

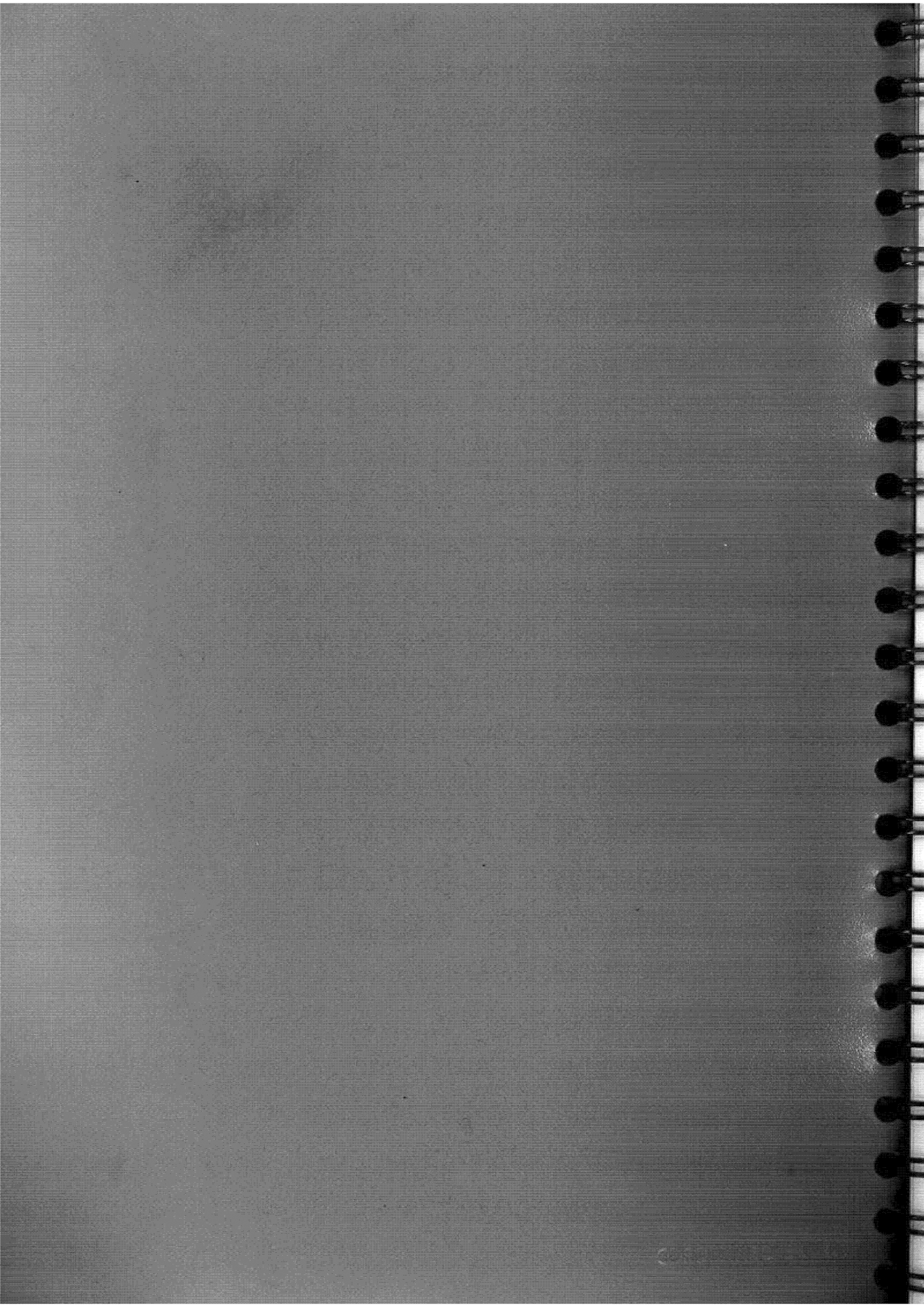


MacScript

700 / 7.89 Küchenmaschinen

ProduktEntwicklung Roericht Ulm 7.89
in kooperatioin mit beyond Tokio;
XENO London;
ProduktEntwicklung Roericht NYC

Burkhard Schmitz, Guido English, Bernhard Meyer,
Jörg Hundertpfund, Henry Schmidt
Konstruktion: Franz Biggel
Koordination und Regie: Nick Roericht
Ass.: Laura Gerritsen, Ralf Ambrosius

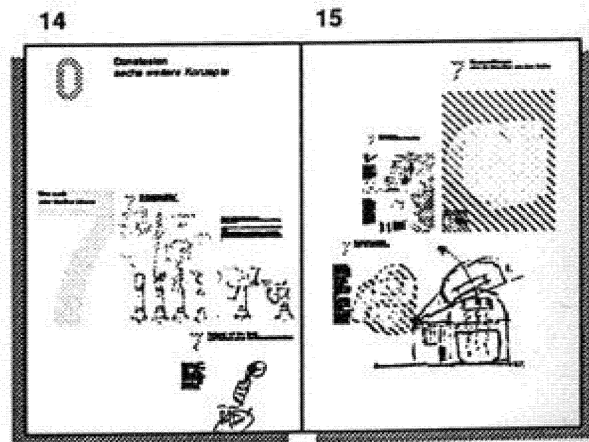
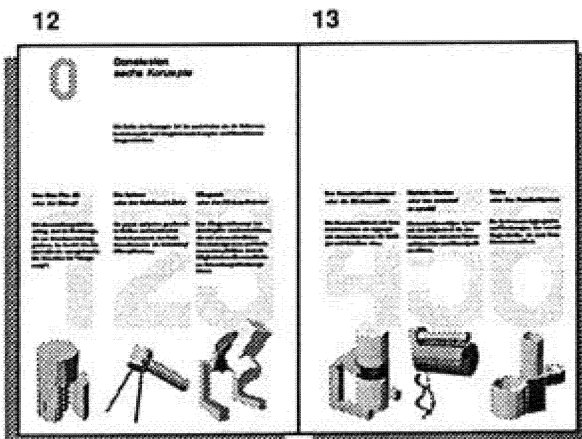
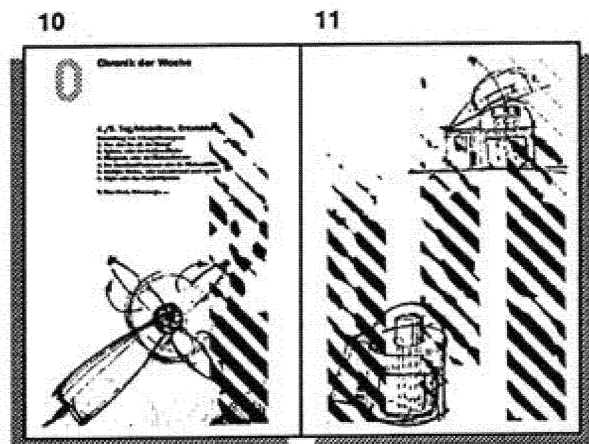
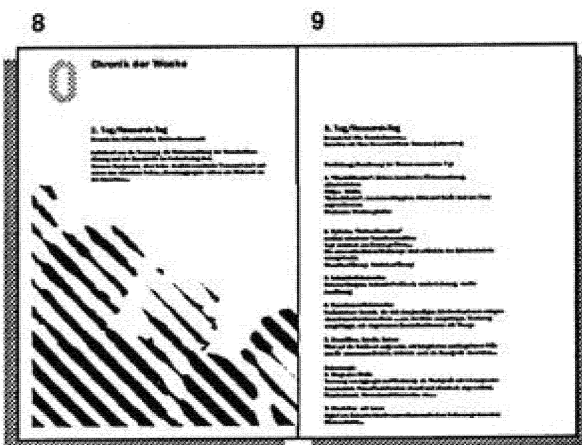
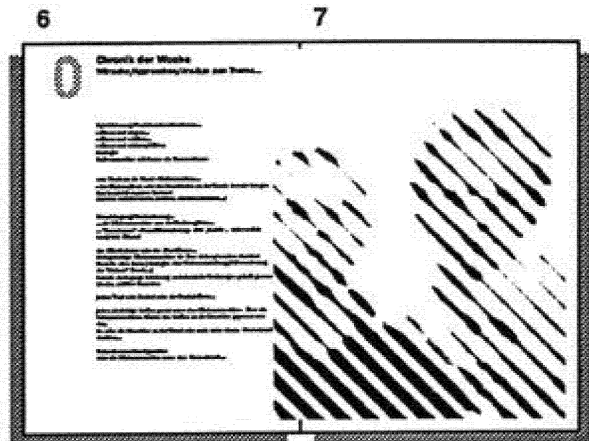
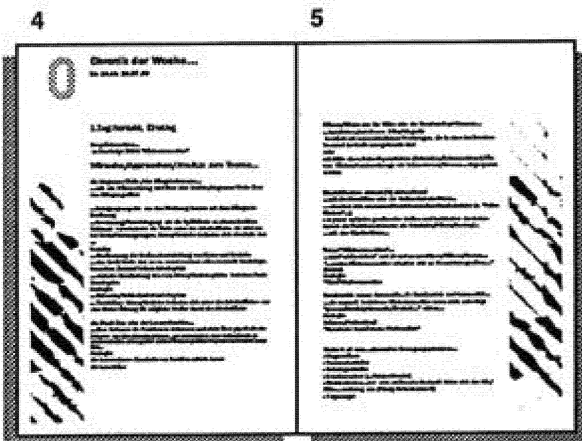
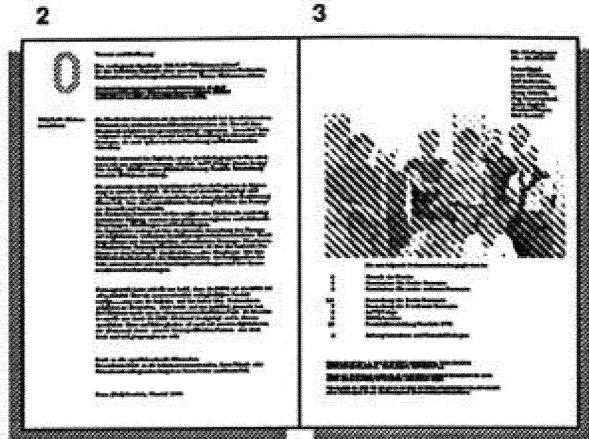
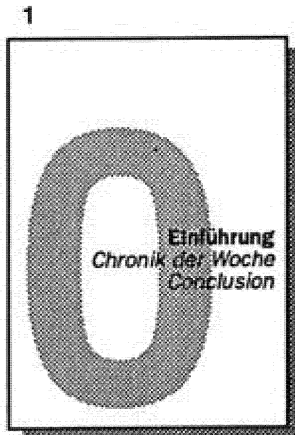


MacScript

700 / 7.89 Küchenmaschinen

ProduktEntwicklung Roericht Ulm 7.89
in kooperatioin mit beyond Tokio;
XENO London;
ProduktEntwicklung Roericht NYC

Burkhard Schmitz, Guido English, Bernhard Meyer,
Jörg Hundertpfund, Henry Schmidt
Konstruktion: Franz Biggel
Koordination und Regie: Nick Roericht
Ass.: Laura Gerritsen, Ralf Ambrosius

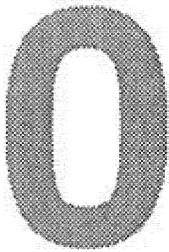


A large, thick, grey letter 'O' is centered on the page. It has a textured, slightly grainy appearance. To the left of the page, the spiral binding of a notebook is visible, consisting of a series of black circular holes.

Einführung

Chronik der Woche

Conclusion



Vorwort und Einführung

Das vorliegende MacScript 700.7.89 "Küchenmaschinen" ist das kollektive Ergebnis einer umsetzungs-orientierten Recherche, Exploration und Nutzungs-Simulation zum Thema Küchenmaschinen.

Die Ausarbeitungen basieren auf dem BSHG/KHM-Briefing v. 19. 05.89 und den zwischenzeitlichen Abstimmungen (unserem Angebot v. 16.06.89 und Reaktionen von KHM und Interpretationshilfen von ZMD).

700/7.89 Küchenmaschinen

Als **MacScript** bezeichnen wir eine Arbeits-Technik bei der wir intensiven Gebrauch von elektronischen Hilfsmitteln machen, d.h. hier mit dem Macintosh möglichst den gesamten Ablauf "supporten", "recorden" bzw. "scripten": den Computer sowohl bei der Entstehung der Ideen und der Konzepte, als auch später zu deren Umsetzung und Dokumentaion einsetzen.

Kollektiv entstand das Ergebnis, neben der Arbeitsgruppe in Ulm arbeiteten mit uns zeitgleich- vernetzt, nämlich **be^{yond}/Tokyo** (Fumio Honjo/ Udo Schill); **XENO**/London (Winfried Scheuer); **Produkt- Entwicklung Roericht NYC** (Jonas Milder) .

Als **umsetzungs-orientiert** bezeichnen wir hier ein Vorgehen *-in Abgrenzung zu unseren Studien¹, die breiter und abstrakter angelegt sind-* ein Vorgehen das möglichst unmittelbar zu einer physische Realisierung führen soll, bzw. eine materialisierte Umsetzung der Idee, des Konzeptes darstellt und beschreibt.

Als **Recherche** bezeichnen wir hier weniger eine Marktstudie marketing-technischer Prägung, sondern eher phänomenologische, sozio-kulturelle Erkundungen, Ermittlungen und Feststellungen.

Als **Exploration** meinen wir hier die intensive Ausweitung des Themas auf möglich-neue, veränderte Realitäten und verhaltensorientierte Handlungsmuster und deren Projektion auf veränderte Nutzungs- Situationen.

Probation bzw. Nutzungs-Simulation nennen wir hier das laufende Probieren an den Mock-ups², den Modellen.....Das Simulieren: hier das Wirklichkeits-Nachstellen der Objekt-Dimension, der Konfiguration der Teile untereinander und der Handlungs-Vorstellungen und den daraus resultierenden Handhabungen.

Herausgestellt hatte sich für uns bald³, dass die BSHG mit der MUM 44 offensichtlich über ein ausserordentlich schlagkräftiges Produkt verfügt.....was uns die Aufgabe, und das heisst hier, Vorhandenes möglichst zu übertreffen, nicht leicht und uns bald flott gemacht hat. Ihre Existenz wurde uns zu einem ausserordentlichen Push: die Messlatte war für uns durch die MUM 44 einmal hochgelegt und in diesem sportlichen Sinne und Drive glauben wir auch mit unseren Ergebnissen, vor allem auch denen unserer kosmopolitischen Partner, nun doch hoch und weit gesprungen zu sein.

Dank an alle sportlich-schnelle Mitmacher.

Besonderen Dank an die behutsam-ermunternden, ihren Urlaub- oder Feierabend-verbiegenden Ratgeber: Herrn Vetter und Herrn Feil.

Hans (Nick) Roericht, Ulm Juli 1989

Franz Biggel,
Laura Gerritsen,
Ralf Ambrosius,
Burkhard Schmitz,
Henry Schmidt,
Jörg Hundertpfund,
Guido English,
Bernhard Meyer,
Nick Roericht



Die nun folgende Dokumentation ist gegliedert in:

0	Chronik der Woche
0	Conclusion: Die Sechs Konzepte
0	Conclusion: Die sechs weiteren Konzepte
1-6	Darstellung der Sechs Konzepte
7	Darstellung der 6 weiteren Konzepte
8	be^{yond}/Tokyo
9	XENO/London
10	ProduktEntwicklung Roericht NYC
A	Anhang Interviews und Material-Kollagen

¹ Studien wie wir sie u. A. auch für die BSHG gemacht haben, in den Bereichen Spülen, Warmgeräte/Küchen, Kühlen/Lagern, WarmWasser u.A.

² **Mock-ups:** als Mock-ups werden die Art von Modellen bezeichnet die zunächst die wahre Grösse und die Zuordnung der Modellteile untereinander zeigen

³ die **Qualität der MUM 44:** hier war es vor allem der örtliche Handel (sicher eine der schwäbischen Hochburgen) der uns die Überlegenheit dieser Maschine demonstrierte.

0

Chronik der Woche...

Mo 24. bis 29.07.89

1. Tag: Kontakt, Einstieg

Gesprächsnotizen...

zu MacScript BSHG "Küchenmaschine"

Wünsche/Approaches/Ansätze zum Thema...

die biegsame Welle /der Hängebohrmotor...

...z.B. ein Rührwerkzeug wird über eine flexible/biegsame Welle über das Rührgut geführt

...Reinigungsaspekt: nur das Werkzeug kommt mit dem Rührgut in Berührung

...Verstauung/Unterbringung: wie die Spülbürste an einem flexiblen Schlauch verschwindet die Welle unter der Arbeitsfläche, sie wird nur bei Bedarf herausgezogen. Motor/Getriebe befinden sich ebenfalls dort

...

Vorteile:

...Eindämmung der Geräuschentwicklung von Motor und Getriebe

...das Gerät bleibt dort wo es sonst verstaut wäre - verstellt im nichtgebrauchten Zustand keinen Arbeitsplatz

...einfache Handhabung des vom Motor/Getriebe/Akku befreiten Funktionskopfes

Analogie:

...Zahnarzt-/Goldschmiedearbeitsplatz

...Tischfräse - Motor/Getriebe befinden sich unter der Arbeitsfläche - nur eine kleine Öffnung für mögliche Geräte durch die Arbeitsfläche

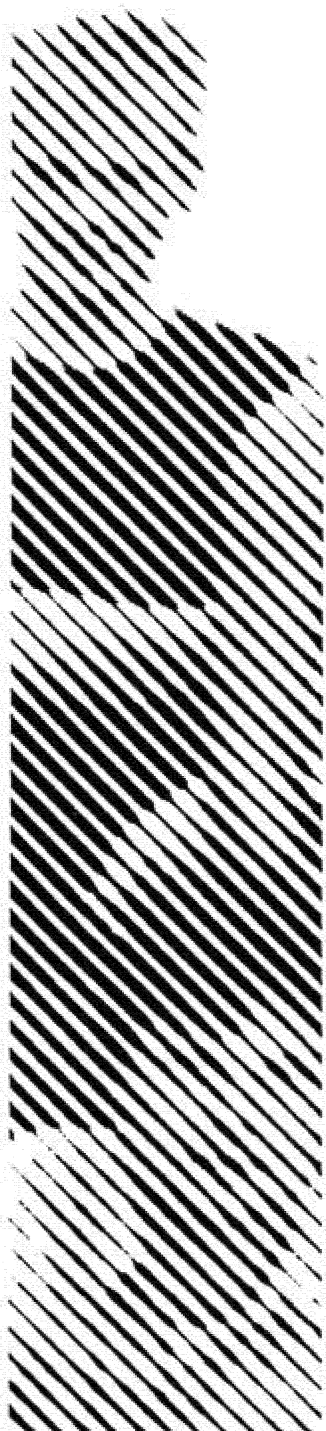
die Black Box oder der Laserschneider...

...über Software die Funktionen definieren und nicht über physikalische Adapter - das Rühr-/Schneide-/Häcksel...gut verschwindet in einem Gefäß/Box die gewünschte Funktion wird angewählt und über Software gestützte Programme automatisch ausgeführt...

Analogie:

die Laserschere - Zuschnitt von Textilien mittels Laser

die Laserfräse



Rühren/Mixen aus der Hüfte oder der Revolver-Kopf-Chooser...

...handliches/kabelloses Rühr/Mixgerät:

bestückt mit unterschiedlichen Werkzeugen, die in einer Art Revolver-Trommel im Gerät untergebracht sind

oder

mit Hilfe eines Schnellspannfutters (Schrauber/Bohrmaschine) können Küchen-Hand-werkzeuge wie Schneebesen/Messer...eingespannt werden

Black&Decker - einfach (&) einleuchtend

...z.B. die Mondfähre oder der Gefäß-Aufsatz-Mixer...

...orientiert sich am manuell betriebenen Durchlaufschnitzler (s. "Julias Kitchen"...)

- er passt auf jedes gewünschte Gefäß und funktioniert durch Austausch der Funktionselemente als Schnitzler/Rührer/Knetter/...

...z.B. der Clip-On-Mixer...

Totem" Küchenmaschine"...

...zum "schön-stehen" und ab und zu zum Mixen/Rühren/Kneten...

"...meine Küchenmaschine orientiert sich an Chemielaborgeräten..."

(Bernhard)

Analogie:

"Girmi"-Kaffeemaschine

Handbetrieb versus Automatik...? - Handbetrieb *und* Automatik!...

...die manuell betriebene Küchenmaschine muss nicht unbedingt

"grossmütterlich/alternativ/überholt..." wirken...

Analogie:

Kräuter-/Pfeffer-Mouli

"klassische französische Pfeffermühle"

Shake it all over...alternative Bewegungsprinzipien...

- Magnetrührer

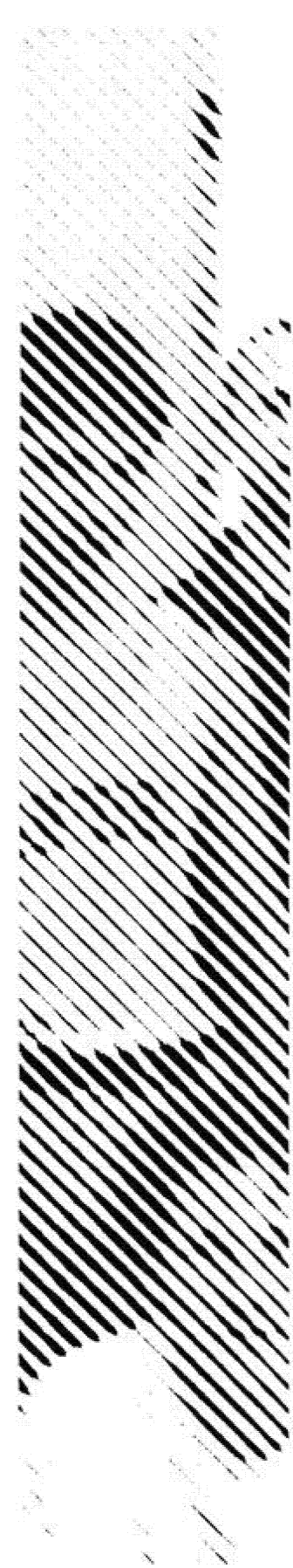
- Trommelschleifer

- Schwingschleifer

- Rotationsmischer (...Salatschleuder)

- Fliehkraftmischer...bei sich erhöhender Drehzahl dehnt sich das Mix/Rühr-...werkzeug aus (Prinzip Kettenkarrusell)

- Teigmangel



O

Chronik der Woche

Wünsche/Approaches/Ansätze zum Thema...

Hybridisierung/Funktionskombinationen...

- rühren und wiegen...
- rühren und schälen...
- rühren und erhitzen/kühlen

Analogie:

Kaffeemaschine mit Kanne als Thermoskanne

vom Tisch an die Wand - Wallextentions...

- der Küchenalibert oder der Bauchladen an der Wand - formale Integration im nichtbenutzten Zustand

(anpassen, unsichtbar machen, kaschieren, einbeziehen dekorieren,...)

Unterbringung/Kontextbezug...

...die Küchenmaschine aus der Werkzeugkiste...

..."Transformer" - Formdifferenzierung - aktiv /inaktiv, sich verdichtend/sich öffnend

der Rühr-Roboter oder der Alleskönner...

Mehrgelenkige Küchenmaschine die über drehen/wenden einzelner Bauteile alles kann (Analogie: eine Weiterentwicklung/Differenzierung der "kleinen" Bosch...)

formale Auslegung: Anlehnung an industrielle Werkzeuge - primär geometrische, additive Bauweise

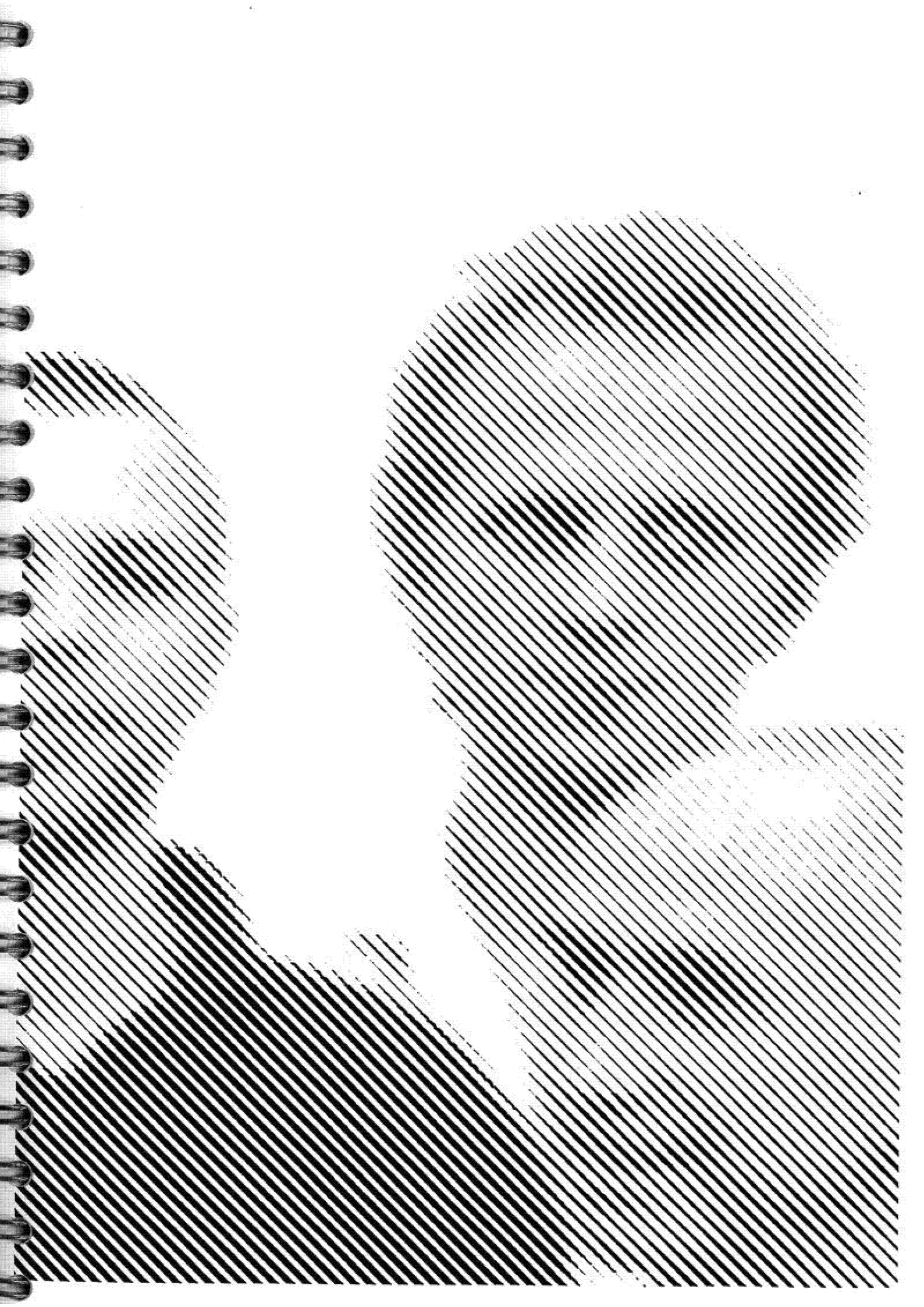
jedem Topf sein Deckel oder der Deckelrührer...

jedes x-beliebige Gefäß passt unter eine Küchenmaschine - über ein Vakuumverschluss könnte das Gefäß an die Maschine gepresst werden.

So wäre die Maschine an der Wand oder auch unter einem Oberschrank denkbar...

Schwalbennestkonfiguration

oder die Küchenmaschine unter dem Oberschrank...



0

Chronik der Woche

2. Tag/Research-Tag

Besuch des Fröschl-Markt, Elektro-Grossmarkt

Auffallend war die Trennung, die Nichtvermittlung der Standard-Ausrüstung und der Zusatzteile im Verkaufs-Angebot.

Grosses Equipment, aber keine deutlich vermittelte Verwandtschaft zwischen den einzelnen Teilen...Zusatzaggregate wirken wie Flickwerk an der Maschine...



3. Tag/Research-Tag

Besuch bei Abt, Haushaltswaren...

Interview mit Frau Gross und Herrn Hansum (s.Interview)

Verdichtung/Sondierung der Thesen vom ersten Tag:

1. **"Black&Decker"**, kleines handliches Küchenwerkzeug,
akku-betrieben

Philips, Makita

"Bohr-Ständer", zusammenklappbar, Akku und Gerät sind ans Netz
angeschlossen.

Workmate, Werkzeugkoffer

2. Zylinder, "Kaffee-Maschine"

vertikal orientierte Turm-Konstruktion

Topf zentrisch am Boden geöffnet...

Die unterschiedlichen Werkzeuge sind seitlich in den Zylinderdeckeln
untergebracht.

Wand-Ausführung, Stativ-Ausführung

3. Industrie-Roboter-Arm

Roboter-Skulptur, Industrie-Profi-Look, starke Leistung, stabile
Ausführung

4. Transformer-Roboter-Arm

Veränderbare Gestalt, die sich den jeweiligen Arbeitssituationen entspre-
chend transformieren lässt: ...aus der Kiste ausgeklappt, Werkzeug
ausgeklappt, mit eingebauten Zusatz-Funktionen: z.B. Waage

5. Mondfähre, Satellit, Spinne

Wird auf die Schüssel aufgesetzt, mit integrierten ausklappbaren Stüt-
zen für autonomen Betrieb, vielleicht auch als Handgerät einsetzbar...

Nebenwege:

6. Biegsame Welle

Trennung von Aggregat und Werkzeug: als Tischgerät mit leistungsstar-
kem Antrieb, Unter-Tisch-Version: visuell und akustisch abgeschirmt,
Wandschrank, Oberschrank-Unterseite, etc....

7. Black-Box mit Laser

High-Tech Zukunfts-Musik vom vollautomatischen Software-gesteuerten
Küchen-Robbi...

