

Die Industrie elektrischer Wärmepumpe an der schweizerischen Mustermesse 1934 in Basel

Autor(en): [s.n.]

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **26 (1934)**

Heft (7): **Schweizer Elektro-Rundschau**

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-922367>

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.

DIE INDUSTRIE ELEKTRISCHER WÄRMEAPPARATE AN DER SCHWEIZERISCHEN MUSTERMESSE 1934 IN BASEL

Auch dieses Jahr war die Abteilung elektrischer Wärmeapparate an der Mustermesse in Basel sehr gut beschickt. Grundlegende Neuerungen waren nicht festzustellen, dagegen in Einzelteilen viele konstruktive Verbesserungen. Nachfolgend einen gedrängten Ueberblick über die Ausstellung, beschränkt auf Neuerungen. Die einzelnen Firmen sind in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt.

Bachmann & Kleiner A. G., Zürich-Oerlikon

Die Firma hat für Metzgereien eine elektrische Grosskochanlage ausgestellt, bestehend aus einem rechteckigen und zwei runden Kesseln und einem Brat- und Backofen. Die Rundkessel dienen zum Kochen von Wurstwaren und zum Fettauslassen, während der viereckige Kessel besonders zum Kochen von Schinken dient. Der Kessel wird bis zu einem Rost, auf dem die Schinken in Formen aufgestellt sind, mit Wasser gefüllt. Mit eingeschalteter Bodenhitze und unterer Seitenheizung wirkt er dann als Niederdruckkessel. Die Anlage aus Chromnickelstahl besitzt Wrasenabzug und eine Vorrichtung zum Abfließen von überlaufendem Wasser.

Eine Neukonstruktion ist der Trempierapparat aus rostfreiem Stahl für Zuckerbäcker. Er hat Seiten- und Bodenheizung, die in sechs Stufen regulierbar strahlend wirkt. Die Firma baut auch den Volksherd mit drei Platten und eingebautem Backofen. Er besitzt neben den Gussplatten eine emaillierte Fangschale, die nach Aufklappen der Oberplatte leicht gereinigt werden kann. Beim Backofen sind alle Kanten abgerundet. Für die Raumheizung wurde ein neuer Strahlungsofen entwickelt, bei dem zwei rostfreie Reflektoren die Wärme allseitig in Kniehöhe ausstrahlen. In der Ausstellung in Betrieb befanden sich zwei transportable Patisserieöfen, die als Neuheit eine Innenbeleuchtung aufweisen.

A. G. der Eisen- und Stahlwerke vormals Georg Fischer, Schaffhausen

Die Firma baut den von Obering. Paul Spiess in Zollikon-Zürich konstruierten Speicherherd. Er beruht auf dem Prinzip der Wärmearaufspeicherung von Wasser unter Druck. Der Anschlusswert des Dreiplattenherdes mit Bratofen und Warmwasserboiler beträgt 800 W. Die Idee der Wärmearaufspeicherung in Wasser beziehungsweise Wasserdampf unter Druck ist allerdings an und für sich nicht neu und wurde beispielsweise 1929/1930 auch in der Wärmekommission des V. S. E. zur Sprache gebracht.

Eine besondere Ausbildung hat dagegen bei diesem Herd in Kombination mit der Wärmearaufspeicherung in Wasser die Wärmeübertragung auf die Kochplatte erfahren; ohne dass Ventile oder andere Organe betätigt werden müssen, ist beim Kochprozess diese Wärmeübertragung automatisch und intensiv. Der Temperaturabfall vom Speichermittel bis zur Kochplatte ist sehr klein. Die Speichertemperatur kann deshalb klein gehalten werden, was kleine Abstrahlungsverluste zur Folge hat.

Der neue Speicherherd erlaubt trotz der kleinen Speichertemperaturen ein sehr schnelles Kochen. Bei einer Speichertemperatur von zirka 250 ° C und einer Kochplatte von 220 mm Durchmesser werden zwei Liter Wasser in zirka 2 1/2 Minuten zum Sieden gebracht. Der Herd wurde viel beachtet.

