

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

Herausgeber: Schweizerischer Wasserwirtschaftsverband

Band: 25 (1933)

Heft: (5): Schweizer Elektro-Rundschau

Artikel: Die Industrie elektrischer Wärmeapparate an der Schweizerischen Mustermesse in Basel

Autor: Härry, A.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-922440>

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: 14.02.2026

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

SCHWEIZER ELEKTRO-RUNDSCHAU

BEILAGE ZUR «SCHWEIZER WASSER- UND ENERGIEWIRTSCHAFT» NO. 5, 1933
HERAUSGEgeben von A. BURRI und A. HÄRRY • REDAKTION: GUTENBERGSTRASSE 6, ZÜRICH 2

DIE INDUSTRIE ELEKTRISCHER WÄRMEAPPARATE AN DER SCHWEIZERISCHEN MUSTERMESSE IN BASEL

Von Ing. A. HÄRRY, Zürich

Es ist wohl der beste Beweis für die Vitalität und Leistungsfähigkeit unserer einheimischen Industrie, wenn trotz der verschlechterten wirtschaftlichen Lage die Mustermesse 1933 noch besser beschickt war als jede ihrer Vorgängerinnen.

Diese Wahrnehmung konnte man auch bei der Ausstellung der Industrie elektrischer Wärmeapparate machen. Die Abteilung war sehr gut beschickt und auch gut besucht. Im Herd- und Boilerbau sind, von konstruktiven Verbesserungen an Einzelteilen abgesehen, keine grundlegenden Neuerungen zu beobachten gewesen. Dagegen konnte man in der Konstruktion von kleinen Kochapparaten verschiedene interessante Neuerungen sehen, die zur Hauptsache das immer noch nicht restlos gelöste Problem der kleinen schnellen Kochgelegenheit betreffen.

Ich gebe im folgenden einen gedrängten Ueberblick über die Ausstellung der einzelnen Firmen (in alphabetischer Reihenfolge):

A. G. Kummler und Matter, Aarau. Die Firma hat ihre elektrischen *Wandboiler* neu entwickelt, indem ihnen eine kürzere und damit gefälligere Form gegeben wurde. Ausgestellt waren Grössen von 20 bis 150 Liter. Für Pensionen und Restaurants ist ein neuer *Herd* geschaffen worden, der eine grosse Zahl von Möglichkeiten in der Kochplatten- und Backofenausrüstung gestattet. Der ausgestellte Herd war mit 4 Platten, Fischplatte, Ausziehblech unter den Kochplatten, rostfreiem, grossem und kleinem Backofen ausgerüstet. Ein Hotelherd mit runden und viereckigen Kochplatten, Wärmeplatten, Bainmarie, besitzt ebenfalls diese Ausziehbleche. Unter den Haushaltkochherden bemerkte man einen Vierplattenherd, kombiniert mit einem Holz- und Kohlen-

abteil. Ein Einzelbackofen ist mit dem schon an der letzten Mustermesse gezeigten, einsteckbaren Grill-element für Oberhitze versehen. Ferner wären zu erwähnen ein *Futterkessel* 100 Liter mit Seiten-Schalter und dem vorgeschriebenen neuen, isolierten Handgriff, ein *Kippkochkessel* mit Boden- und Seitenheizung und Innenkessel aus nichtrostendem Stahl (Nirosta), Patisserieofen mit 3 Backräumen, Signal-lampen, Thermometer und Entlüftungskanal. Bei den Kleinapparaten ist die niedere, gefällige und praktische Form des *Bügeleisens* zu erwähnen, dessen oberer Teil aus Hartporzellan besteht. Das «*Raclette*», eine Spezialität der Firma, hat eine sehr gefällige Form erhalten. Die Firma gibt ihre Apparate unter der neuen Bezeichnung «*Elcalor*» heraus.

