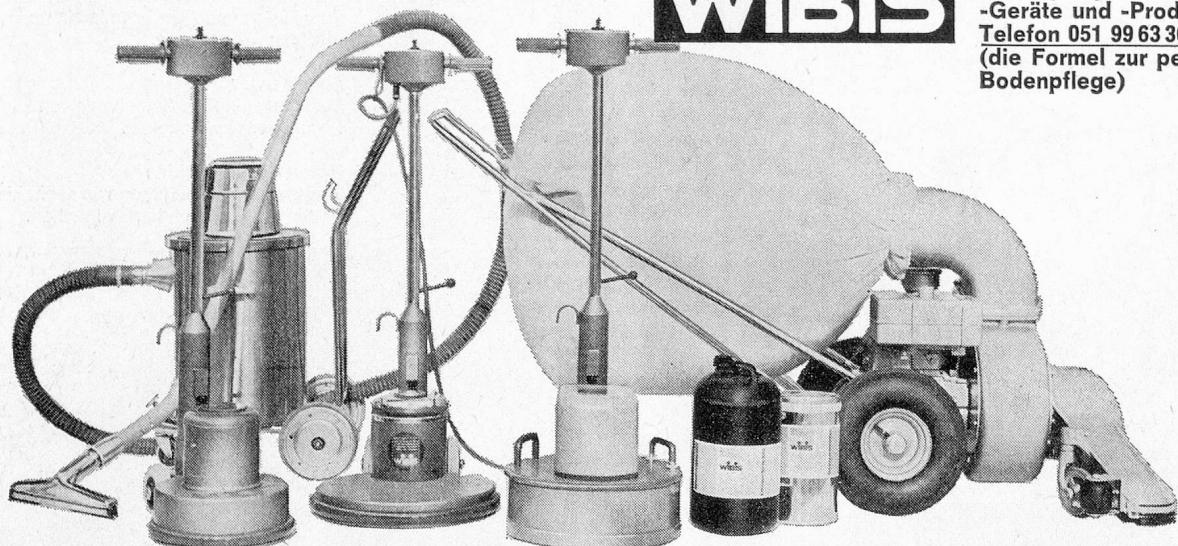
# Hier ist der Maschinenpark zum Saubermachen

Zum Saubermachen von Böden. Egal ob im Haus, im Hof oder auf der Strasse. Egal ob für Kunststoff oder Gummi. Ob für Asphalt oder Parkett. Für jeden Zweck die richtige Maschine. Das ist unser Ge-  
bot. Wir liefern Mehrzweck-  
maschinen zum Spänen und

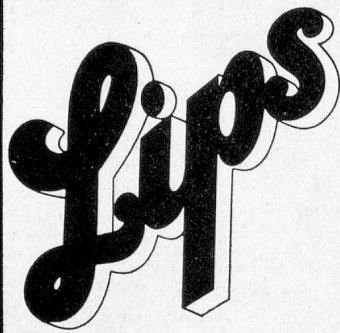
Fegen, zum Wachsen und Polieren. Wir liefern Staub- und Wassersauger kombiniert. Und automatische Grossraum - Reinigungsma-  
schinen. Alle in hervor-  
ragender Qualität.

Und was Wibis-Maschi-  
nen vollbringen, vollenden  
Wibis-Pflegemittel auf je-

dem Bodenbelag. — So ein-  
fach geht's mit Wibis. So  
einfach ist's bei Wibis. Alles  
aus einem Haus. Von der  
Maschine bis zum Service.  
Vom Pflegemittel bis zur Be-  
ratung.

