

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 62 (1991)
Heft: 10

Rubrik: Firmen-Nachrichten

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: 25.01.2026

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

Henkel-Produkte mit Öko-Zertifikat

Jetzt gibt es bei Henkel im Bereich «Flächenhygiene» Produkte mit Öko-Zertifikat. Alle ökologisch wichtigen Eigenschaften der Inhaltsstoffe werden darin bewertet. Damit erhalten die Verbraucher optimale Informationen über die Umweltverträglichkeit der Reinigungsmittel von Henkel.

Das Öko-Zertifikat beinhaltet eine detaillierte ökologische Bewertung sämtlicher Inhaltsstoffe: Tenside, Wirkstoffe zur Unterstützung der Tensidwirkung, Komplexbildner, Lösungsmittel, Hilfsstoffe usw. Zusätzlich werden die

Testdaten bezüglich Abbaubarkeit mit präzisen Quellenangaben aufgeführt.

Wer sich über die aktuellen Entwicklungen aus ökologischer Sicht bei Henkel näher informieren möchte, wende sich bitte an Henkel & Cie AG, Lerzenstrasse 20, 8953 Dietikon, Tel. 01 741 18 18. Für spezielle Auskünfte können Sie sich direkt an unseren Öko-Experten, Dr. P. Gode, wenden: Henkel KGaA, Henkelstrasse 67, D-4000 Düsseldorf, Tel. 0049/211 797 3401.

Ein neuer Sanitär-Allzweckreiniger verhindert den Aufbau von Kalkablagerungen



Die Wetrok hat einen neuen Sanitär-Allzweckreiniger auf den Markt gebracht, **Wetrok-Reocid**. Er verhindert bei regelmässiger Anwendung den Aufbau von Kalkablagerungen, hinterlässt einen strahlenden, streifenfreien Glanz und einen langanhaltenden, angenehmen Duft.

Er reinigt und pflegt gründlich alle abwaschbaren Oberflächen und Einrichtungen aus Chromstahl, Kunststoff, Porzellan, Keramik und Glas in Bad-, Dusch-, Wasch- und Toilettenräumen, Garderoben, Hallen- und Thermalbädern, Küchen.

Bei manueller Anwendung genügt ein Spritzer auf einen Schwamm oder auf ein Nass-

wischtuch. Die zu reinigende Fläche wird mit Wetrok-Reocid eingewaschen und evtl. nachgetrocknet.

Das Produkt ist aus biologisch leicht abbaubaren Tensiden, Zitronensäure, Duftstoffen und Kalkverhüttern zusammengesetzt. Wetrok-Reocid ist zudem in hohem Masse umweltverträglich, giftklassenfrei und hautfreundlich.

Weitere Auskünfte und Prospektmaterial erhalten Sie bei DIETHELM & CO AG, Wetrok, Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich, Tel. 01 306 11 11.

Fasertiefe, perfekte und hygienische Teppichreinigung

Sprühen – bürsten – absaugen – in einem Arbeitsgang.

Das Ergebnis: fasertief – perfekt saubere und hygienische Teppichböden.

Die Sprühextraktionsmaschine mit rotierender Bürste, Wetrok-Extravac 140, leistet erstaunliches:

Dank grossem Tankinhalt von 14 l und einer Arbeitsbreite von 260

mm wird eine Flächenleistung von 60–70 m²/h erreicht.

Die Kombination von Sprühextraktion und rotierender Bürste garantiert eine gründliche, fasertiefe und schnelle Teppichreinigung.

Die grosse Tanköffnung erlaubt ein problemloses Auffüllen des Frischwassers. Die Entleerung wird mit dem als Eimer konzipierten Schmutzwasserbehälter vorgenommen.

Die zwei Räder, Ø 180 mm, erlauben einen leichten Transport zu jedem Einsatzort, auch über Schwellen und Treppen.

Mit dem abklappbaren Führungshandgriff kann die Maschine auch in jedem Autokofferraum transportiert werden.

Saug- und Bürsten-/Pumpenmotor sind wartungsfrei und benöti-

gen keinerlei Zeitaufwand für Unterhaltsarbeiten, wodurch die Servicekosten auf ein Minimum beschränkt sind.

Die Bürste kann jedem Teppichboden und jeder Florhöhe angepasst werden.

