

Recuperación de calor:

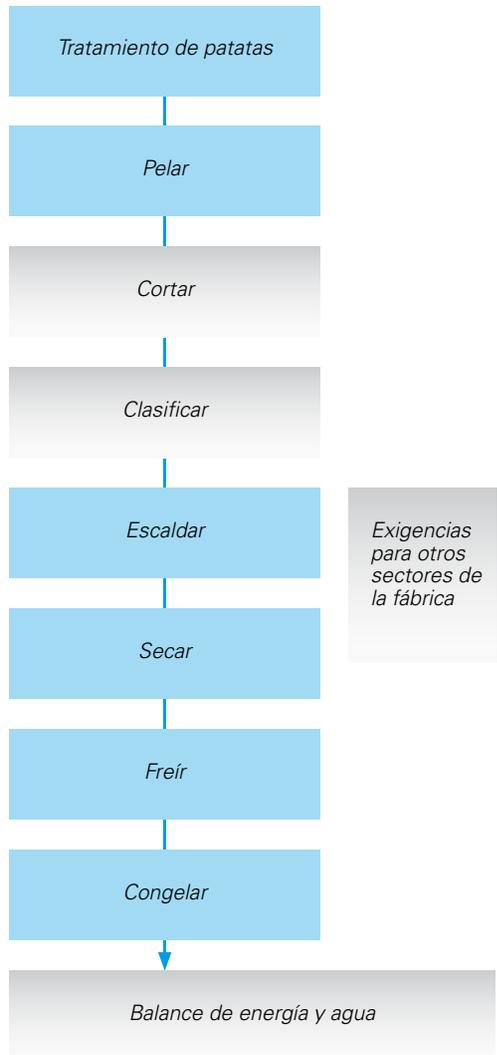
Un programa de perfeccionamiento de BMA Nederland para líneas existentes de procesamiento de patata

BMA Nederland ha desarrollado, construido y suministrado a clientes de todo el mundo peladoras de vapor, blanqueadoras, aparatos de cocción, secadores, freidoras y congeladores para la industria transformadora de patata. Para muchos de estos clientes, los costes crecientes de energía y las normas más severas respecto a emisiones y la protección del medio ambiente son de una importancia cada vez mayor. Para poder responder a esta realidad, BMA Nederland ha desarrollado un programa de perfeccionamiento de productos. De este programa han nacido nuevas estrategias para disminuir el consumo de energía de instalaciones nuevas y existentes.

Hace algunos años, la primera etapa en el camino hacia el ahorro energético fue el sistema de vapores condensados para las peladoras a vapor de BMA Nederland. Este concepto tiene una gran aceptación y algunos de nuestros clientes ya han manifestado su interés por la siguiente etapa para mejorar el balance energético de sus instalaciones completas.

Con este fin, han de estudiarse y aplicarse medidas concretas para reducir el consumo de energía de una o varias fases de proceso. BMA Nederland ha desarrollado y estandarizado un modelo de cálculo que permite simular la demanda de calor, tanto de líneas completas de tratamiento como de sectores individuales de producción. Aunque este modelo ha sido estudiado en primera línea para instalaciones de elaboración de patatas fritas, es capaz de encontrar los puntos débiles en el «área húmeda» de otras instalaciones de tratamiento de patata, como por ejemplo para copos de patata y especialidades a base de patata.

Para el balance energético de una instalación de elaboración de patatas fritas, el presecador juega un papel decisivo. En el marco del perfeccionamiento continuo de nuestros productos, este presecador ya se ha modificado en cuanto a varios aspectos. Gracias a varias medidas individuales, ha sido posible aumentar su capacidad reduciendo al mismo tiempo su demanda de energía. Otros perfeccionamientos adicionales son el nuevo sistema de cinta, la recuperación de aire de escape caliente dentro del mismo secador, así como la utilización de los vahos desprendidos al freír y de los gases de escape de la peladora a vapor para



Etapas de proceso de una línea de elaboración de patatas fritas

calentar el secador. Además, es posible conseguir un balance mejorado de las instalaciones existentes empleando nuevas instalaciones de secado en las que estas medidas ya se han incorporado.

Erik van Loon