

Premier atelier d'évaporation moderne pour l'industrie indienne du sucre de canne



En Inde, la grande majorité de toutes les sucreries de cannes est aujourd'hui encore équipée d'une technologie vieille de plusieurs décennies et de machines et appareils traditionnels. L'efficacité de l'exploitation en est souvent très diminuée. Ce n'est que ces dernières années et timidement que dans le cadre des mesures visant à économiser de l'énergie et à optimiser le rendement, il est réfléchi aux nouvelles technologies et à leur éventuelle utilisation. Aux vues de la situation politique sociale et dans un contexte où la conscience économique à travers le monde change, les mots-clé « Cogénération » et « Green Power » gagnent de plus en plus en importance.

Le client souhaitant augmenter l'efficacité de sa sucrerie de cannes d'une capacité de traitement de 6000 t de canne à sucre par jour et mieux en exploiter les potentiels, BMA a, au cours d'entretiens conseil approfondis, discuté avec le client des différentes solutions visant à maximiser la vente de courant en économisant de la vapeur dans le processus de production du sucre.

Suite aux discussions menées en mai 2010 sur site à Uttur chez le client Indian Cane Power Ltd. et dans différentes sucreries de référence, BMA s'est vue confier une commande en équipements et en ingénierie pour un atelier complet d'évaporation d'une sucrerie de cannes. Il sera installé un atelier d'évaporation à 5 effets avec évaporateurs à descendage type Beta. L'ingénierie BMA, qui excelle par sa technologie ultra-effective répondant aux standards les plus modernes, fournit un rapport qualité / prix optimal, s'alliant à une consommation d'énergie optimisée et une haute qualité du produit.

Les prestations de BMA couvrent les calculs de masse et d'énergie, l'ingénierie de base et plan d'implantation, le schéma de processus (PFD), la liste des équipements, la spécification des



L'auteur Bernhard Schmidt

avec un gardien



Le site de

l'usine Indian Cane

Power Ltd. à Uttur



pompes, la liste des moteurs et des instruments de terrain ainsi que les plans de fabrication pour l'évaporateur. Toutes ces prestations sont présentées et discutées avec les responsables du client final ou avec ses sous-traitants en Inde dans le cadre des réunions du projet.

Les premiers 3 effets de l'atelier d'évaporation sont pourvus d'une surface de chauffe de 4000 m² chacun, les effets 4 et 5 comprenant 1000 m² chacun. Les corps des évaporateurs sont fabriqués en Inde sur la base des plans BMA, tandis que les 5 distributeurs de jus et les séparateurs de gouttelettes des premiers trois effets d'évaporation sont fournis depuis l'Allemagne en modèles spéciaux. La mise en service est prévue pour septembre 2011.

*Bernhard Schmidt
Dr. Andreas Lehnberger*

Avantages client

- Conception par un même et seul prestataire de l'atelier d'évaporation
- Assistance soutenue dans la phase d'étude
- Fabrication en grande majorité sur site
- Fourniture BMA de composants-clé assurant la performance de l'installation
- En avance sur la concurrence grâce à la technologie BMA