

[Bruksanvisningar] - 8

Mejerimaskin-aktiebolaget Excelsior

Vardagstryck Affärstryck 1800-tal 8:o



National Library
of Sweden

BRUKSANVISNING
för
HANDSEPARATORN

OMEGA

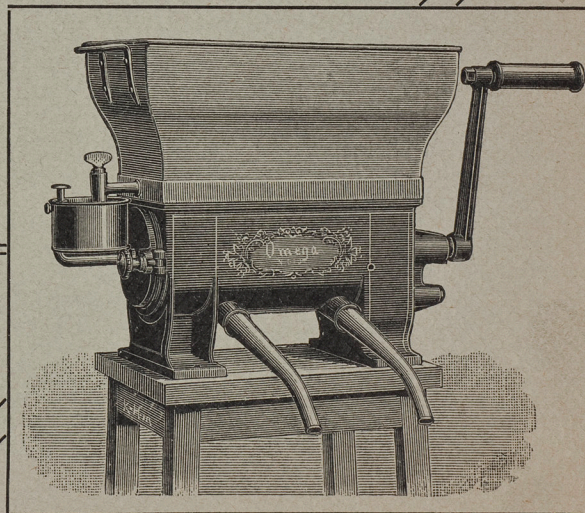
AKTIEBOLAGET
MASKINFABRIKEN

EXCELSIOR

STOCKHOLM

CENTRALPALATSET.

PATENT



UPPFINNARE F. O. NILSON

1898

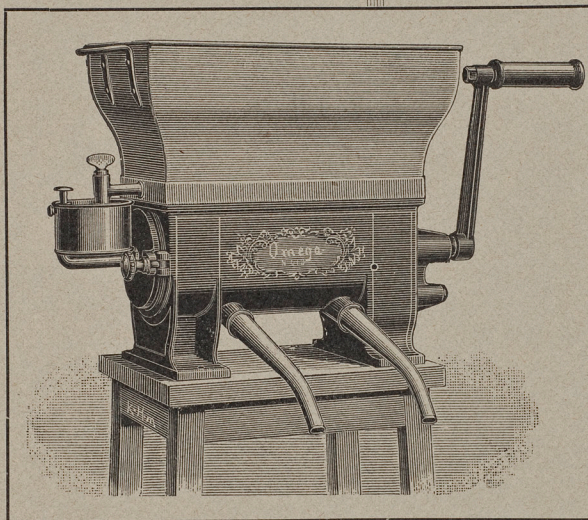
HANDSEPARATORN

OMEGA

SVENSKT PATENT

UPPFINNARE

F. O. NILSSON



VIGT

NETTO 28 KILO • BRUTTO 40 KILO

UPPTAGER PACKAD

I EN LÅDA

BLOTT $\frac{1}{12}$

KUBIKMETERS

RYMD

PRIS

125 KRONOR

N:o I renskummar 100 liter i timmen —

f. o. b. eller f. b. v. Stockholm
med fritt emballage.

STOCKHOLM
TRYCKT HOS P. PALMQUISTS AKTIEBOLAG
1898.

PATENT

Handseparatorn OMEGA

PATENT

Denna separator, som vid 1897 års utställning härstädes var exponerad för första gången, är resultatet af flera års experimenter för uppnående af följande fördelar:

ENKLASTE KONSTRUKTION.
HÖG SKUMNINGSFÖRMÅGA.
BILLIGT PRIS.

TOM KULA.
LÄTT GÅNG.

MINSTA UNDERHÅLLSKOSTNAD,
LÄTTHET ATT TRANSPORTERA I FÖLJD
AF LITET UTRYMME OCH LITEN VIGT.

Det hufvudsakligen *nya* och *utmärkande* för Handseparatorn Omega är:

- 1:o *Den enkla utvexlingen* med cylindriskt kugghjul fästadt på den koniska vefaxeln, *som i mån af slitning kan justeras* genom drifhjulets och dess stoppmutters åtdragning, så att aldrig någon glappning af vefaxeln i dess lager behöfver ifrågakomma.
- 2:o Kulans upphängning på två glashärdade dubbspetsar, som rotera i likaledes glashärdade dubblager, hvilka äro *ytterst lätta* (och billiga) att ombyta.
- 3:o Smörjningen af dubblagret vid kulans öppna ända sker automatiskt genom det fett som finnes i helmjölken, *så att mjölken aldrig kan komma i beröring med smörjämnet och taga smak deraf.*
- 4:o Uppsamlingskärl af plåt behöfvas ej, då själfva stativet är apteradt härtill; detta är för den skull invändigt måladt med en speciel emaljfärg, som bättre motstår stötar än emaljering och är mycket lättare att förnya än förtening.
- 5:o Kulans rotationshastighet är ej på långt när så stor som hos andra nyare separatorkonstruktioner.
- 6:o Insättning af tallrikar, trattar eller dylikt i kulan finnes ej, så att den är ytterst lätt rengjord.
- 7:o Gummiringar eller fjedrar finnas ej.
- 8:o De enda delar, som *kunna förslitas*, äro de båda dubblagren, hvilka på ett ögonblick kunna utbytas mot nya för en kostnad af *några ören*.