0

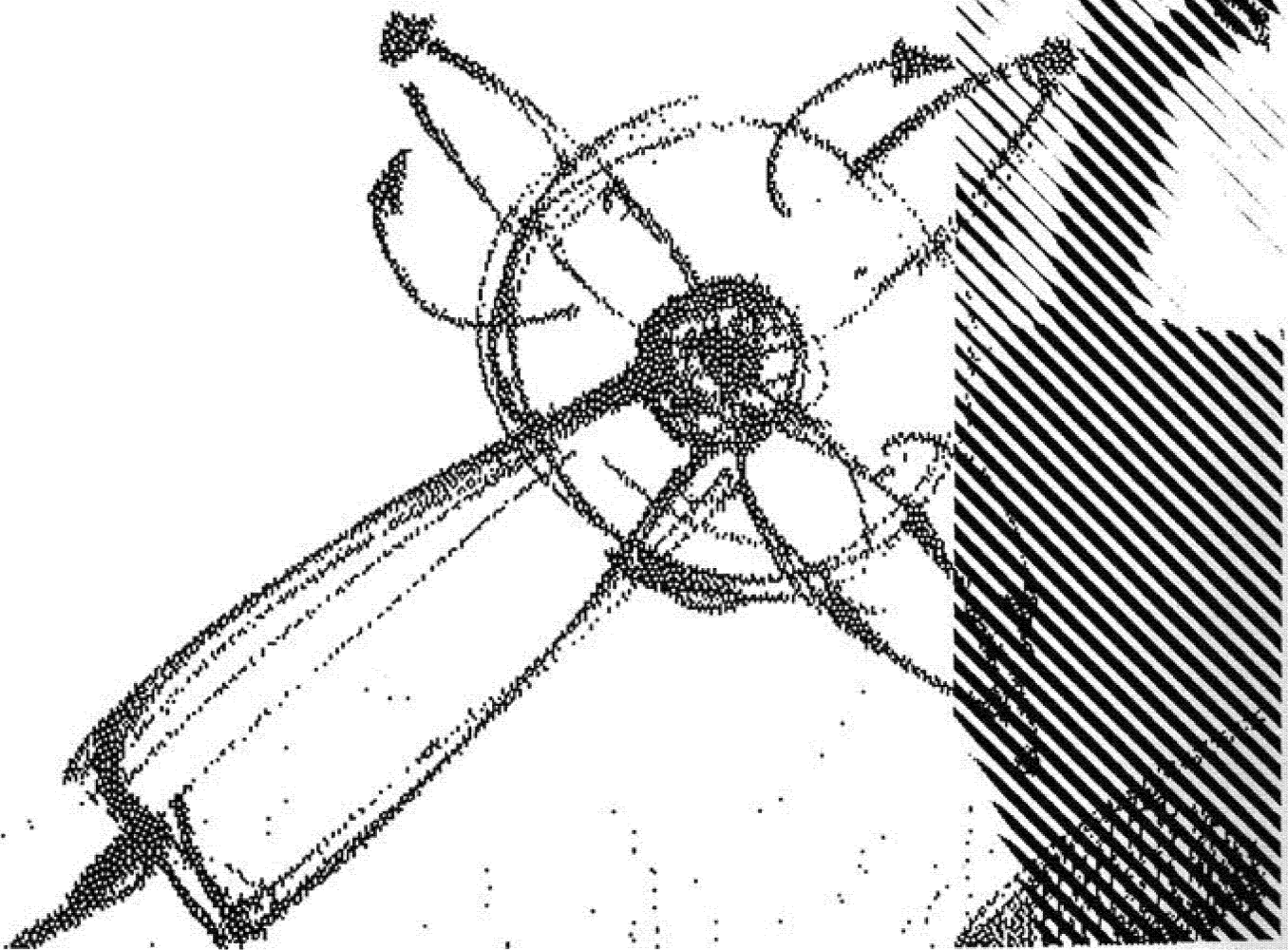
Chronik der Woche

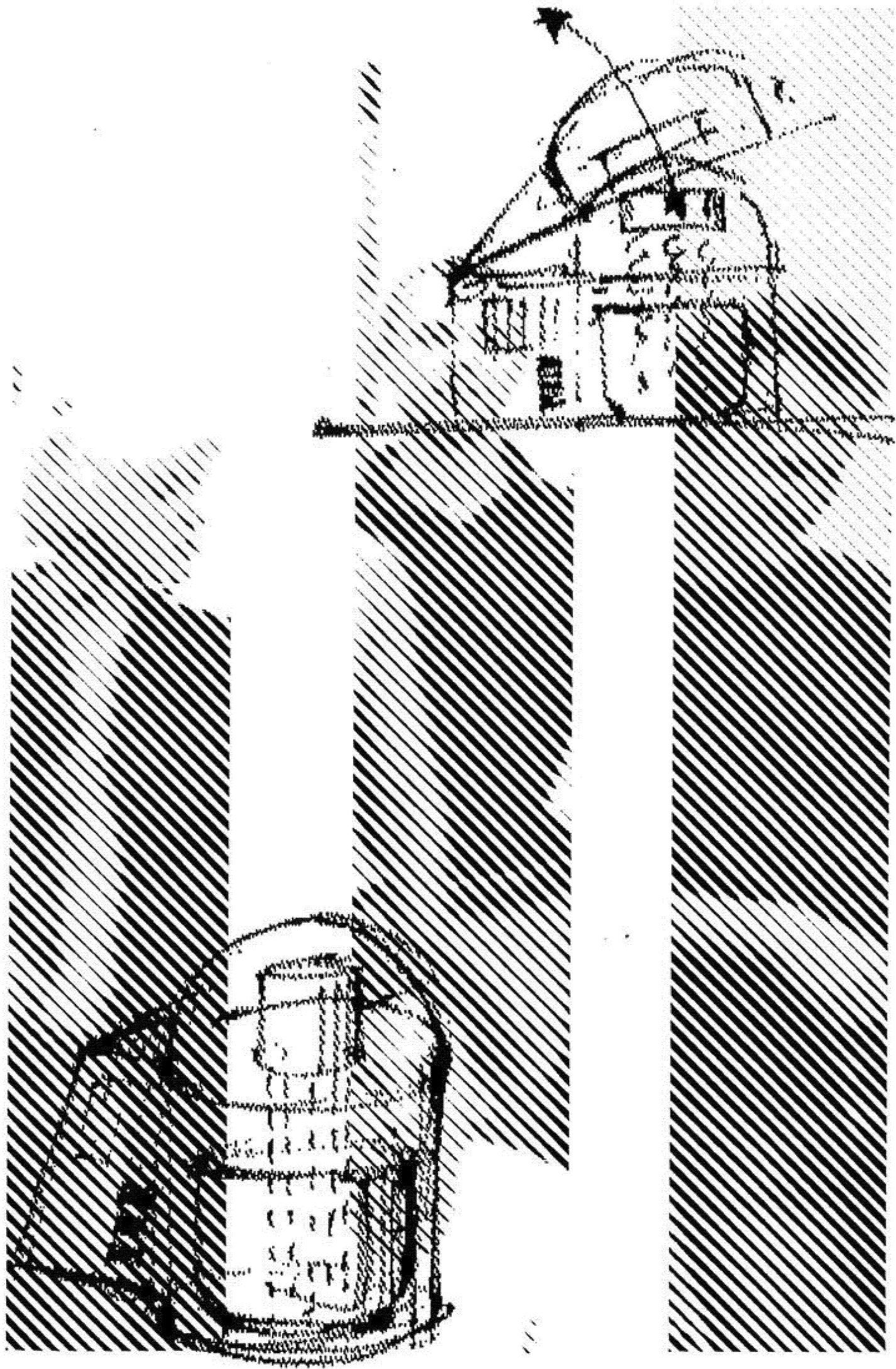
4./5. Tag/Modellbau, Entwicklung

Entwicklung von 6 Haupt-Konzepten:

1. One size fits all, der Eintopf
2. Spinne, oder der Schüsselläufer
3. Känguruh, oder der Küchen-Roboter
4. Der Durchlauf-Prozessor oder die Küchen-Mühle
5. Multiple Choice, oder von universal nach spezial
6. Triple oder das Parallel-System

7. Was Noch, Nebenwege, ...





0

Conclusion *sechs Konzepte*

Die Reihe der Konzepte 1-6 ist auch lesbar als die Reihe von hoch-kompakt und integriert nach komplex und Einzel-Anwendungs-orientiert.

One Size Fits All *oder der Eintopf*

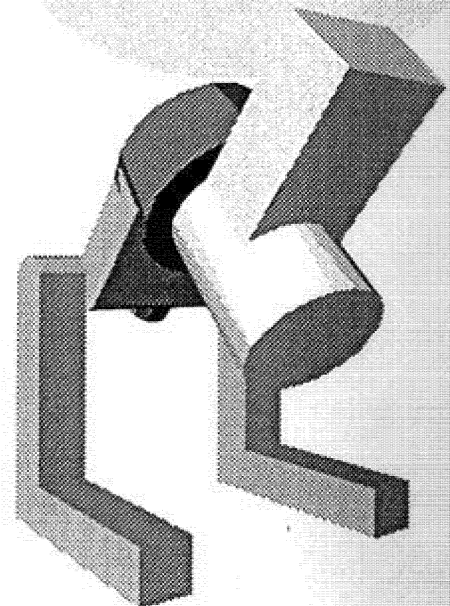
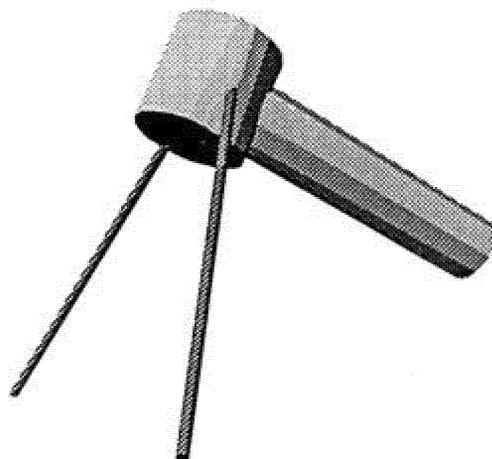
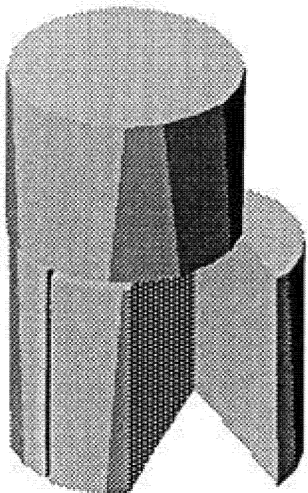
Bei diesem Kompakt-Vorschlag sind die Werkzeuge, die zur Grundausstattung gehören, im Sockel des Antriebs-Blocks untergebracht. Die Maschine ist "always ready".

Die Spinne *oder der Schüssel-Läufer*

Sie passt auf jedes gewünschte Gefäß und funktioniert durch Austausch der Funktions-Elemente als Schnitzler/Rührer/Kneiter...

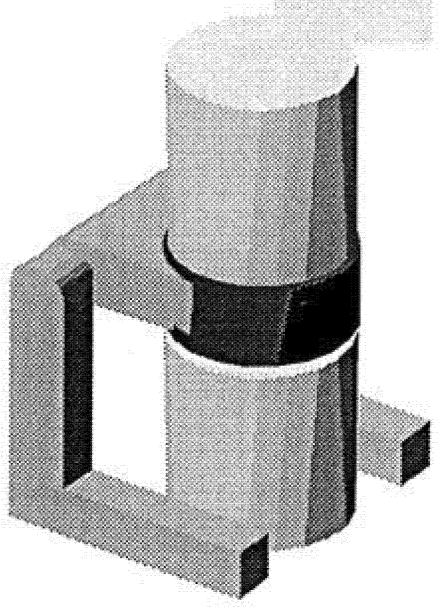
Känguruh *oder der Küchen-Roboter*

Das Känguruh-Konzept hat drei Abgriffe am Zentral-Motor, die mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten und Drehmomenten/Kräften Andock-Möglichkeiten für verschiedene Zubereitungs-Werkzeuge bietet.



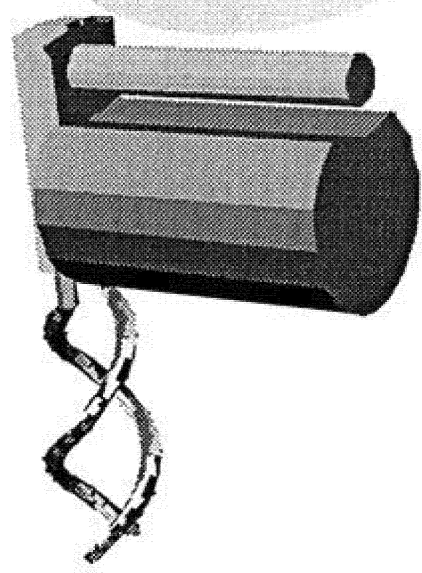
Der Durchlauf-Prozessor
oder die Küchenmühle

Die Prozessor-Einheit mit dem Antriebs-Motor als Aggregat mit einem Durchlass für Mahlgut und Gemüse, etc...



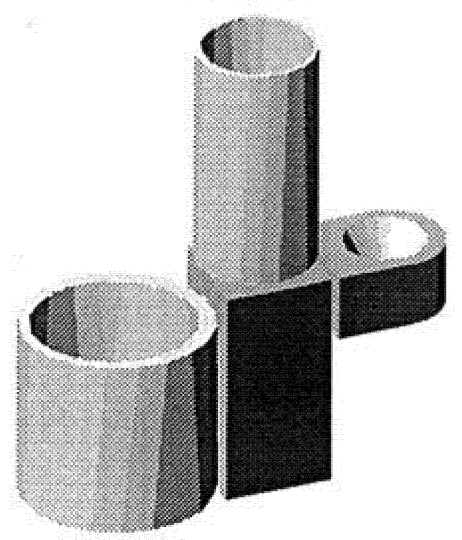
Multiple Choice
oder von unversal zu spezial

Ein hersteller-seitiges System mit der Möglichkeit für den Verbraucher zwischen Universal-Maschine und Einzelgerät zu wählen.



Triple
oder das Parallel-System

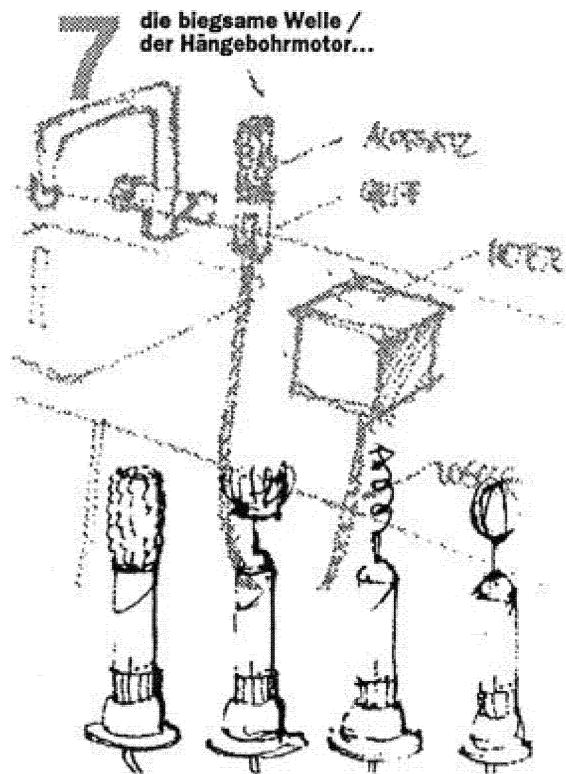
Ein System aus Aggregat/en und Werkzeugen, das sowohl Single-Geräte, als auch Kombinationen zulässt.



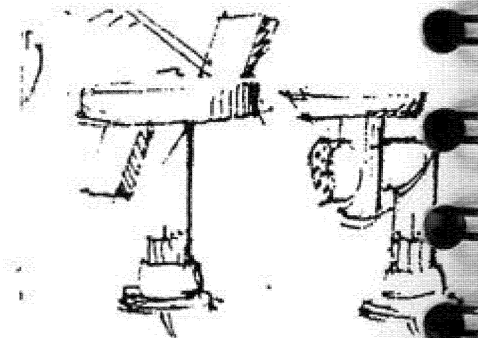
0

Conclusion sechs weitere Konzepte

Was noch
oder darüber hinaus



die biegsame Welle / der Hängebohrmotor...
...z.B. ein Rührwerkzeug wird über eine flexible/biegsame Welle über
das Köpfgut geführt
...Reinigungsgerät: nur das Werkzeug kommt mit dem Köpfgut in Be-
rührung
...Verstaubung/Unterbringung: wie die Spülbürste an einem festen
Schlauch verankert, die Welle unter der Köpfform, sie wird nur
bei Bedarf herausgezogen, Motor/gehäuse befinden sich ebenfalls dort



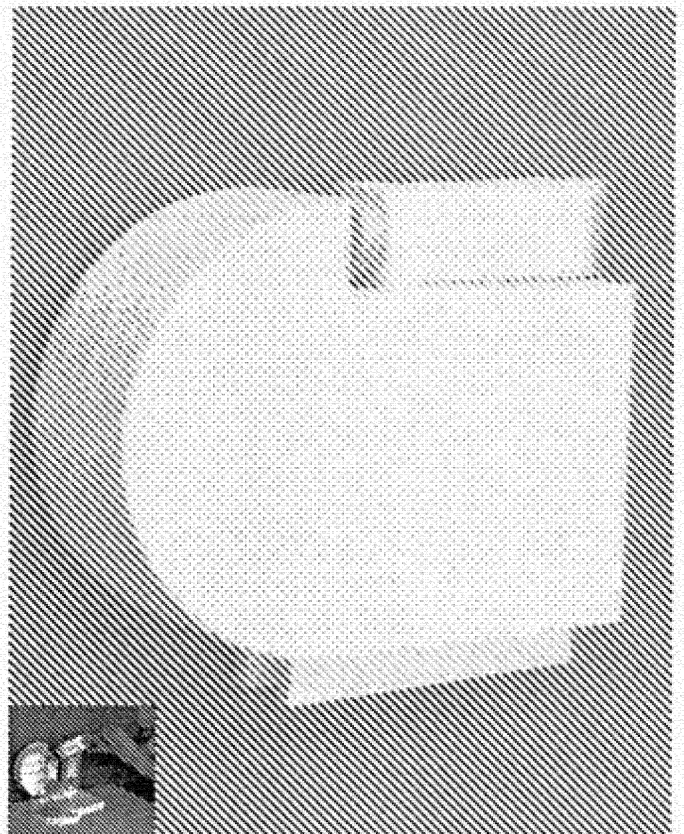
7 Knüppel auf den Sack
und andere neue Verfahrenstechni.

Alle Zutaten für Brot-
oder Kuchen Teig
werden in einen Sack
gegeben und dann
grünmetel und durch-
gewalzt. Lediglich der
Beutel wird schmutz-
ig und kann in der
Waschmaschine
gereinigt werden.



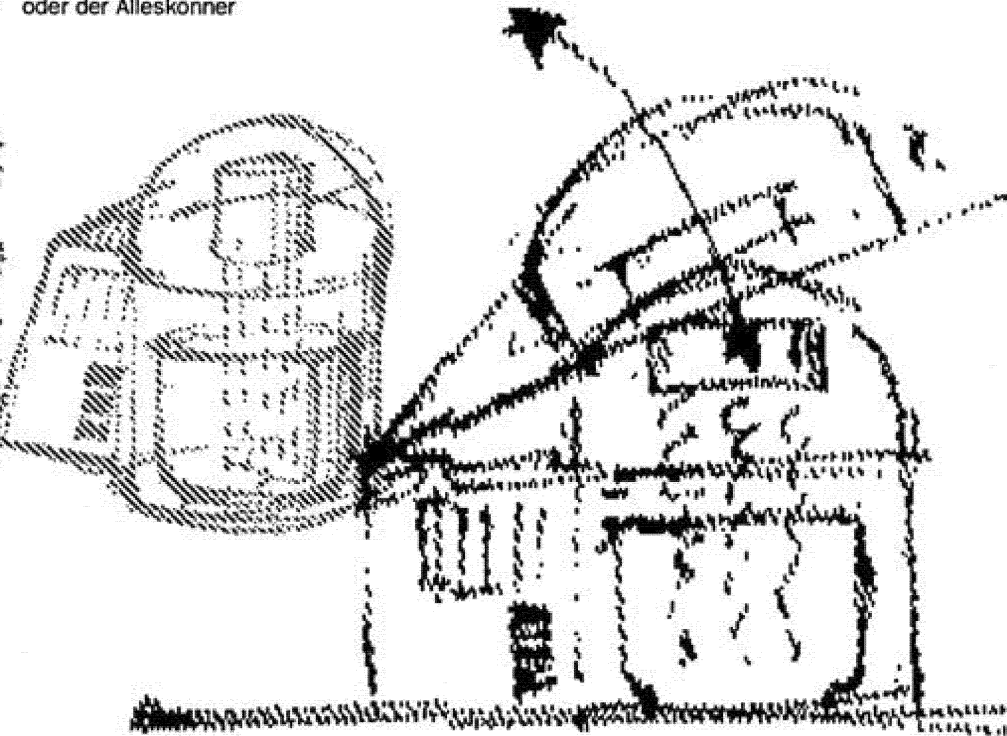
7 Chapeau-Clacque oder die Maschine aus dem Koffer

7 Haute Cuisine oder die Kunst des Schneidens



7 Daniel Düsentrieb oder der Alleskönner

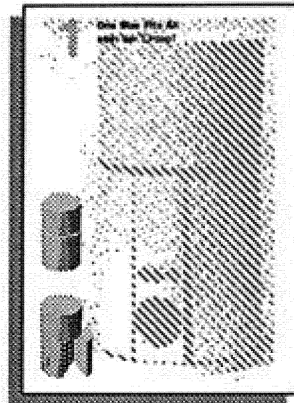
In eine Black-Box wird das zu bearbeitende Material eingelegt und über Taste 1-9 oder besser noch Sprache eingegeben ob die Maschine häkeln, mischen, röhren, schneiden oder ... soll. Die Lautausführung erkennt das eingelegte Material und weiß dann selber was zu tun ist. Eine erste Annäherung an diese Utopie könnte eine Maschine sein die mehrere Arbeitsabläufe parallel erledigt. Die Abbildung rechts zeigt z.B. einen Mixer bei dem man gleichzeitig Lebensmittel zerkleinern/häkeln und in die Kreisläufe einbringen kann.



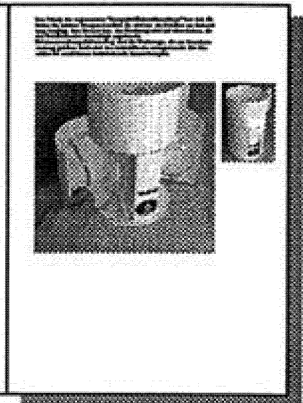
1



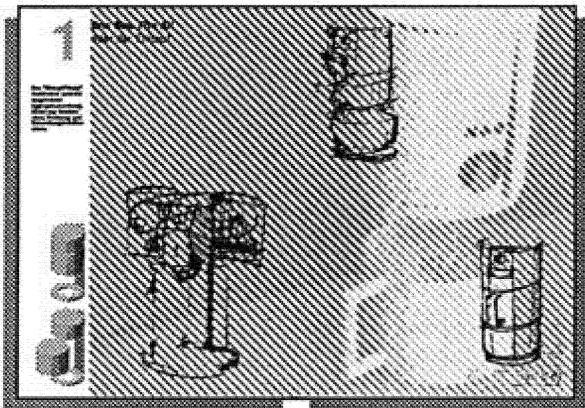
2



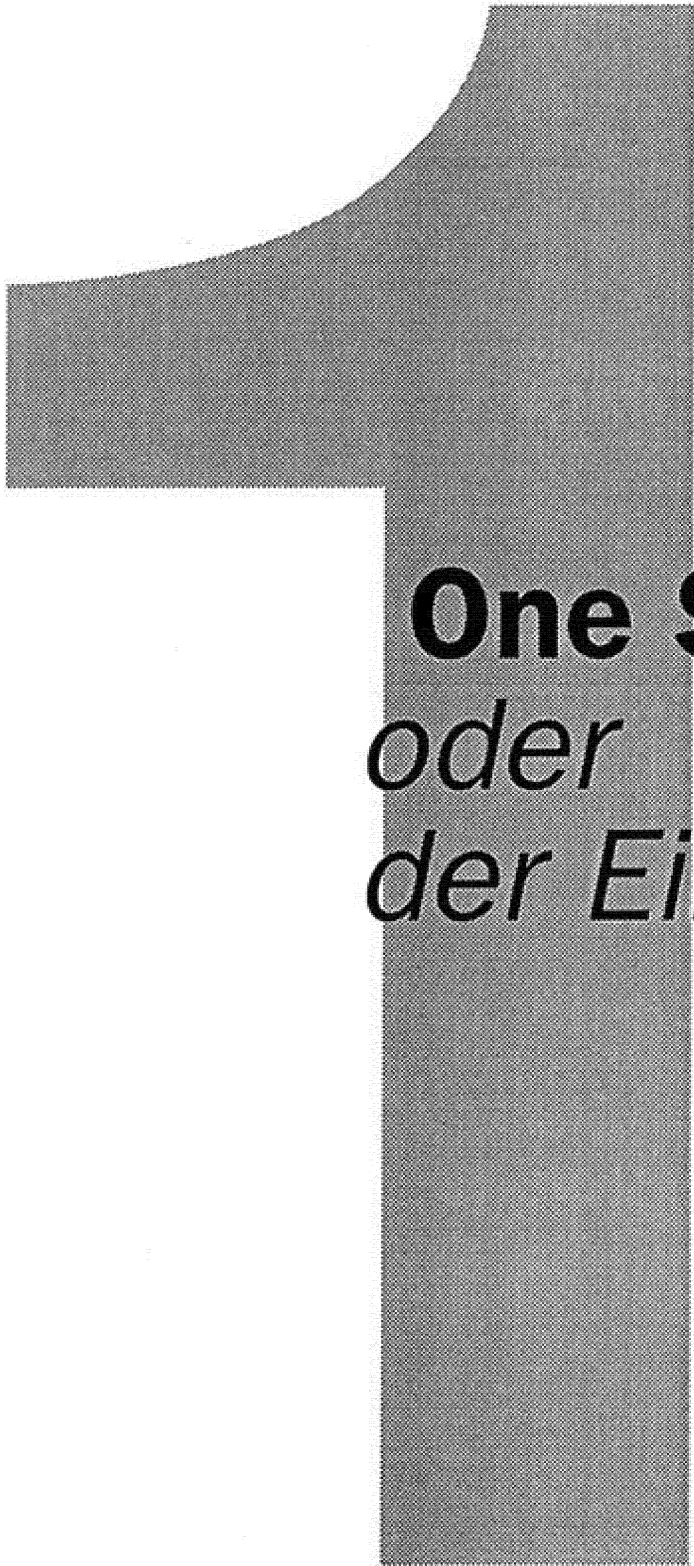
3



4



5

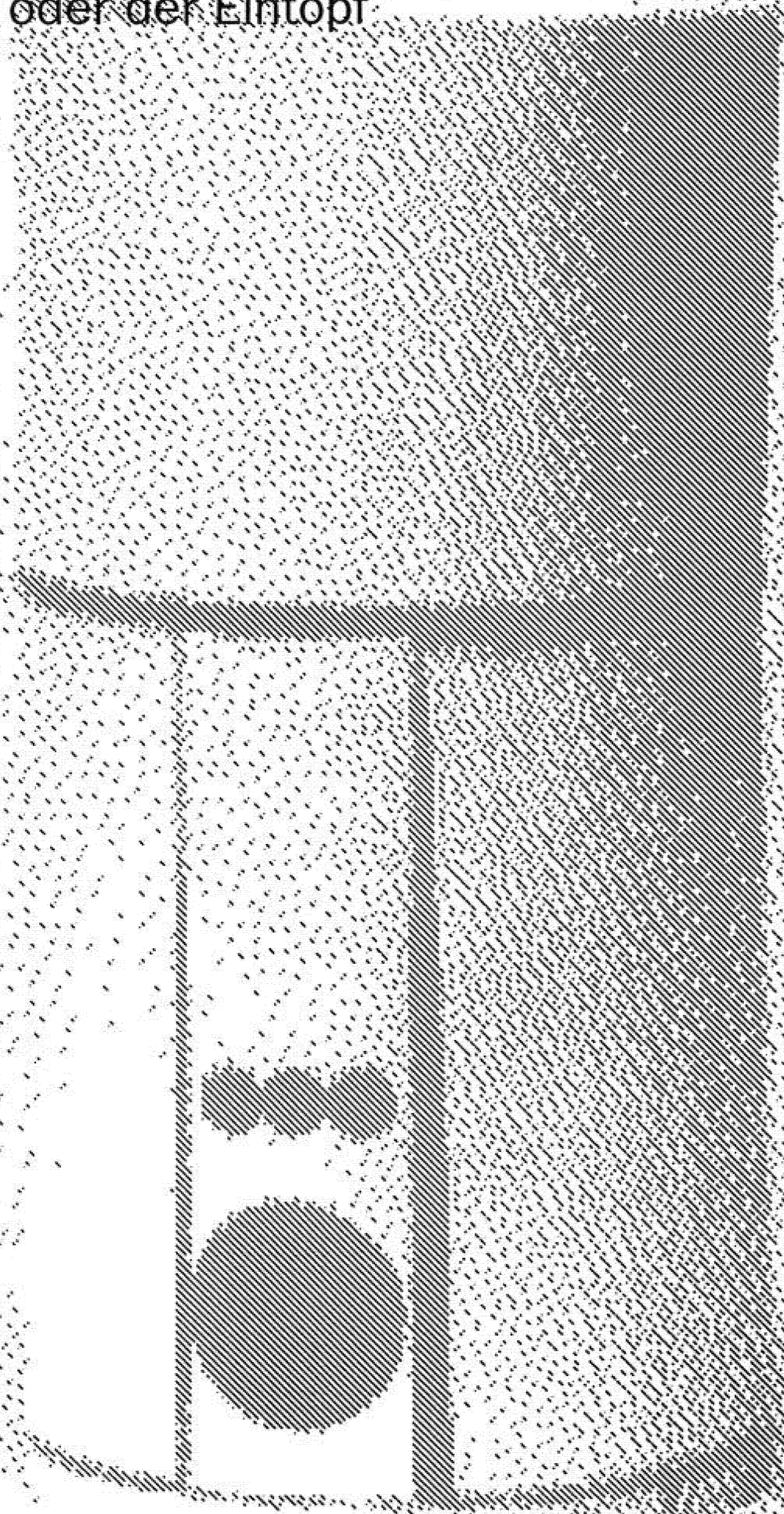
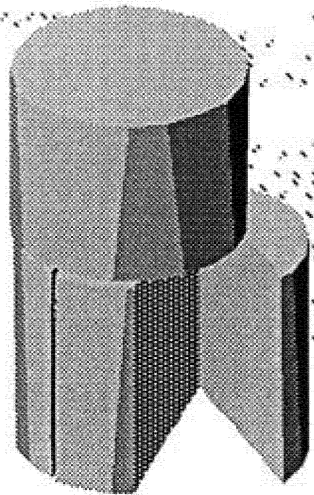
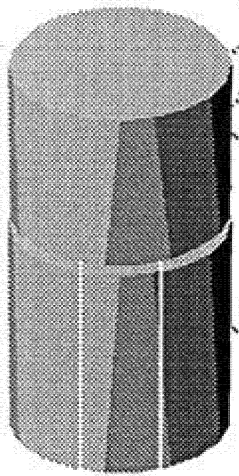


One Size Fits All *oder* *der Eintopf*

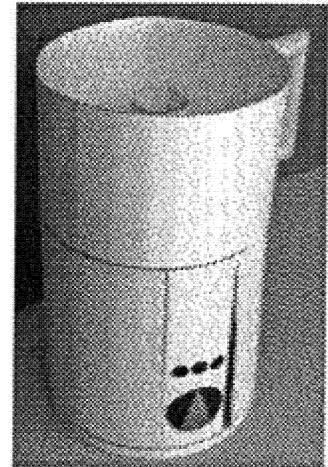
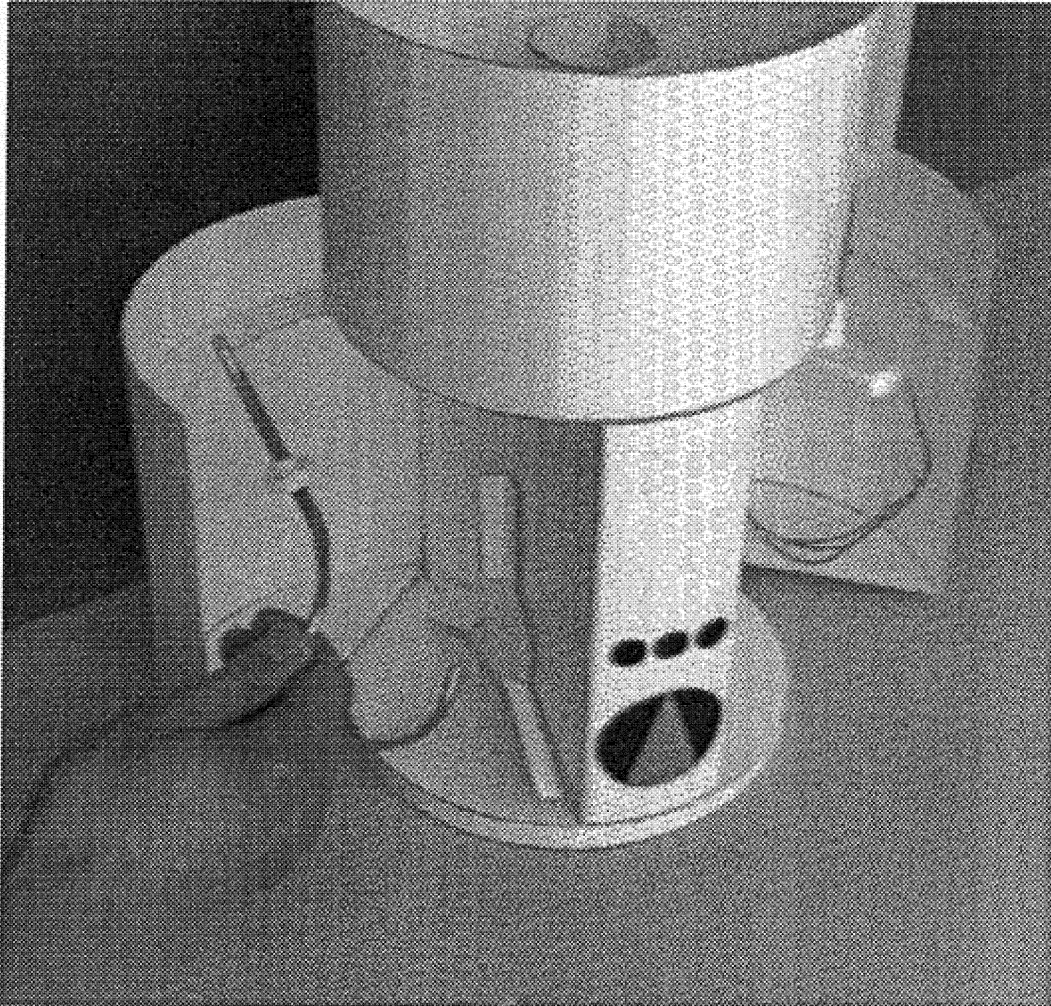
Bei unserem Kompakt-Vorschlag sind die Werkzeuge, die zur Grundausstattung gehören im Sockel des AntriebBlocks untergebracht. Die Maschine ist somit immer betriebsbereit, immer komplet.

