

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

**Band:** 26 (1955)

**Heft:** 7

**Rubrik:** Standbesprechungen

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.04.2025

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

# Standbesprechungen

## Seifenfabrik Hochdorf

Der Stand Nr. 34 der Seifenfabrik Hochdorf im ersten Stock der Ra-Ha steht diesmal im gelb-blauen Kleid — den Nationalfarben ihres Vollwaschmittels ESI.

Ein rotierendes ESI/PON-Paket lenkt die Schritte der Besucher unwillkürlich dahin. Eine gediegene Produktschau gibt Einblick in das Fabrikationsprogramm.

Speziell wird verwiesen auf das *Vollwaschmittel ESI auf Fettbasis*, das bereits in vielen namhaften Grossbetrieben seit Jahren mit grösstem Erfolg verwendet wird.

PON das Abwasch- und Feinwaschmittel mit Hautschutz, diverse Abwaschmittel in fester und flüssiger Form für Maschine und Handgebrauch.

Am Stand wird kostenlos und unverbindlich jede gewünschte Auskunft erteilt — ein Besuch wird sich bestimmt lohnen.

## Der Stephan-Küchenkutter



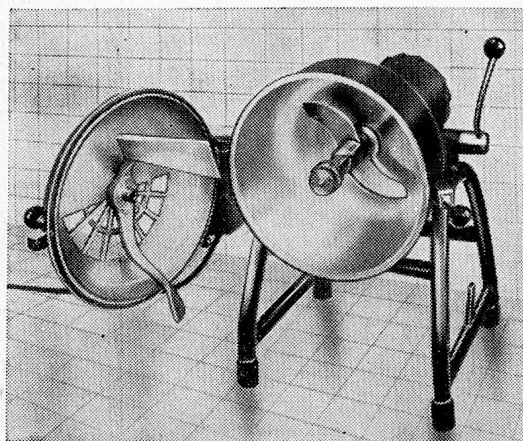
Unter obiger Bezeichnung wird die Firma K. Aklin, Grosskücheneinrichtungen in Zürich, als Vertreter der Firma Stephan & Söhne, Hameln, an der diesjährigen Ra-Ha einen neuen Gross-Mixer als Neuheit für die moderne Küche ausstellen. Bei der Entwicklung dieser Maschine wurden ganz neue Wege beschritten.

Es galt, eine Maschine auf den Markt zu bringen, die bei niedrigem Anschaffungspreis und geringen Betriebskosten vielseitige Einsatzmöglichkeiten sowie eine erstklassige Verarbeitung des Materials gewährleistet. Diese Aufgaben sind mit dem neuen Küchenkutter auf einfachste Weise glänzend gelöst worden, da diese Maschine mit wenigen Handgriffen wahlweise zum Schneiden (Herstellung sämtlicher Wurstsorten), Zerkleinern, Reiben, Mahlen, Passieren, Pürieren, Rühren und Schlagen, Mischen sowie zur Saffherstellung und Eisschneebereitung verwendet werden kann. Ausserdem befindet sich eine Zusatzeinrichtung für Schnitzeln und Schneiden von Scheiben für die verschiedensten Materialien in Vorbereitung.

In einem Stahlrohrgestell ist ein Spezialmotor kippbar gelagert, der die aus hochwertiger Legierung hergestellte, nicht umlaufende Kutterschüssel trägt. Die

aus nichtrostendem Stahl bestehende Welle des Antriebmotors (polumschaltbar für 2 Drehzahlen) ragt senkrecht in die Kutterschüssel hinein und nimmt den Messereinsatz bzw. den propellerartigen Reib-, Misch- oder Rührereinsatz auf.

Die Messer bzw. Reib-, Misch- oder Rührflügel rotieren also in einer waagrechten Ebene, und zwar mit einer Drehzahl von zirka 1450 U/min beim Anlauf sowie bei allen Schneid- und Mischvorgängen, bei denen eine gewisse Körnung des Materials erhalten bleiben soll, und mit zirka 2900 U/min bei jeder Art von Feinzerkleinerung.



