"Therma" Fabrik für elektrische Heizung A.-G. Schwanden-Glarus

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Illustrierte schweizerische Handwerker-Zeitung : unabhängiges Geschäftsblatt der gesamten Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe**

Band (Jahr): **49-50 (1932)**

Heft 5

PDF erstellt am: **08.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-582494

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

kreisen, sondern auch in den freien Berufen und von Privaten ausgiebig verwendet werden.

„Therma" Fabrik für elektrische Heizung A.-G. Schwanden-Glarus.

Wie es von einer führenden Weltfirma kaum anders zu erwarten ist, beteiligte sich die Therma A.-G. an der diesjährigen Mustermesse mit einer Ausstellung, die sowohl inbezug auf Reichhaltigkeit als auch geschmackvolle Aufmachung nichts zu wünschen ließ.

Als interessante Neuheit in der Kleinapparaten-Gruppe fiel eine neue Serie Tischherde auf, bei welcher der Zweiplattenherd, sowohl mit nebeneinander als auch hintereinander angeordneten Platten gezeigt wird. Sämtliche Bestandteile der Thermaherde sind aus Stahlblech gepreßt und porzellanemailliert, somit absolut rostfrei.

Das neue Tischherd-Modell gestattet in Verbindung mit einem von der Therma gelieferten Tisch oder Konsole eine zweckdienliche Kombination mit dem bewährten Therma-Einzelbackofen. Diese Kombination ermöglicht auch dort eine vollwertige elektrische Kücheneinrichtung, wo die finanziellen Mittel für die Anschaffung eines kompletten Back- und Bratofenherdes fehlen, indem die einzelnen Apparate sukkzessive nach Bedarf angeschafft werden können und die gesamte Kombination billiger zu stehen kommt, als ein kompletter Herd.

Eine weitere interessante Neukonstruktion zeigte die Firma in einem Bratofenherd, der eine Zwischenstufe zwischen dem Haushaltherd und dem schweren Hotelherd darstellt und speziell für Pensionen, kleinere Restaurants, Anstaltsbetriebe u. s. w. in Frage kommt. Dieser Herd wird sowohl mit runden als mit rechteckigen Kochplatten ausgeführt. Im Sockel können je nach Wunsch und Größe des Herdes ein bis zwei Bratöfen oder Wärmeschränke untergebracht werden. Der Herdrahmen besteht aus Nirostametall, so daß sich die Reinhaltung, auf das bloße Abreiben beschränkt. Die Herdstange ist in einer bisher unbekannten Art befestigt. Die Abstützungen sind so gehalten, daß sie bei der Herdbedienung nicht hinderlich sind.

Bei der Besichtigung der mannigfaltigen Herdausführungen stießen wir auch auf das kürzlich von der Therma herausgegebene Kleinherd-Modell. Dasselbe ist besonders für größere Kinder gedacht, in der Absicht, bei denselben das Interesse an der elektrischen Küche und am Haushalt im allgemeinen zu wecken. Der Herd entspricht im Aufbau dem normalen Haushaltherd mit seitlichem Backofen. Sein Anschlußwert beträgt 700 Watt, so daß er an jede Lichtleitung angeschlossen werden kann.

Eine Serie neuer Walzenschalter für 250/380 Volt 15/10 Ampère und 300 v/25 Ampère für Vorder- und rückseitige Montage, sowohl als Regulierschalter, als 3- und 2-poligem Aus- bezw. Umschalter verwendbar, interessierten ebenfalls.

Die seit zirka Jahresfrist bekannten Therma-Regler-Eisen fanden wir auf weitere Typen ausgedehnt. Zwei Bügeleisen im Schnitt zeigten den Einbau des Reglers in die Bügeleisensohle, durch deren Temperatur der Regler direkt beeinflußt wird. Zu erwähnen ist, daß die Therma nunmehr auch regulierbare Eisen für Kunstseide baut.

