

Первый сахар на сахарозаводе компании Nile Sugar (Египет)



*Колонный диффузионный
аппарат Ø 9,6 x 22,73 м*

Уже в информационных бюллетенях БМА № 47 и № 48 сообщалось о большом заказе на сооружение нового сахарозавода Nile Sugar компании Nile Sugar Company. Весной 2010 г. заказчик завершил выполнение монтажа оборудования, электротехники и устройств КИПиА.

После того, как уже в конце 2009 г. были проведены эксплуатационные механические испытания первых участков технологического оборудования, за ними последовали испытания трубопроводов и испытания с холодной водой; испытания остальных отделений были завершены в начале 2010 г. Затем первая группа специалистов БМА по вводу в эксплуатацию провела испытания с горячей водой и паром, служащие для подтверждения герметичности оборудования и трубопроводов. В ходе



Торальф Шульц и Михаэль

*Ольман (БМА) с сотрудниками
компании NSC*

обширных испытаний цепей и контуров были проверены функции полевых приборов КИП и АСУ ТП, а также функционирование электротехники и блокировок. Были проведены и первые калибровки.

В ночь с 22-го на 23-е марта 2010 г. на свеклорезках была получена первая стружка, поступившая затем на диффузионную установку БМА, состоящую из противоточного ошпаривателя и колонного диффузионного аппарата. Очищенный по классической технологии известковым молоком и сатурационным газом сок затем сгущается в пятикорпусной выпарной установке в пленочных выпарных аппаратах БМА со стекающей пленкой. Трехступенчатая схема кристаллизации позволяет оптимально приспособиться к имеющемуся качеству сиропа и требуемому качеству товарного белого сахара. Т.к. доброкачественность сиропа ниже, чем в Европе, то для управления работой продуктового отделения объемы сиропа необходимо соответствующим образом подразделить на белый сахар и сахар-сырец (утфель I и II кристаллизации). Поэтому схема работает без рециркуляции вторых оттоков.

При вводе сахарозавода в эксплуатацию ответственные за производство египетские



*Радостное событие- отфугован первый сахар:
президент компании Али Аль-Даджани,
вице-президент по финансам Рафик Джозеф
и производственники завода NSC*

инженеры и пусконаладчики БМА работали рука об руку. Одновременно пусконаладчики проводили обучение обслуживающего персонала по отделениям при работе в две смены. Первый сахар, отфугованный в центрифугах БМА 25 марта 2010 г., был после сушки и охлаждения на установке БМА расфасован в 50-килограммовые мешки.

Несмотря на обычные проблемы и затруднения при пуске различных отделений нового сахарозавода, уже в ходе этого первого пусконаладочного сезона во многие дни была достигнута и даже превышена номинальная производительность по переработке в 7 000 т свеклы в сутки.

Вот некоторые результаты первого свеклосахарного сезона:

- продолжительность сезона: 93 дня
- переработано всего: 536 000 т свеклы
- переработано в среднем: 5 800 т свеклы
- продукция: 74 000 т белого сахара (соответствует европейскому стандарту качества EG-2).

Как заказчик, так и пресса называют ввод завода в эксплуатацию самым успешным в истории Египта.



Выпарная станция

Во время свеклосахарного сезона и после его завершения было смонтировано отделение клерования сахара-сырца для рафинадного производства. По окончании монтажных работ, проведения вышеописанных испытаний и внесения в схему соединений оборудования продуктового отделения изменений, необходимых для производства рафинада, рафинадный сезон стартовал 15 ноября 2010 г.

Клеровка из растворенного сахара-сырца очищается сатурацией и фильтрованием, затем следует сгущение на двух ступенях, после чего в продуктовом отделении производится сахар-рафинад с четырьмя рафинадными и тремя продуктовыми кристаллизациями. На рафинадном производстве используется почти исключительно то же оборудование, что и при переработке сахарной свеклы. В ходе успешного ввода оборудования в эксплуатацию был получен белый сахар чрезвычайно высокого качества, удовлетворяющий и строгим требованиям промышленности безалкогольных напитков.

Выпуск рафинада продолжался до середины января 2011 г., после чего началась подготовка к следующему свеклосахарному сезону в феврале 2011 г.

Michael Oehlmann