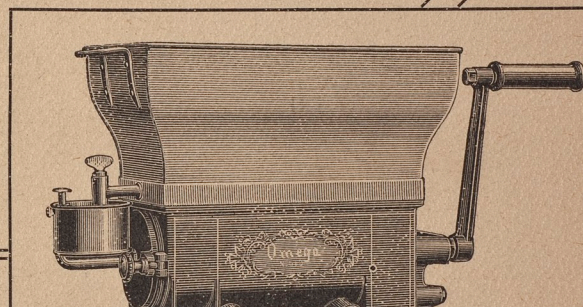


GEBRAUCHSANWEISUNG
für
DEN HANDSEPARATOR
OMEGA

PATENT



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2013

CENTRALPALATSET.

ERFINDER F. O. NILSON



National Library
of Sweden

GEBRAUCHSANWEISUNG
für

DEN HANDSEPARATOR

OMEGA

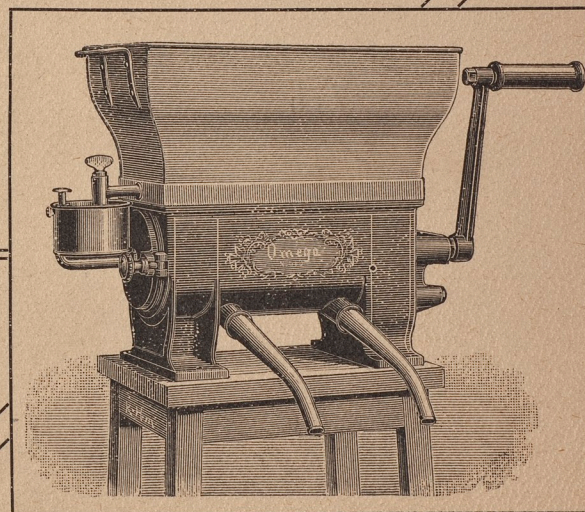
ACTIENGESellschaft
MASCHINENFABRIK

EXCELSIOR

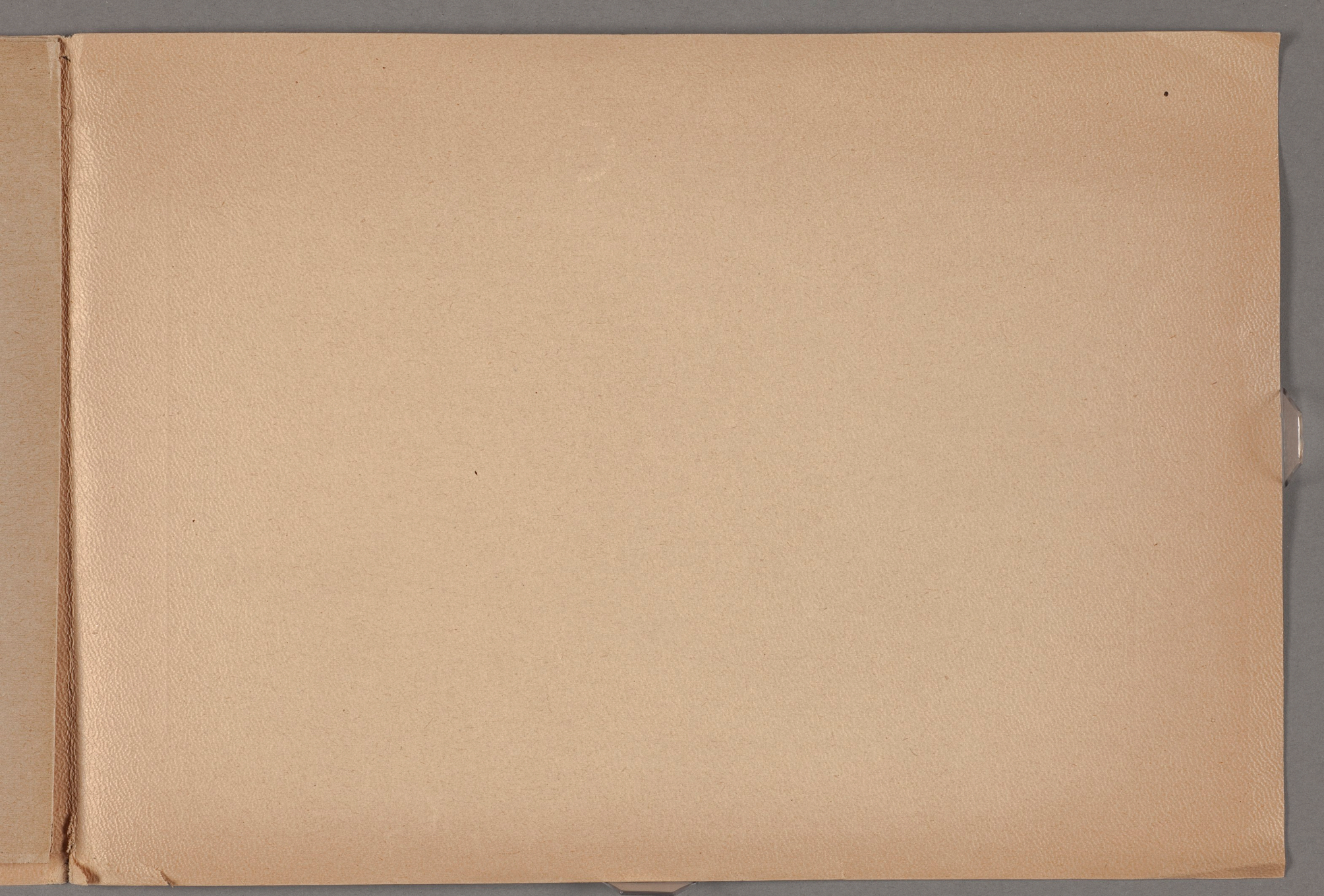
STOCKHOLM SCHWEDEN

CENTRALPALATSET.

PATENT