1

One Size Fits All oder der Eintopf



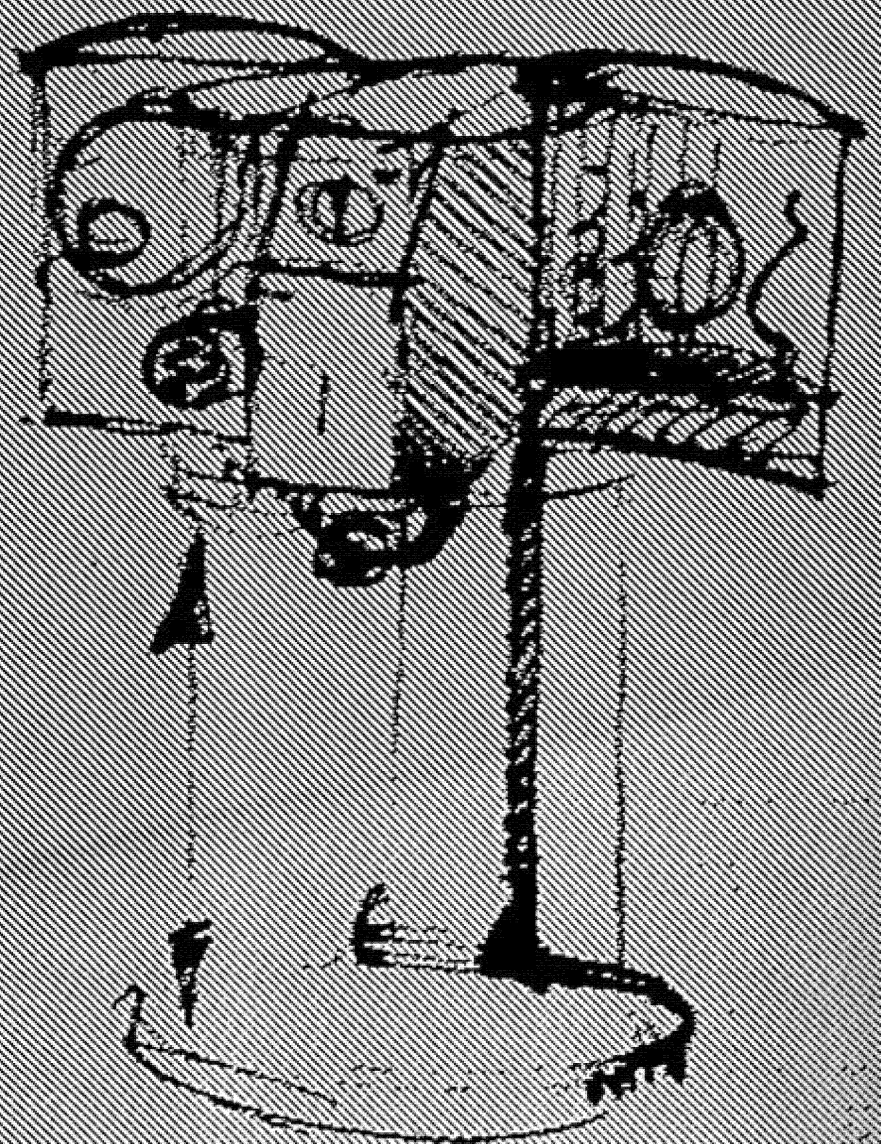
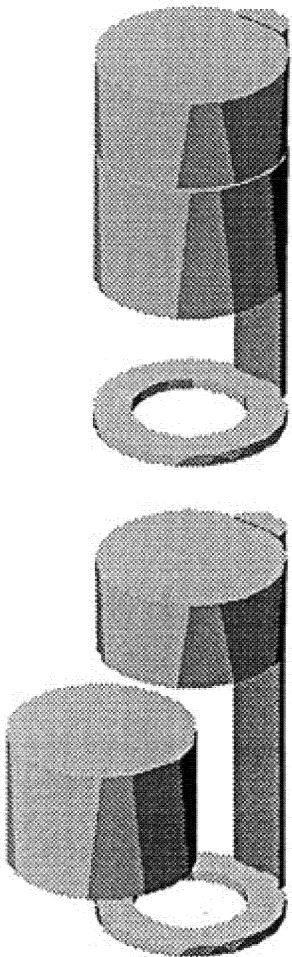
Das Prinzip der sogenannten "Kompakt-Küchen-Maschinen" hat sich für kleine bis mittlere Mengen bewährt. Es wird nur ein Behälter zur Zubereitung benötigt. Das Messer bzw. das Werkzeug wird auf einer Achse, die den Behälterboden durchdringt angebracht.
Bei unserem Kompakt-Vorschlag sind die Werkzeuge, die zur Grundausstattung gehören im Sockel des AntriebBlocks untergebracht. Die Maschine ist somit immer betriebsbereit, immer komplet.

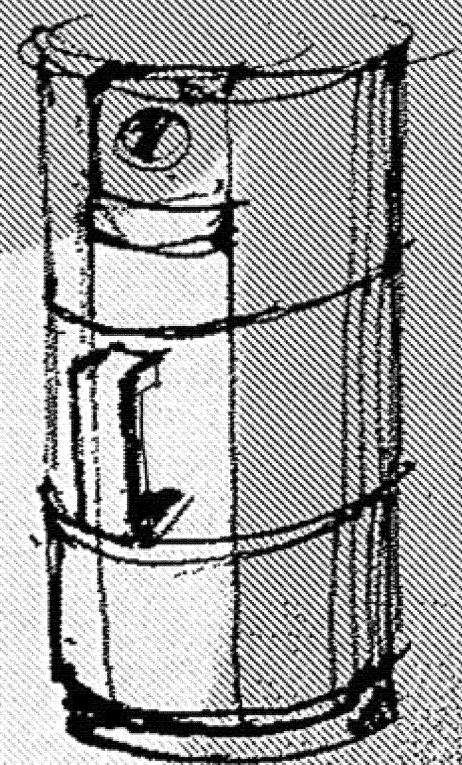
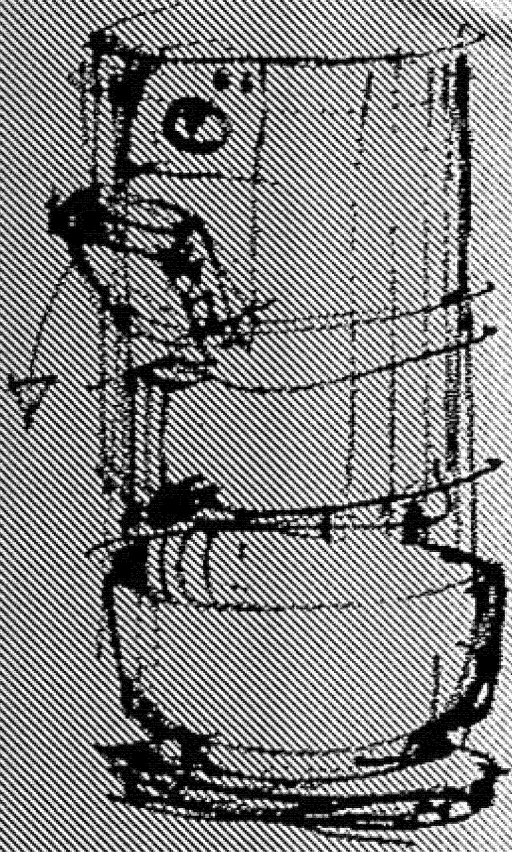


1

One Size Fits All oder der Eintopf

Das "Eintopf-Prinzip"
funktioniert auch bei
umgekehrter
Aggregatsanordnung.
Motor und Getriebe
oben, Werkzeug und
Zubereitungsbehälter
unten.

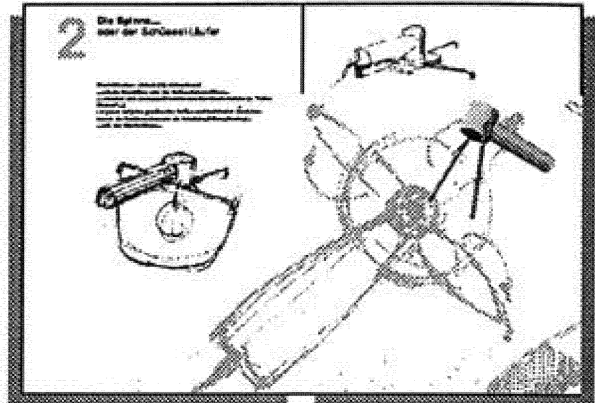




1

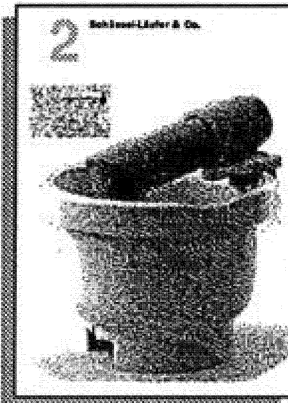


2

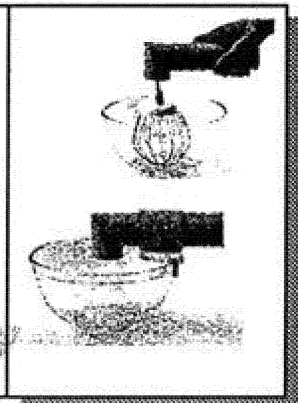


3

4



5





Die Spinne...
oder
der Schlüssel-Läufer

Sie passt auf jedes gewünschte Gefäß und funktioniert durch Austausch der Funktionselemente als Schnitzler/Rührer/Knetter/...

2

Die Spinne... oder der Schüssel-Läufer

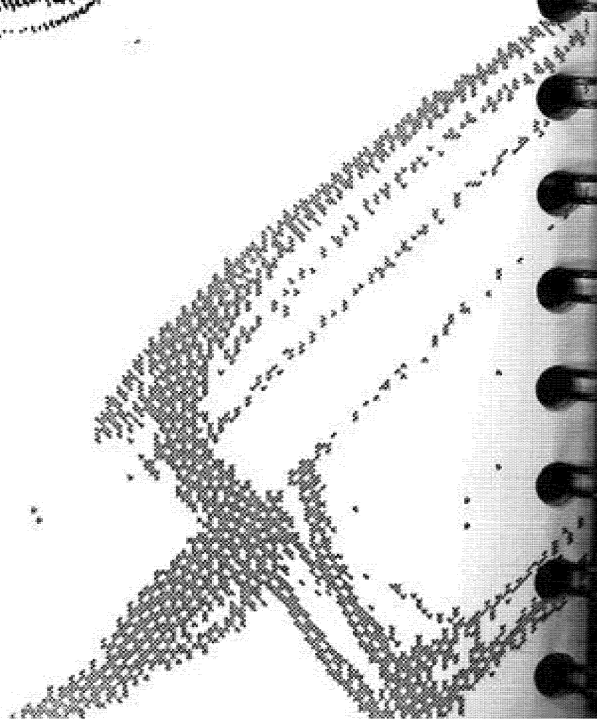
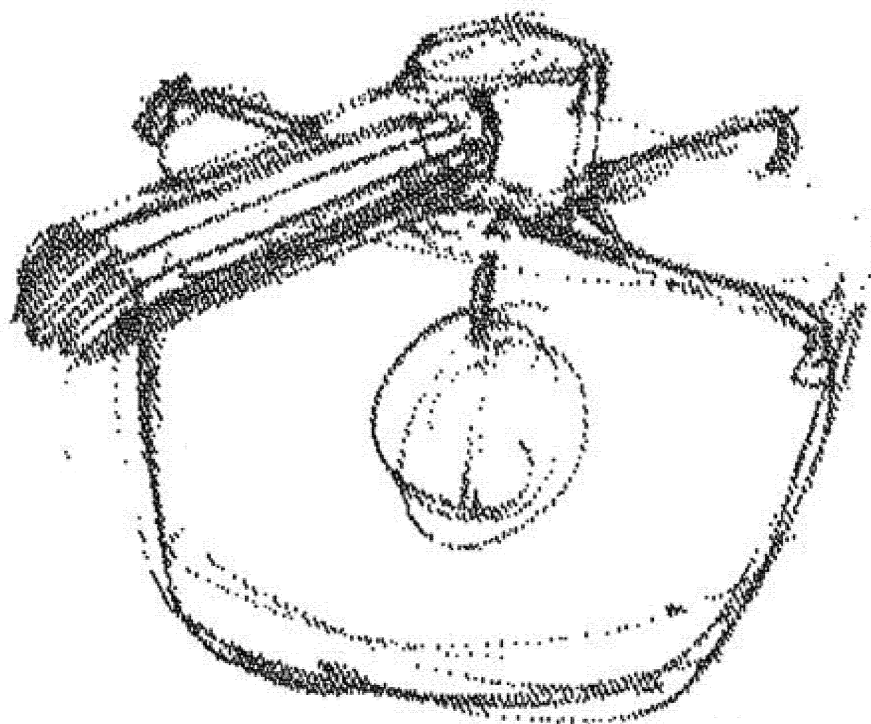
Black&Decker - einfach (&) einleuchtend

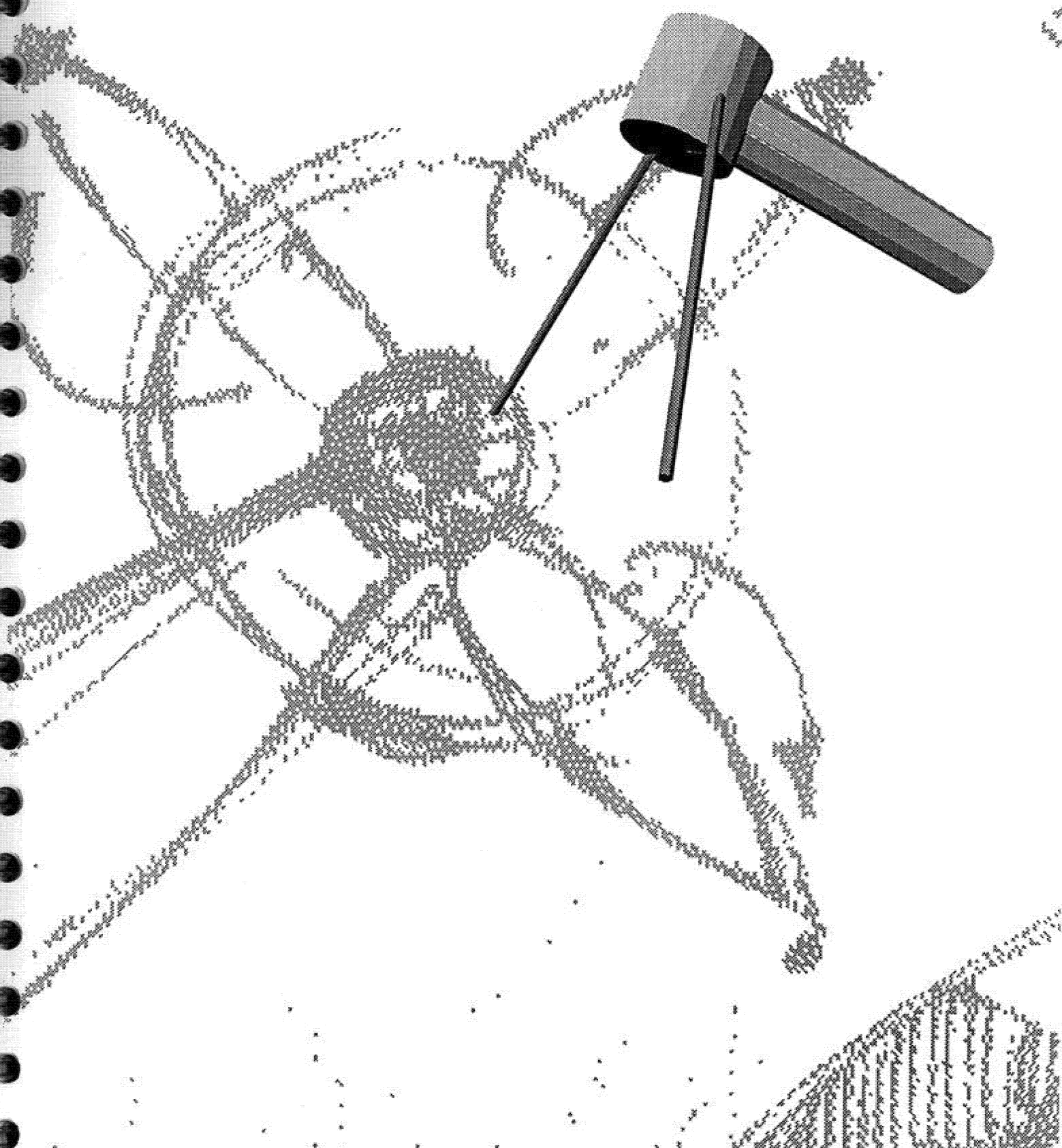
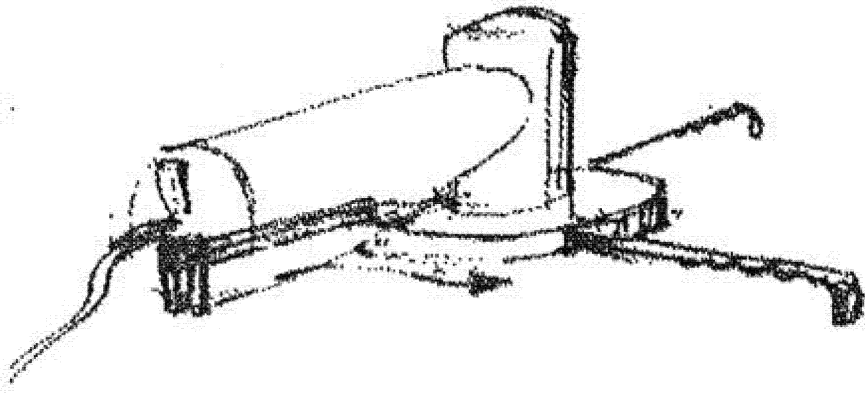
...z.B. die Mondfahre oder der Gefäss-Aufsatz-Mixer...

...orientiert sich am manuell betriebenen Durchlaufschneider (s. "Julias Kitchen"...))

- er passt auf jedes gewünschte Gefäss und funktioniert durch Austausch der Funktionselemente als Schnitzler/Rührer/Knetter/...

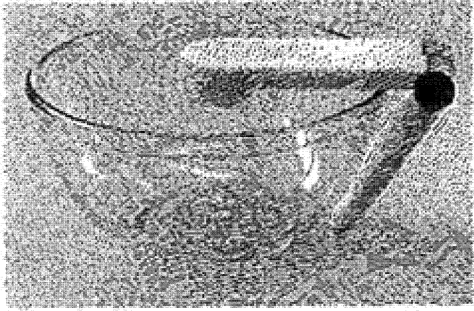
...z.B. der Clip-On-Mixer...

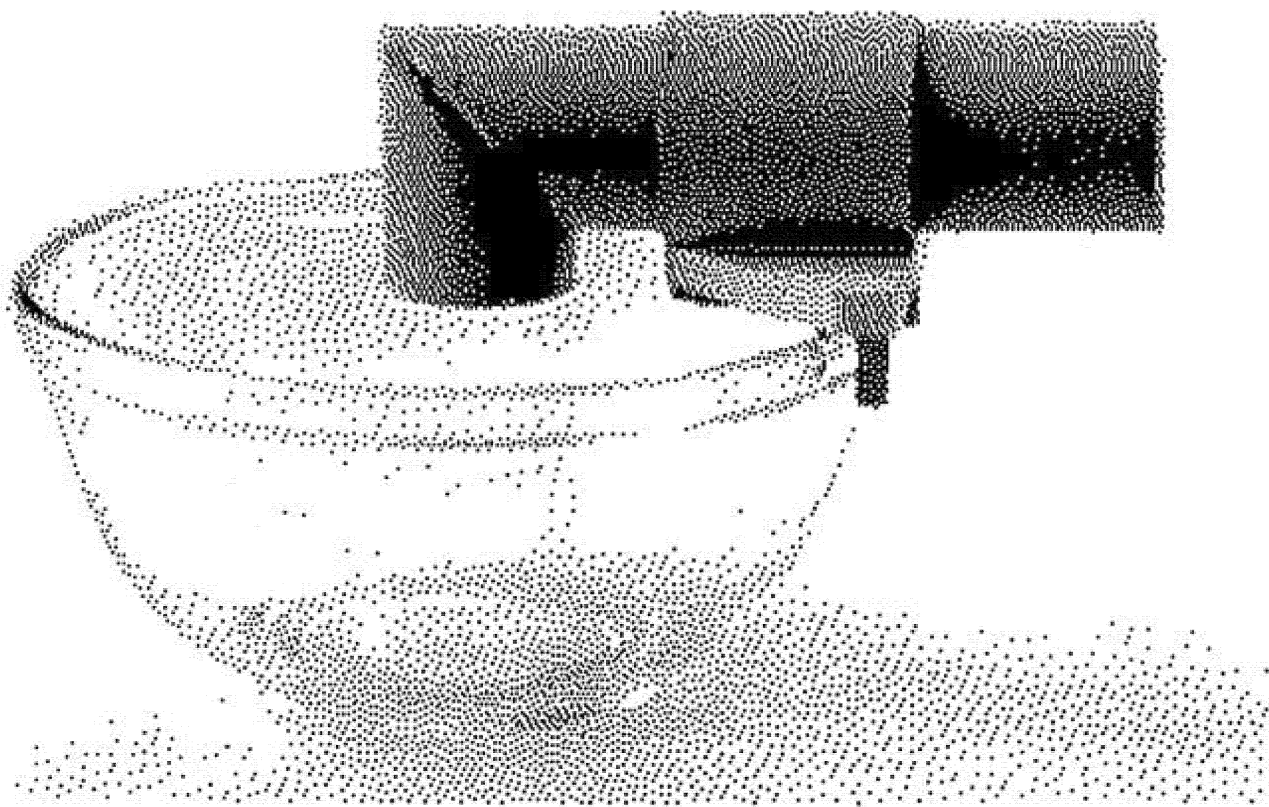
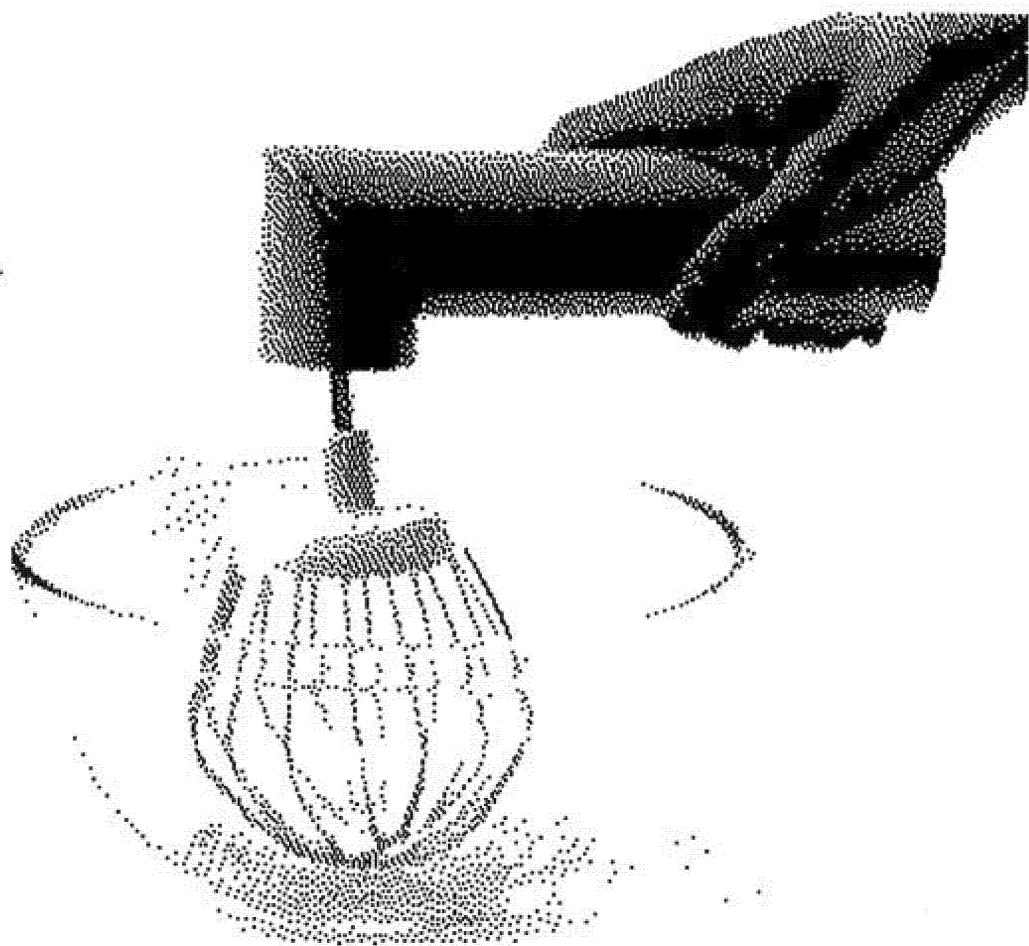




2

Schüssel-Läufer & Co.





