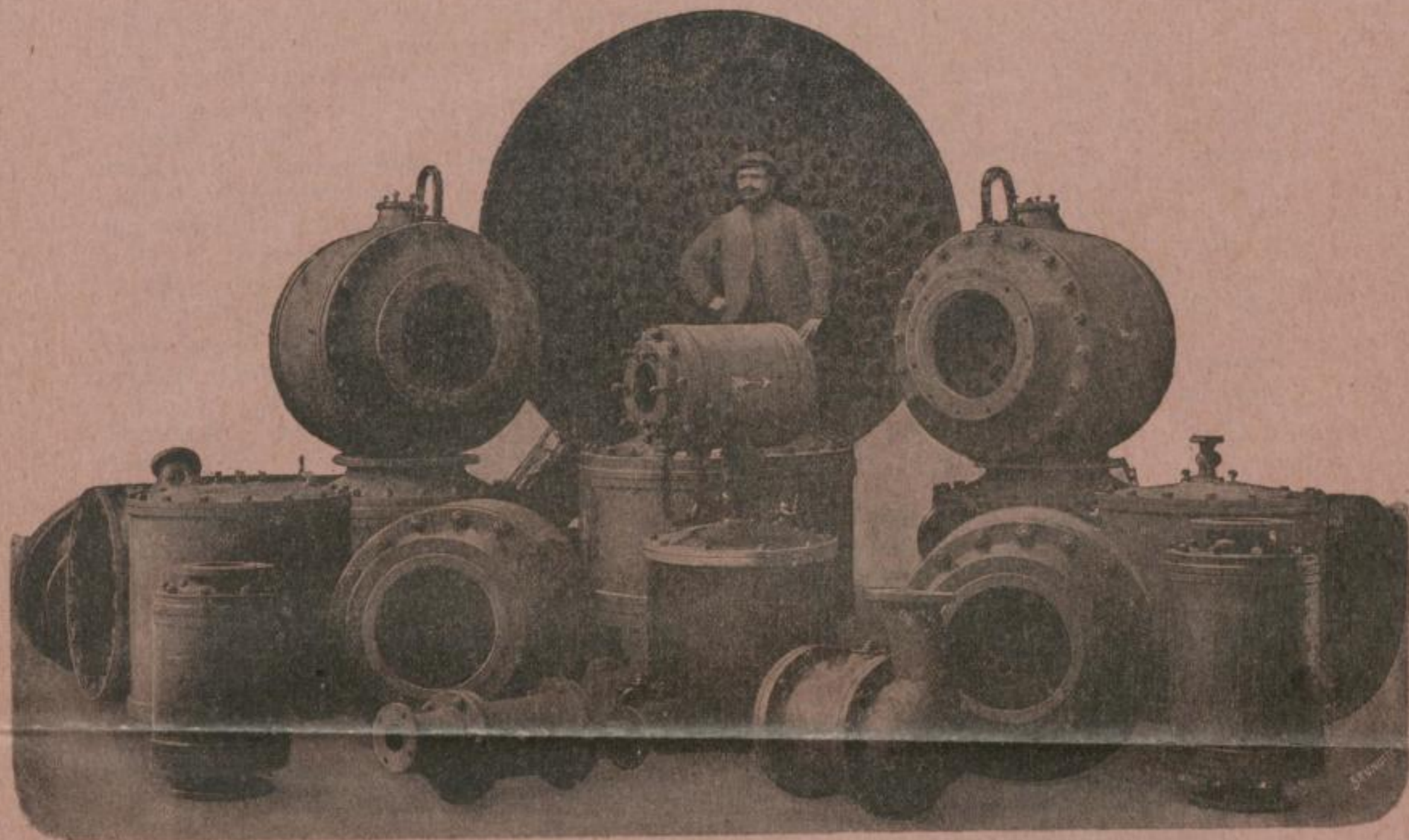


Sack & Kiesselbach, Maschinenfabrik, Rath bei Düsseldorf

Gesellschaft mit beschränkter Haftung.



Vorteile:

1. Kein Ölbelag auf der Kesselheizfläche mehr, daher bessere Verdampfung und Ersparnis an Kohlen, Wegfall der durch Überhitzung verursachten Kesselreparaturen, Verbrennen der Platten, Krummziehen der Röhren etc.
2. Verhinderung des Ölbelags bei Oberflächenkondensatoren, Vorwärmer und Heizkörpern, deshalb bessere Wärmetransmission.
3. Bessere Abkühlung und keine Verschmutzung der Kühlwerke bei rückgekühltem Kondensationswasser.
4. Einfache Mischvorwärmer sind anwendbar.
5. Verspeisung des von der Kondensation ablaufenden warmen Wassers ist zulässig, daher entsprechende Kohleneinsparnis.
6. Wiedergewinnung von verbrauchtem Öl.
7. Ganz geringer Widerstand beim Durchströmen des Dampfes durch den Apparat.
8. Leichte Anbringung des Apparates sowohl in horizontaler, als auch in vertikaler Rohrleitung.
9. Keine bewegten Teile, daher Reparaturen ausgeschlossen.

Ölabscheider

D. R.-G.-M. 196928 und Deutsches Reichspatent angemeldet

zur Abscheidung des mitgeführten Öles
aus dem strömenden Dampfe.

Das zum Schmieren der Dampfzylinder verwendete Öl wird nur zum kleineren Teile in der Maschine verbraucht. Der Rest wird von dem austretenden Dampfe mitgenommen und führt zu mancherlei Unzuträglichkeiten, sei es nun, dass beim **Dampfkesselbetriebe** die Heizfläche mit einer Ölschicht überzogen, in der **chemischen Industrie** das Produkt dadurch verunreinigt oder bei **Heizungsanlagen** die Rohrleitungen verstopft und unbrauchbar gemacht werden.

Es ist bekannt, dass ein Ölbelag im Dampfkessel nicht nur die Verdampfung behindert, sondern auch durch die Überhitzung der Bleche in zahlreichen Fällen zur teilweisen oder totalen Zerstörung der Kessel geführt hat. Das Öl gelangt mit dem Speisewasser in den Kessel: Bei Auspuffmaschinen durch die Mischung des Abdampfes mit dem Speisewasser im **Vorwärmer**, bei Kondensationsmaschinen mit Einspritzkondensation, wenn das warme Wasser zur Speisung benutzt wird und ganz besonders bei Oberflächen-Kondensation, weil hier das gesamte mitgenommene Ölquantum in dem als Speisewasser dienenden **Kondensat** verbleibt.