ERFINDER F. O. NILSON



HANDSEPARATOR

OMEGA

ERFINDER

F. O. NILSSON

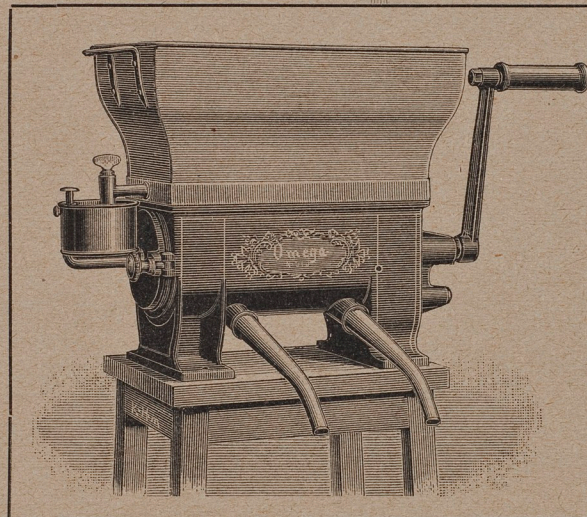
ACTIENGESellschaft

MASCHINENFABRIK

EXCELSIOR

STOCKHOLM

CENTRALPALATSET



GEWICHT

NETTO 28 KILO • BRUTTO 40 KILO

RAUM $\frac{1}{18}$ KUBIKMETER

FREI A. B. STOCKHOLM

GELIEFERT

MIT FREIER

VERPACKUNG

IN EINER KISTE

N:o 1.

Entrahmungs-
fähigkeit

100 Liter pr Stunde.

STOCKHOLM
GEDRUCKT BEI P. PALMQUISTS AKTIEBOLAG
1898.

PATENT

Der Handseparator OMEGA.

