

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 56 (1985)
Heft: 11

Rubrik: IGEHO 85 - zum elften Mal die Nummer eins

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>



11. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration

MESSE-TELEGRAMM

IGEHO 85 – zum elften Mal die Nummer eins

Zum elften Mal findet – vom 14. bis 20. November 1985 – in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel die Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration, IGEHO 85, statt. Vor rund 20 Jahren in die Fachwelt gesetzt, zeigt sich die IGEHO heute von einer ungebrochenen Dynamik; dies nicht zuletzt dank der Zusammenarbeit der Fachverbände, Ausstellergremien und Messeveranstalter wie -organisatoren, die gemeinsam alles daran setzen, diese Fachmesse mit immer neuen Impulsen zu beleben.

Die IGEHO darf zweifellos für sich den Ruf als eine der derzeit bedeutendsten internationalen Fachmessen für die angesprochenen Branchen in Anspruch nehmen. Dazu beigetragen haben ein klares und abgerundetes Konzept, die breite Trägerschaft durch die massgebenden nationalen und internationalen Branchenverbände und Organisationen und ein Mal für

Mal überdurchschnittlich repräsentatives Marktangebot der Aussteller, das sich an der IGEHO 85 in die folgenden Fachgebiete gliedert: Nahrungsmittel und Getränke – Grossküchen-Einrichtungen – Speiseverteilung und Speiseraum – Hotelraum und Gäste- sowie Personalzimmer – Automaten – Technische Installationen – Reinigung und Unterhalt – Wäscherei und Lingerie – Betriebsorganisationen und Administration – Planung und Architektur – Bekleidung – Fachverbände.

Im Rahmen der IGEHO 85 werden wiederum verschiedene Sonderschauen aktuelle Themen aufgreifen. Zentraler Anziehungspunkt wird die IGEHO-TECH 85 sein, eine Sonderschau für Systeme und angewandte Technik in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Die Themen der IGEHO 85 sind: «Küchensysteme für Gastronomie-Konzepte» und «Sinnvolle Anwendung der Elektronik in der Grossküche».

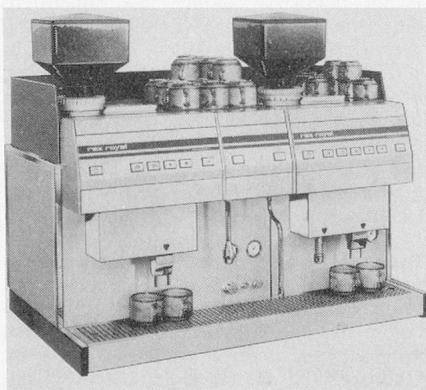
HGZ Maschinenbau AG, 8046 Zürich

Halle 300, Stand 531

Neu: Expressvollautomat rex-royal Supermondo 2

Die Weiterentwicklung der seit Jahren bewährten vollautomatischen Expresskaffeemaschine rex-royal Supermondo wird ohne Zweifel die Aufmerksamkeit der Besucher wecken:

- Neues, dem aktuellen Trend angepasstes Design!
- Mikroprozessor-gesteuert!

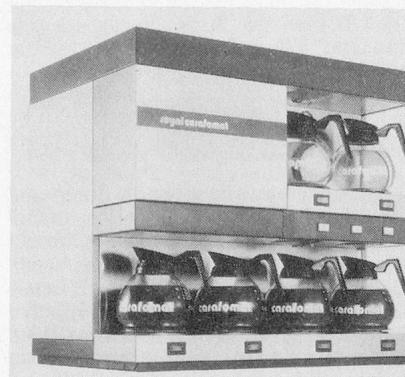


rex-royal Supermondo 2,
Modell RV2/DV/2

- Individuelle Programmierung der Pulver- und Wassermenge für drei verschiedene Kaffeedosierungen!
- Platzsparende Konstruktion!

Weltneuheit: royal carafomat

Ein weiterer Mittelpunkt im HGZ-Stand ist bestimmt die erste vollautomatische Karaffen-Filter-Kaffeemaschine **royal carafomat**. Sie produziert ab 1,6 Liter bis zu 64 Liter Kaffee stündlich, je nach Bedarf. Eine



royal carafomat

Karaffe ist in zirka 1½ Minuten **frisch** zubereitet. Zusätzlich können karaffenweise 32 Liter Heisswasser separat entnommen werden. Keine Filterwanne, kein Filterpapier – die Anlage für Fastfoodketten sowie Hotel-Frühstücksoffices, wo Leistung **und** Qualität gefragt sind. Die royal carafomat kann vom Servicepersonal selbst bedient werden, **ohne zusätzliches Buffetpersonal!** – Mikroprozessor gesteuert und vollautomatische Reinigung.