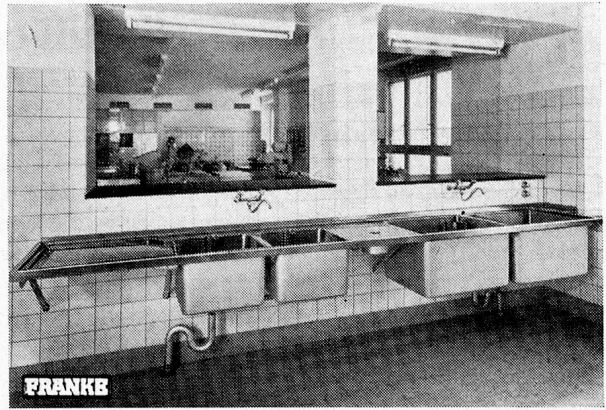
Der Universal-Schnellkutter in Kippstellung

Was dem Fachmann besonders auffällt, ist die leichte Kippbarkeit der Schüssel, d. h. zum Entleeren und Reinigen kann diese nach Lösen des Feststellhebels leicht gekippt werden. Bei einem Inhalt von 20—30 Litern ist dies natürlich ein grosser Vorteil. Bei grossen Mengen die zu verarbeiten sind, bedeutet diese Neuerung auch grosse Zeitersparnis. Wie der kleine Haushalt-Mixer in der Privatküche, leistet der Stephan Küchenkutter im Grossbetrieb fraglos hervorragende Dienste.

## Franke-Chromstahlanlagen für Anstalten usw.

erfreuen sich immer grösserer Beliebtheit bei den Auftraggebern und beim Personal, das mit diesen Einrichtungen zu schaffen hat. Hygiene und speditive Abwicklung der verschiedenen Arbeitsetappen ist hier wie anderorts von grundlegender Bedeutung für den Anstaltsbetrieb. Nur wo Hand in Hand reibungslos gearbeitet werden kann, besteht höchste Gewähr für Unkostensenkung und Rentabilität. So wurde auch der Küche und ihren zugehörigen Räumen wie Office, Kantine usw. vermehrt Aufmerksamkeit geschenkt und nach neuen, besseren Wegen gesucht. Anstelle längst überholter Einrichtungen wie beispielsweise «Steintröge», inlaidbelegte Holztische zum Rüsten und Anrichten usw., wurden rostfreie, unverwüsthliche Chromstahlpültische mit anschliessenden, fugenlosen

Abstellflächen plaziert. Aus den Erfahrungen der Praxis und im Zuge der Entwicklung im Küchensektor, wurden die heute nunmehr längst bekannten einheitlichen Anlagen geschaffen, die die verschiedenen Einrichtungen in arbeitstechnisch richtiger Reihenfolge vereinen und damit ein Maximum an Arbeitserleichterung und Zeitersparnis bieten. Rüst- und Anrichtische, Geschirrspülbecken, Casserolentrog, Abtropfteil, Gemüsewaschbecken, Zentrifuge und Ausguss, kurz: Alle wünschbaren und notwendigen «Elemente» sind griffnah und auf idealer Arbeitshöhe angeordnet, so dass sich wie am «Fließband» hantieren und arbeiten lässt. Zudem gewähren die fugenlosen Chromstahlabdeckungen einwandfreie und fachmännisch korrekte, wasserdichte Wandanschlüsse, was ein müheloses und spielend leichtes Reinigen gestattet. FRANKE-Chrom-



stahlanlagen sind bis aufs letzte Detail durchdacht und nach den neuesten arbeitstechnischen Erkenntnissen konstruiert. Der unverwüsthliche und äusserst widerstandsfähige Chromstahl ist ein Werkstoff, der praktisch Reparaturen ausschliesst und sich auf Jahrzehnte hinaus unverändert erhält. Dies ist mit ein Grund, weshalb Küchenanlagen aus diesem Material in stetig steigendem Masse gefordert und bevorzugt werden. Wo es gilt, sich Vorteile für die Dauer zu sichern und der Qualität den Vorzug zu geben — im Küchenbetrieb besonders wichtig — da sind Chromstahl-Ausführungen am richtigen Platz. Für Projekte aller Art, steht die Firma WALTER FRANKE AARBURG mit ihren versierten Spezialisten und Hand in Hand mit Architekt und Sanitär-Installateur zur Verfügung der Interessenten, wobei das erwähnte Unternehmen mit praktisch erprobten Vorschlägen und einschlägigen Unterlagen dienen kann. Ai.

# Ultra-Bienna garantiert das längste Leben Ihrer Wäsche!

Ultra-Bienna vereinigt die unerreichte und schonende Waschkraft der Seife mit einem vollkommenen Weichmachen des Wassers. Es verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben und erübrigt spezielle Enthärtungs- und Spülmittel. Ultra-Bienna, wie auch das biologische Einweichmittel Bio 38° C für stark schmutzige Leib-, Küchen-, Operations-, Metzger- und Bäckerwäsche wurden mit dem Gütezeichen «Q» des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft ausgezeichnet.

**SEIFENFABRIK SCHNYDER BIEL 7**

**Clarel-Practic — das beste zum Abwaschen und Reinigen!**



## WÄSCHETROCKENMASCHINEN

FERRUM AG.  
RUPPERSWIL / AG