

Konstruktionsblätter

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **12 (1958)**

Heft 4: **Hotelbau = Hôtels = Hotels**

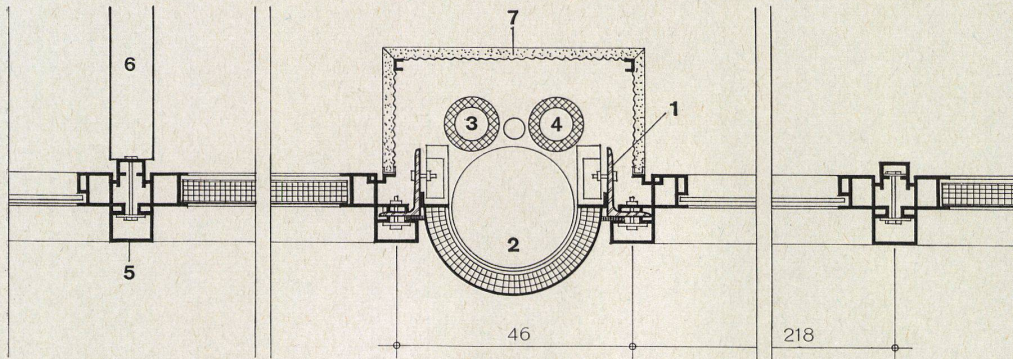
PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

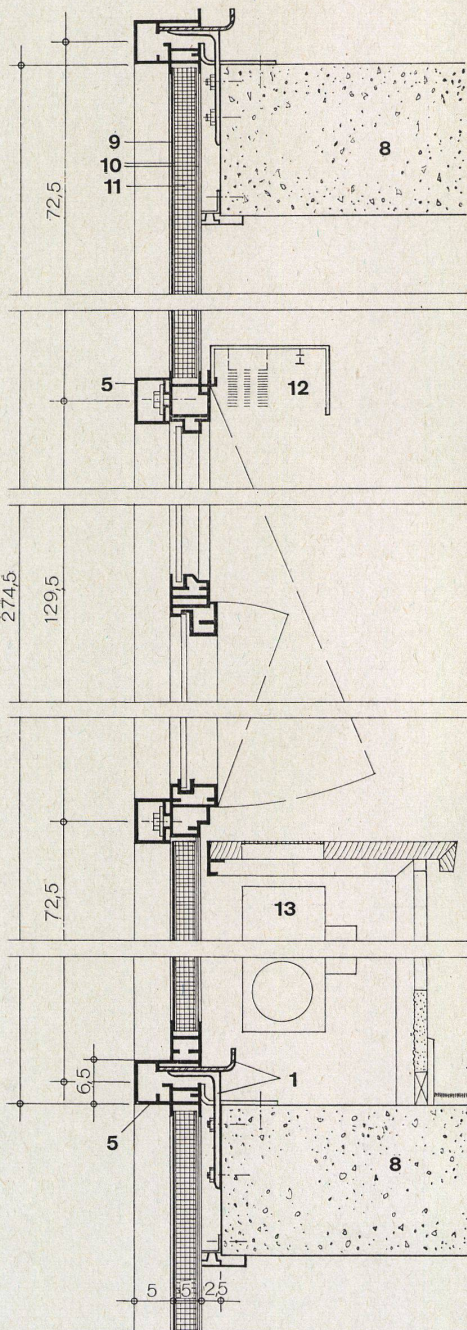


A

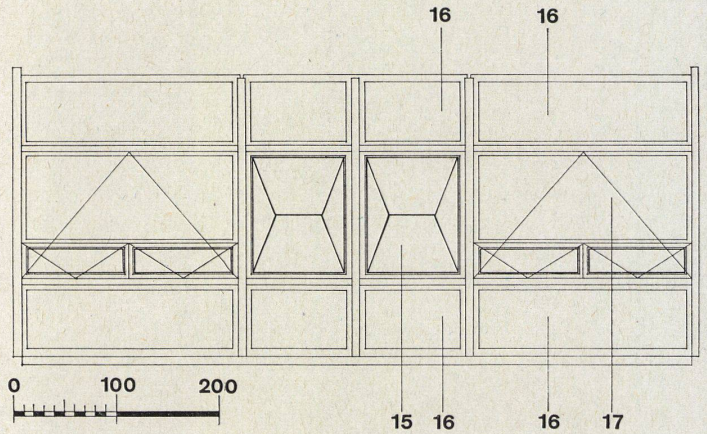
A
Horizontalschnitt 1:10
Coupe horizontale
Longitudinal section

