Die elektrische Kücheneinrichtung im "Hopital du Samaritan" in Vevey

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Wasser- und Energiewirtschaft : Zeitschrift für Wasserrecht, Wasserbau, Wasserkraftnutzung, Energiewirtschaft und Binnenschiffahrt**

Band (Jahr): **25 (1933)**

Heft (4): **Schweizer Elektro-Rundschau**

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-922437

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

SCHWEIZER ELEKTRO-RUNDSCHAU

BEILAGE ZUR «SCHWEIZER WASSER- UND ENERGIEWIRTSCHAFT» NO. 4, 1933
HERAUSGEGEBEN VON A. BURRI UND A. HÄRRY • REDAKTION: GUTENBERGSTRASSE 6, ZÜRICH 2

DIE ELEKTRISCHE KÜCHENEINRICHTUNG IM «HOPITAL DU SAMARITAIN» IN VEVEY

Das «Hôpital du Samaritain», das Kranke aus der Stadt Vevey und den umgebenden Gemeinden aufnimmt, kann 125 Personen, einschliesslich Personal, beherbergen. Die im Untergeschoss untergebrachte Küche benötigte im Jahre 1932 eine vollständige Umänderung. Der alte Kohlenherd war den erhöhten Anforderungen der Neuzeit nicht mehr gewachsen. Infolgedessen wurde im Frühjahr 1932 der Entschluss gefasst, die Küche zu modernisieren. In der Folge sind denn auch, sowohl die Gas- als auch die elektrische Küche eingehend studiert und einander gegenübergestellt worden. Die Vor- und Nachteile der beiden Systeme wurden nach allen Richtungen abgewogen. Auf Grund von Besichtigungen mehrerer Küchen beider Systeme in der Ostschweiz, wo in den letzten Jahren verschiedene elektrische Küchenanlagen zur Aufstellung kamen, wurde der Entschluss gefasst, der elektrischen Küche den Vorzug zu geben. In der Hauptsache waren es die grosse Betriebssicherheit, die Möglichkeit der Zusammenfassung der Apparate auf einen verhältnismässig kleinen Raum, die Einfachheit in der Bedienung, die Sauberkeit, die Hygiene, der Wegfall jeglichen Geruches und die weitgehende Verringerung der Dampfentwicklung, die für die Wahl der Elektroküche ausschlaggebend waren. Ausserdem ist zu erwähnen, dass die Société Romande d'Electricité, die als Stromlieferantin in Frage kam, dem Spital sehr günstige Tarife einräumte. Abb. 28—29 zeigt die Küche, wie sie ausgeführt wurde. Die endgültige Ausführung wird so getroffen, dass die Möglichkeit besteht, 150 bis 180 Personen zu verpflegen, unter Berücksichtigung des Umstandes, dass eventuell später eine Erweiterung des Spitales vorgenommen wird.

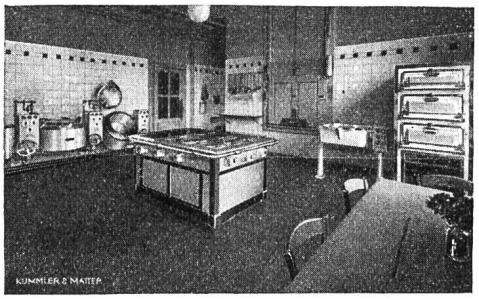

Abb. 28 Elektrische Grossküche im «Hôpital du Samaritain» in Vevey. Gesamtansicht

Die Anordnung der einzelnen Apparate ist aus dem Situationsplan, Abb. 30, ersichtlich. Die ganze Installation umfasst in der Hauptsache folgende Apparate:

1. 1 Grossherd, enthaltend:
   - 4 Platten mit 30 cm Durchmesser und einer Leistung von je 2500 Watt
   - 3 Platten mit 22 cm Durchmesser und einer Leistung von je 1800 Watt
   - 2 viereckige Platten mit einer Seitenlänge von 472 mm und einer Leistung von je 4000 Watt

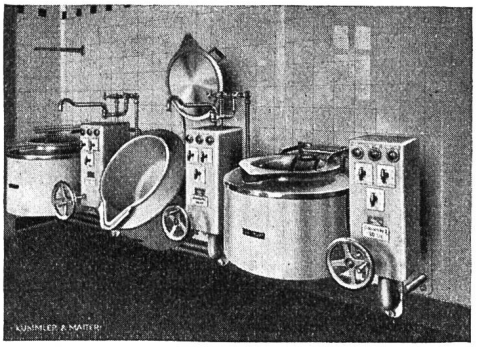

Abb. 29 Elektrische Grossküche im «Hôpital du Samaritain» in Vevey.

