

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen
Band: 45 (1974)
Heft: 3

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: 15.07.2025

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

Lips

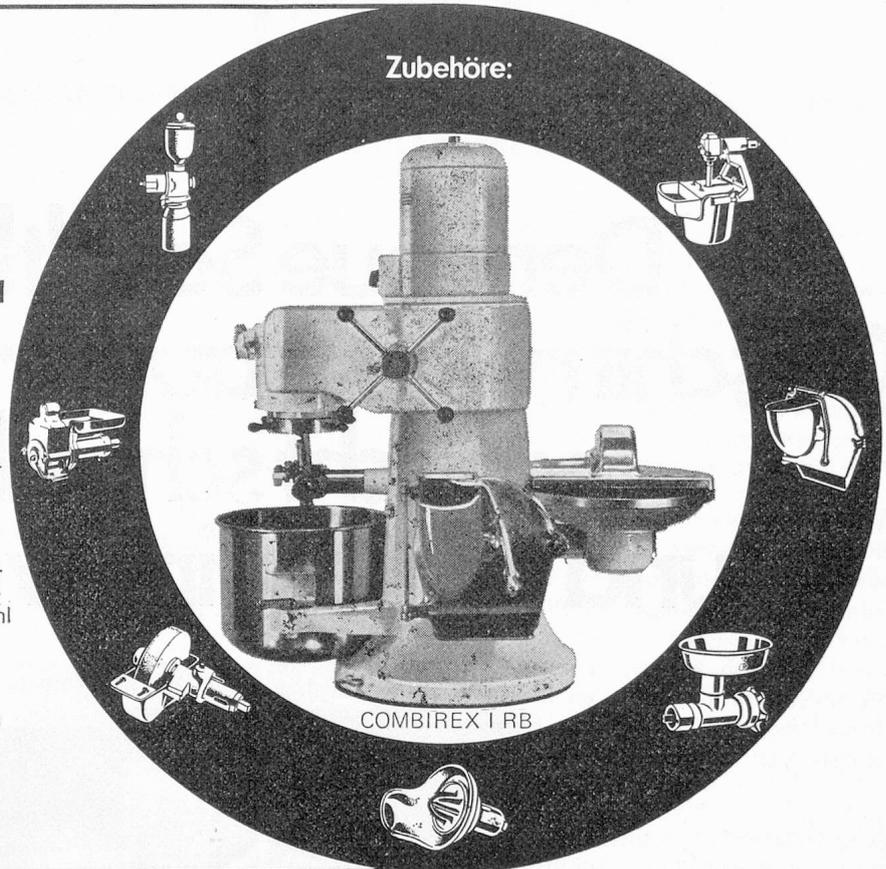
UNIVERSAL
KÜCHEN-
MASCHINEN

Die Combirex-Typen I R und I RB sowie II R und II RB sind von besonders grosser Leistungsfähigkeit. Sie eignen sich bestens für mittelgrosse Betriebe mit einer Verpflegungskapazität von 100 bis 350 Personen.

Die sehr robuste Konstruktion, der geringe Platzbedarf dank Drehbarkeit, die einfachste Bedienung und die grosse Auswahl an Zubehör zeugen von echter LIPS-Qualität.

LIPS-Küchen-Maschinen sind in 10 verschiedenen Grössen erhältlich. Verlangen Sie unverbindlich eine ausführliche Dokumentation.

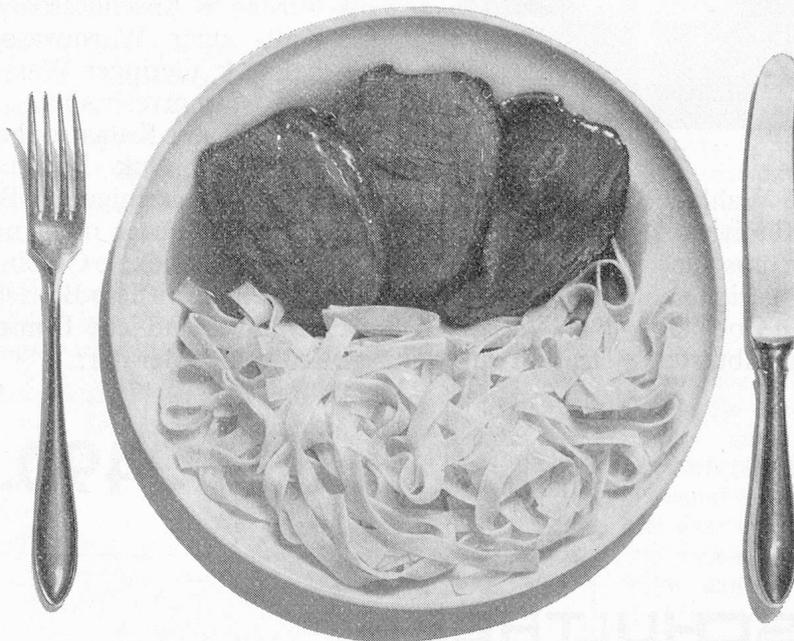
JAKOB LIPS, Maschinenfabrik,
8902 Urdorf, Tel. 01/98 75 08



Besuchen Sie uns an der MUBA, Halle 22, Stand 347

SHC
MENU-DIENST

Die modernste Küche Europas kocht auch für Sie!



