

# Geschirrabwaschmaschinen - von einem Fachmann betrachtet

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **28 (1957)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-809096>

## **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.



**Nussella** ist ein besonders leichtverdauliches, ausgiebiges Kochfett, hergestellt aus dem besten Kokosnussfett mit Zusatz von Oliven- und Sonnenblumenöl.

J. KLÄSI NUXO-WERK AG RAPPERSWIL

### Kunsthonig

Wolrowe Exquisit, Tafelmelasse

### Naturreine Sirupe

Himbeer, Citron, Orange

### Konfitüren

Orange, süss, Aprikosen Pudding-, Crème-, Backpulver, Fondant, Aromen

Anstalten und Heime geniessen Spezialpreise.

C. Mützenmeier, Wolrowe-Werk, Pfäffikon-Sz.  
Telephon (055) 2 72 13



### F. Hauser-Vettiger & Sohn, Näfels

Kaffee-Rösterei «Linthof»  
Direkter Kaffeeimport  
Telephon 058/4 40 38  
Altes Vertrauenshaus vieler Heime  
und Anstalten.

### «FINITA» Kaffee mit Zusatz

vollständig gebrauchsfertige, kräftige und ausgiebige KAFFEEMISCHUNG

aus reinem Bohnen-Kaffee und Kaffee-Zusätzen  
in 4 QUALITÄTEN mit denen sich die ZUBEREITUNG DES KAFFEE'S  
in kollektiven Haushaltungen VERBILLIGT.

KAFFEE roh und geröstet (auch gemahlen)

# SCHOL ESSIG

**bietet jede Gewähr für Naturreinheit und beste Qualität**

Weinessig Obstessig Taflessig  
Kräuteressig Tessineressig  
in Korbfaschen und Fässern

**Schol-Essig AG. Zürich 27**

Postfach Tel. (051) 23 44 43

## Geschirrabwaschmaschinen — von einem Fachmann betrachtet

Das Problem des maschinellen Geschirrabwaschens wurde schon mehrfach behandelt. Viele Artikel bringen die grosse Bedeutung der chemischen Hilfsmittel, also der Geschirrspülmittel für Maschinen nicht in dem Masse zum Ausdruck, wie es der Praxis tatsächlich zukommt. So sollen die folgenden Ausführungen dazu beitragen, diese Seite der zahlreichen Probleme näher zu beleuchten.

### Was geschieht beim Abwaschen?

Die Reinigung des Geschirrs, gleichgültig welches System man anwendet, beruht auf der Entfernung von Speiseresten, die im allgemeinen durch Benetzung, eventuell Quellung, Ablösen und Fortspülen gekennzeichnet ist. Das Wasser ist in allen Fällen die Grundlage und Trägersubstanz. Ueberwiegend ist die mechanische Wirkung, die sich aus Temperatur, Dauer, Menge und Intensität der Spülung ergibt.

Als klassischen Fall darf man den bezeichnen, bei welchem das Geschirr nach seinen Grössenverhältnissen und seinem Material (z. B. Glas, Porzellan, Ornamin, Metall, Silber) getrennt behandelt wird. Es gibt Beschmutzungen, die hartnäckig mit dem Geschirr verbunden sind, und bei welchen ein kurzes Vorweichen im Trog zu empfehlen ist. Auch sind grössere Speisereste vor dem Abwaschvorgang mechanisch zu entfernen, um die Maschine, das Wasser und nicht zuletzt das Abwaschmittel zu entlasten.

Ferner ist auch darauf zu achten, um welche Art von Beschmutzung es sich handelt. Manche Speisereste, wie zum Beispiel von Käse, neigen beim Behandeln mit heissem Wasser zum sogenannten «Einbrennen». Sie sind nachher schwer entfernbar. Wenn wir alle diese Aufgaben nur der Maschine und dem Wasser überlassen, wird kaum der gewünschte Erfolg erzielt. Darum ist ein geeignetes Hilfsmittel für das gute Funktionieren der Abwaschmaschine von ausschlaggebender Bedeutung.

