

Fig. 56.

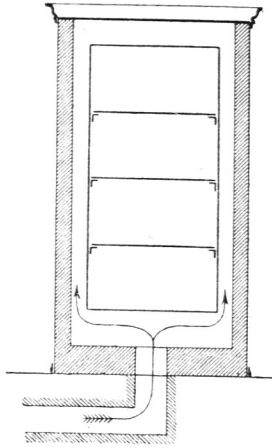


Fig. 57.

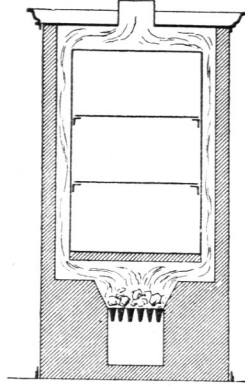
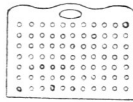
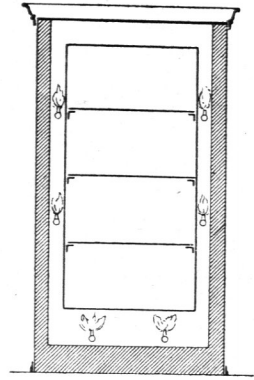


Fig. 58.



Wärmeschränke.

Im Inneren der Wärmeschränke sind in verschiedenen Höhen Blechböden angeordnet; dieselben werden durchlöchert, um eine gleichmäßige Wärmevertheilung zu erzielen.

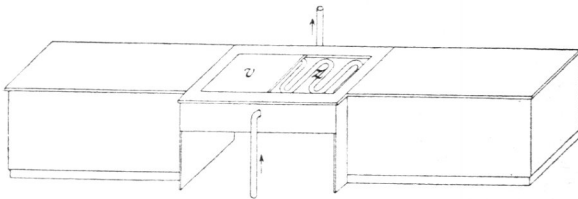
55-
Trocken-
spinde.

Trockenspinde dienen im Wesentlichen zur Trocknung der gereinigten Küchengeräthe und des gespülten Efsgefhirres. Jeder Wärmeschränk kann hierzu dienen, und er wird wohl auch hierzu verwendet. Die eigentlichen Trockenspinde, wie sie hauptsächlich in den Spülküchen aufgestellt werden, erhalten zwar dieselbe Einrichtung, wie die Wärmeschränke, werden auch wie diese erwärmt; doch bringt man im Boden und an der Decke des Trockenraumes je eine Oeffnung für Luft-Zu- und -Austritt an.

56
Wärm-
tische.

Nicht selten wird es in größeren Küchenanlagen nothwendig, fowohl einen Wärmtisch aufzustellen, der zum Warmhalten der zum Serviren bereiten Speisen dient, als auch den Anrichtetisch mit einer warmen Tranchirplatte zu versehen, worauf die Braten während des Schneidens warm gehalten werden.

Fig. 59.



Anrichtetisch mit warmer Tranchirplatte.

Die Platten *v* folcher Tische (Fig. 59) bestehen aus starkem Eisenblech oder aus Gufseifen; das Erwärmen geschieht mittels Rohrzügen *z*, die unter den Platten entlang ziehen. Durch diese Rohre führt man entweder einen Theil der vom Herde abführenden Feuer-gase, oder, wenn von letzterem eine Warmwasserleitung ausgeht,

das erhitzte Wasser, oder, wenn ein Dampfwickler für andere Zwecke vorhanden ist, Wasserdampf.

Der Hohlraum der Tische unter den Platten und Rohrzügen kann als Wärm- und Trockenspind benutzt werden.