

**HAAAS**



**APPARATE FÜR GROSSKÜCHEN**

001075



## In unserem Heimatsgebiet

zwischen Dill und Lahn wird ein bedeutender Prozentsatz aller deutschen Heiz- und Kochapparate erzeugt. Unser Werk Neuhofnungshütte ist an dieser Erzeugung sehr maßgebend beteiligt und unsere Erzeugnisse haben weit über die Grenzen des Reiches hinaus den allerbesten Ruf.

Neben Herden und Öfen für den Haushalt stellen wir seit mehr als 25 Jahren auch Apparate für die Großküche her, denen wir in den letzten Jahren unsere ganz besondere Aufmerksamkeit zugewandt haben.

Der Arbeiterstamm, den die Herstellung dieser Erzeugnisse erfordert, ist uns in einer Folge von mehreren Generationen zugewachsen und sein Nachwuchs wird mit allen Mitteln neuzeitlicher Berufsschulung in unserer Lehrwerkstatt herangebildet.

Für Auswahl und Prüfung der bestgeeigneten Werkstoffe steht uns eine mit allen Mitteln neuer Technik ausgebildete Versuchsabteilung zur Verfügung.

Die betriebliche und konstruktive Leitung der Abteilung liegt in Händen hochwertiger Fachleute, deren Tüchtigkeit für die Qualität unserer Apparate ebenfalls bürgt.

Die vorliegende Druckschrift soll eine gewisse Übersicht über unser Erzeugungsprogramm geben, ohne daß Einzelheiten in breiter Form behandelt werden. Im Einzelfalle stehen zur genauen Orientierung Sonderdruckschriften zur Verfügung.

Für die Projektierung der Großküche ist vor allem die Mitwirkung des Fachingenieurs erforderlich, der über ein reiches Maß von Erfahrungen verfügt. Seine Beratung läßt sich in keiner Schrift festlegen und wir bitten deshalb, in Fällen ernsthafter Projektierung unsere Ingenieure zur Mitarbeit heranzuziehen.

**W. ERNST HAAS & SOHN**

001076



# GROSSKÜCHEN

**HAAS-Großküchen** werden mit Kochgeräten, wie sie in dieser Liste zusammengestellt sind, ausgestattet. Diese Zusammenstellung zeigt nur einen kleinen Ausschnitt des gesamten Fabrikationsprogrammes unserer Großkochabteilung.

Nach der Eigenart des Küchenbetriebes und der Speisenabgabe wird der Küchenfachmann seine erforderlichen Kochgeräte zu wählen haben. Kommen größere Abgaben gleicher Speisen in Frage, so kann der Herd, der ja als Universalkochgerät zu betrachten ist, entsprechend kleiner gehalten werden und es kommen dann weitere Spezialgeräte wie Etagenbratofen, Kippbratpfanne und Fischbratherde je nach Bedarf hinzu.

In großen Gaststätten, mit reichhaltiger Speisekarte, wird dagegen der Großherd stets vorhanden sein und neben diesem werden je nach Umfang, Kessel zur Bereitung von Bouillon, Kartoffeln usw. zur Verfügung stehen.

Als Anhaltsmöglichkeit bei einer Neubeschaffung von Kochgeräten haben wir Angaben hierüber den einzelnen Abbildungen beigelegt.

Die Beheizungsfrage der Geräte muß einerseits von der wirtschaftlichen, dann aber vor allem auch von der küchentechnischen Seite beleuchtet werden. Vielfach wird die Kohlenbeheizung die geringsten Betriebskosten verursachen, unter Umständen aber auch selbst kostenmäßig einer anderen Lösung zumindest unterlegen sein, in Fällen nämlich, wo kombinierte Tarife vorgesehen sind. Küchentechnisch wird in vielen Fällen der elektrisch- oder gasbeheizte Apparat dem kohlenbeheizten vorgezogen, da er sauber und elegant arbeitet.

Da wir Kochgeräte für alle Beheizungsarten herstellen, so haben wir die Möglichkeit, Interessenten in diesen Fragen ohne Beeinflussung zu beraten.