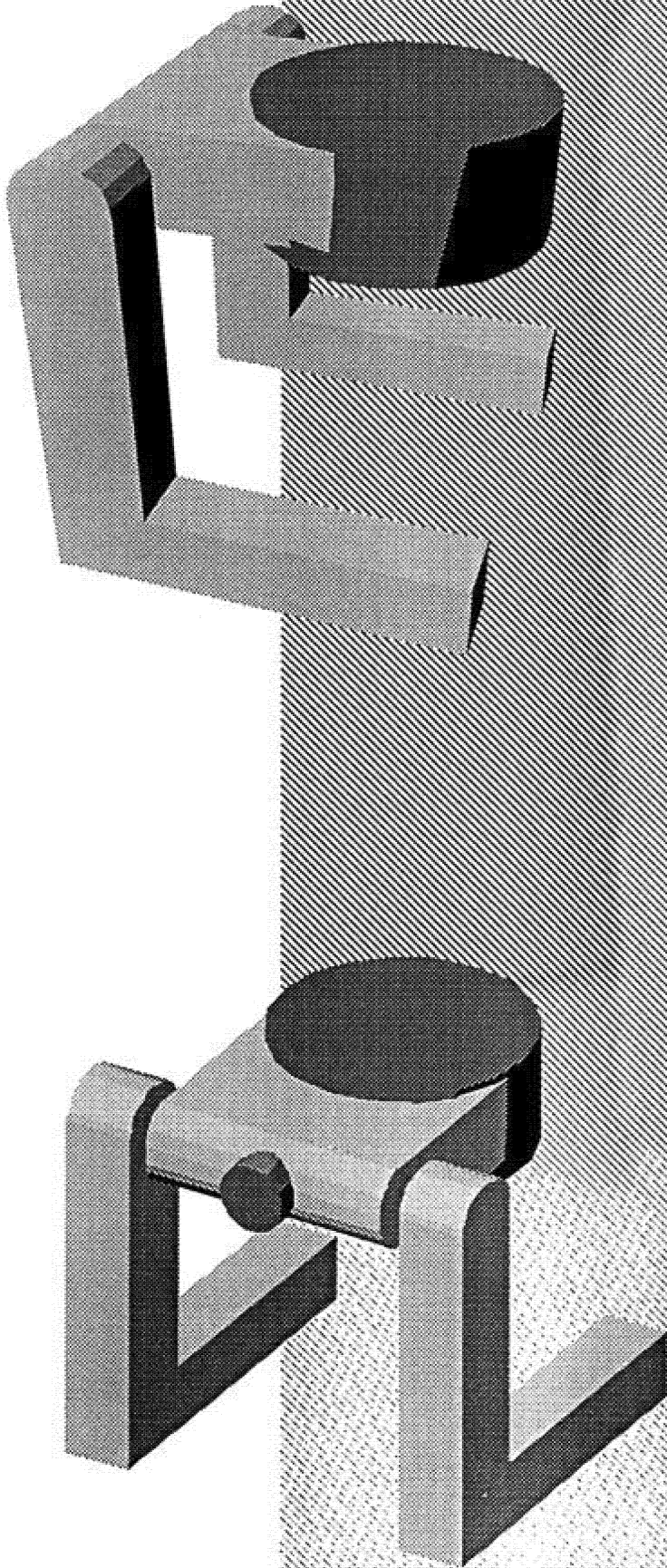


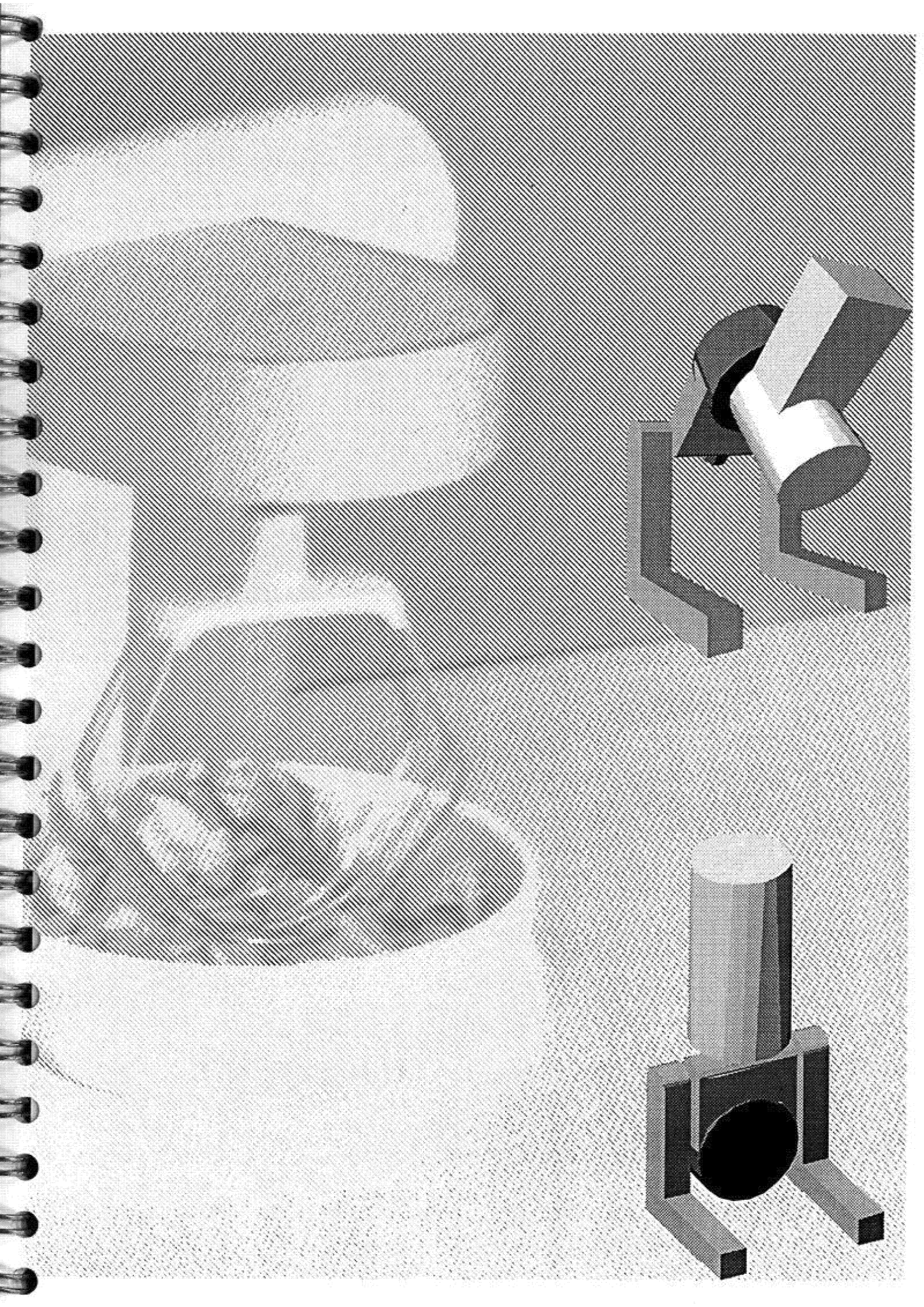
Känguruh *oder* *der KüchenRoboter*

Das Känguruh-Konzept hat drei Abgriffe am Zentral-Motor, die mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten und Drehmomenten/Kräften Andock-Möglichkeiten für verschiedene Zubereitungs-Werkzeuge bietet.

3

Känguruh oder der KüchenRoboter





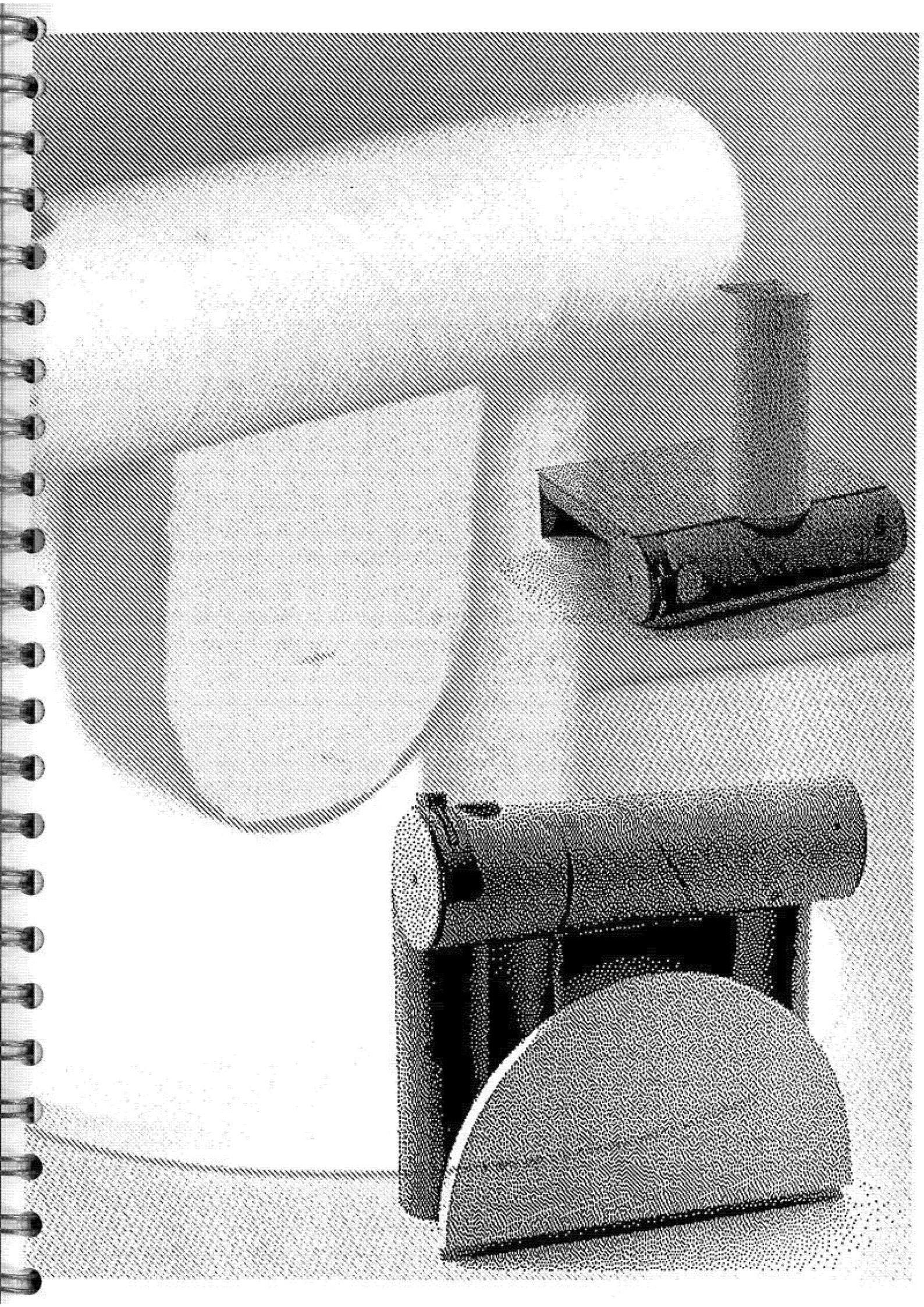
3

Känguruh oder der KüchenRoboter

Das Känguruh-Konzept könnte die Mumm 66 sein: sie hat ebenfalls drei Abgriffe am Zentral-Motor, die mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten und Drehmomenten/Kräften Andock-Möglichkeiten für verschiedene Zubereitungs-Werkzeuge bietet.

In der Standfestigkeit ist das Känguruh auf zwei Beinen stabil ausgelegt, Töpfe und Rührschüsseln nimmt es in den Schoss.



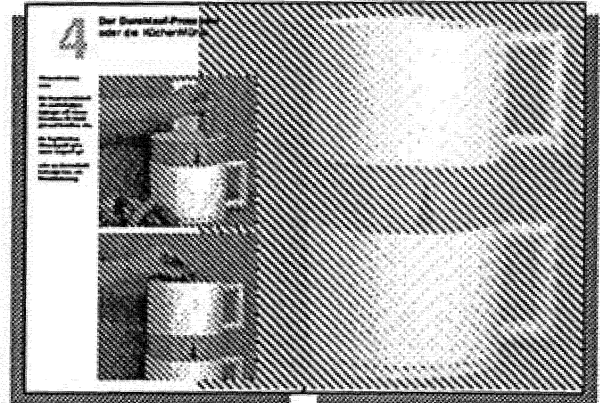


1



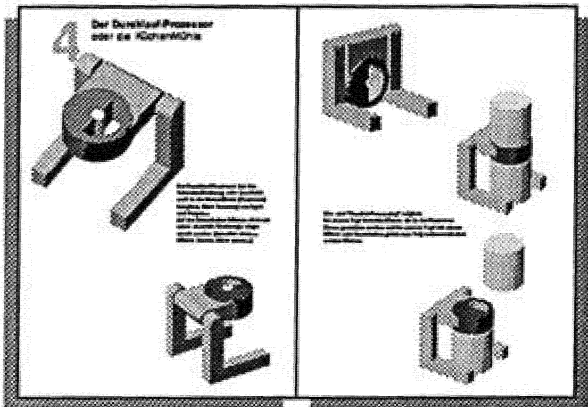
2

3



4

5





Der Durchlauf- Prozessor

*oder
die KüchenMühle*

Die Prozessor-Einheit
mit dem Antriebs-
Motor als Aggregat
mit einem Durchlass
für Mahlgut und Ge-
müse, etc.

4

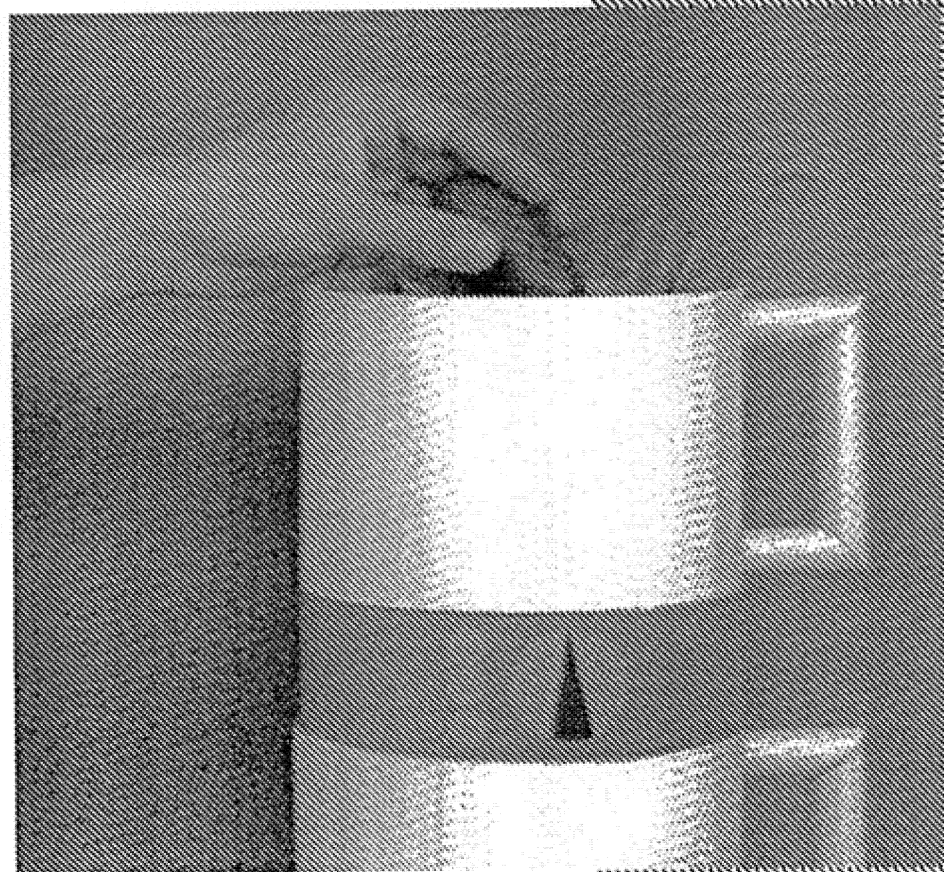
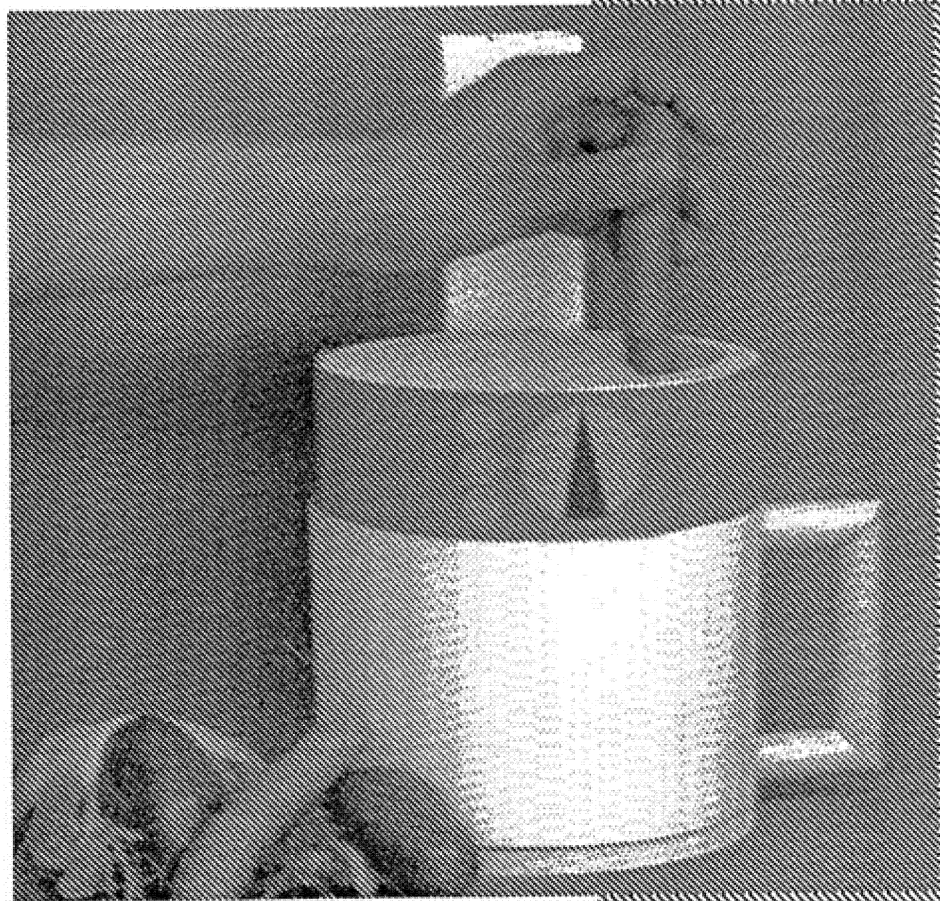
Der Durchlauf-Processor oder die KüchenMühle

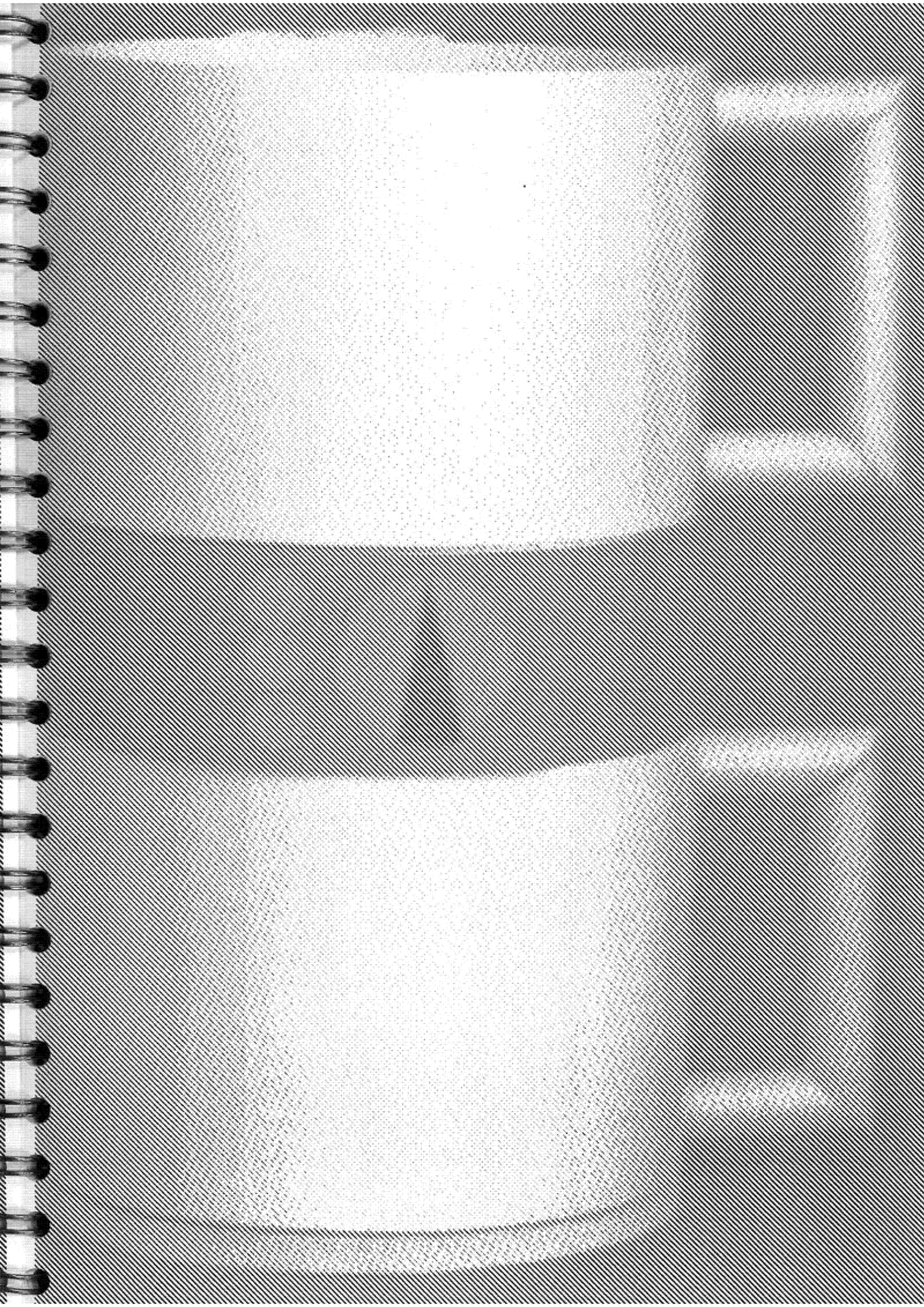
Oben rein unten
raus.

Die Prozessor-Einheit
als unabhängiges
Aggregat mit einem
Durchlass für Mahl-
gut und Gemüse, etc.

Als Topf-Version:
Oben Input-Topf >
unten Output-Topf

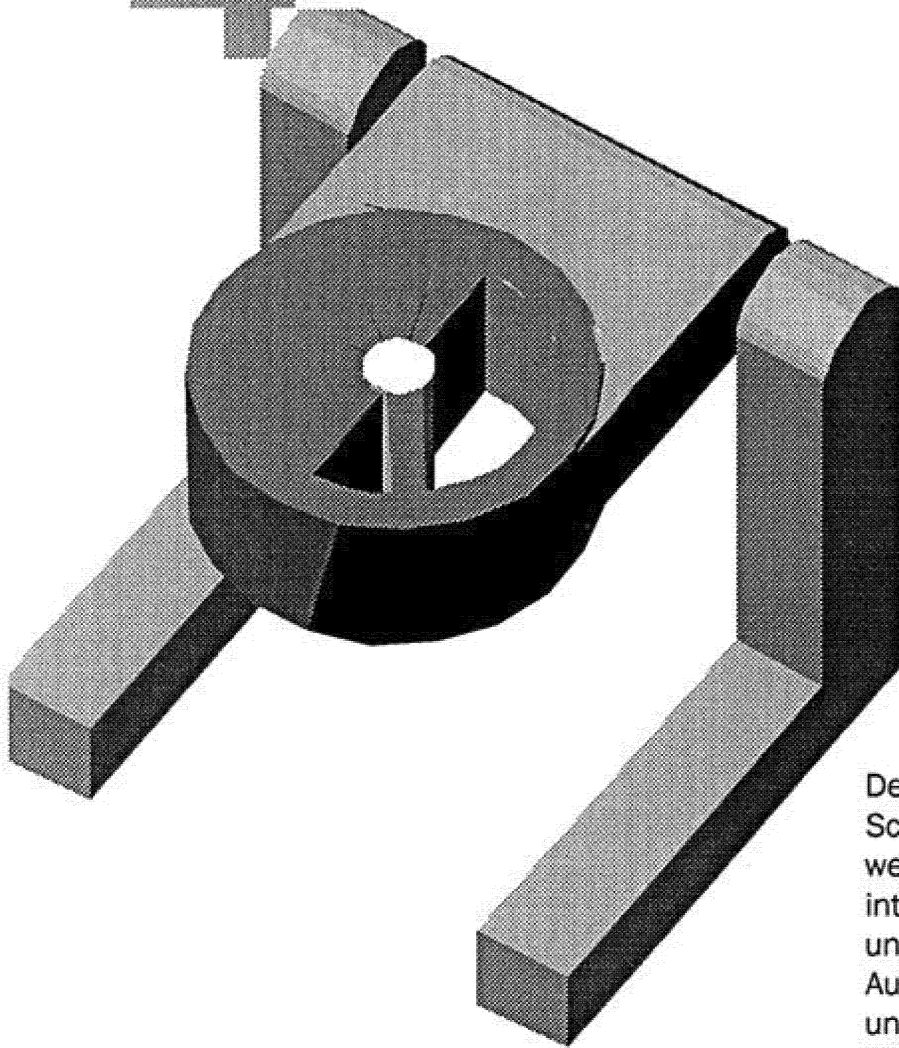
oder an einem Stativ
befestigt bzw. mit
Wand-Halterung.





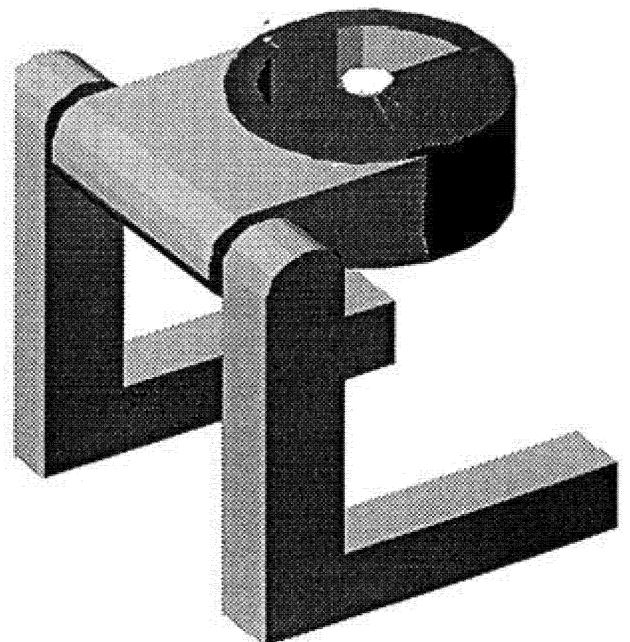
4

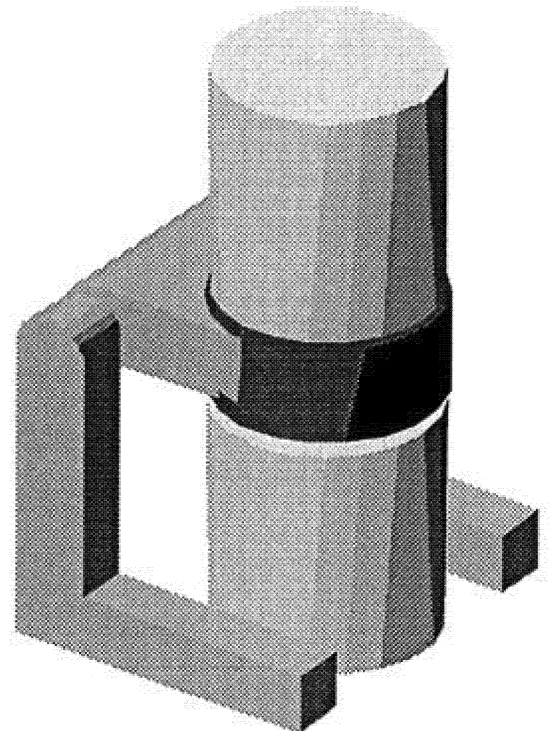
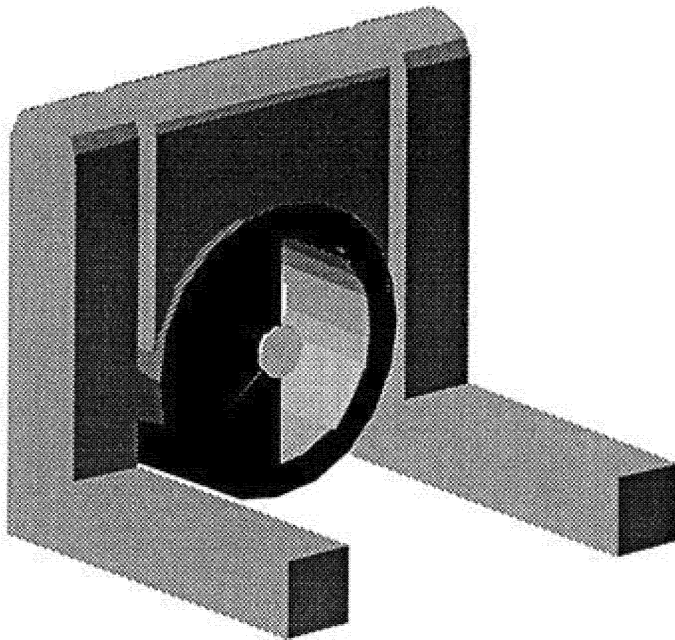
Der Durchlauf-Processor oder die KüchenMühle



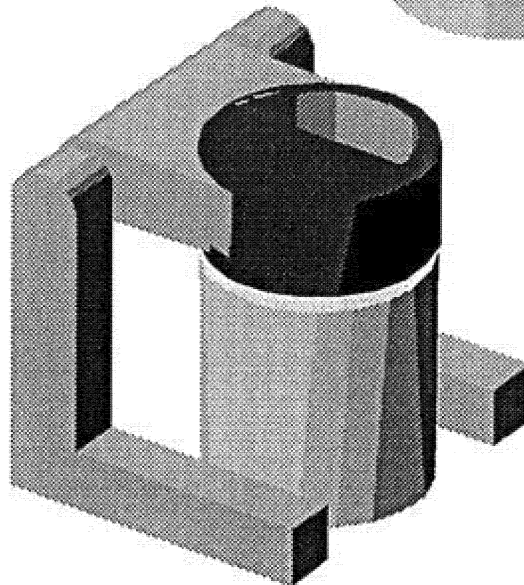
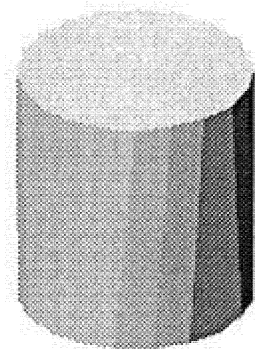
Der Durchlauf-Processor hat das Schneide-Werkzeug oder das Mahlwerk in der Motor-Ebene (Processor) integriert, klare Trennung von Input und Output...

Auf der Motor-Achse können oben und unten ebenfalls Werkzeuge eingesteckt werden (Entsafter oben..., Rührer, Knetter, Mixer unten...)

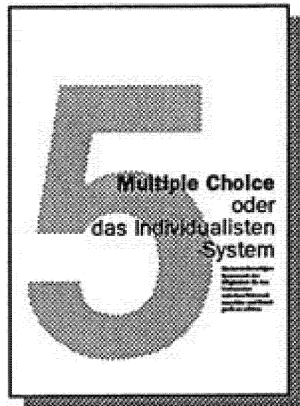




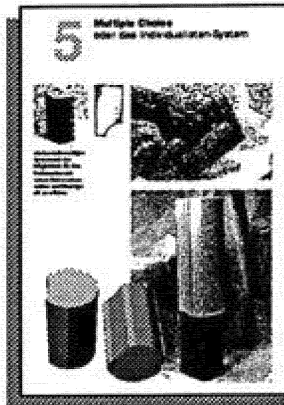
Hier wird "**Parallel-Processing**" möglich:
Im oberen Topf Getreide-Körner, die in der Prozessor-
Ebene gemahlen werden und im unteren Topf mit einem
Rührer oder Knetehaken gleich zum Teig weiterverarbeitet
werden können.