### Was soll das Abwaschmittel leisten?

Es soll benetzen. Die bekannten Netzmittel neigen aber zum Schäumen. Das muss jedoch vermieden werden, soll nicht die mechanische Einrichtung darunter leiden oder Schaumreste auf dem Geschirr zurückbleiben. Das Abwaschmittel soll gut emulgieren und dispergieren, damit das Fett und der Schmutz abgelöst und in der Flotte feinst verteilt werden.

Alkalien fördern die Schmutzablösung. Soda ist das bestbekannte und auch billigste Produkt. Der Nachteil ist die Förderung der Bildung von Kalk in Form von Calciumcarbonat, der hartnäckig an Einrichtung und Geschirr haftet.

Andere Alkalien, wie zum Beispiel Silikate, fördern den Abwascheffekt. Für sie gilt ähnliches wie für Soda. Wenn sich einmal durch fälschlichen Gebrauch von Wasserglas ein Silikatniederschlag in den Düsen oder anderen mechanischen Bestandteilen der Maschine gebildet hat, dann kann er nur noch durch mühsames Abkratzen entfernt werden.

Das Abwaschmittel soll Wasser rasch enthärten. Polyphosphate sind gute Wasserenthärter. Ihre alleinige

Verwendung aber muss zum Misserfolg führen, da sie keine oder nur sehr geringe Netz- und Emulgierfähigkeit haben. Nicht zuletzt sei darauf hingewiesen, dass viele Maschinen ausser dem rostfreien Stahl andere Metallarten wie Messing- und Bronzebestandteile enthalten, die gegen Polyphosphate nicht absolut widerstandsfähig sind.

Ein gutes und leistungsfähiges Abwaschmittel muss somit alle Eigenschaften eines oberflächenaktiven Mediums aufweisen. Es muss netzend, emulgierend, dispergierend und entkalkend wirken. Es darf aber nicht oder kaum schäumen. Es soll alkalisch reagieren, das Wasser enthärten ohne sich selbst zu zersetzen, darf zudem nicht scharf sein für die Hände des Arbeitspersonals und die Maschine.

#### Das Nachspülen

Da der Spülgang mit 80 bis 95 Grad Celsius heissem Wasser erfolgt, wird aus ökonomischen Gründen meist wenig Spülwasser verwendet. Diesem Umstand wird dadurch Rechnung getragen, dass der Spülprozess sehr kurz ist und das Spülwasser mit Druck auf das Geschirr gesprüht wird. Wie verhält sich nun das harte Wasser beim Spülen? Die Abwaschflotte ist durch ein gutes Abwaschmittel so enthärtet, dass sich weder an der Maschine noch am Geschirr ein Kalkniederschlag bildet. Der Spülgang erfolgt mit heissem, kalkhaltigem Wasser und das Geschirr verlässt die Maschine, bedeckt von leichten Kalkschleiern oder -flecken. Je nach Wasserhärte und raschem Verdunsten des Wassers treten diese mehr oder weniger stark auf. Der Endeffekt ist wohl ein reines, sauberes Geschirr, aber matt von Kalkschleiern. Auf undurchsichtigem Porzellan oder Plastik tritt diese Erscheinung weniger zutage als auf Glas und Silber. Deswegen bemüht man sich in letzter Zeit, dem Spülwasser ein Enthärtungsmittel zuzusetzen, das die Kalkbildung verhindert. Da aber beim Spülen immer neues Wasser zur Verwendung gelangt, muss diesem durch eine mechanische Dosiereinrichtung ständig ein Enthärtungs- oder Entspannungsmittel in der richtigen Konzentration zugeführt werden. Feste wie auch schäumende Mittel eignen sich hierfür nicht. Anprei-

sungen gewisser ausländischer Produkte zeigen nur, dass die Anforderungen an die Pflege des Geschirrs im Ausland teilweise nicht so hoch sind wie bei uns in der Schweiz.