Maxim A.-G. Aarau. Diese Firma ist dieses Jahr mit einigen bemerkenswerten Neukonstruktionen hervorgetreten. Zunächst wäre der nach dem Konstrukteur benannte «*Hoferkocher*» zu erwähnen. Die Grundlage dieser Neukonstruktion bildet ein neuartiger elektrischer Heizstab, über dessen konstruktive Seite man wohl näheres erfahren wird. Diese Heizstäbe mit einer Aufnahme von 600 W sind in einem Heizuntersatz eingebaut, der durch Stecker angeschlossen wird. Der Strom wird durch Aufsetzen eines Topfes automatisch eingeschaltet und beim Wegnehmen wieder ausgeschaltet, indem dadurch ein Schalter in Funktion gesetzt wird. Will man den Topf auf dem Heizuntersatz stehen lassen, genügt ein Druck mit einem Finger auf einen Druckknopf und die Stromzufuhr wird durch einen Schalter unterbrochen. Gegen Ueberhitzen ist der Kocher durch einen thermisch betätigten Schalter unter Verwendung von Biometall gesichert. Die Füsse bestehen aus

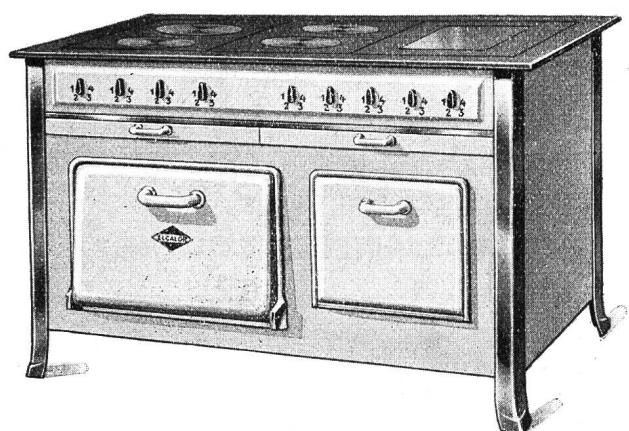


Abb. 31 Elektrischer Restaurationsherd
Fabrikat: Kummller & Matter A.G., Aarau

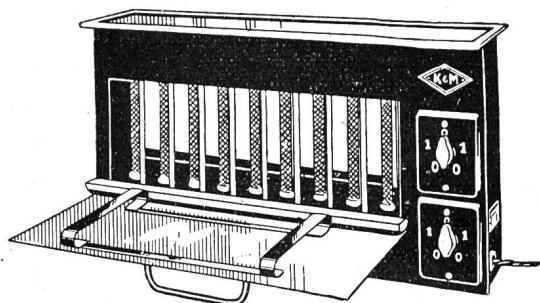


Abb. 32 Elektrischer Raclette-Apparat
Fabrikat: Kummller & Matter, A.G., Aarau

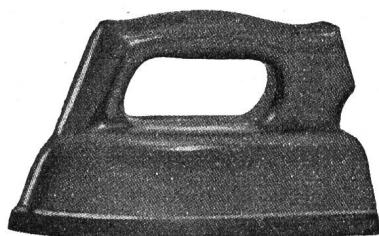


Abb. 33 Elektrisches Bügeleisen
Fabrikat: Kummller & Matter A.G., Aarau

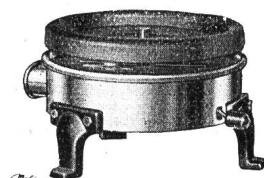


Abb. 34 Elektrischer Kochuntersatz
