

# Sucrerie de Toury en Francia: Nueva estación de centrífugas completamente equipada con centrífugas de BMA



*Estación de centrífugas para masa cocida de primera:*

*Centrífugas discontinuas B1750*

La fábrica Sucrerie de Toury inició su campaña de 2010 con nuevas estaciones de centrífugas de BMA para masa cocida de primera y de segunda. La planta pertenece al "Groupe Vermandoise" y desde 1874 produce azúcar de remolacha. Desde 1934, además dispone de una instalación de producción de alcohol. Hoy en día, procesa una cantidad diaria de 10.000 toneladas de remolacha. La totalidad del azúcar se suministra a la industria alimentaria para su utilización en procesos ulteriores.

En este sector, los altos estándares cualitativos e higiénicos son una exigencia tan natural como la de una producción eficiente y optimizada. Para poder afrontar estos desafíos, Toury decidió comprar tres centrífugas discontinuas del tipo B1750 de BMA para procesar masa cocida de primera y dos centrífugas continuas del tipo K3300 de BMA para masa cocida de segunda.

Con vistas a cumplir las altas exigencias higiénicas de nuestros días, la azucarera Toury optó en favor de numerosas opciones del concepto

modular de BMA. Ya en su versión estándar, las centrífugas discontinuas del tipo B1750 ofrecen un alto nivel de higiene alimentaria. Todas las superficies que entran en contacto con el producto son de acero inoxidable o están modificadas de manera que su contacto con alimentos sea admisible. Igualmente, todas las superficies sin contacto con el producto son de acero inoxidable o excluyen todo riesgo higiénico.

Para las centrífugas de la planta de Toury se eligió un cubo de canasta también de acero inoxidable. Por una parte, esta decisión asegura una vida útil mucho más larga; por otra, imposibilita la contaminación del producto. Estas máquinas disponen de cabezales de accionamiento herméticos para prevenir una penetración eventual de la grasa UH1 utilizada. Además, por la toma de medidas de protección adecuadas que impiden salpicaduras en la zona de operación se ha conseguido un estándar higiénico aumentado.

Para asegurar una separación más eficiente de las mieles pobre y rica, Toury optó por una separa-

ción de mieles interna. Las medidas constructivas mecánicas impiden totalmente que el licor madre del fondo pueda mezclarse con la miel rica. La pintura de las máquinas en el tono deseado por el cliente se integra sin costura en el diseño visual de toda la fábrica. El cliente ha encargado a BMA la elaboración de la ingeniería de los mezcladores de distribución para garantizar una adaptación perfecta a las centrifugas. La fabricación de los aparatos fue realizada en la región.

Después de su lanzamiento al mercado en mayo de 2009, Sucrierie de Toury fue la primera azucarera de remolacha que se decantó por la centrífuga K3300. Por consiguiente, las expectativas de ambas partes contratantes eran altas.

La compactitud de la K3300, la canasta escalonada de alto rendimiento y la ejecución en acero inoxidable de todos los elementos en contacto con el producto pudieron convencer al cliente.

Para esta fábrica, el dispositivo de disolución incorporado resultó ser la solución óptima para evacuar el azúcar en estado parcialmente disuelto con jugo denso (un 66 – 68% con una pureza de un 98%) de la centrífuga. La disolución del 100% se efectúa dentro de un recipiente independiente. El distribuidor de producto turbo3 permite bajar de manera eficaz la viscosidad de la masa cocida y distribuirla uniformemente. Esto garantiza la obtención de un azúcar de alta calidad.

Los resultados conseguidos con la nueva K3300 incluso superaron las altas expectativas. Se alcanzó una capacidad de tratamiento máxima de 46 t/h de masa cocida con una pureza del 87 - 89%. La pureza de azúcar se elevó a un 98 - 99%.

*Irma Geyer*



*Estación de centrifugas para  
masa cocida de segunda:*

*Centrífuga continua K3300*

#### ***Ventajas para los clientes***

- Alto estándar higiénico
- Separación de mieles interna muy eficiente (B1750)
- Repartición homogénea de la capa de azúcar y calidad de azúcar optimizada (K3300)
- Solución compacta con dispositivo de disolución integrado (K3300)