Das Problem «glanzklares Geschirr» ohne nachzureiben für höchste Ansprüche direkt aus der Maschine harrt noch — wir wollen ehrlich sein — der Lösung. Wir sind aber überzeugt, dass in Zusammenarbeit mit den Abwaschmaschinenfabrikanten die Chemie auch noch diesen kleinen Schönheitsfehler im Abwaschvorgang beheben wird.

Aus dem Laboratorium der Seifenfabrik Hochdorf, Herstellerin von BENEX

## Stellenvermittlung des Vereins für Schweiz. Anstaltswesen (VSA)

### Stellenanzeiger

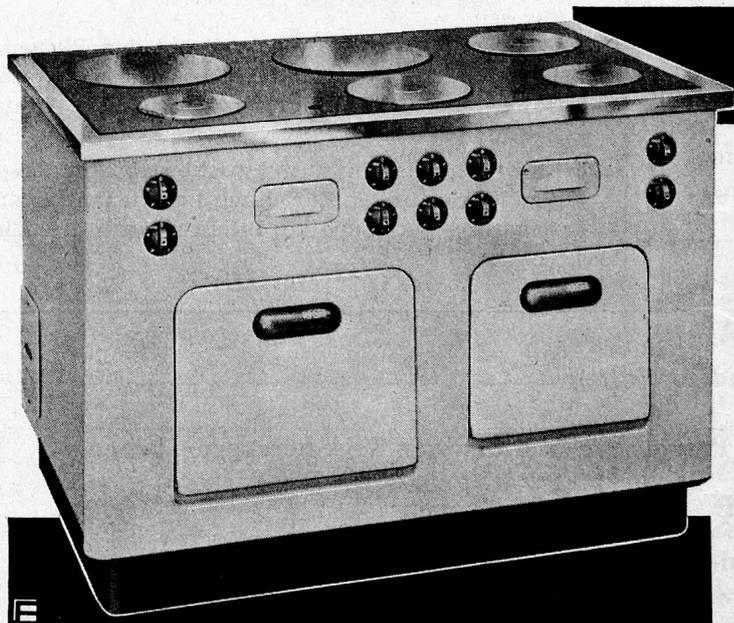
der Zentralen Stellenvermittlung des VSA:

Wiesenstrasse 2, Ecke Seefeldstrasse, Tramhaltestelle Kreuzstrasse, Tel. (051) 34 45 75, Postcheck VIII 28118. Sprechstunden: nachmittags von 2 bis 5 Uhr ausgenommen Freitag und Samstag oder nach telefonischer Vereinbarung.

Bei Eingaben unter Chiffre bitte Porto für die Weiterleitung beilegen.

### Offene Stellen

- 4649 In Heim für schulentlassene Mädchen Nähe St. Gallen wird **Gehilfin** gesucht, die über gute hauswirtschaftliche Kenntnisse verfügt, und fähig wäre, die Töchter entweder in Haus und Küche, oder im Nähen anzuleiten. Familiäre Heimgemeinschaft.
- 4654 Klinik für Gemütskranke am Zürichsee sucht jüngere tüchtige **Mitarbeiterin** für allgemeine Büroarbeiten auf November.



85 Jahre Erfahrung  
im Herd-  
und Ofenbau



### Der SURSEE- Elektro-Wirtschaftsherd

füllt mit seinem grossen Backofen und mindestens einer grossen Kochplatte die Lücke zwischen Haushalt- und Restaurationsherd. Er eignet sich besonders für Pensionen, kleinere Gaststätten und Herrschaftshäuser. Er wird in 2 Modellen fabriziert: mit 4 Kochplatten und 1 Backofen; mit 6 Kochplatten und 2 Backöfen.

Verlangen Sie die Prospektblätter mit näheren Angaben

Sursee-Werke AG., Sursee/LU  
Fabrik moderner  
Heiz- und Kochapparate