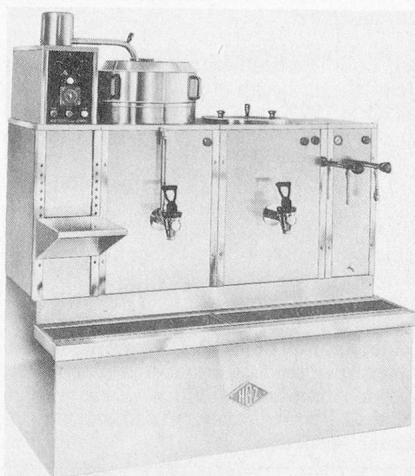
Filterkaffeemaschinen für jede Grossküche

Die HGZ präsentiert ein lückenloses Programm von Filterkaffeemaschinen für jeden Bedarf. Die Modellpalette reicht von 5 bis 50 l.

Gemeinsames Merkmal:

- Schnelldurchlauferhitzer
- Diverse Brühprogramme
- Flachboden-Filtertüten

Erstmals kann auch eine mobile Grossanlage eigener Konstruktion für Speiseverteilanlagen besichtigt werden.



rex royal System HGZ

Über 45 Jahre Branchenerfahrung

Das seit über 45 Jahren im Kaffeemaschinenbau tätige Schweizer Unternehmen präsentiert das vielfältigste Kaffeemaschinen-Fabrikations- und Lieferprogramm. Kein Hersteller in Europa oder Übersee bietet so viele Alternativen. Hier finden Sie die Kaffeemaschine nach Mass für alle Marktsegmente der Gemeinschaftsverpflegung wie Hotel- und Gastgewerbe, Personal-Restaurants, Spitäler, Heime, Anstalten, Kliniken usw.

Ein Besuch des HGZ-Standes lohnt sich auch, um die verschiedenen Eigenschaften und Anwendungsbereiche der 3 **Expressvollautomaten rex-royal** «Supermondo», «Supermatic» und «Secmatic» kennen zu lernen.

Ausgewiesene Fachleute, welche täglich mit Fragen um die Kaffeezubereitung konfrontiert werden, beraten kompetent und für den Besucher absolut unverbindlich.

«Das Kaffee-Schäumchen soll goldbraun sein»

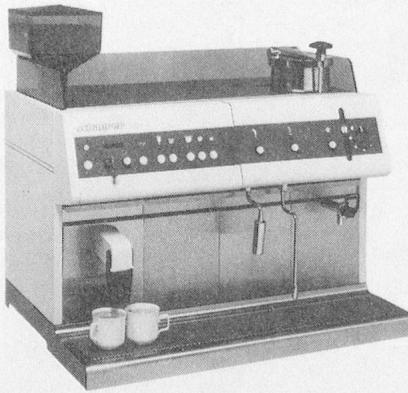
Halle 331
(und IGEHO-TECH:
Halle 311, Stand 671)

Aber nicht nur der optische Eindruck ist wichtig, den der Kaffee bei Ihren Gästen hinterlässt, sondern besonders, was der Gaumen dazu sagt. Deshalb haben wir eine neue vollautomatische Espresso-Kaffeemaschine gebaut, die Reihe SCHAERER-matic, mit

- progressivem Brühkolbensystem (max. Kaffequalität),
- Trockenausstoss in integrierte Satzschublade,
- vollelektronischer Microprozessorsteuerung,
- automatischem Reinigungsprogramm.

Überzeugen Sie sich an der IGEHO selbst von den Vorteilen, die Ihnen unsere SCHAERER-matic bietet. Sie finden uns in der Halle 300, Stand 331, und an der IGEHO-TECH, Halle 311, Stand 671. Unsere Fachberater freuen sich, Sie bei einer feinen Tasse Kaffee, natürlich aus

einer SCHAERER-matic, kompetent zu beraten und Sie über unser gesamtes Kaffeemaschinen- und Zubehör-Programm zu informieren.



