

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 72 (2001)
Heft: 7-8

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: 11.01.2026

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

Frypower®: Die hohe Schule des Frittierens

Im letzten Herbst hat die Pacovis AG aus Stetten AG an der Gastronomia in Lausanne das Frittier-System Frypowder® vorgestellt, mit dem sich die Qualität von Frittier- und Back-Öl kontrollieren, steuern und auf hohem Niveau stabilisieren lässt. Inzwischen haben die Lebensmitteltechnologen des Unternehmens das Verfahren in Gastro-Betrieben und Grossküchen eingehend getestet. Fazit: Frypowder® gewährleistet nicht nur optisch und kulinarisch perfekte Frittier-Resultate, es senkt auch den Öl-Verbrauch.

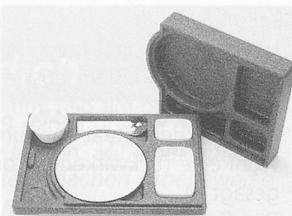
Wie wirkt Frypowder®?

Das Verfahren setzt bei der Erkenntnis an, dass der Zerset-

zungsprozess in Öl mit der Bildung von alkalischen, oberflächenaktiven Stoffen («Seifen») beginnt, die alle Abbaureaktionen beschleunigen und dem Frittiergehalt Wasser (Saft) entziehen, das durch Aufsaugen von Öl ersetzt wird. Saft, der aus dem Frittiergehalt austritt, muss verdampft werden. Das verbraucht Energie. Zudem reagiert ein Teil des Saftes chemisch mit Öl.

Frypowder®, ein natürlicher Feinsand, wirkt sozusagen als physikalische Barriere, die unerwünschte Wechselwirkungen unterbindet, indem sie ein thermodynamisches Gleichgewicht zwischen dem Dampfdruck im Frittieröl und im Frittiergehalt herstellt. Das erlaubt, mit deutlich tieferen Öl-Temperaturen zu frittieren und bewirkt gleichzeitig, dass die Hitze effizienter und – Stichwort «Kerntemperatur» – gleichmässiger ins Frittiergehalt eindringt. Positiver Nebeneffekt: Das Öl wird geschont und die Zersetzung damit markant verlangsamt.

Letzteres ist allerdings nur einer der Gründe, warum die zuständigen Behörden das Verfahren für die Schweiz zugelassen haben: Frypowder® ist chemisch inert, geschmacksfrei und gelangt, was wissenschaftliche Versuche – und 10 Jahre Erfahrung in den USA – bewiesen haben, nicht ans Frittiergehalt.

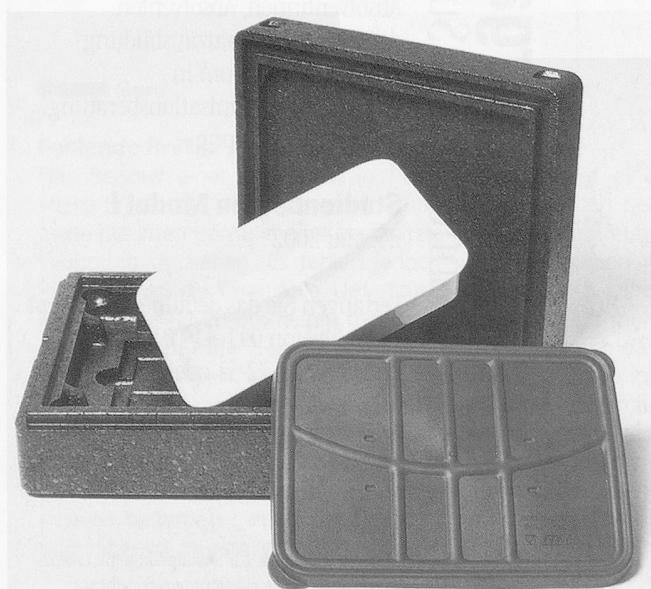


Frypowder®-System mit Öl-Testgerät: Das einfache Testverfahren erleichtert lückenlose Kontrollen und damit die Umsetzung des HACCP-Standards.

Dinner Champion® bringt Menüs heiß auf den Tisch

Heiss gekocht, heiss verteilt, heiss geliefert!
Speisen-Logistik leicht gemacht.

Das System, das die Firma Pacovis aus Stetten AG in der Schweiz vertreibt, wurde in Deutschland entwickelt: Din-



Speisenverteilung mit System: Isoliertabletts und -abdeckungen für den «Inhouse»-Service, Isolierboxen mit passenden Menü- und Beilagenschalen für Hauslieferdienst oder Catering.

ner Champion® ist ein Mehrwegsystem für die Verteilung heißer oder gekühlter Speisen in Spitäler, Heimen oder über Hauslieferdienste. Basis ist eine breite Palette von Isolierboxen, -tabletts und -abdeckungen, die Menüs von der Küche bis zum Tisch auf Temperaturen halten, die dem HACCP-Standard entsprechen. Das heißt, wer mit Dinner Champion® arbeitet, erspart sich den Aufwand für Kühlung, Lagerung und Regenerierung vorproduzierter Mahlzeiten beziehungsweise den Einsatz kostspieliger Warmhalte- und Transportsysteme.

