

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 66 (1995)
Heft: 5

Rubrik: Firmennachrichten

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: 17.03.2025

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

Gewerbliches Waschen in einer neuen Dimension

Schulthess lanciert eine neue Generation von gewerblichen Waschextraktoren

Die Schulthess-Waschextraktoren der Generation '95 sind ein erneuter Beweis für die Fachkompetenz des Herstellers. Sie setzen hinsichtlich technologischer Ausstattung,



Bedienungskomfort, geringstmöglichen Verbrauchswerten und Waschergebnissen neue Maßstäbe.

Technisch überzeugen diese freischwingenden Gewerbeschleudermaschinen durch das neuartige *hydrodynamische Waschverfahren*, durch die völlig neu gestaltete *Schontrommel*, die topmoderne Konzeption der *vielseitigen und bedienerfreundlichen Steuerung* sowie die *ergonomisch vorbildliche Türkonstruktion*. Grosse Beachtung wird einer *integralen Schonung der Wäsche* geschenkt (zum Beispiel mit

Sanftanlauf, stufenlos wählbaren Wasch- und Schleuderdrehzahlen oder sensorgesteuerter Beschleunigung samt Mehrstufen-Schleudertechnik). Ein weiteres Plus sind die vielfältigen Ausbauoptionen, zum Beispiel für den Anschluss von Flüssigwaschmitteln oder für die ökologisch sinnvolle Wasser-(und Wärme-)Rückgewinnung.

Nicht zu übersehen ist auch die neue, visuell angenehme Aussengestaltung der Waschextraktoren mit ihren bezüglich Material, Finish und Farbe äusserst bedienerfreundlichen Front-, Deck- und Seitenverschaltungen.

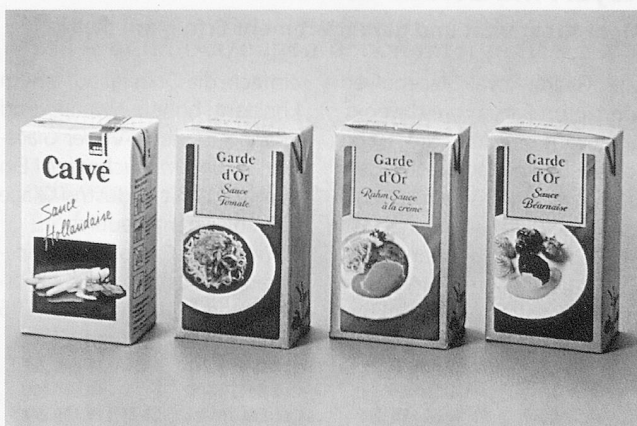
Mit der Lancierung dieser neuen Generation von Waschextraktoren mit den Bezeichnungen Schulthess WI 100 (für 10 kg), WI 150 (15 kg), WI 200 (20 kg) und WI 300 (30 kg) verfügt der Waschmaschinen-Hersteller aus dem Zürcher Oberland über das zweifellos modernste Produktprogramm für das gewerbliche Waschen. Mit den Gewerbetrocknern bilden diese Waschextraktoren sowohl visuell als auch steuerungstechnisch sinnvoll konzipierte Einheiten.

Auskünfte:

Schulthess Maschinen AG
8633 Wolfhausen
 Tel. 055 3751 11
 Fax 055 3754 70

Garde d'Or – Das Geheimnis feiner Kochtradition

1985 führte Lipton-Sais Catering unter dem Namen *Calvé Sauce Hollandaise* eine sofort einsatzbereite und kochstabile Sauce ein. Lipton-Sais war der erste Anbieter eines solchen Produktes auf dem Markt, und die schnelle Akzeptanz der Küchenchefs unterstrich die hochwertige Qualität dieses Produktes.



Dass bei fertigen Saucen die Qualität nicht zu kurz kommt, beweisen die neuen Saucen von Lipton-Sais. Unter dem Namen *Garde d'Or* sind drei neue Varietäten auf dem Markt.

Garde d'Or-Sauce Béarnaise

– Mit feinen Kräutern abgeschmeckt. Geeignet zu gebratenem Fleisch, zu Fisch und gekochtem Gemüse.

Garde d'Or-Rahmsauce

– Extra fein und cremig. Ideal zu weissem Fleisch, zu Reis, Teigwaren und Pilzen.

Garde d'Or-Sauce Tomate

– Nach klassischem französischem Rezept. Hergestellt mit hervorragenden Zutaten. Speziell geeignet zu allen Arten von Teigwaren.