Vollautomatische Espresso-Kaffeemaschine SCHAERER-matic, Modell 193 SM (vollautomatischer Espresso-Kolben, Heisswasser, Dampf, 3-Liter-Filterelement).

puter-Informationssystem wird erstmals am Terion-Stand demonstriert. Ein modernes Organisationsmittel, das eine exakte Planung der Speisenverteilung ermöglicht. Die Software-Programme umfassen: individuelle Menüauswahl, Diätkontrolle, Diätberechnungen, Warenbewirtschaftung, Finanzbuchhaltung, Debitoren- und Lohnbuchhaltung. Alle Programme sind für einen späteren, individuellen Ausbau vorbereitet.

Als Generalvertreter für das schwedische NORDIEN-SYSTEM stellt Terion an der Igeho 85 ein neues Korbsystem 50 x 50 vor. Die Geschirrkörbe – in verschiedenen Farben und mit Codes versehen – sind leicht, stabil und preisgünstig. Sie passen in alle handelsüblichen Geschirrspülmaschinen. Zum Nordien-Angebot gehört ein reichhaltiges Sortiment an Transport- und Lagereinheiten, Regalen sowie sämtliches für eine rationelle Geschirrbewirtschaftung benötigte Material.

Die Gläsereispülerei der Sonderschau Igeho-Tech ist auf das Nordien-System ausgerichtet. Der Betriebsablauf umfasst die Lagerung, Spülung und den Rücktransport des Geschirrs. Dank dem dort aufgebauten Karussell, kann die Lagerung der schmutzigen Gläser auf kleinstem Raum erfolgen.

Stand Nr. 333, Halle Nr. 301

Terion AG präsentiert an ihrem diesjährigen Stand einen Querschnitt durch ihr umfangreiches Produkteangebot im Bereich der Speisenverteilung und Regenerierung. Neben den bewährten Modellen wird als Weiterentwicklung eine attraktive Apparateserie vorgestellt. Die Apparate

dieser neuen Modellreihe sind kompakt, platzsparend und für verschiedene Funktionen ausgerüstet.

Im Rahmen der Igeho-Tech werden die vielfältigen und vorteilhaften Einsatzmöglichkeiten des Régéthermic-Systems im Bereich **Bankett** praxisnah demonstriert. Dem interessierten Fachbesucher wird Gelegenheit geboten, ein komplettes Menü zu konsumieren und sich somit von der Qualität der regenerierten Speisen zu überzeugen. Die Schnellkühlzellen Frigopass bilden längst einen wichtigen Bestandteil des Régéthermic-Systems und setzen sich mehr und mehr durch. Neu werden die Schnellkühlzellen mit Digitalanzeige und Temperatursonde geliefert.

Für den Spitalbereich werden drei verschiedene Verteilsysteme gezeigt:

- das traditionelle Régéthermic-System;
- Régéthermic-MIXTE: ein Gerät, das sowohl für die Regenerierung als auch für die Warmhaltung der Speisen eingesetzt werden kann;
- das wirtschaftliche Frigéthermic-System auf Induktionsbasis.

Letzteres dürfte auf besonderes Interesse stossen, erlaubt es doch bisher nie erreichte Zeit- und Personaleinsparungen und bedeutende Qualitätsverbesserungen. Das komplette Tablett wird in der Küche vorbereitet und servierbereit in die gekühlten Frigéthermic-Einheiten eingeschoben. Auf der Etage genügt ein Knopfdruck und alle Speisen, die warm sein müssen, werden automatisch auf die richtige Temperatur erwärmt. Die auf dem gleichen Tablett angeordneten kalten Speisen und Getränke bleiben kalt. Das von der Firma Foodcontrol AG vertriebene und speziell auf die Bedürfnisse in Altersheimen und Spitäler ausgerichtete Com-

Diethelm & Co. AG,
Wetrok-Organisation,
8052 Zürich

Wetrok an der IGEHO '85 in Basel

Die Wetrok-Organisation ist ein Geschäftsbereich der Firma Diethelm & Co. AG, mit Sitz in Zürich. Seit über 30 Jahren spezialisiert sich Wetrok auf Gebäudereinigung, mit dem Ziel, Hygiene und Sauberkeit auf rationellstem Weg zu erreichen.