B
Vertikalschnitt 1:10
Coupe verticale
Vertical section

C
Ansicht der Wandplatte
Élévation du panneau
Elevation of panel



B



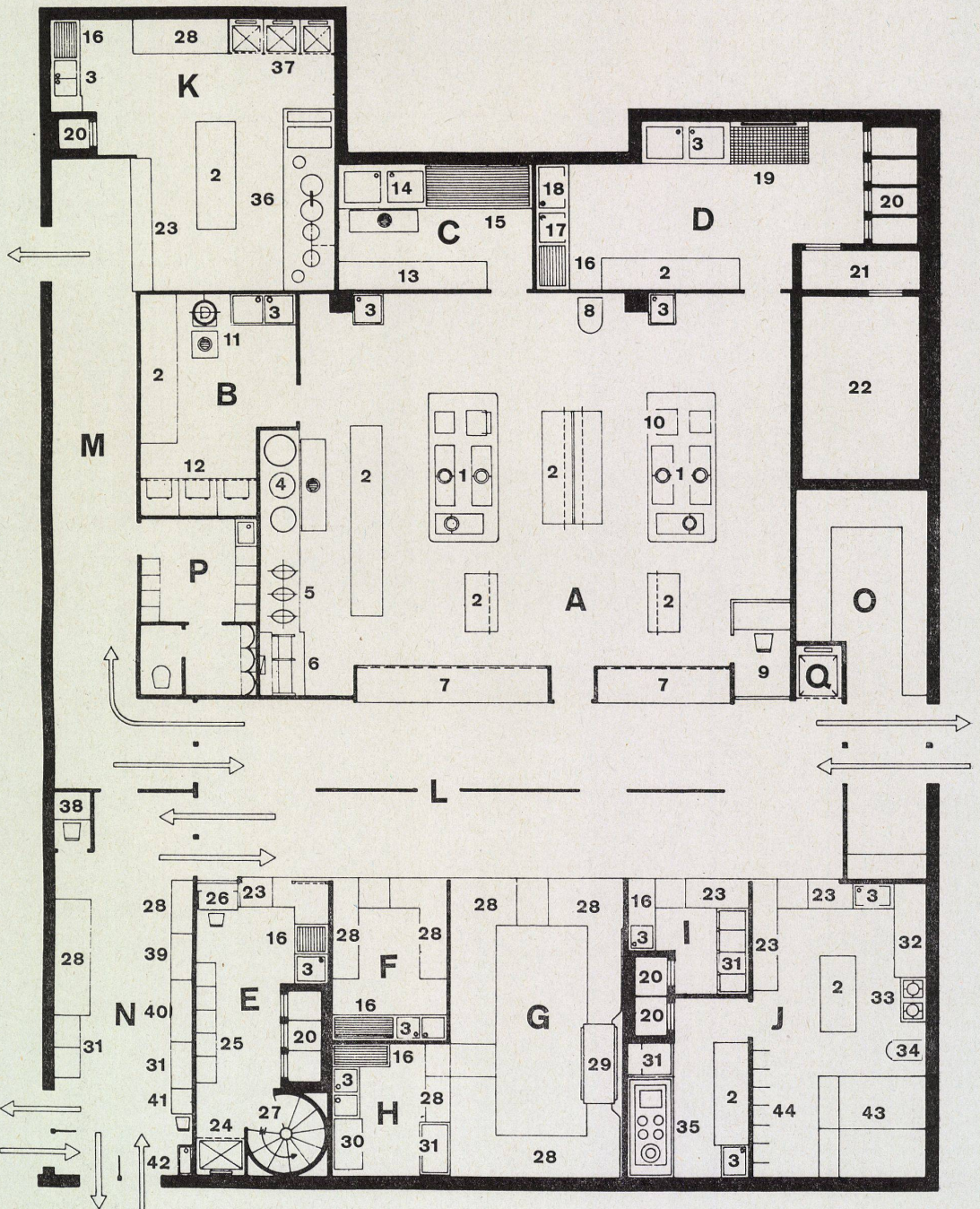
C

- 1 Stahl-Fassadentragprofile / Profilés d'acier portant la façade / Steel girts
- 2 Luftleitung / Conduit d'air / Air duct
- 3 Wasservorlauf / Amenée d'eau / Water inlet
- 4 Wasserrücklauf / Retour d'eau / Water outlet
- 5 Fensterprofil Aluminium elox. / Profilé de fenêtre en aluminium éloxé / Anodized aluminium window sections
- 6 Wandelement (Curtain Wall) vorfabriziert / Élément mural (curtain wall) préfabriqué / Prefabricated curtain wall
- 7 Rabitz und Verputz / Rabitz et crépi / Lathe and plaster
- 8 Betondecke 21 cm / Dalle de béton, 21 cm / Concrete slab 8"
- 9 Emalliertes Stahlblech 1,6 mm / Tôle d'acier émaillée 1,6 mm / Porcelain enameled steel 1/16"