Fabrikat: Maxim A.G., Aarau



Abb. 35 Elektrischer Kocher mit Untersatz
Fabrikat: Maxim A.G., Aarau

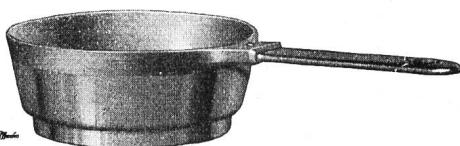


Abb. 36 Elektrische Bratpfanne
Fabrikat: Maxim A.G., Aarau



Abb. 37 Elektrischer Kocher
Fabrikat: Maxim A.G., Aarau

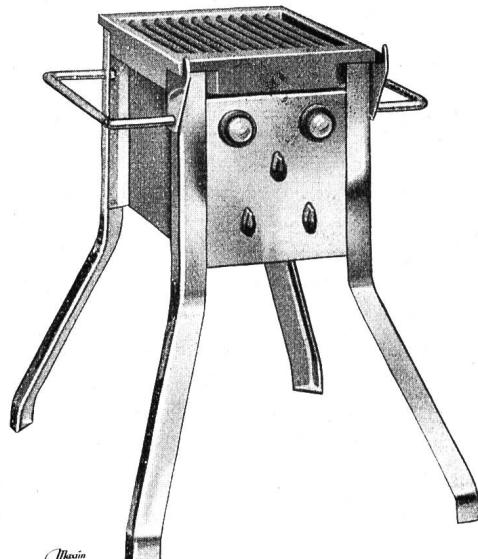
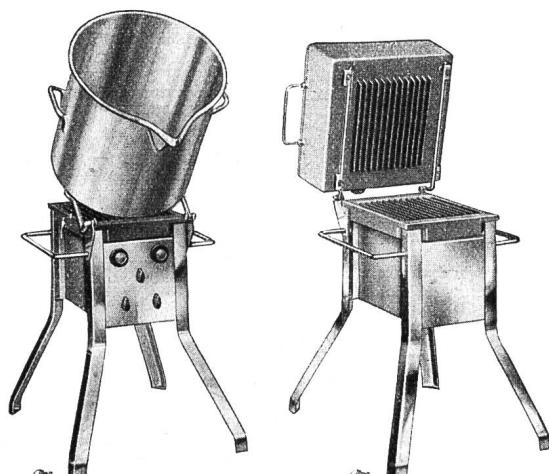


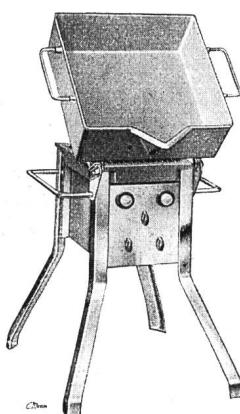
Abb. 38 Elektrisches Glührost-Gestell
Fabrikat: Maxim A.G., Aarau



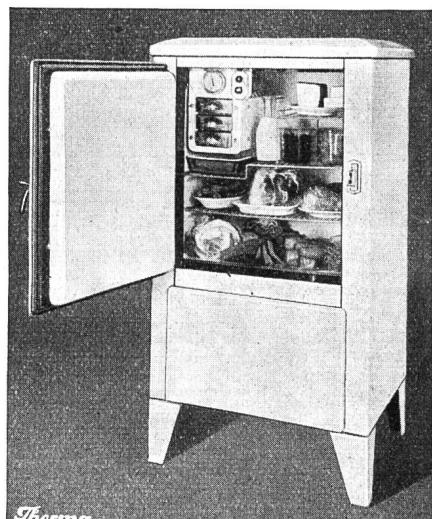
*Abb. 39 Elektrischer Glührost mit aufgeklappter Bratpfanne und Kochtopf
Fabrikat: Maxim A.G., Aarau*



*Abb. 42 Elektrischer Expresskocher mit Bodenheizung
Fabrikat: Prometheus A.G., Liestal*



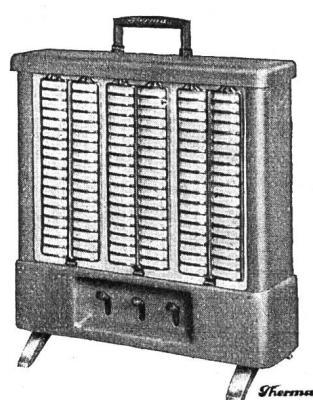
*Abb. 40 Elektrischer Glührost mit Bratpfanne
Fabrikat: Maxim A.G., Aarau*



*Abb. 43 Elektrischer Kühlschrank
Fabrikat: Therma A.G., Schwanden*



*Abb. 41 Elektrisches Bügeleisen, verchromt
Fabrikat: Prometheus A.G., Liestal*



*Abb. 44 Elektrischer Strahl-Heizofen
Fabrikat: Therma A.G., Schwanden*

Isoliermaterial; eine Wärmeübertragung auf die Unterlage ist also ausgeschlossen.

Auf den Kocher können Kochtöpfe, Bratpfannen etc. aufgesetzt werden. Der Boden der Kochgefässe ist so geformt, dass das Metall des Kochgefäßes (Rippen) den Heizstab auf drei Seiten umgreift, was einen innigen Wärmeübergang ermöglicht und einen guten Wirkungsgrad bedingt.