PATENT

Dieser Separator, der auf der Stockholmer Ausstellung 1897 zum ersten Mal ausgestellt war, ist das Ergebniss vieljähriger Experimente um folgende Vortheile zu erlangen:

**EINFACHSTE CONSTRUCTION.
HOHE ENTRAHMUNGSFÄHIGKEIT.
BILLIGER PREIS.**

**LEERE KUGEL.
LEICHTER GANG.**

**KLEINSTE UNTERHALTUNGSKOSTEN.
LEICHTIGKEIT ZU TRANSPORTIEREN ZUFOLGE
KLEINES RAUMES und KLEINES GEWICHTS.**

Das hauptsächlich neue und auszeichnende für den Handseparator Omega ist:

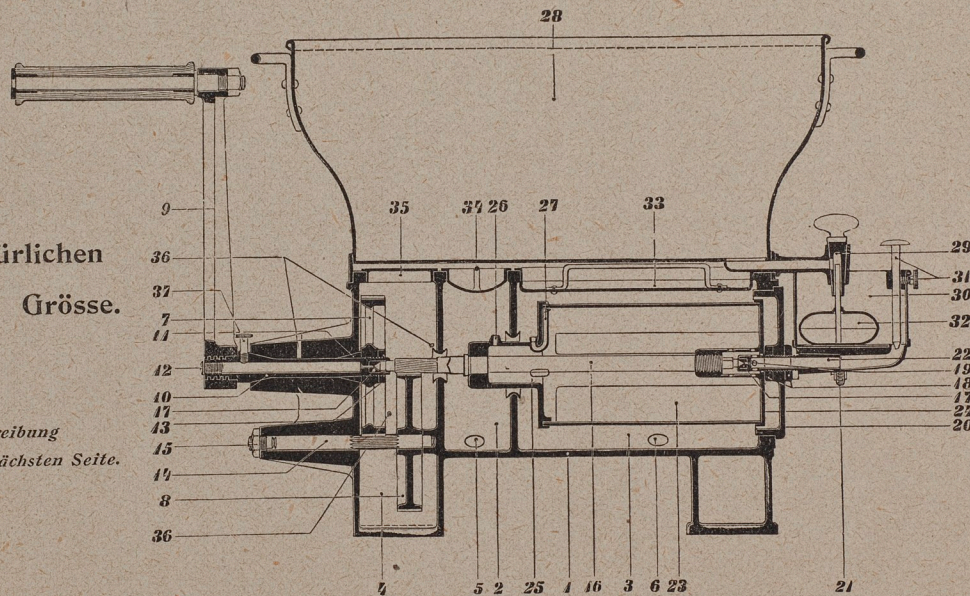
- 1:o Die einfache Triebvorrichtung mit cylindrischem Zahnrad auf der conischen Kurbelwelle die je nach der Abnützung justiert wird durch das Anziehen des Triebrades und dessen Contramutter, so dass nie irgend welche Klaffung der Kurbelwelle vorzukommen braucht.
- 2:o Das Aufhängen der Kugel auf zwei glashart angelaufene conische Spindelstifte, die sich in ebenfalls glashart angelaufenen Spindellagerungen drehen, welche äusserst leicht (und billig) umzutauschen sind.
- 3:o Das Schmieren der Spindellagerung am offenen Ende der Kugel geschieht automatisch durch das Fett in der Vollmilch, so dass die Milch nie mit dem Oel in Berührung kommen und einen Beigeschmack davon annehmen kann.
- 4:o Besondere Sammelgefässe für Rahm und Magermilch sind nicht nötig, da das Stativ selbst dazu eingerichtet ist; dieses ist deshalb von innen mit einer geeigneten Emaljfarbe angestrichen, die gegen Stösse widerstandsfähiger ist als Emaljierung und viel leichter zu erneuern ist als Verzinnung.
- 5:o Die Umdrehungsgeschwindigkeit der Kugel ist lange nicht so gross wie bei anderen, neueren Separator-Constructions.
- 6:o In der Kugel sind keine Teller, Trichter oder dergleichen, so dass dieselbe äusserst leicht reinzuhalten ist.
- 7:o Gummiringe und Federn sind nicht vorhanden.
- 8:o Die verschiedenen Theile die abgenützt werden können, sind die beiden Spurlager, die im Augenblick gegen neue vertauscht werden können und nur einige Oere kosten.