- 10 Asbest-Zementplatten 5 mm / Plaque de ciment à l'amiante 5 mm / Asbestos cement sheets 3/16"
- 11 Glasfaserisolierung 25 mm / Isolement à la fibre de verre 25 mm / Glass fibre insulation 1"
- 12 Kasten für Lamellenstoren / Boîte du store à lames / Pelmet box
- 13 Klimaanlage / Installation de climatisation / Air conditioning unit
- 14 Spannteppich mit Unterlage / Tapis tendu sur sous-tapis / Wall to wall carpet with underlay
- 15 Buckelement / Élément profilé / Projecting panel
- 16 Flaches Wandelement / Élément mural plat / Flat panel
- 17 Fenster mit Lüftungsflügel / Fenêtre à clapet d'aération / Window with ventilator

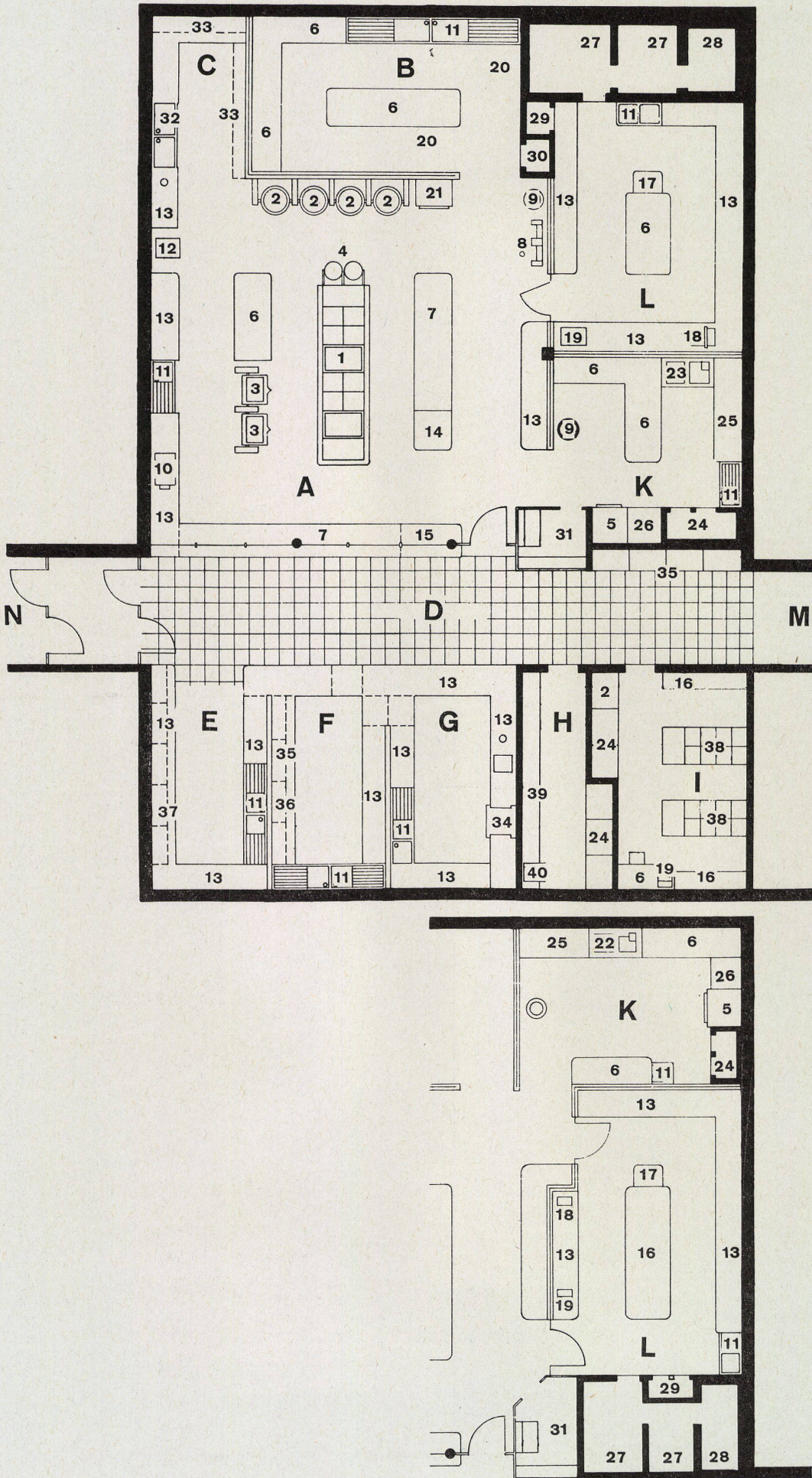
Bearbeitet durch das technische Komitee
des französischen Hoteliervereins
unter der Leitung von Jaques Guillaume,
Ingenieur

