

# Der Markt empfiehlt...

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **54 (1983)**

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.

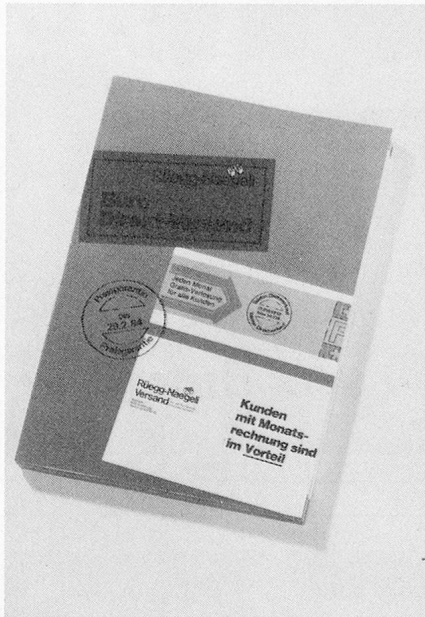
## **Haftungsausschluss**

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.

# Der Markt empfiehlt . . .

Soeben erschienen:

## Der neue Rüegg-Naegeli-Büromaterial-Katalog



Wie ein richtiges «Einkaufscenter für Büroartikel» präsentiert sich der 160 Seiten starke, soeben erschienene neue Katalog für den «Rüegg-Naegeli-Büro-Direkt-Versand». Bunt gedruckt und lesefreundlich nach Hauptgruppen geordnet, wird darin das riesige Versandsortiment für Büromaterial, Bürogeräte, Organisationsmittel und Büroneuheiten gezeigt. **Bequem vom Büroarbeitsplatz** aus kann so im umfangreichen Angebot **ausgewählt und bestellt** werden. Und Prompt und

postwendend **liefert der Rüegg-Naegeli-Versand** die gewünschten Artikel **direkt ins Kundenbüro**. Besonders interessant ist diese Einkaufsart für Kunden **mit Monatsrechnung**. Ihnen werden – nebst den allgemein günstigen Mengenpreisen – noch **zusätzliche Einkaufsvorteile**, Spezialrabatte und Dienstleistungen geboten. Attraktiv und sympathisch: **Monat für Monat**, solange dieser Katalog Gültigkeit hat, **verlost Rüegg-Naegeli** unter sämtlichen schriftlich oder telefonisch eingegangenen Bestellungen einen wunderschönen **Blumenstrauss und dazu einen RN-Warencheck im Wert von Fr. 500.–**. Zur Glücks-Chance ein sicherer Treffer für alle Kunden: **alle** im neuen Katalog «Rüegg-Naegeli-Büro-Direkt-Versand» enthaltenen Artikel und die angeführten **Verkaufspreise sind mit Preisgarantie bis 29. Februar 1984**.

## TERION AG Gastrotechnische Systeme

### FRIGETHERMIC – eine Weltneuheit

FRIGETHERMIC, ein völlig neues System für das Gastgewerbe, insbesondere jedoch für die Spitalverpflegung. FRIGETHERMIC bringt Vorteile in die Grossküche, von denen man bis heute nur geträumt hat.

### Die kalte Wärme

Sie haben richtig gelesen: die kalte Wärme. Es gibt sie schon lange. Nur genutzt wurde sie bis heute nicht. Den Technikern von FRIGETHERMIC ist es nun gelungen, diese einmalige, wirtschaftliche und enorm energiesparende Technik mit dem System FRIGETHERMIC nutzbar zu ma-

chen. Durch einen revolutionären Vorgang werden einmal gekochte, dann gekühlte Speisen erwärmt. Dabei bleiben andere, auf demselben Tablett angerichtete Speisen wie Salate, Desserts usw. kalt, bzw. gekühlt.

Durch FRIGETHERMIC ist es erstmals möglich, in der Küche ein komplettes, servierbares Tablett individuell vorzubereiten. Am gewünschten Ort und zur gewünschten Zeit wird dann alles nur noch mittels Induktionswärme auf die «richtige Temperatur» gebracht und serviert. Nebst der grossen Energieersparnis ist auch die Zeit- und Personaleinsparung von grösster Bedeutung. Keine Vorbereitung am Verbrauchsort (zum Beispiel Suppen aufwärmen auf der Station usw.), kein Geschirrttransport, keine Verwechslungsrisiken usw.

### Produktbeschreibung

Sämtliche FRIGETHERMIC-Einheiten sind aus rostfreiem Stahl und nach folgenden Kriterien konzipiert:

- Zwei vollständig wärmeisolierte Abteile mit Platz für je 11 Tablett (Veskanorm 530 x 380 mm).
- Programmierbare und automatische Temperatur- und zeiteinstellung.
- Die Aufbereitung der Speisen erfolgt durch zwei Generatoren.
- Jedes Tablett bietet Platz für: warmes Hauptgericht, Suppe, mehrere Schalen für Vorspeisen, Salate, Desserts usw., Brot, Glas, Getränk, Besteck.
- Der Wagen, auf einem starren Fahrwerk montiert, ist für den Handbetrieb wie auch zum Anhängen an Elektromobile geeignet.

FRIGETHERMIC – die allerneueste Technik von FRIGETHERMIC wird wegweisend für die Zukunft sein. Weitere Details und Auskunft erhalten Sie beim Generalvertreter für die Schweiz, der Terion AG, Wiesenstrasse 9, 8032 Zürich.