

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

Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

Band: 23 (1931)

Heft: (2): Schweizer Elektro-Rundschau

Artikel: Der Elektro-Hocker : ein neuer Kochapparat für die Grossküche und Landwirtschaft

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-922575>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 30.12.2025

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

DER ELEKTRO-HOCKER

Ein neuer Kochapparat für die Grossküche und Landwirtschaft

Wo keine besonderen Kochkessel vorhanden sind, werden Suppen und Kartoffeln in grossen Gefässen auf dem Herd bereitet. Da diese Kessel gewöhnlich grösser sind als die Herdplatten, nehmen sie ungebührlich viel Raum in Anspruch; auch ist die Handhabung der Kessel infolge ihres grossen Gewichtes erschwert. Schon lange verwendet man in der Gasküche zur Behebung dieser Nachteile die sog. *Beikocher*, das sind niedrig gebaute Gestelle, die mit Rosten mit hohen Rippen versehen sind. Nun bringt auch die Elektroindustrie unter dem Namen «Elektro-Hocker» einen neuen Apparat auf den Markt, der dem Gas-Beikocher entspricht (Abb. 12 und 13). Das Zusatzgerät zur Grossküche nimmt nur wenig Platz in Anspruch. Es stellt praktisch eine grosse Hochleistungskochplatte dar, auf deren Neuheit wir bereits in Nr. 1 der «Elektro-Rundschau», Seite 2, hingewiesen haben. Die Platte hat einen Durchmesser von 400 mm, sie ist aus einem hitzebeständigen Spezialguss hergestellt und mit 8 kW beheizt. Die spezifische Leistung beträgt also 6,4 Watt/cm² gegenüber höchstens 5 Watt/cm² bei den bisher gebauten Hochwattplatten. Die Platte besteht aus einem hochhitzebeständigen Sonderguss, alle beanspruchten Teile sind in Spezial-Nickellegierungen ausgeführt, sie halten betriebsmässiges Glühen aus, ohne zu zundern oder sich zu werfen. Auch die Heizkörper sind so ausgebildet, dass sie die hohe Belastung aushalten können. Der flache Heizleiter wirkt durch



Abb. 13. Der «Elektro-Hocker», ein neues Kochgerät für die schnelle Bereitung von grossen Kochgutmengen.

Strahlung auf hohle Saugrippen, wodurch die schnelle Erhitzung der Platte gewährleistet wird. Die Draht-Temperatur bleibt auch bei Ueberlastung und im Leerlauf innerhalb der Grenzen, die bisher bei niedrig belasteten Heizungen eingehalten wurden.

Bei Verwendung von Töpfen aus Aluminium oder Silitstahl mit 400 bis 500 mm Durchmesser werden 40 Liter Wasser auf dem «Elektro-Hocker» in etwa 55 Minuten und 80 Liter Wasser in etwa 90 Minuten zum Sieden gebracht. Die Heizung ist zum Fortkochen auf $\frac{1}{3}$ Leistung abschaltbar. Zum kürzeren Fortkochen genügt der Wärmeverrat der ausgeschalteten Platte. Die Temperatur von 80 Liter siedender Flüssigkeit sinkt bei ausgeschalteter Platte innerhalb 2 Stunden nicht unter 90 Grad.

Das neue Zusatzgerät für Grossküchen kann natürlich auch in nicht elektrischen Küchen, z. B. Kohlenküchen, verwendet werden. Auch in Schlachthöfen, Markthallen, Fabriken, überall da, wo umfangreiche Koch- und Brühprozesse schnell durchgeführt werden müssen, kommt es zur Anwendung. Deutsche Elektrizitätswerke sind dazu übergegangen, während der Erntezeit «Elektro-Hocker» mietweise abzugeben; sie dienen dann zur Speisebereitung für das Personal. Auch für das Futterkochen kann der Apparat Verwendung finden.

Der Preis des von den SSW in den Handel gebrachten Gerätes beträgt ca. 300 Mark. Hy.

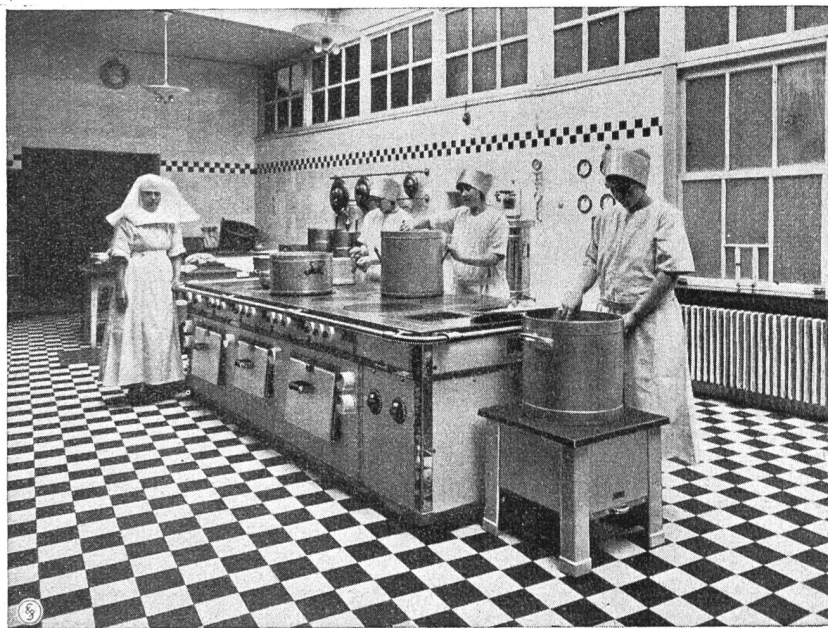


Abb. 12. Der «Elektro-Hocker» in der Grossküche eines Krankenhauses.