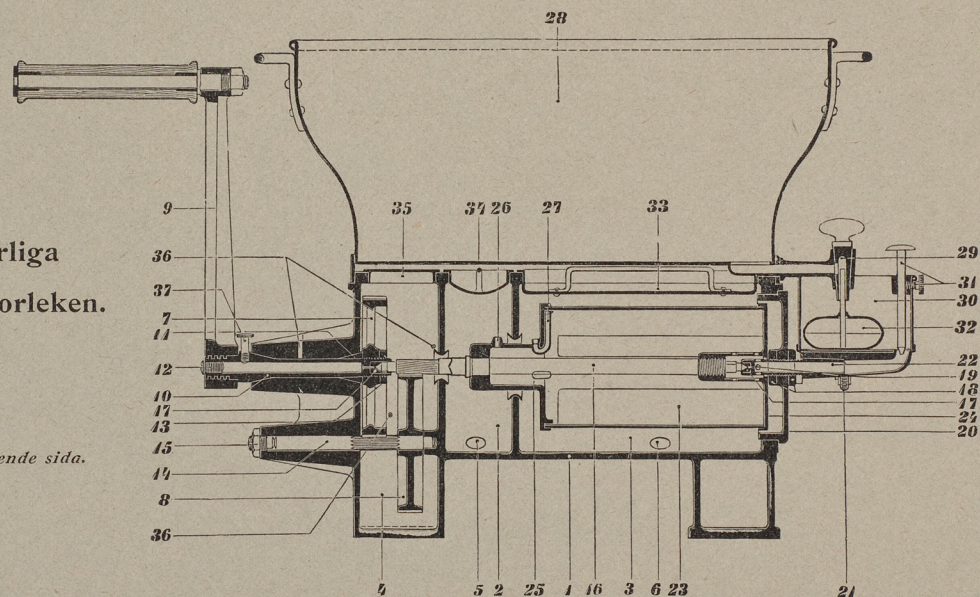
Handseparatorn OMEGA

Genomskärning

$\frac{1}{6}$ af naturliga
storleken.



Se beskrifning å
motstående sida.



Omega-separatorns delar jemte priser derå i och för requisition af reservdelar.

Se numren å motstående genomskärning.

N:o	N A M N	Kr.	öre	N A M N	Kr.	öre	N A M N	Kr.	öre
1	Stativ	20	14	Updre axel med dref	4	27	Skummjölksrör st.	75	
2	Gräddrum	—	15	Stoppskruf för undre axeln.....	1 50	28	Mjölkså	6	—
3	Skummjölksrum	—	16	Spindel med dubbspetsar o. dref...	8	29	Kran	2	—
4	Vexelrum	—	17	Dubblager	25	30	Regulatorkopp	3	—
5	Gräddpip	1	18	Stoppmutter å mjölkinloppet	1	31	Regulatorpinne med hållskruf.....	1	—
6	Skummjölkspip	1	19	Automatisk smörjning	—	32	Flottör	1	—
7	Jernkugghjul	6	20	Stativlock	3 50	33	Mjölkrumslock	1 75	
8	Metallkugghjul	10	21	Hållskrufvar för stativlocket ... st.	1	34	Gräddrumslock.....	1 25	
9	Vef med handtag	3	22	Mjölkinlopp	5	35	Vexelrumslock	1	—
10	Vefaxel	3	23	Kula, komplett	25	36	Smörjhål	—	—
11	Lösa konan å vefaxeln	1 50	24	Kulbotten	10	37	Smörjhål med skruftillslutning ...	50	
12	Bricka för vefven med skruf	50	25	Kultopp	10	—	Skrufvar för fastsättandet..... sats	20	
13	Stoppmutter för jernkugghjulet med bricka.....	1	26	Gräddskruf	50	—			
<i>Dessutom medföljer hvarje separator:</i>									
38	Vattenpass	1	43	Oljekanna	50	47	Borste för mjölkinloppet.....	20	
39	Skrufnyckel för spindeln	2	44	Kärl med olja	75	48	D:o » rören.....	15	
40	D:o » vefaxeln	1	45	Borste för kulan	1 50	49	Minnestaflo om skötseln.....	—	
41	D:o » gräddskrufven ...	50	46	D:o » piparne	40	50	Denna beskrifning	—	

Separatorolja 50 öre pr liter. — Hvit emaljfärg 1 krona pr flaska. — Reservdelar, olja och färg finnes alltid på lager.