Eine für die Schweiz bisher unbekannte Bügeleisenausführung stellt die von der Therma gezeigte dar, bei der die Haube anstatt vernickelt, porzellanemailliert ist. Sehr auffallend wirken hierbei die gut gewählten Farben in ihrem glänzenden, unübertroffenen Porzellan-Email. — Es ist erfreulich, wie die Therma sich auch in ästhetischer Hinsicht den Wünschen der Hausfrau anzupassen sucht.

In Boilern zeigte die Therma erstmals die von ihr auf Verlangen schon seit einiger Zeit gelieferten Wandboiler mit verkürztem Längenmaß. Diese Type kommt speziell für Gebäulichkeiten mit niederer Raumhöhe in Frage.

Sämtliche im Therma-Stand gezeigten Boiler sind mit bequem zu kontrollierendem Zeigerthermometer eigener Fabrikation ausgerüstet. Die Therma besitzt für diese Thermometer den deutschen und schweizerischen Patentschutz.

In der Gruppe der Großküchen-Apparate dürfte vor allem die neue elektrische Hotel-Kaffeemaschine großes Interesse erweckt haben, weil diese auf vollständig neuer Grundlage aufgebaut ist. Mittelst dem auf dem Apparat aufgebauten Einzel-Abfüllapparat können nebst größeren Mengen somit auch Einzelportionen zubereitet werden, was speziell für die Abgabe von Spezial-Kaffees von großer Wichtigkeit ist. — Neben diesem Einzel-Abfüllapparat besitzt diese Großkaffeemaschine auch einen Milchwärmer, einen Dampftauchsieder zur raschen Zubereitung kleinerer Mengen Grog, Tee etc., während im Sockel auch noch ein ausziehbarer Wärmeschrank angeordnet ist.

Der ausgestellte Großküchenherd weist eine bahnbrechende Neuerung auf, indem bei diesem der Herdrahmen aus nicht rostendem Material besteht, wodurch die Reinhaltung desselben gegenüber früher bedeutend vereinfacht wird.

Eine gezeigte Bratpfannengruppe ist mit untergebautem Fettkasten ausgerüstet, der zur Aufnahme der für das Backen erforderlichen verschiedenen Fette dient. Sie dürfte speziell die Küchenfachleute interessieren.

Die Kippkessel in ihrer ansprechenden Ausführung sind bereits von den früheren Mustermessen her bekannt, unterscheiden sich jedoch von den früheren dadurch, daß sie ein Spezialflüssigkeitsbad besitzen, wodurch die Anbrenngefahr beim Kochen von Milch und breiartigen Gerichten ausgeschlossen ist. Im weiteren sei auf die Deckelbefestigung und Deckelaufkippung dieser Kessel, sowie auf die in den Apparaten eingebauten Temperaturregler speziell hingewiesen. Durch letztere kann ein Kochen der Flüssigkeit auf gewisse Temperaturen vollständig automatisch erfolgen.

Der beim Brat- und Backofen eingebaute Wärmeschrank besitzt eine nicht rostende Metall-Rolltüre in doppelwandiger Ausführung, wodurch der Apparat an Eleganz gewinnt, anderseits auch die Wärmeverluste infolge der doppelwandigen Ausführung dieser Rolltüre geringer sind.

Neu ist auch die Heizkörperanordnung der Wandkipptöpfe, welche ebenfalls mit Flüssigkeitsbad ausgeführt sind, wodurch auch diese für das Kochen von Milch und breiartigen Gerichten ohne Anbrenngefahr benützt werden können.

Zum Schlusse möchten wir noch auf das in Bildern gezeigte Emaillierwerk, das die Therma kürzlich erstellte, hinweisen. Dasselbe illustriert in Verbindung mit den mannigfaltigen, porzellan-emaillierten Apparaten, beschrifteten Schildern, farbigen Emailmustern in vortrefflicher Weise die Leistungsfähigkeit der Therma auch auf diesem Gebiete.