Marktnotizen = Notices du marché = Notizie del mercato

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Zivilschutz = Protection civile = Protezione civile**

Band (Jahr): **28 (1981)**

Heft 11-12

PDF erstellt am: **02.05.2024**

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

Feldküchen Typ 214 / Haari

A. Haari AG, Fast-Food-Technik

Während die sogenannte Gulaschkanone von früher, die nicht viel mehr als ein Kochkessel auf Rädern und für die damaligen Verhältnisse ausreichend war, werden heute bei der Entwicklung mobiler Kochsysteme völlig andere Massstäbe, unter Berücksichtigung der modernen Ernährungswissenschaft, gesetzt. Aus der breiten Palette der Back-, Kühl- und Kochsysteme soll hier ein Spitzenprodukt, die neuzeitliche mobile Koch-, Brat- und Backküche, vorgestellt werden.

Dieser Feldküchentyp wird in alle Kontinente geliefert. Die Küchen werden vorwiegend für die Armeeverpflegung, für Versorgungsprobleme in der Kriegswirtschaft, im Bereich des Roten Kreuzes, für den Einsatz in Katastrophengebieten, im Polizeibereich, in der Schulverpflegung, bei allen Hilfsorganisationen sowie bei privaten und öffentlichen Veranstaltungen im Freien und überall dort eingesetzt, wo es darauf ankommt, in kürzester Zeit viele Personen zu verpflegen.

Die Möglichkeiten dieser Küche erfüllen alle Menüwünsche, vom rustikalen Eintopfgericht bis zum kultivierten Essen inklusive Brot. Die Bedienung ist denkbar einfach und entspricht dem Können des Hobbykochs ebenso wie der perfekten Kochkunst des Küchenprofis, dem diese Küche keine Wünsche offen lässt.

Sicherheit wird bei dieser Küche gross geschrieben. Die Fahrzeuge haben eine ausgezeichnete Strassenlage und sind durch eine Spezialfederung besonders geländegängig. Die verkehrstechnische Sicherheit wird dadurch unterstrichen, dass alle Fahrzeuge den Anforderungen des schweizerischen Strassenverkehrsgesetzes entsprechen. Die Inverkehrsetzung geschieht durch ein blaues Kontrollschild. Damit die Küche an jedes Zugfahrzeug, ob gross oer klein, angekoppelt werden kann, ist die Zugdeichsel stufenlos höhenverstellbar. Sie besitzt eine mechanisch wirkende Auflaufbremse. So hat die Küche immer eine optimale waagrechte Lage und kann, wenn nötig, auch während der Fahrt in Betrieb gehalten werden.

Eine mobile Feldküche muss dem feldmässigen Einsatz voll entsprechen, sie muss leicht, beweglich und von jeder fremden Energieversorgung unabhängig sein. Unsere Feldküche vom Typ 214 muss nicht erst von kräftigem Personal von einem Fahrgestell abmontiert werden, auch muss sie nicht von einem im Ernstfall kaum greifbaren LW gezogen werden, um einsatzbereit zu sein. Die 214er kann von einem Mittelklasse-PW gezogen werden. Für die Inbetriebnahme ist nur eine Person erforderlich – der Koch selbst! In einem Gefahrenmoment ist es so möglich, den Standort der Küche innert kürzester Zeit zu verändern und sie an einem anderen, sicheren Ort sofort wieder in Betrieb zu nehmen. Durch Kurbelstützen erhält die Küche am Einsatzort schnell einen sicheren Stand. Bei dieser gutdurchdachten Konstruktion hat selbst die Halterung für das Reserverad eine Doppelfunktion. Heruntergeklappt, bietet es dem Koch ein sicheres Standpodest in der ergometrisch richtigen Arbeitshöhe, unabhängig vom Geländeboden.