Nach dem gleichen Prinzip wie der kleine Maxim-Schnellkocher sind zwei grössere *Schnellkoch-einrichtungen* entwickelt worden, die in Restaurants und Hotels Verwendung, namentlich in Stosszeiten, finden werden. Es ist zu diesem Zwecke ein *Universalgerät* entwickelt worden, das an der Messe ausgestellt war. Der Apparat besteht aus einem auf vier Füssen ruhenden Glührost. Die geraden Glühstäbe sind spannungslos und gegen überkochendes Kochgut unempfindlich. Auf diesen Rost werden Kochtöpfe und Bratpfannen gestellt, deren Böden, wie oben erwähnt, mit Rippen versehen sind. Da die Leistung des Glührostes 6 kW beträgt, können Töpfe bis zu 80 Liter Inhalt aufgesetzt werden. 10 Liter Wasser in einem Topf von 300 mm und 10 kg Gewicht kochen in 10 Minuten vom kalten Zustand aus. Es können auch Bratpfannen aufgesetzt werden. Das Ein- und Ausschalten des Stromes erfolgt automatisch beim Aufstellen bzw. Abheben des Kochgeschirres. Der Glührost ist durch Schalter regulierbar. Töpfe und Bratpfannen können gekippt werden, sind aber trotzdem abhebbar und können gefüllt direkt bis zur Verteilstelle gebracht werden. Der Glührost kann auch in *Grossküchenherde* eingebaut werden, wo er den gleichen Zweck erfüllt, wie als Einzelapparat. An Stelle einer Kochplatte von 220 mm kann ein kleinerer Glührost von 125 × 140 mm gesteckt werden, der zum raschen Ankochen von kleinen Mengen dient, wobei Spezialgeschirre mit Rippen am Boden verwendet werden müssen. Diese Glühstäbe können natürlich auch in andere Apparate eingebaut werden und es wurden verschiedene solche Apparate gezeigt, wie Grill, Brotröster, Raclette-Oefen usw.

Neben den bestehenden Herdmodellen war eine vollständige Serie neuer *Familienherde* ausgestellt, für welche neue Formen gewählt wurden. Diese Herde werden neuerdings neben der feueremaillierten Herdplatte auch mit solchen aus Grauguss ausgerüstet. Die Bezeichnung der Schalter wird auf leicht verständliche Art durch Zeichen, Kreise für Kochplatten und Rechtecke für Bratofen bewerkstelligt. Die Backöfen haben keinen separaten Ventilationsschieber mehr, indem der drehbare Bratofentürverschluss eine wirksame Entlüftung ermög-

licht. Wird die Oberhitze der Bratofen mit Glühstäben ausgerüstet, so ist darin ein einwandfreies Grillieren möglich, doch kann im gleichen Bratofen auch gebacken werden, wenn ein dafür vorgesehenes Blech unter die Glühstäbe geschoben wird. Alle Backöfen in Familien-, Pensions- und Hotelherden werden rostsicher ausgeführt.

Die Firma geht mit der Feueremaillierung der elektrischen Herde eigene Wege, indem eine neuartige Feueremaillierung in einem wolkigen Grau angewendet wird, die sich ganz besonders auch für Herdplatten eignet.

Die *Prometheus A. G.* Liestal zeigt an der diesjährigen Messe wieder ihre Heisswasserspeicher. Einige Modelle wurden im vergangenen Jahre hinsichtlich der Isolation noch weiter verbessert.

Unter der reichhaltigen Ausstellung an Bügelseisen ist das verchromte Eisen mit seinem blauen Griff besonders hervorzuheben.

Als besondere Neuheit war unter der Auswahl an Wasserkochern der sogenannte «Express-Kocher» zu finden. Dieser besitzt einen Totalinhalt von 2 Litern und wird für 1200, sowie 1800 Watt gebaut. Mit diesen Kochern ist man in der Lage, 2 Liter Wasser in 10 bezw. 7 Minuten zum Kochen zu bringen. Da dieser Kocher mit einer Bodenheizung versehen ist, kann ohne weiteres jede beliebige kleinere Menge darin gekocht werden. Auch eignet er sich zum Kochen von Milch und wird besonders zur Zubereitung des Morgenessens sowie der Zwischenmahlzeiten ein willkommener Helfer in der elektrischen Küche werden.

Als Zimmeröfen hat die Prometheus einige neue Modelle Strahlöfen herausgebracht, so einen Parabolstrahler, sowie zwei Modelle Flachstrahler.