Lohnt es sich, die Betriebsverpflegung selber zuzubereiten?

Was kostet eine eigene, gut ausgebaute Küche?

Diese Fragen drängen sich manchem Unternehmer auf, dieses Problem stellt sich einer Kantine, Mensa, einem Personalrestaurant ebenso sehr wie einer öffentlichen Institution. Der SHC Menü Dienst bietet eine einfache, finanziell interessante Lösung:

Fertigmenüs, individuell hergestellt, frisch gekocht, sind ausgezeichnet und gesund, hinsichtlich Qualität und Aussehen einer bei Ihnen zubereiteten Mahlzeit in nichts nachstehend.

Auf Wunsch können auch arbeitsintensive Komponenten geliefert werden, frisch, rasch und zuverlässig, eine wirkliche Entlastung für Sie.

Lassen Sie sich informieren. Der SHC Menü Dienst berät Sie sachlich und wirtschaftlich.

- Senden Sie uns bitte Informationen. Ich wünsche einen unverbindlichen Besuch Ihres Mitarbeiters.
- Ich wünsche einen Besuch in der SHC.

Name _____

Adresse _____

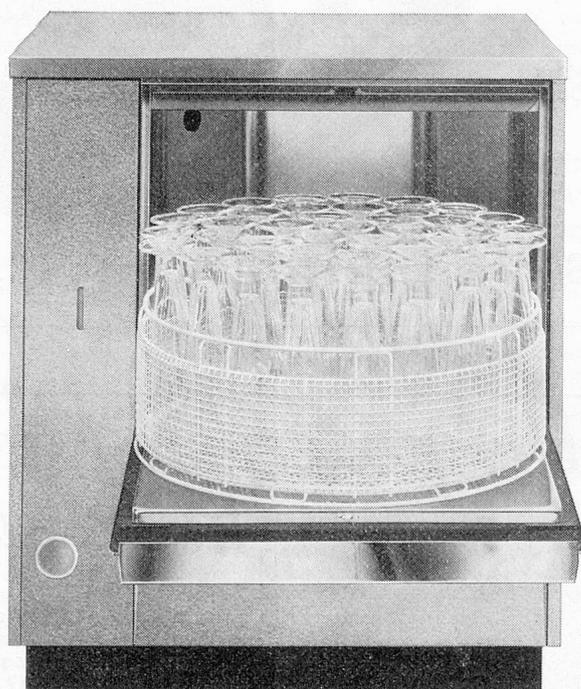
Ort _____

CULINAS BSR

SHC Menü Dienst Scana-Hügli Catering AG, 8105 Regensdorf, 01 - 71 4900

An das Gastgewerbe, an alle Heime und Anstalten:

Der neue Schulthess Geschirrwaschautomat SG 8/G wäscht schneller und wäscht individuell.



Der SG 8/G wäscht schneller:

Die Stundenkapazität des SG 8/G ist erstaunlich. So können Sie mit den speziell konstruierten Geschirrkörben z. B. bis zu 300 Suppenteller, 600 kleine Teller, 800 Gläser oder 500 Tassen blitzblanksauber waschen und spülen, so sauber als ob sie von Hand gereinigt würden.

Der SG 8/G wäscht individuell:

Sie können nicht nur durch die Wahl der verschiedenen Geschirrkörbe auf Ihre individuellen Wünsche eingehen, sondern auch aus einer Vielzahl von Programmen die für Sie geeigneten wählen. Sämtliche Programme sind auf Lochkarten gespeichert, was Ihnen die Garantie gibt, stets

einen modernen Geschirrwaschautomaten zu besitzen.

Und das sind die weiteren Vorteile des SG 8/G:

Kann überall aufgestellt oder in die Gastro-Norm-Öffnung eingebaut werden * Anschliessbar an Kalt- oder Warmwasserhahn * Geringer Wasser- und Stromverbrauch * Eingebauter Katastrophenschutz verhindert das Überlaufen * Mit oder ohne Boiler lieferbar * Leicht zu reinigen * Beinahe geräuschlos * Wasserenthärter nicht notwendig. Kurz: Der SG 8/G ist der ideale Geschirrwaschautomat für kleinere und mittlere Betriebe. Verlangen Sie eine unverbindliche Demonstration durch unsere Schulthess-Berater.

ab Fr. 3490.-

 **SCHULTHESS**

Schulthess finden Sie in:
Zürich, Bern, Chur, St. Gallen, Gd. Saconnex GE, Lausanne, Cressier NE, Lugano-Viganello, Basel (Sanitär Kuhn AG).