Beheizungssystem

Das Herz einer jeden Küche ist das Feuerungssystem. Bei der 214er kein Problem! Denn für die mobilen Küchen stehen Brenner aller Energiearten zur Verfügung. Alle vier möglichen Feuerungssysteme haben eines gemeinsam: das Höchstmass an Zuverlässigkeit, guter Wirkungsgrad bei optimaler Brennstoffausnützung.

Der Benzinbrenner, der sogenannte Nato-Brenner, ist stets betriebsbereit und kann mit Normal- oder Superbenzin betrieben werden.

Der Vielstoffbrenner ist der Star unter den Brennern, denn er kann ohne Umrüsten und Elektrogebläse mit Dieselöl, Heizöl, Kerosin, Petroleum, Benzin oder einem Gemisch aus diesen Brennstoffen betrieben werden.

Der Flüssiggasbrenner ist von anderen, auch stationären Küchensystemen bekannt und verbunden mit einer Gasflasche in Minutenschnelle einsatzbereit.

Feste Brennstoffe. Die Brennereinrichtung für die festen Brennstoffe gehört zur Standardausrüstung dieser mobilen Küche. Fehlt es an flüssigen Brennstoffen, so ist sie durch einfaches Einlegen der stabilen Gusseinsätze jederzeit mit Holz oder Kohle betriebsbereit.

**** Koch-, Brat- und Backmöglichkeit

Diese Feldküche besteht aus drei Funktionsbereichen: Kochen, Braten, Backen, die je nach Energiedarbietung auch mit unterschiedlichen, voneinander unabhängigen Brennsystemen betrieben werden können. Im Funktionsbereich Braten findet der Koch eine grosse Herdplatte, auf der er, wie auf jedem anderen Grossküchenherd eines Restaurants, eine grosse Arbeitsfläche für Töpfe und Pfannen hat. Die individuelle Anpassungsmöglichkeit an die jeweilige Speisenzubereitung ist problemlos, denn anstelle der Herdplatte können mit wenigen Handgriffen eine Bratpfanne bzw. ein Bratenkessel eingesetzt werden. Der Kochteil dieser mobilen Küche hat zwei Kochkessel, einen einwandigen 140-Liter-Kessel aus Chromnickelstahl und einen doppelwandigen 125-Liter-Kessel aus Chromnickelstahl, in dem nach dem Wasserbad-Dampfkochkessel-Prinzip auch Lebensmittel schonend gedämpft werden kann. Darüber hinaus steht ein Siebboden, der das Anbrennen von Speisen verhindert, oder der Universaleinsatz für Reis und Gemüse zur Verfügung. Der Brat- und Backofen, mit zwei Bratpfannen oder zwei Backblechen ausgerüstet, bietet eine weitere zusätzliche, fest integrierte Einheit. Auch dieser Funktionsbereich ist unabhängig und gibt der Küche die Möglichkeit, ohne Probleme Brot zu backen.

Die wenigen für die Funktionssicherheit wichtigen Armaturen können mit einem Blick überwacht werden. Zum Beispiel sind die beiden Kochkessel mit einem praktischen, tropffreien Ablaufhahn versehen. Als besonders nützliches Detail ist im Kochteil zusätzlich ein 25-Liter-Wasserbad- oder Saucenkessel integriert. Die ohnehin reichhaltige Ausstattung dieser Küche wird durch weiteres, umfangreiches Zubehör sinnvoll ergänzt.

Es steht ein zusätzlicher Wasserkessel für Getränke, wie Kaffee oder Tee, oder aber für Reinigungswasser, zur Verfügung. Wünscht man zum Beispiel Pommes frites oder ähnlich zubereitete Speisen, so wird eine Friteuse mit entsprechenden Fritierkörben eingesetzt.