- A Küche / Cuisine / Main kitchen
- B Rüsterei / Légumier / Vegetable preparation
- C Plonge / Scullery
- D Garde-manger / Cold service
- E Tageskeller / Cave de jour / Day storage
- F Getränke / Verrerie / Beverages
- G Geschirrspüle / Laverie / Dish washing
- H Silberspüle / Brunissage / Silver washing
- I Früchte / Fruiterie / Fruit
- J Pâtisserie / Pastry shop
- K Kaffeeküche / Cafétérie / Coffee service
- LM Kellnergang / Circulations de service / Service corridor
- NO Office / Waiters Service
- P Garderobe / Vestiaire / Cloakroom
- Q Warenaufzug / Monte-charges / Goods elevator

- 1 Herd / Fourneau / Range
- 2 Arbeitstisch / Table de travail / Work table
- 3 Ausguß / Bac / Sink
- 4 Dampfkippkessel / Marmite / Steam kettles
- 5 Friterie / Deep fat fryers
- 6 Grillade / Grill
- 7 Wärme- und Kältekorpus / Tables chaude et froide / Hot and cold service table
- 8 Mischmaschine / Bateur-mélangeur / Mixer
- 9 Chef
- 10 Salamander
- 11 Schälmaschine / Machine à éplucher / Peeler
- 12 Gemüsekasten / Casiers à légumes / Vegetable bins
- 13 Tisch / Table
- 14 Plonge / Scullery
- 15, 16 Abtropfbrett / Egouttoir / Draining board
- 17 Fischpräparation / Préparation du poisson / Fish preparation
- 18 Fischkasten / Vivier / Fish box
- 19 Fischbank / Etal / Fish fileting
- 20 Eiskasten / Glacière / Ice boxes
- 21 Vorzimmer des Kühlraumes / Antichambre de la chambre frigorifique / Antechamber of cool rooms
- 22 Kühlraum / Chambre frigorifique / Cool room
- 23 Ausgabe / Table de distribution / Counter
- 24 Flaschenaufzug / Monte-bouteille / Dumb-waiter
- 25 Fachkasten / Casier / Files
- 26 Büro des Kellermeisters / Bureau du caviiste / Beverage checker
- 27 Kellertreppe / Escalier de cave / Cellar stairs
- 28 Arbeitstisch / Table de service / Work table
- 29 Waschmaschine / Machine à laver / Washing machine
- 30 Poliermaschine / Machine à brunir / Silver polishing machine
- 31 Kasten / Armoire / Storage cupboards
- 32 Backöfen / Four / Baking oven
- 33 Réchaud / Hot plates
- 35 Kühlkasten / Sorbetière / Freezing unit
- 36 Kaffeemaschine / Appareils de cafétérie / Coffee machine
- 37 Plattenaufzug / Monte-plat / Dumb waiters
- 38 Direktionsbüro / Bureau du directeur du restaurant / Manager's office
- 39 Wärmetisch / Table chaude / Warming table
- 40 Trockenapparat / Etuve / Drying cupboard
- 41 Kontrolle / Contrôle / Food checker
- 42 Frischwasser / Fontaine d'eau fraîche / Fresh water
- 43 Gebäckgestell / Echelle / Cooling racks



