Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen

Band: 58 (1987)

Heft: 11

Titelseiten

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

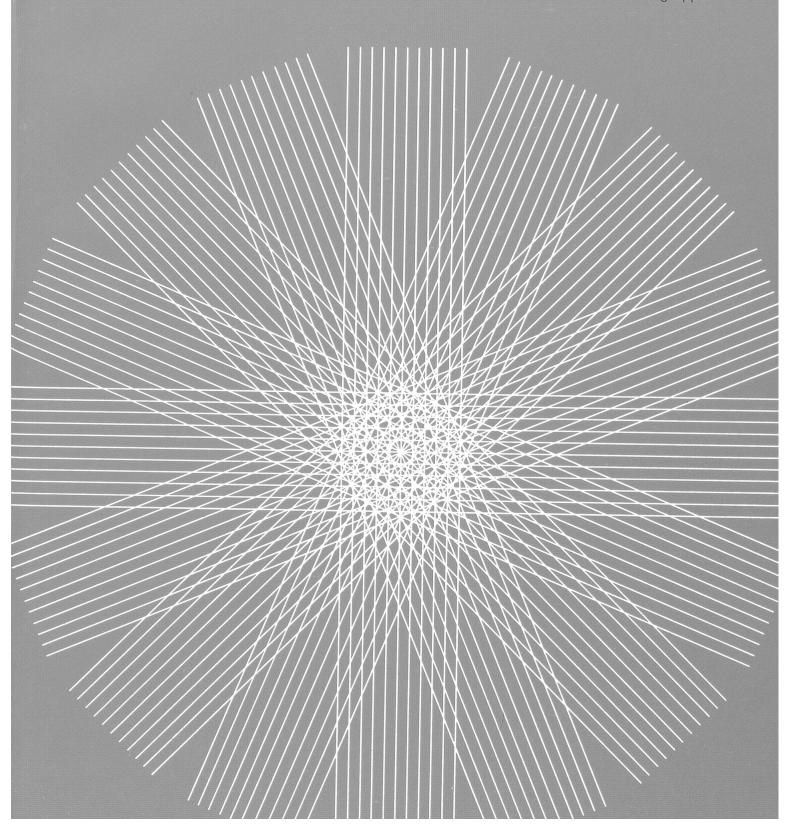
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 13.12.2025

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

Schweizer Heimwesen Fachblatt VSA

Offizielles Organ des Vereins für Schweizerisches Heimwesen und der ihm angeschlossenen Regionalverbände und Fachgruppen



40 Jahre 1946–1986



Hebewanne der Zukunft



Schweizer Version

Bitte kommen Sie in unsere Ausstellung! Verlangen Sie die Dokumentation

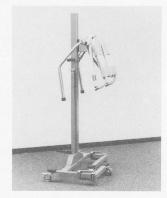
(Hess) Kombilift-System

Badeliege

- Wir sind die <u>Fabrikanten</u>
 Wir liefern unverbindlich
- Wir liefern unverbindlich <u>zur Probe</u>
- Wir demonstrieren gratis alle Geräte
- Wir garantieren 24 Monate



Hebesitz



Füsse einschwenkbar

CH - Dübendorf Inhaber Peter Hässig Tel. 01/821 64 35

Fabrikation und Handel von Klinik- und Praxisgeräten

Industrien Schörli Im Schossacher 15 CH - 8600 Dübendorf

40 Jahre 1946–1986

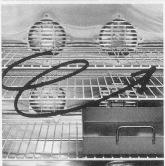
(Hess) CH - Dübendorf



CH - Dübendorf Inhaber Peter Hässig Tel. 01/821 64 35

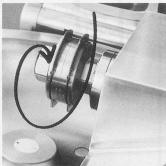
Fabrikation und Handel von Klinik- und Praxisgeräten Industrien Schörli Im Schossacher 15 CH - 8600 Dübendorf











Küchenhygiene hat einen neuen Namen: Suma-Linie von Lever-Industrie.

Die Bedeutung der perfekten Hygiene in der Grossküche nimmt stetig zu, sie wird immer mehr zur Visitenkarte eines Gastgewerbeunternehmens. Darum hat Lever Industrie ein Programm von neuen, fortschrittlichen Reinigungsprodukten entwickelt, die alle spezifischen und anspruchsvollen Reinigungs- und Desinfektions-Arbeiten in Ihrer Küche unterstützen: Suma-Linie. Damit sichern Sie Ihrem Betrieb eine ebenso mustergültige wie wirtschaftliche Hygiene in der Küche.

SUMACALC. Sofort-Kalkentferner für den Küchenbereich.

SUMAGRILL. Backofen- und Grillreini-

ger. SUMAREIN. Küchenreiniger mit Keimstopp

stopp.
SUMANET. Mildes Abwaschmittel mit

Keimstopp. SUMABAC DS. Aldehydfreier Desinfektionsreiniger.