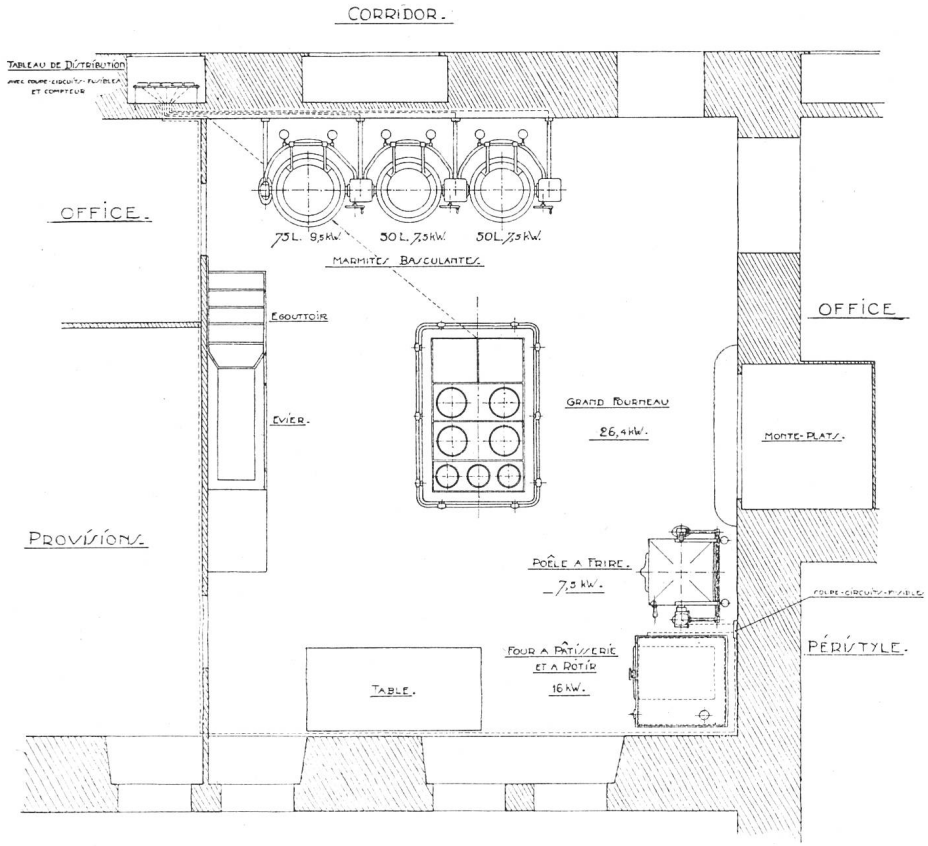

Abb. 30 Elektrische Grossküche im «Hôpital du Samaritain» in Vevey. Maßstab 1 : 80

1 untergebauten Wärmeschrank mit 3000 Watt Leistung und beidseitigen Schiebetüren.
Die Platten sind alle vierstufig regulierbar.
Die totale Leistung des Herdes ergibt 24,6 kW.

2. 1 Brat- und Backofen mit 3 Bratröhren und untergebautem Abstellraum, dieser nicht beheizt.
Die Thermometer und Schalter sind auf der rechten Seite des Ofens angebracht und zwar können die 3 Röhren jede für sich vierstufig reguliert werden.
Totale Leistung des Brat- und Backofens 16 kW.

3. 1 Bratpfanne mit einer Bratfläche von 560 × 560 mm kippbar, mit Handhebel. Die Regulierung dieser Pfanne kann dreistufig erfolgen.
Der totale Anschlusswert beträgt 7,5 kW.

4. 1 Kippkesselgruppe, umfassend:
1 Kippkessel von 75 Liter und
2 Kippkessel von 50 Liter Inhalt.

Zwei Kessel sind aus rostfreiem Stahl hergestellt und einer aus Aluminium.

Der totale Anschlusswert der Kippkesselgruppe beträgt 24,5 kW.

Zusammengestellt ergibt sich für die ganze Küche eine Leistung von 72,5 kW.

Die verschiedenen vorerwähnten Apparate sind alle hellgrau emailliert und mit vernickelten Beschlägen versehen. Die Firma Bachmann & Kleiner A.-G. in Oerlikon lieferte die drei Kippkessel, die A.-G. Kummler & Matter in Aarau die Gesamtanlage.

Die Inbetriebsetzung der Küche erfolgte im September 1932. Von Anfang an hat sie in jeder Beziehung befriedigt. Mit Bezug auf die Wirtschaftlichkeit wurden die Erwartungen noch übertroffen. Bei den ursprünglich angestellten Wirtschaftlichkeitsberechnungen wurde mit einem durchschnittlichen Verbrauch von 1 kWh per Tag und Person gerechnet und vom Lieferanten garantiert. Die Betriebsergebnisse der vier ersten Monate ergaben dann einen bedeutend geringeren Energieverbrauch, diese erreichte nicht einmal 0,6 kWh per Tag und Person. Die Energiekosten sind bedeutend geringer als früher jene bei Kohlenfeuerung. Die Einrichtung der neuen Küche machte sich aus diesem Grunde schon durch die Reduktion der Betriebsspesen bezahlt, ganz abgesehen von den sonstigen Vorteilen, die die neue Küche bietet.

FLAMMEN ODER ELEKTROWÄRME BEIM KOCHEN[1]

Verbrennung von Kohle und Gas ist ein chemischer Verbrennungsvorgang, der an das Vorhandensein von Sauerstoff gebunden ist und Verbrennungsrückstände bedingt. Die dabei entstehenden Temperaturen sind abhängig von dem Luftgasgemisch und halten sich auf einer Höhe von etwa 1000 bis 1500°. Die Aenderung der Energiezufuhr (z. B. Drehen des Gashahns) beeinflusst zwar die in der

[1] Nach F. Mörtzsch, Elektrisches Kochen. Verlag J. Springer, Berlin.