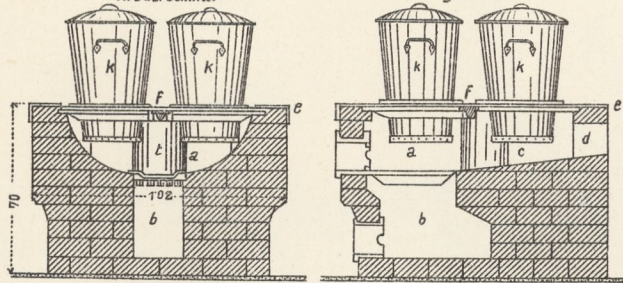


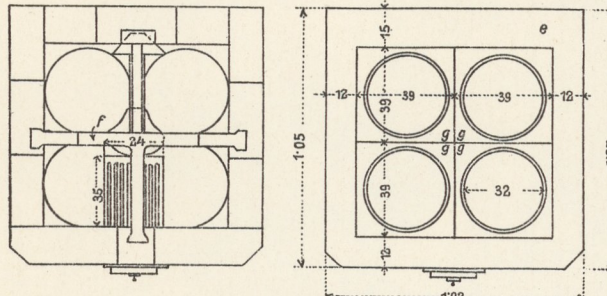
1. System Pongratz für 100 Portionen.

A. Querschnitt. B. Längenschnitt.



C. Draufsicht.

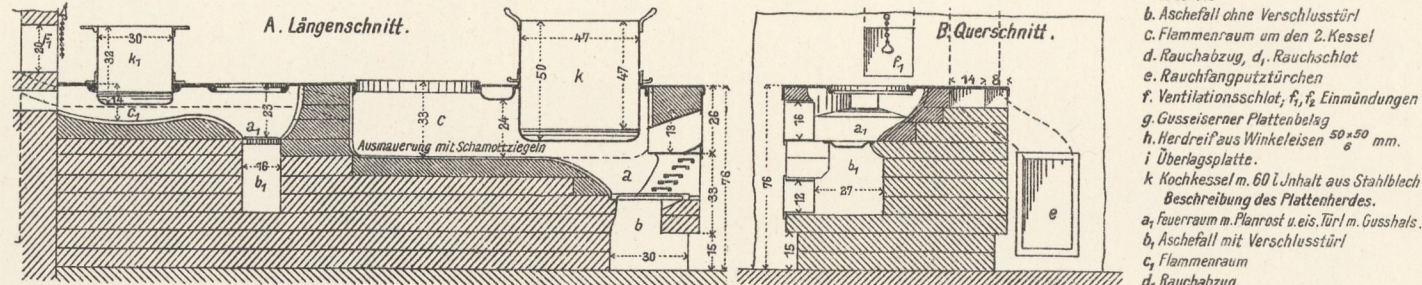
D. Plattenbeleg.



2. Vereinigter Kessel- und Plattenherd. System Grojer für 100 Portionen.

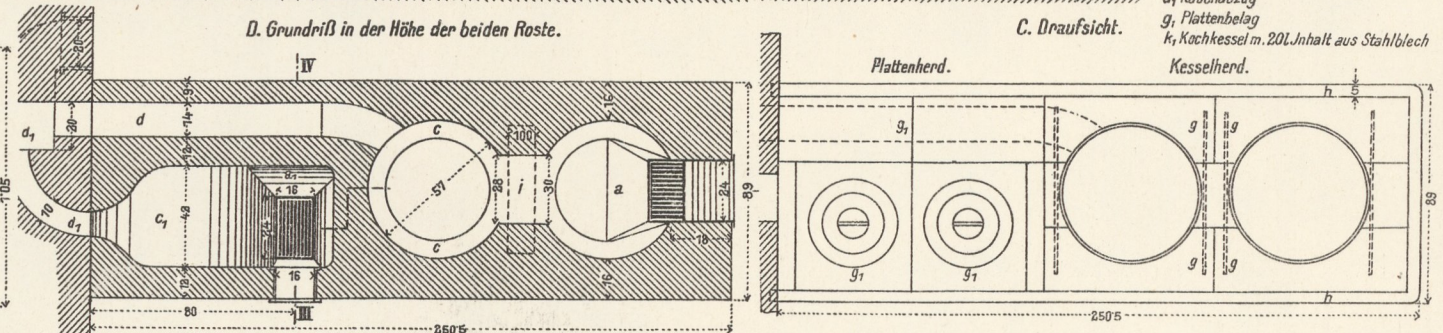
A. Längenschnitt.

