



AUSGEGEBEN
AM 26. JUNI 1920

REICHSPATENTAMT
PATENTSCHRIFT

— № 322322 —

KLASSE 34 I GRUPPE 2 I

Nürnberger Metall- & Lackierwarenfabrik vorm. Gebr. Bing A.-G. in Nürnberg.

Kochplatte.

Patentiert im Deutschen Reiche vom 3. März 1918 ab.

Um das Anbrennen von Speisen beim Kochen in Kochtöpfen zu verhüten, hat man bisher Teller aus Asbestpappe, Asbestzementschiefer o. dgl. schlecht wärmeleitende Stoffe zwischen Flamme und Kochtopf eingeschaltet. Diese Teller hat man als dünne vollwandige Platten oder siebartig durchlochete Platten mit vollwandigem Rand ausgeführt, wodurch lediglich erreicht ist, daß die Flamme den Boden des Kochtopfes nicht mehr unmittelbar berührt.

Für größere Kochgefäße eignen sich überdies diese Teller nicht, sofern man sie ohne Zuhilfenahme versteifender Einlagen ausschließlich aus dem schlechten Wärmeleiter herstellen will, da die Festigkeit der in Frage kommenden Stoffe nur gering ist und Platten größerer Abmessungen, z. B. bei Verwendung von Asbestzementschiefer, oft nur schwierig beschaffbar sind.

Nach der Erfindung ist die Kochplatte als Rost ausgebildet, indem sie aus in Gruppen übereinanderliegenden, kreuzweise miteinander verbundenen rostartigen Flachstäben besteht, die aus einem schlechten Wärmeleiter hergestellt sind und Rostspalten zwischen sich lassen. Das Anbrennen der Speisen ist bei dieser Ausbildung der Kochplatte dadurch verhütet, daß einerseits infolge der größeren Dicke des Kochrostes der Abstand zwischen Kochflamme und Kochgefäß größer ist als bei den üblichen Tellern, und daß andererseits die Flamme durch die untere Roststabgruppe schon sehr zerteilt ist, wenn sie durch die Spalten zwischen den oberen Roststäben hin-

durchtritt. Auch bilden diese Spalten mit dem Kochtopfboden Kanäle, durch welche die Flamme bzw. die heißen Gase sofort nach außen abgeleitet werden.

Ferner findet aber hierdurch auch in gewissem Grade eine unmittelbare Beheizung des Bodens des Kochtopfes statt, so daß die Wärme der Kochflamme wesentlich besser ausgenutzt wird als bei den üblichen Tellern. Dadurch, daß die Roststäbe von der Flamme bzw. deren Abgasen gut umspült werden, ist auch ein rascher Wärmeaustausch zwischen der Flamme und dem Kochrost erzielt, so daß dieser als Wärmespeicher wirkt und die gute Ausnutzung der Wärme der Kochplatte weiter steigert.

Der Kochrost kann in jeder Größe ausschließlich aus kleinen Stücken des schlechten Wärmeleiters, z. B. aus Abfällen von Asbestzementschiefer, hergestellt werden, wodurch diese Abfälle oft erst verwertbar werden, und hat den Vorzug großer Festigkeit auch bei größeren Abmessungen. Seine einfache Bauart macht ihn auch besonders als Massenartikel geeignet.

Auf der Zeichnung ist eine Ausführungsform des Kochrostes nach der Erfindung im Grundriß (Fig. 1) und im Längsschnitt (Fig. 2) dargestellt.

Zwei stabförmige Platten *b, e*, z. B. aus Asbestzementschiefer, die parallel zueinander gerichtet sind und in größerem Abstand voneinander stehen, sind durch drei rechtwinklig darüber gelegte stabförmige Platten *a, d, c* miteinander verbunden. Die Verbindung er-

folgt z. B. mittels Niete *f*. Zwischen der mittleren Platte *d* und den äußeren Platten *a, c* sind schwächere Luftspalten belassen.