NEUHOPFUNGSHUTTE

BEI SINN / DILLKREIS

001077



## GROSSKUCHENHERDE

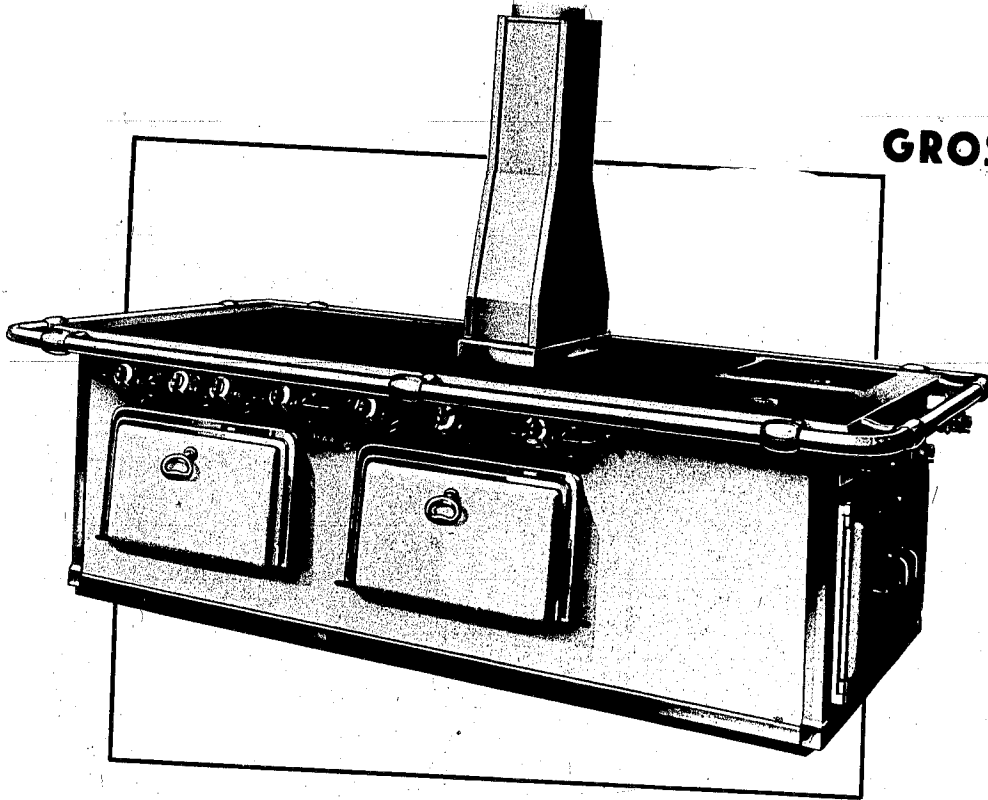
### für Gasheizung

werden gebaut in den Größen von 130/90 cm, bis 400/130 cm und darüber, sowohl mit im Unterbau angeordneten Brätöfen, als Schrank- oder Tischherde oder auch als Kombination vorstehender Ausführungen.

Ebenso können die Herde auch mit eingebautem Wasserbad zum Warmhalten von Speisen geliefert werden.

Je nach Wahl werden sie mit geschlossenen Glühkochplatten und Spezialstarkbrennern oder offenen Rippenkochplatten mit emailierten Ringbrennern ausgestattet.

Gasverbrauch einer Glühplatte 1700—2000 Ltr./Std., eines Ringbrenners je nach Größe 1200—2500 Ltr./Std. Die Brätöfen erhalten getrennt regulierbare Brenner für Ober- und Unterhitze, mit einem Gasverbrauch bis zu 3000 Liter und haben eine Sicherheitszündvorrichtung, sodass die Brenner erst nach Öffnen der Zündhähne in Betrieb genommen werden können.



MODELLÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



001078

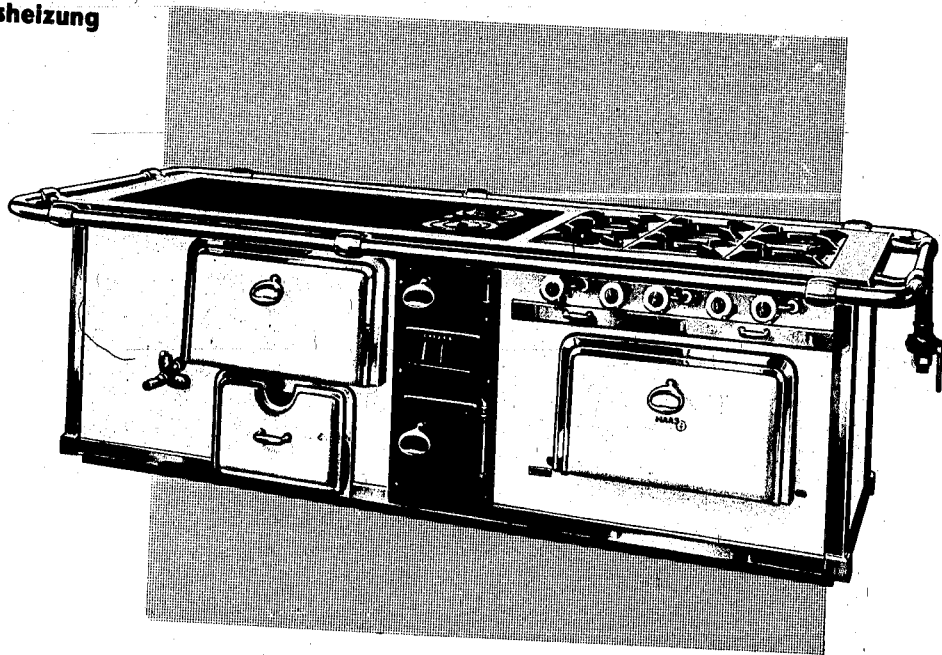
## GROSSKUCHENHERDE

**kombiniert für Kohlen- und Gasheizung**

werden serienmäßig in allen gangbaren Größen und Unterteilungen gebaut. Der Unterbau der Gasabteilung kann auch als Schrank oder in Tischform ausgebildet werden. Die Bratöfen werden je nach Herdgröße 40—60 cm breit und erhalten bei der Gasabteilung, ebenso wie die der Nur-Gasherde, getrennt regulierbare Brenner für Ober- und Unterhitze, mit bis zu 3000 Ltr. Gasverbrauch je Stunde und eine Sicherheitszündvorrichtung, so daß die Brenner erst nach Öffnen des Zündhahnes in Betrieb genommen werden können.

Kombinierte Kochherde eignen sich vorzüglich für Stofbetriebe, wobei jeweils der Kohlenteil für den Normalbedarf arbeitet und die auftretenden Spitzen von der Gasabteilung bewältigt werden.

Die in der Gasabteilung eingebauten Glühkochplatten bedürfen nur weniger Minuten zur Rotglut, so daß sie praktisch sofort betriebsbereit sind.



MODELLÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

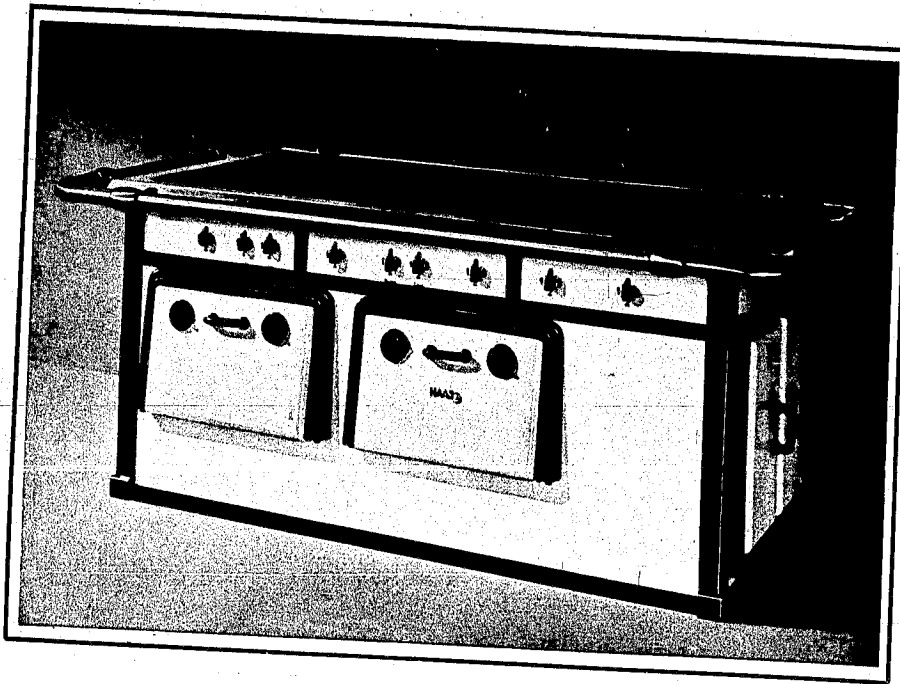
001079



## GROSSKUCHENHERDE

für elektr. Beheizung

liefern wir in jedergewünschten Größe. Die Anordnung der Heizstellen in der Herdplatte kann den Bedürfnissen des betreffenden Betriebes entsprechend vorgesehen werden, wie im Unterbau entweder Bratöfen oder ein Wärmeschrank (in der ganzen Länge des Herdes mit Schiebetüren) unterzubringen sind. In letzter Zeit werden in Küchen mit elektrisch beheizten Geräten Herde in Tischform „Tischherde“ (mit offenem Unterbau und Abstellrost) bevorzugt.



MODELLÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

001080

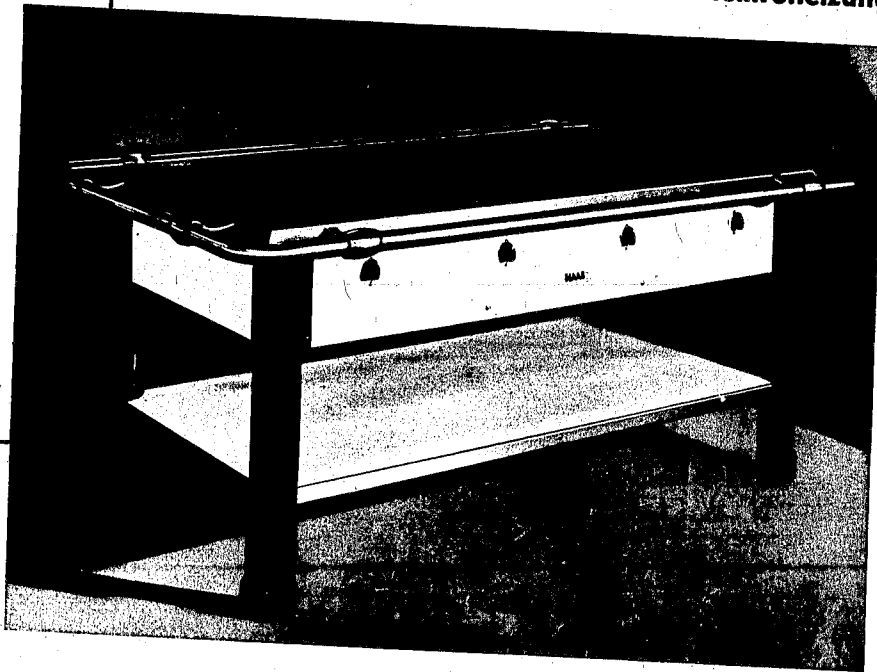
**HAAS-Tischherde** werden in letzter Zeit bevorzugt, da die Bedienung dadurch erleichtert ist, daß die Bratöfen in einer Wandgruppe gesondert angeordnet werden.

Die Herde fertigen wir ebenfalls in jeder gewünschten Größe und Platteneinteilung.

Der Herd ist nur für die Bereitung kleinerer Speisemengen, für Sonderspeisen und ähnl., in großen Küchen angebracht. Ein besonderer Vorzug bei elektrisch beheizten Herden ist die weitgehende Regelbarkeit der Heizleistung; dem Bedürfnis entsprechend können die gerade benötigten Heizplatten in Betrieb genommen werden, wodurch eine hohe Wirtschaftlichkeit sicher gewährleistet wird.



**TISCHHERDE** für Elektroheizung

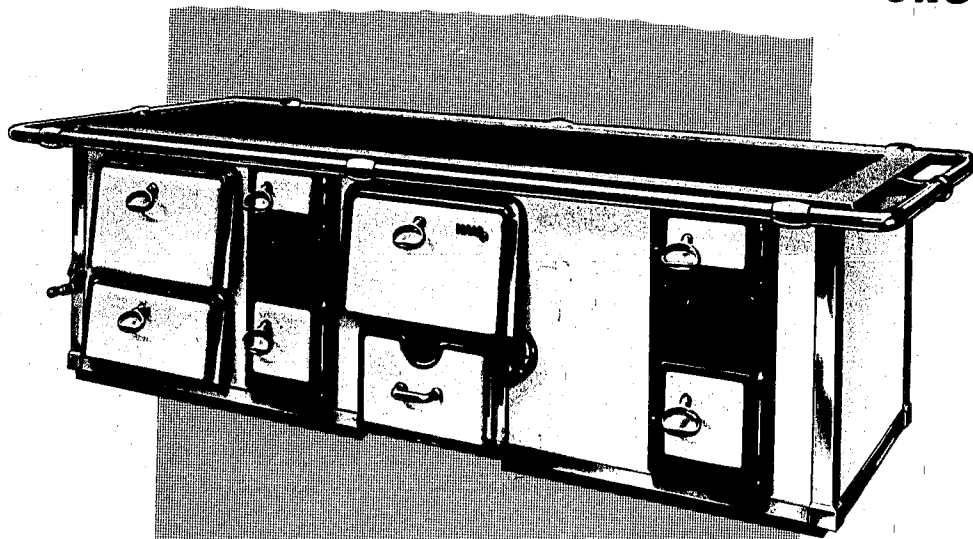


MODELLÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

001081



## GROSSKUCHENHERDE für Kohlenfeuerung



werden in jeder beliebigen Größe und Ausführungsart gebaut, mit einer oder mehreren Feuerungen, Bratöfen und Wärmeschränken.