Auch hat die Prometheus eine Kaffeemaschine in verchromter Ausführung gezeigt. Diese wurde ebenfalls in verschiedener Hinsicht den heutigen Vorschriften entsprechend verbessert.

Schon über 20 Jahre baut die Prometheus für Herren- und Damensalons Haartrockenanlagen. Sie bestehen aus einem Elektro-Ventilator, der wenig Strom verbraucht, völlig erschütterungsfrei und fast geräuschlos arbeitet. Dieser wird gewöhnlich im Keller montiert. Der Hauptteil der Anlage sind die Trockenstellen in den Kabinen. Diese bestehen aus einem Schaltkasten mit Sicherungen. Beim Oeffnen oder Schliessen der Luftklappe wird der Heizstrom ein- bzw. ausgeschaltet, im gleichen Moment auch der Ventilator in bezw. ausser Betrieb gesetzt. Dadurch wird bewirkt, dass die Heizkörper nie ohne Luftdurchgang eingeschaltet werden können. Auch

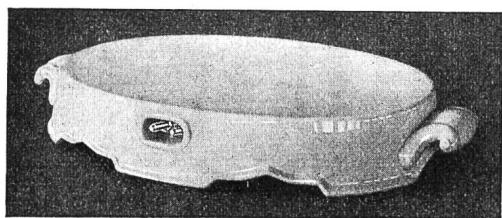


Abb. 45 Elektrische Wärmeplatte
Fabrikat: Therma A. G., Schwanden

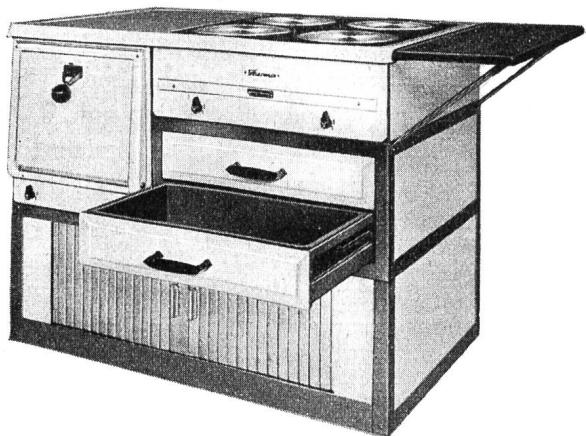


Abb. 46 Elektrischer Schulkochherd
Fabrikat: Therma A. G., Schwanden



Abb. 47
Elektrischer Schnell-Kocher
Fabrikat: Therma A. G., Schwanden



Abb. 48
Apparatestecker
Fabrikat: Therma A. G., Schwanden

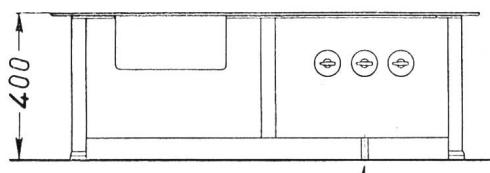


Abb. 50 Hochleistungs-Kochstelle
Fabrikat: Zahler & Co., Biel

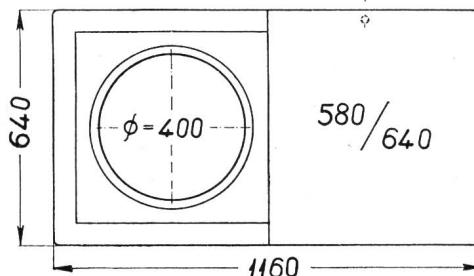


Abb. 50 Hochleistungs-Kochstelle
Fabrikat: Zahler & Co., Biel

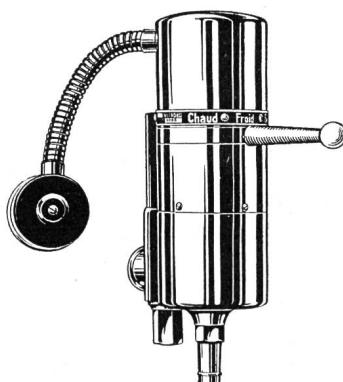


Abb. 51 «Arbo» Durchlauf-Apparat
Fabrikat: Zahler & Co., Biel

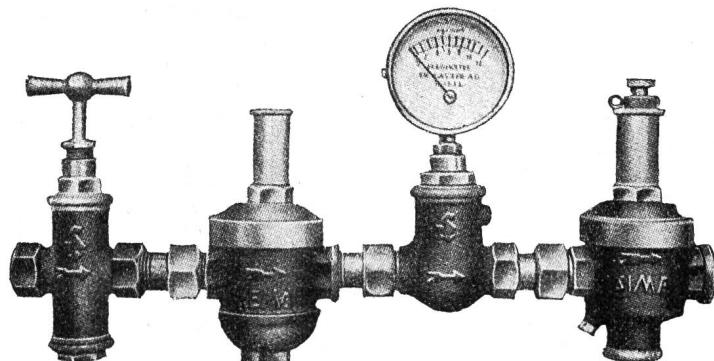


Abb. 49 Sicherheitsventile und Reduzierventile
Fabrikat: Fr. Sauter A. G., Basel

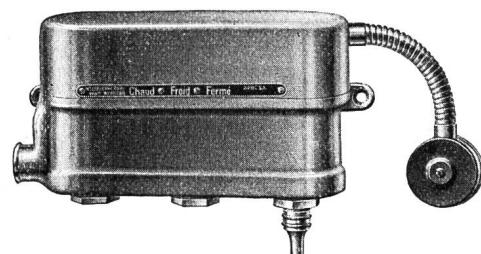


Abb. 52 «Arbo» Durchlauf-Apparat
Fabrikat: Zahler & Co., Biel