Die Platten *b, e* bilden daher eine Gruppe von Roststäben, die in einer Ebene liegen, während die Platten *a, d, c* eine andere, in einer anderen Ebene liegende Roststabgruppe darstellen.

Wird der so gebildete Kochrost zwischen Kochflamme und Kochtopf eingeschaltet, so befindet sich dessen Boden um die Bauhöhe des Kochrostes über der Flamme, so daß diese, bevor sie durch die Rostspalten treten kann, einen Luftzwischenraum von der Bauhöhe des Rostes durchmessen muß. Durch die unteren Roststäbe *b, e* wird die Flamme zugleich verteilt, so daß im wesentlichen nur heiße Gase zum Boden des Kochgefäßes dringen. Diese Gase werden durch die von dem Boden des Kochtopfes, den Seitenflächen der

Roststäbe *a, d, c* und den Oberseiten der Roststäbe *b, e* gebildeten Kanäle sofort nach außen abgeleitet.

Der Kochtopf wird daher durch diese Gase unmittelbar beheizt, während ein Anbrennen der Speisen vermieden ist. Da die Gase auf ihrem Wege bis zum Austritt aus den Kanälen die Roststäbe gut umspülen, nehmen diese schnell eine gewisse Wärmemenge auf und geben sie, als Wärmespeicher wirkend, an den Kochtopf ab.

PATENT-ANSPRUCH:

Kochplatte, gekennzeichnet durch in Gruppen übereinanderliegende, kreuzweise miteinander verbundene Roststäbe, die aus einem schlechten Wärmeleiter bestehen und Rostspalten zwischen sich lassen.

Hierzu 1 Blatt Zeichnungen.

Fig. 1.

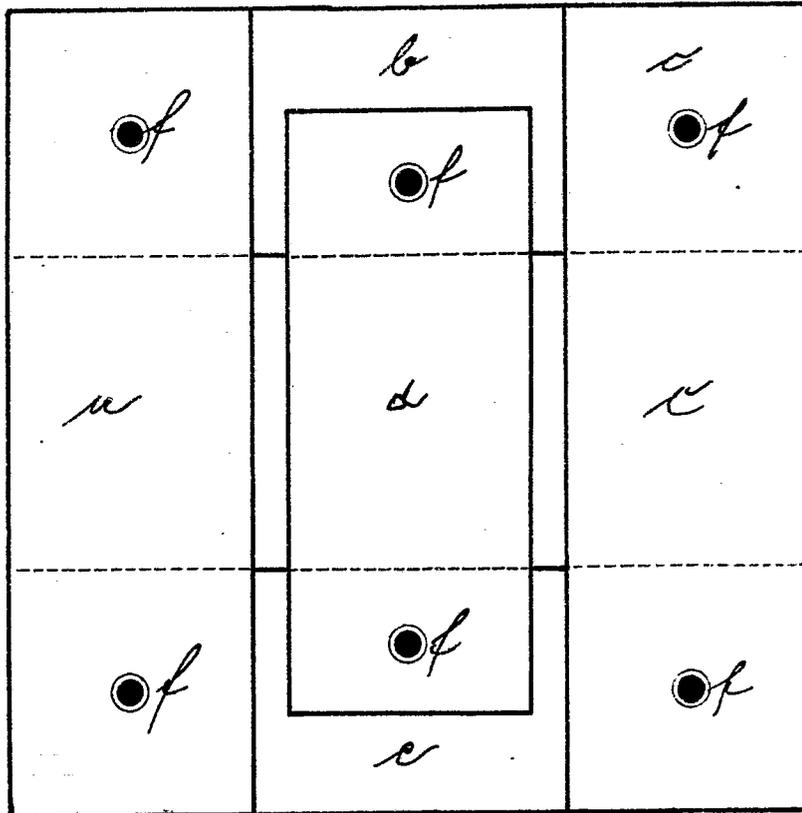


Fig. 2.