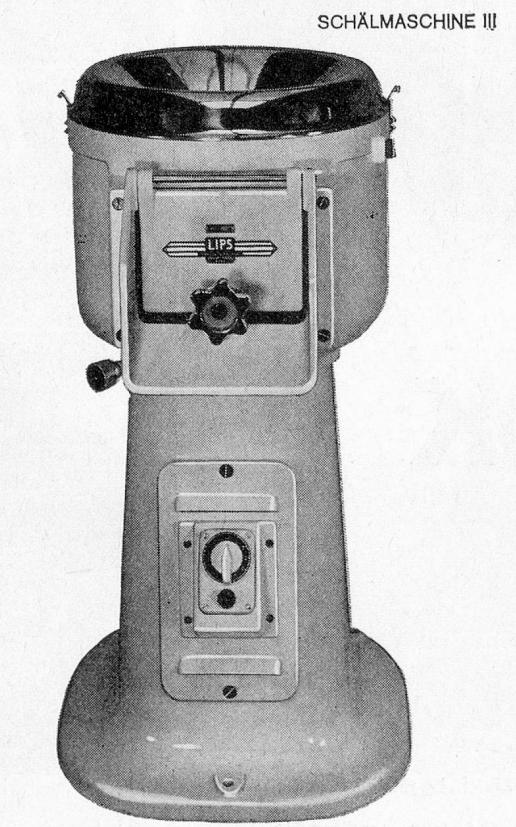


6029



**UNIVERSAL  
KÜCHEN-  
MASCHINEN**

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

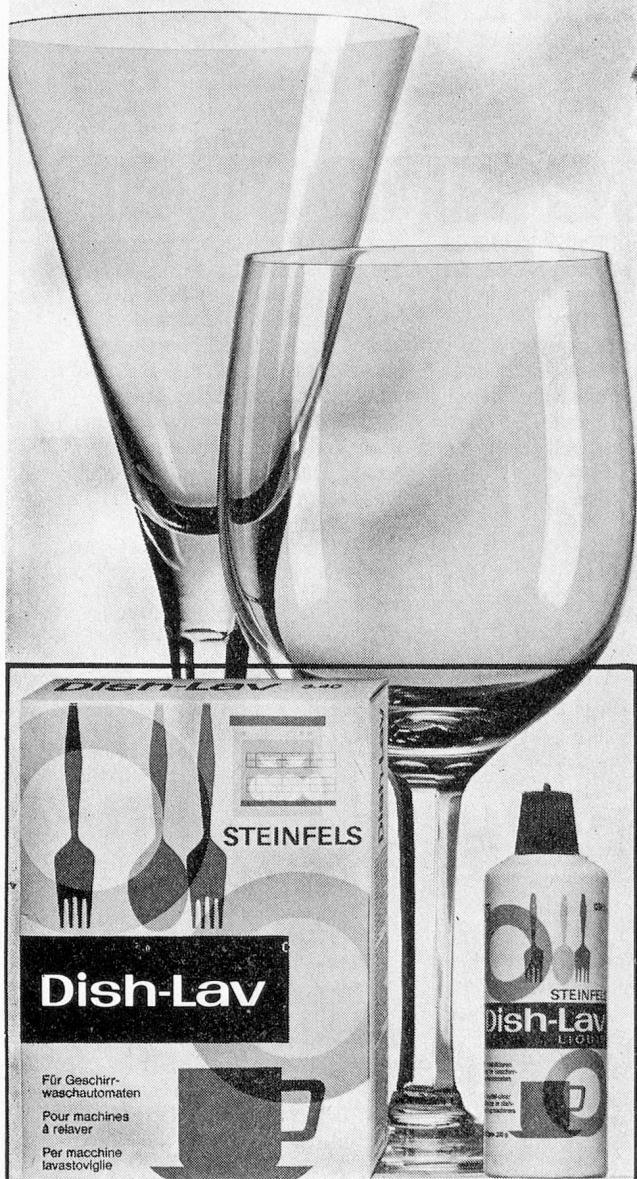


**ELEKTRO  
KARTOFFEL-  
SCHÄL-  
MASCHINEN**

Für jeden  
Betrieb  
die geeigneten  
Küchen-  
Maschinen  
Hotels  
Restaurants  
Tea Rooms  
Kantinen  
Heime  
Anstalten  
Spitäler

H

# Dish-Lav im Geschirrwaschautomaten... Ihre Gläser werden glasklar!



Dish-Lav löst die hartnäckigsten Beschmutzungen (sogar Lippenstift) spielend, und Dish-Lav liquid verhüttet beim Trocknen dank spezieller Wirkstoffe jede Tropfen- und Streifenbildung. Empfohlen von führenden Geschirrwaschautomaten-Fabrikanten.

**Für Grossverbraucher:** Dish-Lav in Säcken à 25 kg  
Dish-Lav liquid in Bidons à 10kg

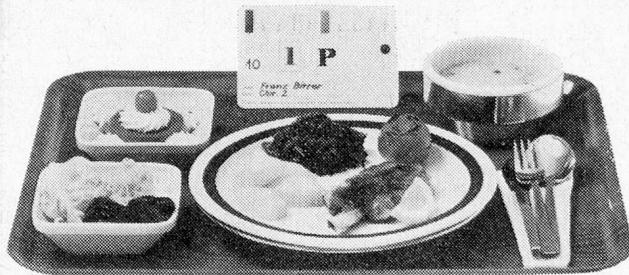
Gratismuster und Preise auf Anfrage. Auch in Deutschland und Österreich erhältlich.

Friedrich Steinfels AG, Seifen und Waschmittel,  
8023 Zürich

## 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 Fünftageweche. 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

# Wer in der Grossküche Kälte braucht, findet bei Franke die Auswahl an Kälteeinheiten.

Genaues Studium lohnt sich. Gibt es doch zum Beispiel 427 verschiedene Varianten bei den Kälteeinheiten.