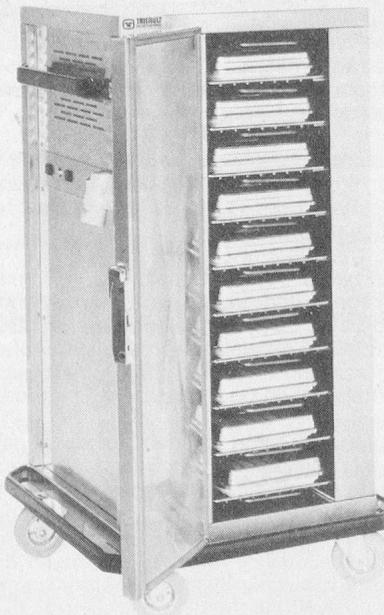
In eigener Entwicklung, Konstruktion und Fabrikation entstehen praxisgerechte Reinigungsmaschinen und -geräte sowie chemotechnische Produkte für den weltweiten Absatz. Abgerundet wird dieses Angebot durch eine breite Palette von Dienstleistungen wie Beratung, Schulung von Reinigungspersonal, Abgabe von Reinigungsgutachten usw.

Tochtergesellschaften in Deutschland und Frankreich sowie leistungsfähige Generalvertretungen in den wichtigsten europäischen und einigen überseeischen Märkten helfen mit, die Wetrok-Position rund um den Globus stets weiter auszubauen.

Wetrok nimmt auch dieses Jahr an der IGEHO teil, um den Messebesuchern seine Neuentwicklung vorzustellen und einen Ausschnitt aus dem breiten Wetrok-Sortiment zu zeigen.

Wetrok ist in der Halle 321 mit Stand Nr. 375 (Tel. 061 26 45 22) vertreten und freut sich auf Ihren Besuch.

Diethelm & Co. AG, Wetrok-Organisation, Eggibühlstrasse 28
8052 Zürich, Tel. 01 301 30 30



Die neue Régéthermic-Apparateserie AC-16, AC-20, AC-24 für 16, 20 oder 24 rechteckige oder runde Teller. Mobil, platzsparend. Für Regenerierung und Warmhaltung.

Terion AG, Wiesenstrasse 9,
8032 Zürich.

A. SUTTER AG, 9542 Münchwilen

A. Sutter AG mit Lever Industrie und TASKI an der IGEHO.

Die A. Sutter AG Münchwilen finden Sie am Stand Nr. 541 mit

- Produkten für Texil- und Geschirr-Reinigung sowie Handwaschhygiene von Lever Industrie
- Maschinen, Geräten und Produkten für Bodenreinigung von TASKI

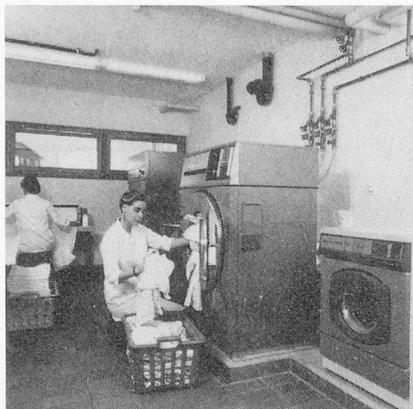
Phosphatfrei waschen mit Lever Industrie

Bereits heute umfasst das Lever-Industrie-Sortiment phosphatfreie Produkte für alle Bedürfnisse der Wäschereinigung im Grossverbraucher-Sektor: Sumix (Alleinwaschmittel), Bio-For (Vor- und Hauptwaschmittel), Sublim (Bleich- und Fleckentfernungsmittel), Comfort/Comfort Concentrat (Gewebeveredler), Sunex (Waschkraftverstärker).

Neue Trends beim maschinellen Geschirrspülen

In der maschinellen Geschirr-Reinigung setzen sich die Flüssigprodukte immer mehr durch, da sie praktischer und leichter zu handhaben sind, die Menge exakter dosiert werden kann und das Auswechseln der Gebinde einfacher und schneller

vor sich geht. Lever Industrie zeigt das moderne Dosiersystem SUMATIC, das eine optimale, das heisst ökonomische Dosierung ermöglicht.



Eine Weltneuheit von TASKI

Ebenfalls vertreten ist die grosse Neuheit in der Welt der Reinigungsbranche, der mikroprozessorgesteuerte TASKI combit 2000.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und erwarten Sie mit einem Wettbewerb und attraktiven Preisen.

