

Der Elektro-Hocker : ein neuer Kochapparat für die Grossküche und Landwirtschaft

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **23 (1931)**

Heft (2): **Schweizer Elektro-Rundschau**

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-922575>

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.

DER ELEKTRO-HOCKER

Ein neuer Kochapparat für die Grossküche und Landwirtschaft

Wo keine besonderen Kochkessel vorhanden sind, werden Suppen und Kartoffeln in grossen Gefässen auf dem Herd bereitet. Da diese Kessel gewöhnlich grösser sind als die Herdplatten, nehmen sie ungebührlich viel Raum in Anspruch; auch ist die Handhabung der Kessel infolge ihres grossen Gewichtes erschwert. Schon lange verwendet man in der Gasküche zur Behebung dieser Nachteile die sog. *Beikocher*, das sind niedrig gebaute Gestelle, die mit Rosten mit hohen Rippen versehen sind. Nun bringt auch die Elektroindustrie unter dem Namen «Elektro-Hocker» einen neuen Apparat auf den Markt, der dem Gas-Beikocher entspricht (Abb. 12 und 13). Das Zusatzgerät zur Grossküche nimmt nur wenig Platz in Anspruch. Es stellt praktisch eine grosse Hochleistungskochplatte dar, auf deren Neuheit wir bereits in Nr. 1 der «Elektro-Rundschau», Seite 2, hingewiesen haben. Die Platte hat einen Durchmesser von 400 mm, sie ist aus einem hitzebeständigen Spezialguss hergestellt und mit 8 kW beheizt. Die spezifische Leistung beträgt also 6,4 Watt/cm² gegenüber höchstens 5 Watt/cm² bei den bisher gebauten Hochwattplatten. Die Platte besteht aus einem hochhitzebeständigen Sonderguss, alle beanspruchten Teile sind in Spezial-Nickellegierungen ausgeführt, sie halten betriebsmässiges Glühen aus, ohne zu zudern oder sich zu werfen. Auch die Heizkörper sind so ausgebildet, dass sie die hohe Belastung aushalten können. Der flache Heizleiter wirkt durch



Abb. 13. Der «Elektro-Hocker», ein neues Kochgerät für die schnelle Bereitung von grossen Kochgutmengen.

Strahlung auf hohle Saugrippen, wodurch die schnelle Erhitzung der Platte gewährleistet wird. Die Draht-Temperatur bleibt auch bei Ueberlastung und im Leerlauf innerhalb der Grenzen, die bisher bei niedrig belasteten Heizungen eingehalten wurden.

Bei Verwendung von Töpfen aus Aluminium oder Silitstahl mit 400 bis 500 mm Durchmesser werden 40 Liter Wasser auf dem «Elektro-Hocker» in etwa 55 Minuten und 80 Liter Wasser in etwa 90 Minuten zum Sieden gebracht. Die Heizung ist zum Fortkochen auf $\frac{1}{3}$ Leistung abschaltbar. Zum kürzeren Fortkochen genügt der Wärmeverrat der ausgeschalteten Platte. Die Temperatur von 80 Liter siedender Flüssigkeit sinkt bei ausgeschalteter Platte innerhalb 2 Stunden nicht unter 90 Grad.

Das neue Zusatzgerät für Grossküchen kann natürlich auch in nicht elektrischen Küchen, z. B. Kohlenküchen, verwendet werden. Auch in Schlachthöfen, Markthallen, Fabriken, überall da, wo umfangreiche Koch- und Brühprozesse schnell durchgeführt werden müssen, kommt es zur Anwendung. Deutsche Elektrizitätswerke sind dazu übergegangen, während der Erntezeit «Elektro-Hocker» mietweise abzugeben; sie dienen dann zur Speisebereitung für das Personal. Auch für das Futterkochen kann der Apparat Verwendung finden.

Der Preis des von den SSW in den Handel gebrachten Gerätes beträgt ca. 300 Mark. Hy.

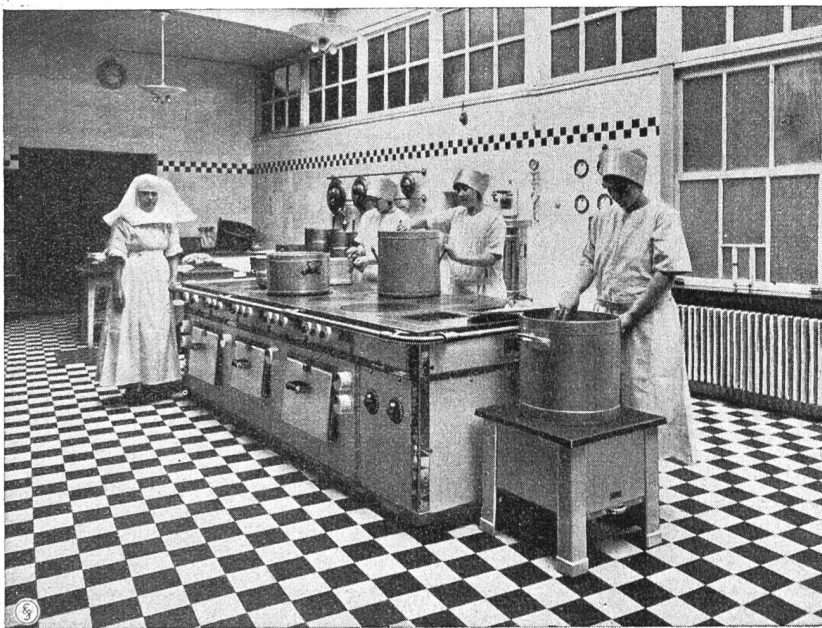


Abb. 12. Der «Elektro-Hocker» in der Grossküche eines Krankenhauses.