

Zeitschrift: Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie
Band: 41 (1949)
Heft: (1)

Artikel: Neuerungen an elektrischen Kochgeräten
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-920861>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 21.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Neuerungen an elektrischen Kochgeräten

Anlässlich des Besuchs der «Elektrowirtschaft» bei der «Therma» am 29. September 1948, über den wir schon in der Schweizer Elektro-Rundschau Nr. 12, 1948, berichtet haben, hat Herr Direktor Dietler einen Überblick über die Neuerungen in der Fabrikation gegeben. Aus dieser Übersicht sei im folgenden ein Auszug über Haushaltkochgeräte gegeben.

Für den Fabrikanten elektrischer Kochherde ist der Bau der Kochplatten die wichtigste Aufgabe, denn von ihnen wird Dauerhaftigkeit, hoher Wirkungsgrad und, elektrisch, Gefahrlosigkeit erwartet. Diese Anforderungen stehen teilweise im Gegensatz zueinander. Die Dauerhaftigkeit wird am meisten durch ungenügende Pflege der Kochplatten beeinträchtigt, besonders wenn nach Trockengang und starker Überhitzung das gründliche Einfetten versäumt wird. Sodann lässt sich ein hoher Wirkungsgrad nicht leicht mit der Forderung nach einer soliden, schweren Bauart und auch nicht mit der Bedingung der Gefahrlosigkeit — nämlich ausreichender Isolationswiderstand und grosse Durchschlagsfestigkeit bei Trockengang und Oberflächentemperaturen bis ca. 700° C — vereinbaren. Gewisse Prüfbedingungen beeinträchtigen ferner die wärmetechnischen Eigenschaften der elektrischen Kochplatten. Die Kriegezeit rückte die Forderung grösster Energieeinsparung in den Vordergrund. Die Leistungsfähigkeit von Therma-Leichtkochplatten in bezug auf Ankochzeit, Wirkungsgrad und Stromverbrauch ist geprüft worden. Die Resultate gehen aus den graphischen Darstellungen Fig. 2 und 3 hervor.

Diese Figuren zeigen, dass mit diesen neuen Kochplatten beim Ankochen vom kalten Zustand aus Energieeinsparungen von 20 und mehr Prozent zu erzielen sind. Vom warmen Zustand aus sind die Ergebnisse noch ausgeprägter, ebenso beim Fortkochen. Zieht man in Betracht, dass heute in der Schweiz mindestens 330 000 Familien elektrisch kochen, so lässt sich schätzen, dass solche Energieeinsparungen 10 und mehr Millionen kWh im Jahr ausmachen könnten. Dieses Resultat zeigt, wie die Belastungsspitzen durch Steigerung des Wirkungsgrades der Kochplatten reduziert werden können.

Gegenstand eingehender Untersuchungen war in den letzten Jahren die Korrosion der gusseisernen Kochplatten. Namentlich die Korrosion der Ränder wurde eingehend geprüft, weil sie schwer zugänglich sind und ihre Pflege daher oft vernachlässigt wird. Schon vor 15 Jahren hat die

Therma versucht, durch konstruktive und andere Massnahmen, die Gefahr der Verrostung der Kochplattenränder zu beseitigen, sei es durch Graphitieren, Emaillieren, Alitieren, Vernickeln, Verchromen usw. Ein nennenswerter Erfolg blieb aber aus. Nunmehr aber haben die neuen Kochplatten der Therma mit rostfreiem Rand aus Chromnickelstahl in mehrjährigen praktischen Versuchen und Prüfungen ihre Brauchbarkeit erwiesen. Ein einwandfreier, dauernder Rostschutz der Ränder ist damit erreicht. Der Rand aus rostfreiem Chromnickelstahl ist nach einem speziellen Verfahren hergestellt und mit der Platte so dicht verbunden, dass ein Eindringen von Feuchtigkeit und Rostbildung ausgeschlossen ist. Damit entfallen für die Elektrizitätswerke und Elektroinstallateure die nicht seltenen Beanstandungen aus Haushaltungen, in denen die Kochplattenpflege ungenügend ist.

Bereits verlassen die meisten Kochherde die Fabrik in Schwanden mit Kochplatten mit rostfreiem Rand, denn die Vorteile der leichteren Reinigung und grösseren Lebensdauer sind allseitig rasch erkannt worden.

