

Bäcköfen, durch heiße Luft erwärmt.

Ein anderes Prinzip, um den Bäcköfen eine für die Zwecke des Brotbackens erforderliche Temperatur zu erteilen, besteht darin, daß atmosphärische Luft auf eine hohe Temperatur gebracht und in den Backraum eingeführt wird.

Es haben solche Bäcköfen den Vorteil, daß man die heiße Luft auch während des Backprozesses in den Backraum eintreten lassen kann, um diesen stets die nötige Wärmemenge zuzuführen, man kann außerdem die Temperatur beliebig moderieren dadurch, daß man bei zu großer Hitze kältere Luft zuführt und bei zu bedeutender Abkühlung die Temperatur der Luft erhöht. Dagegen haben aber solche Öfen den sehr großen Nachteil, daß sie das Brennmaterial auf eine möglichst unzweckmäßige Weise verwerten und eine bessere Verwertung nicht erreichen können, auch wenn dieselben noch so raffiniert konstruiert werden, und zwar deshalb, weil sie auf einem nicht rationell zu nennenden Prinzip beruhen.

Bei der Erwärmung der Luft in den besten Erhitzungsapparaten für solche Zwecke werden nur 50 Prozent der im Brennmaterial befindlichen Wärmemenge nutzbar gemacht und würde man ein solches Ergebnis nicht als ganz ungünstig bezeichnen können, wenn, der Luft bei Bäcköfen eine diesem entsprechende Wärmemenge zugeführt werden könnte und dieselbe nutzbar zu machen wäre. Aber die Erhitzungsvorrichtungen, wie sich dieselben an Bäcköfen befinden und an diesen angebracht werden können, sind keineswegs zu den vorteilhaftesten zu rechnen und die in die Luft übergeführte Wärme läßt sich nur zum kleinsten Teile verwerten, denn die Temperatur der Luft darf, wenn sie den Backraum nicht abkühlen soll, nicht wesentlich unter 250 Grad fallen. Mit dieser Temperatur versehen muß die Luft demnach abgeführt werden und wenn mit der Bäckerei nicht noch andere Betriebe verbunden sind, bei denen die heiße Luft benutzt werden kann, so ist die ganze