Zu den Grossmaschinen gehören Korbtransportmaschinen, Bandmaschinen und Umlaufanlagen, sie sind in Elementbauweise hergestellt. Sie können individuell nach den Bedürfnissen der einzelnen Betriebe ausgerüstet und durch diverse Zusatzgeräte wie Eckumlenkungen um 90 oder 180°, automatische Eckeinschübe, Rollengleittische, Abstell- und Sortiertische, Einweichrolli für Bestecke, Abfallrolli usw. ergänzt werden. Die gesamte Fördertechnik, wie Gurtbänder, Schuppenbänder, Rollenbahnen etc. sind Eigenfabrikat. Die Vorteile der Abluftwärmerrückgewinnung mit Mehrfach-Gegenstromkondensator, die nicht nur Betriebskosten reduzieren, sondern auch Kühlwasser sparen, werden von fachkundigem Personal demonstriert.

Die neuen MEIKO-Bandautomaten weisen dank zahlreichen konstruktiven Änderungen 25–30 Prozent niedrigere Betriebskosten auf. Ferner zeichnen sie sich aus durch zusätzlichen Bedienungskomfort.

Behälter- und Küchengeschirr-Waschautomaten runden das MEIKO-Programm ab. Kasserollen, Töpfe aller Art, Chromnickelstahl-Geschirr, Gastro-Norm-Behälter, kurz alles, was an Grossgebinde aus Bäckereien, Metzgereien, Hotel- und Restaurantküchen usw. anfällt, kann in den MEIKO-Durchschiebemodellen DV-240 B und DV-260 B oder in den Frontmodellen FV-120 B und FV-240 B (Klapptüren für bequeme Bedienung mit Stossdämpfern versehen) sauber gereinigt und gespült werden.

NEU

MEIKO-Nassmüllentsorgungsanlagen

lösen in vielen Grossbetrieben ein bis heute anstehendes Problem. Wohin mit den Suppen- und festen Speiseresten, Getränkeresten, Poulet- und Kotelett-knochen, Küchenabfällen, Einwegverpackungen usw.?

Man rechnet in Grossverpflegungsbetrieben pro Essens-Teilnehmer und Tag zirka 1 Liter oder zirka 1 kg gemischten Küchenabfall.

Bis heute werden die Abfälle in Tonnen gelagert und verbreiten unangenehme Gerüche. Die Abfallbehälter müssen gründlich gereinigt werden. Die Abfall-Entsorgung ist nicht gratis, sondern muss mittels hohen Gebühren bezahlt werden.

Durch die MEIKO-Abfallentsorgungsanlage AZP 80 werden diese Probleme weitgehend gelöst. Die Anlage eignet sich für organische und anorganische Abfälle! Sie zieht dem Abfall weitgehend das Wasser. Auch Einwegverpackungen aus Polystyrol und Styropor-Karton werden zu einer Art Granulat zerkleinert.

Die Anlagen werden in Kompaktform für zentrale oder dezentrale Entsorgung geliefert.

Speziell zu erwähnen ist die leichte und bequeme Reinigungsmöglichkeit. Sicher ist diese MEIKO-Abfallentsorgungsanlage für zahlreiche Betriebe aktuell.

J. KOBELT AG, Fällanden ZH

Halle 301, Stand 447

MEIKO-Geschirrwaschautomaten
MEIKO-Salat-, Gemüse- und Früchte-waschautomat
MEIKO-Nassmüll-Entsorgungsanlagen
Häldde-Universal-Gemüseschneide-maschinen

Die IGEHO-Besucher finden am MEIKO-Stand einen besonders grossen Querschnitt durch das gesamte MEIKO-Verkaufsprogramm.



Neu wird eine preisgünstige, kleine, aber leistungsfähige Gläserspülmaschine FV-25 G mit 40 x 40-cm-Körben präsentiert. Automatische Tankfüllung und Türschliessung sind selbstverständlich Zubehör.

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Je nach Leistung, Platzverhältnissen und Budget können die Standbesucher zahlreiche MEIKO-Modelle auswählen:

Einbau-Modell FR-30 G mit kleinsten Abmessungen, Einbau-Modell FV-40 NU mit 50 x 50 cm-Körben, Dreharm-Wasch- und Spülsysteme oben und unten.

Das nun seit über 20 Jahren in der Praxis bewährte Modell OR-50 H mit der automatischen Geschirrkorb-Hebe- und Senkvorrichtung zählt auch heute noch zu den beliebten Modellen. Bequeme Reinigung, niedrige Betriebskosten, überdurchschnittliche Reinigungsresultate sind einige Vorteile, die dieses Modell zum Dauerrenner auszeichnen.