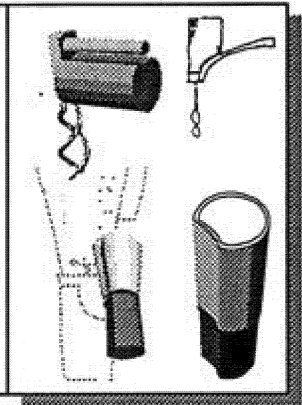
1



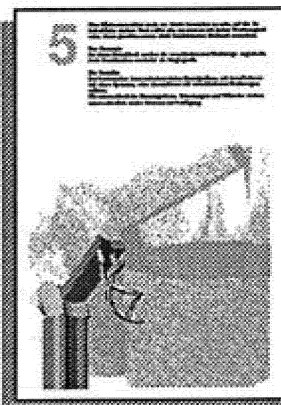
2



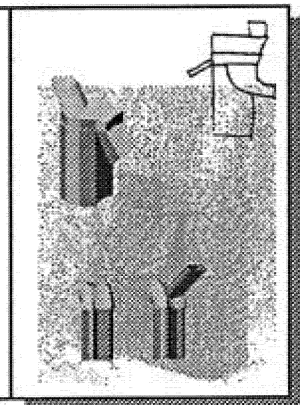
3



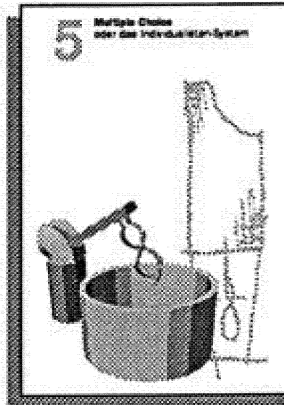
4



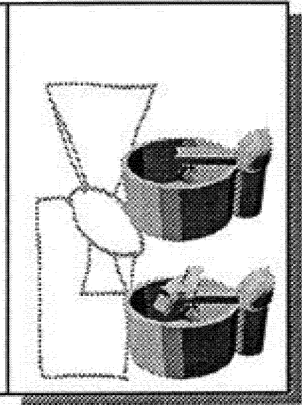
5



6



7



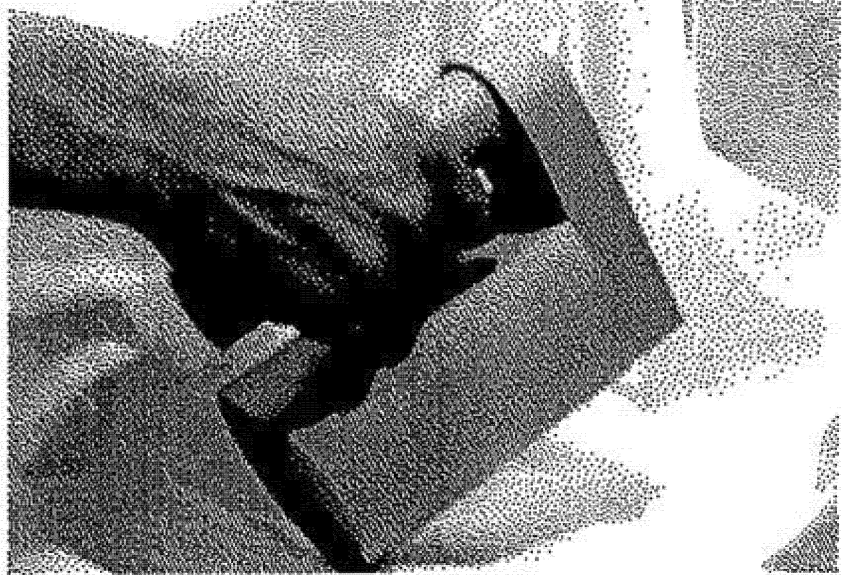
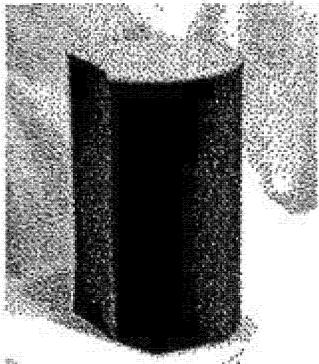


Multiple Choice
oder
von universal zu spezial

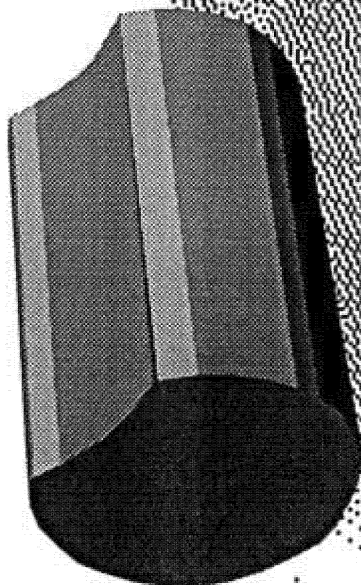
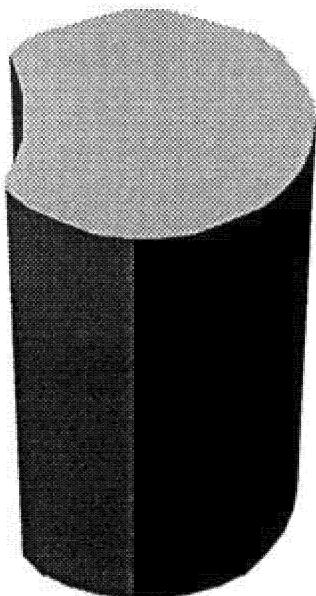
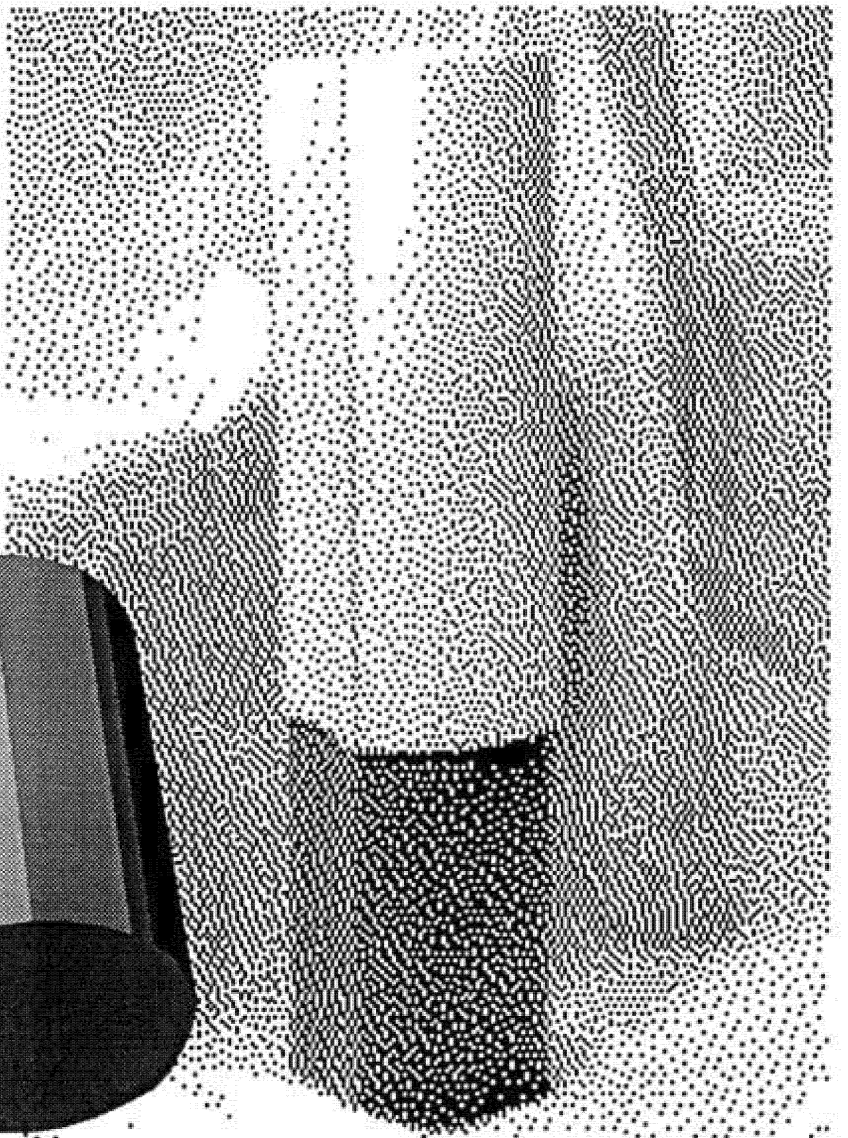
Ein herstellereitiges System mit der Möglichkeit für den Verbraucher zwischen Universalmaschine und Einzelgerät zu wählen.

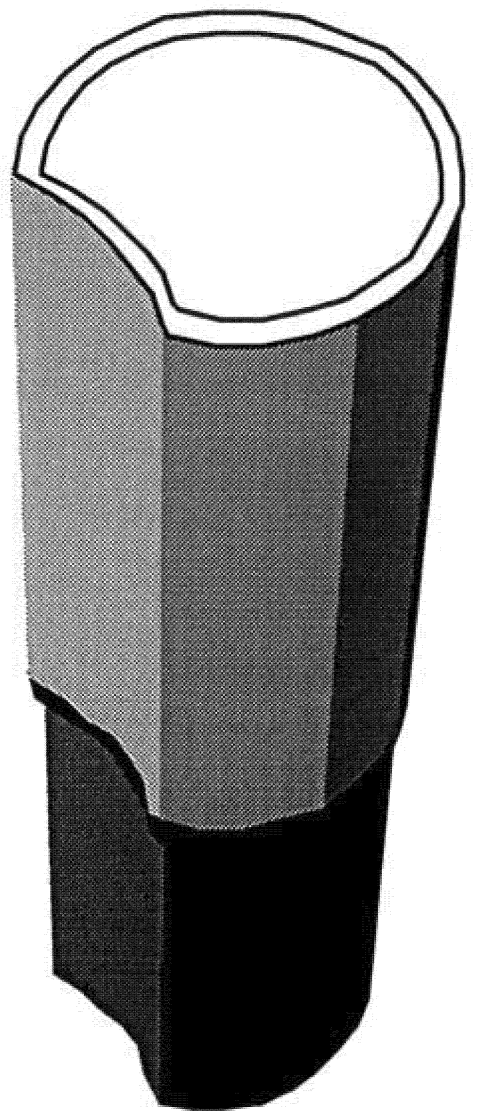
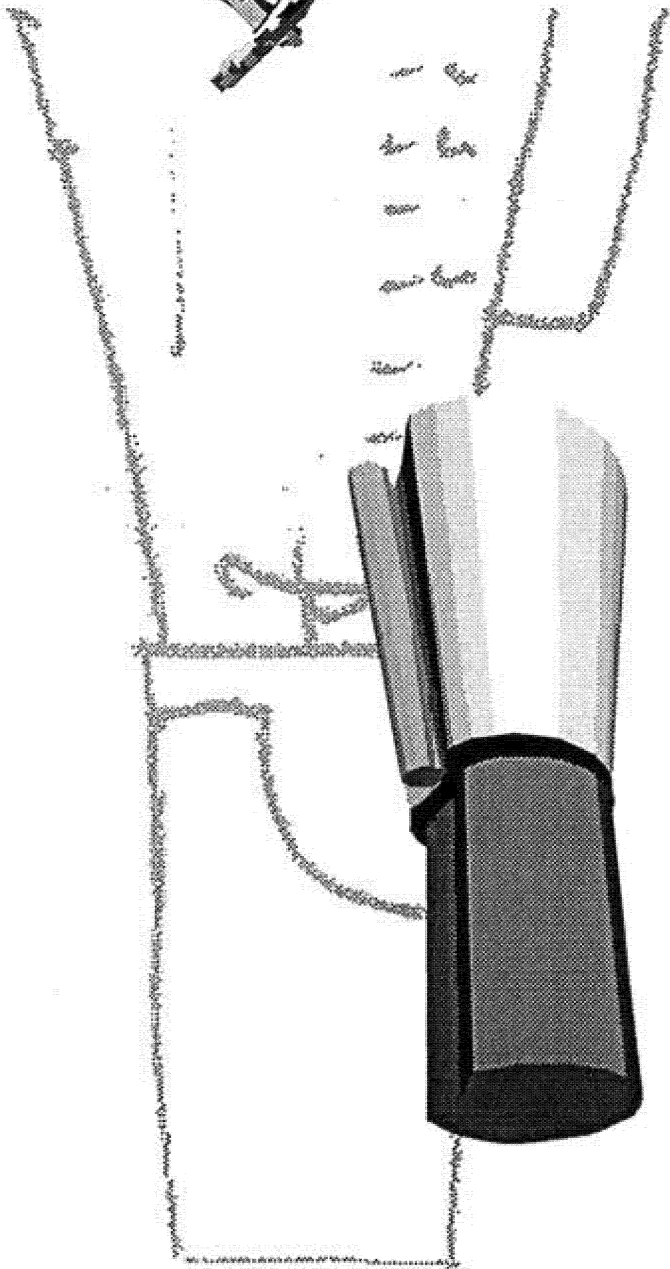
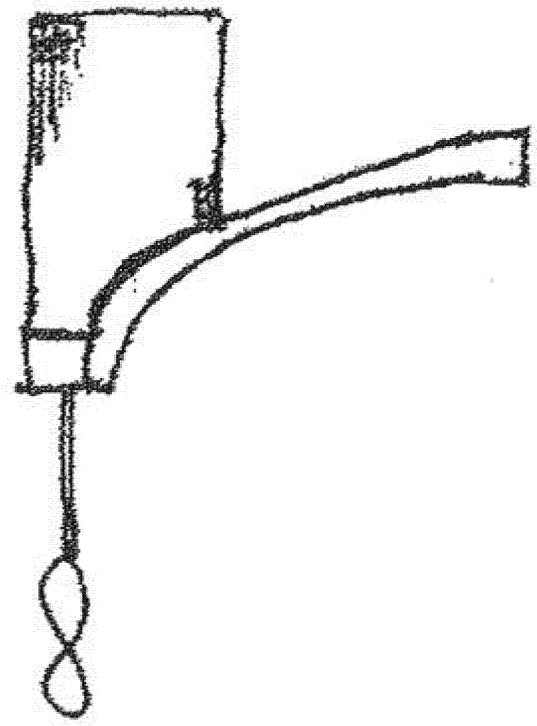
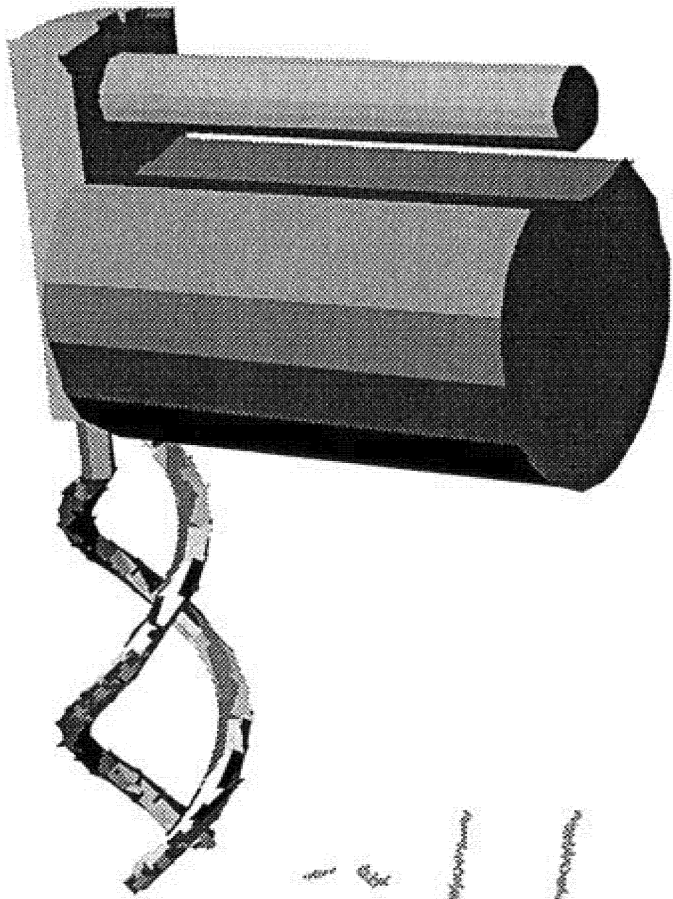
5

Multiple Choice *oder von universal zu spezial*



ein herstellerseitiges System mit der Möglichkeit für den Verbraucher zwischen Universalmaschine und Einzelgerät zu wählen.





5

Eine Küchenmaschine muß, um leicht benutzbar zu sein, auf der Arbeitsfläche stehen. Dort sollte sie, zusammen mit jedem Werkzeugaufsatz, einen geschlossenen, nicht kombinierten Eindruck erwecken.

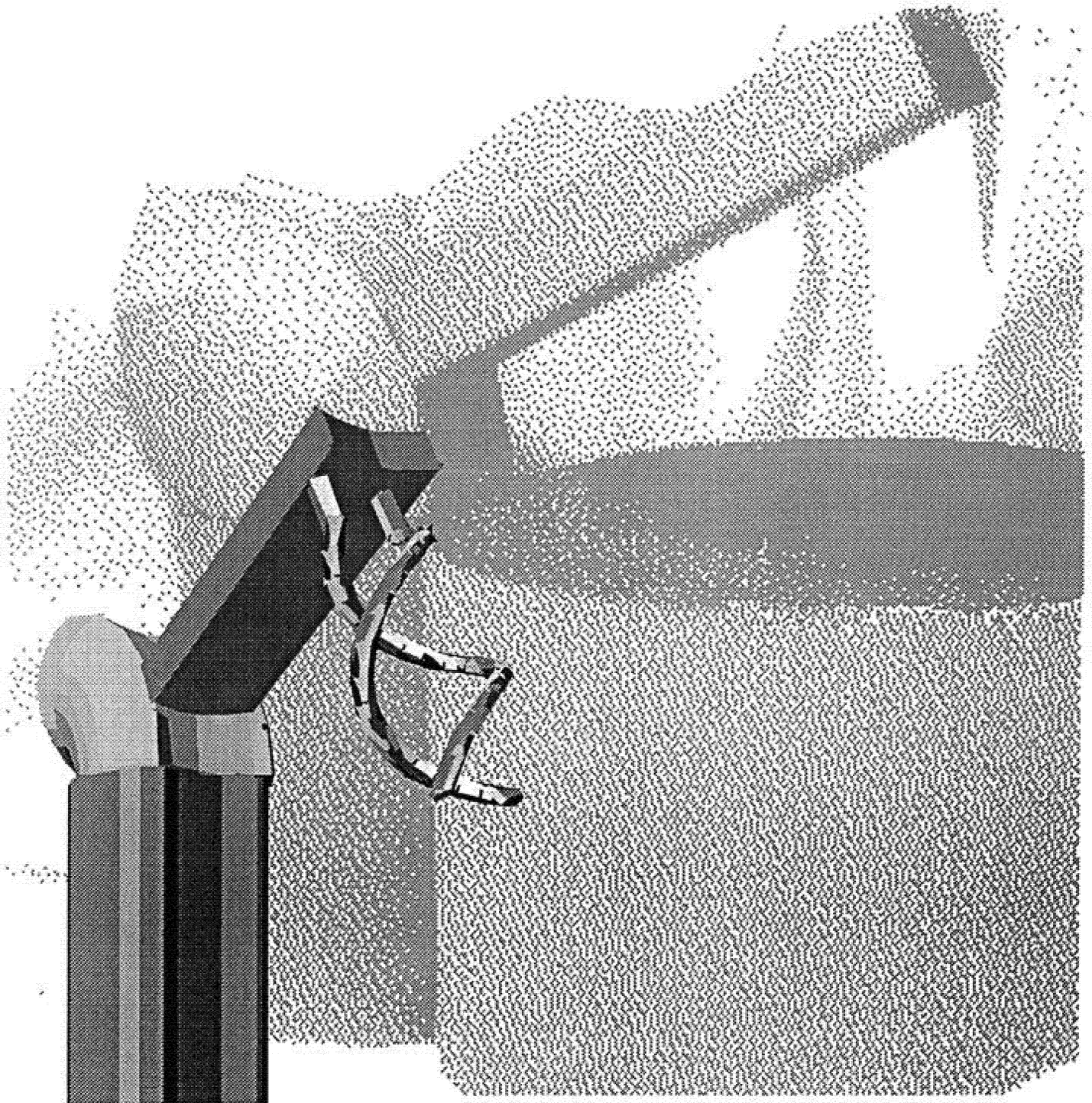
Das Konzept:

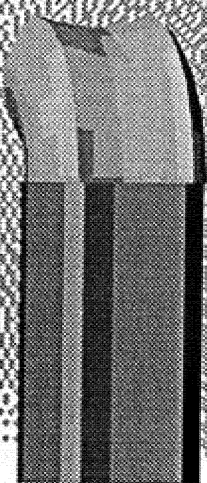
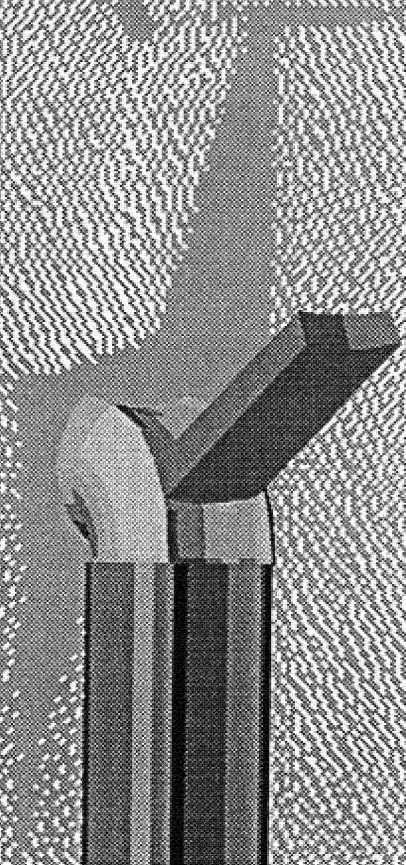
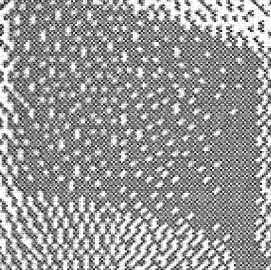
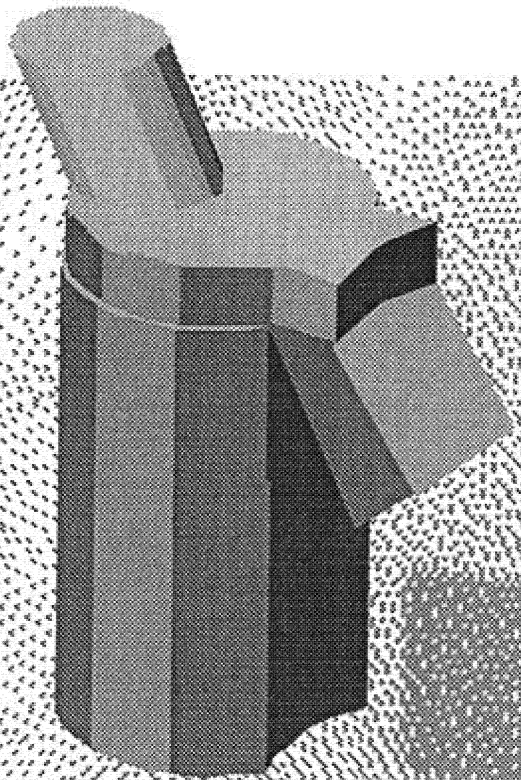
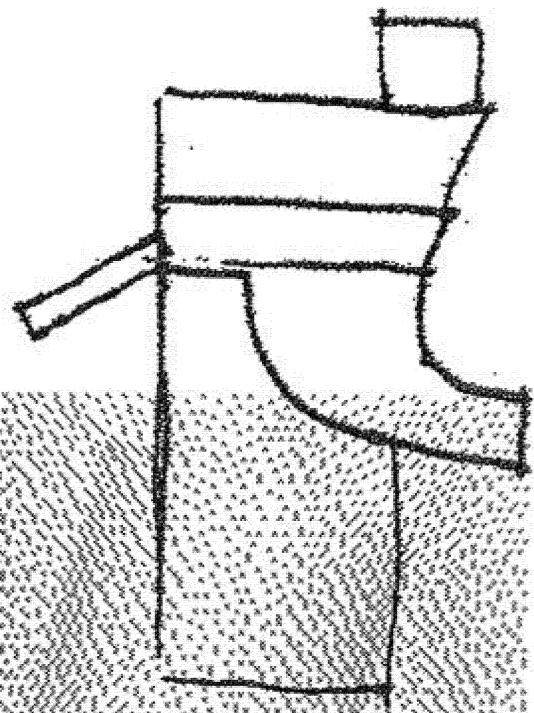
An einen Motorblock werden die verschiedensten Werkzeuge angedockt. Jede Kombination erscheint als Singlegerät.

Die Vorteile:

Der Verbraucher kann zwischen vielen Einzelgeräten, mit dem Preisvorteil eines Systems, oder einem Motor mit verschiedenen Werkzeugen wählen.

Für unterschiedliche Einsatzgebiete, Belastungen und Wünsche stehen unterschiedlich starke Motoren zur Verfügung.

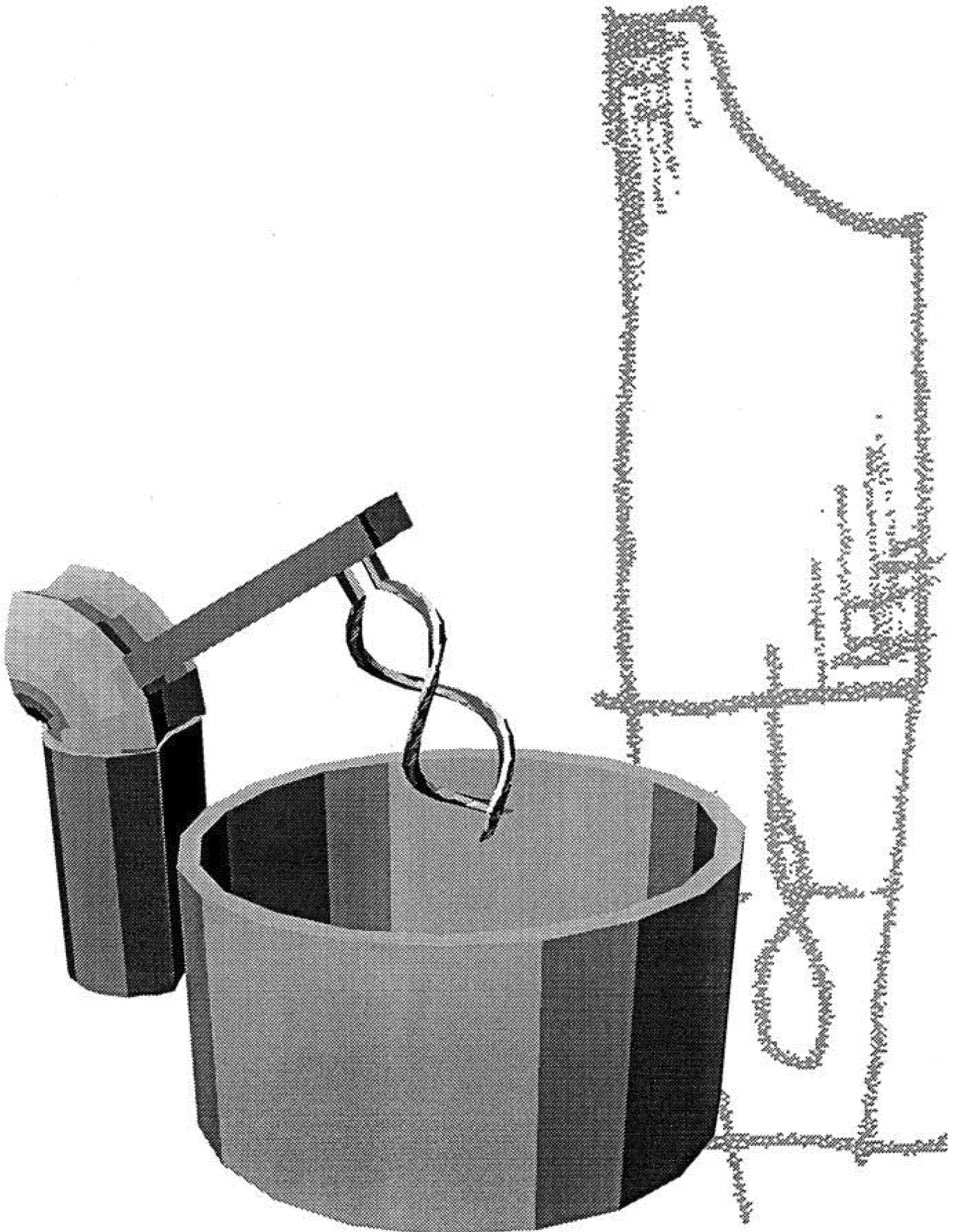


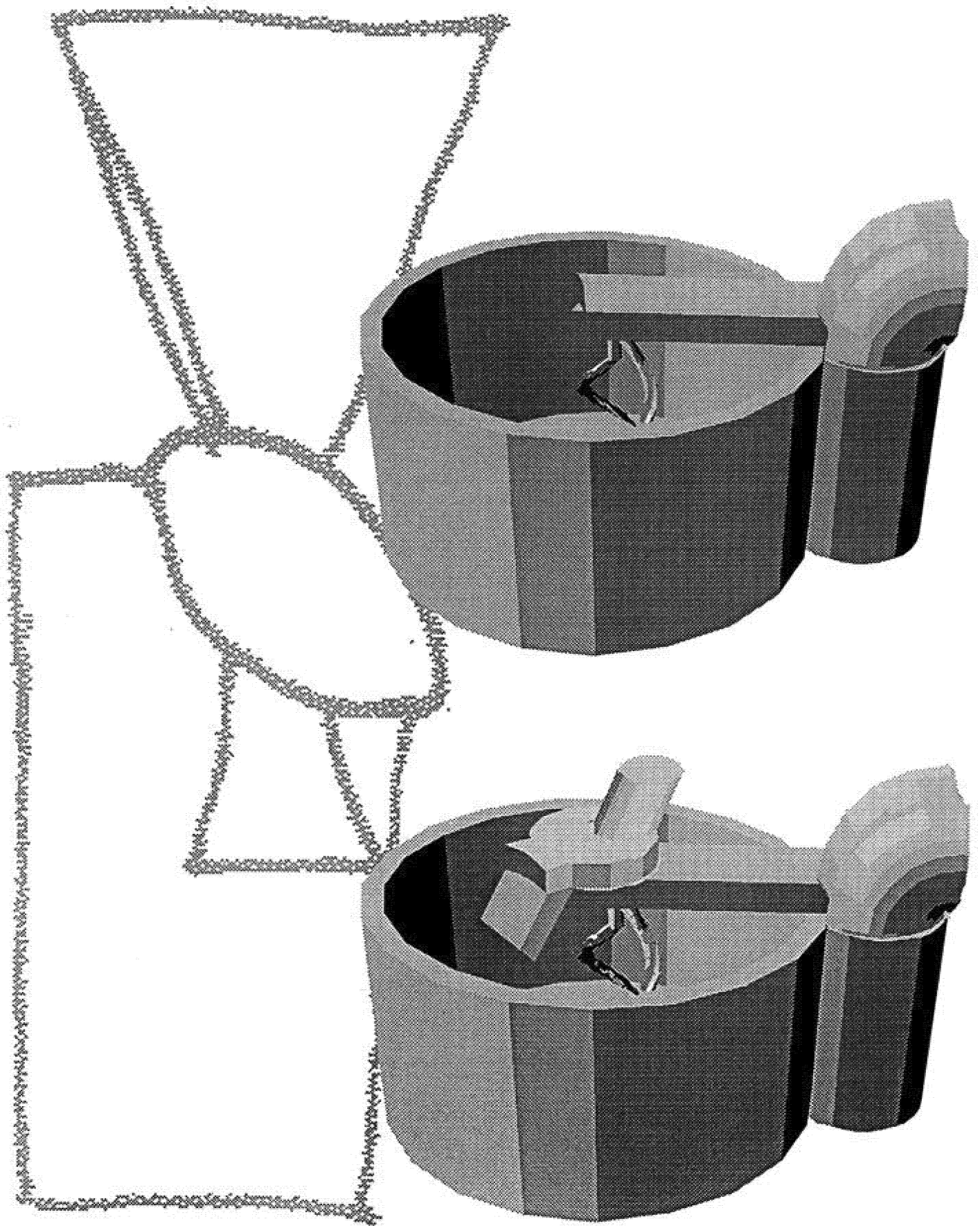


5

Multiple Choice

oder von universal zu spezial

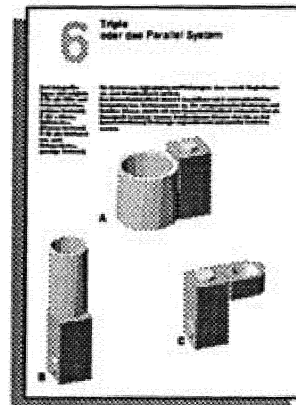




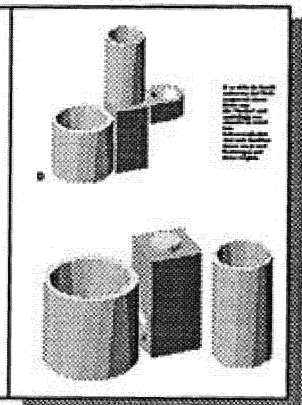
1



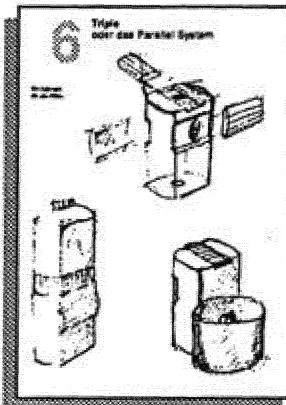
2



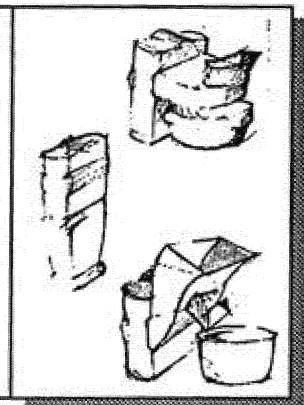
3




4



5





oder das Parallel System

Triple

Ein System aus
Aggregat/en und
Werkzeugen, dass
sowohl Single-Geräte
als auch Kombinationen
zulässt.