Expedieras dock endast mot förskottsliquid eller mot efterkraf. För undvikande af misstag torde vid beställning både reservdels nummer och namn uppgifvas.

Handseparatorn Omegas skötsel

• OBSERVERA •

Omega-separatorn skadas, om den drages tom. Den bör därför aldrig sättas i gång utan att mjölk finnes i sån och genom kranens öppnande släppes på samtidigt med maskinens igångsättande.

Hvarje separator är vid fabriken afprovad och justerad, hvarför inga muttrars eller skrufvars ställning bör ändras. Gräddskrufven är inställd så att separatorn lemnar 20 % grädde, ej heller denna skruf bör ändras, innan man är fullt hemmastadd med maskinens mekanism.

Uppställning: Omega-separatorn bör uppställas i vattenpass på ett starkt och stadigt bord eller därför gjord fotställning. För att ställa den i vattenpass medföljer hvarje maskin ett vattenpass, som bör placeras i olika riktningar öfver hörnen af stativets släthyflade öfverkant. Då vattenpassets blåsa ställer sig midt på glaströret öfver alla hörnen, står maskinen rätt och bör nu skruvas fast med de därför afsedda fyra skrufvarne.

Smörjning: Indryp sedan några droppar olja i hvardera af de tre med röd färg markerade smörjhålen och skrufva ut skrufven ur vefaxelns smörjhål (N:o 37) och fyll axeln med olja samt ditskrufva åter skrufven.

För smörjningen bör endast god separatorolja användas. Har oljan bekat sig, så indryp några droppar fotogen.

Hopsättning: Rengör först separatorns alla delar utom utvexlingarna, med varmt vatten tillsatt med något soda. För stativet och kärlen användes härtill en ren oljefri tygbit, för kulan, rören och piparne, de separatorn åtföljande borstarne.

Sedan hopsättes kulan, hvilket tillgår på det sätt, att kultoppen passas på kulan, så att spåret i toppen träffar mot stiftet på kulans sida, hvarefter den gängade ändan af spindeln föres genom hålet i kultoppen och skrufvas in med handen tills den tagit gänga, då den drages åt med den hit passande skrufnyckeln med fyrkantiga hålet.

Kulan instickes nu genom stativlockshålet med spindeldrefvet före, hvarvid afpassas så, att spindelns koniska spets (dubb) kommer rätt i dubbiagret å öfre axeln. Kulan kvarhålles i detta läge med ena handen under det stativlocket med andra dubbiagret inpassas på sin plats, hvarefter lockets hållskrufvar tillslås och kordongmuttrarna åtdragas.

Mjöl-, grädd- och vaxelumslocken påsättas. Regulatorkoppen tryckes fast på mjölkinloppet och dess hållskruf åtdrages, flottören ilägges i regulatorkoppen och mjölsån påsättes, hvarvid tillses, att flottörens stift går in i kranen.

Mjöl- och gräddpiparna tryckas fast på sina hållkar.

Maskinen är nu färdig att användas, *men får ej dragas tom.*

Skumning: Mjölken skummas helst spenvarm, i annat fall bör den uppvärmas till ungefär samma värmegrad (35° C.) Fyll sån med mjölk och påfyll åter, när sån är halffylld. Tillse att regulatorpinnen är rätt inställd; när strecket å pinnen står jemt med regulatorkoppens öfverkant genomströmma 100 liter pr timme.

Önskar man erhålla tjockare eller tunnare grädde, kan detta ske äfven under gången genom att ändra regulatorpinnens ställning.

Höjes den, blir grädden tunnare, sänkes den, blir grädden tjockare.

Gräddens tjocklek justeras annars genom att med den maskinen åtföljande skrufnyckeln N:o 41 ändra den i kulans topp befintliga gräddskrufven. Inskruvas den, blir grädden tjockare, men då maskinen utgår från fabriken med gräddskrufven ställd så, att 20 % grädde erhålles och dess justering är rätt kinkig, afråda vi från att ändra densamma, innan man är fullt van vid separatorn.

Just som maskinen sättes igång, påsläppes mjölken genom kranens öppnande.

Till en början kringrides vefven sakta och ökas hastigheten så småningom till dess att vefven gör Femtio (50) hvarf pr minut.

För att vänja sig att draga jemt detta hvarfantal bör man räkna slagen, under det man ser på ett ur, försedt med sekundvisare.

Ju jemnare separatorn drages, desto bättre skummar den och slites äfven mindre.

Grädden utrinner genom den pip, som är närmast vefven.

Då mjölk behöfver fyllas på i mjölksån eller emottagningskärnen bytas om, kan den som drager separatorn mycket väl släppa vefven och utföra detta; dock bör dragningen ej upphöra så lång stund att hastigheten märkbart minskas.

