Sicherheits-Vorrichtungen an elektrischen Wärmeapparaten gegen übermässige Erhitzung

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Pionier : Zeitschrift für die Übermittlungstruppen**

Band (Jahr): **17 (1944)**

Heft 7

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-562964

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

bedarf anzulegen, um eine erste Kriegskrisenzeit überstehen zu können. Schon vorher war der Handel verpflichtet worden, Lager an Importwaren anzulegen, insbesondere die Inhaber von Kontingenten. Dadurch wurden Vorräte an Nahrungsmitteln und Industrierohstoffen für einige Monate beiseite gelegt. Auch der Bund stand nicht nach, Lagervorräte an Getreide, Zucker, Hafer, Gerste anzulegen. Es darf als ein grosses Glück bezeichnet werden, dass sich auch in der ersten Kriegszeit immer wieder eine Möglichkeit zeigte, diese Warenlager zu ergänzen. Dadurch konnte in den ersten Jahren die Produktion auf vollen Touren gehalten werden, womit nicht nur unsere Lebenshaltung auf verhältnismässig hohem Niveau verblieb.

Wenig weiss aber der Einzelne darüber, wieviel Arbeit mit einer solchen Lagerung verbunden ist. Es handelt sich ja nicht nur darum, die Dinge alle unter Dach zu bringen. Sind sie erst einmal sorglich eingefügt, dann beginnt erst die Verwaltung des Gutes. Besonders unter den Nahrungsmitteln sind viele, die ohne besondere Behandlung nicht lange frisch bleiben würden. Fleisch, Fett und zudem manche Früchte müssen erst tiefgekühlt werden und danach sind sie nur in Kälteräumen lagerfähig. Dafür braucht es spezielle Einrichtungen, bei denen die elektrischen Apparaturen wesentliche Funktionen ausüben. Aber auch viele andere Stoffe brauchen sorgfältige Pflege. Beim Getreide ist ein regelrechter Kampf zu führen gegen Ungeziefer, Pilze, Mäuse, bei Flüssigkeiten gegen die Zersetzung und bei vielen Rohwaren gegen den gefürchteten Schimmelbezug. Manche Produkte müssen gewendet, andere gereinigt, gelüftet werden. Und wird ein Teil davon herausgenommen, so geht das nicht ohne automatisches Zählen und Wiegen. Transportbänder treten in Aktion, mechanische Schaufeln, Hebezeuge und Saugapparate, Ein modernes Lagerhaus besorgt das nicht mehr mit Arbeitshänden allein, sondern benützt *elektrisch betriebene Maschinen* dazu, die nicht nur eine rasche Abwicklung, sondern auch Sauberkeit bei der ganzen Manipulation garantieren. Neben den Importgütern werden auch die Produkte unseres eigenen Landbaus auf diese Weise dem Verderb entzogen. *E. G.*

Sicherheits-Vorrichtungen an elektrischen Wärmeapparaten gegen übermässige Erhitzung

Da zum Bügeln je nach Stoffart Temperaturen zwischen 120—300° C notwendig sind, ist es begreiflich, dass ein eingeschaltetes Bügeleisen nicht während längerer Zeit auf diesen brennbaren Unterlagen bleiben darf. Aus diesem Grunde hat der Schweizerische Elektrotechnische Verein schon vor Jahren die Vorschrift erlassen, dass eingeschaltete Bügeleisen, wenn nicht gebügelt wird, auf einen Rost zu stellen sind. Dieser Rost muss so gebaut sein, dass er an den Füssen nie eine höhere Temperatur als 40° C erreicht, auch dann, wenn das Bügeleisen während mehreren Stunden eingeschaltet bleibt.