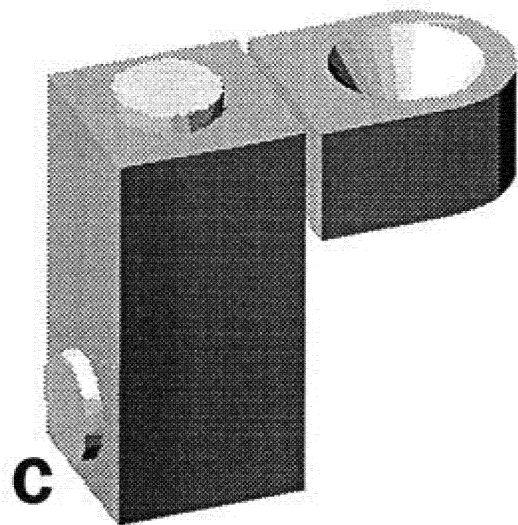
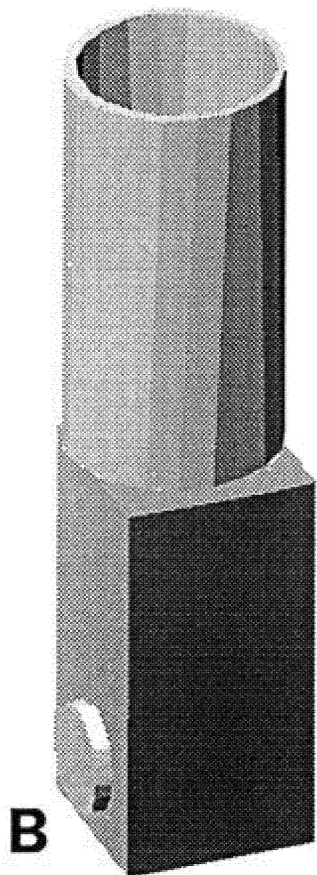
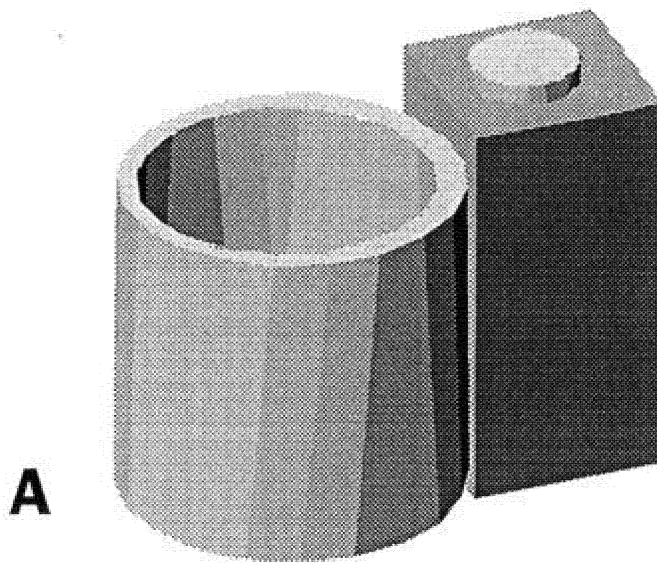
6

Triple oder das Parallel System

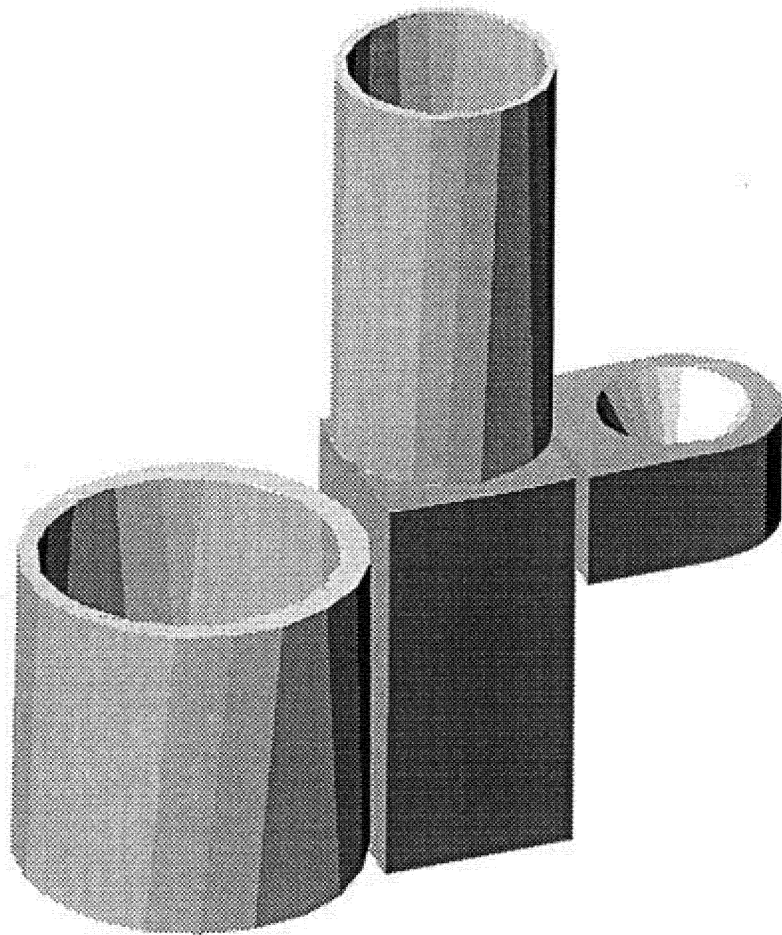
Drei Sologeräte-Typen sind möglich:
A für alle Rühr- und Schneidarbeiten.
(mittlere Drehzahl)
B für's Mixen ,
Quirlen, etc...
(höchste Drehzahl)
C für alle Mahlarbeiten,
auch
Fleischwolf, etc...
(niedrige Drehzahl)

Ein System aus Aggregat/en und Werkzeugen, dass sowohl Single-Geräte als auch Kombinationen zulässt.

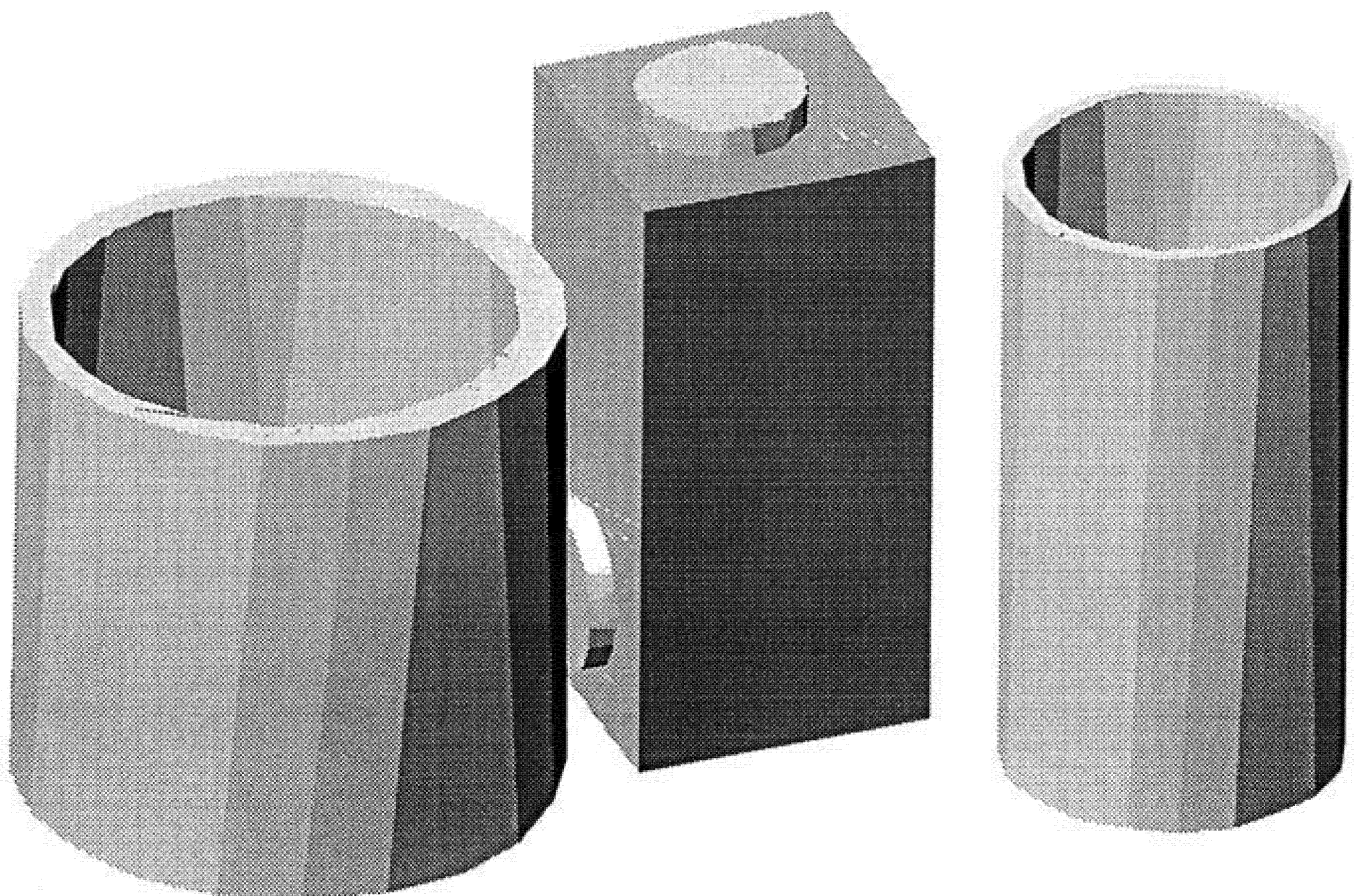
Der Motor-GetriebeBlock bietet 3 Anschlüsse mit 3 unterschiedlichen Drehzahlen bzw. Drehmomenten an. Die entsprechenden Werkzeuge und Behälter können einzeln mit dem Motor-GetriebeBlock verbunden und als Einzelgerät betrieben werden. Darüberhinaus können aber bis zu drei (unterschiedlichen) Werkzeuge angeschlossen und **parallel** betrieben werden.



D



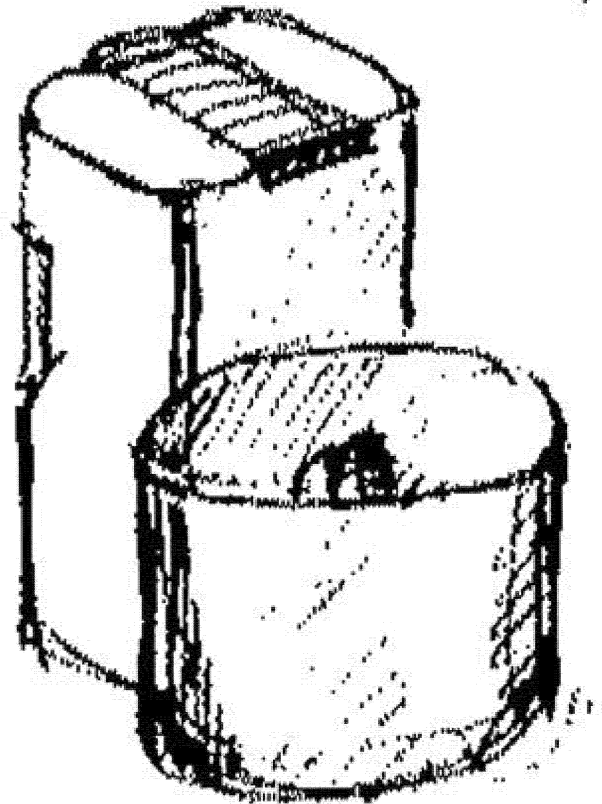
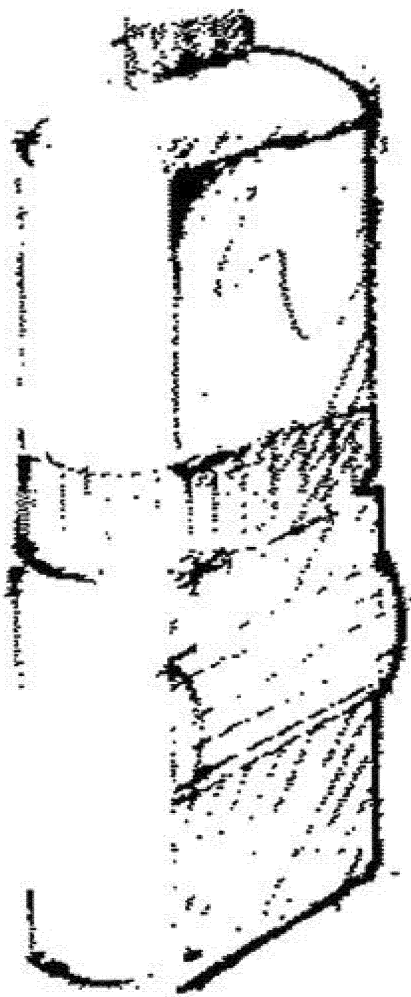
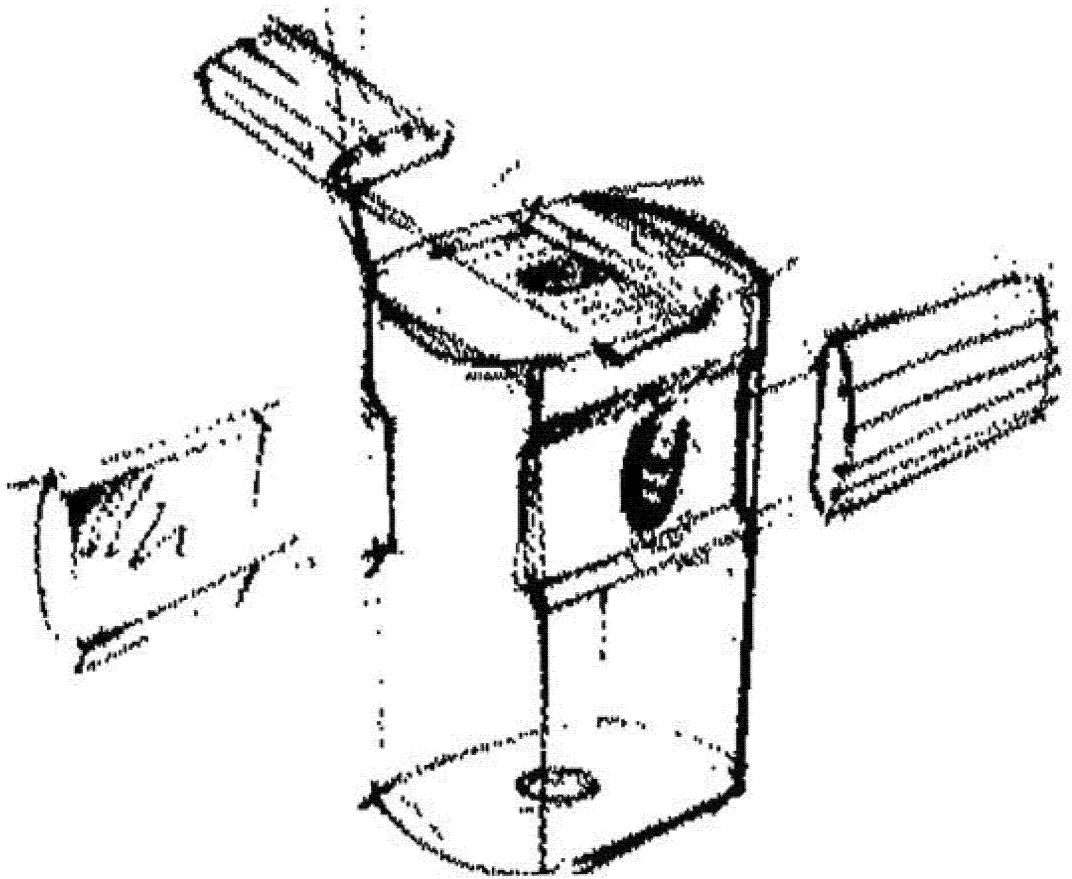
D so sieht die Kombination von drei Werkzeugen mit einem Motor aus:
Alle "Geräte" sind unabhängig von einander zu betreiben.
Selbstverständlich sind auch Kombinationen aus je zwei Werkzeugen und Motor möglich.

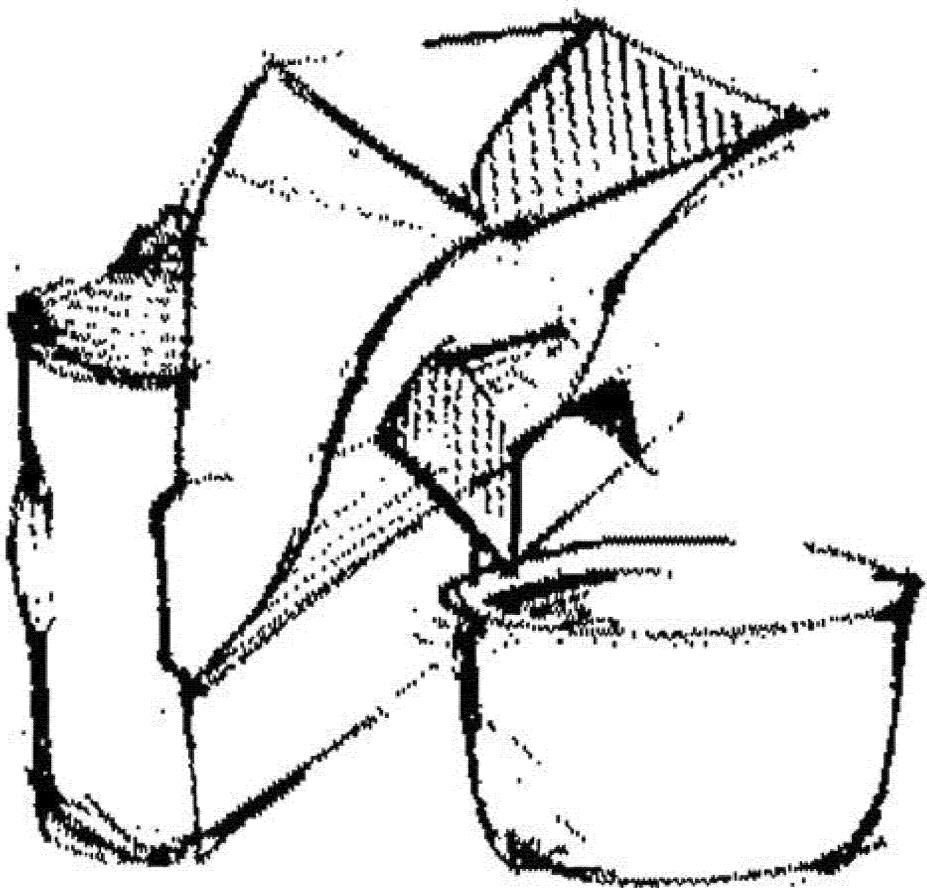
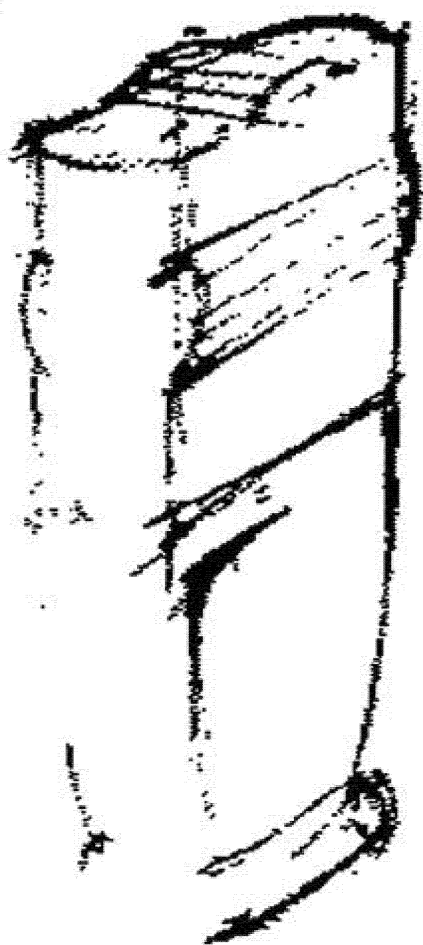
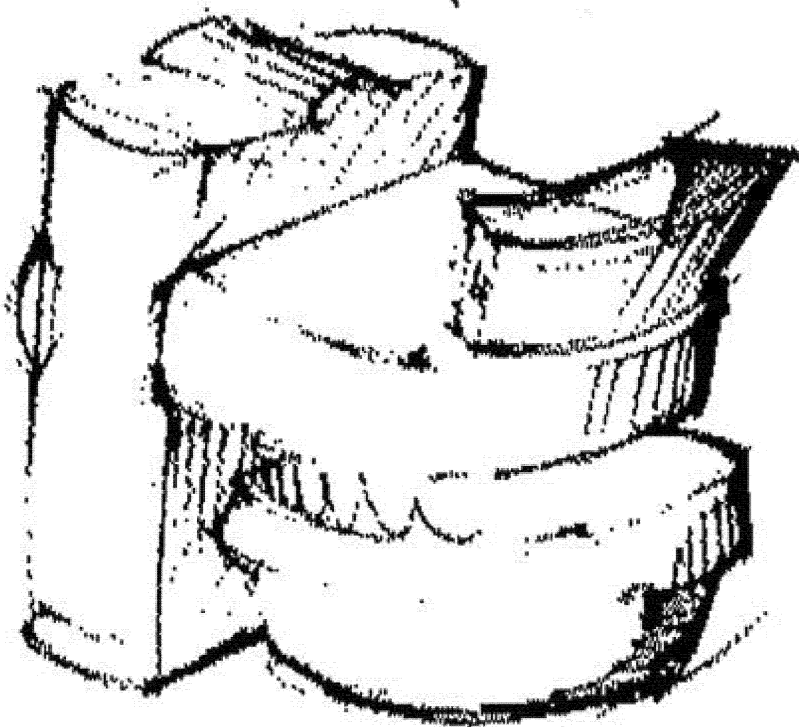


6

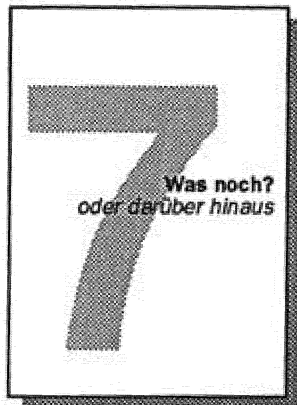
Triple oder das Parallel System

Ein Aggregat
für alle Fälle.

