

**Zeitschrift:** Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heimwesen  
**Band:** 54 (1983)  
**Heft:** 11

**Rubrik:** Der Markt empfiehlt...

### **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](#)

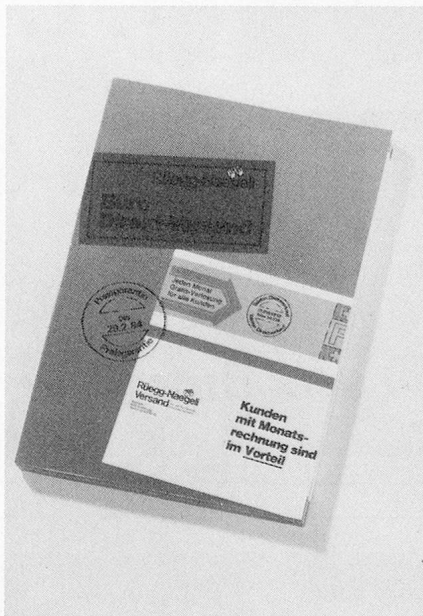
**Download PDF:** 28.01.2026

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

# Der Markt empfiehlt . . .

Soeben erschienen:

## Der neue Rüegg-Naegeli-Büromaterial-Katalog



Wie ein richtiges «Einkaufscenter für Büroartikel» präsentiert sich der 160 Seiten starke, **soeben erschienene neue Katalog** für den «Rüegg-Naegeli-Büro-Direkt-Versand». Bunt gedruckt und lesefreundlich nach Hauptgruppen geordnet, wird darin das riesige Versandsortiment für Büromaterial, Bürogeräte, Organisationsmittel und Büroneuheiten gezeigt. **Bequem vom Büroarbeitsplatz** aus kann so im umfangreichen Angebot **ausgewählt und bestellt** werden. Und Prompt und

postwendend **liefert der Rüegg-Naegeli-Versand** die gewünschten Artikel **direkt ins Kundenbüro**. Besonders interessant ist diese Einkaufsart für Kunden **mit Monatsrechnung**. Ihnen werden – nebst den allgemein günstigen Mengenpreisen – noch **zusätzliche Einkaufsvorteile**, Spezialrabatte und Dienstleistungen geboten. Attraktiv und sympathisch: **Monat für Monat**, solange dieser Katalog Gültigkeit hat, **verlost Rüegg-Naegeli** unter sämtlichen schriftlich oder telefonisch eingegangenen Bestellungen einen wunderschönen **Blumenstrauss und dazu einen RN-Warencheck im Wert von Fr. 500.–**. Zur Glücks-Chance ein sicherer Treffer für alle Kunden: **alle** im neuen Katalog «Rüegg-Naegeli-Büro-Direkt-Versand» enthaltenen Artikel und die angeführten **Verkaufspreise sind mit Preisgarantie** bis 29. Februar 1984.

## TERION AG Gastrotechnische Systeme

### FRIGETHERMIC – eine Weltneuheit

FRIGETHERMIC, ein völlig neues System für das Gastgewerbe, insbesondere jedoch für die Spitalverpflegung. FRIGETHERMIC bringt Vorteile in die Grossküche, von denen man bis heute nur geträumt hat.

### Die kalte Wärme

Sie haben richtig gelesen: die kalte Wärme. Es gibt sie schon lange. Nur genutzt wurde sie bis heute nicht. Den Technikern von REGETHERMIC ist es nun gelungen, diese einmalige, wirtschaftliche und enorm energiesparende Technik mit dem System FRIGETHERMIC nutzbar zu ma-

chen. Durch einen revolutionären Vorgang werden einmal gekochte, dann gekühlte Speisen erwärmt. Dabei bleiben andere, auf demselben Tablett angerichtete Speisen wie Salate, Desserts usw. kalt, bzw. gekühlt.

Durch FRIGETHERMIC ist es erstmals möglich, in der Küche ein komplettes, servierbares Tablett individuell vorzubereiten. Am gewünschten Ort und zur gewünschten Zeit wird dann alles nur noch mittels Induktionswärme auf die «richtige Temperatur» gebracht und serviert. Nebst der grossen Energieersparnis ist auch die Zeit- und Personaleinsparung von grösster Bedeutung. Keine Vorbereitung am Verbrauchsort (zum Beispiel Suppen aufwärmen auf der Station usw.), kein Geschirrtransport, keine Verwechslungsrisiken usw.

### Produktbeschreibung

Sämtliche FRIGETHERMIC-Einheiten sind aus rostfreiem Stahl und nach folgenden Kriterien konzipiert:

- Zwei vollständig wärmeisolierte Abteile mit Platz für je 11 Tablets (Veskanorm 530 x 380 mm).
- Programmierbare und automatische Temperatur- und zeiteinstellung.
- Die Aufbereitung der Speisen erfolgt durch zwei Generatoren.
- Jedes Tablett bietet Platz für: warmes Hauptgericht, Suppe, mehrere Schalen für Vorspeisen, Salate, Desserts usw., Brot, Glas, Getränk, Besteck.
- Der Wagen, auf einem starren Fahrwerk montiert, ist für den Handbetrieb wie auch zum Anhängen an Elektromobile geeignet.

FRIGETHERMIC – die allerneueste Technik von REGETHERMIC wird wegweisend für die Zukunft sein. Weitere Details und Auskunft erhalten Sie beim Generalvertreter für die Schweiz, der Terion AG, Wiesenstrasse 9, 8032 Zürich.