

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
I. Die physikalisch-technischen Grundlagen des elektrischen Kochens	1
1. Grundsätzliche Unterschiede der Elektrowärme im Vergleich zu anderen Beheizungsarten	1
2. Die Kochplatte und ihre Arbeitsweise	4
a) Aufbau und Bemessung der Kochplatte	4
b) Wärmeübertragung auf Topf und Kochgut	10
c) Einfluß der Kochgeschirre auf den Kochvorgang	13
d) Der Wirkungsgrad der Kochplatte	21
e) Kochtechnische Erfahrungen.	24
3. Der elektrische Bratofen und seine Arbeitsweise	30
a) Aufbau des Bratofens.	30
b) Arbeitsweise des Bratofens	36
II. Geräte für die elektrische Haushaltsküche.	38
1. Der elektrische Haushalterd	38
a) Aufbau der Herde	38
b) Formen elektrischer Herde	44
c) Geräte für das Kochen im geschlossenen Raum	47
d) Auswahl der Herde und Kochgeschirre	52
2. Elektrische Zusatzgeräte	59
a) Geräte für die Heißwasserbereitung	59
b) Geräte für Bratarbeiten	68
c) Geräte zum Warmhalten der Speisen.	69
3. Die Prüfung elektrischer Geräte für Haushaltsküchen.	70
III. Die Wirtschaftlichkeit der elektrischen Haushaltsküche	73
1. Der Stromverbrauch beim elektrischen Kochen.	73
a) Abhängigkeit des Kochstromverbrauchs von der Familiengröße, den Lebensgewohnheiten und der Art der Geräte	75
b) Einfluß des Heißwasserspeichers auf den Kochstromverbrauch	76
c) Einfluß der Jahreszeiten auf den Kochstromverbrauch	79
2. Vergleich des Elektrizitätsverbrauchs mit dem Energieverbrauch in Küchen anderer Beheizungsart	81
3. Haushalttarife der Elektrizitätswerke	87
4. Anschaffungskosten elektrischer Geräte und Zubehör	90
IV. Belastungsverhältnisse beim elektrischen Kochen.	92
1. Höhe und Verlauf der Kochbelastung	92
a) Höhe der Kochbelastung	92
b) Verlauf der Kochbelastung	94
c) Einfluß der Heißwasserspeicher auf den Lastverlauf	98
d) Lastverhältnisse bei Verwendung von Sparkochgeräten.	100

	Seite
2. Rückwirkung der Kochbelastung auf die Werks- und Netzbelastung.	102
3. Bemessung der elektrischen Anlagen unter Berücksichtigung des elektrischen Kochens	108
a) in bereits installierten Gebieten	108
b) in Neubauvierteln	110
V. Die elektrische Großküche	116
1. Grundsätzliche Eigenart des Großküchenbetriebes	116
2. Elektrische Geräte für Großküchen	117
a) Herde	117
b) Kochkessel	121
c) Brat- und Backöfen	124
d) Sonstige Bratgeräte (Bratpfannen, Grill und Spießapparate)	124
e) Wärmeschränke, Wärmetische usw..	125
f) Sondergeräte	126
g) Heißwasserspeicher	127
3. Projektierung elektrischer Großküchen	128
a) Kasinobetriebe, Speiseanstalten	130
b) Krankenhäuser	131
c) Gaststätten und Hotels	131
d) Kleingaststätten (Landgasthöfe, Fremdenpensionen usw.)	132
e) Heißwasserbereitung in Großküchen	133
f) Bauliche Gesichtspunkte bei der Einrichtung von Großküchen	133
4. Betrieb elektrischer Großküchen	134
a) Normalbetrieb	134
b) Stoßbetrieb	135
VI. Die Wirtschaftlichkeit der elektrischen Großküchen	138
1. Höhe des Stromverbrauchs	138
2. Die Stromkosten elektrischer Großküchen	140
a) Kasinobetriebe in Fabriken und Bürohäusern	141
b) Warenhäuser	143
c) Krankenhäuser	144
d) Gaststätten und Hotels	145
3. Einfluß der Belastung elektrischer Großküchen auf die Werksbelastung	146
VII. Die Verbreitung des elektrischen Kochens	148
1. Deutschland	148
a) Die elektrische Haushaltsküche	148
b) Der elektrische Heißwasserspeicher	153
c) Die elektrische Großküche	155
2. Verbreitung im Ausland	157
a) Schweiz	157
b) Nordische Länder	158
c) Holland	158
d) Amerika	159
3. Zukunftsaussichten	159
Schlußwort	161
Literaturverzeichnis	163
Sachverzeichnis	170