Drei Durchschiebemaschinen mit unterschiedlichen Stunden-Leistungen. Besonders zu beachten ist das Modell DV-120 B mit dem robusten 2,7-PS-Motor und eingebauter Drossel, auch geeignet für die zahlreichen Küchenutensilien.

Die Gleittische werden auf die bestehenden Platzverhältnisse zugeschnitten. Sämtliche erwähnten Modelle können mit einem eingebauten Wasserenthärter mit entsprechenden Kontroll-Lampen geliefert werden. Für grössere Betriebe gibt es das Doppelkorb-Durchschiebemodell DV-160 und DV-240 B mit einer Stundenleistung von etwa 1600 bis 2400 Tellern.

Gastgewerbeschule Luzern

Halle 2, Stand 426
und Halle 311, Stand 829

Die Gastgewerbeschule Luzern ist eine Institution der Erwachsenenbildung neben der Berufsarbeit. Fachleute aus dem Gastgewerbe, aber auch Metzger und Bäcker werden an der Gastgewerbeschule Luzern berufsbegleitend weitergebildet. Die Aus- und Weiterbildungskurse an der Gastgewerbeschule Luzern sind so konzipiert, dass man an einem Tag pro Woche oder an zwei Abenden in die Schule kommt. Auf diese Art und Weise kann man zum Beispiel auch den begehrten Wirkurs machen und das für die Betriebsübernahme notwendige Wirkertpatent erwerben.

Die Gastgewerbeschule Luzern wurde 1974 gegründet und wird geleitet von Franz H. Ruchti. Die Gastgewerbeschule Luzern ist Fördermitglied des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern, Mitglied des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes und assoziiertes Mitglied der SVEB, Schweizerische Vereinigung für Erwachsenenbildung.

Die Kursräume befinden sich im Mövenpick Schützenhaus in Luzern, und das Schulsekretariat hat folgende Adresse: Gastgewerbeschule Luzern, Wesemlinstrasse 46, 6006 Luzern, Telefon 041 36 36 85.



Franz H. Ruchti, Gründer und Leiter der Gastgewerbeschule Luzern, hat von der Pike auf die Berufe im Gastgewerbe erlernt und dann noch die Mittel- und Hochschule besucht. Von 1969 bis 1975 war er in verschiedenen Funktionen vollamtlicher Mitarbeiter der Union Helvetia, Schweiz. Zentralverband der Hotel- und Restaurantsangestellten, Luzern.

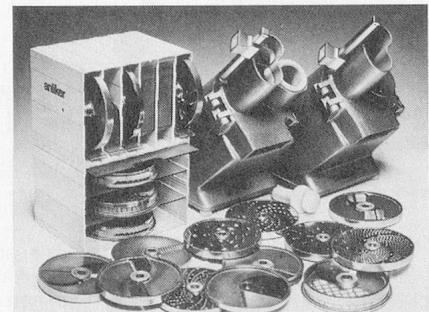
Robert Brunner, Maschinenfabrik, 8302 Kloten

Halle 311, Stand 511

Auf dem Gastronomie-Sektor kennt man die Firma ROBERT BRUNNER als Hersteller der ANLIKER-Gemüse-Schneide-

maschinen. Die beiden Modelle GSM 1/77 Standard und De Luxe gehören seit Jahren zu den meist eingesetzten Typen. Ergänzt wurden diese Maschinen vor einem Jahr durch die grösitere GSM 88. Das neueste Modell, das an der IGEHO 85 Premiere hat, ist die GSM 90 – eine Weiterentwicklung des Typs GSM 88 – mit «Gaufrettes-Einrichtung». All diese Maschinen sind in Betrieb und werden an der IGEHO vorgeführt.

Eine Expansion des Verkaufsprogramms der Firma ROBERT BRUNNER erfolgte im weiteren durch die Übernahme der Vertretung für die Schweiz der Firma DICK in Esslingen. Diese Firma stellt Messer und Werkzeuge für den Beruf sowie für den Hobby-Koch her. Ein Dick-Messersortiment ist der Stolz eines jeden



Kochs, und das ausgestellte Sortiment ist bestimmt einen Besuch wert. – Da jedes Messer aber auch einmal geschliffen werden muss, zeigt die Firma ROBERT BRUNNER auch die bewährte DICK-Schleifmaschine SM-110 und als Ergänzung das neueste Sortiment der Wetzstähle.