An der Mustermesse 1948 hat die Therma ihren neuen Tischherd erstmals gezeigt, der wesentliche Neuerungen verwirklicht. Die geringe Bauhöhe des Apparates schafft eine bequeme Arbeitshöhenlage (s. Fig. 4). Die Ränder der zwei fest eingebauten Kochplatten sind aus rostfreiem Stahl. Neu sind die rings um die Kochplatten angeordneten Ablaufrinnen. Diese leiten übergekochtes oder verschüttetes Kochgut durch eine Ablauföffnung direkt in eine unter dem Tischherd angeordnete Auffangschublade, die bequem herausgezogen und gereinigt werden kann. Weder ein Aufklappen der Herdplatte, noch das Entfernen der Kochplatten ist für das Sauberhalten des Herdes nötig. Alle zu reinigenden Teile sind zugänglich und dauernd sichtbar. Konstruktiv ist bemerkenswert, dass das ganze Gehäuse — Herdplatte, Ablaufrinnen, Seitenwände und Füsse — aus einem einzigen Stück Stahlblech kalt gezogen ist. Als Überzug ist cremefarbige Porzellan-Emaille verwendet, die schlagsicher und gegen Fruchtsäuren unempfindlich ist.

Die Platten weisen einen Durchmesser von 180 mm und eine Belastung von 1500 bzw. 1200 Watt auf.

Ebenfalls an der Mustermesse 1948 sind von der Therma die neuen Haushalt-Herdmodelle (Fig. 5) gezeigt worden,

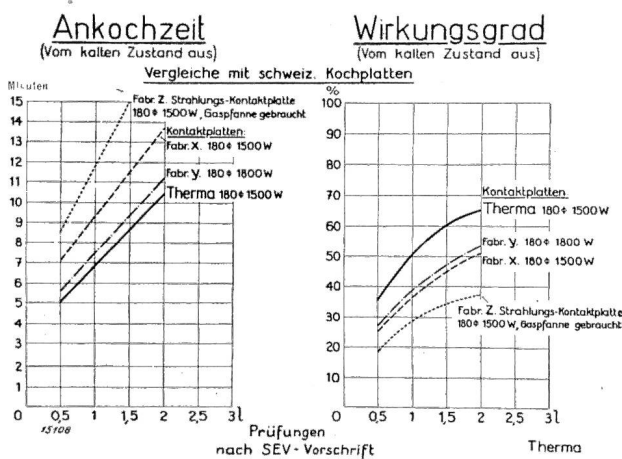


Fig. 2 Vergleichende Darstellung von Kochplatten schweizerischer Herkunft.

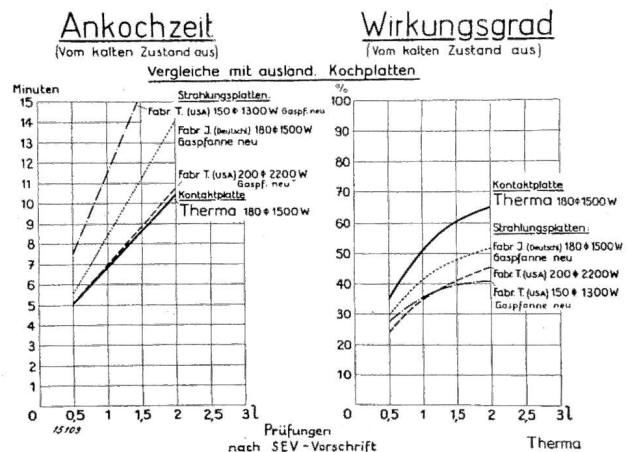


Fig. 3 Vergleichende Darstellung von Kochplatten ausländischer Herkunft und Thermaplatten.