A. G. Kummeler & Matter, Aarau

Der neu geschaffene Elcalor-Dreiplatten-Familienherd mit hochgelegenen Bratofen im Sockel wird nur in einer Ausführung hergestellt. Um den ländlichen Bedürfnissen entgegenzukommen, baut die Firma einen kombinierten Elektro-Holzherd, der mit zwei bis vier Kochplatten, einem elektrischen Backofen und zwei Löchern für Holz- oder Kohlenfeuerung eingerichtet ist. Eine Neukonstruktion in ansprechender Form hat der Elcalor-Flachstrahler erfahren. Das Hartporzellan-Bügeleisen zeichnet sich dadurch aus, dass sich der Porzellanoberteil nur sehr wenig erwärmt, da die Porzellanhaube durch eine innere Luftschicht vom Heizkörper isoliert ist. Der Griff ist vorn geschlossen.

Maxim A. G. Fabrik für elektrische Heiz- und Kochapparate in Aarau

zeigte verschiedene Neuerungen auf dem Gebiete der elektrischen Küchenapparate. Einen Fortschritt bedeutet die sogenannte Hoferkochplatte. Diese Platte hat statt dem bisher üblichen, schraubenförmig gewundenen Heizdraht eine Wicklung in Zickzackform. Der Wärmeübergang vom Heizleiter zum Kochplattenmetall erfolgt auf der ganzen Länge des Drahtes auf kürzestem Weg, was eine regelmässige geringere Heizleitertemperatur zur Folge hat. Die neue Wicklungsart der Hofer-Kochplatten lässt bei gleicher Lebensdauer wie bei den besten Kochplatten bisheriger Bauart folgende Belastungen zu:

Kochplattendurchmesser	140 mm	180 mm	220 mm
Belastung der Normalkochplatte	1000 W	1200 W	1800 W
Belastung der Hoferkochplatte	1400 W	2000 W	3000 W

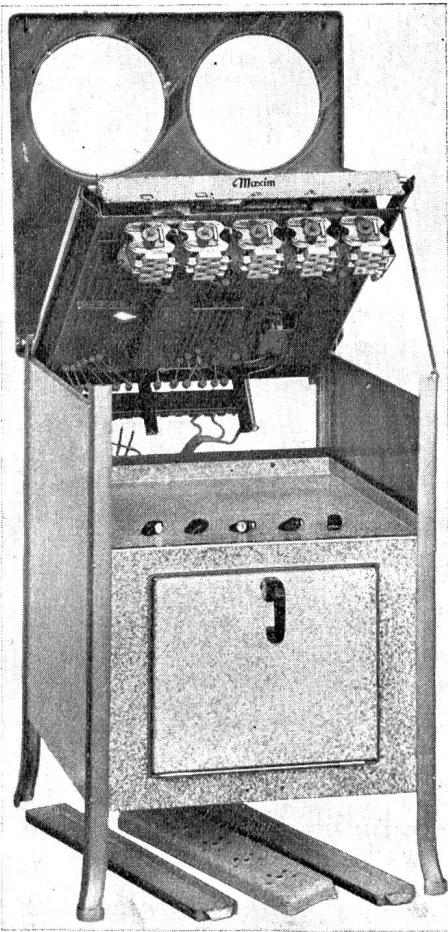


Abb. 37 3-Platten-Herd mit Backofen im Sockel; Heizkörper-Anordnung. «Maxim» A.-G., Aarau.

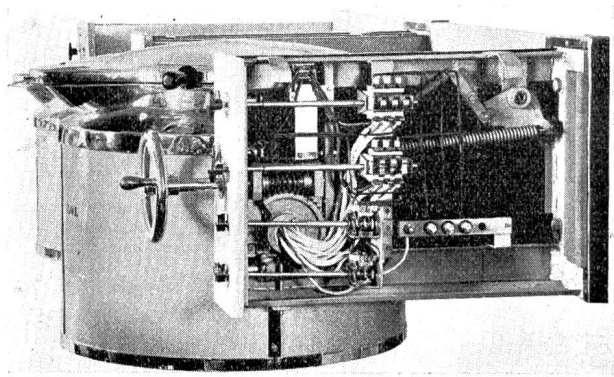


Abb. 40 Kippkessel, Anordnung der Installation. «Maxim» A.-G., Aarau.