Der Rauchabzug kann je nach Lage des Kamins oberirdisch mittels Rauchrohr, unterirdisch in gemauerten Rauchkanälen erfolgen. Ist die Küche unterkellert, dann werden die Rauchkanäle durch ein schmiedeeisernes Hängewerk an der Kellerdecke befestigt.

In die Feuerungen des Herdes wird zweckmäßigerweise eine Heizschlange eingebaut, die in Verbindung mit einem Warmwasserbereiter während der Kochperiode fast kostenlos das zu Spülzwecken benötigte heiße Wasser erzeugt.

Als Brennstoff finden vorwiegend gute Steinkohlen, Eierbrikett und Industriebraunkohlen-Brikett Verwendung. Kommen Braunkohle, Torf oder sonstige geringwertige Brennstoffe infrage, dann muß der Herd mit einem hierfür geeigneten Rost ausgestattet werden.

Näheres über Größe u. Ausführungsart: Druckschrift Wrb. 3743

MODELLÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



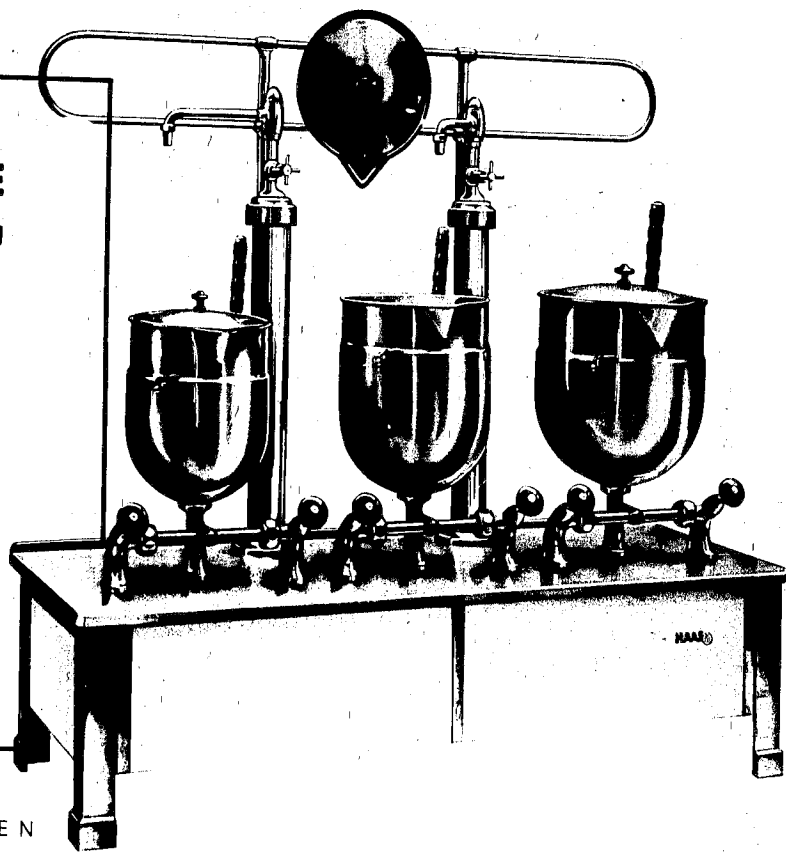
001082

## KIPPTOPFGRUPPE für Dampf-, Gas- oder Elektro-Heizung

**HAAS-Kipptopfgruppen** für Dampf-, Gas- oder Elektro-  
heizung werden mit Töpfen von 10—60 Ltr. in beliebiger  
Anzahl und jeder Zusammenstellung gebaut.

Sie eignen sich vorzüglich zum schnellen Bereiten kleinerer  
Speisemengen. Die Töpfe werden aus Aluminium oder Ni-  
rosta gefertigt und sind doppelwandig mit einem Dampf-  
raum zwischen Innen- und Außentopf. Sie werden mittels  
Drehgelenken mit eingegossenen Kanälen für Dampf- und  
Kondenswasser auf die Tischplatte des Unterbaues montiert.  
An der Rückseite des Apparates wird eine Deckelabhäng-  
vorrichtung aus Rohr angeordnet und die Tragsäulen hierfür  
zugleich als Wasserzuführung für die Schwenkarme benutzt.  
Die übrigen Dampf- und Kondensleitungen werden unsicht-  
bar im Unterbau verlegt.

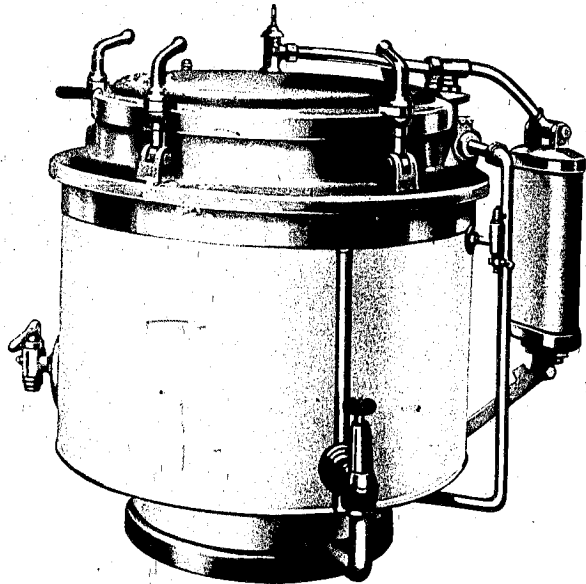
Näheres über Größen: Druckschrift 9661. 1 M.



MODELLÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

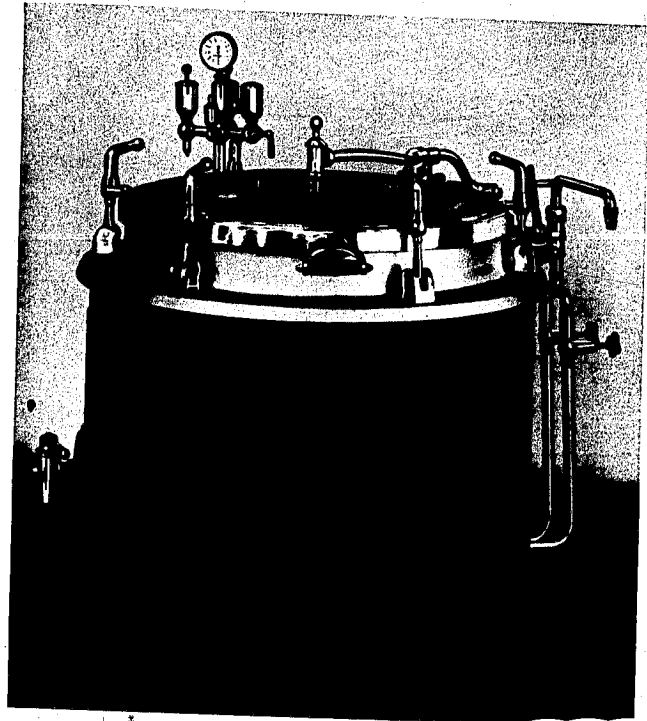
001083

## KOCHKESSEL für Dampfheizung

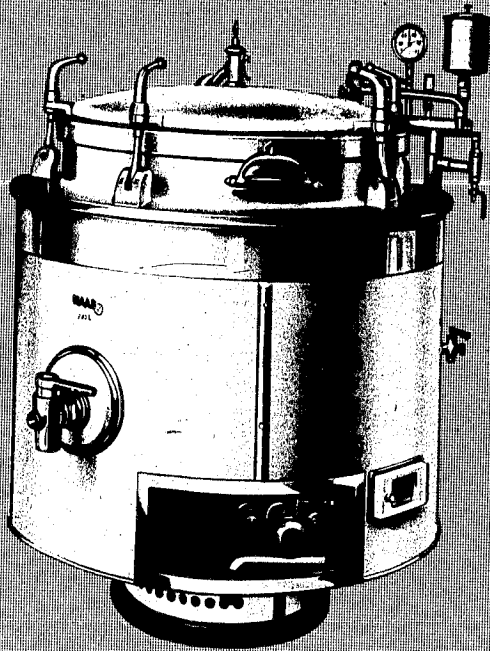


MODELLÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

## KOCHKESSEL für Elektroheizung



001084

**KOCHKESSEL für Gasheizung**

MODELLÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**HAAS****K O C H K E S S E L**

sind unentbehrlich für Betriebe, in denen eine größere Anzahl Tischteilnehmer verpflegt werden sollen. • Da sie in allen gangbaren Größen von 50-1000 Liter Inhalt gebaut werden, lassen sie sich den Erfordernissen dieser Betriebe leicht anpassen. • Bei den Kesseln zum Kochen von Suppen, Fleisch, Gemüse oder Kartoffeln sind die Deckel hermetisch verschließbar. • Hierdurch entsteht im Kessel ein gewisser Überdruck, das Aufschließen des Kochgutes geschieht dadurch bedeutend schneller und besser. • Zum Kochen von Milch, Kaffee oder Tee verwendet man Kessel mit lose aufliegendem Deckel. • Die Innenkessel können je nach Wahl aus Gußeisen, Schmiedeeisen verzinkt, Aluminium oder V2A-Stahl gefertigt werden und ist hier Nirosta-Stahl vorzuziehen, da dieses Metall hygienisch einwandfrei und auch fast unbegrenzt haltbar ist. • Zur leichteren Bedienung der Kessel werden sie zweckmäßig mit geteilten Einsätzen für das Kochgut versehen und sind für die Wahl des Materials hierbei die gleichen Gesichtspunkte maßgebend, wie bei den Kochkesseln.

	in Krankenhäusern, Sanatorien usw.	in Kantinen, Kasernen usw.	in Hotels und Gaststätten
Man rechnet für einen Tischteilnehmer pro Mahlzeit:	Suppe 0,6 Ltr.	0,5 Ltr.	0,5 Ltr.
	Fleisch 0,5 Ltr.	0,6 Ltr.	0,5 Ltr.
	Gemüse 1,0 Ltr.	1,0 Ltr.	0,7 Ltr.
	Kartoffeln 1,0 Ltr.	1,0 Ltr.	0,8 Ltr.
	Kaffee 0,6 Ltr.	1,0 Ltr.	0,5 Ltr.