Lever Industrie System-Hygiene A. Sutter AG, 9542 Münchwilen, Tel. 073/27 27 27

634

BELINOX Steckbeckenspülautomat SBS 160



Eine Kombination von neuester Technik und Schweizer Qualität

Die vielseitigen Montage-Varianten sind eine der Stärken des BELINOX SBS 160.

Ob Umbau, Neubau oder Ausbau, überall findet der BELINOX SBS 160 seinen Platz.

Verlangen Sie detaillierte Unterlagen bei:



BELINOX AG 5608 Stetten Telefon 056 96 01 71 Telex 828 239

FATIMED

FÜR SPITAL, ALTEN-/PFLEGEHEIM UND PRIVAT

Kombilift

Aus der Praxis für die Praxis.

FATIMED schuf einen fahrbaren PatientenLifter, der in seiner funktions- und körpergerechten Ausführung bis ins Detail
überzeugt. Erfüllte Voraussetzungen
also, um dem vielfältigen
Anwendungsbedarf des
Pflegepersonals sowie den
Bedürfnissen der
Patienten gerecht
zu werden.

Sicherheit und
Bequemlichkeit
mit dem FATIMEDKOMBILIFT
beim Umbetten
im Badebetrieb
im Akutspital
in der Geriatrie
in der Pflegeabteilung
in der Radiologie
in der Hydrotherapie
bei allen Patiententransporten im Hause





Leichte Übernahme



Bequemer Transport

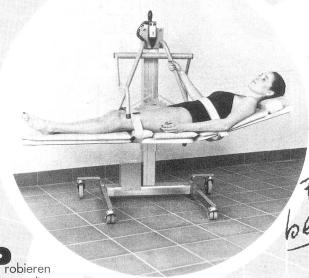


Sicheres Absitzen

ettlägerige oder frischoperierte Patienten lassen sich ohne Anstrengung auf die Auflagematraze des Kombilifts überrollen. Die wählbare Sitz- oder Liegestellung gestattet mit raschem Handgriff auch bei längeren Wegen und Wartezeiten eine bequeme, entspannte Haltung.

Der Drehteller ermöglicht leicht behinderten Patienten, sich neben der Badewanne seitlich auf den Lifter zu setzen und sich mit Leichtigkeit in die Längslage drehen zu lassen. Der Rest ist Knopfdruck.

So spielend einfach.



Bitte vous 2/10 beginning Handschalter

Stossgriff

geht über studieren.

Wir können an dieser Stelle längst nicht alle Vorzüge und Möglichkeiten des KOMBILIFTS aufzeigen. Testen Sie ihn in Ihrem Betrieb. Telefonieren Sie uns. Wir bringen Ihnen gerne ein Gerät zur Probe. Hubsäule, Hub 50 + 65 cm Hubkraft 140 kg

Drehteller

Rücken- oder Fussteil hoch und tief verstellbc

Lenkrollen gebremst

Ø 125 mm

Batterie 12/24 V

Doppellenkrollen Ø 75 mm



FATIMED

FATIMED AG, Pumpwerkstrasse 25, CH-4142 Münchenstein 2, Tel. 061/467600





Wäsche-Ausstattung und Vorhänge, komplett und psychologisch geschickt assortiert, geben allen Ihren Wohn- und Aufenthaltsräumen die erwünschte Atmosphäre.



Stand 243 Halle 331 3.Stock Mit unserer kreativen Beratung und dem grenzenlosen Sortiment bedarfsgerechter Raumtextilien verwirklichen wir Ihre Vorstellungen über Stil, Ambiance und Zweckmässigkeit mit einem optimalen Kosten-Nutzenverhältnis.



LWL LEINEN LANGENTHAL AG, 4900 LANGENTHAL 063 22 08 81 Telex 982 533 llag ch

Die Planung und Realisierung von Kücheneinrichtungen in Spitälern und Heimen braucht viel Können und Erfahrung.

Therma Grossküchen hat beides.

IGEHO 87

Halle 301 Stand 531

Betagte und Pflegebedürftige schätzen eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung. Therma Grossküchen hat die passenden Apparate und Geräte um jedes Kochproblem zu lösen. Rufen Sie uns an. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung.

Beispiele aus unserem umfassenden Programm.

Funktionelles Design

Das Thermodul-Programm zeichnet sich durch hervorragende Formgebung aus. So sind z. B. die Kippapparate schon äusserlich ewas Besonderes. Geringe Tiefe und grosser Durchmesser der Kesselschalen bringen mehr Komfort. Das Kochgut wird geschont, die Reinigung erleichtert.

Über 350 Herdvarianten

Thermodul «R40 Compact» und «R50 Comfort» – <u>das</u>
Spitzenherdprogramm. Gas, elektrisch oder kombiniert. Für jeden Betrieb den passenden Typ.

