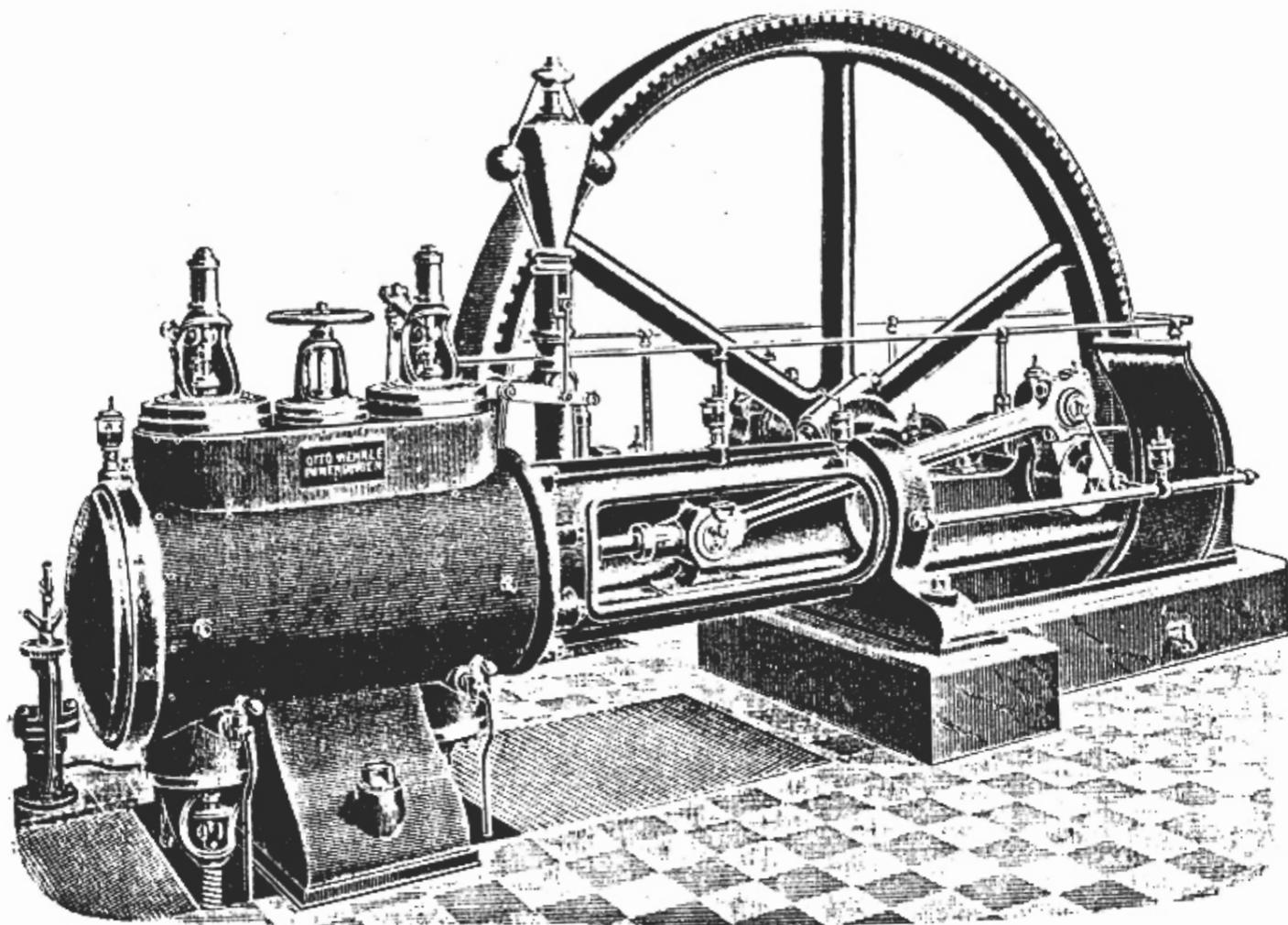


Für mittlere und grössere Brauereien mit grösserem Kraftbedarf, letzterer veranlasst durch umfassende Kühl- oder Beleuchtungsanlagen empfehle ich die nachfolgend abgebildete:

Liegende Eincylinder-Dampf-Maschine mit Ventil-Steuerung

ohne
oder
mit
Conden-
sation.



eventuell
mit
Präcisions-
Ventil-
steuerung.
Patent
Lenz.

Alles in Bezug auf allgemeine Konstruktion, Ausstattung etc. bei der vorbeschriebenen „Schiebermaschine“ Gesagte gilt auch voll und ganz hier.

Ventilmaschinen werden gerne gewählt, wenn es sich um Kräfte über ca. 40—50 Pferde handelt, zunächst des geringeren Dampfverbrauchs gegenüber gleichgrossen Schiebermaschinen wegen; bei Ventilmaschinen ist der sog. schädliche Raum viel kleiner gehalten, als bei Schiebermaschinen. Ferner macht bei grösseren Schiebermaschinen die Schmierung der Schieber resp. deren dauernd glatter Gang Schwierigkeiten. Ventilmaschinen gestatten auch fast ausnahmslos ohne weiters die Anwendung mässig überhitzten Dampfes mit seinen grossen Vorteilen in Bezug auf Dampfverbrauch.

Die bei vorliegendem Maschinentypus angewendete Steuerung Patent Lenz, welche in Paris 1900 den — Grand Prix — erhielt, zeichnet sich neben äusserst präziser Wirkung ganz besonders durch höchste Einfachheit, geringste Gelenkzahl und sehr ruhigen Gang aus, was besonders im Brauereibetriebe eine grosse Rolle spielt.

Der Dampfverbrauch der Ventilmaschinen ohne Condensation bewegt sich per eine indizierte Pferdekraft und Stunde (bei 6 Atm.) je nach Grösse zwischen 12—10 kg.

Maschinen mit Condensation brauchen ca. 20—25% weniger.

Wenden!