

Deux appareils à cuire continus VKT avec évaporation à double utilisation des vapeurs en service à Nakashari au Japon



*VKT avec
habillage de la
tour d'escaliers*

A la date prévue, donc pour le début de la campagne 2005/2006 en octobre, deux appareils à cuire continus VKT, quatre centrifugeuses B1750 et quatre pompes à masse cuite ont été mis en service avec l'assistance de BMA dans la sucrerie de Nakashari au Japon.

La configuration de la vapeur de chauffe et des vapeurs est conçue de manière à ce que les vapeurs de la VKT de sucre brut puissent être utilisées comme vapeur de chauffe pour la VKT de sucre blanc. Les vapeurs de sucre brut à une pression de 240 mbar sont comprimées à 335 mbar à l'aide d'un éjecto-compresseur réglable. De la vapeur d'une pression de 1,4 bar est utilisée comme vapeur motrice. Cette configuration permet d'économiser de la vapeur équivalente à la capacité évaporatoire de la VKT de sucre brut, donc jusqu'à 7,93 t/h.

La mise en service et l'optimisation de la VKT ont été réalisées rapidement. La vérification des performances a pu être réalisée immédiatement après l'optimisation des circuits de régulation. Les deux VKT fonctionnent sans problème « main dans la main ».

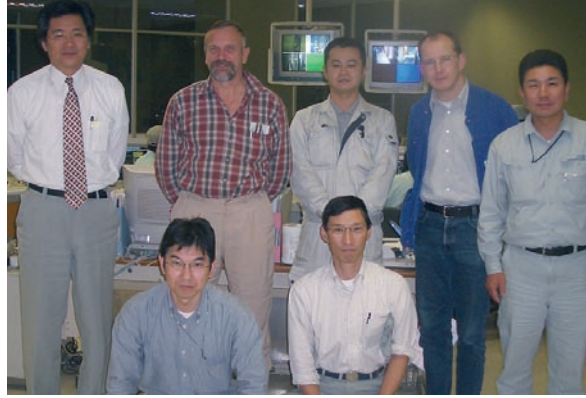
En raison de la situation géographique de la sucrerie – Nakashari est située dans le nord-est de l'île d'Hokkaido entre l'océan Pacifique et la mer d'Okhotsk – en hiver, il faut s'attendre à des températures allant jusqu'à -30°C et à de considérables quantités de neige. Lors de la conception de toute l'installation, on a veillé à ce que les conduites de rinçage dont on n'a pas toujours besoin, soient posées à l'abri du gel. Les faces latérales de la tour d'escaliers qui est indispensable pour la conduite de la VKT en cas d'implantation à l'extérieur, ont été isolées de telle sorte que la tour d'escaliers forme un tout avec la VKT. De plus, les surfaces de la VKT sensibles aux incrustations et les tuyautages conduisant la masse cuite et reliant la VKT à l'atelier de cristallisation sont pourvus d'un chauffage électrique.

Outre la conduite et la supervision de la VKT, la tour d'escaliers offre une très belle vue d'ensemble sur l'usine et sur les alentours. A une hauteur de 31 mètres, on a une superbe vue sur la montagne allant jusqu'à une altitude de 1.600 mètres et sur la réserve naturelle de Shiretoko, dans laquelle, outre des phoques en bord de mer, vivent également des ours bruns dans les vastes montagnes. Pendant la mise en service le regard vagabondait de temps en temps de la VKT vers la réserve naturelle, ce qui a été rendu possible

grâce à l'excellente préparation de l'installation par le client. Tous les circuits de régulation et les tuyauteries ont été contrôlés et l'ensemble des éventualités a été mûrement réfléchi. Pendant les épreuves à l'eau chaude qui ont eu lieu fin septembre, il a déjà été possible de faire les premiers pré réglages des circuits de régulation et de se faire une idée de l'installation. Ainsi tout le monde était très curieux au moment du prélèvement de la première masse cuite de la VKT de sucre blanc et de l'activation de l'évaporation à double utilisation des vapeurs, donc l'utilisation des vapeurs de sucre brut en tant que vapeur de chauffe pour la VKT de sucre blanc.

Chacun sait que les Japonais sont des gens très aimables et polis, non seulement envers leurs hôtes mais aussi entre eux. Egalement sur Hokkaido et surtout dans la région de la sucrerie, les gens cultivent ce comportement entre eux et l'esprit d'équipe est particulièrement prononcé chez le personnel. Ainsi, chaque réunion de poste se termine par la forte exclamation de tous les participants « JUSCH » pour souligner les buts du poste. Beaucoup d'équipes de sport pourraient encore apprendre quelque chose à Nakashari.

Jörg Schmidt



en bas à gauche : Mr. Miyosi,

Mr. Nozaki, en haut à gauche :

Mr. Kubota, J. Schmidt,

K. Nakamura,

S. Kaufmann, M. Tsukiyama

