



ÖSTERREICHISCHES PATENTAMT.  
PATENTSCHRIFT N<sup>R.</sup> 126617.

JULIUS MEINL A. G. IN WIEN.

**Vorrichtung zum Vermahlen von gegen Erwärmung empfindlichem Mahlgut, insbesondere von Kaffee.**

Angemeldet am 25. August 1930. — Beginn der Patentdauer: 15. September 1931.

Beim Mahlen von Kaffee, insbesondere wenn größere Mengen in Betracht kommen und der Antrieb motorisch erfolgt, erwärmen sich nach kurzer Zeit die Mahlf lächen in so bedeutendem Maße, daß die Güte des Kaffees darunter empfindlich leidet. Die ersten 2—3 kg behalten die volle Güte, während die danach zur Vermahlung kommende Menge infolge der Erwärmung der Mahlkörper bereits eine beträchtliche Verminderung des Aromas erleidet.

Zur Behebung dieses Mangels ist eine wirksame Kühlung der Mühle erforderlich, welcher Zweck bei den bekannten Kegelmühlen mit gekühltem Gehäuse nur unvollkommen erreichbar ist.

Gegenstand der Erfindung ist nun eine Vorrichtung zum Vermahlen von gegen Erwärmung empfindlichem Mahlgut, insbesondere von Kaffee, bei der nicht nur das Gehäuse, sondern auch der im Gehäuse drehbare Mahlkegel mit Hohlräumen zur Durchleitung eines Kühlmittels ausgestattet ist.

Die Zeichnung veranschaulicht den Erfindungsgegenstand in einer beispielsweise Ausführungsform im lotrechten Schnitt.

Der auf seinem Mantel geriffelte Mahlkegel 1, der in dem Gehäuse 2 angeordnet ist, sitzt auf einer Welle 3, die durch Zahnräder 4, 5 mittels eines Riemengetriebes 6 antreibbar ist. Der Hohlraum des Mahlkegels 1 steht durch Kanäle 7, 8 mit der Zuleitung 9 und der Ableitung 10 für das Kühlmittel in ständiger Verbindung, zu welchem Zwecke das Ende der Welle 3 in eine zwei Ringkanäle enthaltende Büchse 11 ragt. Das Gehäuse 2 ist gleichfalls hohl ausgebildet und durch den Hohlraum kann mittels einer Zuleitung 12 und einer Ableitung 13 Kühlflüssigkeit geführt werden. Zur Einführung des Mahlgutes dient ein Speisetrichter 14 und für den Austritt des zerkleinerten Gutes ist eine Rinne 15 vorgesehen. Die Vermahlung des Mahlgutes erfolgt in der bekannten Weise und durch die Hindurchleitung des Kühlmittels ist es möglich, die Temperatur der Mahlf läche so niedrig zu erhalten, daß der Geschmack und der Wohlgeruch des Kaffees keinerlei Einbuße erleidet.

PATENT-ANSPRUCH:

Vorrichtung zum Vermahlen von gegen Erwärmung empfindlichem Mahlgut, insbesondere von Kaffee mit einem mit Hohlräumen zum Durchleiten eines Kühlmittels versehenen Gehäuse, dadurch gekennzeichnet, daß der Hohlraum des Mahlkegels (1) durch Kanäle (8, 7) seiner Welle (3) unter Vermittlung einer zwei Ringkanäle enthaltenden Büchse (11) mit der Zuleitung (9) und der Ableitung (10) für das Kühlmittel in Verbindung steht.