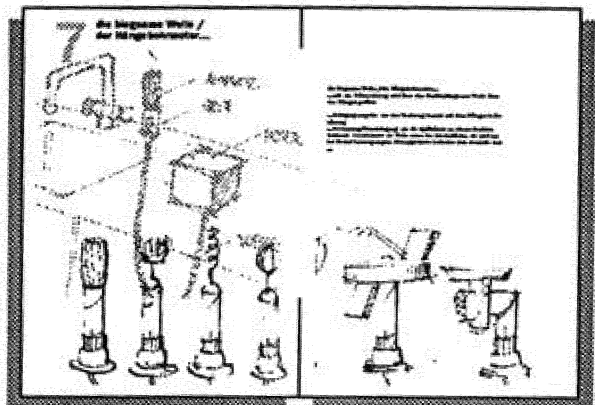




1

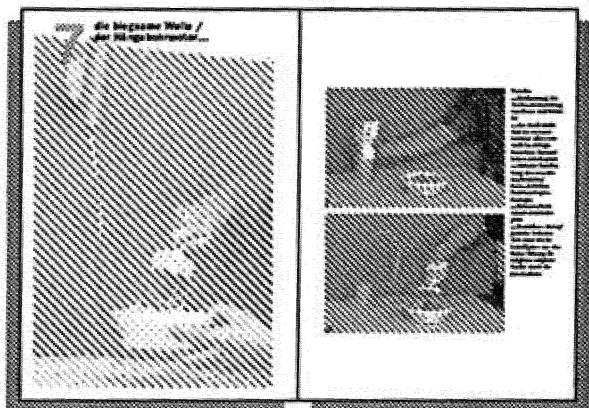


2

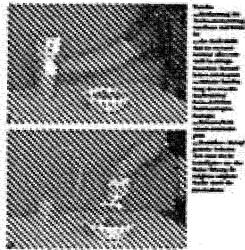


3

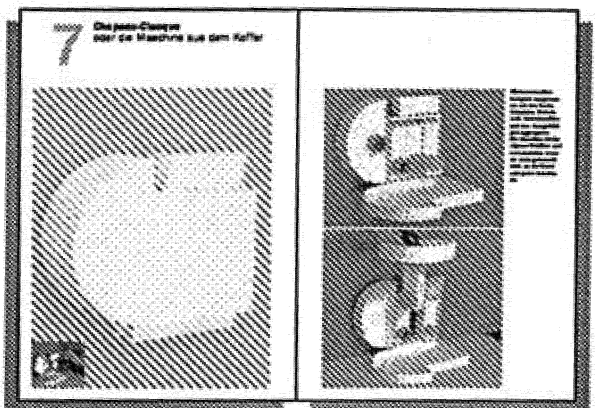
4



5

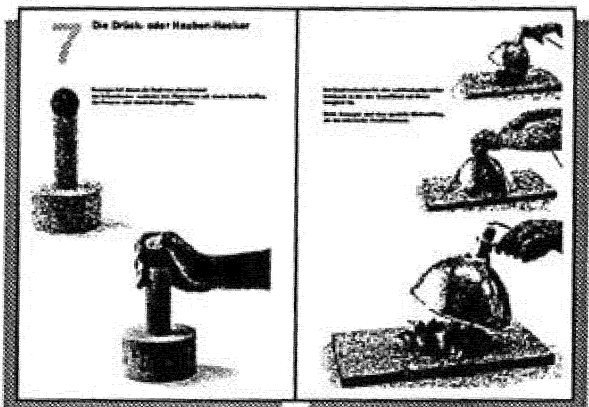


6

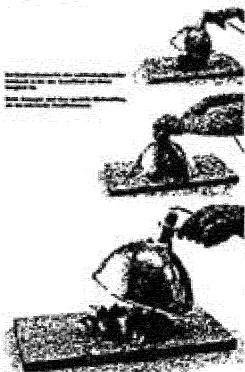


7

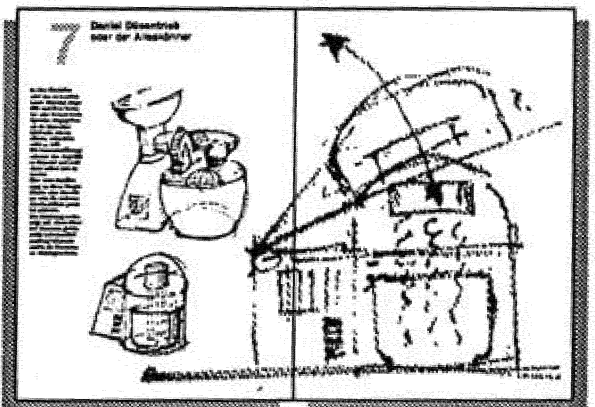
8



9

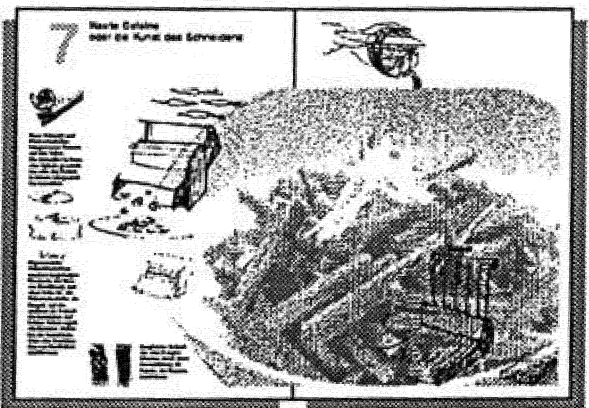


10

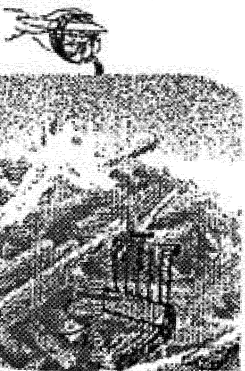


11

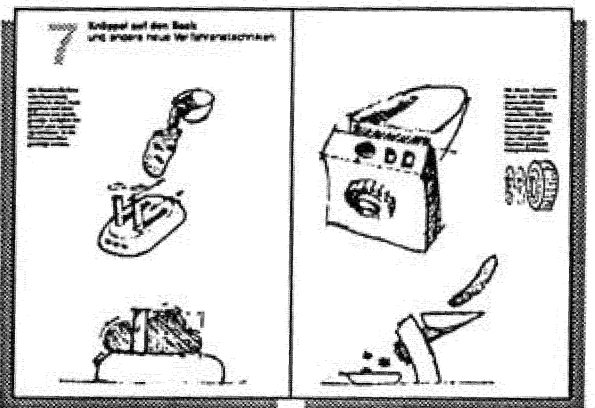
12



13



14



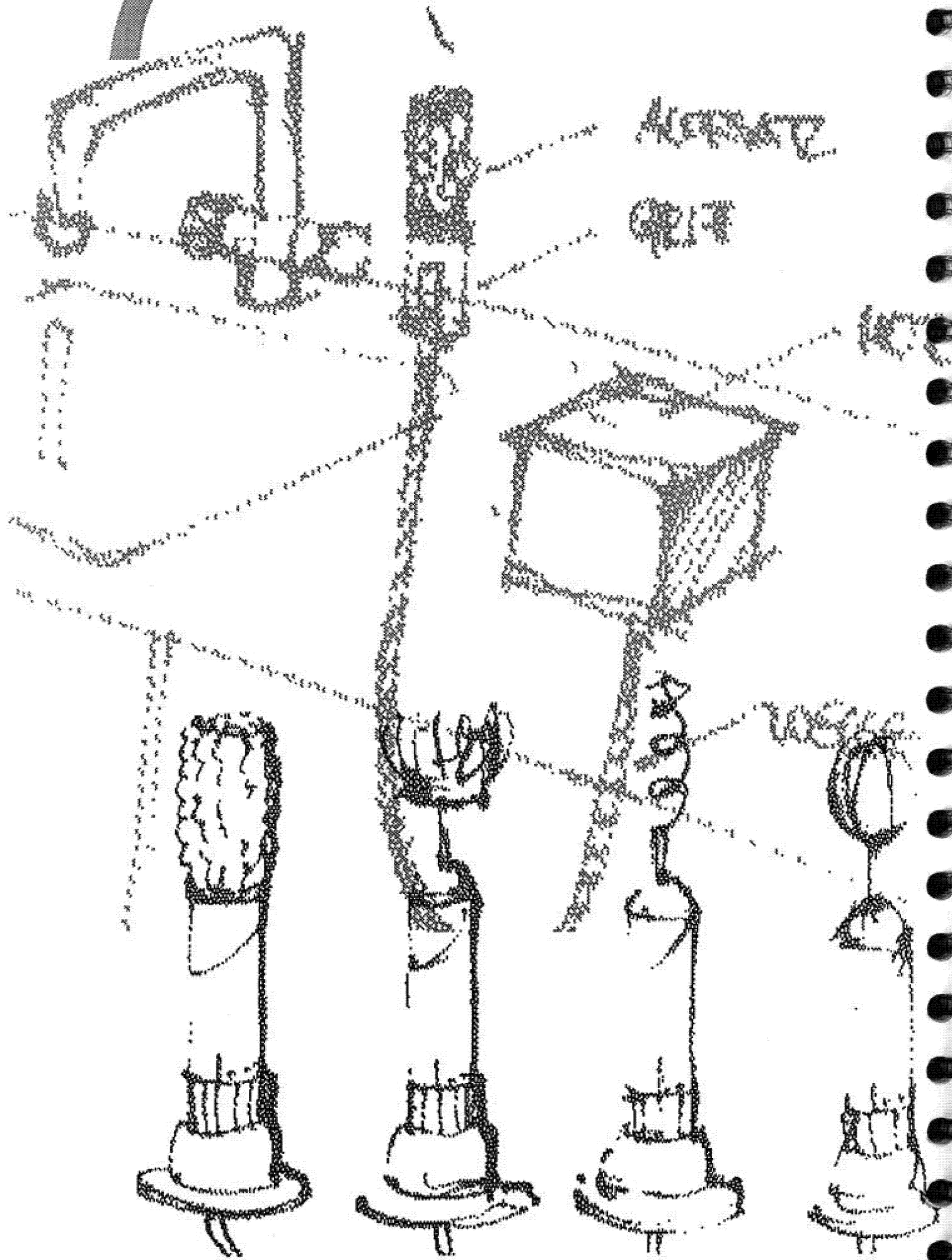
15



Was noch?
oder darüber hinaus

7

die biegsame Welle /
der Hängebohrmotor...



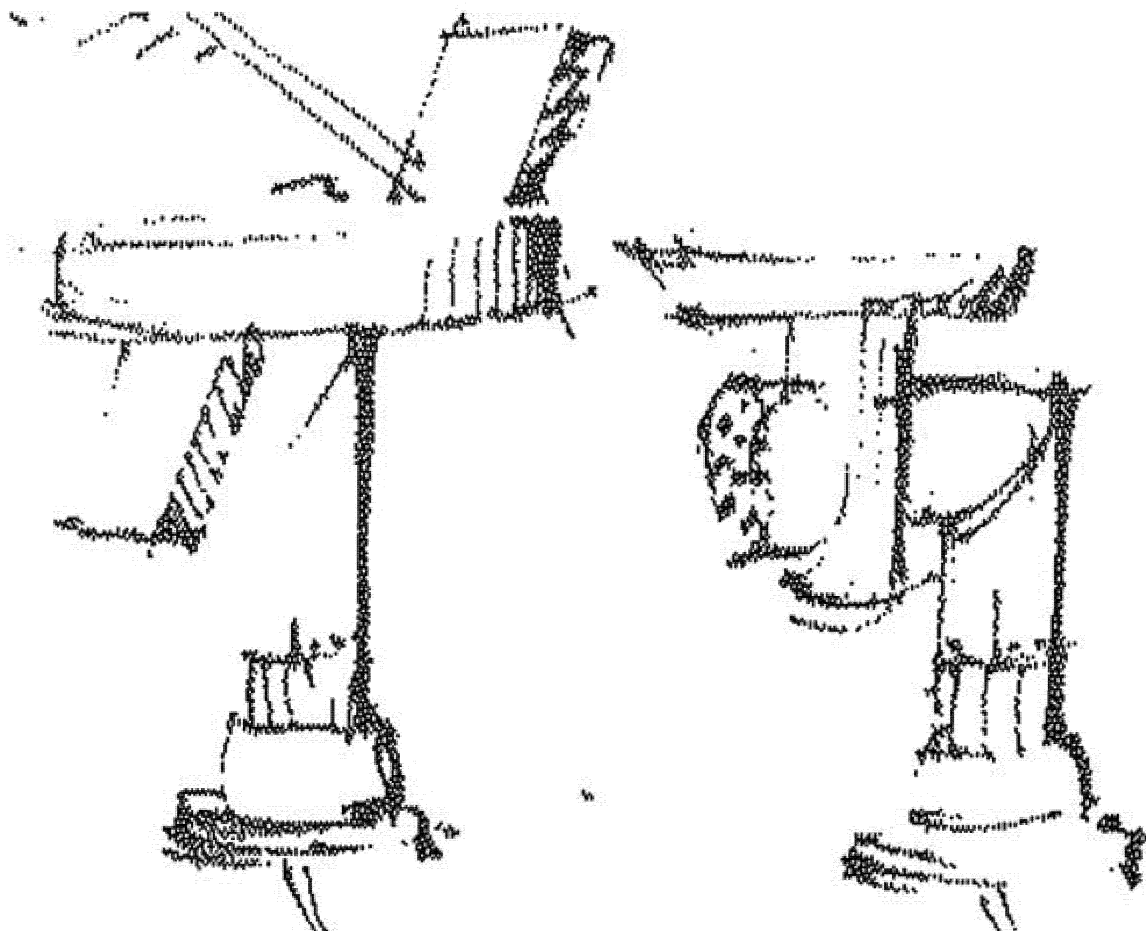
die biegsame Welle /der Hängebohrmotor...

...z.B. ein Rührwerkzeug wird über eine flexible/biegsame Welle über das Rührgut geführt

...Reinigungsaspekt: nur das Werkzeug kommt mit dem Rührgut in Berührung

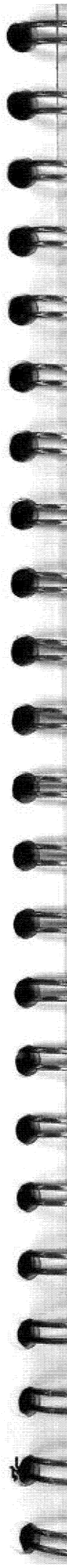
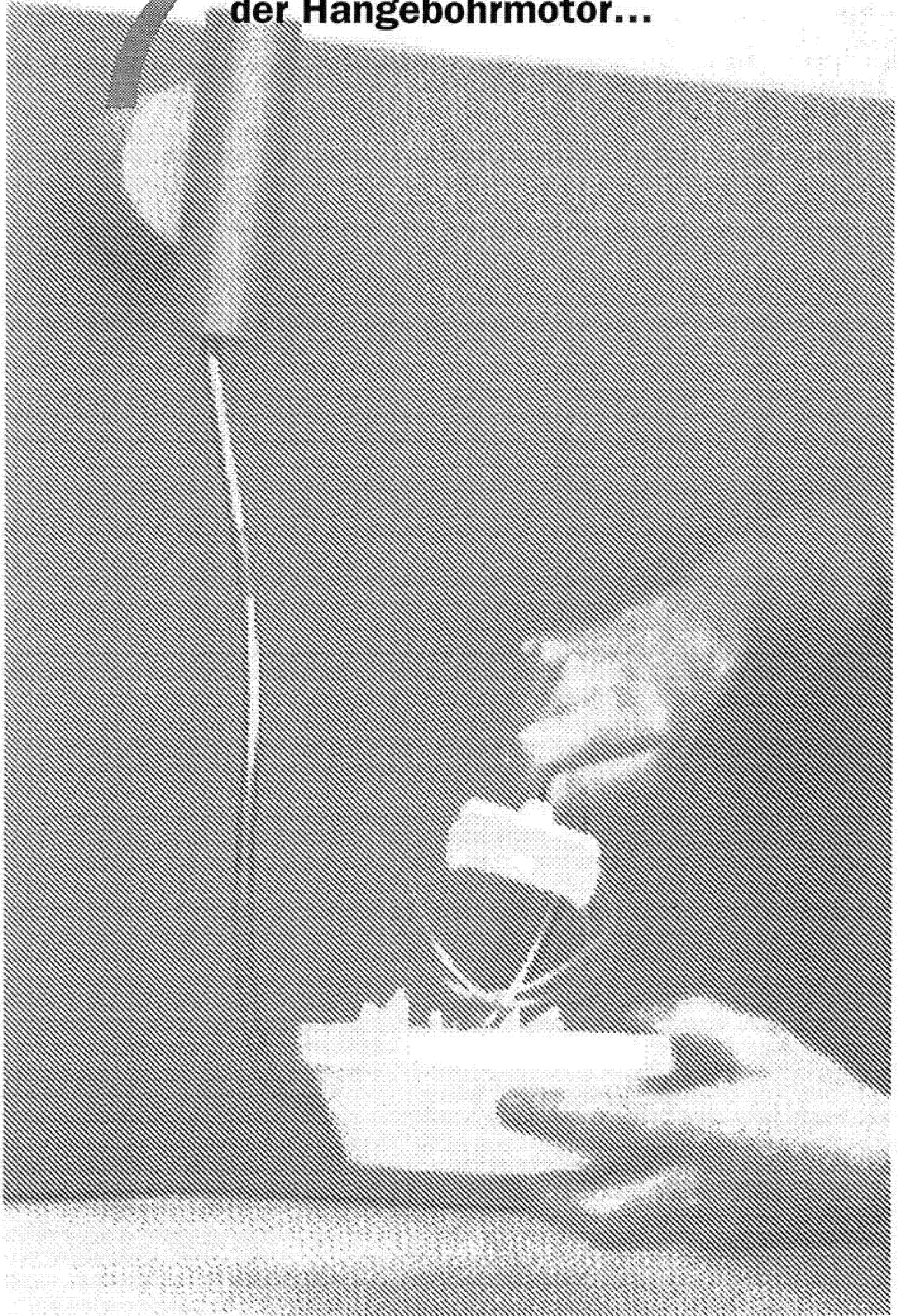
...Verstauung/Unterbringung: wie die Spülbürste an einem flexiblen Schlauch verschwindet die Welle unter der Arbeitsfläche, sie wird nur bei Bedarf herausgezogen. Motor/Getriebe befinden sich ebenfalls dort

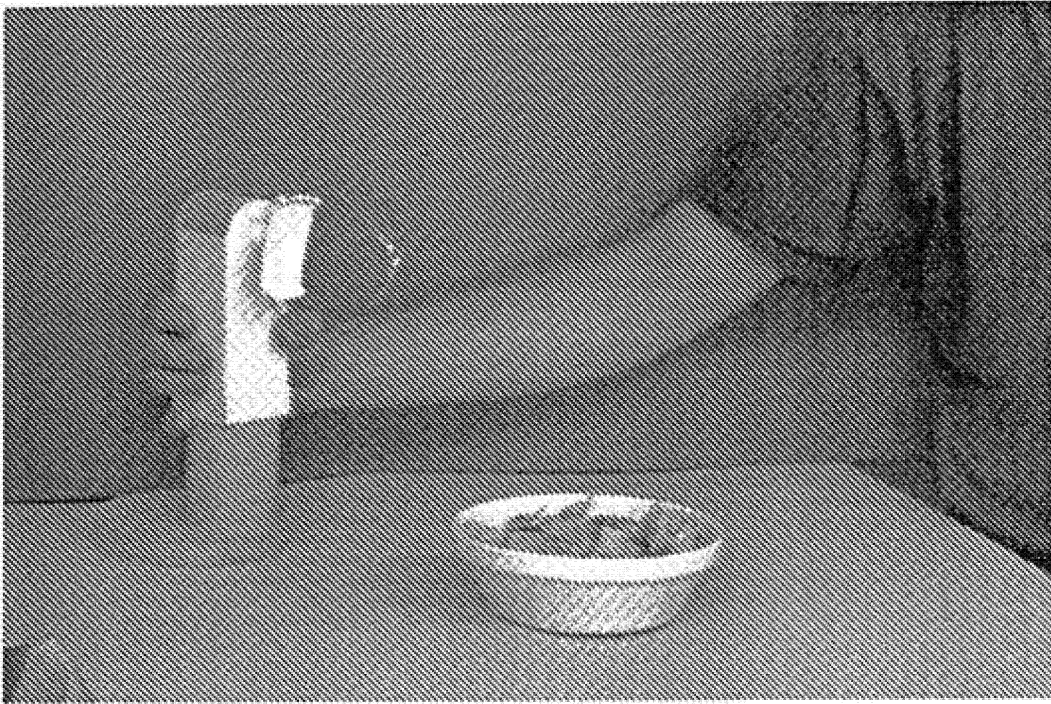
...



7

die biegsame Welle / der Hängebohrmotor...





Vorteile:

...Eindämmung der Geräuschentwicklung von Motor und Getriebe

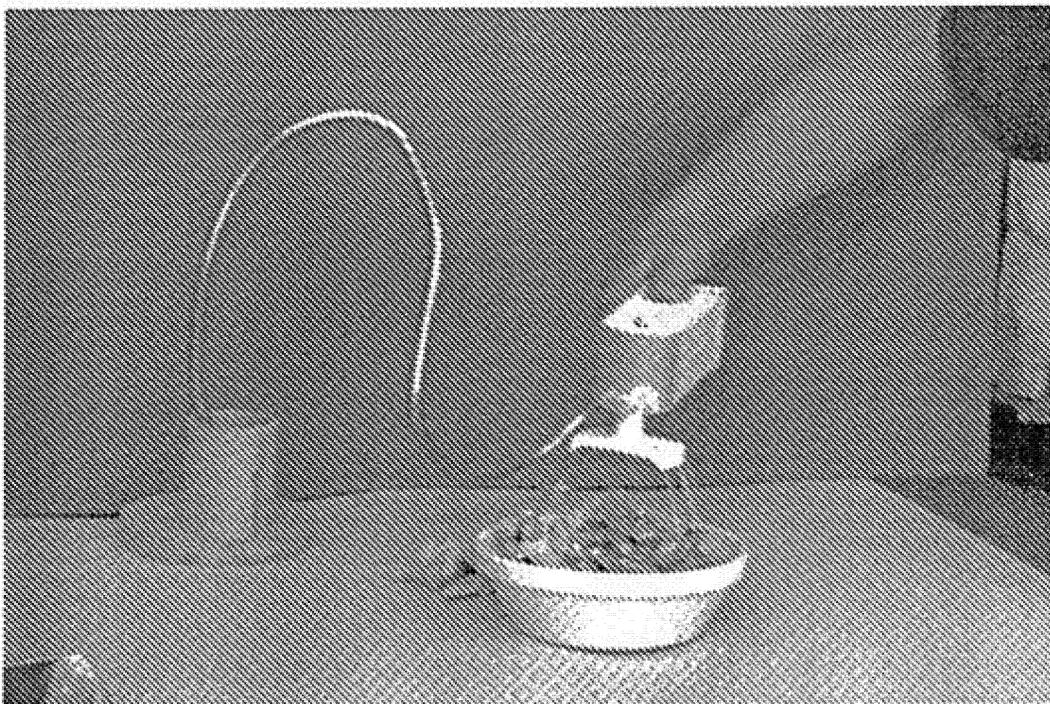
...das Gerät bleibt dort wo es sonst verstaut wäre - verstellt im nichtgebrauchten Zustand keinen Arbeitsplatz

...einfache Handhabung des vom Motor/Getriebe/Akku...befreiten Funktionskopfes

Analogie:

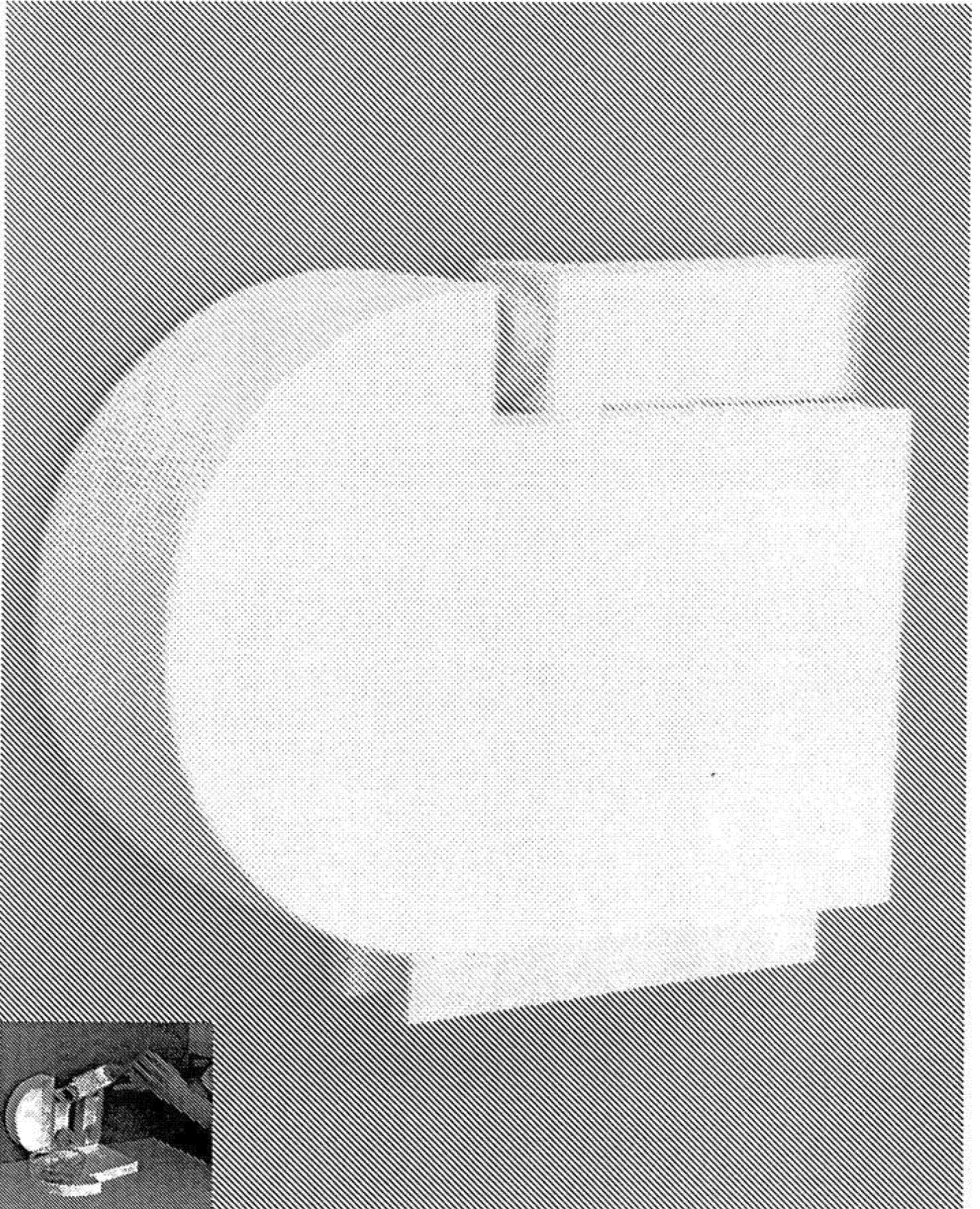
...Zahnarzt-/Goldschmiedearbeitsplatz

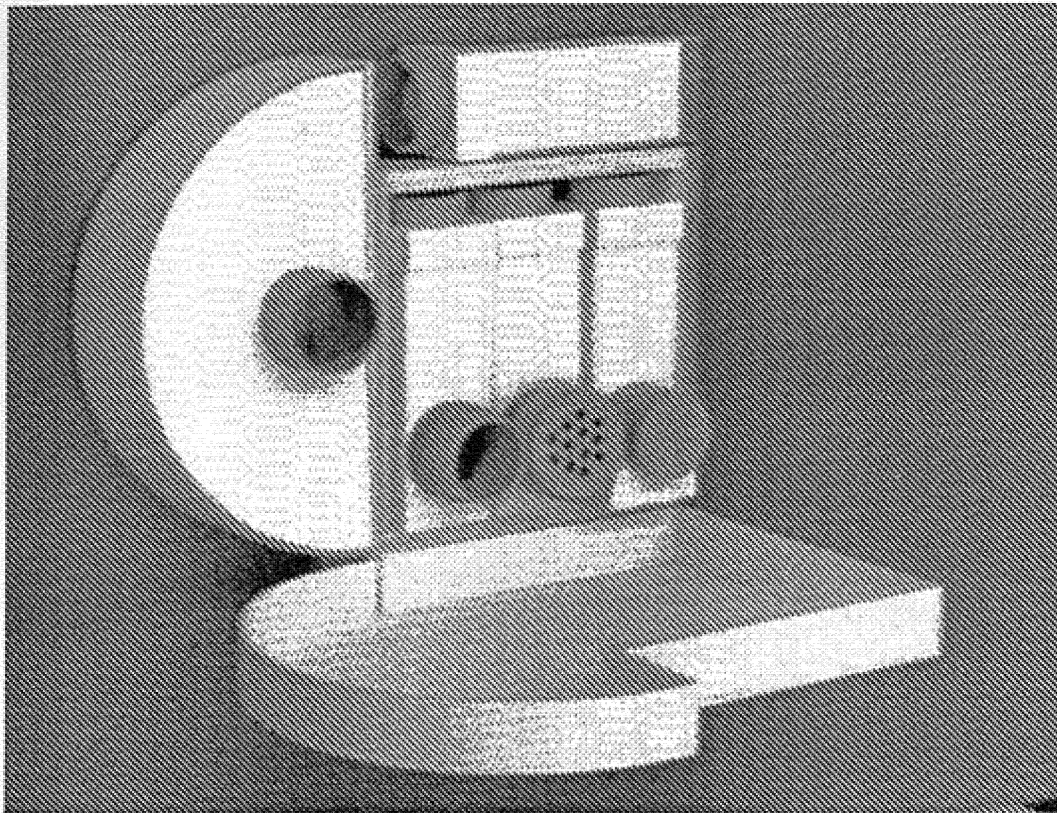
...Tischfräse - Motor/Getriebe befinden sich unter der Arbeitsfläche - nur eine kleine Öffnung für mögliche Geräte durch die Arbeitsfläche



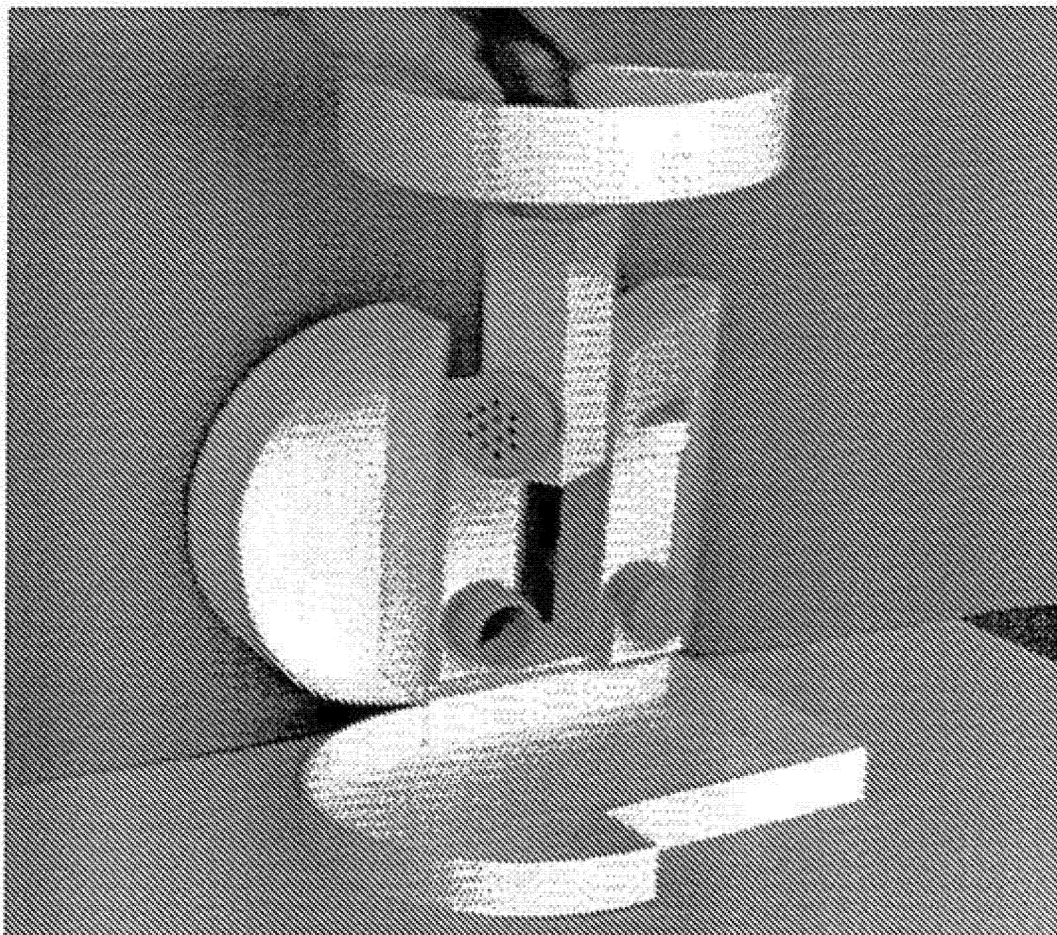
7

Chapeau-Clacque oder die Maschine aus dem Koffer





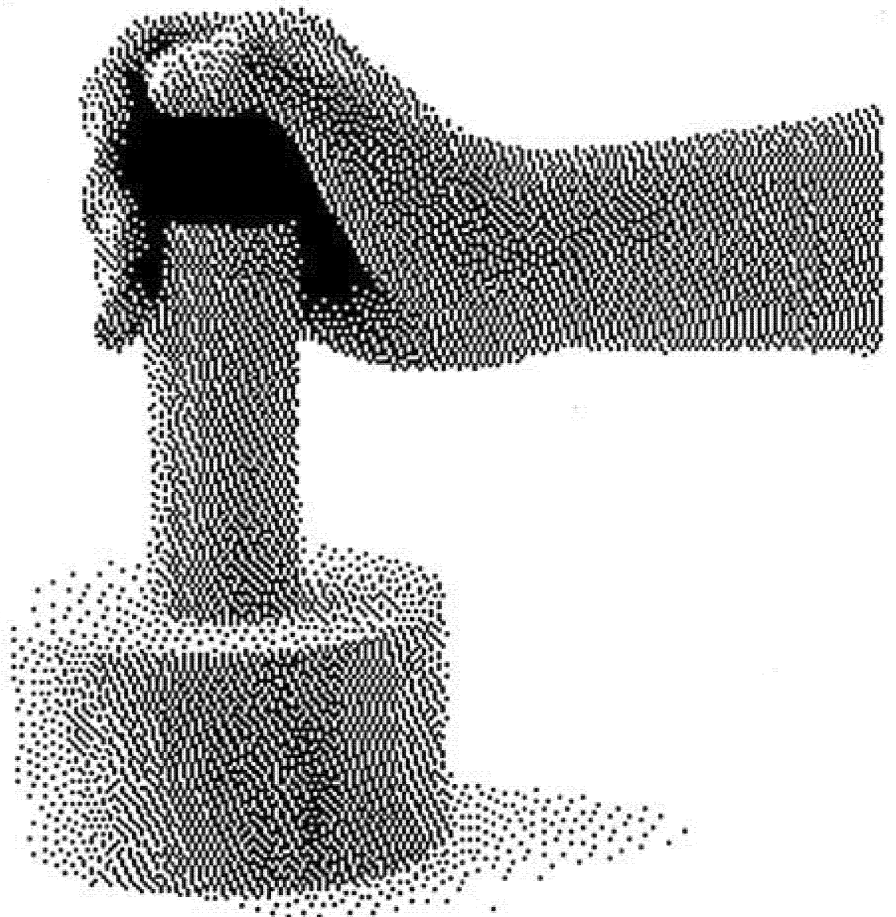
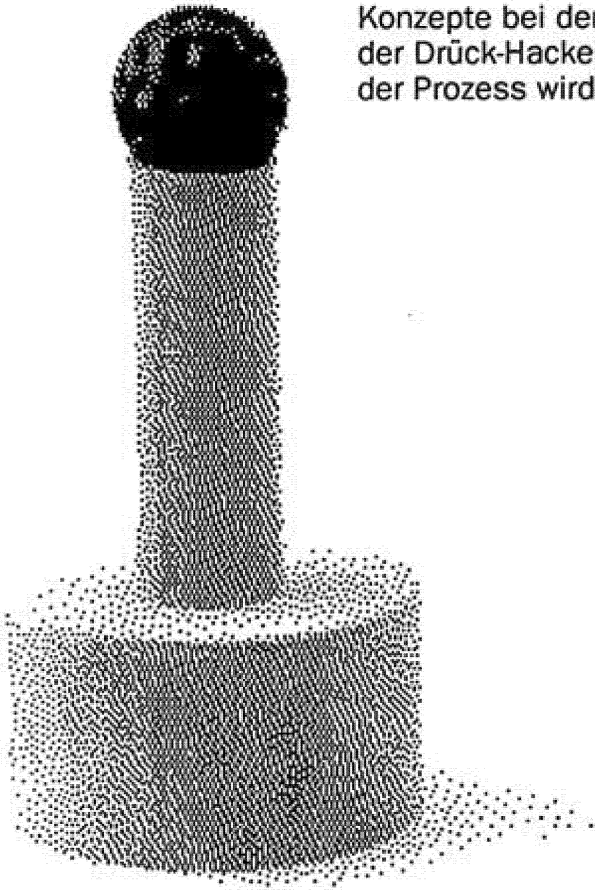
Küchenmaschine
komplett ausgestat-
tet mit den Tools:
Schnitzler, Fleisch-
wolf, Getreidemühle
und den dazugehöri-
gen Aggregaten.
Die Maschine ist ihr
eigener Behälter und
verschwindet, wenn
sie nicht gebraucht
wird, an der Wand
oder jeder Schubla-
de.



