

Dabei sind die Wellen (mit meist nur einem Krählarm, der die ganze Herdbreite bestreicht) so in der Längsachse angeordnet und arbeiten so gegeneinander, daß ein Arm das Gut an den folgenden weitergibt, und daß an den Stellen der stärksten Abröstung die Beschickung besonders lange verweilt. Von Zeit zu Zeit ist es allerdings notwendig, das Erz aus den von den Krählen nicht bestrichenen toten Ecken von Hand wieder in deren Reichweite zu schieben. Die Öfen sollen zufriedenstellend arbeiten und sind, wie ja auch viele der obengenannten, auch zum sulfatisierenden Rösten und zur Röstung von Silbererzen geeignet.

Der Ofen von Edwards (Fig. 89). Besitzt einen oder zwei („Duplex“-Ofen) geneigte Herde, deren Neigung für die Durchsatzgeschwindigkeit maßgebend ist. Herdfläche eines einherdigen Ofens z. B. $1,98 \times 15,45 \text{ m} = 31 \text{ qm}$.

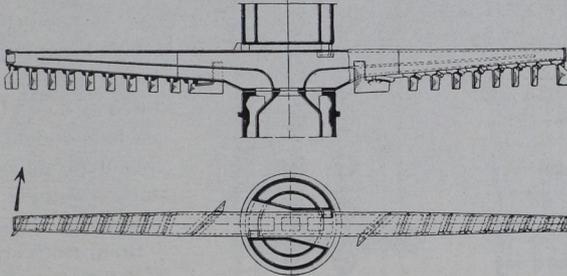


Fig. 87. Durchgehende Krählarme des Röstofens der Erzröstges. m. b. H., Cöln. (Aus Borchers, Kupfer.) Sie werden durch eine X-förmig ausgebildete Spalte der Welle gesteckt; Befestigung erfolgt durch kleine Vorsprünge der Welle, welche beim Andrehen in entsprechende Vertiefungen der Rührarme eingreifen.

Durchsatz/24 Stunden: 20 t, d. i. je qm Herdfläche rd. 650 kg eines Erzes mit 30% S. Abröstung auf 12% S.

Schließlich gehören hierher noch die Öfen mit feststehenden Krählen und beweglichem Herd.

Beispiel: Der Ofen von Huntington und Heberlein (sog. „Rundofen“; Fig. 90 u. 91). Besitzt einen drehbar gelagerten Herd von 6 bis 8 m Durchmesser und eine seitlich angeordnete Schräg- oder Planrostfeuerung. Eintrag des Gutes etwas exzentrisch in der Mitte durch einen Trichter mit heb- und senkbarer Manschette, wodurch die Schütthöhe reguliert werden kann. Die Krähle sind in einem im Gewölbe eingemauerten Rahmen leicht auswechselbar befestigt. Infolge der exzentrischen Anordnung des Aufgabetrichters wird das aufzugebene Gut bei der ersten Umdrehung durch den innersten Krähl erfaßt und nach außen geschoben, gelangt bei der nächsten Umdrehung in die Reichweite des zweiten Krähls usw., bis der äußerste Krähl das fertige Röstgut über den Rand des Herdes in daruntergestellte Wagen austrägt. — Im Gewölbe befinden sich meist 4 Gasaustrittsöffnungen in verschiedener Entfernung von der Mitte, durch deren Öffnen und Schließen man den Weg der Flammengase verkürzen oder verlängern und so die Temperatur im Ofen regulieren kann. Trotzdem ist die erzielbare Temperatur nicht sehr hoch, und da auch der von