

Im Preise inbegriffen ist ein **Dampfabsper-ventil**, von diesem an, die **Dampfleitung zum Apparat**, ein **Ablasshahn**, ein **Entlüftungshahn**, ein **Sicherheitsventil** und ein **Thermometer**.

Dieser Pasteurisirapparat (Fig. 138) ist zur Beschickung so eingerichtet, dass ein oder mehrere Körbe G und G<sub>1</sub> mit Flaschen bestückt, mittels Flaschenzuges von oben in einen Kessel A eingebracht werden; seitlich tritt durch H Dampf in ein am Kesselboden liegendes kupfernes Ringrohr J J<sub>1</sub>, welches ringsum nach oben gelocht ist, sodass der Dampf sich gleichmässig verteilt und die Luft durch einen seitlich an der Kesselwand befindlichen Hahn austreibt: das Condensationswasser sowie überschüssiger Dampf treten durch Rohr K und Hahn K<sub>1</sub> in's Freie. Wird der Apparat für zwei Körbe ausgeführt, so besteht er aus zwei Kesselringen von 500 mm Höhe und 1300 Durchmesser, und wenn für einen Korb nur aus einem Ring, den man auf eine Unterlage etwas erhöht stellt der bequemeren Hantierung halber; die Kesselwände können mit Holz etc. isolirt werden. Die Teilung des Kessels in der Höhe hat den Vorteil, dass man zum Transport kleinere Collis erhält, besonders vorteilhaft bei Exportsendungen, die Zusammensetzung an Ort und Stelle verursacht keine besondere Mühe. Der auf dem Kessel befindliche Deckel kann entweder mittels Flaschenzuges gehoben werden oder er wird in Charniere gelegt, und durch ein Gegengewicht ausbalancirt, so dass er von Hand leicht beweglich ist. Der Flaschenzug G<sub>2</sub> fasst die Körbe an den Oesen F F<sub>1</sub>, er selbst hängt an der Laufkatze G, welche entweder auf einem an der Decke befestigten I Balken oder auf einem an der Wand drehbaren Krane arm läuft.

Die Grösse des Apparates kann nach Bedarf ausgeführt werden, grösser oder kleiner, und stellt sich dementsprechend auch der Preis. — Die Handhabung an dem Apparate ist wie folgt: wenn zwei Körbe besetzt, wird der eine eingehoben und auf den Kesselboden, hierauf der zweite und auf die Winkel D gestellt, dann der Deckel aufgelegt. Das Dampfventil H<sub>1</sub> wird nun langsam und gleichzeitig auch der Entlüftungshahn geöffnet, später, wenn die Luft ausgetreten, öffnet man entsprechend den Hahn K<sub>1</sub>. Die Operation des Pasteurisirens wird in ca. 1/2 Stunde beendet sein, während dieser Zeit wurden die beiden Reservekörbe gefüllt. — Die Apparate benötigen kein **Fundament** und keine **Bodenausschachtungen** zur Aufstellung, nehmen wenig Platz ein, beim Deckelöffnen wird man nicht durch Dampf belästigt wie bei seitlichem Verschluss und der Preis ist ein niederer.