Bearbeitet von der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft unter der Leitung von Theo Schmid, Architekt, Zürich
Mitarbeiter: Direktor Walter Hammer, Zürich
Willy Brenneisen, Küchenchef, Zürich



- A Hauptküche / Grande cuisine / Main kitchen
- B Rüsterei / Légumier / Vegetable preparation
- C Abwasch / Plonge / Scullery
- D Kellnergang / Circulations de service / Service corridor
- E Gläserpüle / Laveries des verres / Glass washing
- F Silberspüle / Brunissage / Silver washing
- G Geschirrspüle / Laverie de vaisselle / Dish washing
- H Tageskeller / Cave à boissons / Beverages
- I Ökonomat / Economie / Day store
- K Pâtisserie / Pastry
- L Garde-manger / Cold-service
- M Warenannahme / Réception de marchandises / Receiving
- N Restaurationsraum / Salle de restaurant / Dining room

- 1 Kochherd / Cuisinière / Ranges
- 2 Kippkessel / Marmites basculantes / Steam kettles
- 3 Bratpfanne / Poêles / Griller
- 4 Friturepfannen / Marmites à frites / Deep fat fryer
- 5 Backofen / Four / Baking oven
- 6 Arbeitstisch / Table de travail / Work table
- 7 Wärmekorpus / Meuble-réchaud / Hot table
- 8 Küchenmaschine / Machine de cuisine / Kitchen machine
- 9 Passiermaschine / Malaxeur / Mixer
- 10 Salamander / Salamandre
- 11 Spültrog / Evier / Basin
- 12 Ausguß / Bac / Sink
- 13 Abstellfach / Desserte / Lay-by table
- 14 Fleischkühltruhe / Réfrigérateur à viande / Meat cooling block
- 15 Kühlkorpus / Congélateur / Cooler
- 16 Regale / Rayons / Shelves
- 17 Hackbock / Billot de boucher / Butcher's block
- 18 Aufschnittmaschine / Coupe-viande / Slicer
- 19 Waage / Bascules / Scales
- 20 Kartoffelschälmaschine / Machine à éplucher les pommes de terre / Peeling machine
- 21 Kartoffeldämpfer / Etuveuse à pommes de terre / Potato steamer
- 22 Abfallkübel / Boîte à ordures / Garbage can
- 23 Eiscreme-Maschine / Machine à glace / Ice cream machine
- 24 Kühlschrank / Armoire frigorifique / Refrigerator
- 25 Marmortisch / Table de marbre / Baker's table
- 26 Backblech / Tôle de cuisson / Pastry storage
- 27 Kühlräume / Chambres frigorifiques / Cool room
- 28 Gefrierraum / Chambre de congélation / Freezing chamber
- 29 Fisch / Poisson / Fish
- 30 Gemüse / Légumes / Vegetables
- 31 Chef
- 32 Kasserollentrog / Evier à casseroles / Potsink
- 33 Geräte / Ustensiles / Pot rack
- 34 Geschirrabwaschmaschine / Machine à laver la vaisselle / Dish washing machine
- 35 Geschirrschränke / Armoires à vaisselle / Cutlery and crockery storage
- 36 Silberputzmaschine / Machine à brunir / Silver cleaning machine
- 37 Glasschränke / Armoires à verrerie / Glass storage
- 38 Vorratskästen / Garde-mangers / Food storage
- 39 Gestell für Flaschenwein / Bouteiller / Bottle rack
- 40 Flaschenpülmaschine / Machine à rincer les bouteilles / Bottle washing machine

