

Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen
Band: 64 (1993)
Heft: 6

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](#)

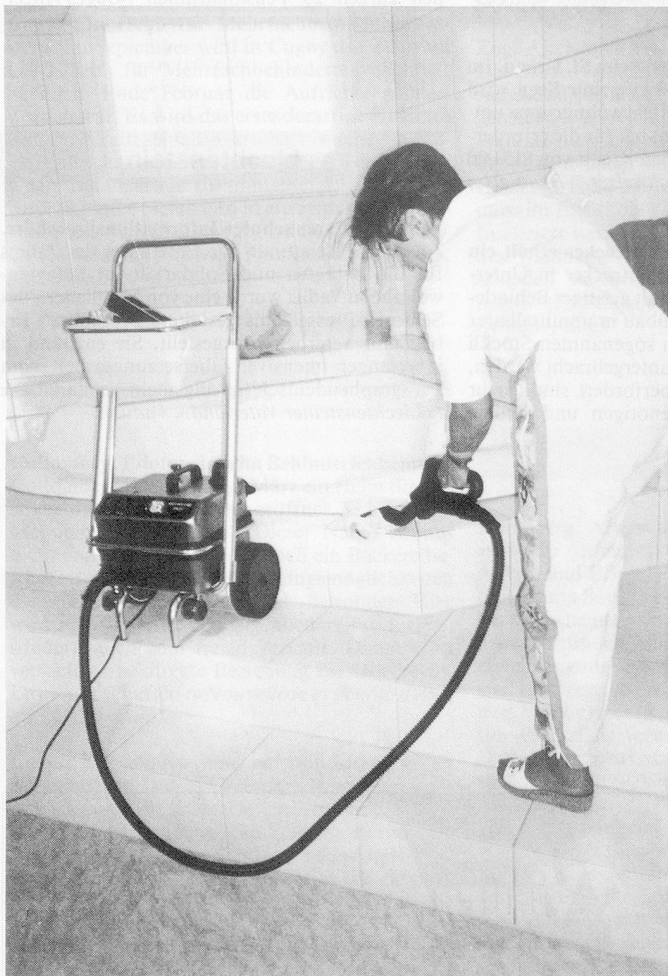
Terms of use

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: 28.01.2026

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

Jetzt professionelle Dampfdruck-Reinigung



Die «Dampfdruck-Reinigung» bedarf wohl keiner Definition mehr, nachdem in unserem Land bald in jedem vierten Haushalt ein solches Gerät im Einsatz steht.

Alle bisherigen Geräte, trotz den erheblichen Leistungs- und Konstruktionsunterschieden, sind weitgehend für den Privatgebrauch (Haushalt) konzipiert. Davon ausgehend, dass im professionellen Bereich, das heisst in Spitälern, Heimen, Kliniken und Praxen, Schulen, Verwaltungen, Hotels und Motels, sowie in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie das Bedürfnis nach chemiefreier Reinigung mindestens so gross sein müsse wie im Privathaushalt, gab die Initialzündung zur Entwicklung und Produktion des Dampfdruckgerätes **SONDI-vap-PROFI**.

Obschon die bisherigen SONDI-vap-Dampfdruckgeräte durch hohe Leistungen bekannt sind, basiert das neue PROFİ auf einem grundlegend neuen Konzept. Ausserlich fällt vorerst auf, dass das Gerät auf einem Transportwagen sitzt, mit dessen Hilfe

auch das umfangreiche Zubehör mitgeführt wird. Das Gehäuse des Gerätes besteht aus unverwundlichem INOX-Chromstahl und bietet den «Innereien» einen vollkommenen Schutz vor mechanischen Beschädigungen.

Die Heizleistung beträgt volle 2200 Watt, erreicht also die oberste Limite im 220–230-Volt-Bereich. Dadurch konnten Druck, Dampfmenge, Temperatur und Reinigungskraft gegenüber den herkömmlichen Geräten nahezu verdoppelt werden. Der ebenfalls aus Chromstahl gefertigte Heizkessel hat ein Nutzvolumen von 4,0 Litern.

