

# Sucrerie de Toury in Frankreich: Neue Zentrifugenstationen komplett mit BMA-Zentrifugen ausgestattet



*A-Produkt-Zentrifugenstation:*

*Periodische Zentrifugen B1750*

Das Werk Sucrerie de Toury hat die Kampagne 2010 mit neuen BMA-Zentrifugenstationen für A- und B-Produkt gestartet. Das Werk gehört zur „Groupe Vermandoise“ und produziert seit 1874 Zucker auf Rübenbasis; seit 1934 verfügt das Unternehmen zudem über eine Alkoholanlage. Heute werden täglich 10.000 Tonnen Rüben verarbeitet. Der gesamte Zucker wird in loser Form zur Weiterverarbeitung an die Lebensmittelindustrie geliefert.

Hohe Anforderungen an die Medienqualität und an die Hygiene sind ebenso selbstverständlich wie der Wunsch nach einer effizienzoptimierten Produktion. Um diesen Herausforderungen gerecht zu werden, hat sich Toury zum Kauf von drei periodischen BMA-Zentrifugen B1750 für A-Produkt und zwei kontinuierlichen BMA-Zentrifugen K3300 für B-Produkt entschieden.

Die Zuckerfabrik Toury hat, um den heutigen Hygieneanforderungen gerecht zu werden, bei BMA tief in den Optionsbaukasten gegriffen. Die periodischen Zentrifugen B1750 besitzen ohne-

hin schon in der Standardausführung ein sehr hohes Maß an Lebensmittelhygiene: Alle Produkt berührten Oberflächen sind aus nicht rostendem Stahl oder durch eine Oberflächenbehandlung lebensmittelecht modifiziert. Alle nicht Produkt berührten Oberflächen sind entweder auch aus nicht rostendem Stahl gefertigt oder es sind alle Hygienerisiken ausgeschlossen.

Bei den Zentrifugen im Werk Toury wurde auch für die Trommelnahe als Werkstoff nicht rostender Stahl gewählt. Dadurch wurden sowohl eine signifikante Verlängerung der Standzeit erreicht, als auch Verunreinigungen im Medium verhindert. Diese Zentrifugen sind mit gekapselten Antriebsköpfen ausgestattet, um ein mögliches Eindringen des verwendeten UH1-Fettes zu vermeiden. Ein erhöhter Hygienestatus wurde auch durch geeignete Maßnahmen zum Spritzschutz im Bedienbereich erreicht.

Zur effizienteren Trennung von Grün- und Deckablauf entschied man sich in Toury für die interne Siruptrennung. Durch konstruktive Maß-

nahmen wird eine Durchmischung von der am Boden befindlichen Mutterlösung mit dem Deckablauf mechanisch gänzlich verhindert. Die Lackierung der Maschinen im vom Kunden definierten Farbton sichert ein einheitliches Erscheinungsbild in der Fabrik. Zur optimalen Abstimmung mit den Zentrifugen hat der Kunde das Engineering für die Verteilermasche bei BMA gleich mitbestellt. Die Fertigung erfolgte lokal.

Sucrerie de Toury ist die erste Rübenzuckerfabrik, die sich für die brandneue kontinuierliche Zentrifuge K3300 kurz nach ihrer Markteinführung im Mai 2009 entschieden hat. Entsprechend hoch waren beiderseits die Erwartungen.

Die Kompaktheit der K3300 sowie die gestufte Hochleistungstrommel und die Fertigung aller Produkt berührten Teile aus nicht rostendem Stahl haben den Kunden überzeugt.

Die eingebaute Auflöseeinrichtung war für die Fabrik die optimale Lösung, um den Zucker mit Dicksaft (66 – 68 % und einer Reinheit von 98 %) angelöst aus der Zentrifuge zu schwemmen. Die 100%ige Auflösung erfolgt in einem separaten Tank. Durch den Turbo3-Produktverteiler wird die Viskosität des Magmas effizient herabgesetzt und das Magma gleichmäßig verteilt. Somit kann eine hohe Zuckerqualität gewährleistet werden.

Die Ergebnisse mit der neuen K3300 übertrafen die schon hoch gesteckten Erwartungen. Es wurde eine maximale Verarbeitungsleistung von 46 t/h Magma mit einer Reinheit von 87 – 89 % erreicht. Die Zuckerreinheit lag bei 98 – 99 %.

*Irma Geyer*



*B-Produkt-Zentrifugen-  
station: Kontinuierliche  
Zentrifuge K3300*

#### **Kundennutzen**

- Hoher Hygienestandard
- Effiziente interne Siruptrennung (B1750)
- Homogene Zuckerschichtverteilung und optimierte Zuckerqualität (K3300)
- Kompakte Lösung mit integrierter Auflöseeinrichtung (K3300)