

Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **41 (1915)**

Heft 4

PDF erstellt am: **06.08.2024**

### **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.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

# Bulletin technique de la Suisse romande

ORGANE EN LANGUE FRANÇAISE DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES INGÉNIEURS ET DES ARCHITECTES — PARAISSANT DEUX FOIS PAR MOIS

RÉDACTION : Lausanne, 2, rue du Valentin : D<sup>r</sup> H. DEMIERRE, ingénieur.

SOMMAIRE : *Les machines thermiques et frigorifiques à l'Exposition nationale suisse de 1914, à Berne*, par J. Cochand, ingénieur (suite). — « *Le millième des artilleurs* », par Charles Dapples, ingénieur. — *Villa de M<sup>me</sup> Burnier-Carrard* à Lausanne. — *Chronique* : Dans l'industrie allemande. — Ecole supérieure d'Aéronautique et de Constructions Mécaniques de Lausanne. — Concours pour un bâtiment universitaire à Bâle. — Société vaudoise et Section vaudoise de la Société suisse des ingénieurs et des architectes. — Société friburgeoise des ingénieurs et des architectes. — Concours pour l'Hospice des Vieillards et des Invalides, à Delémont. — *Bibliographie*.

## Les machines thermiques et frigorifiques à l'Exposition nationale suisse de 1914, à Berne.

par J. COCHAND, Professeur à l'Ecole d'ingénieurs de Lausanne.

(Suite)<sup>1</sup>.

*Les machines frigorifiques de MM. Escher, Wyss & C<sup>ie</sup>*

Cette Maison expose 3 installations complètes visibles en fonction servant comme les installations frigorifiques *Sulzer* précédemment citées à la distribution pratique et utile du froid dans diverses parties de l'Exposition. Les diverses machines ont été établies :

- 1° Au Restaurant Studerstein;
- 2° Au Pavillon de l'alimentation (boucheries et charcuteries);
- 3° A l'établissement des industries laitières.

<sup>1</sup> Voir N° du 10 Janvier 1915, page 1.

L'installation du Restaurant Studerstein est destinée à remplir les mêmes fonctions que celle que nous avons décrite précédemment, (page 242) elle a pour but la réfrigération de la grande salle du Restaurant par les temps chauds où la température du local dépasse par exemple 18° C. elle est combinée aussi avec un chauffage central de la fabrique de chauffages à Ostermundigen près Berne.

Si les installations de cette nature n'ont pas un avantage très grand pour nos conditions climatiques, il n'en est pas de même des pays placés géographiquement dans une situation très différente comme c'est par exemple le cas dans les tropiques. Une agglomération dans une salle de concert ou de théâtre deviendrait presque impossible pour ces pays si l'on n'avait pas recours à une ventilation et une réfrigération puissante de l'air. Il est donc intéressant d'avoir pu constater à Berne soit au Restaurant *Hospes* soit au Restaurant *Studerstein* les effets de la réfrigération de l'air pendant les chaudes journées de l'été.

La grande salle du restaurant est rafraîchie par une circulation d'air froid. Les canaux d'air sont combinés avec la construction du plafond, de manière qu'ils ne gênent ni la vue, ni la régularité des lignes architecturales.

L'air est aspiré par un ventilateur centrifuge, d'une puissance de 40,000 m<sup>3</sup> par heure, qui le refoule dans un appareil spécial, dit réfrigérant d'air, (fig. 26) formé de radiateurs dans lesquels circule de l'eau glacée. L'air refroidi est ensuite refoulé dans des canaux qui le répartissent à travers des ouvertures aménagées dans la salle.

L'eau glacée d'une température d'environ 0° est obtenue au moyen d'un réfrigérant d'eau douce. Cet appareil est composé d'un grand réservoir, rempli d'eau, pourvu de serpentins en fer, dans lesquels circule de l'acide carbonique détendu et froid. Une pompe centrifuge fait circuler continuellement l'eau glacée entre le réfrigérant d'air et le réfrigérant d'eau douce.

La station frigorifique, d'une



Fig. 26. — Vue du réfrigérant d'air formé par des radiateurs.