

Der Markt empfiehlt...

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **55 (1984)**

Heft 1

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 . . .

IGEHO-Nachlese 1983

An der 10. IGEHO war der auf 92 m² erweiterte Stand der HAPAG AG in BUCHS b. Aarau wiederum sehr stark frequentiert. Besondere Neuheiten lieferten viel positiven Gesprächsstoff und fanden guten Zuspruch.



Es werden definitiv in das Verkaufsprogramm aufgenommen:

- Bratplatte Mod. Ara-Inox: Mit rostfreier Grillplatte 55 x 45 cm (dank rostfreier Platte schnellere Aufheizung, einfachere Reinigung, weniger Stromverbrauch usw. als bei Gussplatten). Anschluss 380/2N. Leistung 4000 W. Breite 65 cm. Tiefe 50 cm. Höhe 25 cm. Gewicht 46 kg. SEV-geprüft.
- Maschinen zum Formen von Pizzateig-Fladen: Effektive Leistung zwischen 400-600 Teigfladen pro Stunde, ausgehend von einer Teigkugel. Die Dicke bzw. der Durchmesser der Fladen kann mittels Hebel eingestellt werden. Suva-zugelassen.
- Rühr- und Mischmaschine Mod. Santos: Gussgehäuse silbergrau, Seiten- und Rückwände sowie Oberteil orange lackiertes Blech. Rostfreier Behälter 10 Liter. Motor 1,5 PS. 7 Geschwindigkeiten (70-150 T/Min.) mittels Drehknopf stufenlos einstellbar. Anschluss 220 V. Suva-zugelassen.

- Salamander Mod. Maurice: 3 Heizzonen auf 80 cm Breite oder 2 Heizzonen auf 60 cm Breite, je nach Modell. Oberteil von 5-21 cm stufenlos verstellbar. Herausnehmbares Fettblech und Abstellrost. Nutzfläche 80 x 40 cm bzw. 60 x 40 cm. Masse 80 x 63 x 51 cm bzw. 60 x 63 x 51 cm. Anschluss 380/2N. Leistung 4800 W bzw. 3200 W. SEV-geprüft. Auf Wunsch ist auch ein Tablar mit Konsolen für Wandbefestigung lieferbar.

Als Messe-Neuheiten unter den bereits im Verkaufsprogramm befindlichen Produkten sind folgende auf besonderes Interesse gestossen:

- Dampf-Express: Turbo brachte unter der Bezeichnung Dampf-Express ein Gerät zum Auftauen, Garen, Dämpfen, Erhitzen und Warmhalten von frischen oder tiefgekühlten Speisen mittels drucklosem Dampf auf den Markt, welcher auch mit den übrigen Combi-Snack-Geräten von Turbo/Ime kombiniert werden kann.

- Gyros-Grill: Ein Grillgerät von King, welches sich speziell für griechische, türkische und koschere Fleisch-Spezialitäten sowie auch als Grill für Spiessbraten, Beinschinken, Poulets usw. eignet. Der Drehspieß wird vertikal eingesetzt.
- Heissluft-Ofen: Foemm hat sein Modell 5 x 1/1 GASTRONORM mit automatischem Schwadenerzeuger ausgerüstet. Unten ist ein Fett-Auffangblech eingeschoben.
- Pizza-Oefen: Turbo stellt einen Pizza-Ofen mit einer Backfläche von 60 x 60 cm her (Platz für 4 Pizzas Durchmesser 28 cm oder 5 Pizzas Durchmesser 22 cm). Stundenleistung zirka 75 Pizzas. Temperatur von 0-500 °C stufenlos einstellbar. Anschluss 380/3N. Leistung 4500 W.

Die Hapag AG bedient den Markt auch in Zukunft ausschliesslich über Wiederverkäufer und dies nach dem bisherigen Motto «Hapag-Produkte sind bei gleicher Qualität günstiger und bei gleichem Preis besser».

Insertionsschluss am 25. des Vormonats