ist es ausgeschlossen, den Ventilator laufen zu lassen, ohne dass an irgendeiner Stelle gearbeitet wird, oder dass die Luftleitung völlig geschlossen ist. Ferner ist dieser Schaltkasten mit einem fünffach regulierbaren Schalter versehen zur Regelung der Lufttemperatur. Der leicht bewegliche Gummischlauch ist zur Verstärkung im Innern mit einer Drahtspirale versehen. Am Ende befindet sich das vernickelte Messing-Mundstück, in das der fünffach regulierbare Heizkörper von 1200 Watt oder weniger eingebaut ist. Zum Mundstück gehört ein leicht abnehmbarer gebogenes Endstück. Diese Endstücke können mit eingebauten Luftreduktoren geliefert werden, mittels denen die Anlage für Fönwellen zu verwenden ist.

Therma A. G. Schwanden. Die Ausstellung dieser Firma an der Mustermesse 1933 zeichnete sich wiederum durch die grosse Reichhaltigkeit und hohe Qualität der ausgestellten Erzeugnisse aus. Wir müssen uns darauf beschränken, das Wesentliche zu erwähnen und dabei Neuerungen hervorzuheben.

Beginnen wir mit den *Kühlschränken*, die seit einiger Zeit die Firma neu in ihr Fabrikationsprogramm aufgenommen hat. Ausgestellt waren Haushaltkühschränke mit 150 Liter Kühlraum-Inhalt in verschiedenen Farben aus Stahlblech, aussen und innen porzellan-emailliert, mit einstellbarem automatischem Temperaturschalter. Er ermöglicht die Einstellung von drei verschiedenen Temperaturstufen. Ausgestellt waren ferner ein Kühlschrank mit einem Kühlraum Inhalt von 400 Liter für Pensionen, Gasthäuser etc. sowie ein grosser Kühlschrank für Hotels, Comestiblesgeschäfte etc.

Der *Flachstrahler* hat eine sehr ansprechende Form erhalten und lässt sich mit den verschiedenen Farben die porzellan-emailliert sind, der modernen Innenarchitektur anpassen. Der Griff ist isoliert, der Heizkörper leicht auswechselbar, der Reflektor verstellbar. Eine sehr ansprechende Form hat auch der *Strahlheizofen* erhalten, der in drei Stufen reguliert werden kann.

Der *elektrische Herd* war in den verschiedensten Ausführungsformen in grosser Zahl vorhanden. Als neue Konstruktion bemerkte man ein Herdmodell mit Backofen im Sockel, schmale Ausführung mit zwei Kochplatten von 220 mm und ein bzw. zwei Platten von 140 mm. Die Tiefe beträgt 530 mm gegenüber 630 mm der bisherigen Modelle.

