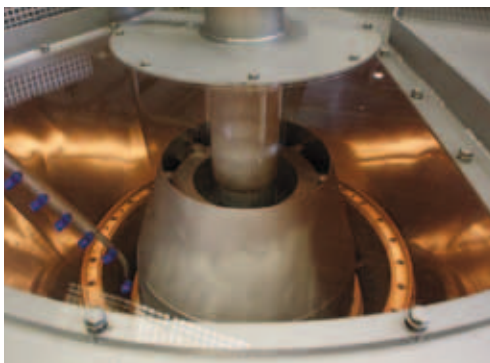


Lancement de la centrifugeuse continue K3300



Vue à l'intérieur de la machine

présentée au salon :

le distributeur de produit et le

panier étagé



Le Turbo3

vu de dessous

Elle se remarque par sa forme carrée, ses dimensions compactes mais très peu encombrantes et sa structure claire. Avec le nouveau design de la centrifugeuse K3300, BMA a pu mettre en œuvre ses idées innovantes visant à améliorer l'efficacité et à assurer la fiabilité des centrifugeuses continues.

Quel que soit le contexte des présentations, la K3300 suscite un vif intérêt : au cours des séminaires pour exploitants en Allemagne ou aux Etats-Unis, lors de réunions des associations des professionnels du sucre au Mexique ou en France, dans les rencontres internationales de technologues en sucre aux Pays-Bas ou aux salons comme par exemple aux Philippines. Là, la centrifugeuse K3300 présentée en août 2009 à Cebu City dans le cadre du salon PHILSUTEC a même été vendue sur ce salon et fonctionne à l'entière satisfaction du client. D'autres livraisons en Asie et en France ont déjà été effectuées ou sont sur le point de l'être. Egalement au Guatemala, où la sucrerie qui a effectué les tests n'a pas hésité à

garder le prototype, d'autres K3300 seront installées sous peu.

Qu'est-ce qui se cache derrière le nouveau design ? Spécialement pour les débits élevés de bas produit des sucreries de betteraves et de cannes, il a été conçu un panier étagé dont l'étage inférieur est équipé d'un tamis à fentes résistant à l'usure. Les ouvertures d'évacuation brevetées dans la cuve du panier garantissent une évacuation rapide des égouts. Grâce au traitement efficace de la masse cuite qu'assure le nouveau distributeur de produit standard ou en variante Turbo3, il est obtenu à la fois une séparation de l'égout et des cristaux de sucre économe en énergie et des résultats technologiques excellents.

Le nombre des pièces d'usure a été réduit et une plus longue durée de vie des composants individuels améliore la disponibilité de la centrifugeuse.

La nouvelle construction de la centrifugeuse, où sont tous logés à l'abri des vibrations le panier, le logement du panier, la cuve interne abritant le

Présentation de la K3300

au salon Philsutec



canal de la courroie trapézoïdale et le moteur, assure une marche encore plus régulière et plus stable.

Grâce à cette configuration, les éléments antivibratoires se trouvent en dehors de la zone affectée par la chaleur et se remplacent facilement, si besoin est. De plus, cette construction assure une étanchéité entre le bord supérieur du panier et la cuve interne, permettant de renoncer aux joints soumis à l'usure. La maintenance fortement réduite et plus conviviale entraîne une réduction des frais d'exploitation.

Le calcul selon la méthode des éléments finis qui est appliqué à tous les éléments de construction importants assure un niveau de sécurité élevé. D'autres fonctions de sécurité et de surveillance se trouvent intégrées dans la commande de la centrifugeuse qui a été perfectionnée.

La refonte ou l'empâtage du sucre peut se faire à l'intérieur de la centrifugeuse. Dès le modèle standard, tous les éléments de construction entrant en contact avec les cristaux sont en acier inoxydable.

Hans-Heinrich Westendarp

Avantages client

- Débit et qualité de sucre élevés pour une faible consommation d'énergie
- Meilleure disponibilité et optimisation de la sécurité
- Grande commodité d'utilisation et réduction de la maintenance
- Montage facile pour un faible encombrement au sol