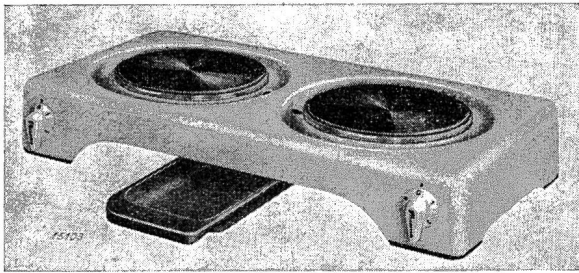


Fig. 4 Der neue Tischherd, sog. «Jubiläumsmodell».

die gegenüber den bisherigen Ausführungen grundlegende Änderungen aufweisen. Ausserlich fallen sie durch die aus einem Stück gepresste Vorderfront auf. Der technische Fortschritt der Konstruktion zeigt sich in der aus einem Stück kalt gezogenen Herdplatte mit rings um die Kochplatten angeordneten Ablaufrinnen, aus denen übergekochtes oder verschüttetes Kochgut durch Ablauföffnungen direkt in die Auffangschublade gelangt. Die zwei, drei oder vier fest eingebauten Kochplatten haben rostfreie Ränder, die übergekochtes Gut in die erwähnten Ablaufrinnen leiten. Wie beim Tischherd ist weder Aufklappen der Herdplatte noch Entfernen der Kochplatten für die Reinigung nötig. Der Herd ist leicht sauber zu halten, denn alle zu reinigenden Teile sind dauernd zugänglich. Bewegliche Teile, wie aufklappbare oder wegnehmbare Herdplatte, sind vermieden. Die Vorteile dieser neuen Konstruktion sind unverkennbar, die Pflege ist vereinfacht und die Lebensdauer des Herdes erhöht.

Aufheizzeit und Wärmeverteilung des Backofens entsprechen den Anforderungen des SEV. Der Backraum ist dicht geschweisst, vollständig emailliert und dampfdicht im Herd eingesetzt. Der Backofen-Türgriff ist mit der Ventilationsklappe kombiniert. Auf Wunsch wird der Backofen auch mit Strahlungsheizkörper für die Oberhitze als Grillelement geliefert.

Die Tiefe der Herde ist einheitlich. Die neuen Herdmodelle sind, wie erwähnt, mit 2, 3 oder 4 Kochplatten nach folgender Aufstellung bestückt:

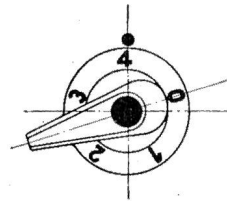


Fig. 6 Der neue Schalter mit Zahlen auf dem Schaltergriff.

- 2-Plattenherd 1 Platte 220 mm Durchmesser
1 Platte 180 mm Durchmesser
- 3-Plattenherd 1 Platte 220 mm Durchmesser
2 Platten 180 mm Durchmesser
- 4-Plattenherd 2 Platten 220 mm Durchmesser
2 Platten 180 mm Durchmesser

Nebst dem Herdmodell mit Füßen (Fig. 5) wird auch ein Sockelherd mit Geräteschublade unter dem Backofen hergestellt. Ausserdem ein Herd mit seitlichem Backofen, ebenfalls als Sockelherd gebaut, mit grossem, beheiztem Speisewärmer, sowie mit Geräteschublade (Fig. 7).

Für den Fachmann ist die leichte Zugänglichkeit zu den inneren Verbindungen der Kochplatten und Schalter wichtig. Nach Lösen von zwei seitlich angeordneten Schrauben und Verschieben einer Sicherheitsklinke kann die ganze Herdplatte samt den an ihr festmontierten Kochplatten aufgeklappt werden, ohne dass vorher die Kochplattenanschlüsse gelöst werden müssen, wodurch die Auswechslung der Kochplatten in einfachster Weise möglich wird. Dies soll selbstverständlich nur durch den Fachmann erfolgen. Die Schalter sind hinter der Herdrückwand angeordnet. Der Schaltergriff ist so umgestaltet, dass die der jeweiligen Schalterstellung entsprechende Zahl nicht mehr verdeckt wird (Fig. 6).

Bei der Konstruktion dieser neuen Herdmodelle hat sich die Therna bemüht, den schweizerischen Hausfrauen einen bequem zu bedienenden, leicht rein zu haltenden und leistungsfähigen Herd zu schaffen. Zugleich ist der Herd für die Ansprüche des Exportes geschaffen worden. Insbesondere soll er sich im Wettbewerb mit der ausländischen, hauptsächlich der nordamerikanischen Konkurrenz, zu behaupten vermögen.



Fig. 5 Das Dreiplatten-Herdmodell mit Füßen.



Fig. 7 Sockelherd mit seitlichem Backofen und vier Platten.