Der Handseparator OMEGA

Durchschnitt.

$\frac{1}{6}$ der natürlichen
Grösse.

★
Siehe die Beschreibung
auf der nächsten Seite.



Die Theile des Omega-Separators sowie die Preise derselben wegen Requisition von Ersatztheilen.

Siehe die Nummern des Durchschnitts.

N	NAMEN	Kr.	öre	N	NAMEN	Kr.	öre	N	NAMEN	Kr.	öre
1	Stativ	20	—	14	Untere Triebwelle.....	4	—	25	Kugeldeckel	10	—
2	Rahmkammer	—	—	15	Ansatzschraube für dieselbe.....	1	50	26	Rahmschraube	—	50
3	Magermilchkammer	—	—	16	Spindel mit Stahlspitzen und	—	—	27	Magermilchrohr	—	75
4	Kammer für Triebanordnung	—	—		Triebwelle.....	8	—	28	Vollmilchgefäß	6	—
5	Rahmablaufrohr	1	—	17	Spurlager	—	25	29	Hahn	2	—
6	Magermilchablaufrohr	1	—	18	Contramuttern für den Vollmilch	—	—	30	Regulatorgefäß	3	—
7	Eisernes Zahnrad	6	—		zulauf.....	1	—	31	Regulatorstift mit Befestiger	1	—
8	Rothguss Zahnrad	10	—	19	Selbstthätiges Schmieren	—	—	32	Schwimmer	1	—
9	Kürbel mit Griff	3	—	20	Verschlussscheibe zum Stativ	3	50	33	Milchkammerdeckel	1	75
10	Kurbelwelle	3	—	21	Kordongmuttern für dieselbe	1	—	34	Rahmkammerdeckel	1	25
11	Conischer Ring auf der Kurbelwelle	1	50	22	Milchzulauf	5	—	35	Deckel f. die Kammer der Triebanord.	—	—
12	Kurbelansatzschraube	—	50	23	Kugel, vollständig	25	—	36	Schmierloch	—	—
13	Contramutter f. das eiserne Zahnrad	1	—	24	Kugeluntertheil	10	—	37	Schmierloch m. Verschlussschraube	—	—
<i>Ausserdem sind jedem Separator beigelegt:</i>											
38	Wasserwage	1	—	43	Oelkanne	—	50	47	Bürste für den Milchzulauf	—	20
39	Schraubenschlüssel für die Spindel	2	—	44	Gefäß mit Oel.....	—	75	48	D:o » die Röhre	—	15
40	D:o für die Kurbelwelle	1	—	45	Bürste für die Kugel	1	50	49	Gedenktafel über die Handhabung	—	—
41	D:o für die Rahmschraube	—	50	46	D:o » die Ablaufröhre	—	40	50	Diese Beschreibung	—	—

Separatoroel 50 öre pr Liter. Weisse Emailfarbe 1 Kr. pr Flasche. Reservtheile, Oel und Farbe sind immer auf Lager.

Expedition doch nur gegen Vorschussliqvide oder gegen Nachnahme. Um Irrtümer zu vermeiden möchte man beim Bestellen sowohl Nummer der Maschine als Nummer und Namen des Reservtheiles aufgeben.

Gebrauchsanweisung für den Handseparator Omega.

OBS.!

Der Omegaseparator wird beschädigt, wenn er leer gezogen wird. Er darf deshalb nie in Bewegung gesetzt werden, ohne dass sich Milch im Vollmilchgefäß befindet und gleichzeitig durch das Öffnen des Hahnes zugelassen werden kann.

