

# Firmennachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **72 (2001)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **26.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

## Frypower®: Die hohe Schule des Frittierens

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

### Wie wirkt Frypower®?

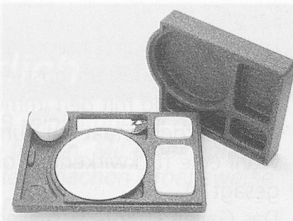
Das Verfahren setzt bei der Erkenntnis an, dass der Zerset-

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

Frypower®, ein natürlicher Feinsand, wirkt sozusagen als physikalische Barriere, die unerwünschte Wechselwirkungen unterbindet, indem sie ein thermodynamisches Gleichgewicht zwischen dem Dampfdruck im Frittieröl und im Frittiergut

herstellt. Das erlaubt, mit deutlich tieferen Öl-Temperaturen zu frittieren und bewirkt gleichzeitig, dass die Hitze effizienter und – Stichwort «Kerntemperatur» – gleichmässiger ins Frittiergut 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: Frypower® ist chemisch inert, geschmacksfrei und gelangt, was wissenschaftliche Versuche – und 10 Jahre Erfahrung in den USA – bewiesen haben, nicht ans Frittiergut.



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

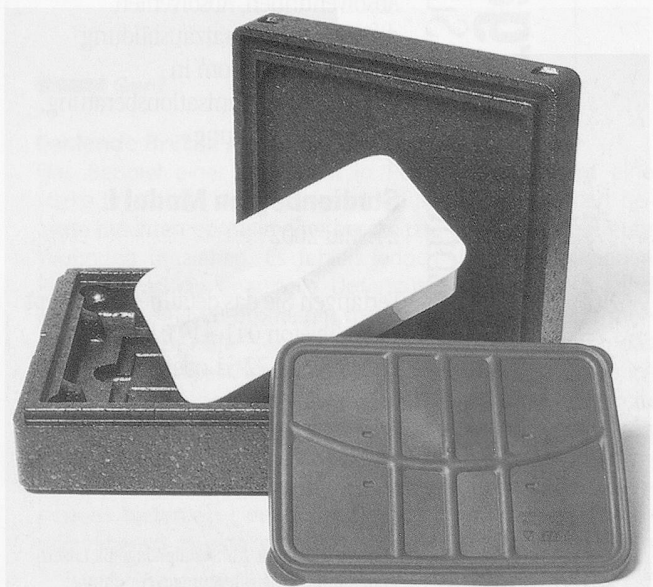
### Pacovis AG

Herr Dirk Fingerlin  
5608 Stetten  
Tel. 056/485 93 93

## 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: Isoliertablets 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 Spitälern, Heimen oder über Hauslieferdienste. Basis ist eine breite Palette von Isolierboxen, -tablets 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, Tablets 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 Spitälern 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

## 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 Strassenschmutz 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 Strassenschmutz 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 Ausdruck, 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
- Dochte 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**