

Sucrerie de Toury en France : nouveaux ateliers de centrifugeuses entièrement équipés de centrifugeuses BMA



Atelier de centrifugeuses du

1^{er} jet : centrifugeuses

discontinues B1750

La Sucrerie de Toury a débuté la campagne 2010 équipée de nouveaux ateliers de centrifugeuses BMA pour le 1^{er} et le 2^e jet. Cette usine fait partie du «Groupe Vermandoise» et produit depuis 1874 du sucre à base de betteraves ; elle est de plus dotée depuis 1934 d'un atelier de distillation pour la production d'alcool. Elle traite aujourd'hui 10 000 tonnes de betteraves par jour, tout le sucre produit étant ensuite livré non conditionné à l'industrie alimentaire.

Exiger une haute qualité des produits et de l'hygiène est aussi naturel que d'aspirer à une production optimisée en terme de rendement. En réponse à ces défis, Toury a opté pour l'achat de trois centrifugeuses BMA B1750 à fonctionnement discontinu pour le 1^{er} jet et deux centrifugeuses continues BMA K3300 pour le 2^e jet.

Pour satisfaire les exigences actuelles en hygiène, la sucrerie Toury a eu largement recours au programme modulaire optionnel de BMA. Les centrifugeuses à fonctionnement discontinu

B1750 se distinguent dès leur modèle standard par une haute compatibilité alimentaire : toutes les surfaces en contact avec le produit sont en acier inoxydable ou traitées pour convenir à un usage alimentaire. Les surfaces sans contact avec le produit sont toutes soit également en acier non oxydable soit sans aucun risques hygiéniques.

Sur les centrifugeuses de l'usine de Toury, le matériau utilisé pour le moyeu du panier est aussi de l'acier inoxydable. Ceci a permis de sensiblement rallonger la durée d'utilisation mais aussi d'empêcher la présence d'impuretés dans le produit. Ces centrifugeuses sont équipées de têtes d'entraînement étanches afin d'empêcher une éventuelle infiltration de la graisse UH1 utilisée. Un meilleur état hygiène est assuré par des mesures garantissant une protection anti-projection dans la zone de commande.

Pour améliorer la séparation de l'égout pauvre et de l'égout riche, Toury a choisi la séparation des égouts intégrée. Des modifications en construc-

tion permettent d'empêcher mécaniquement tout mélange entre l'eau mère qui se trouve au sol et l'égout riche. La peinture des machines dans la couleur définie par le client garantit l'homogénéité du design au sein de l'usine. Le client a dès le départ commandé à BMA l'ingénierie pour le distributeur de masse cuite afin d'en assurer une mise au point optimale avec les centrifugeuses. Il a choisi une fabrication locale.

La sucrerie de Toury est la première usine de betteraves ayant opté pour la toute nouvelle centrifugeuse continue K3300 qui venait d'être commercialisée en mai 2009. Les attentes n'étaient que plus grandes de part et d'autre.

La compacité de la K3300 ainsi que le panier haute performance étagé et la fabrication en acier inoxydable de toutes les pièces en contact avec le produit ont su convaincre le client.

Le dispositif de refonte intégré était pour l'usine la solution idéale pour que le sucre sorte de la centrifugeuse légèrement dissous avec le sirop (66 à 68 % et une pureté de 98 %). La refonte à 100% se fait ensuite dans une cuve à part. Le distributeur de produit Turbo3 permet de réduire efficacement la viscosité de la masse cuite qui se répartit alors homogènement. Il est ainsi garanti un sucre de haute qualité.

Les résultats obtenus avec la nouvelle K3300 ont dépassé les attentes déjà très élevées. Il a été atteint une capacité de traitement maximum de 46 t/h de masse cuite pour une pureté de 87 à 89 %. La pureté du sucre était de 98 à 99 %.

Irma Geyer



Atelier de centrifugeuses du

2^e jet : centrifugeuse

continue K3300

Avantages client

- Haut niveau d'hygiène
- Efficacité de la séparation des égouts intégrée (B1750)
- Homogénéité de la répartition de la couche de sucre et optimisation de la qualité du sucre (K3300)
- Compacité grâce au dispositif de refonte intégré (K3300)