Durch diese reichhaltige Ausstattung dieser Feldküche Typ 214/ Haari haben Sie die gleichen Möglichkeiten wie in einer stationären Grossküche. Als Leistungsvergleich entspricht diese Küche einer 100-kW-Grossküche – allerdings mit dem kleinen Unterschied, dass die 214er mit dem Grundmass von 1,60×1,60 m, also 2,5 m², auskommt und absolut ortsunabhängig ist. Das Gesamtgewicht beträgt 960 kg.

Fast-Food Technik
A. Haari AG

GBC Midilam 502LM

Mit der Ankündigung des GBC Midilam 502LM schliesst GBC eine Marktlücke. Ein ständig steigendes Bedürfnis nach dauerhaftem Schutz von Dokumenten gegen Verschmutzung, Abnützung, Umwelteinflüssen oder Fälschung war der Grund für die Entwicklung des neuen Allround-Büro-Laminators, für Formate bis A4 oder 216×356 cm im Langformat.

Unter Laminieren versteht man das Versiegeln von Papier oder Karton mit einer transparenten Kunststoff-Folie.

Laminierte Dokumente erhalten ein besonders schönes, gepflegtes Aussehen. Neben der Anfertigung von stabilen Ausweisen im Kreditkartenformat eignet sich das neue Gerät zusätzlich auch zum Trokkenaufziehen von Fotos oder anderen Dokumenten auf Karton.

Zu laminierende Dokumente werden lediglich in eine GBC-Filmhülle eingelegt und ins neue Gerät eingeführt. Die Wahl der richtigen Temperatureinstellung wird automatisch vorgenommen. Es steht ein komplettes Sortiment an Filmhüllen in verschiedenen Abmessungen und Stärken zur Verfügung.

Der GBC Midilam 502LM ist 12 cm hoch, 60 cm breit und 30 cm tief. Hauptbenützer sind Verkaufsabteilungen, Produktionsbetriebe, Werbeagenturen und Handelsunternehmen.

Die Bedienung ist ausserordentlich einfach und innerhalb von 2 bis 3 Minuten von jedermann erlernbar. Der Preis des GBC Midilam 502LM liegt um 1500 Franken.

Handbuch für die Kongress-, Symposiums- und Tagungs-Organisation

Im schweizerischen Sachbüchermarkt findet die erstmalige Herausgabe eines Nachschlagewerkes zur Planung und Durchführung von Kongressen und Veranstaltungen derzeit besondere Beachtung.

Wer sich von Berufes wegen oder sonstwie mit der Planung und Durchführung von Kongressen, Symposien, Tagungen und anderen Veranstaltungen zu befassen hat, kann sich für diese anforderungsreiche Organisationsarbeit künftig eines nützlichen Nachschlagewerkes bedienen: Im bekannten Verlag Organisator Zürich, der in jüngster Zeit immer wieder mit vielbeachteten Neuerscheinungen aufwarten kann, ist soeben ein umfassendes Organisationshandbuch mit dem Titel «Kongresse, Tagungen, Symposien – praxisnah organisiert» erschienen.

Das in drei Hauptteile gegliederte Werk zeigt auf, wie die komplexen Probleme rund um die Organisation einer Veranstaltung schrittweise anzugehen sind, wie man solche Anlässe erfolgreicher planen und durchführen kann.

Als Autor zeichnet Guido Nussbaumer (Basel), ein Fachmann auf dem Gebiet der Kongressorganisation. Sein praktisches Erfahrungswissen wird in diesem Nachschlagewerk weitergegeben, so dass dem Benützer eine unmittelbar anwendbare Organisationshilfe zur Verfügung steht.

Ein erstes Hauptkapitel widmet sich dem administrativen Bereich (u. a. Strukturierung, Disposition, Rahmenprogramm, Organisation, Budget- und Finanzverkehr), gefolgt von fachbezogenen Themen (Programmstrukturierung, Referenten und Referate, Technik) sowie dem überschneidenden Bereich (u. a. Drucksachen, Medien usw.). Erschienen im Verlag Organisator AG, Zürich; Umfang 340 Seiten.