Zeitschrift: Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art

Band: 55 (1968)

Heft: 11: Universitätsbibliothek Basel - Bürogelände, Banken

Werbung

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: 28.11.2025

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

Wenn Speisen beim Transport



heiss bleiben sollen

heisst die Lösung: Speisetransporter «Calorinox» aus rostfreiem Chromnickelstahl 18/8 in 14 Grössen von 3 bis 32 Liter Inhalt und mit den jeweiligen Erfordernissen angepassten Einsatzgefässen. Es gibt 4 verschiedene Calorinox-Typen. Verwendungsmöglichkeiten: Kantinen ohne Küche, Anstalten, Spitäler, Gross- und Baukantinen etc.

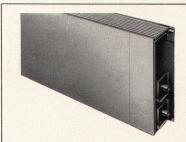


Küchen- und Kantineneinrichtungen, Spitalküchen, Geschirrwaschmaschinen, Universalküchenmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Friteusen, Küchen-Mobiliar, Economat-Einrichtungen, Thermische Apparate, Marmiten, Kochgeschirr, Küchen-Kleininventar, Service-Geschirr etc.

Schwabenland & Co.AG SZürich Nüschelerstrasse 44 - Telefon 051/253740

sind die Produkte der englischen Firma Copperad Ltd., deren Vertretung wir für die Schweiz übernommen haben.

Copperad Classic SillLine



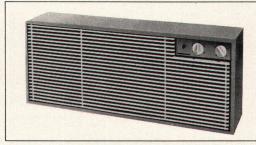
Systemkonvektor von bestechender Eleganz für Geschäftshäuser, Restaurants, Hotels, Schulen, Wohnungen usw. Wo die architektonische Gesamtkonzeption eines Gebäudes durch Einbau einer konventionellen Heizungsanlage gestört würde, wird der Copperad System-Konvektor die beste Lösung des Problems bieten.

Copperad Wallstrip



Diese Fussleistenkonvektoren für Büros, Wohnbauten, Schulen usw. bieten angenehm gleichmässige Raumerwärmung bei gleichzeitiger beachtlicher Brennstoffersparnis (bis zu 15%). Äusserst platzsparend und unauffällig. Preisgünstig durch einfache Installation in Alt- wie Neubauten.

Copperad Minivektor



Der Copperad-Minivektor, ein kleiner Ventilator-Konvektor, kann auf einfache Art an oder in jeder Wand horizontal oder vertikal montiert werden. Das Heizelement wird an die Zentralheizung angeschlossen. Auf Wunsch wird das Gerät mit einer zusätzlichen Elektro-Heizung geliefert.

Copperad Heizwände



Die neue schmale «Corinthian»-Heizwand von Copperad hat den zusätzlichen Vorteil von unsichtbaren Befestigungshalterungen und ist in 12 Standardlängen von 0,4 m bis 3 m erhältlich. In vier Höhen, zwölf Längen sowie Einfach- und Doppelausführung erhältlich.

ORION

Orion Werke AG Zürich

Apparate für Luft-, Wärmeund Kältetechnik Hardturmstrasse 185 Telefon 051/421600 Telex 54889 8005 Zürich Bureaux à Vevey: Téléphone 021/513747 58, Av. Général Guisan