Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Bulletin technique de la Suisse romande**

Band (Jahr): **82 (1956)**

Heft 26

PDF erstellt am: **04.06.2024**

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

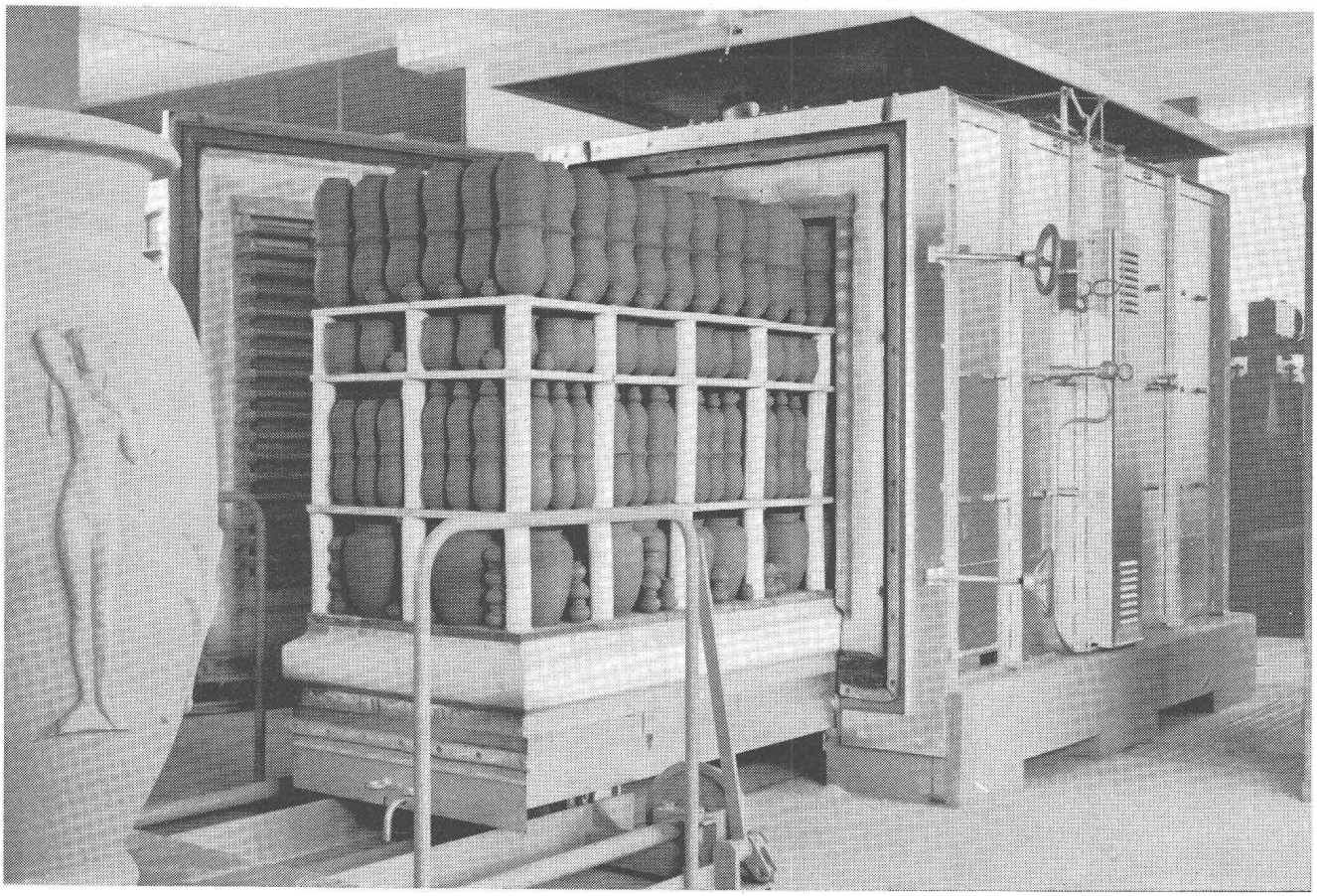
http://www.e-periodica.ch

27. Dez. 1956

BULLETIN TECHNIQUE DE LA SUISSE ROMANDE

SOMMAIRE

PONTS ET ESTACADES DE BLONDINS — CRÉATION DE L'ASSOCIATION SUISSE POUR L'AUTOMATISME — NÉCROLOGIE — LES CONGRÈS — BIBLIOGRAPHIE — CARNET DES CONCOURS SERVICE DE PLACEMENT — DOCUMENTATION GÉNÉRALE — DOCUMENTATION DU BATIMENT — INFORMATIONS DIVERSES



Four électrique Brown Boveri à chariot d'une capacité utile de 2,4 m³ pour une température maxima de 1300 °C (montre de Seger n° 10)

Deux chariots permettent de réaliser trois à quatre opérations de cuisson par semaine, ce qui correspond à une production hebdomadaire de 7,2 à 9,6 m³. Ce four représente une innovation intéressante et convient particulièrement bien pour des techniques spéciales de cuisson et des pièces de grandes dimensions. **(Voire page 462 du présent numéro).**

Bull. techn. Suisse rom. 82e année N° 26 Pages 455-462 Lausanne, 22 décembre 1956

E.P.F. BIBLIOTHEK