

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

Band: 23 (1931)

Heft: (1): Schweizer Elektro-Rundschau

Artikel: Fortschritte im Bau elektrischer Kochplatten

Autor: Härry

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-922568>

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: 08.11.2024

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

FORTSCHRITTE IM BAU ELEKTRISCHER KOCHPLATTEN

Zur Schaffung einer elektrischen Heizplatte mit noch kleinerer Wärmekapazität und noch schnellerer Aufheizung sind in der letzten Zeit verschiedene Versuche gemacht worden, die zur Hoffnung berechtigen, dass man das Ziel in absehbarer Zeit erreichen wird.

In der ETZ vom 26. Februar 1931 hat Ing. J. Opacki, Wien, einen Artikel über neue Erkenntnisse betreffend den Wärmeübergang bei elektrischen Kochplatten veröffentlicht. Er macht darin am Schluss Mitteilungen von einer von ihm angegebenen 22 cm «Strahlungskochplatte», bei der bei 1200 Watt Leistungs-Aufnahme eine Ankochdauer von 6 Minuten für 1 Liter Wasser erzielt werden könne. Doch seien bei dieser Platte noch Schwierigkeiten konstruktiver und praktischer Natur zu überwinden. Ueber eine andere Lösung macht Herr Direktor Martin Zerelles in Wuppertal-Elberfeld interessante Mitteilungen. Er hat eine Kochplatte gebaut, die durch eine entsprechende *automatische Steuerung* gegen Verbrennen vollständig geschützt ist und deren *Kapazität* infolge dieses Verbrennungsschutzes sehr *gering* gehalten werden kann. Daraus ergibt sich weiter ein sparsamer Stromverbrauch, namentlich beim Erwärmen kleiner Quantitäten, sowie ein rascheres Arbeiten beim Kochen. Die Platte hat ferner verschiedene kochtechnische Vorteile. Sechzig Herde mit solchen Platten sind seit drei Monaten im praktischen Gebrauch; es sind auch Dauerversuche mit Platten gemacht worden, die sehr gute Resultate zeitigten. Die Versuche werden fortgesetzt.

Die SSW, Berlin, konstruieren in neuester Zeit

Kochplatten mit einer Belastung von zirka $6,5 \text{ Watt/cm}^2$, während bekanntlich die bisher verwendeten Hochwattplatten kaum 5 Watt/cm^2 erreichten. Als Material wird ein hitzebeständiger Sonderguss verwendet, sodass die Platte beim Glühen nicht zundet und sich nicht «wirft». Die glühenden Chromnickeldrähte innerhalb der Gussplatte, die ihre Hitze durch Strahlung an die Platte abgeben, sind so bemessen und angeordnet, dass sie nicht überlastet werden. Diese neue Kochplatte ist zunächst für den sogen. «Elektrohooker», ein Gerät der Grossküche, angewendet worden, bei dem eine Kochplatte von 400 mm Durchmesser mit 8 kW belastet wird. 40 Liter Wasser können in etwa 55 Minuten und 80 Liter in etwa 90 Minuten zum Sieden gebracht werden.

Im Oktober 1929 hat der Verfasser die Aufmerksamkeit elektrotechnischer Kreise der Schweiz auf das Problem der schnellwirkenden kleinen Kochgelegenheit gelenkt und es sind auf eine Rundfrage interessante Mitteilungen der Fabrikanten elektrophischer Apparate eingegangen. Ich habe dann der Materialprüfungsanstalt des Schweiz. elektrotechnischen Vereins und der Vereinigung deutscher Elektrizitätswerke Kochplatten von verschiedenen Metallen und Legierungen zur Prüfung eingegeben. Die Versuche sind noch im Gang.

Diese Mitteilungen dürften den Beweis erbringen, dass man überall an der Arbeit ist und dass in absehbarer Zeit grundlegende Neuerungen im Bau elektrischer Kochplatten zu erwarten sind, die den Sieg der elektrischen Küche über alle anderen Kochmöglichkeiten definitiv besiegeln dürften. *Härry.*

SCHLUSSTRICH UNTER DAS VERGLEICHSKOCHEN DILLINGEN

Unter diesem Titel veröffentlicht die Zeitschrift: «Technische Monatsblätter für Gasverwendung», Heft 12 vom August 1931, die Antwort der Vereinigung der Elektrizitätswerke auf die Behauptungen der Gasindustrie zu diesem Kochen.¹

Die Erklärung der Vereinigung stellt fest, dass die Zähler einwandfrei funktionierten, dass die Angaben von Gasseite über die Zubereitungszeiten unrichtig waren. Die Zubereitung der Gerichte auf dem Herd nahm mit Gas nicht 45 Minuten, sondern 46 Minuten, mit Elektrizität nicht 63 Minuten, sondern 43 Minuten in Anspruch. Für die Zubereitung

in der Bratröhre wurden bei Gas nicht 36 Minuten, sondern 50 Minuten benötigt. Für die ungewöhnliche Spannung von 150 Volt sei kein geeigneter Bratofen zu finden gewesen. Infolge der Schwierigkeiten habe sich das beteiligte Elektrizitätswerk erst im letzten Augenblick zur Teilnahme entschlossen. Auch die kochtechnischen Vorbereitungen waren infolgedessen auf Seite der Elektrizität mangelhaft usw.

Die Redaktion der Gaszeitschrift gibt dazu folgende abschliessende Stellungnahmen bekannt:

In der vorstehend gedruckten Aeusserung der Vereinigung der Elektrizitätswerke ist nunmehr der Streit über das Funktionieren der Zähler einwandfrei geklärt. Die Zähler sind tech-

¹ «Schweiz. Wasser- und Energiewirtschaft», Zürich, Jahrgang 1931, Seite 62.