001085

Pfanne in runder Form für Elektroheizung

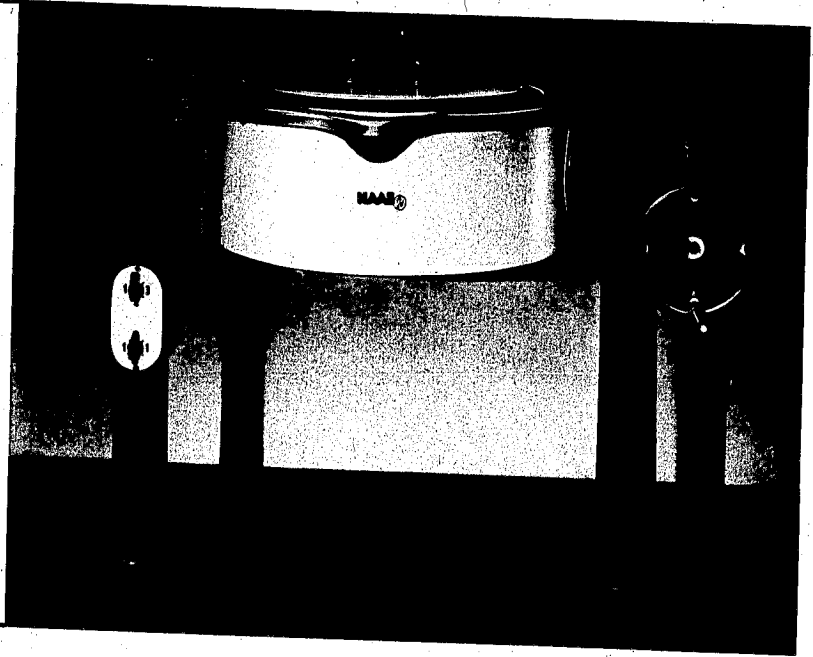
**HAAS**

## KIPPBRATPFANNEN

werden sowohl für Gas- als auch für Elektroheizung in allen gewünschten Größen und Ausführungen gebaut.

Die Pfanne ist aus Spezialgußeisen gefertigt und mit einer elfenbein emaillierten Ummantelung aus Stahlblech versehen, wodurch die Pfanne ein gefälliges Äußere erhält. Dieselbe ruht auf kräftigen Ständern und ist durch die Anbringung eines Schneckengetriebes kippbar gestaltet. Zum bequemen Entleeren des Bratfettes ist an der Vorderseite der Pfanne eine Ausgüßschnauze angebracht.

Die Deckel können sowohl lose aufliegend als auch mit Feder-scharnier geliefert werden.



MODELLÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

001086

## Pfanne in eckiger Form für Gasheizung



Bei gasbeheizten Pfannen erfolgt die Beheizung durch mehrteilige schwarz emaillierte Ringbrenner aus Gußeisen. Die Brenneröhre sind vorteilhaft angeordnet und erhalten Sicherheitszündvorrichtung, so daß die Brenner erst nach Öffnen des Zündhahnes in Betrieb genommen werden können. Um die bei größeren Pfannen entsprechend größeren Abgasmengen aus dem Küchenraum fernzuhalten, ist eine Abführung derselben erforderlich.

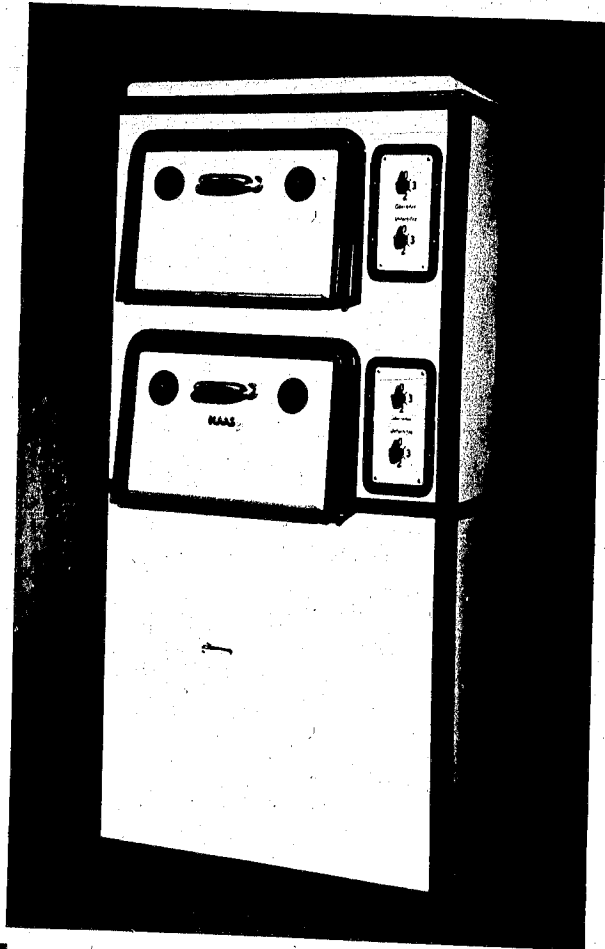
Die gleichmäßige Wärmeverteilung unter dem Pfannenboden sichert einfaches und beschleunigtes Arbeiten. Diese Vorteile ergeben eine außerordentliche Leistungsfähigkeit. Die Bratleistung der HAAS kippbaren Bratpfannen für Koteletts kann je Stunde angenommen werden bei einer Bratpfannengröße von:

	40/40	50/50	60/60	60/80 cm
ca. 100	160	220	300	Stück Koteletts

Für sogenannte Stoßbetriebe sind HAAS-Kippbratpfannen unentbehrlich.

MODELLÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

001087



**HAAS**

## **BRAT- UND BACKÖFEN** für Elektroheizung

ebenso für Gasheizung oder Kohlenfeuerung sind in neuzeitlichen Küchenbetrieben für die Zubereitung von Bratgerichten ferner zum Dünsten von kleineren Speisemengen erforderlich. Diese Geräte können mit Bratröhren in beliebiger Zahl angefertigt werden, für Betriebe mittlerer Größe werden meist zwei über einander angeordnete Röhren ausreichen. Auf Wunsch ist die Anordnung von Trockenschränken über den Backöfen möglich. Die Beheizung der Bratröhren wird getrennt für Ober- und Unterhitze vorgesehen, wodurch eine Regelung der Backhitze in weitem Maß möglich ist.

Bei den gasbeheizten Apparaten ist durch die Sicherheitszündvorrichtung der Brenner derart verriegelt, daß der Gashahn erst nach Öffnen der Zündleitung in Betrieb genommen werden kann. Alle Apparate sind in ihrer äußeren Form möglichst glatt, die Gashähne bzw. die Regelschalter werden verdeckt angeordnet, sodas nur die Handgriffe sichtbar sind. Eine vollkommene Reinigung wird durch unsere Bauart wesentlich erleichtert.

MODELLÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

001088

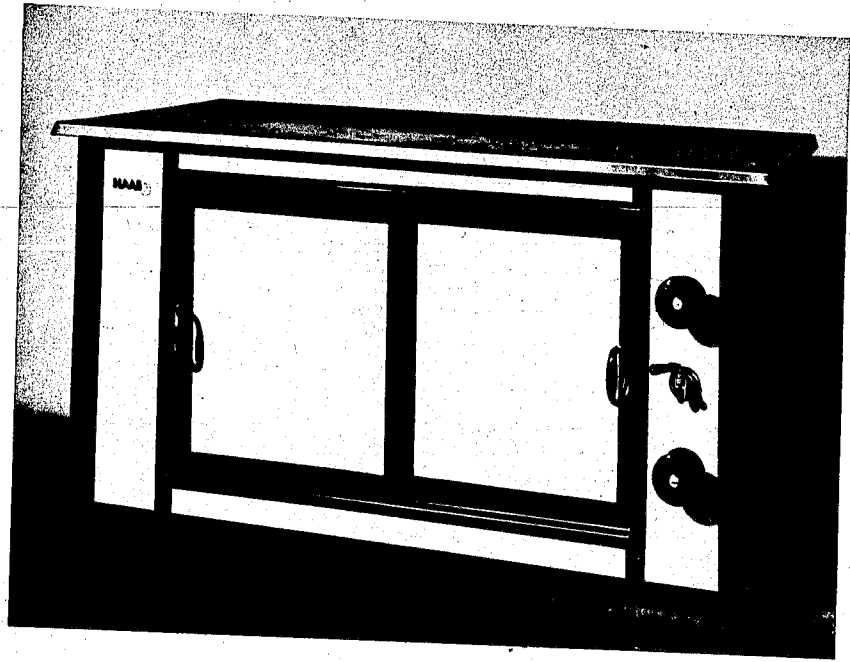


## WÄRMANRICHTETISCH für Dampf-, Gas- oder Elektroheizung

werden in allen Größen gebaut. Sie erhalten Rollschiebelüren an der Front oder auf Wunsch an beiden Längsseiten. Die Beheizung erfolgt durch Heizschlangen am Boden des Schrankraumes und unter der Tischplatte.

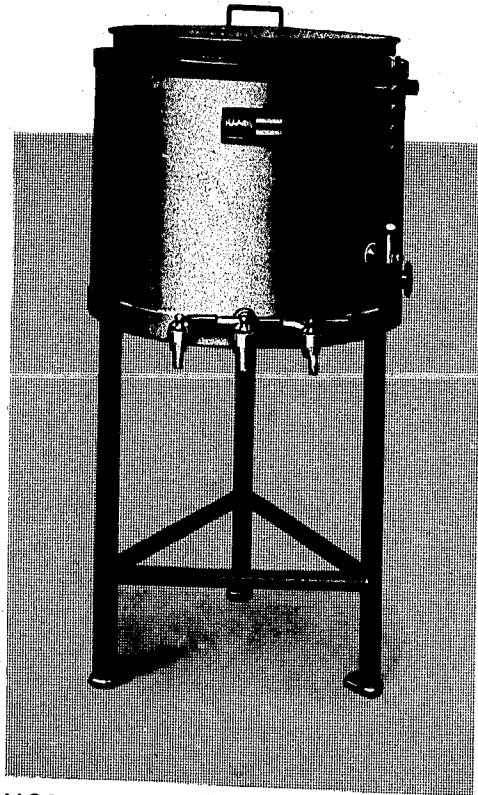
Die Tischplatte wird aus Schmiedeeisen geschliffen bzw. verzinkt hergestellt oder mit Überzug aus Nirosta gegen entsprechenden Mehrpreis. Der Schrankraum ist durch gelochte Bordeinlagen unterteilt. Bei größeren Apparaten kann der Schrankraum in der Länge (durch senkrechte Wände) aufgeteilt werden. Die gefällige Form der Ventilgriffe hebt das äußere Ansehen der Apparate.

Steht im Winter nur Dampf zur Verfügung, so empfiehlt sich die Aufstellung kombiniert beheizter Apparate (mit Gas- oder Elektroheizung).



M O D E L L Ä N D E R U N G E N V O R B E H A L T E N

001089



MODELLÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



## KOCHENDWASSERBEREITER

werden in normalen Größen von 50 bis 300 Liter Inhalt gefertigt. Auf Wunsch können dieselben auch mit anderen Abmessungen geliefert werden.

Der Wasserbehälter aus Schmiedeeisen grundemailliert, ruht in einem starken Fußgestell aus Rohr und erhält einen lose aufliegenden Deckel. Das Gerät wird mit Kaffee- bzw. Wasserstandsanzeiger zum sofortigen Erkennen des jeweiligen Füllungsgrades ausgerüstet und erhält Kaltwasseranschluß, sowie die erforderliche Anzahl von Entleerhähnen. Die Beheizung erfolgt bei dem dargestellten Gerät mittels Dampf von 0,3 bis 0,5 atü durch eine eingebaute Heizschlange mit Absperrventil.

Die Beheizung kann auch durch selbstvortragenden Gasbrenner oder durch am Boden angeordnete Heizkörper erfolgen.

Auf Wunsch wird die Ummantelung elfenbein emailliert, die Beschläge schwarz emailliert.