Abb. 41 3-Platten-Speicherherd, System «Spiess». A.-G. der Eisen- und Stahlwerke vorm. Georg Fischer, Schaffhausen.

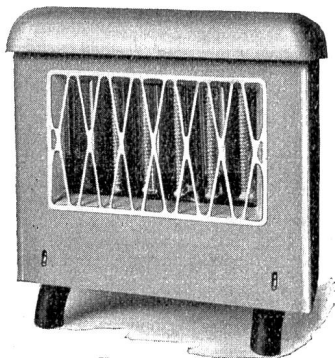


Abb. 38 «Elcalor»-Flachstrahler. A.-G. Kummler & Matter, Aarau.

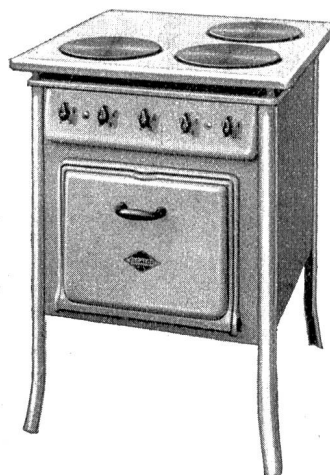


Abb. 42 3-Platten-Familienherd «Elcalor» mit hochgelegenen Bratofen. A.-G. Kummler & Matter, Aarau.

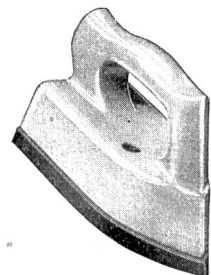


Abb. 43 Hartporzellan-Bügeleisen «Elcalor». A.-G. Kummler & Matter, Aarau.

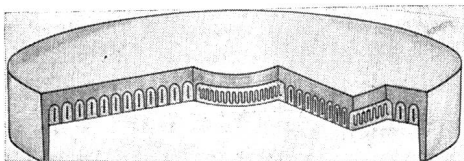


Abb. 39 Schnitt durch die Hofer-Kochplatte mit Wicklung in Zickzackform. «Maxim» A.-G., Aarau.

Auf dieser Kochplatte wurden vom kalten Zustand der Platte ausgehend folgende Ankochzeiten erzielt:

		1 Liter Wasser kocht in	2 Liter Wasser in
220 mm	3000 W	6,0 Min.	8,5 Min.
180 mm	2000 W	7,5 Min.	11,0 Min.
140 mm	1400 W	8,2 Min.	13,0 Min.

Die Platten können in jeden für normalisierte Kochplatten eingerichteten Herd gesteckt werden.

Der Aufbau der elektrischen Kochherde hat eine wesentliche Vereinfachung erfahren durch Anwendung einer sogenannten Tragplatte. Diese ermöglicht die ganze elektrische Installation in einer Ebene unter den Kochplatten anzubringen. Das Ausziehblech wurde beibehalten, ist aber wegen der Tragplatte und wegen bequemerer Reinigung unterteilt.

An der Herdkonstruktion bemerkte man eine neue Lösung des Tropfbleches. Die ganze elektrische Installation befindet sich in einer Ebene unter der Kochplatten-Tragplatte. Sehr vorteilhafte Verbesserungen haben die kippbaren Apparate, Kippkessel, Kipptöpfe, Kippbratpfannen, aufzuweisen. Sämtliche elektrische Teile, Schneckengetriebe, Deckel- ausbalancierung und Rastenscheibe, Wasserleitungen usw. befinden sich nun in der elektrisch geschweißten Ständer- und Konsolenkonstruktion, alle Teile sind durch Entfernung einer Seitenwand leicht zugänglich. Als Neuerung ist ferner eine Wärmeplatte für den Restaurationstisch zu erwähnen, an Stelle der heute viel verwendeten mit Kerzen erwärmten Gefässe. (Fortsetzung folgt.)

KLEINE MITTEILUNGEN, ENERGIEPREISFRAGEN, WERBEMASSNAHMEN

Une exposition des Usages Domestiques de l'Electricité au Val de Travers

L'Association pour le développement économique du Val de Travers et la Société du Plan de l'Eau organisent une Exposition des Applications Domestiques de l'Electricité au Val de Travers. Cette exposition aura lieu à Couvet du 25 août au 2 septembre 1934.

