

# Les VKT s'imposent aussi en Turquie



*Équipe de direction et de montage de la sucrerie avec le monteur en chef BMA*



*.... ce ne sont pas des phares mais les VKT de sucre roux et de bas produit avec la tour d'escalier*

En ce Noël 2010, Kütahya Şeker Fabrikası A.S. a commandé une VKT pour sucre roux et une pour bas produit, l'objectif étant d'augmenter la capacité de traitement de la sucrerie tout en baissant la consommation de vapeur par tonne de betteraves traitées. BMA fournit bien sûr également les célèbres pompes à masse cuite BMA pour produit fini et pour suspension des cristaux du pied de cuite. Vu que le client a parallèlement installé aussi un cristalliseur refroidisseur BMA d'occasion doté de paquets de refroidissement oscillants, il est possible de réduire nettement la pureté de la mélasse grâce à l'excellente qualité constante de la masse cuite de bas produit. Il en résulte logiquement un plus grand rendement en sucre.

Lors de la visite de Kütahya qui s'est tenue début 2011 pour définir avec les ingénieurs de la sucrerie l'installation idéale des VKT, les fondations avec boulons d'ancrage pour les VKT et la tour d'escalier étaient déjà en place. Malgré de ces conditions cadres rendant difficile la planification des conduites, il a été possible de trouver aussi pour cette sucrerie le cheminement aller-retour idéal des conduites entre la sucrerie et les VKT.

Les faisceaux 3 et 4 ont déjà été livrés en juin 2011, suivis des faisceaux 1 et 2 en juillet. Ces quatre faisceaux sont équipés des agitateurs bien connus de BMA. C'est avec l'aide du monteur en chef de BMA qu'ont été coordonnés le montage des VKT ainsi que le début de la pose des conduites. De mauvaises conditions climatiques ayant entravé la pose des conduites, le contrôle de BMA n'a pu s'effectuer qu'au début 2012.

*Jörg Schmidt*

## **Avantages client**

- Encombrement minime
- Consommation de vapeur réduite et uniforme
- Installation en plein air possible
- Main d'œuvre réduite
- Automatisation poussée possible