När den oskummade mjölken är slut ihålles omkring tre liter skummjolk i sån, vefven släppes och separatorn lemnas att gå tills den stannar af sig själf.

Efter slutad skumning isärtages separatorn genast och rengöres för nästa skumning.

Kulan och de lösa delarne böra efter rengöringen förvaras på ett torrt, luftigt ställe.

OBS.! Omega-separatorn får ej dragas tom.

Om separatorn ej skummar rent beror detta på:

- 1) Att kulan ej har full hastighet.
- 2) Att mjölken är för kall.
- 3) Att för litet grädde uttages.
- 4) Att regulatorpinnen sitter för högt, så att för mycket mjölk påsläppes.
- 5) Att skummjölksrören i kultoppen tilltäppts.

Om grädde stannar i separatorn beror detta på:

att för litet eller ingen skummjölk ihållts i sån vid slutad skumning.

Om kulan darrar eller skakar beror detta på:

- 1) Att lockets kordongmuttrar ej åtdragits.
- 2) Att dubblagens smörjhål tilltäppts.
- 3) Att mjölken ej påsläppts innan maskinen satts igång.
- 4) Att mjölkinloppsskrufven blifvit ändrad.
- 5) Att separatorn ej står fastskrufvad ordentligt.
- 6) Att smuts finnes i kultoppens spår, så att denne ej sitter rätt.

Justering: Har separatorn dragits tom och sedan går ojemt eller skakar, består felet vanligtvis uti att:

- 1) Dubblagen skadats.
- 2) Spindelns dubbspetsar splittrats eller blifvit ojemna.
- 3) Spindeln blifvit krokig.

För afhjelpande af det första felet måste det skadade dubblagret ombytas. Detta tillgår, om fråga är om det automatiskt smorda dubblagret, så, att en ten eller spik införes genom mjölkinloppet, med ett lätt slag utdrifves dubblagret och ett nytt insättes i stället. Är vefaxeln dubblager skadadt, så bortskrufvas skrufven i vefaxeln ända, tenen eller spiken införes genom hålet och dubblagret utdrifves; men för att indrifva det nya, på sin plats, bör en pinne af hårdt trä af samma tjocklek som dubblagret användas för att drifva in detsamma, tills det sitter stadigt i vefaxeln.

Har spindelns dubbspetsar skadats, är nödvändigt att insända spindeln till fabriken för omslipning af spetsarna.

Har spindeln krökts, måste en ny spindel anskaffas.

Om efter lång tids begagnande spindelns dubbspetsar blifva slitna, så afhjelpes detta genom att lossa de båda stoppmuttrarne å mjölkinloppet, hvarpå detta medelst skrufnyckeln med fyrkantiga hålet inskrufvas, dock ej mera än att någon glappning kännes, ty kulan bör hänga ganska ledigt mellan dubblagren, härpå åtdrages först den yttre och sedan den inre stoppmuttern. Vid dessa muttrars åtdragning fasthållles mjölkinloppet i sitt rätta läge med nyss nämnda skrufnyckel.

Skulle vefaxeln blifva sliten, så att den glappar, afhjelpes detta genom att lossa muttern vid jernkugghjulet och inskrufva hjulet, tills glappningen försvinner, hvarefter muttern åter tilldrages.

AKTIEBOLAGET
MASKINFABRIKEN

EXCELSIOR

tillverkar utom

Omega-Separatorer

GRÄDD- och MJÖLKKYLARE
SMÖRKERNOR
SMÖRKNÅDARE
SMÖRKNÅDNINGSBRÄDEN
SMÖRPRESSAR
PASTEURISERINGSAPPARATER

MJÖLKVÅGAR
SMÖRVÅGAR
SYREKÄRL
GRÄDDTUNNOR
SMÖRTRÅG
OSTPRESSAR

OSTKAR
OSTQVARNAR
MJÖLKPUMPAR
MEJERIVAGNAR
MJÖLKKÄRROR
SMÖRTRANSPORTLÅDOR

Pumpar, alla slag, Sprutor och Brandredskap, Patentventilatorn Cyklon,

Byggnadsgjutgoods, Jerntrappor, Domkrafter, Block m. m.

OMEGA= SEPARATORN

ÄR PATENTERAD I
DE FLESTA LÄNDER

INREGISTRERADT VARUMÄRKE

Tillverkas endast af

AKTIEBOLAGET

MASKINFABRIKEN

EXCELSIOR

STOCKHOLM

CENTRALPALATSET

RIKSTELEFON 39 55 * TELEGRAFADRESS EXCELSIOR * ALLM. TELEFON 47 86

Fabrik: BRÄNNUDDEN pr VAXHOLM

Riks- och Allm. Tel. pr Vaxholm.