Neu ist auch das Aufschnittmaschinen-Programm, das die Firma ROBERT BRUNNER ausstellt. Stellvertretend für ein umfangreiches Sortiment wird je ein horizontales und ein schräggestelltes Modell gezeigt. Besonderes Interesse erweckt sicherlich das Modell «Stellina», eine leistungsfähige Maschine mit aufgebauter Abzugsvorrichtung, die zu sehr günstigen Konditionen lieferbar ist.

Interessenten für Kartoffelschäl- und Fleischbearbeitungs-Maschinen, wie Hacker, Schnetzler, Sägen oder Steaker sollten am Stand 511 ebenfalls einen Besuch machen, um auch hier wiederum das Neueste zu sehen zu bekommen.

CLEIS AG – Waschen – Trocknen – Bügeln

Halle 301, Stand 241

CLEIS AG, ein profilierter Hersteller, Lieferant und Planer von Wäschereieinrichtungen, präsentiert an der IGEHO 1985 sein Lieferprogramm:

Profimat – die Cleis-Waschmaschinen, deren Preis-/Leistungs-Verhältnis optimal stimmt, mit Fassungsvermögen von 6–30 kg Trockenwäsche.

Wäscheschleudern, die im Fassungsvermögen zur Waschmaschine passen.

Wasch-Schleuder-Maschinen resp. Extraktoren vereinigen die Eigenschaften einer Waschmaschine und einer Zentrifuge in einem Gerät.

Extraktoren CLEIS GUDRUN (Fassungsvermögen 10–40 kg Trockenwäsche) sind besonders robust und gewährleisten einen störungsfreien Betrieb. Ein ausgefeiltes Wärmerückgewinnungs-System bürgt für optimale Energie-, Wasser- und Waschmittel-Einsparungen.

CLEIS-Tumbler trocknen die Wäsche exakt abgestimmt auf einen optimalen Finish.

CLEIS-Mängen – die robusten Bügelmaschinen mit Walzenlängen von 100 bis 220 cm – eine vielfach bewährte CLEIS-Spezialität.

CLEIS-Geräte haben Tradition und zeichnen sich durch echte Innovationen aus.

An unserem Stand zeigen wir Ihnen eine völlig neue Baureihe von CLEIS-Maschinen, welche einen IGEHO-Besuch bei CLEIS mehr als rechtfertigen. Unsere Berater freuen sich, Sie begrüssen zu dürfen.

HAPAG AG, 5033 Buchs bei Aarau

Halle 300, Stand 405
Stand-Tel. 061 26 24 26

Die Hapag AG stellt ihr Verkaufsprogramm zum 8. Mal an der IGEHO aus und ist diesmal mit einem Stand von 92 m² vertreten. Hapag-Produkte sind ausschliesslich über den Fachhandel erhältlich. Die Produkte sind marktgerecht im Preis und halten was sie versprechen. Bei der Hapag AG ist alles in einer Hand. Sie ist deshalb der geeignete Partner, weil auch der Kundendienst zuverlässig funktioniert.



Am Hapag-Stand werden verschiedene Neuheiten gezeigt: SANTOS bringt als Weltneuheit eine gewerbliche Zentrifuge für Früchte und Gemüse mit grosser Leistung auf den Markt (zirka 1½ Liter pro Minute bzw. bis 150 kg Saft pro Stunde). Das vollständig aus rostfreiem Stahl und lebensmittelbeständigem Aluminium bestehende Gerät hat einen Motor von 1 PS (3000 t/min.) und kann auf 220 V angeschlossen werden. Zirka 50–70 % des Materials werden in Saft verarbeitet. Der Schlagrahm-Automat (Sahnegerät) Mod.