Statler-Hilton, Hartford, Connecticut

Architekt: William B. Tabler,
New York

I Obergeschoß/Etage supérieur/Upper floor

II Untergeschoß / Sous-sol / Basement

A Warme Küche / Cuisine chaude / Main kitchen

B Rüsterei / Préparation des légumes / Vegetable preparation

C Plonge / Scullery

D Office / Serving area

E Getränke / Boissons / Beverages

F Garde-manger / Cold service

G Kaffeeküche / Cuisine à café / Coffee preparation

H Fleisch / Viande / Meat preparation

J Kalte Küche / Buffet froid / Cold preparation

K Tageskeller / Cave à boissons / Day store

L Zimmerservice / Service aux chambres / Room service

M Spülküche / Laverie / Dish washing

N Bankett / Banquet

O Restaurant

P Bar

Q Glacé-Küche / Préparation des glaces / Ice cream preparation

R Bäckerei / Boulangerie / Bakery

S Pâtisserie / Pastry shop

1 Ausguß / Bac / Sink

2 Kleiner Dampfkocher / Petite casserolle à vapeur / Jet-pot

3 Kochherd / Cuisinière / Range

4 Bratplatte / Grill / Broiler

5 Bratpfanne / Poêle à frire / Deep-fryer

6 Wärmeschrank / Armoire-réchaud / Warming oven

7 Spülbecken / Evier / Basin

8 Ausgabe / Distribution / Serving counter

9 Wärmetisch / Plaque chauffante / Hot table

10 Bankett-Kaffeemaschine / Percolateur pour banquets / Banquet coffee service

11 Schälmaschine / Machine à éplucher / Vegetable peeler

12 Arbeitsfläche / Surface de travail / Work top

13 Geräte / Ustensiles / Pot rack

14 Mischmaschine / Malaxeur / Mixer

15 Kühlraum / Chambre frigorifique / Cool room

16 Waschtrog / Evier / Pot sink

17 Dampfessel / Marmites sous pression / Steam kettles

18 Dampfdruckkocher / Casserolle à vapeur / Pressure cooker

19 Kühlschrank / Réfrigérateur / Refrigerator

20 Gläser / Verres / Glasses

21 Getränkekontrolle / Contrôle des boissons / Beverage checker

22 Eismaschine / Machine à glace / Ice machine

23 Eierkocher / Cuisson des œufs / Egg cooker