B. Querschnitt.



D. Grundriß in der Höhe der beiden Roste.

C. Draufsicht.

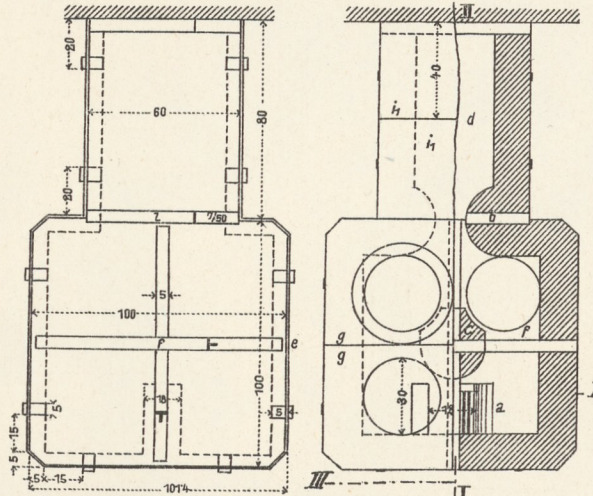


Beschreibung des Kesselherdes.  
 a. Feuerung m. Treppenrost u. 2 eis. Türln mit Guss Hals.  
 b. Aschefall ohne Verschlussstür  
 c. Flammenraum um den 2. Kessel  
 d. Rauchabzug, d<sub>1</sub> Rauchschlot  
 e. Rauchfangputztürchen  
 f. Ventilationsschlot, f<sub>1</sub>, f<sub>2</sub> Einmündungen  
 g. Gusseisener Plattenbeleg  
 h. Herdreif aus Winkelisen 50x50 mm.  
 i. Überlagsplatte.  
 k. Kochkessel m. 60 l. Inhalt aus Stahlblech  
 Beschreibung des Plattenherdes.  
 a. Feuerraum m. Planrost u. eis. Türln m. Guss Hals.  
 b. Aschefall mit Verschlussstür  
 c. Flammenraum  
 d. Rauchabzug  
 g. Plattenbeleg  
 k<sub>1</sub> Kochkessel m. 20 l. Inhalt aus Stahlblech

3. System Grasern für 100 Portionen

A. Herdreif.

B. Draufsicht.



Beschreibung. g. 1 u. 2.

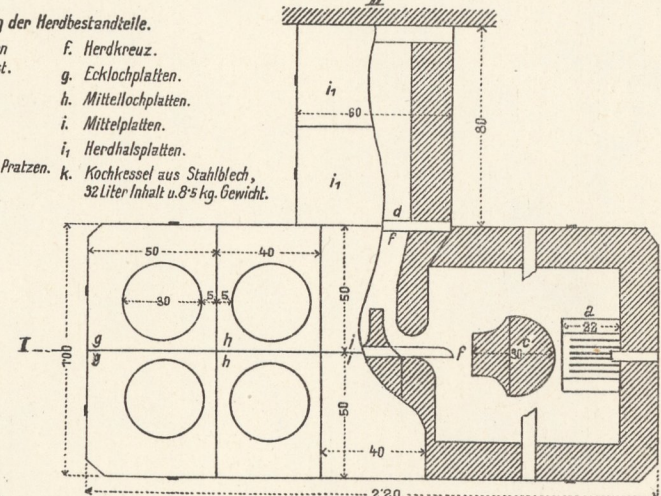
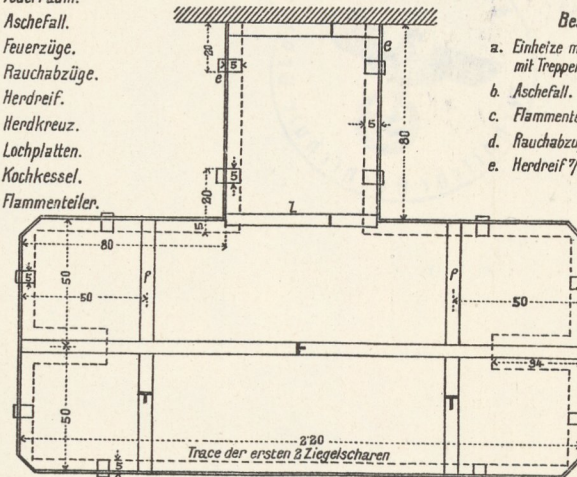
- a. Feuerraum.
- b. Aschefall.
- c. Feuerzüge.
- d. Rauchabzüge.
- e. Herdreif.
- f. Herdkreuz.
- g. Lochplatten.
- k. Kochkessel.
- l. Flammenteiler.

4. System Grasern für 200 Portionen.

A. Herdreif.

Beschreibung der Herdbestandteile.

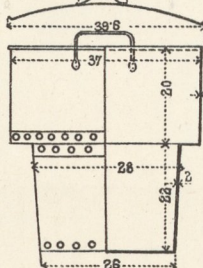
- a. Einheize mit 2 Türchen mit Treppen u. Planrost.
- b. Aschefall.
- c. Flammenteiler.
- d. Rauchabzugskanal.
- e. Herdreif 750 mm. mit Pratten.
- f. Herdkreuz.
- g. Ecklochplatten.
- h. Mittellochplatten.
- i. Mittelplatten.
- i<sub>1</sub> Herdhalsplatten.
- k. Kochkessel aus Stahlblech, 32 Liter Inhalt u. 8,5 kg. Gewicht.



E. Kochkessel, k = 32 l. Inn.

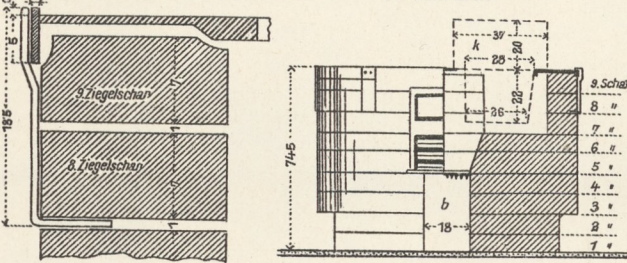
D. Einheize für Holzfeuerung.

Planrost.



C. Schnitt I.I. durch den Herdreif.

D. Schnitt III.IV.



Maßstab zu Fig. 1, 2, 4 u. 5.  
 cm 10 0 2 4 6 8 10 12 14 16 dm.

Alle Noten sind in cm ausgedrückt.