SPEEDY CREAM ist SEV-geprüft und der einzige Apparat, bei welchem die Pumpe zur täglichen Reinigung herausgezogen werden kann. Hygienischer Betrieb mit Kühlung bis zur Ausgangsstelle. Gehäuse aus rostfreiem Stahl, mit herausnehmbarem Gastronorm-Behälter ¼–100 mm (2,7 l). Der Rahm kann in diesen GN-Behälter geleert oder auch die Originalpackung hineingelegt werden. Der Apparat ist nur 205 mm breit und leistet bis 65 l pro Stunde. Ein neuartiges Räuchergerät, welches im Ausland bereits grosse Erfolge erzielt, ermöglicht in ganz kurzer Zeit ohne Rauchbelästigung in der Küche zu räuchern. Gegart und geräuchert wird in einem Arbeitsgang. Wie in einem Schnellkochtopf gibt es keine Geschmacks-Übertragung, zum Beispiel von Fisch auf Fleisch. Es kann ohne Zusatz von Fett, also kalorienarm gegart werden. Geräuchert wird von 30 °C (kalt) bis 250 °C (Fleisch). Die drucklosen Strömungs-Dämpfer (drucklose Steamer) Mod. STEMOVAR werden nunmehr mit einer elektronischen Steuerung und elektrischen Ventilen für den Wasserzu- und ablauf ausgerüstet. Deshalb noch bessere Garergebnisse, noch schnellere Garzeiten, noch weniger Energieverbrauch und noch weniger Wartungsaufwand dank Modul-System. Die Geräte haben zudem eine direkt integrierte Trockenlauf-Sicherung.

Neben diesen Neuheiten wird am IGEHO-Stand das ganze HAPAG-Sortiment gezeigt. Am Stand 405 in der Halle 300 (direkt neben den Rolltreppen, wie bisher) gilt wie immer die Devise: HAPAG-Produkte sind bei gleicher Qualität günstiger und bei gleichem Preis besser.

pen **Polysteam**. Dabei handelt es sich um ein Universalgerät, welches sowohl als Heissluftofen als auch als Dämpfgerät ohne Überdruck in die Produktion integriert werden kann. Die Kombinierbarkeit von Dämpf- und Bratprozessen in ein und demselben Gerät ist unter gewissen Voraussetzungen eine echte Bereicherung vorwiegend in kleinen und mittelgrossen Küchenbetrieben.

In diesem Zusammenhang ist auf den ebenfalls ausgestellten **ELRO-Mehrlagenofen Polyplus** hinzuweisen. Auch dieses Gerät erweitert die Anwendungsmöglichkeit des Heissluftofens beträchtlich und bietet anerkannte echte Vorteile beim Backen.

Nebst diesen und anderen interessanten Geräten zeigt ELRO Aufstellungs- und Kombinations-Möglichkeiten für «Profis» aus der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung im weitesten Sinne.

Wir gestatten uns darauf hinzuweisen, dass wir auch an der IGEHO TECH vertreten sind. Zusammen mit unseren Partnern betreiben wir das zukunftsweisende Personalrestaurant 2000.

Mitarbeiter und Direktion der ELRO-Werke AG laden Sie zu einem Besuch ein und heissen Sie schon heute recht herzlich willkommen!

ADIA HOTEL
ADIA Interim AG,
8001 Zürich

Halle 31, 1. Stock, Stand 245
Stand-Telefon 061 26 64 27

ADIA HOTEL ist ein Spezial-Service der Adia Interim AG, welches das älteste Schweiz. Stellenvermittlungs-Unternehmen für temporäre Arbeit und Feststellenvermittlung ist.

ADIA HOTEL vermittelt nicht nur qualifiziertes Personal und Hilfskräfte im Gastgewerbe, sondern auch in Alters- und Pflegeheime, im Bereich Küche, Service und Kader. Dank unserer 31 Filialen rund um die Schweiz sind wir täglich mit vielen Stellensuchenden in diesem Bereich im Kontakt und können somit auch Ihnen helfen, Personalengpässe zu überbrücken und bei der langfristigen Personalplanung behilflich sein.

ADIA HOTEL steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung – besuchen Sie uns an unserem Stand!

sterilAir®: besiegt den Feind in der Luft

Kampf dem Hospitalismus:

sterilAir bekämpft den unsichtbaren Feind mit unsichtbaren Ultraviolet-Strahlen, geräuschlos und sicher. Von sterilAir entwickelte UV-Entkeimungsverfahren, wie die

zum Begriff gewordene Methode *sterilAir plafond-sanitaire*, unterbinden erfolgreich die Infektionsgefahr durch luftgetragene pathogene Keime.

W.A. Kohler AG

Hersteller von UV-Entkeimungsgeräten
Industriestrasse 18 · Tel. 01-825 35 64
CH-8117 Fällanden-Zürich

Verlangen Sie nähere Unterlagen oder rufen Sie doch gleich an, unsere Entkeimungsspezialisten beraten Sie gerne.