Das starke Sauggebläse garantiert ein optimales Absaugen von Schmutz und Wasser, so dass der Teppichboden in kürzester Zeit wieder trocken ist.

Die 80 m breite Handdüse, ein praktisches Zubehör, ermöglicht auch ein gründliches Reinigen in Ecken, Nischen, auf Treppen, von textilen Wandbelägen und Polstermöbeln.

Weitere Auskünfte sowie Prospektmaterial erhalten Sie bei DIETHELM & CO AG, Wetrok, Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich, Tel. 01 306 11 11.

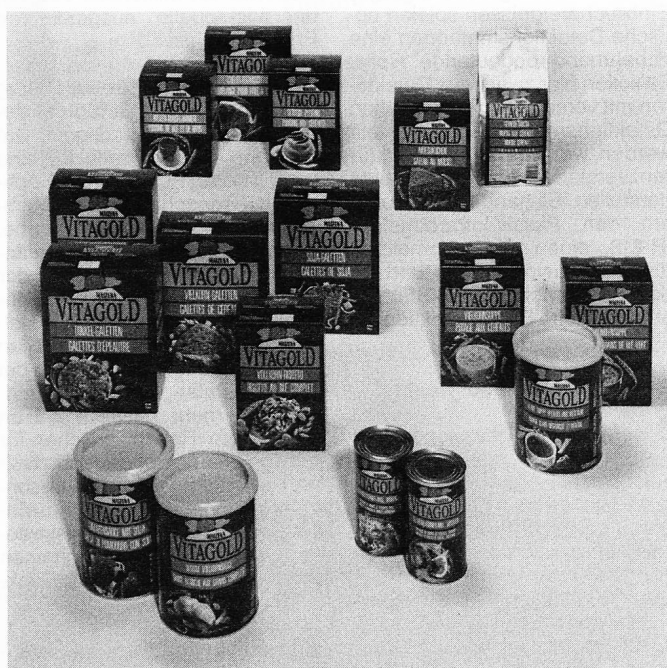
Neue Produktlinie der Knorr-Nährmittel AG

Gesundes Essen leicht gemacht

Die Knorr-Nährmittel AG bringt dieser Tage eine völlig neue Produktlinie auf den Markt: «Maizena Vitagold» verbindet das Ziel einer ernährungsphysiologisch richtigen Ernährung mit dem Wunsch nach gutem Geschmack und abwechslungsreicher Kost. Die 17 neuen Produkte machen es möglich, auch in der Gemeinschaftsverpflegung und allgemein in der Gastronomie gesunde, wertvolle Ernährung auf den Tisch zu bringen.

In den Ernährungsgewohnheiten der Schweizerinnen und Schwei-

zer zeichnen sich Veränderungen ab: sie essen weniger, leichter, fettärmer, ja ganz allgemein gesundheitsbewusster. Vielfach entspricht das Angebot in Personalrestaurants, Heimen, Mensen sowie in der übrigen Gastronomie aber nur unvollständig diesen Wünschen und Bedürfnissen. Gründe lassen sich dafür rasch finden: Die Zubereitung der Speisen ist mit grossem Aufwand verbunden, Körner werden mancherorts noch mit Alternativkost¹ gleichgesetzt, Gerichte schmecken ungewohnt und weniger gut.



Bewusst leben, Wertvolles geniessen

Die Knorr-Nährmittel AG beweist mit ihrer völlig neuen Produktlinie «Maizena Vitagold», dass man in der heutigen Küche gesund, geschmackvoll und rasch zubereitet miteinander verbinden kann: Die Rohstoffe in den 17 neuen Produkte werden nicht oder nur wenig raffiniert. Vegetabil und cholesterinarm, reich an Vitaminen und Nahrungsfasern als Ballaststoffen, mit wenig Zucker und Salz, sind die Produkte «Maizena Vitagold» gesund, wertvoll und ideal zum Kombinieren mit Frischprodukten. Der natürliche und kräftige Geschmack, die ausgewogene Würzung, die optische Attraktivität sprechen den Gast in der Gemeinschaftsverpflegung wie in der übrigen Gastronomie an. Gesunde, wertvolle Ernährung wird so zum Genuss.

