

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **35 (1964)**

Heft 11

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.

**Verchromte Bigla-
Krankenmöbel
zweckmässig
hygienisch
unverwüstlich
elegant**



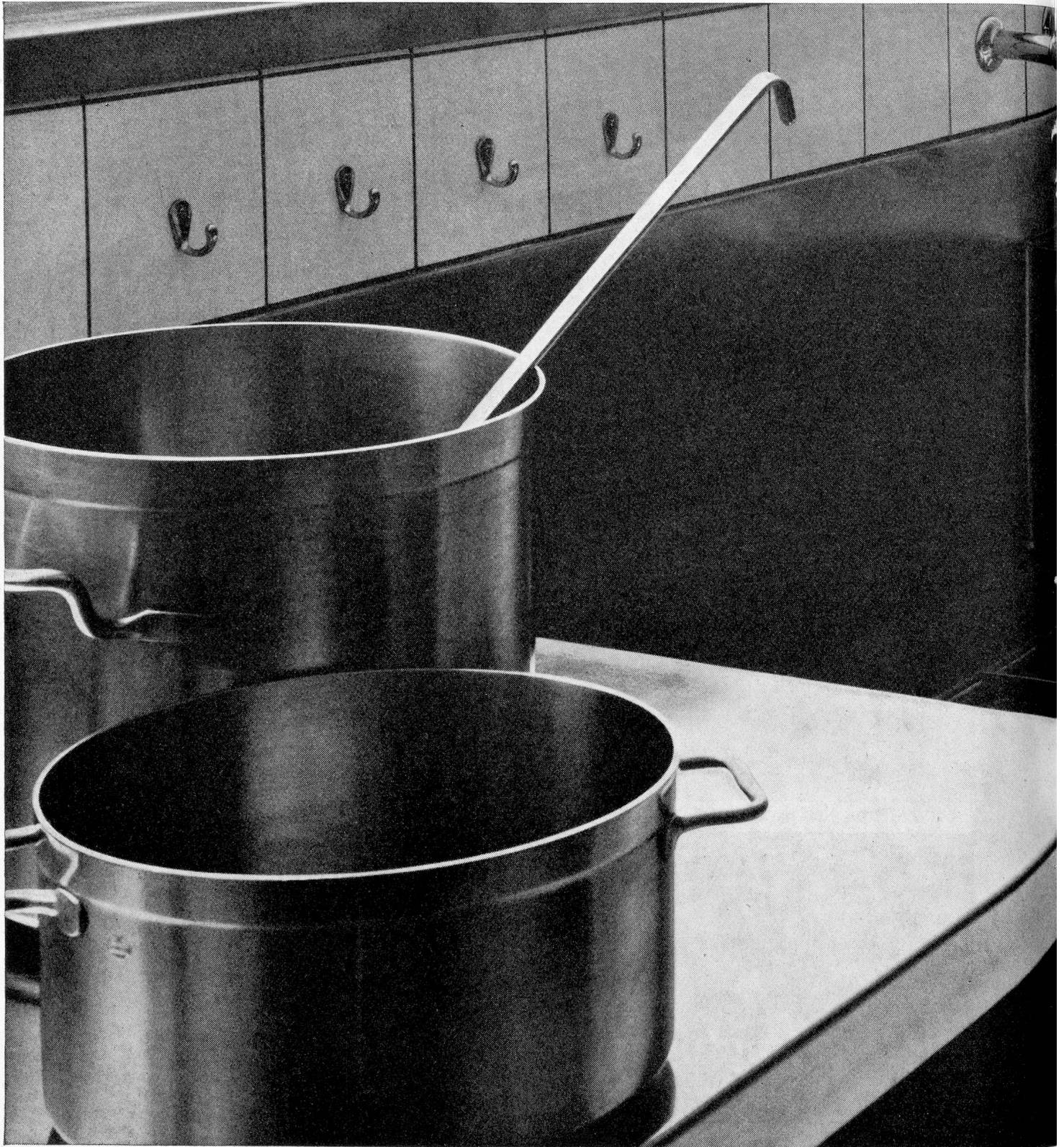
**Katalog und
unverbindliche
Kostenvoranschläge
durch**