Dem Verlangen verschiedener Behörden entsprechend, hat die Therma einen neuen *Schulherd* konstruiert (Abbildung 46). Dieser Herd besitzt einen normalen Backofen und vier Kochplatten, die je zu

zwei von der Vorder- und von der Rückseite bedienbar sind. Unter dem Oberteil des Herdes sind auf jeder Seite zwei Schubladen für die Kochgeräte und dgl. angebracht. Die Schubladen bestehen aus einem Metallrahmen, der auf Rollschienen läuft und einer eingelegten Schale aus emailliertem Stahlblech, was eine bequeme Reinhaltung ermöglicht. Im Unterteil des Herdes befindet sich ein Schrank mit Rolltüren zur Aufnahme des Kochgeschirrs.

Ausgestellt war ferner ein *Haushaltungs-Wärme-schrank* (Kochschrank) mit eingebautem automatischem Temperaturregler, auf beliebige Temperatur zwischen 0 bis 140° C einstellbar. Die Innenabmessungen des mit einem Tablar versehenen Schrankes betragen: Höhe 340 mm, Breite 480 mm, Tiefe 350 mm. Anschlusswert: 400 W. Der Stromverbrauch ist sehr gering. Für eine konstante Temperatur von 100° C werden nur zirka 150 Wh per Stunde benötigt.

Eine Neuerung ist die *Porzellan-Wärmeplatte*, bestehend aus einem einzigen Stück. Sie wird sowohl in weisser als auch geblümter Ausführung geliefert. Die Temperatur an der Auflagefläche ist so bemessen, dass Beschädigungen selbst bei polierten Möbelstücken ausgeschlossen sind.

Die Therma ist auch dem Problem der kleinen schnellen Kochgelegenheit näher getreten, indem sie einen *Schnellkocher* mit einer Belastung von 1600 bis 1800 W für rasche Erwärmung von Flüssigkeitsmengen bis zu zwei Liter konstruiert. Mit diesem neuen Kocher können z. B. zwei Liter Wasser innert 7½ Minuten und 1 Liter innert 4 Minuten von 20° C auf Siedetemperatur gebracht werden. Der Kocher ist mittelst Regulierstecker dreifach regulierbar, er besitzt außerdem einen vollautomatischen Temperaturbegrenzer, der den Strom unterbricht, wenn aus Unachtsamkeit der Apparat ohne Inhalt unter Strom belassen wird, oder wenn der Inhalt verdampft. Der automatische Strombegrenzer schaltet wieder ein, sobald der Kocher wieder auf die zulässige Betriebstemperatur abgekaltet ist. Ein Defektgehen des Kochers oder eine Beschädigung der Unterlage infolge Ueberhitzung ist ausgeschlossen.

Unter den gewerblichen Anlagen wären zu erwähnen: Ein neuartiger *Kippkessel* mit eingebauter automatischer Temperaturregulierung, einstellbar auf beliebige Temperaturen zwischen 20 bis 200° C. Der Temperaturregler gestattet, in Verbindung mit Signalstromkreisen, auch den Anschluss von Signallampen oder Glocken. Bei dem ausgestellten Kessel wurden erstmals die von der Therma seit einiger Zeit eingeführten eigenen Walzenschalter für 500 Volt verwendet.

Ein neuer *Zuckerkocher* hat im Gegensatz zur früheren Ausführung keinen Transformator zur Herabsetzung der Spannung und gewährt trotzdem absolute Sicherheit.

Eine *Express-Kaffeemaschine* für Hotels, Restaurants, Bars, Cafés etc. dient zur raschen Zubereitung kleinerer Mengen Kaffees. Inhalt zwei Liter. Anschlusswert 2 kW.

Für moderne Metzgereibetriebe finden Verwendung die *Spezialkippkessel* für hohe Temperaturen zum Fetsieden, mit Temperaturregler ausgerüstet, und der *Spezial-Dampfkochschrank* für das rationelle Kochen von Schinken, Würsten, Fleischwaren aller Art. Es ist aber für diese Schinkenkocher ein neues Prinzip angewendet, indem der Dampfkochschrank in seinem Unterteil ein Wasserbad besitzt, das elektrisch beheizt ist. Auf diese Art können die Schinken ohne die teure Installation und den umständlichen Betrieb neuer Feuerung und eines Dampfkessels billiger und qualitativ besser gekocht werden als mit den bisher bekannten Konstruktionen, indem durch den elektrischen Betrieb die automatische Regulierung möglich ist.

