

**Zeitschrift:** Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat

**Herausgeber:** Société de communication de l'habitat social

**Band:** 46 (1973)

**Heft:** 4

**Artikel:** Discussion près du stand à l'occasion de la MUBA 1973

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-127477>

### **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:** 22.02.2026

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

Walter Franke SA  
4663 Aarbourg  
Téléphone (062) 41 21 21

## Discussion près du stand à l'occasion de la MUBA 1973

Halle 23, stand 225

### FRANKE avec quatre nouveautés intéressantes à la MUBA 1973

1973 est une année tout à fait exceptionnelle pour la Maison FRANKE. Des produits nouveaux très intéressants sont présentés sur le marché dans pas moins de quatre domaines. A côté de nombreuses cuisines de ménage complètes, en passant par les collections d'éviers, de dispositifs de couverture, et de blocs combinés, il sera possible de voir les nouveautés suivantes:

1. *Un éventail complet de meubles pour salles de bains* qui se compose d'un large assortiment d'armoires à glace, de construction basse, moyenne et haute, et de lavabos de belle forme, de conception moderne, avec paroi arrière élevée.

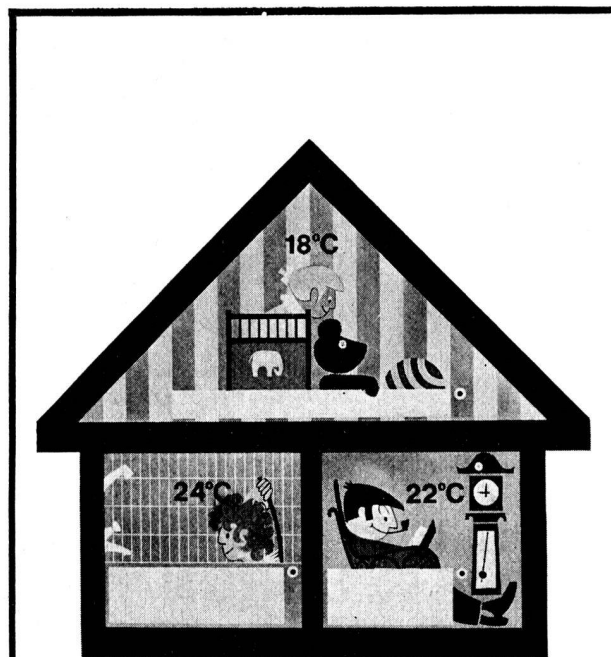
Cet ensemble d'innovations nous amène à constater que les salles de bains ne sont plus les parties délaissées de l'art de l'habitation. Grâce à l'ingénieux système des unités de montage, tous les espaces réservés aux bains dans les maisons à une famille, les appartements en propriété, dans la construction moderne de logements et dans les hôtels, peuvent être employés de manière optimale.

2. *Eviers encastrés et niches à réchaud en acier au nickel et au chrome.*

Les éviers encastrés INSET bien réputés et les niches à réchaud encastrées, en acier au chrome-nickel, peuvent aussi être obtenus maintenant en couleurs. Après avoir effectué de longs essais, Franke a réussi, en utilisant un procédé électro-chimique qui est annoncé au bureau des brevets, à colorer en vert ou en brun ces divers éléments à mettre en place. De la sorte, il est possible aujourd'hui d'obtenir d'intéressantes combinaisons en couleurs qui sont du plus bel effet dans une cuisine moderne.

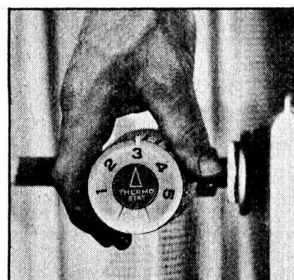
3. *Un assortiment supplémentaire d'éléments de montage pour la cuisine moderne.*

Les éléments de montage réputés ALLBEL ont été complétés par de nombreux détails unissant le raffinement à la valeur, tels que, par exemple: fondement avec table amovible, rayons sur roulement, machines à couper escamotables, paniers à provision, bouteilles, etc. et un 2/1 élément avec rayons à bascule. Quant aux infrastructures, il est possible d'obtenir maintenant des éléments articulés latéralement, et munis de porte. Les bâtiments élevés possèdent un équipement complet à coulisse, en ce qui concerne l'armoire à provisions, ou alors ils sont conçus de manière à intégrer l'armoire à provisions dans un large aménagement intérieur.