Sicheres Gelingen bei minimalem Zeitaufwand

Eine wichtige Voraussetzung dafür, dass sich eine ernährungsphysiologisch richtige Ernährung durchsetzt, ist eine rasche und sichere Zubereitung. Nicht ein Angebot für eine kleine Gruppe spezieller Liebhaber, sondern für die Tausenden von Personen, die sich jeden Tag auswärts verpflegen, ist das Ziel der Knorr-Nährmittel AG mit den «Maizena Vitagold»-Produkten. Dies wird mit der schnellen, einfachen, sicher gelingenden Zubereitung nun möglich, die sich der Koch von den vielen Knorr-Produkten bereits gewohnt ist.

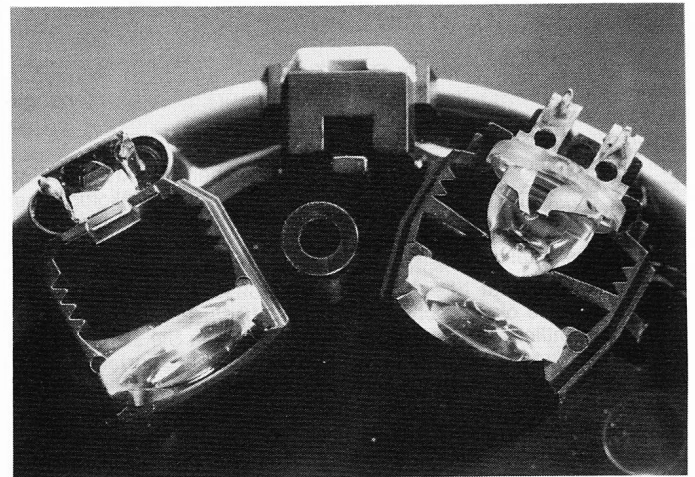
Grenzenlose Kreativität

Die «Maizena Vitagold»-Produkte setzen der Kreativität des Kochs keine Grenzen: Die 17 Suppen, Saucen, Menubeleitungen, Körnermischungen und Desserts lassen sich in beliebige Menüs integrieren, vermögen aber auch ganze Menüs zu bilden. Der Getreidekörner-Mix aus vorgequellten, ganzen Weizen-, Roggen- und Dinkelkörnern ergibt pikant eine kernige Beilage zu Suppen, Saucen und Salaten, süsslich dagegen eine Bereicherung für Müesli, Crèmes und Fruchtsalate. Vier verschiedene Galetten lassen sich mit Frischgemüse variieren und auch für Füllungen oder Soufflés verwenden. Crêpes, ob etwa mit frischen Champignons an einer Vollkornsaucen oder süsslich, werden sehr gefragt sein. Dass gesunde, wertvolle Ernährung nicht den Verzicht auf Desserts bedeutet, belegen die Dessertmischungen: Kaum oder nur mit Rohrzucker und Honig gesüsst, runden sie ein genuss- und zugleich wertvolles Essen ab.

Detailinformationen

Die Maizena Vitagold-Produkte sind ab Anfang Juni bei der Knorr-Nährmittel AG sowie über den Grosshandel erhältlich. Für detailliertere Informationen stehen die Knorr-Nährmittel AG, Abt. Grossverbraucher, 8240 Thayngen, Tel. 053 39 66 66, sowie die Knorr-Aussendienstmitarbeiter gerne zur Verfügung.

Rückwärtsstreuprinzip anzuwenden. Allerdings muss bei diesem Prinzip in Kauf genommen werden, dass die ohnehin schon schwache Streuintensität im Alarmfall nochmals etwa zwanzigmal kleiner ist als beim Vorwärtsstreuer. Dieser Nachteil muss durch eine ausgeklügelte Elektronik und Signalverarbeitung wieder kompensiert werden.



Beim neuen Streulichtrauchmelder R 930 wurde das Rückwärtsstreuprinzip angewendet.

Das wegen der sehr kleinen Streuintensität aufwendige optische Kammersystem (Linsen, Labyrinth) sowie die Ansprechcharakteristiken für verschiedene Normbrände wurden mit selbst entwickelten Computerprogrammen berechnet. Die Herstellungstiefe bei diesen Meldern ist besonders gross, indem nebst der Montage der Linsen auch die Lichtquellen – ausgehend vom Halbleiterchip – gefertigt werden. Zusätzliche Eigenschaften, wie automatische Kompensation von störenden Untergrundsignalen infolge Staubablagerungen im Melder und verschiedene Diagnostikfunktionen zuhanden der Wartungstechniker machen den neuen R930 zu einem der modernsten optischen Rauchmelder.