Fazit: Das SONDI-vap-PROFI setzt grundlegend neue Maßstäbe. Ausgewiesene Fachkräfte stehen für unverbindliche, praktische Vorführungen zur Verfügung.

SONDI-vap-Dampfdrucktechnik
F. T. Sonderegger AG
9100 Herisau
Tel. 071 52 11 44, Fax 071 52 23 28
sowie über 200 offizielle Verkaufsstellen.

Blick über den eigenen Gartenzaun

Weiterbildung in internationalen Seminarien mit Lever Sutter

Europa rückt näher zusammen. Nationale Grenzen verlieren an Bedeutung. Grenzüberschreitende Begegnung und Zusammenarbeit werden immer wichtiger.

Aus diesem Grund bietet Lever Sutter bereits seit 1992 mit sehr grossem Erfolg internationale Seminarien für den deutschsprachigen Raum an. Österreicher, Deutsche, Liechtensteiner, Schweizer und deutschsprechende Elsässer konnten bis jetzt von dieser neuen Weiterbildungsform profitieren. Nutzen auch Sie die Möglichkeit zum Austausch von Gedanken, Meinungen und Erfahrungen mit Kolleginnen und Kollegen aus anderen Kulturkreisen!

In diesem Jahr sind noch in folgenden internationalen Veranstaltungen Plätze frei:

- Führungsseminar
06. 07. bis 09. 07. 1993
Seelisberg (CH)
- Führungsseminar
31. 08. bis 03. 09. 1993
Saalfelden (A)

- Textile Beläge
14. 09. bis 16. 09. 1993
Münchwilen (CH)
- Textile Beläge
19. 10. bis 21. 10. 1993
Münchwilen (CH)
- Hartbeläge*
06. 12. bis 08. 12. 1993
Münchwilen (CH)

* Zusatzkurs wegen grosser Nachfrage

Detaillierte Programme und weitere Auskünfte sind zu beziehen bei

Lever Sutter
Training Center
CH-9542 Münchwilen
Tel. 073 27 23 41

Lever Sutter
Postfach 810360
6800 Mannheim 81
Tel. 0621 87 57 0

Lever Sutter
7. Haidequerstrasse 4
1110 Wien
Tel. 0222 76 16 01

Das Beste aus der Kaffeebohne

Die heute gebauten Espresso-Vollautomaten produzieren die vom Markt gewünschten Kaffeespezialitäten in der bei Kolbenmaschinen vielgerühmten Spitzenqualität, jedoch schneller, mit weniger Personalaufwand und in immer derselben Qualität.

Die Elektronik nimmt dabei einen hohen Stellenwert ein. Sie erlaubt eine vielseitige Behandlung des Kaffeegetränkes: zum Beispiel auch ein Ristretto wird individuell zubereitet und vom Kenner gerühmt.

Espresso-Vollautomaten werden heute immer häufiger «mit den Augen» gekauft. Die professionell gestylten Karossen sind in allen Farbvarianten erhältlich. Rex-Royal erkannte frühzeitig die Marktlücke von kleinen Espresso-Vollautomaten in Gastroqualität: 2200 Watt, 220/230 Volt!

S 500 – die neue Kleine von Rex-Royal:

- Beste Kaffeequalität dank unerreichter Temperaturkonstanz $\pm 2^\circ\text{C}$!
- Der Brühraum wird konstant mit präzise temperaturreguliertem Brühwasser umschlossen: keine Qualitätsprobleme, ob Ristretto, Espresso oder Café Crème!
- Nach jeder Stillstandszeit wird das Brühsystem ohne Zeitver-



luste automatisch vorgespült: auch die erste Tasse in Top-Qualität!

- Eine 220-V-Steckdose genügt für die S 500!
- **Das Preiswunder:** ab Fr. 12 500.– je nach Bedarfsfall!

S 500.–, die ideale Lösung für kleinere Kaffeestuben, Bars, Pubs usw.

Weitere Infos durch
HGZ Maschinenbau AG
Industriestrasse 34
8108 Dällikon
Tel. 01 844 50 50
Fax 01 844 52 70