Für Schnell- und Expresskocher wurde eine ähnliche Vorschrift erlassen, denn auch diese Apparate können bei längerer Einschaltung gefährliche Temperaturen annehmen. Da auch der Kocher sehr oft in Schlafzimmern, auf Kommoden und Nachttischchen aufgestellt wird, hat auch hier die Vorschrift Gültigkeit, dass der Kocherboden bei längerem Einschalten die Temperatur von 40° C nicht überschreitet.

Einige Firmen sind dieser Vorschrift gerecht geworden, indem sie am Kocher Füsse anbrachten. Andere haben einen Kocheruntersatz mitgeliefert, der den Vorschriften entsprach.

Einer Schweizer Firma ist es gelungen, sowohl Bügeleisen, als Express- und Schnellkocher zu bauen, die gegen unzulässige Ueberhitzung eine Sicherheits-Vorrichtung besitzen, die Brände fast ganz ausschliessen, auch wenn die Apparate während längerer Zeit auf brennbaren Unterlagen im eingeschalteten Zustande stehenbleiben.

Beim Reglereisen wird die Temperatur zwischen 120—300° C automatisch geregelt. Sobald die Sohle des Bügeleisens die eingestellte Temperatur aufweist, unterbricht der Regler die Stromzufuhr und schaltet erst wieder ein, wenn die Sohlentemperatur um etwa 20° C gefallen ist. Allerdings darf auch das Reglereisen nicht dauernd auf brennbaren Unterlagen bleiben, besonders wenn der Regler auf der höchsten Stelle (300° C) steht, den Stoffe würden sich bei dauernder Einwirkung einer Temperatur von 300° C rasch braunfärben. Ein Rost ist also auch hier notwendig, obwohl die Gefahr eines Brandes sozusagen ausgeschlossen ist.

Expresskocher weisen ähnliche Konstruktionen auf wie Reglereisen. Auch diese besitzen eingebaute Temperaturregler, die den Strom unterbrechen, wenn der Kocher ohne Flüssigkeit in Betrieb ist.

Da der Expresskocher ausschliesslich zum Kochen von Flüssigkeiten benützt wird, kann der Temperaturregler auf eine verhältnismässig niedere Temperatur eingestellt werden, so dass überhaupt nie gefährliche Temperaturen am Kocherboden auftreten.

An gewönlichen Schnellkochern von $^1/_2$—$1^1/_2$ l Inhalt, die nun alle Bodenheizungen aufweisen, ist ebenfalls eine Neuerung angebracht worden, indem diese mit eingebauter Schmelzsicherung ausgerüstet sind. Sobald ein solcher Kocher trocken eingeschaltet wird, schmilzt die im Kocher eingebaute Schmelzsicherung und unterbricht die Stromzufuhr. Gefährliche Temperaturen können daher auch bei diesen Kochern nicht mehr auftreten, und auch diese dürfen laut Vorschriften ohne Kochuntersätze benützt werden.

Bücherbesprechungen

Das Erlernen des Wasserfahrens und der Seilverbindungen, von Wachtm. *Carlo Wälchli.* Herausgegeben vom Schweizerischen Pontonierfahrverein.

Der Verfasser, ein alter Pontonier, hat auf Grund seiner reichen Erfahrungen im Wasserfahren ein wertvolles Handbuch für den Unterricht im Wasserfahren und für die Anwendung der Seilverbindungen geschrieben, das eine sehr nützliche Ergänzung zu der vor kurzer Zeit erschienenen Ausbildungsvorschrift «Pontonierdienst, I. Teil» bildet. Die klaren und praktischen Erklärungen, begleitet von sorgfältig ausgeführten Bildern, erleichtern das Verständnis und die Ausführung der zahlreichen Handgriffe, die jedem Wasserfahrer geläufig sein müssen zur Ausübung dieser Sportart.

Die Schrift kann beim Kommissionsverlag H. R. Sauerländer & Co. in Aarau oder durch jede Buchhandlung zum Preise von Fr. 3.— (10 Stück à Fr. 2.50) bezogen werden.

Oberst *Nüscheler.*