

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 55 (1984)
Heft: 1

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: 27.01.2026

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

Der Markt empfiehlt ...

IGEHO-Nachlese 1983

An der 10. IGEHO war der auf 92 m² erweiterte Stand der HAPAG AG in BUCHS b. Aarau wiederum sehr stark frequentiert. Besondere Neuheiten lieferten viel positiven Gesprächsstoff und fanden guten Zuspruch.



Es werden definitiv in das Verkaufsprogramm aufgenommen:

- Bratplatte Mod. Ara-Inox: Mit rostfreier Grillplatte 55 x 45 cm (dank rostfreier Platte schnellere Aufheizung, einfachere Reinigung, weniger Stromverbrauch usw. als bei Gussplatten). Anschluss 380/2N. Leistung 4000 W. Breite 65 cm. Tiefe 50 cm. Höhe 25 cm. Gewicht 46 kg. SEV-geprüft.
- Maschinen zum Formen von Pizzateig-Fladen: Effektive Leistung zwischen 400-600 Teigfladen pro Stunde, ausgehend von einer Teigkugel. Die Dicke bzw. der Durchmesser der Fladen kann mittels Hebel eingestellt werden. Suva-zugelassen.
- Rühr- und Mischmaschine Mod. Santos: Gussgehäuse silbergrau, Seiten- und Rückwände sowie Oberteil orange lackiertes Blech. Rostfreier Behälter 10 Liter. Motor 1,5 PS. 7 Geschwindigkeiten (70-150 T/Min.) mittels Drehknopf stufenlos einstellbar. Anschluss 220 V. Suva-zugelassen.

- Salamander Mod. Maurice: 3 Heizzonen auf 80 cm Breite oder 2 Heizzonen auf 60 cm Breite, je nach Modell. Oberteil von 5-21 cm stufenlos verstellbar. Herausnehmbares Fettblech und Abstellrost. Nutzfläche 80 x 40 cm bzw. 60 x 40 cm. Masse 80 x 63 x 51 cm bzw. 60 x 63 x 51 cm. Anschluss 380/2N. Leistung 4800 W bzw. 3200 W. SEV-geprüft. Auf Wunsch ist auch ein Tablar mit Konsolen für Wandbefestigung lieferbar.

Als Messe-Neuheiten unter den bereits im Verkaufsprogramm befindlichen Produkten sind folgende auf besonderes Interesse gestossen:

- Dampf-Express: Turbo brachte unter der Bezeichnung Dampf-Express ein Gerät zum Auftauen, Garen, Dämpfen, Erhitzen und Warmhalten von frischen oder tiefgekühlten Speisen mittels drucklosem Dampf auf den Markt, welcher auch mit den übrigen Combi-Snack-Geräten von Turbo/Ime kombiniert werden kann.

- Gyros-Grill: Ein Grillgerät von King, welches sich speziell für griechische, türkische und koschere Fleisch-Spezialitäten sowie auch als Grill für Spiessbraten, Beinschinken, Poulets usw. eignet. Der Drehspiess wird vertikal eingesetzt.
- Heissluft-Ofen: Foemm hat sein Modell 5 x 1/1 GASTRONORM mit automatischem Schwadenerzeuger ausgerüstet. Unten ist ein Fett-Auffangblech eingeschoben.
- Pizza-Oefen: Turbo stellt einen Pizza-Ofen mit einer Backfläche von 60 x 60 cm her (Platz für 4 Pizzas Durchmesser 28 cm oder 5 Pizzas Durchmesser 22 cm). Stundenleistung zirka 75 Pizzas. Temperatur von 0-500 °C stufenlos einstellbar. Anschluss 380/3N. Leistung 4500 W.

Die Hapag AG bedient den Markt auch in Zukunft ausschliesslich über Wiederverkäufer und dies nach dem bisherigen Motto «Hapag-Produkte sind bei gleicher Qualität günstiger und bei gleichem Preis besser».

Insertionsschluss am 25. des Vormonats