24 Geschirr und Besteck / Couvert et argenterie / Cuttlery and crockery

25 Servierbretter / Plateaux de service / Tray storage

26 Fleischsäge / Scie à viande / Meat saw

27 Fleischbock / Billot de boucher / Chopping block

28 Schneidemaschine / Coupe-viande / Meat slicer

29 Hackmaschine / Hache-viande / Mincer

30 Eiscreme / Glace / Ice cream

31 Kühlbecken / Congélateur / Cool trough

32 Sandwichzubereitung / Préparation des sandwiches / Sandwich preparation

33 Toast-Maschine / Machine à griller le pain / Toaster

34 Milchkühle / Réfrigérateur de lait / Milk cooler

35 Kaffeemaschine / Percolateur / Coffee machine

36 Wärmeplatten / Plaques chauffantes / Hot plates

37 Waffeleisen / Fer à gaufrier / Waffel iron

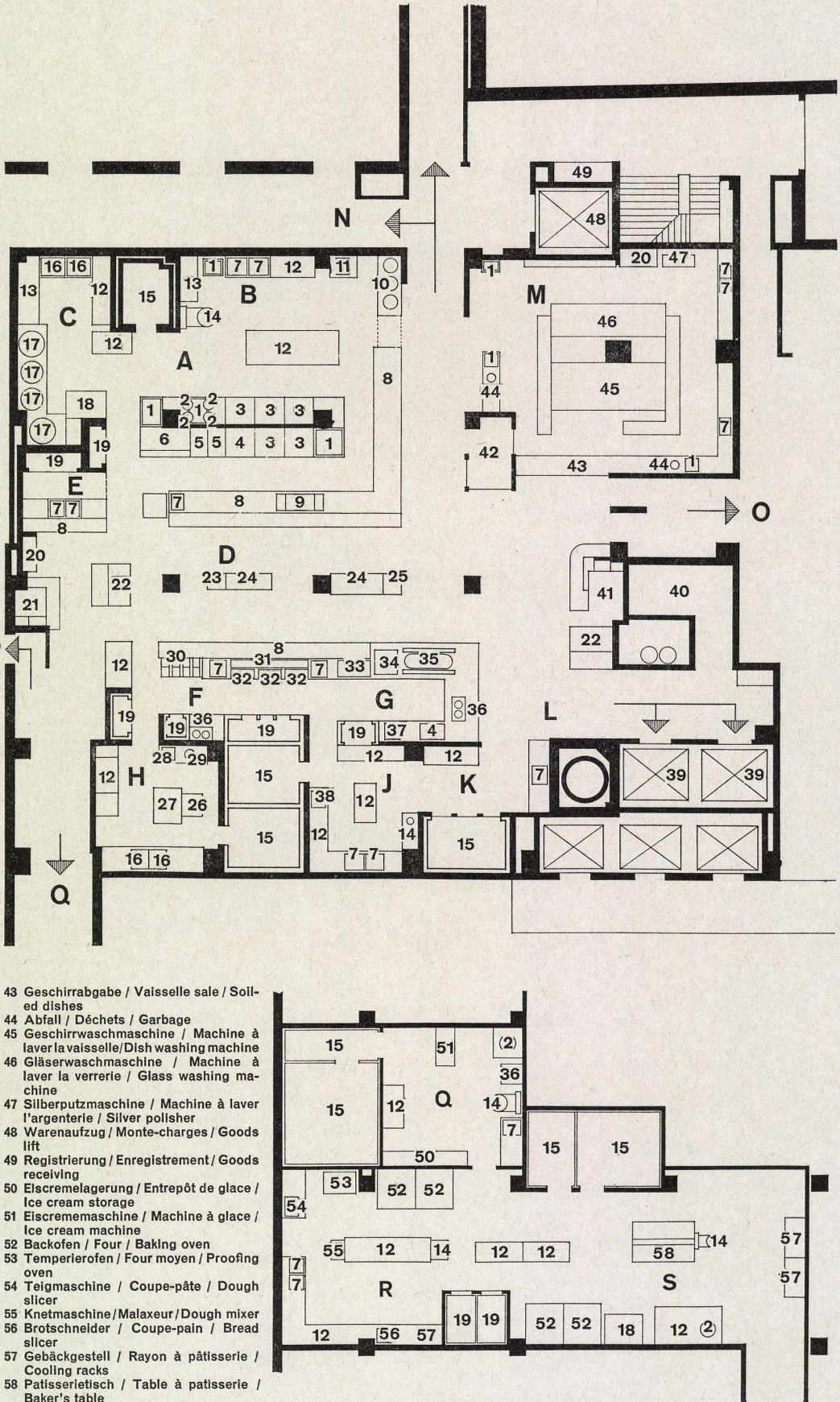
38 Eisbehälter / Récipient à glaçons / Ice container

39 Personalaufzug / Ascenseur du personnel / Staff elevator

40 Servierboys / Desserte roulante / Food trolleys

41 Speiseausgabekontrolle / Contrôle de la distribution des mets / Food service checker

42 Chef



- 43 Geschirrabgabe / Vaisselle sale / Soiled dishes
- 44 Abfall / Déchets / Garbage
- 45 Geschirrwashmaschine / Machine à laver la vaisselle / Dish washing machine
- 46 Gläserwaschmaschine / Machine à laver la verrerie / Glass washing machine
- 47 Silberputzmaschine / Machine à laver l'argenterie / Silver polisher
- 48 Warenaufzug / Monte-charges / Goods lift
- 49 Registrierung / Enregistrement / Goods receiving
- 50 Eiscremelagerung / Entrepôt de glace / Ice cream storage
- 51 Eiscrememaschine / Machine à glace / Ice cream machine
- 52 Backofen / Four / Baking oven
- 53 Temperierofen / Four moyen / Proofing oven
- 54 Teigmaschine / Coupe-pâte / Dough slicer
- 55 Knetmaschine / Malaxeur / Dough mixer
- 56 Brotschneider / Coupe-pain / Bread slicer
- 57 Gebäckgestell / Rayon à pâtisserie / Cooling racks
- 58 Pâtisserieschiff / Table à pâtisserie / Baker's table