Jeder Separator ist bei der Fabrik geprüft und justiert, weshalb keine Muttern und Schrauben geändert werden dürfen. Die Rahmschraube ist so eingestellt, dass der Separator 20 % Rahm liefert; auch diese Schraube dürfte nicht eher geändert werden, als dass man ganz mit dem Mechanismus vertraut ist.

Aufstellen: Der Omegaseparator ist ganz genau wagerecht aufzustellen auf einen soliden Tisch oder auf eine eigens dafür gemachte Fuss-stellung. Um sie wagerecht aufgestellt zu bekommen ist jeder Maschine eine Wasserwaage beigelegt, die über die Ecken der glattgehobelten Oberfläche des Statives in verschiedene Richtungen gelegt werden muss. Wenn über allen Ecken die Blase der Wasserwaage sich in die Mitte der Glasröhre zieht, steht die Maschine richtig und muss nun mit den vier hierfür beabsichtigten Schrauben befestigt werden.

Schmieren: Man giesse hernach einige Tropfen Oel in jedes der drei mit roth markierten Schmierlöcher. Man schraube die Verschluss-schraube N:o 37 aus dem Schmierloch der Kurbelwelle und fülle die Welle mit Oel, wonach die Verschluss-schraube wieder festgeschraubt wird.

Zum Schmieren darf nur gutes Separator Oel benutzt werden.

Ist das Oel dick geworden, verdünne man es mit einigen Tropfen Petroleum.

Zusammensetzen: Man mache zuerst alle Theile des Separators mit Ausnahme von den Zahnrädern rein vermittelt warmes Wassers wozu etwas Soda zugesetzt ist. Für das Stativ und die Behälter benutze man hierzu saubere, oelenfreie Tücher; für die Kugel, die Röhre und die Ablaufröhre die dem Separator beigegebenen Bürsten.

Hierauf wird die Kugel in folgender Weise zusammengesetzt: der Kugeldeckel wird so auf die Kugel gesetzt, dass die Versenkung in dem Kugeldeckelrand das Zäpfchen auf der Seite der Kugel trifft, worauf das mit Schraubengewinden versehene Ende der Spindel durch das Loch in dem Kugeldeckel eingeführt wird und mit der Hand eingeschraubt, dann mit dem hierzu passenden Schraubenschlüssel mit dem viereckigen Loch fest angezogen.

Die Kugel wird dann durch die Seitenöffnung des Statives eingesteckt mit der Spindeltriebwellen voraus, wobei aufzupassen ist, dass die conische Spitze der Spindel direkt in ihre Lagerung auf der oberen Welle kommt. Man halte die Kugel in dieser Lage mit der einen Hand, während die Verschluss-scheibe des Statives mit der anderen Spindellagerung auf ihren Platz eingepasst wird, wonach die Klammern zugeschlagen werden und die Kordongmuttern angezogen.

Die Deckel für die Rahm- und Magermilchkammer sowie der für die Kammer der Triebanordnung werden aufgesetzt. Das Regulatorgefäß wird auf den Milchzulauf festgedrückt und dessen Schraube angezogen, der Schwimmer in das Regulatorgefäß gelegt und das Vollmilchgefäß aufgesetzt, wobei man darauf achte, dass das Zäpfchen des Schwimmers in den Hahn hineinsteckt.

Die Milch- und Rahmablaufrohre werden auf die entsprechenden Rohrangüsse des Statives festgedrückt.

Die Maschine ist nun fertig zum Gebrauch, *aber darf nicht leer gezogen werden.*

Entrahmen: Die Milch ist am besten kuhwarm zu entrahmen und muss sonst zu ungefähr demselben Wärmegrad (35°C) gewärmt werden. Man fülle das Vollmilchgefäß mit Milch und giesse es wieder

voll, wenn es halb ist. Man sehe zu, dass der Regulatorstift richtig eingestellt ist; wenn der Einschnitt im Regulatorstift sich in derselben Höhe wie der obere Rand des Regulatorgefässes befindet, fließen 100 Liter stündlich durch.