Die Kochplatte mit Format

«MONO-super-therm» 84 x 74 cm gross! Wärmezonen nach Ihrer Wahl – zum Anbraten, Fortkochen, Warmhalten und Anrichten.



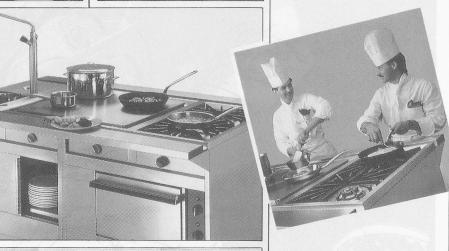
thermaGrossküchen

☐ Universal Kompakt-Bratpfanne

- ☐ Universal Kompakt-Brat- und Kochapparat
- □ Variosteamer
- Dämpfen mit und ohne Druck
- ☐ Umluftöfen «Auto-Reverse»☐ Combisteamer
- ☐ Brat-, Back- und Patisserieöfen
- ☐ Ergänzungseinheiten Grill, Griddle-Bratplatten, Friteusen etc.
- ☐ Wärmeschränke
- ☐ Einrichtungen aus rostfreiem Stahl (Arbeitstische etc.)
- ☐ Dienstleistungen (Beratung, Planung, Service etc.)
- ☐ Geschirrspülmaschinen ☐ Kühl- und Tiefkühlschränke
- ☐ Kühl- und Tiefkühlunterbauten

Neue Generation von Thermodul-Systemgeräten

Z. B. Dampfgaren mit oder ohne Druck mit dem Variosteamer oder die «Auto-Reverse» Umluftofen für erstklassige Brat- und Backresultate.



Alles aus einer Hand

Dank Eigenfabrikation können wir alle wichtigen Komponenten einer Grossküche anbieten und dafür auch echte Verantwortung tragen. Die lückenlose Dienstleistungskette von der kompetenten Beratung bis zum umfassenden Kundendienst hält, was sie verspricht.

Therma Grossküchen-Center 6210 Sursee Tel. 045 23 11 77

Niederlassungen in Zürich, Lausanne Murten und Torricella

	SH	
Betrieb / Name:		
Strasse:		
PLZ/Ort:		

einsenden an Therma Grossküchen AG, 6210 Sursee)

Thermodul Herdprogramm

Verlangen Sie Gratis-Unter-

lagen: (bitte ankreuzen und

- □ supertherm-Kochplatten
 MONO-supertherm
 84 x 74 cm
- ☐ Centres de Production ☐ Thermodul Kippapparate (Kippkessel und -Pfannen)
- ☐ Salamander ☐ Bainmaries

4

Mit den Berndorf Speisenverteil-Systemen Caldomet, Caldoset, Caldotray und Re-Caldomet werden täglich Millionen von heissen Mahlzeiten an Patienten, Pensionäre und das Personal in Spitälern sowie Heimen serviert - dank raffinierter, moderner Berndorf-Technik!



CALDOSET®

Das Isolier-Set aus hochwertigem Kunststoff mit der Super-Wärme-Isolierung. Die Alternative zum CALDOMET Metall-Set in neuem Styling.

CALDO-TRAY®

CALDO-TRAY - das Euronorm-Isoliertablett. Menükomponenten in formschönem zweckmässigem Porzellan serviert, erhält Heisses heiss und Kaltes kalt.

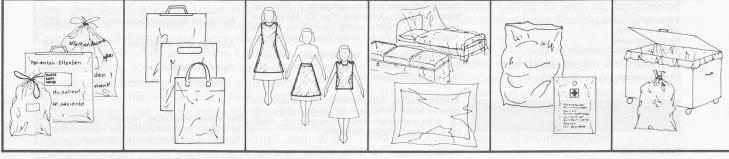
RE-CALDOMET®

Die Revolution in der Speisenverteilung, zeit- und küchenunabhängig. Heisse Speisen, frische Salate und Desserts aus dem Kühlschrank. Den neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkentmissen und kommenden Hygiene-Gesetzen entsprechend! JOSEPHO 87 Basel 15.-19.11
STAND 341
Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Berndorf Luzern AG CH-6014-Littau/Switzerland Tel 041 57 35 35 Telex 868 550 Telefax 041 57 52 60 **Suberndorf**

VINORA





NEUHEIT: Wiederverschliessbare Vinopress®-Beutel in jeder Grösse, bedruckt oder unbedruckt.

Ihr Partner für Schutz und Hygiene



Wir bitten	unverbin	dlich	um
------------	----------	-------	----

- ☐ Gratis-Zustellung des neuen Spital-Kataloges
- ☐ Ihren Anruf
- ☐ Vertreter-Besuch

Absender

PLZ/Ort

Telefon

Einsenden an: Vinora AG, Folienwerk, 8640 Rapperswil