Rompant avec la coutume des Comptoirs d'échantillons, les organisateurs ont donné à cette exposition un caractère éducatif. Elle ne contient pas de stands de firmes et n'a pas pour but de montrer toute la variété des produits de différents constructeurs, mais de montrer tout ce qu'il est possible de tirer de l'électricité pour les usages domestiques. Plus de 70 firmes et entreprises ont obligeamment mis du matériel à disposition suivant une liste dressée par les organisateurs, de façon à suivre un programme déterminé, mais en ménageant toutefois une certaine variété dans les appareils de même catégorie en faisant appel à différents constructeurs.

Dans ses grandes lignes, le programme est le suivant:

- Les principes de l'éclairage rationnel et ses applications.
- L'électricité à la cuisine.
- L'électricité pour le nettoyage et la tenue du ménage.
- L'électricité pour l'hygiène, la toilette et les soins médicaux.
- L'électricité à la buanderie.
- L'électricité pour le chauffage.
- L'électricité pour l'agrément (radio, cinéma, gramophone).
- L'électricité pour les enfants (jouets électriques).

Outre cette exposition systématique, une série de pièces d'appartement montées à l'exposition montreront la plupart des appareils dans leur milieu.

Un stand consacré à l'enseignement primaire des usages de l'électricité (aujourd'hui chacun achète des kilowattheures) et à l'enseignement ménager; ainsi qu'un stand d'attractions présentant plusieurs curiosités électrotechniques, compléteront heureusement ce programme.

Un restaurant aux éclairages variés sera certainement apprécié des visiteurs.

Pour compléter les attractions, les visiteurs auront l'occasion de voir plusieurs films cinématographiques relatifs au

développement et à l'usage de l'électricité (l'un de ces films «Un cours d'eau, une richesse» a été tourné au Val de Travers) ainsi qu'à des démonstrations de cuisson à l'électricité et des conférences, dont l'une donnée par M. F.-L. Blanc, chronique de radio-Lausanne qui sera agrémentée d'enregistrement de disques faits devant le public.

Enfin, le village de Couvet présentera un aspect inaccoutumé sous les feux des projecteurs.

Tous les visiteurs seront les bienvenus.

Starke Anschlussvermehrung beim Elektrizitätswerk Uznach

Nach dem Jahresbericht der Genossenschaft Elektrizitätswerk Uznach stieg bei diesem Werk von 1930 bis 1933 der Anschluss wie folgt: Strassenlampen von 68 auf 115 Stück, Heisswasserspeicher: von 18 auf 200 Stück. Haushaltapparate von 228 auf 1060 Stück. Im ganzen stieg der Anschluss von 6725 Stück auf 9776 Stück, bzw. von 954 auf 1776 kW. Uznach ist eine Gemeinde von zirka 2500 Einwohnern. Es besteht eine Gasversorgung.

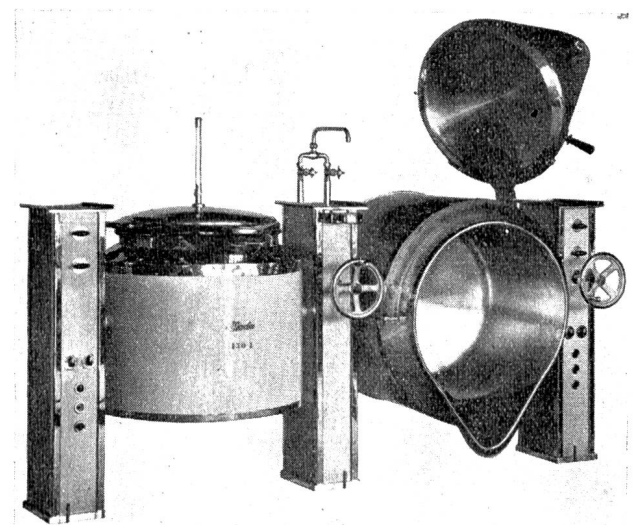


Abb. 44 Kippkesselgruppe, Aussenansicht. «Maxim» A.-G., Aarau.