Aber bei der Auswahl allein lässt es Franke nicht bewenden. Bei Franke – und nur bei Franke – erhalten Sie alle Kälteeinheiten im Baukastensystem. Deshalb kön-

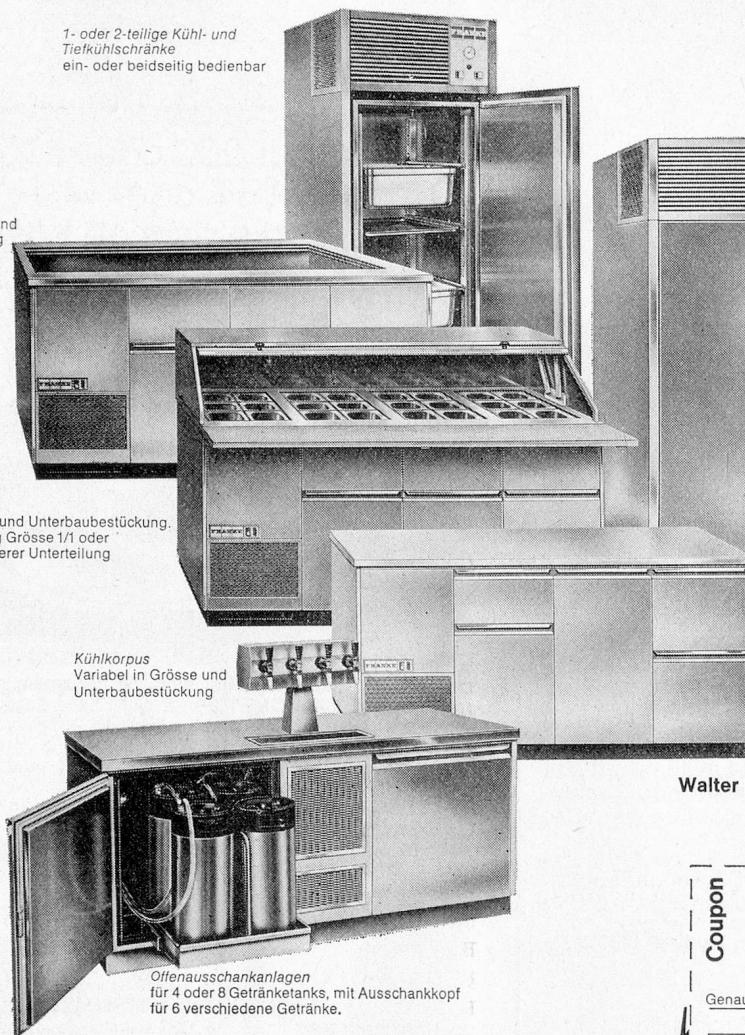
nen Kühl- und Tiefkühlschränke in wenigen Minuten abgeändert, erweitert und umgebaut werden. Einzelteile (z. B. Türen, Seitenwände, Kälteblock usw.) sind im Nu ausgewechselt. Und bei den Bestückungen der Kühlunterbauten gibt es viele Varianten. So lassen sich alle Franke-Kälteeinheiten in

der Grossküche jederzeit an neue Bedürfnisse anpassen.

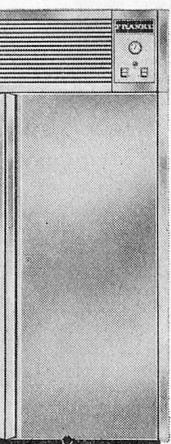
Ausserdem sind bei Franke die Kälteeinheiten bis ins kleinste Detail aus hochwertigem Chromnickelstahl hergestellt. Er bleibt Jahr für Jahr widerstandsfähig, trotzt Tag für Tag jeder Beanspruchung, jeder Temperatur und jeder Korrosion. Daher ist Chromnickelstahl das bestgeeignete Material für den Grossküchenbau.

Verlangen Sie bitte unsere Dokumentation mit untenstehendem Coupon.

1- oder 2-teilige Kühl- und Tiefkühlschränke  
ein- oder beidseitig bedienbar



Kühlwanneneinheit  
Variabel in Grösse und  
Unterbaubestückung



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

**FRANKE**

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

Wir bitten Sie um Zustellung Ihrer Dokumentation über

Coupon

Kühlküchen  
 Tiefkühlschränke  
 Kühlwanneneinheiten  
 Kühlkörper  
 Sandwich-Einheiten  
 Kühlwanneneinheiten  
 Offenausschank-Anlagen

Genaue Adresse:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_