Auch die neuen drei *Garde d'Or*-Saucen lassen sich einfach und zeitsparend zubereiten. Die Kreativität des Ko-

chens wird dabei in keiner Weise eingeschränkt. So können sie nach Belieben verfeinert und individuell ausgestaltet werden.

Die neuen Saucen zeichnen sich durch folgende Eigenschaften aus:

- gebrauchsfertig und sofort einsetzbar
- kochstabil
- mikrowellenfest
- gerinnen nicht und können problemlos im Bain-Marie erhitzt und warmgehalten werden.

BEQUEMER SESSEL, FÜR ZIMMER, FÜR DEN AUFENTHALT.

Sitzbezug auch abnehmbar mit IK-Schutz
 Modell VESTA IS 4497



INAUEN STUHL- UND TISCHFABRIK AG

Inauen
 Stuhl- und Tischfabrik AG
 Kasernenstrasse 39a
 9101 Herisau
 Tel. 071 51 33 62
 Fax 071 52 16 53

Die Produkte sind von allerhöchster Qualität und können dennoch ungekühlt gelagert werden. Vorteile, die überzeugen und Ihnen die Arbeit erleichtern.

Richtspreise:

- Sauce Béarnaise 7.70 / Liter
- Rahmsauce 6.70 / Liter
- Sauce Tomate 6.00 / Liter
- Sauce Hollandaise 7.95 / Liter

Verkaufseinheit:
- 1-Liter-Tetra-Pack

Wenden Sie sich für weitere Fragen an Ihren Lipton-Sais-Berater oder direkt an

Lipton-Sais Catering
Postfach, 8031 Zürich
Tel. 01 2784295
Fax 01 2784200

Royal Piña Colada von Gelina

Mehr Kreativität und garantiert mehr Erfolg mit Gelina!

Mit Gelina-Royal-Glacepulver von Lipton-Sais und ein wenig Kreativität stellen Sie sehr schnell und einfach individuelle und verführerische Desserts her. Was Sie dazu brauchen, ist nicht viel: Gelina-Royal-Glacepulver, Wasser und einen Freezer. Die Herstellung ist denkbar

einfach, die Qualität auf einem konstant hohen Niveau, und *rentabel ist diese Art der Glace-Herstellung mit Sicherheit!* Ein Vergleich mit Industrie-Glace zeigt dies ganz deutlich.

Mit Piña Colada ins Glace-Paradies: Just auf die bevorstehende Glace-Saison '95

wird das Sortiment von Gelina um eine neue Sorte bereichert: Piña Colada. Was muss man sich unter diesem geheimnisvollen Namen vorstellen? Piña Colada ist eine fruchtige Mi-

jetzt etwas Sommerfrische zu sich holen möchten.

Zur Einführung der neuen Sorte können attraktive Tischsteller und drei neue Vignetten bestellt werden.

Folgende 16 Sorten Glacepulver sind erhältlich:

Piña Colada	Mandarin
Vanille	Waldbeere
Chocolat	Aprikose
Mokka	Apfel
Haselnuss	Sorbet neutral
Pistache	Crème neutral
Erdbeer	Banane
Citron	Melone



schung aus Ananas und Kokosnuss und lässt sich hervorragend mit den herkömmlichen Glacen von Gelina kombinieren. Ideal, wenn Sie schon

Weitere Informationen erhalten Sie bei

Lipton-Sais Catering
Frau Natascha Müller
Förrlibuckstrasse 10
8031 Zürich
Tel. 01 2784282



Mehrwert...?

Nicht nur **Mehrwertsteuer-Fragen** besprechen Sie mit Vorteil mit der Visura. Unsere Berater für Gesundheitsorganisationen können auch sonst wertvolle Hinweise und Unterstützung bieten – im **Rechnungswesen, bei der Planung, in Organisations- und Personalfragen** oder sogar im Rahmen eines umfassenden **«Betriebsführungsauftrages»**.

Wir verhelfen Ihrem Kostenfranken zu Mehrwert!

Vereinbaren Sie einen Termin mit:

R. Brauchli, Visura Zürich Tel. 01 / 444 3 555
O. Kaufmann, Visura Solothurn Tel. 065 / 24 62 46
Ch. Baumann, Visura Sursee Tel. 045 / 21 61 61

P.S.:

Fragen Sie auch nach unserem mehrwertsteuerfähigen Buchführungssystem

«Visura direct»



Visura-Beratung für Gesundheitsorganisationen
23 Niederlassungen in der Schweiz

Hauptsitz
Fabrikstrasse 50, 8031 Zürich