7

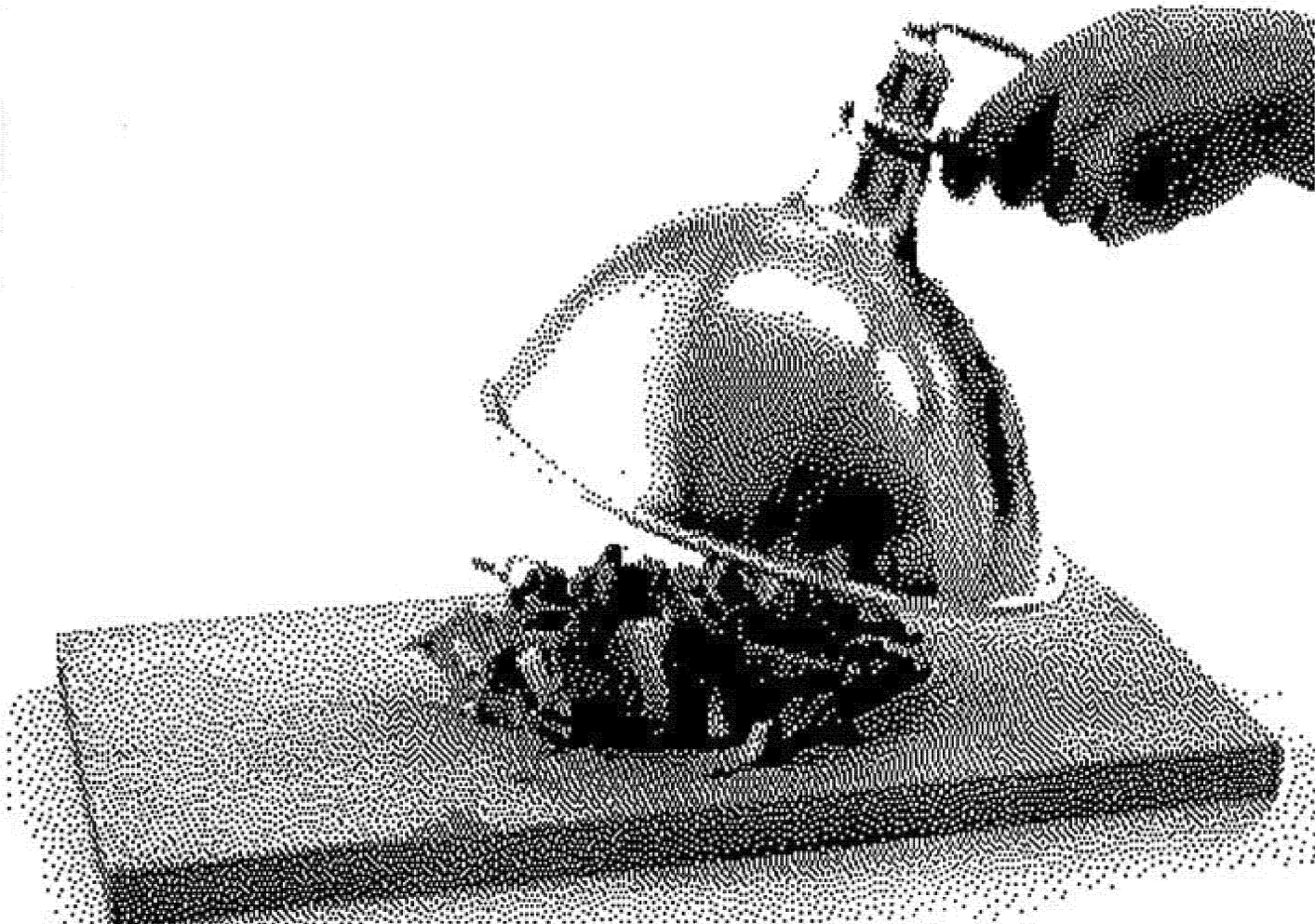
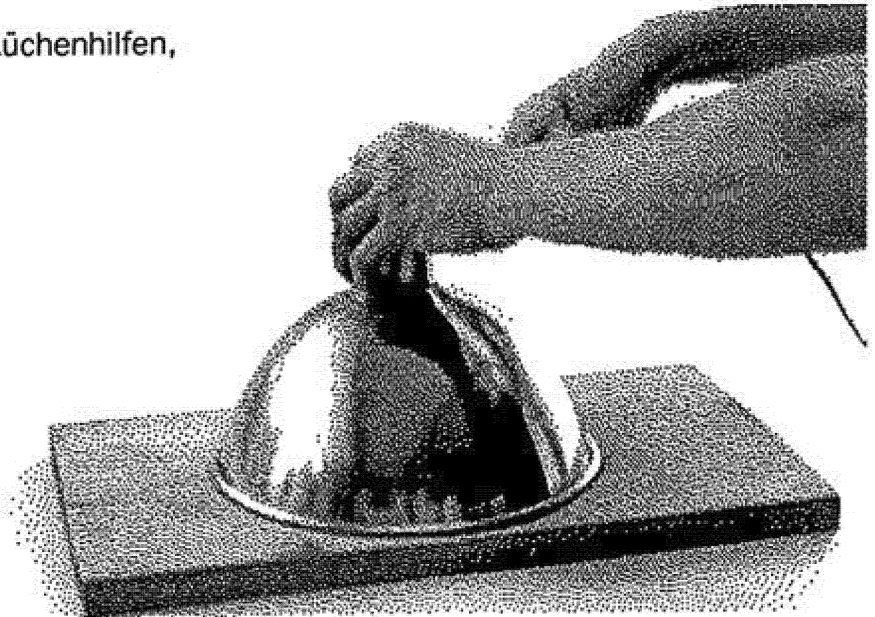
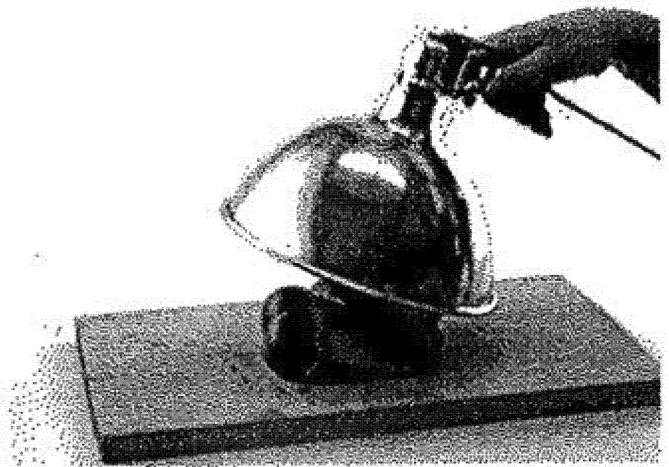
Die Drück- oder Hauben-Hacker

Konzepte bei denen die Kraft von oben kommt:
der Drück-Hacker verbindet den Pürrier-Stab mit einem kleinen Gefäss,
der Prozess wird durch Druck ausgelöst...



Der Hauben-Hacker ist eine auf-den-kopfgestellte Schüssel, in der das Häcksel-Werk mit Motor integriert ist.

Beide Konzepte sind eher spezielle Küchenhilfen, als der universelle Food-Processor.



7

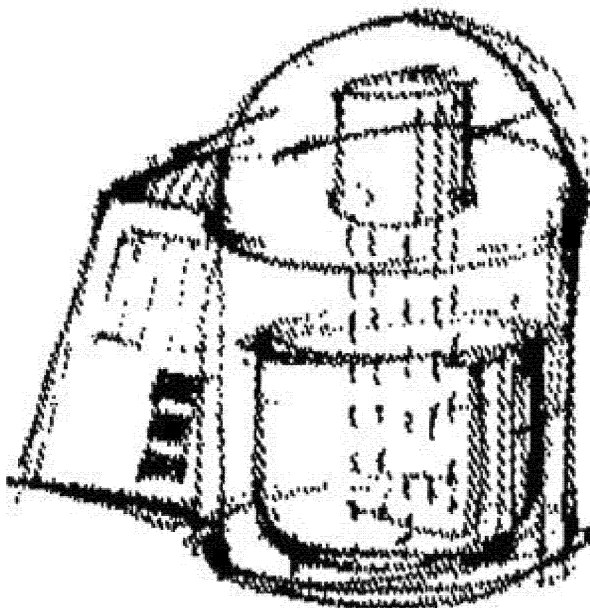
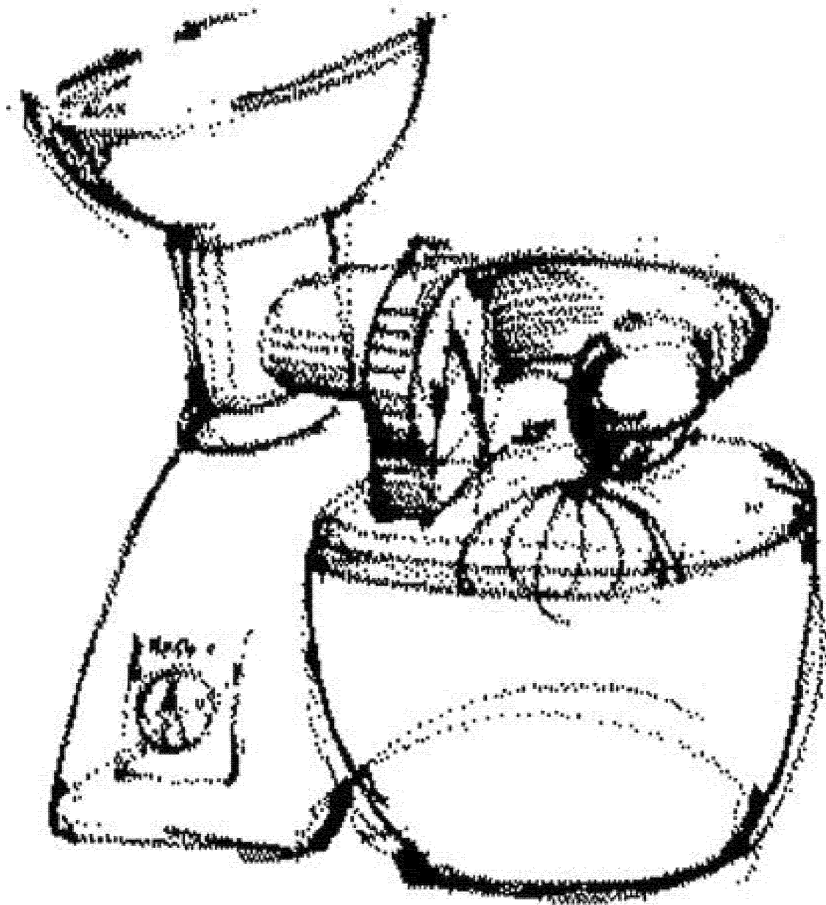
Daniel Düsentrieb oder der Alleskönner

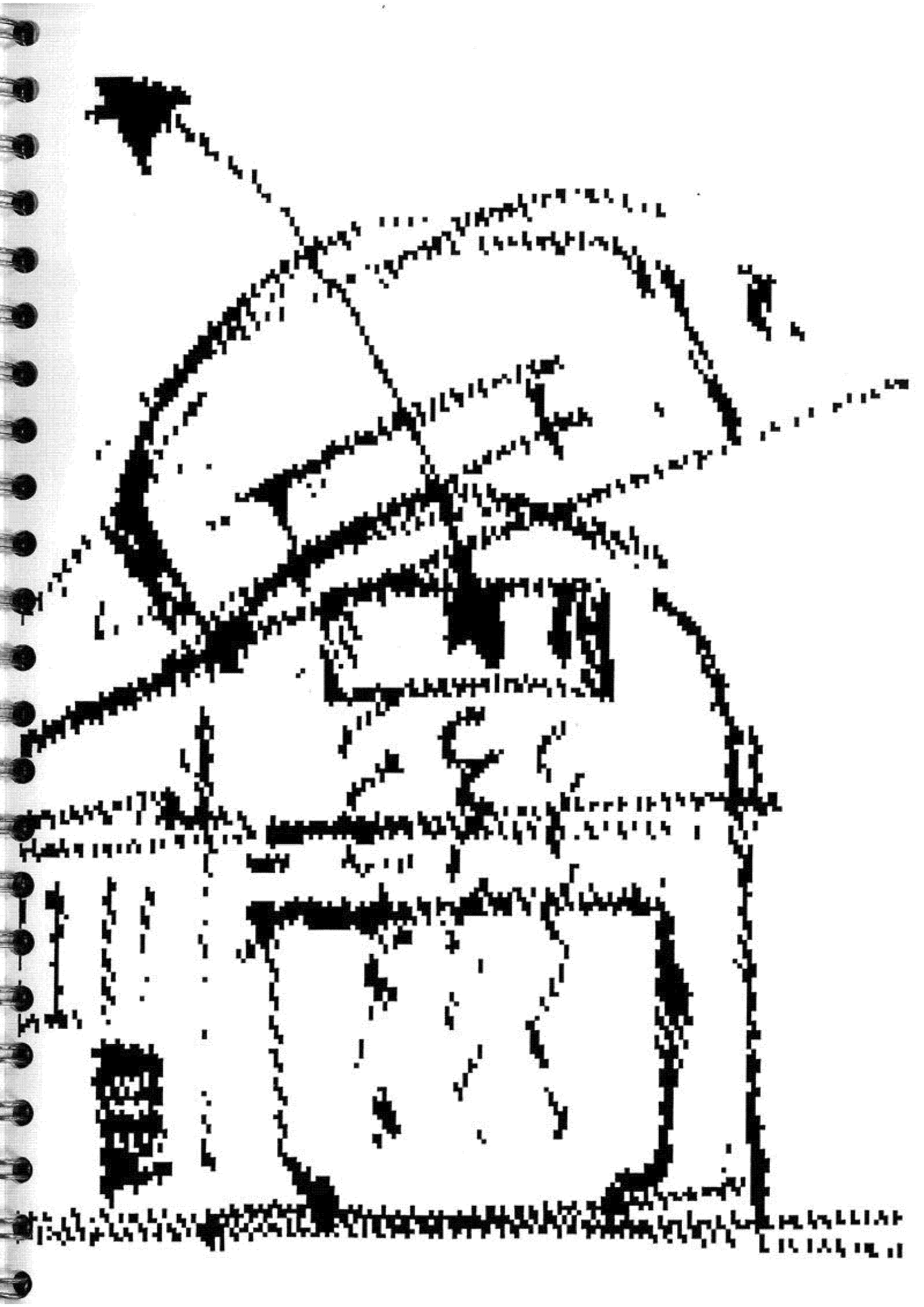
In eine Black-Box wird das zu bearbeitende Material eingefüllt und über Tastatur oder besser noch Sprache eingegeben ob die Maschine häckseln, mixen, rühren, schneiden oder ... soll.

Die Luxusausführung erkennt das eingefüllte Material und weiß dann selber was zu tun ist.

Eine erste Annäherung an diese Utopie könnte eine Maschine sein die mehrere Arbeitsabläufe parallel anbietet.

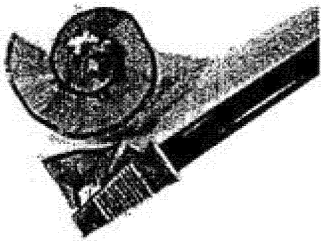
Die Abbildung rechts zeigt z.B. einen Mixer bei dem man gleichzeitig Lebensmittel mahlen/ häckseln und in die Knetmasse einbringen kann.



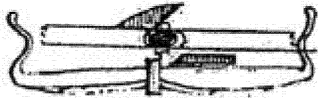


7

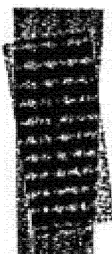
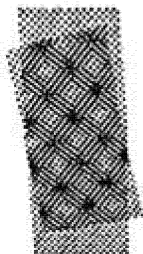
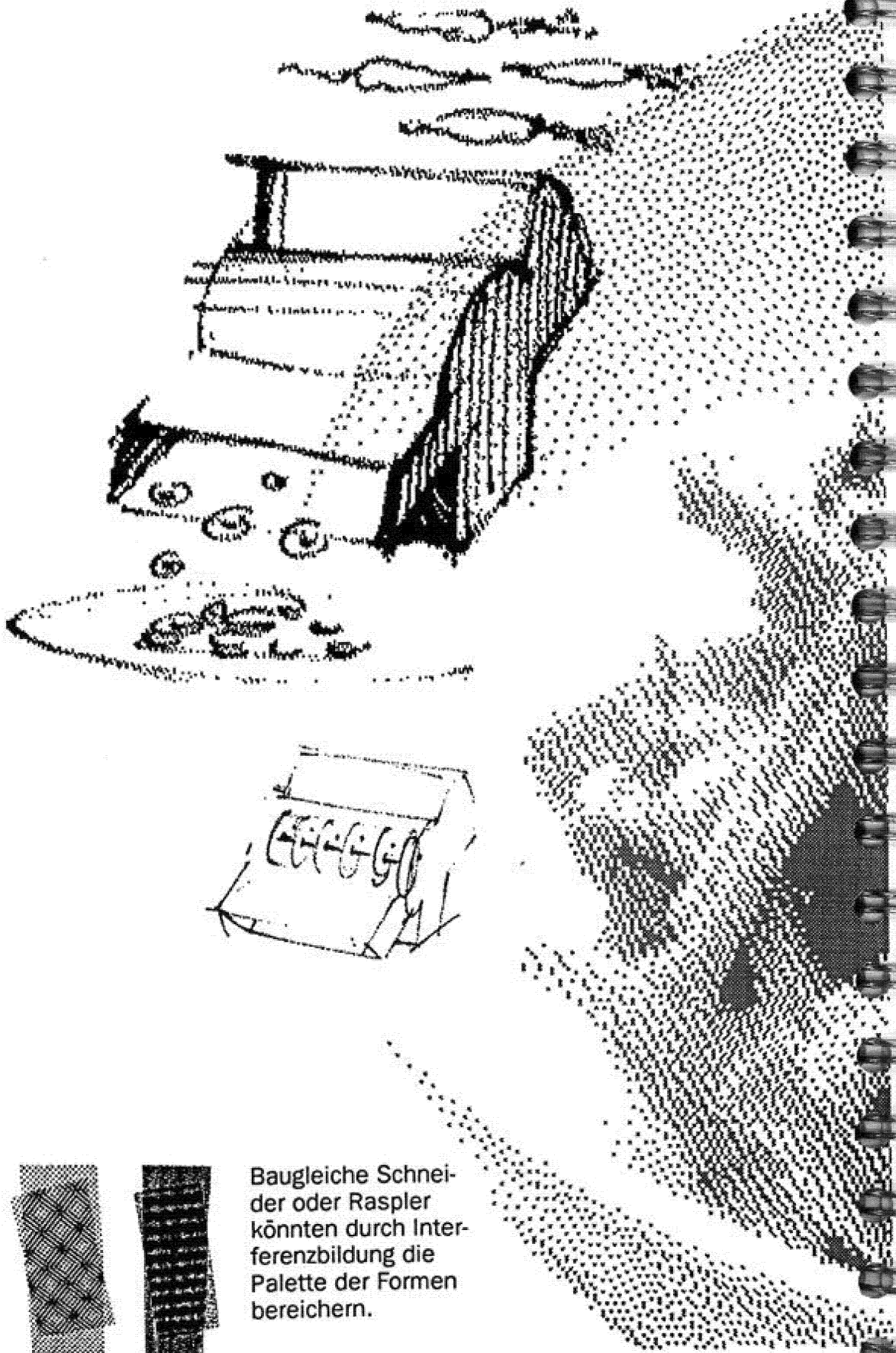
Haute Cuisine oder die Kunst des Schneidens



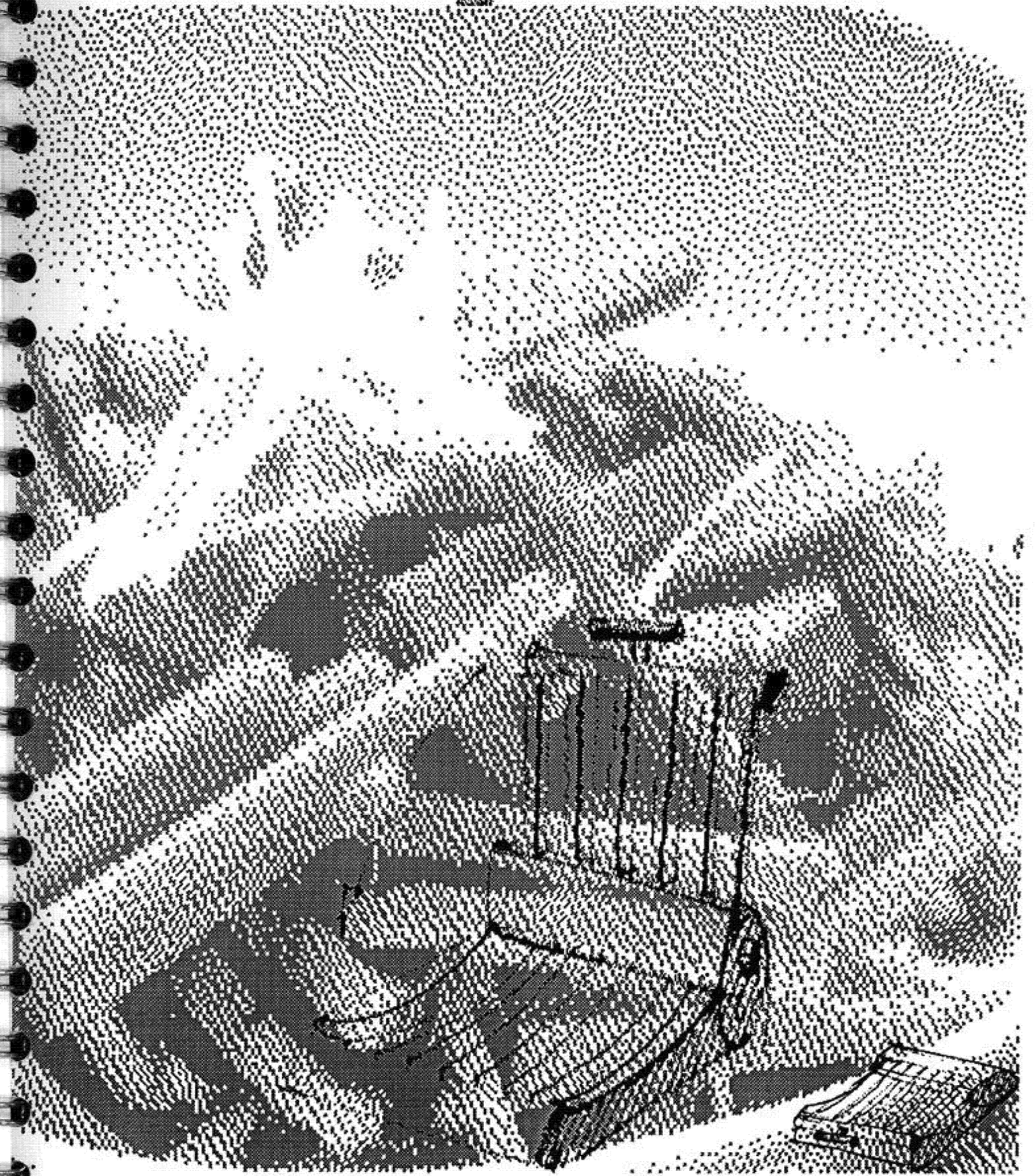
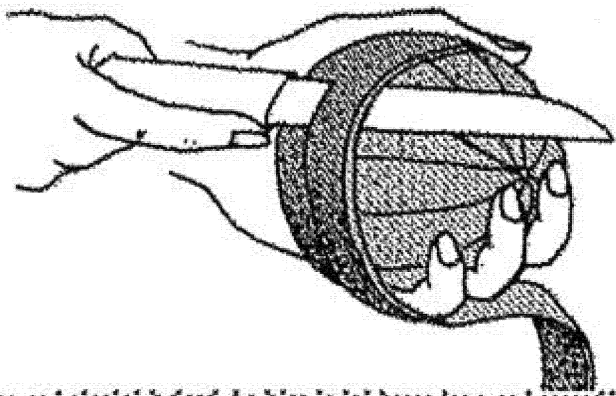
Neue Schneid- und Häckselauflätze bringen neue Formen auf den Teller. Die Mohrrübe in Form einer Spirale geschnitten oder der Rettich in feinste Längsstreifen tranchiert.



Abgewandelte Schneidscheiben machen langwieriges Wechseln der Messer überflüssig. Auf einer Seite ist die Universalscheibe als Raspel, auf der anderen als Schneider benutzbar. Auf beiden Seiten regelt ein Exzenter stufenlos die Schnitttiefe. Oder eine Kombination von Knethaken und Messer.



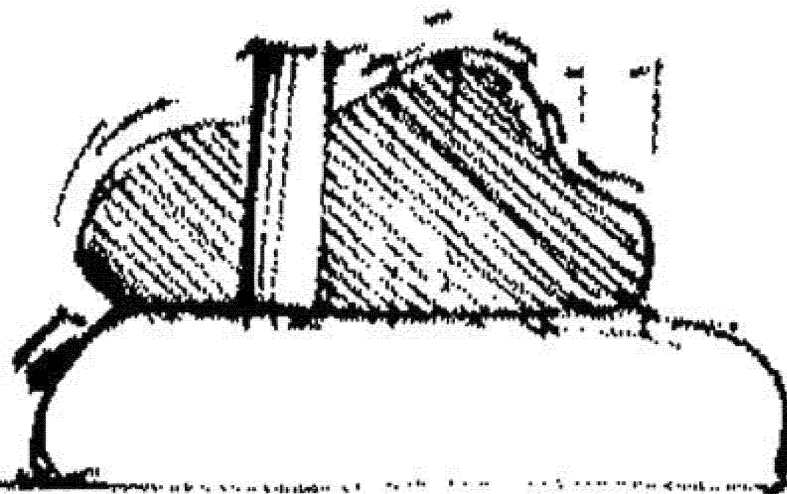
Baugleiche Schneider oder Raspler könnten durch Interferenzbildung die Palette der Formen bereichern.

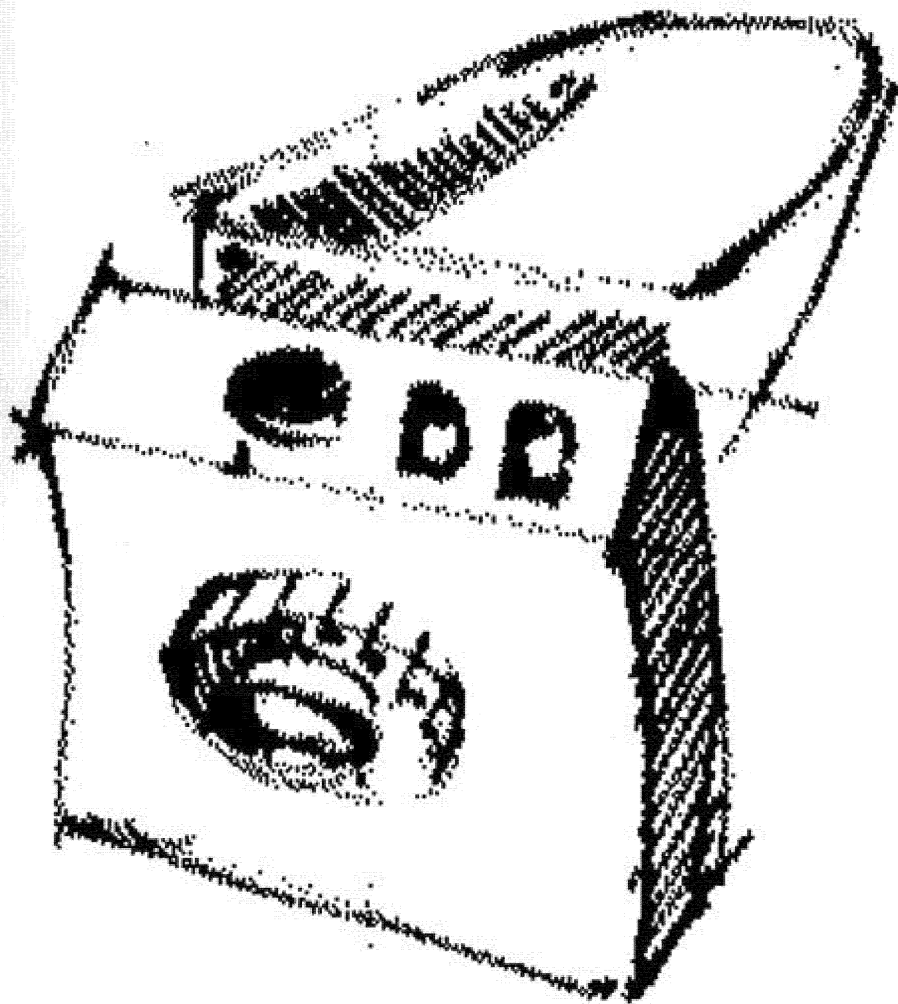


7

Knüppel auf den Sack und andere neue Verfahrenstechniken

Alle Zutaten für Brot- oder Kuchenteig werden in einen Sack gegeben und dann geknetet und durchgewalkt. Lediglich der Beutel wird schmutzig und kann in der Waschmaschine gereinigt werden.





Mit diesem Schnitzler lässt sich Gemüse in unterschiedliche Konfigurationen schneiden - ähnlich einem elektrischen Messer wird das Schneidegut durch eine vibrierende Matritze gedrückt und geschnitten...

