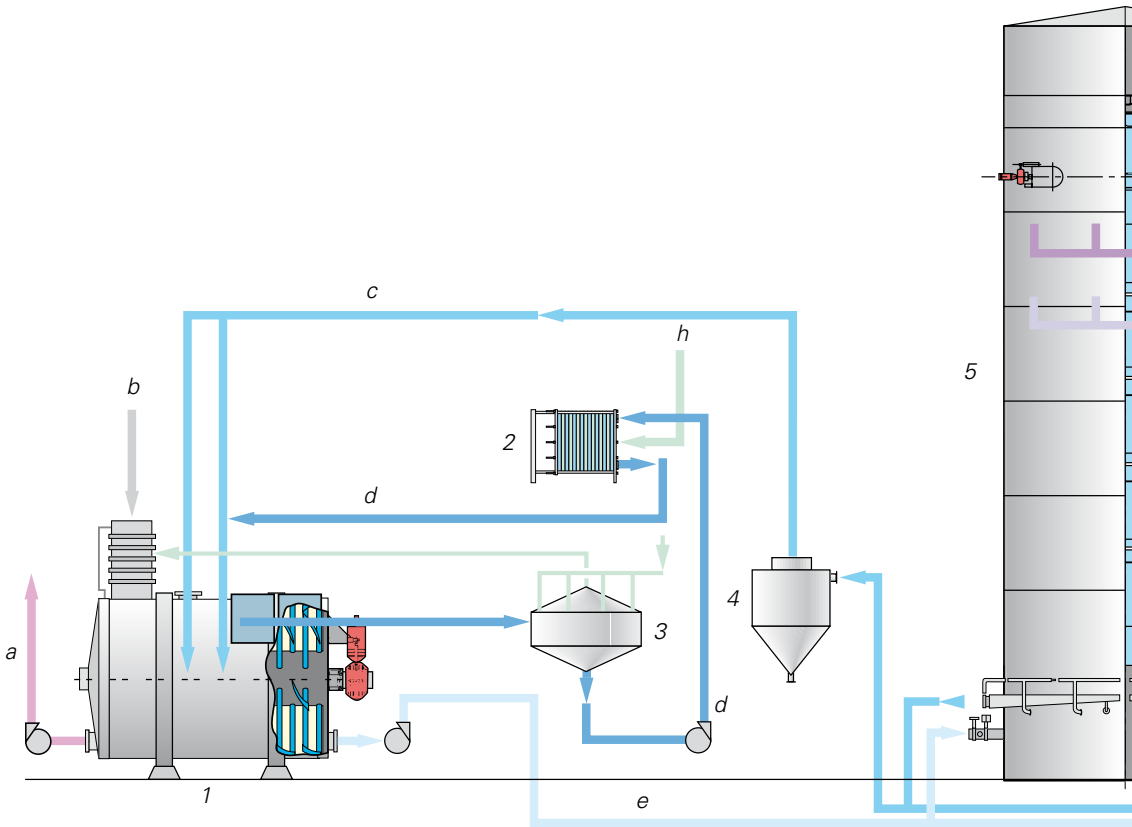


Une nouvelle installation de diffusion pour Delta Sugar, Egypte

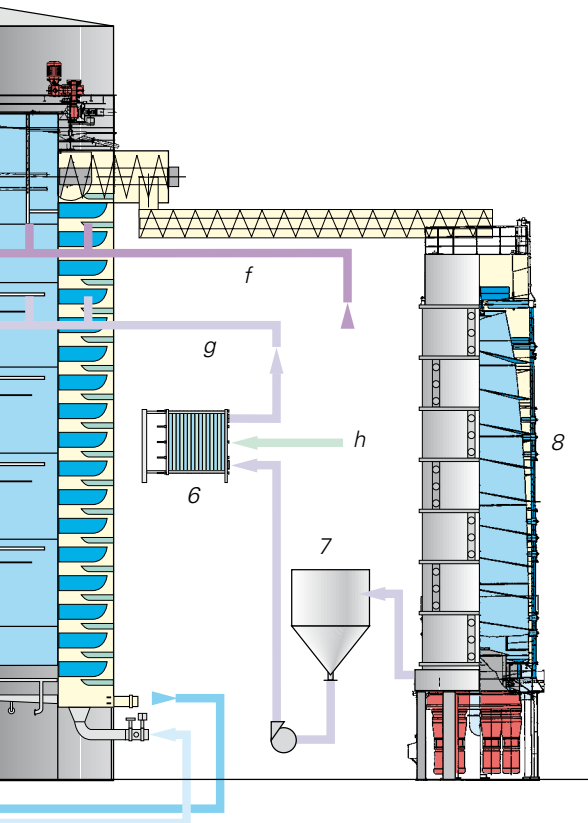


Suivant la tendance du marché du sucre égyptien, la société Delta Sugar Company a installé en 2007 un malaxeur de cossettes à contre-courant en amont de l'installation de diffusion à tambour RT4 en place. En terme de technologie du processus, la fonction du malaxeur de cossettes à contre-courant est la dénaturation thermique des cellules, l'échange thermique entre les cossettes entrantes et le jus sortant ainsi que le démoussage.

En 2009, Delta Sugar Company a commandé à BMA une tour de diffusion moderne de type 2000 (diamètre 9,6 et longueur de diffusion 22,73 m) en remplacement de son installation de diffusion à tambour RT4 devenue techniquement obsolète. La tour de diffusion assure l'extraction solide-liquide du saccharose compris dans les cellules des cossettes en appliquant le principe à contre-courant. Associée au malaxeur de cossettes à

contre-courant, elle offre les conditions indispensables pour garantir une exploitation efficace et répondant au niveau actuel de la technique. Les installations de diffusion de betteraves BMA sont par ailleurs les installations de diffusion les plus efficaces en terme technologique et thermique. Ces deux composants (malaxeur de cossettes à contre-courant et tour de diffusion) qui sont reliés entre eux par des conduites et des pompes spécifiques travaillent à l'avenir comme une seule entité. Ce principe permet efficacement d'économiser la vapeur et d'optimiser les performances.

Pour baisser les coûts d'investissement, les parties standards comme l'enveloppe de la tour et l'arbre creux ont été fabriqués sur place en Egypte. Les contrôles de la qualité que les ingénieurs expérimentés de BMA ont effectués sur place chez les fabricants ont permis d'assurer la qualité exigée par



- a Jus brut
- b Cossettes fraîches
- c Jus de tour
- d Jus démoissé
- e Mélange cossettes-jus
- f Eau fraîche
- g Eau de presses
- h Vapeur

- 1 Malaxeur de cossettes à contre-courant
- 2 Echangeurs thermiques pour jus démoissé
- 3 Ballon de démoissage
- 4 Dessableur
- 5 Tour de diffusion
- 6 Échangeur pour eau de presses
- 7 Bac pour eaux de presses
- 8 Presse à pulpes HP 4000

le client et le respect du calendrier. Les parties des équipements jouant un rôle essentiel dans le fonctionnement ont été fabriquées par BMA à Braunschweig puis livrées dans les délais impartis.

Outre le contrôle de la fabrication, BMA s'est chargée de coordonner et de surveiller le montage afin d'assurer ici aussi la qualité de l'installation et le respect d'un calendrier serré.

Grâce à l'excellente collaboration de tous les acteurs, le projet est maintenant sur le point de s'achever et la remise de l'installation se fera encore en 2011.

Carsten Klemp

Avantages client

- Faible consommation en énergie
- Faibles pertes en sucre
- Réductions des infections
- Faible encombrement
- Simplicité du transport des pulpes humides