Wünscht man den Rahm dicker oder dünner, kann dies auch während des Ganges geschehen durch das Aendern der Stellung des Regulatorstiftes. Wird derselbe höher festgesetzt, so wird der Rahm dünner, setzt man ihn aber tiefer, wird der Rahm dicker.

Die Dickflüssigkeit des Rahmes reguliert man sonst durch das Aendern der im Kugeldeckel vorhandenen Rahmschraube mittelst des der Maschine beigelegten Schraubenschlüssels n:o 41. Schraubt man sie tiefer hinein, wird der Rahm dicker. Da die Rahmschraube aber in der Fabrik so eingestellt ist, dass die Maschine 20% Rahm liefert und da das Abändern dieser Schraube recht schwierig ist, raten wir sehr davon ab, dieselbe zu ändern, ehe man mit dem Separator vollständig vertraut ist.

Gerade wenn die Maschine in Bewegung gesetzt wird, lasse man die Vollmilch durch Oeffnen des Hahnes hinein.

Im Anfang drehe man die Kurbel langsam und steigere dann allmählich die Tourenzahl, bis die Kurbel fünfzig (50) Umdrehungen in der Minute macht.

Um sich an die richtige Tourenzahl zu gewöhnen, ist es rathsam die Touren zu zählen und gleichzeitig den Sekundenzeiger einer Uhr zu beobachten.

Je gleichmässiger der Separator gezogen wird, je besser entrahmt er und wird auch weniger abgenutzt.

Der Rahm fliesst durch das Ablaufrohr, das der Kurbel am nächsten ist.

Wenn Milch in das Vollmilchgefäss zugegossen oder die Sammelgefässe ausgetauscht werden müssen, kann derjenige der den Separator zieht, sehr wohl die Kurbel während dessen loslassen; doch darf er nicht so lange zu ziehen aufhören, dass die Geschwindigkeit merklich abnimmt.

Wenn die Vollmilch alle ist, giesse man noch drei Liter entrahmte Milch in das Vollmilchgefäß, die Kurbel wird losgelassen und der Separator sich selbst überlassen, bis er stehen bleibt.

Nach beendeter Entrahmung wird der Separator gleich auseinander genommen und für die nächste Entrahmung reingemacht.

Die Kugel und die einzelnen Theile müssen nach dem Reinmachen auf einer trockenen, luftigen Stelle aufbewahrt werden.

OBS.! Der Omegaseparator darf nicht leer gezogen werden.

Wenn der Separator nicht vollständig entrahmt, beruht dies darauf:

- 1) Dass die Kugel nicht die volle Geschwindigkeit hat.
- 2) Dass die Milch zu kalt ist.
- 3) Dass zu wenig Rahm herausgezogen wird.
- 4) Dass der Regulatorstift zu hoch sitzt, so dass zu viel Milch hineingelassen wird.
- 5) Dass die Magermilchröhre im Kugeldeckel verstopft sind.

Wenn die Kugel zittert oder rüttelt, beruht dies darauf:

- 1) Dass die Kordongmuttern nicht zugezogen sind.
- 2) Dass die Schmierlöcher der Stiftlagerungen zugestopft sind.
- 3) Dass die Milch nicht zugelassen wurde, als die Maschine in Bewegung gesetzt wurde.
- 4) Dass die Schraube zum Milchzulauf geändert worden ist.
- 5) Dass der Separator nicht ordentlich festgeschraubt steht.
- 6) Dass sich Schmutz in der Vertiefung des Kugeldeckels befindet, so dass derselbe schief sitzt.