**Bigler, Spichiger & Cie AG Biglen / Bern
Tel. (031) 68 62 21**

W

Franke — Rostfreier Stahl in der Spitalküche

Franke, das führende Unternehmen auf dem Gebiet der Spültischherstellung und der Verarbeitung von rostfreiem Stahl, besitzt auch jahrzehntelange Erfahrungen im Bau von Grossküchenanlagen. Der rostfreie Stahl eignet sich für den Grossküchenbau wie kaum ein anderes Material. Er ist unverwüstlich, hygienisch, er bedarf keiner speziellen Pflege und lässt sich vielseitig verarbeiten. Diese Eigenschaften des rostfreien Stahls führten auch im Grossküchensektor zu immer neuen



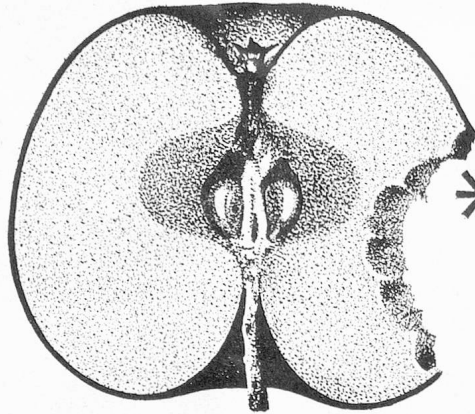
Anwendungsgebieten. Zahlreiche Einrichtungen, wie fahrbare Einheiten, Kühl- und Wärmeeinheiten, Wand- und Deckenroste usw. wurden von Franke genormt. Ein entscheidender Beitrag, nicht nur zur rationellen Planung und zum praktischen Gebrauchswert, sondern ebenso zur Senkung der Baukosten.

Das praktische Beispiel: Ausschnitt aus der Küche des Kantospitals Olten. Gesamte Anlage aus rostfreiem Stahl unter Verwendung genormter Einheiten.

Metallwarenfabrik Walter Franke, Aarburg AG
Telefon 062 7 41 41

FRANKE





* Gesundheit
beginnt
beim
Essen!

Vegetabile Speisemargarine
mit 10% Butter
— dem niedrigen Schmelzpunkt
— den Aufbau-Vitaminen A + D
— dem feinen Geschmack
— erlesenen, rein pflanzlichen
Rohstoffen hergestellt
zum Dünsten und Gratinieren
— Verfeinern von Suppen und
Saucen
— Backen von Eiern und Rösti
— Abschmelzen von Teigwaren,
Kartoffeln und Gemüsen



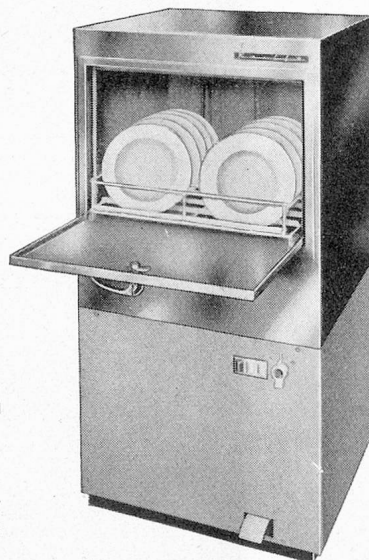
Le Rôti — ein Produkt für
neuezeitliche Ernährung, die
meistverkaufte Speise-Mar-
garine für Grossverbraucher!

Führende Gaststätten ver-
wenden Le Rôti — sorgfältige
Diät-Küchen vertrauen dar-
auf.

Kochen auch Sie besser und
bekömmlicher mit Le Rôti!

Oel- und Fettwerke SAIS,
Postfach, Zürich 31

Das ist der KREFFT - Geschirrwaschautomat Mod. T 500



KREFFT

KREFFT wäscht und trocknet einwand-
frei Porzellan, Kunststoff, Silber,
Chromnickelstahl!

Er wäscht 720 Teller oder
1200 Tassen pro Stunde —
und zwar absolut sauber!
Narrensichere Bedienung,
3 verschiedene Spülprogramme,
je nach Verschmutzungsgrad;
minimal in den Abmessungen.

Das KREFFT-Programm umfasst
Geschirrwaschautomaten
diverser Kapazitäten und
vollautomatische
Fließbandanlagen.

3 Referenzen von vielen
für Mod. T 500:
Bahnhofbuffet SBB, Bern
Hotel Bellevue, Kl. Scheidegg
Hotel Restaurant Löwen,
Niederurnen

Planung, Beratung, Verkauf:

W. Helbling
Florastrasse 30
8008 Zürich
Telefon 051 / 47 81 88

KREFFT baute im Bahnhofbuffet SBB Zürich die grösste Fließbandanlage Europas!