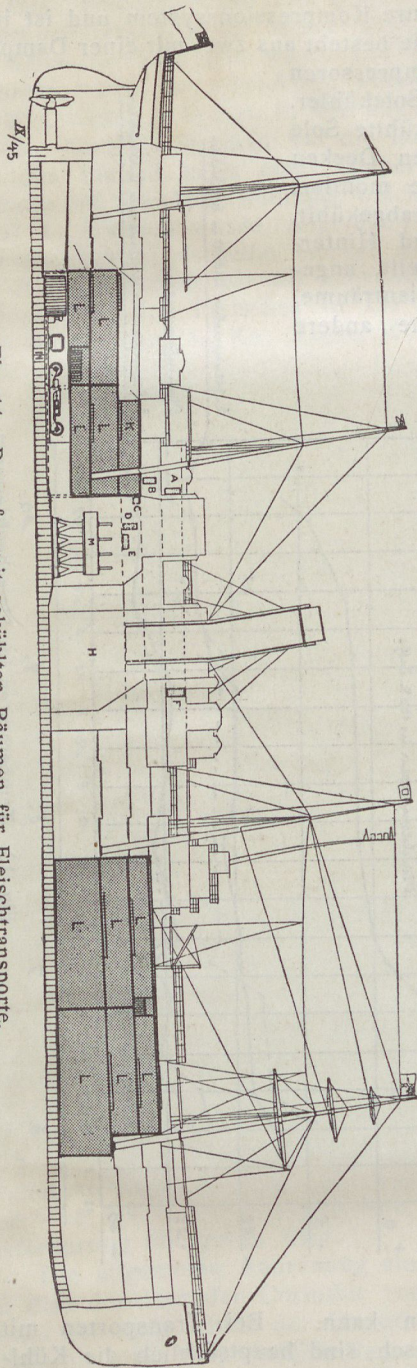


Fig. 14. Dampfer mit gekühlten Räumen für Fleischtransporte.



Unterstützung, während bei Transporten von Obst speziell die Luftkühler in Anwendung kommen. Die Einrichtung mit direkt in den Räumen montierten Kühlrohren ist deshalb absolut erforderlich, weil bei diesem Systeme auch die Räume gekühlt werden können, während das Schiff im Hafen liegt und Fleisch verladen wird. Würde nur Luftkühlung, wie in unseren Schlachthöfen, angewendet, so müßte dieselbe während des Einbringens von Fleisch abgestellt werden, da beim Öffnen der Kühlkammern der Ventilator zuviel warme Außenluft ansaugen würde. Zu Zeiten der Obsternte werden die gekühlten Räume der Dampfer auch für den Obst-Transport verwendet. In diesem Fall hat sich ganz besonders die Luftkühlung bewährt, weil für die Obstkühlung keine so tiefen Temperaturen notwendig sind. Besonders werden australische Äpfel in vorzüglicher Qualität mit den Kühldampfern nach England gebracht.

Den normalen Maschinentyp einer Kühlmaschine für Fleischdampfer der Firma E. & J. Hall, Ltd., welche Firma sich besonders für die Ausbildung der Schiffskältemaschine verdient gemacht hat, zeigt Fig. 16. Es ist dies eine sogenannte horizontale Duplexmaschine. Nach den von genannter Firma gemachten Angaben leistet dieselbe 275000 Kalorien pro Stunde. Die beiden Kompressorzyylinder haben je 127 mm Durchmesser und 381 mm Hub. Die Maschine arbeitet mit 80 Touren pro Minute. Die Größe der Dampfzylinder wird den jeweiligen Verhältnissen, Kesseldruck usw. angepaßt. Die Kompressorzyylinder sind mit der Dampfmaschine auf gemeinsamen Gestell montiert und die Kolben der doppelt wirkenden Kompressoren an die verlängerten Kolbenstangen der Dampfmaschine gekuppelt. Die Dampfmaschine arbeitet mit Hoch- und Niederdruckzylinder, und ist auch die Einrichtung so getroffen, daß jede Maschinenhälfte