Justieren: Ist der Separator leer gezogen worden, wodurch er zittert und ungleichmässig geht, besteht der Fehler gewöhnlich daraus dass:

- 1) Die Stiftlagerungen beschädigt worden sind.
- 2) Die Spindelstiften zersplittert oder uneben.
- 3) Die Spindel krumm geworden.

Um ersterem Fehler abzuhelpen muss die beschädigte Stiftlagerung umgetauscht werden. Dies geschieht folgendermassen, wenn es sich um die selbstthätig geschmierten Lagerung handelt: ein Stückchen Stahldraht oder ein Nagel wird durch den Vollmilchzulauf eingeführt, mit einem leichten Schlage wird die Stiftlagerung herausgetrieben, wonach eine neue statt dessen eingesetzt wird. Ist die Stiftlagerung der Kurbelwelle beschädigt worden, so wird die Schraube N:o 12 am Ende der Kurbelwelle abgeschraubt, ein Stückchen Stahldraht oder ein Nagel durch das Loch eingeführt und die Stiftlagerung mit einem leichten Schlage ausgetrieben. Um die Neue auf ihren Platz zu bringen, muss ein Stift von hartem Holz und von derselben Stärke wie der Innendurchmesser der Stiftlagerung benutzt werden um dieselbe hineinzutreiben, bis sie fest in der Kurbelwelle steckt.

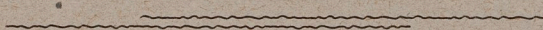
Sind die Spindelspitzen beschädigt worden, ist es notwendig die Spindel der Fabrik einzusenden, um die Spitzen geschliffen zu bekommen.

Ist die Spindel krumm geworden, muss eine neue Spindel angeschafft werden.

Wenn nach langem Gebrauch die Spindelspitzen sich abnutzen, so ist dem abzuhelpen dadurch, dass man die beiden Contramuttern des Vollmilchzulaufs losschraubt, wonach dieser vermittelst des Schraubenschlüssels mit dem viereckigen Loch weiter hineingeschraubt wird; doch nicht tiefer, als dass etwas Klaffen zu verspüren ist, denn die Kugel muss ziemlich lose zwischen den Stiftlagerungen hängen. Hierauf wird erst die

äussere, dann die innere Schraubenmutter angezogen. Beim Anziehen dieser Muttern muss der Vollmilchzulauf in seiner richtigen Lage festgehalten werden mit dem oben erwähnten Schraubenschlüssel.

Sollte die Kurbelwelle sich abnützen, so dass sie klafft, so ist dem in der Weise abzuhelfen, dass man die Mutter an dem eisernen Zahnrad losmacht und das Rad tiefer hinein schraubt, bis das Klaffen aufhört, wonach die Mutter wieder angezogen wird.





DIE ACTIENGESSELLSCHAFT
MASCHINENFABRIK

EXCELSIOR

fabriciert ausser

Omega-Separatoren

RAHM- und MILCHKÜHLER
BUTTERFÄSSER
BUTTERKNETER
HANDBUTTERKNETER
BUTTERPRESSE
PASTEURISEURE

MILCHWAGEN
BUTTERWAGEN
RAHMGEFÄSSE
BUTTERTRÄGE
KÄSEPRESSE

KÄSECISTERNE
KÄSEMÜHLEN
MILCHPUMPEN
MEIEREIKARREN
MILCHTRANSPORTKARREN
BUTTERTRANSPORTKISTEN

Pumpen aller Art, Spritzen und Brandgeräthe, Wagen, Patentventilator Cyklon.

DER OMEGA- SEPARATOR

IST IN DEN MEISTEN

LÄNDERN PATENTIERT

wird nur fabriciert von

DER ACTIENGESellschaft
MASCHINENFABRIK

EXCELSIOR

STOCKHOLM *SCHWEDEN*

CENTRALPALATSET

Telegrafadresse: EXCELSIOR

Fabrik: BRÄNNUDDEN pr WAXHOLM

SCHUTZMARKE