Das Material als entscheidender Faktor

Seine hervorragenden Isolations-Eigenschaften verdankt Dinner Champion® expandierbarem Polypropylen (EPP). Die kompakte Struktur dieses Materials macht die Boxen, Tabletts und Abdeckungen zudem – trotz minimalem Ge-

wicht – extrem widerstandsfähig: Sie überstehen auch harte «Strapazen» unbeschadet und lassen sich in der Maschine waschen. Dass das Handling der Kunststoffelemente praktisch geräuschlos vor sich geht, ist ein angenehmer Nebeneffekt, der allerdings in Spitäler und Heimen nicht unerwünscht sein dürfte.

Wo Mahlzeiten ausgeliefert werden, dürfte ein anderer Aspekt wesentlich sein: Zum Dinner Champion® System gehört eine ganze Reihe von Menü- und Beilagenschalen aus Porzellan mit passgenauen und entsprechend dichten Kunststoffdeckeln.

Pacovis AG
Herr Patrick Wiget
5608 Stetten
Tel. 056/485 93 93

Zu verkaufen im autoreifen Braumwald Gl

www.autoreifen-braumwald.ch

www.autoreifen-braumwald.ch

www.autoreifen-braumwald.ch

Flexibles Sauberlauf-System Coral

Möchten Sie Ihre Fussböden dauerhaft schützen und Zeit und Geld sparen bei Reinigung und Unterhalt? Jeder, der ein Gebäude betritt, bringt zwangsläufig Strassen-schmutz und Feuchtigkeit von draussen mit. Dieser hereingetragene Schmutz und die Feuchtigkeit nutzen nicht nur die Bodenbeläge frühzeitig ab, sondern tragen auch dazu bei, dass die Reinigungskosten unnötig hoch sind. Die Lösung für gepflegte Böden heisst Coral, das flexible Sauberlauf-System.

Mit Coral wird die Abnutzung der Bodenbeläge verringert und die Lebensdauer von textilen Bodenbelägen, Parkett, Kunststoff und Stein wesentlich verlängert. Mit Coral lassen sich zudem bis zu 65 Prozent Einsparungen auf die Reinigungskosten erzielen.

Coral Classic ist die ideale Lösung, wenn es darum geht, vorwiegend Feuchtigkeit und feinen Schmutz aufzunehmen und so Interieurs – auch im Privatbereich – dauerhaft zu schützen. Coral Classic ist in 16 mehrfarbig melierten Farbstellungen verfügbar.

Überall, wo starker Laufverkehr herrscht und grober Schmutz und Feuchtigkeit abgehalten werden müssen, ist Coral Brush genau richtig und hält die nachfolgenden Bodenbeläge wirkungsvoll sauber. Coral Brush überzeugt durch kreative Farbkombinationen. Der Belag ist in drei



Die Coral-Logo-Matte verbindet hohe Funktionalität mit nahezu unbeschränkten Möglichkeiten, das eigene Logo zu präsentieren.

Dessins mit diversen Farbstellungen und passenden Untönen erhältlich.

Coral Luxe ist die passende Antwort, wenn Wert auf ein besonders elegantes Erscheinungsbild gelegt wird, ohne dass die Aufnahme von Feuchtigkeit und Strassen-schmutz darunter leiden. Coral Luxe garantiert eine lange Lebensdauer und ist ausserordentlich aufnahmefähig.

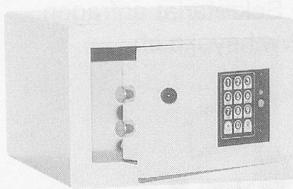
Die Coral-Logo-Matte verbindet hohe Funktionalität

mit der Möglichkeit des individuellen Drucks. Sie bürstet hereingetragenen Schmutz und Feuchtigkeit effektiv ab, garantiert lange Lebensdauer und hohe Laufsicherheit auch bei starker Benutzung. Vollflächiger Druck, aber auch Details und feinere Konturen sowie Farbverläufe sind ohne Probleme realisierbar. Als Vorlage eignen sich Visitenkarte, Briefkopf usw. Die Coral-Logo Matte bietet eine hochwertige Sauberlauf-Lösung mit individuellem Auidruck, die sich

hervorragend mit anderen Coral-Sauberlauf-Produkten kombinieren lässt.

Belcolor AG Flooring

Zürcherstrasse 493
9015 St. Gallen-Winkeln
Telefon 071/313 21 21
Telefax 071/313 21 51
info@belcolor.ch
www.belcolor.ch



LOX-20/35 Zimmersafe

- zwei verschiedene Größen
- Verschluss auch mit Pfand- oder Zylinderschloss möglich

SCHÄNIS

STS Systemtechnik Schänis GmbH
CH-8718 Schänis
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

Kerzen selber machen

- Profi-Wachsmischung (Granulat und Platten) zum Ziehen und Giessen in 9 Farben – vom einzigen Schweizer Hersteller – darum äusserst günstig
 - garantiert 100 % Bienenwachs (Perlen und Platten)
 - Paraffin / Stearin
 - Dohne für jede Kerzendicke
 - Wachsblätter in 20 Farben zum Verzieren der Kerzen
 - Bienenwabenblätter
 - 9 verschiedene Farbkonzentrate zum Einfärben des Wachses
 - Batikwachs
 - Fachkundige Beratung beim Durchführen von Kerzenziehen
- Sofort Preisliste verlangen!
Telefon 055 / 412 23 81 – Fax 055 / 412 88 14

LIENERT-KERZEN AG, KERZEN- UND WACHSWARENFABRIK, 8840 EINSIEDELN

LIENERT KERZEN