Die Therma hat einen neuen *Apparatestecker* für Bügeleisen, Kocher und dergl. konstruiert. Die stromführenden Teile wie Kontakthülsen, Erdungskontakte usw. sind auf ein keramisches Stück montiert. Die äussere Verschalung besteht aus hitzebeständigem Pressmaterial. Der Anschluss, sowie Montage sind denkbar einfach, indem die Kontakte bei abgenommener Verschalung sehr leicht zugänglich sind. Eine zuverlässige Zugentlastung mittelst Bride ist vorhanden. Die Kontakte sind so konstruiert, dass bei den höchst zulässigen Temperaturen an den Kontaktstiften, eine Maximaltemperatur von 80°C an der Anschlußschnur nicht überschritten wird. Die äussere Form des Steckers ist modern und äusserst handlich.

Die Firma *Sauter A. G.* hat sich durch jahrelange Versuche bemüht, einen Oberflächenschutz für die Innenkessel der Boiler zu finden, der auch den strengsten Anforderungen gewachsen ist und dem aggressiven Wasser Widerstand bietet. Diese Bemühungen

wurden durch Erfolg gekrönt und die Cumulus-Boiler sind nunmehr in einer rostsicheren Ausführung erhältlich, die sich in jahrelanger strenger Betriebsprobe bewährt hat. Diese rostsicheren Boiler werden vorläufig in Grössen bis zu 300 Liter hergestellt und sind kurzfristig lieferbar.

Ein weiteres Gebiet, dem die Firma Fr. Sauter A. G. ihr besonderes Augenmerk von je gewidmet hat, sind die zu den Boilern gehörigen Sicherheitsarmaturen. Diese Kategorie von erstklassigen Ventilen wird repräsentiert durch die Sicherheitsventile «Sima» und die Reduziventile «Rema».

FEOK Sursee war an dieser Mustermesse wieder mit ihrer schönen Kollektion elektrischer Kochherde vertreten, Backofen unten, seitliche Backofen mit Wärmeschrank. Ausgestellt waren ferner ein Grossherd, 4 Platten, 1 Wärmeplatte, zwei durchgehende Backöfen. Diese Herde wie übrigens auch die Haushaltherde, werden auch mit einem Kohlen/Holzabteil kombiniert ausgeführt. Man sah ferner eine elektrische Bratpfanne für Grossküchen mit seitlicher Regulierung durch Handrad. Ausgestellt war auch ein Grill mit motorischem Antrieb mit gewölbter Oberheizung und Auffangblech.

Zahler & Co., Biel, eine neue Fabrik elektrothermischer Apparate zeigte als interessante Neuerung eine ARBO-Hochleistungskochstelle, kombiniert mit einer seitlich angebauten Wärmeplatte. Die Platte besteht aus einem hochhitzebeständigen Spezialguss. Bei einem Durchmesser von 40 cm beträgt die Belastung 8 kW, die spezifische Belastung ist also 6,3 W/cm². Bei kalter Platte können 30 Liter in 35 Minuten zum Sieden gebracht werden, beim Fortkochen 30 Liter in 25 Minuten. Dieser Apparat ist hauptsächlich für Grossküchen, Kasernen, Kantinen, sowie landwirtschaftliche Betriebe bestimmt.

Die Firma ist ferner bekannt für ihre ARBO-Durchlaufhähnen und Apparate. Die Leistung dieser Apparate geht bis auf 12 kW. Eine Expresskaffeemaschine ist mit einem Durchlaufapparat kombiniert und kann damit nebst dem Express-Kaffee heißes Wasser, sowie Dampf zum Erwärmen von Getränken erzeugt werden.

BELASTUNGS-CHARAKTERISTIK

der elektrischen Kochherde und die Bedeutung der elektrischen Küche als Energieabnehmerin im Verhältnis zum Energieverbrauch von Kleinindustrie und Gewerbe in Hochdorf

Im Bulletin des SEV. No. 6 vom 15. März 1933 macht L. Coray, Hochdorf, interessante Mitteilungen über den Einfluss der elektrischen Küche in

Hochdorf auf die Belastung des Werkes. Es wurden zwei reine Tagesbelastungskurven von 83 in Betrieb stehenden Kochherden mit einem Anschlusswert von