## Températures ambiantes individuelles - confort de chaleur optimum

Avec des thermostats Danfoss aux radiateurs vous êtes maître des températures ambiantes. Vous ajustez, les thermostats régulent – jamais trop chaud, jamais trop froid – exactement les tempé-



ratures que vous désirez.

Le chauffage central à lui seul ne peut vous procurer ce bien-être. La chaleur doit être commandée thermostatiquement. C'est ça le vrai confort et la bonne rentabilité. Avec les thermostats de radiateur Danfoss les températures ambiantes deviennent une chose toute personnelle. Consultez votre installateur. Il sait combien il est simple d'équiper, à un prix abordable, vos radiateurs de thermostats Danfoss.

MANUFACTURE D'APPAREILS DE CONTRÔLE ET  
DE RÉGULATION AUTOMATIQUES

### WERNER KUSTER SA

Succursale de Lausanne:  
Rue de Genève 98  
1000 Lausanne, tél. (021) 25 10 52  
Siège principal: 4133 Muttens-Bâle  
Hofackerstrasse 71, tél. (061) 42 12 55  
Succursale de Zurich, tél. (01) 93 40 54

Demandez la littérature spéciale.

7197


Nom

Société

Adresse

**CHAUFFAGES  
TOUS SYSTÈMES**

**Lausanne**  
Av. Tissot 2  
Tél. (021) 23 32 95



**BRAUCHLI SA**

**R. BORGNANA S.A.**

**Papiers peints**

**Lausanne** **Tél. 23 24 45**  
Beau-Séjour 1 (Annexe B. C.V.)



**Menuiserie**  
**André Giuppone**  
Chemin des Pâquis - 1008 **PRILLY**  
Tél. (021) 24 01 61

**A. & Roger REMPER**

**LAUSANNE** Av. d'Echallens 38 Tél. 24 67 23

**Installations sanitaires**  
**Eau**  
**Gaz**  
**Ferblanterie**  
**Couverture**

Mâitrises fédérales Projets et devis

#### 4. Nouvelle évolution dans le secteur des grandes cuisines.

- ainsi le nouvel appareil de cuisson des pâtes, pour terminer la cuisson rapide et automatique des pâtes ayant subi une cuisson préalable, ou congelées,
- un appareil à stocker les assiettes de grandeur et d'espèce différentes, qu'on peut facilement régler.

*Et des innovations présentées par FRANKE en représentation:*

- le fourneau **BOLDGETT** à circulation d'air, pour cuire, rôtir, gratiner, décongeler et régénérer,
- diverses cuisinières **PHILIPS** aux micro-ondes, dont un type mi-professionnel, lequel est une nouveauté mondiale totale.

Comme vous pouvez le constater, ce sont vraiment de très intéressantes nouveautés. Il vaut donc la peine de visiter tout spécialement le stand de la Maison **FRANKE SA**.

## Nous avons vu...

**Foire de Bâle**  
**Halle 23, stand 323**

### Etablissements Sarina SA, Fribourg

#### Radiateurs, parois chauffantes et convecteurs, cuisinières et ensembles de cuisine

Leur riche programme de fabrication permet aux Etablissements Sarina SA de présenter les produits suivants fabriqués selon les dernières données de la technique moderne: Les radiateurs Sarina-Junior, de ligne harmonieuse et économiques à l'usage, les parois chauffantes et convecteurs élégants et de haute résistance à la pression. Les possibilités de production, de par la multitude des variantes, sont pratiquement illimitées. En outre, les Etablissements Sarina SA exposent des plaques et lames métalliques pour le montage de plafonds métalliques. Elles sont fabriquées dans la nouvelle usine à Moncor; sans ou avec perforations rondes ou oblongues, elles sont incassables, incombustibles, lavables, résistantes aux éraflures et faciles à monter et à démonter et le montage est exécuté par toutes les entreprises spécialisées. Par le matériel de toute première qualité dont ils sont constitués et leur exécution soignée, se distinguent également les ensembles de cuisine normalisés Sarina. Celui d'élite exposé présente, à hauteur des yeux, un four encastré avec horloge de programmation, voyant lumineux, porte vitrée, éclairage intérieur, gril infrarouge et tourne-broche électrique. A l'usage d'exploitations agricoles, est destiné un autre ensemble qui comporte, à cet effet, un fourneau à bois doublé d'une cuisinière électrique. Les fourneaux à bois de tout type peuvent être équipés d'un serpentin breveté, pour la production d'eau chaude. Ainsi, bien que se différencient les exigences culinaires de la ville et de la campagne, le fourneau Sarina ne laisse aucun vœu insatisfait.