

Blick in die MUBA

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **27 (1956)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

BLICK IN DIE MUBA

Dawwyler AG, Schweizerische Draht-, Kabel- und Gummiwerke, Altdorf-Uri

Stand Bodenbeläge «Altdorf» Nr. 3145, Halle 8 a

Im Stand der Bodenbeläge «Altdorf» weist die Dawwyler AG in erster Linie auf das von ihr soeben neu entwickelte Korkparkett «Altdorf» in 4 mm Stärke hin. Dieser neue Belagstyp zeichnet sich durch eine ausserordentliche Flexibilität bei der Verlegung sowie durch die gegenüber dem normalen Korkparkett bedeutende Verbilligung des fertig verlegten Bodens aus. Er ist eine ideale Ergänzung zum bereits seit vielen Jahren bekannten und bewährten Korkparkett «Altdorf» in 6 und 8 mm Stärke.

Auf dem Gebiet der Kunststoff-Bodenbeläge, dem Plastofloor und Plastokorkparkett «Altdorf», bringt ihre Herstellerin besonders die ansprechende Farbgebung dieser neuzeitlichen Bodenbeläge zum Ausdruck. Farbfotos von zahlreichen mit Plastobelägen «Altdorf» verlegten Objekten aller Art zeigen dem Messebesucher eindrucksvoll die vielseitige Verwendbarkeit und farbliche Kombinationsmöglichkeit. Zu Recht wird aber auch auf die den Plastobelägen «Altdorf» eigene Beständigkeit gegen Fette, Öle, Benzine und die meisten Säuren, Laugen sowie Lösungsmittel und — zur Freude der Hausfrau und all jener die mit der Pflege eines Bodenbelages zu tun haben — auf die Schmutzunempfindlichkeit sowie Anspruchslosigkeit in Reinigung und Unterhalt hingewiesen.

Wenn es aber auf höchste Gleitsicherheit und Trittschalldämpfung ankommt, dann lohnt sich ein Blick auf den Dritten im Bunde der Bodenbeläge «Altdorf», nämlich auf dem Gummi-Boden- und -Treppenbelag «Altdorf». Als der älteste in der Serie der bekannten Bodenbeläge «Altdorf» hat er sich gerade in der Erfüllung dieser beiden Anforderungen wie kein anderer verdient gemacht und darf noch heute als der gleitsicherste und trittschalldämpfendste Belag betrachtet werden.

Ein fachkundiges Standpersonal erteilt jedem Interessenten eingehend über die zahlreichen Probleme des Bodenbelages Auskunft.

MAXIM A.-G. Aarau

Halle 13, Stand Nr. 4734

Am Stand dieses bekannten Unternehmens der elektro/thermischen Branche fallen dieses Jahr einige bedeutende Neuerungen auf.

Im Sektor Haushaltsherde werden erstmals die neuen Patrizia-Modelle mit Infrarot-Reglerbackofen gezeigt. Diese Backöfen weisen gegenüber den bisherigen Ausführungen bemerkenswerte Vorteile auf. Während der untere Heizkörper ausserhalb der Backröhre angebracht ist, wird die Oberhitze in Form eines Infrarot-Heizstabes im Backofeninnern montiert. Diese Kombination ergibt wesentlich kürzere Anheizzeiten, gleichmässige Wärmeverteilung und eine ausserlesenes Brat- und Backgut.

In der Abteilung Grossküchenapparate wird neben der Kippkessel-Bratpfannen-Batterie in neuer Ausführung vor allem ein 5-Felder-Hotelherd mit aufklappbaren Kochplatten besonderes Interesse erwecken.

Spültischkombinationen stellt die Maxim seit einigen Jahren her. Der seit letztem Jahr auf dem Markt befindliche neue Einbauherd hat sich ausgezeichnet

Schweizer Mustermesse Basel 14. – 24. April



17 Industrie- Gruppen in 21 Hallen

Tageskarten à Fr. 2.50
am 18., 19., 20. April
ungültig. Besondere
Einkaufertage:
18., 19., 20. April. Einfache
Bahnbillette auch
für die Rückfahrt gültig.
Verlangen Sie den
Messekatalog,
das Nachschlagewerk
des ganzen Jahres.

bewährt und viel zum guten Ruf der Maxim-Kombination beigetragen.

