

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 68 (1997)
Heft: 11

Rubrik: Firmennachrichten

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: 15.01.2026

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

Mit Franke-Verpflegungstechnik Sparpotential in der Küche ausschöpfen!

Die betriebswirtschaftliche Situation der Spitäler und Heime hat sich in den letzten Jahren grundlegend gewandelt. Ein Gebot der Stunde lautet auch hier: Sparen! Ein nicht zu unterschätzendes Sparpotential findet sich in der Küche. Franke Aarburg ist seit vielen Jahren ein führender Spezialist für professionelle Verpflegungstechnik.

Swiss-line:

Beim Preis sparen, nicht bei der Qualität oder der Rendite

Swiss-line ist ein perfektes System von thermischen Snackeinheiten, auf dessen Grundlage nach dem Baukastenprinzip jede Grossküche, jede Satellitenküche, jede Front- und Take-Away-Küche aufgebaut werden kann. Swiss-line ermöglicht ein effizienteres Kochen in sogenannten Kochzentren, alle Geräte sind als Aufstell- und Einbaueinheiten konzipiert. Swiss-line ist auf allen neutralen, beheizten oder gekühlten Normunterbauten (Profi-line-Einheiten) ideal kombinierbar bzw. einbaubar. Die Bauhöhe aller Tisch-einheiten beträgt einheitliche 200 mm für die optimale Arbeitshöhe, die Einbaueinheiten können neu

praktisch flächenbündig eingebaut werden. Trotz günstigem Preis muss der Anwender bei Swiss-line auf «Made in Switzerland» aber nicht verzichten, denn alle Geräte werden nach wie vor in der Schweiz produziert. Damit ist es Franke gelungen, ein abgerundetes Sortiment an professionellen Aufstell- und Einbaugeräten in einer durchgängigen Linie anzubieten. Alle Produkte werden an der kommenden IGEHO'97 am Franke-Stand vorgeführt.

Franke Combi-Steamer in Knebelversion

Franke Combi-Steamer haben mit ihrer elektronischen Rezeptkartei Pionierarbeit geleistet: 200 Programmspeicherplätze à je 6 Garphasen, wovon bereits 100 Programme durch Franke-Köche vorprogrammiert, stehen dem Bediener zur Verfügung. Diese bewährte Combi-Steamer-Technologie wird nun durch eine neue, ebenfalls elektronisch gesteuerte Variante, jedoch mit Drehknöpfen (sog. «Knebeln»), angeboten. Gleichzeitig werden diese «Knebelversionen» preislich günstiger zu haben sein. Damit will Franke dem verstarkten Marktbedürfnis nach günsti-

geren Lösungen Rechnung tragen.

Franke-Grossküchen à la carte

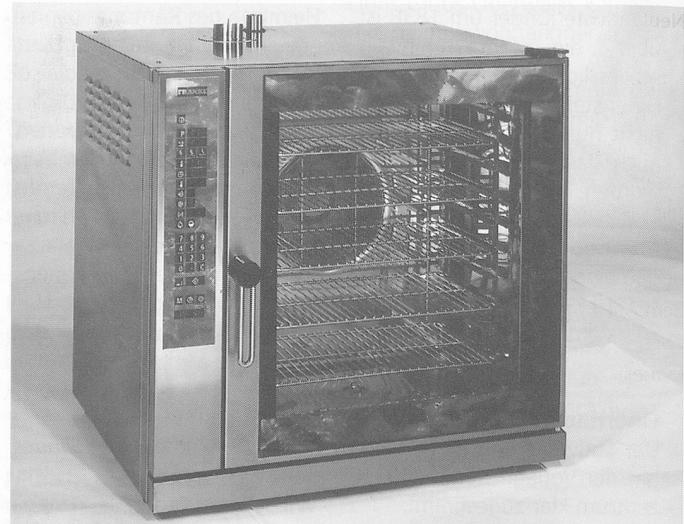
«Zurück zu rentablen Profiküchen». Dieses Motto wird auch im Bereich Chromnickelstahl-Möbel und Küchenplanungen konsequent umgesetzt. So werden heute bei Franke besonders kostengünstige und flexible Grossküchen aus einer Vielfalt von Standard-Arbeitskörpussen ohne grossen Planungs- und Zeichnungsaufwand zusammengestellt. Das Grundmodul besteht aus dem bewährten Profi-line-Chromnickelstahlmöbel, welches als neutrales, beheiztes oder gekühltes Element auf Füßen stehend oder als fahrbare Einheit in verschiedenen Frontbreiten zu haben ist. Zudem bietet Franke auch ihre Planungsleistungen «à la carte» an.

Auf der Basis modernster CAD-Programme und langjähriger Erfahrung bei der Planung und Ausführung von Neu- und Umbauten von Küchen bestimmt der Kunde, ob er die ganze Franke-Gesamtplanung und Beratung oder nur eine Teildienstleistung in Anspruch nehmen will. Eine breite Palette ergänzender Dienstleistungen ist bei Franke Standard: Von

Montage bis zur Schulung

und Betreuung bis zur Wartung

und Reparatur.