001090



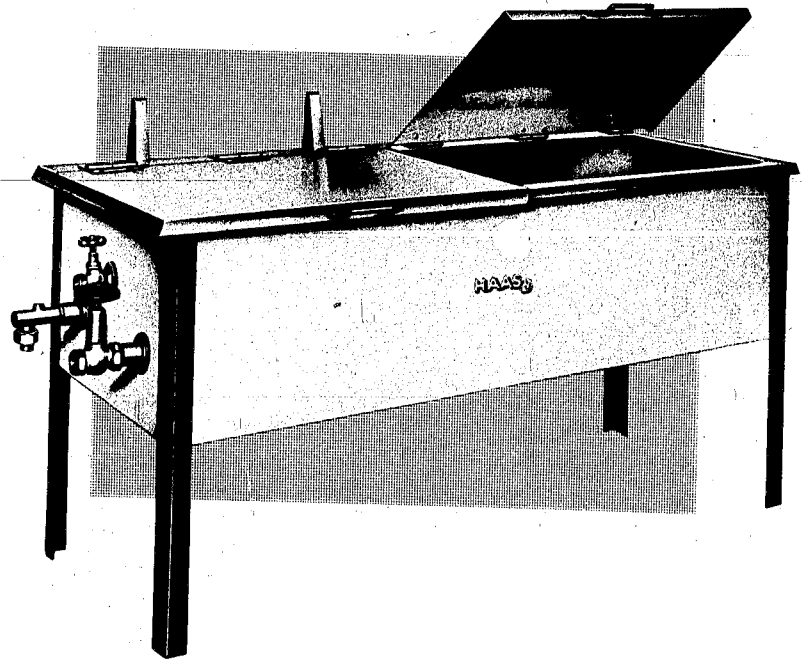
## SPEISENWÄRMER

sind in den normalen Größen für 12 bis 100 Personen lieferbar, jedoch können die Geräte auf Wunsch in jeder anderen Abmessung angefertigt werden.

Das Warmhalten der Speisen erfolgt durch ein eingebautes Wasserbad. Der Wasserbadkasten wird aus starkem Schmiedeeisen angefertigt, im Vollbade verzinkt und erhält einen eingelegten Siebboden zum Aufstellen der Essenkännchen, sowie einen je nach Größe unterteilten Klappdeckel. Der Unterbau besteht aus kräftigen Winkeleisenrahmen und Füßen. Das Gerät mit Kaltwasseranschluß und Entleerung.

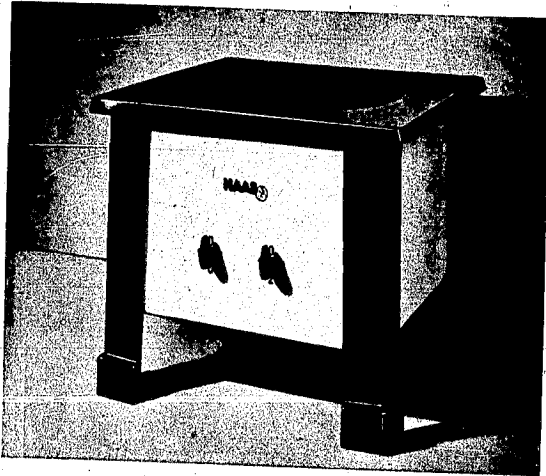
Die Beheizung erfolgt bei dem dargestellten Gerät mittels Dampf von 0,3 bis 0,5 Atü durch eine eingebaute Heizschlange mit Abstellventil. Ebenso können die Geräte durch am Boden angeordnete Heizkörper oder durch Rohrbrenner beheizt werden.

Auf Wunsch werden die Geräte auch mit lackierter Ummantelung und schwarz lackierten Beschlägen geliefert.



MODELLÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

001091

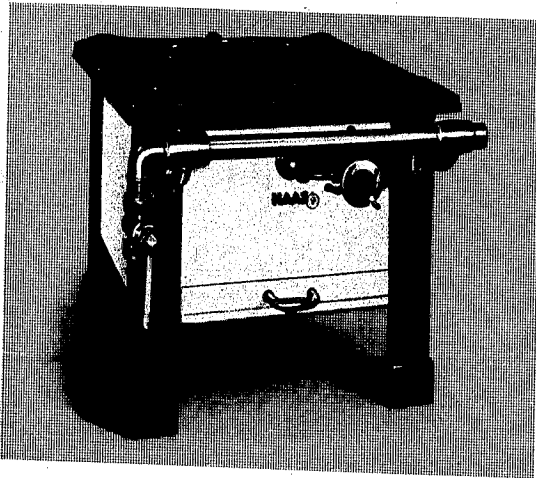


**HAAS**

## NIEDRIGE TISCHKOCHER-HOCKERFORM für Gas- oder Elektro-Heizung

Kocher in Hockerform werden mit einer großen Kochstelle ausgerüstet. Auf besonderen Wunsch können sie auch mit mehreren Heizstellen (verschiedener Größe) angefertigt werden. Ihre kräftige Bauart befähigt sie, in hohem Maß Töpfe mit großem Inhalt schnell zu erhitzen. Die gußeiserne Oberplatte ist schwarz emailliert und ruht auf niedrigen Eckfüßen.

Die gasbeheizten Apparate erhalten eine Rippenplatte und emaillierte mehrtellige Ringbrenner mit etwa 3000 Liter Gasverbrauch je Stunde. Für die Bereitung von Getränken in großer Menge haben sich diese Geräte sehr bewährt.



**HAAS**

## HOCKERKOCHER für Gasheizung

mit 1 Kochplatte 600 × 600 mm, 500 mm hoch  
mit 2 Kochplatten 1100 × 600 mm, 500 mm hoch

Gasanschluss  
1 Zoll  
1 1/4 Zoll

Gasverbrauch  
2,5 m<sup>3</sup>  
5,0 m<sup>3</sup>

001092



**HAAS** 

**HAAS-  
Großkoch - Geräte**  
haben sich bewährt, da sie  
ungewöhnlich schwer ge-  
baut sind und auf sorgfäl-  
tigsten Konstruktionen be-  
ruhen. Sie werden jeder  
Spitzenbelastung der Küche  
gerecht und sind in vielen  
Fällen zum guten Freund  
des Küchenchefs geworden.

001093

# HAAS

## **Großkoch-Geräte**

**Kochkessel für Großküchen und Fleischereien,  
Großherde schwerster Bauart für Hotels und  
leichtere für kleinere Gaststätten usw., Brat- und  
Backapparate, Wärmeschränke und Wärmean-  
richten, Spültische, Speisewärmvorrichtungen  
mit und ohne Wasserbad, fahrbare Feld-  
küchen, Speisetransportgefäße**