Die Kochherdkombination Holz/Kohle+Elektrizität wird nun ebenfalls in der neuen Ausführung mit festeingebauten Kochplatten und Ueberfallrand ausgeführt.

Für Raumheizungen aller Art steht der Maxim ein in seiner Vielseitigkeit wohl kaum zu übertreffendes Sortiment an Heizgeräten zur Verfügung. Es können geliefert werden: Strahler, Schnellheizer, geschlossene und perforierte Heizöfen, Rippenraditoren, Rohrheizregister, Badzimmerstrahler, Radiatorenheizkörper, Fussbankheizkörper, Speicheröfen, Fusswärmeroste und Infrarotstrahler in verschiedenen Ausführungsarten. Besonders angenehm berührt die moderne Farbgebung der Heizöfen.

Albert von Rotz, Ing., Basel

Telefon 22 16 44

Im Bestreben nach Rationalisierung der modernen Wäscherei spielt der AVRO-DRY-Tumbler zum Trocknen der Wäsche eine grosse Rolle.

Gegenüber den früheren Trocknungsanlagen hat der Tumbler grosse Vorteile aufzuweisen. Ausser dem geringen Energieverbrauch, Platzbedarf und Anschaffungspreis ist es vorteilhaft, dass auch kleinere Wäscheposten unabhängig und getrennt voneinander getrocknet werden können.

Um die Lohnkosten zu reduzieren, kann die gesamte Wäsche, also auch die glatten Teile im Tumbler vorgetrocknet werden. Die damit verbundene Leistungssteigerung des Mangens oder Pressens sowie

das Erübrigen des zeitraubenden Ausschlagens der Wäsche gewährleisten eine bedeutend rationellere Erledigung der Wäsche im Mangeraum.

Das Trocknen im Tumbler beruht auf den gleichen physikalischen Gesetzen wie das Trocknen im Freien. Die Trocknung erfolgt durch Heissluft und Verdunstung der Feuchtigkeit.

Die Unschädlichkeit des Trocknens im Avro-dry-Tumbler wurde durch vierhundertmaliges Trocknen unter Kontrolle der EMPA St. Gallen festgestellt. Das Resultat ist hervorragend.

Eine hygienischere Trocknung wie diese Heissluft-trocknung lässt sich kaum vorstellen. Verlangen Sie den Prospekt AVRO-dry-TUMBLER als Trockensterilisator.

Der Stand 4948 Halle 13 an der Schweiz. Mustermesse in Basel zeigt Ihnen diverse Type Avro-dry-Tumbler im Betrieb. Ein Besuch dürfte Ihnen wertvolle Anregungen geben.

Kaffemaschinen für Spitäler, Anstalten, Grossküchen

Halle XIII, Stand 4955

Was noch vor wenigen Jahren umständlich und zeitraubend war, das ist nun dank der «Egro»-Anstalts-Kaffemaschine mit 40 bis 400 Litern stündlicher Leistung sehr leicht und personalsparend.

Ganz in Chromstahl gehüllt, überzeugt diese Konstruktion durch die verblüffend einfache und ökonomische Betriebsweise. Ihr rascher Anlauf, der kontinuierliche Brühvorgang mittelst handlicher Filter, bietet unübertreffliche Vorteile. Das lästige Umschütten des erstgebrühten Kaffees ist überflüssig, der rascheste Betriebsablauf für den Ausschank für den Ausschank in Transportgefässen ist in allen Teilen gesichert.

Die «Egro»-Anstalts-Kaffemaschine kann während der Muba, also vom 14.—24. April in der Halle XIII am Stand Nr. 4955 besichtigt werden. Das ist am Gemeinschaftsstande der Herstellerin: Egloff & Co. AG. in Niederrohrdorf und der Grossisten Sanitas AG. in Basel, Christen & Co. AG. in Bern, Grüter-Suter AG. in Zuzern, Autometro AG in Zürich und Genf.

