

# Firmen-Nachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **57 (1986)**

Heft 7

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.

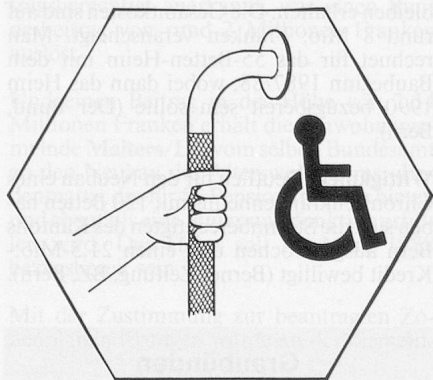
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **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.

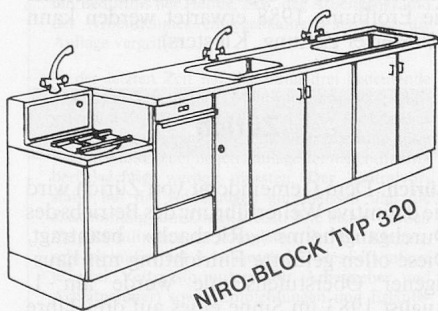
# Firmen-Nachrichten

## Ihr Problem – unsere Aufgabe!



Ständige Ausstellungen bei:

- Firma Hans U. Bosshard  
Sanitär-grosshandel, Winterthur
- Schweizerische Hilfsmittelausstellung für Behinderte  
«EXMA», Oensingen
- in unserem Geschäft  
in Winterthur



Greifen Sie auf uns zurück – wir sind Ihre Vertrauensfirma für:

- Steckbecken-Spülgeräte  
Wand- und Standmodelle
- Halte- und Stützgriffkombinationen für Behinderte und ältere Menschen
- Badewannen für Behinderte, Therapiewannen, Teilbäder, Duschböden
- Ausgüsse, komplettes Schrankprogramm, Spülen
- OP-Waschstationen, Waschrinnen
- Säuglings-Pflegekombinationen
- Waschaum-Ausstattungen
- Edelstahl-Schwimmbecken, Zubehör, Treppen, Geländer, Leitern usw.
- Medizin- und Nahrungsmittelstationen
- Reinraum-Technik

Verlangen Sie unseren Gesamtkatalog!

### COPRACO AG

**Spitalbedarf** Eulachstrasse 20  
CH-8408 Winterthur  
Tel. 052/25 22 45

**Handelsgesellschaft** Telex 76765 glco ch

## Dawa light: die köstliche Alternative – der schlanke Genuss

Vor einigen Jahren war «light» dem Konsumenten kein Begriff, das hat sich inzwischen geändert. Das Wort «light» ist beinahe zum Gütezeichen geworden für eine vernünftige Gangart. Es heisst soviel wie energiearm, leicht – je nach Produkt, auf das es sich bezieht, macht dieses Wörtchen darauf aufmerksam, dass man es hier mit der – sagen wir noch gesünderen Version des Artikels zu tun hat.

Eine sympathische Idee – das Wörtchen «light» signalisiert ein kulinarisches Erlebnis – den Genuss ohne Reue und hat nichts mit den deutlich spürbaren Einschränkungen einer Diät zu tun.

Desserts hatten schon immer den Ruf, recht kalorienreich zu sein, was je nach Zubereitung auch stimmt, wird zum Beispiel mit Rahm, Alkohol und Nüssen gearbeitet, summieren sich die Kalorien.

Die neue Idee für den Gastronomiesektor ist ein **light Dessert**.

Ein Dessert, das pro Portion nur 293 KJ (70 Kal.) enthält, soviel wie ein mittelgrosser Apfel.

Ein Dessert für jedermann, in jedem Lebensalter.

Warum?

Für Kinder und Jugendliche, denn es ist zahnschonend. Für alle, die gern auf die Linie achten, denn es ist linienfreundlich. Für alle, die auf Kohlenhydrate achten sollten (Diabetiker), denn es ist zucker- und stärkefrei.

Aber das Wichtigste: Es ist fein.

Wir bieten Ihnen die in der Schweiz beliebtesten Geschmacksvarianten: Vanille/Chocolat/Caramel.

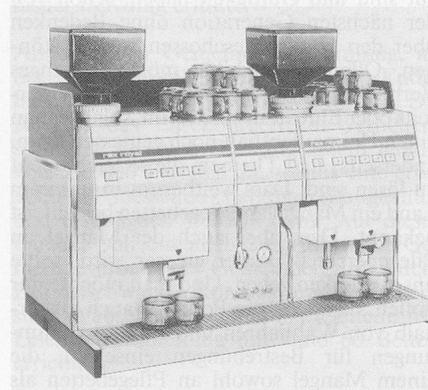
Sie können Ihr light Dessert entweder als Flan oder als Crème servieren. Sie können es nach Wunsch mit Früchten garnieren, oder einfach mit dem Dekorationsstecker verzieren, den Sie von uns gratis

erhalten: Ein leichtes Wölkli, das dieses Dessert als etwas Besonderes hervorhebt.

Light – eine echte Alternative für jeden zeitgemässen Betrieb.

## rex-royal SUPERMONDO 2 – die gute Voraussetzung für ein Spitzenresultat in der Kaffeetasse!

Der Herstellerin der rex-royal-Kaffeemaschinen, der HGZ Maschinenbau AG, 8046 Zürich, ist mit der Entwicklung der neuen «rex-royal Supermondo 2» ein Spitzenprodukt gelungen, was die überaus grosse Nachfrage beweist. Dabei wurde besonders darauf geachtet, modernste Technik vernünftig anzuwenden und so den heutigen Marktbedürfnissen aufs beste zu entsprechen.



### Besonders hervorzuhebende Merkmale:

- Das neue, dem aktuellen Trend angepasste Design trägt seinen Teil zum Markterfolg bei.
- Der bewährte Rotor mit dem neuen Presskolben garantiert eine verbesserte Ausnützung des Kaffeepulvers! (Pre-Infusion)
- Die Mikroprozesssteuerung erlaubt eine individuelle Programmierung der Pulver- und Wassermenge für 3 Kaffeedosierungen. Jeder Betrieb kann sich somit «seinen» Kaffee bestimmen mit einer Pulvermengenwahl von 0–14 g pro Tasse oder Portion.
- Die platzsparende Konstruktion erleichtert die Planung bei Neu- und Umbauten. Das kleinste Modell, 1 Expresskolben, ist nur **375 mm** breit; das Standardmodell, 1 Expresskolben mit Heisswasser und Dampf, misst **560 mm** in der Breite.
- Ein elektronisch überwachter Fliesswasser-Messer ermöglicht eine genaue Wassermengendosierung.
- Die Stundenleistung liegt bei 180–220 Tassen pro Kolben, d. h. alle 20 Sekunden 1 Tasse à 1½ dl Inhalt.

Lassen Sie sich die rex-royal SUPERMONDO 2 vorführen. Ausgewiesene Fachleute beraten Sie kompetent.

### Auskunft bei:

HGZ Maschinenbau AG  
Zehntenhausstr. 19–21  
8046 Zürich, Tel. 01/57 14 40