Franke Combi-Steamer, bald auch in günstiger Knebelversion erhältlich.

der Montage und Inbetriebnahme über die Schulung bis zur schnellen und bedürfnisgerechten Service-Betreuung soll es dem Franke-Kunden an nichts mangeln.

GreenVac revolutioniert die Food-Produktion

Zu den wohl grössten Errungenschaften der letzten Jahre im Bereich Verpflegungstechnik gehört unbestritten GreenVac. Zusammen mit dem Franke-Partner Hugentobler entwickelt, setzt sich das Vakuumierungssystem GreenVac nicht nur in der Schweiz, sondern auch weltweit durch. An der kommenden IGEHO'97 wird GreenVac in der ganzen Breite demonstriert und wartet zudem mit einer grossen Überraschung auf. Man darf also gespannt sein...



Franke Profi-line, das universale Grundmodul für die flexible, günstige Küchenausstattung.

IGEHO Halle 204 / Stand M12

Franke AG

4663 Aarburg

Tel. 062 787 31 31

Fax 062 791 67 61

Melitta 2000: Filterkaffee-Technik fürs neue Jahrhundert

Neuheit von Cafina zur IGEHO 97

Schneller, schöner und günstiger sind nur einige Attribute des neuen Filterkaffee-Vollautomaten Melitta 2000, den die Hunzenschwiler Cafina AG an der IGEHO vorstellt. Mit 490 Tassen Stundenleistung und einem 4 Liter Kaffee-Vorratsbehälter hält die Melitta 2000 jedem Ansturm stand. Die Ausgabezeit bei Einzeltassen ist wesentlich schneller als bei Einzeltassen-Vollautomaten und das macht die Melitta 2000 zum Profi für Spitäler, Heime, Anstalten, Kantinen, Hotels usw.

Ausgeklügeltes

Nachbrühprogramm für die richtige Vorratsmenge

Damit sich immer genug Kaffee im beheizten Vorratsbehälter befindet, kann programmiert werden, wieviel Kaffee an welchen Tageszeiten im Vorratstank sein soll. Ein intelligentes Nachbrühprogramm sorgt dafür, dass die angegebene Mindestmenge nicht unterschritten wird. So können sich während Stosszeiten bis zu vier Liter Kaffee im Tank befinden, kurz vor Schliessung des Betriebes aber nur 0,5 Li-



ter. Das schont den Kaffee, der nie zulange im Tank erhitzt wird und

spart Geld, da bei Tagesende nicht literweise Restkaffee verloren geht.

Melitta 2000 im Cafina-Design

Jetzt zeigt man es auch gegen aus- sen und übernimmt das überzeugende Cafina-Design. Der Melitta 2000 Filterkaffee-Vollautomat reiht sich so nicht nur technisch, sondern auch fürs Auge perfekt in das Bausteinkonzept der Zusatzgeräte (Milchschäumer, Tassenwärmer usw.) von Cafina ein. Die zeitlose Eleganz der Melitta 2000 braucht nicht versteckt zu werden, vielmehr wirkt sie als innenarchitektonisches Element.

Auch der Preis ist heiss

Gutes muss nicht immer teuer sein und so darf man sich auch beim Preis überraschen lassen; am besten gleich am Stand der Cafina AG an der IGEHO.

IGEHO Halle 224 / Stand N52

Cafina AG

Römerstrasse 2

5502 Hunzenschwil

Tel. 062 889 42 42

Fax 062 889 42 89

Waschextraktoren, Gewerbetrockner und Mängeln an der IGEHO '97

Die neuen Waschextraktoren für 10, 15, 20, 25 und 30 kg Trockenwäsche sowie die Gewerbetrockner stimmen im Konzeptionellen grundsätzlich überein: Neben den Füllmengen sind auch die Bedienung der elektronischen Steuerung, die ergonomische Türkonzeption und das Design weitgehend identisch. Mit je einem separaten Modul können die Waschextraktoren auch mit einem ressourcenschonenden Wasserrückgewinnungs-System ausgerüstet werden.

Die Leistung der mittleren Schulthess-Mängeln (Grössen: Durchmesser 20–30 cm) ist durch technische Neuerungen weiter op-

timiert worden. Mit dem Einbau einer neuartigen Temperatursteuerung und einer entsprechenden Anpassung der Muldenkonstruktion wird der Temperaturverlauf hohen Anforderungen an einen einwandfreien Finish gerecht. Als wesentliche Neuerungen können nun auch die Schulthess-Mängeln mit Durchmessern 40–50 cm als Modelle mit Wäsche-Rückführung angeboten werden.

IGEHO Halle 202 / Stand C41

Schulthess Maschinen AG

8633 Wolfhausen

Tel. 055 253 51 11

oder 0844 880 890



Die neuen Waschextraktoren und Gewerbetrockner von Schulthess an der diesjährigen IGEHO.