Ausblick

Durch eigene Forschungsaktivitäten sowie durch Kooperation mit Hochschulen und externen Forschungsinstituten wird die Thematik «Optik in der Sensortechnologie» bei Cerberus systematisch weiter bearbeitet. Dabei geht es nicht in erster Linie um die Entdeckung neuer optischer Effekte, welche sich für die Detektion von Brand und Intrusion anbieten, sondern vielmehr um die optimale Ausnutzung neuer Technologien, die für Entwicklung zukünftiger optischer Detektoren eingesetzt werden können. Erwähnt seien hier nur faseroptische Sensoren, integrierte Optikchips oder neuartige optische Linsen und Beugungsgitter. Alle diese Arbeiten haben letztlich nur ein Ziel: Herstellung von kostengünstigsten Detektoren, welche sich durch überdurchschnittliche (der Sicherheitstechnologie angepassten) Qualität auszeichnen, zuverlässige Detektionsei-

genschaften und optimale Unterdrückung von Alarmen, die durch Täuschungsgrößen, Einwirkungen der Umwelt (Korrosion, Feuchte, elektromagnetische Strahlung, Temperatur, Staub) und Materialdefekte erzeugt werden können.

Diese hohen Ansprüche erfordern mitunter die eigene Entwicklung und Fertigung von Systemkomponenten, wie beispielsweise der Senderoptik vom R930 oder des Spiegel-Sensormoduls vom IR212, da handelsübliche Produkte den speziellen Anforderungen der Cerberus oft nicht genügen können.

Die Entwicklung und Fertigung qualitativ hochstehender Detektoren setzen konsequente Grundlagenstudien und eine umfassende Infrastruktur für die Qualifikationstests voraus. Besonders im Bereich der Umwelttests, vor allem der elektromagnetischen Verträglichkeit, hat Cerberus in den letzten Jahren einen Schwerpunkt gesetzt.



**Inseratenschluss
am 25.
des Vormonats**

Optische Methoden in der Sensortechnik

Gustav Pfister, Dr. sc. nat., Direktor Forschung und Entwicklung

Für die Erfassung von Brand- und Einbruchereignissen spielen optische Detektionsmethoden eine zunehmend bedeutende Rolle. Es sollen hier zwei neue Detektoren mit verschiedenen optischen Detektionsmethoden vorgestellt werden, welche beide im Konkurrenzvergleich Spitzenprodukte darstellen. Es handelt sich dabei um den Passiv-Infrarotmelder IR 212, einen «Vorhangmelder» für den Intrusionsschutz, und um den Rauchmelder R 930 für die automatische Branddetektion.

Rauchmelder R 930

Das Prinzip des optischen Rauchmelders besteht darin, dass Licht an Rauchaerosolen in allen Richtungen gestreut wird. Damit wird ein Lichtstrahl, welcher durch aerosolhaltige Luft dringt, sichtbar – analog zum bekannten Effekt des Scheinwerferlichtes im Nebel. Die am Rauch gestreute Lichtintensität ist sehr gering und beträgt im Alarmfall

nur etwa ein Millionstel des von der Lichtquelle ausgesandten Primärstrahles.

Die Intensität der Streustrahlung und damit das zur Verfügung stehende elektrische Signal am Ausgang der Fotozelle ist eine komplizierte Funktion der optischen Eigenschaften des Rauchaerosols (Partikelgrösse, -farbe, -form) sowie der Lichtwellenlänge und des Winkels, welchen der Primär- und der Streustrahl einschliessen (Streuwinkel). Beispielsweise wird das Licht an weissem Rauch, wie er etwa bei einem Luntenglimmbrand auftritt, viel mehr gestreut als an schwarzem Rauch, welcher für russige Feuer charakteristisch ist. Dieser Unterschied ist besonders gross bei kleinen Streuwinkeln (etwa 30°, Vorwärtsstreuung) und nimmt ab bei grossen Streuwinkeln (etwa 140°, Rückwärtsstreuung). Für einen optischen Rauchmelder, welcher möglichst uniform auf alle Brände anspricht, ist demzufolge das