MAGGI an der MUBA

Halle 19, Gruppe 18, Stand Nr. 6385 (neue Halle)

Wieder einmal mehr kommt Maggi als Pionier der modernen Küche nach Basel an die MUBA. Dieses Jahr ist es GRIL, welches uns die emsigen Kempthaler Fachleute vorstellen. Eine ausgezeichnete Consommé aus bestem Rindfleisch, eins zwei drei bereit, heiss oder eisgekühlt, das erfrischende Getränk für den modernen Haushalt. Dazu ist es noch äusserst vielseitig — zu Hause am Familientisch, wenn Besuch kommt, bei Arbeit, Sport und tausend anderen Gelegenheiten.

Doch ist Maggi nicht nur Pionier, sondern pflegt auch alles Gute und Feine weiter, was seine Küchenchefs bisher gebracht haben, wie z. B. Fondor zum Würzen und Verfeinern aller Speisen, Extra-Suppen, von denen die neue Spezialerbs mit Schinken und die bewährte Gemüsecreme-, Eiermüscheli- und Kalbfleisch-Suppe ebenfalls am Maggi-Stand die Gaumen der Besucher entzücken werden.

ELCALOR AG, Fabrik für elektrotechnische Apparate, Aarau

Stand 4760 in Halle 13 (Neubau)

Diese Firma hat auf dem Gebiet des Elektro-Grossküchenbaues eine grundsätzlich neue Idee einer glänzenden Lösung zugeführt. In der Tat hat sich der neue ELCALOR-Grossküchenherd (Typ Hotel) in langen und schweren Belastungsproben bewährt, und es darf gesagt werden, dass der neugeschaffene Herd die unbestrittenen Vorzüge des Elektrischen mit den guten Eigenschaften des Kohleherdes (anspruchlos und unverwüsthlich) in sich vereinigt. Der neue ELCALOR-Grossküchenherd bietet: maximale Wirtschaftlichkeit, einfachste Bedienung und bisher kaum vorstellbare Unempfindlichkeit im Betrieb (letztere neuerdings zusätzlich garantiert durch die patentierte natürliche Schalterkühlung, welche gestattet, die Wärme derart vom Schalterkasten fernzuhalten, dass darin annähernd Raumtemperatur herrscht. Dies ist für ein betriebs-sicheres Funktionieren der Schalter von erheblicher Bedeutung). — Eine weitere grosse ELCALOR-Exklusivität bildet nach wie vor die einzigartige REGLA-Blitzkochplatte: sie ist stufenlos fein regulierbar; sie ist bei weitem rascher als alle bisherigen, gewöhnlichen Schnellplatten; die REGLA-Platte ist gegen Ueberhitzung infolge versehentlichen Leerganges automatisch geschützt, und sie gestattet Einsparungen an elektrischem Strom, die im Dauerbetrieb ein ganz bedeutendes Ausmass annehmen können. — Am Stande der ELCALOR sind ferner ausgestellt: eine schöne Kippkessel-Bratpfannengruppe, ein Brat- und Backofen, ein Restaurationsherd, sowie weitere Herdmodelle, die in gewissen Fällen in kleineren Betrieben oder als zusätzliche Kochgelegenheit Verwendung finden können.

Die Milchbar des BSF

Im Jahre 1955 hat der *Bund Schweizerischer Frauenvereine* zum ersten Male an der Mustermesse Basel eine *Milchbar* betrieben. Sie war ein Erfolg und hat den Besuchern an kalten und warmen Tagen mit ihren vorzüglichen Getränken ausgezeichnete Dienste geleistet.

Besuchen Sie mit Freunden und Bekannten die *Milchbar des BSF*

vor dem Haupteingang der grossen Messehalle.

Bund Schweizerischer Frauenvereine

An die Vorsteher von Heimen und Anstalten

Verlangen Sie bei Personalwechsel die vom VSA herausgegebenen

Zeugnisse per Stück 25 Rappen

Zu beziehen bei der Buchdruckerei A. Stutz & Co. Wädenswil