

# Quatre nouvelles K3300 de plus pour Pfeifer & Langen



*Atelier de centrifugeuses pendant*

*les travaux de montage*

La standardisation et le renouvellement des ateliers de centrifugeuses dans les sucreries de Pfeifer & Langen continuent à progresser. Le site d'Euskirchen se voit maintenant équipé de quatre nouvelles centrifugeuses de type K3300 de plus. Comme l'année passée, lors de la première livraison, les nouvelles K3300 ont été livrées à la mi-février. Après le passage aux centrifugeuses continues de BMA, la société Pfeifer & Langen a pu se convaincre de l'efficacité et de la rentabilité de ces machines au point de commander aussi les autres machines chez BMA.

Deux d'entre elles sont destinées à l'affinage de sucre roux. En raison des puretés élevées, il est utilisé pour cette application un nouveau type de panier de centrifugeuse où les étapes de séparation préliminaire et principale sont réalisées avec des angles d'inclinaison particuliers. Les deux étapes de séparation sont en outre équipées de tamis à fentes d'un seul tenant.

Les deux autres machines sont destinées au traitement de bas produit aux puretés donc plus faibles. Le panier ici monté est de version standard. Les quatre centrifugeuses sont équipées d'un dispositif d'empâtage / de refonte intégré.

L'équipement standard défini pour Pfeifer & Langen comprend ici aussi une mesure du débit volumétrique de l'agent d'empâtage par débitmètres magnéto-inductifs ainsi qu'une connexion Profibus entre la commande des machines et le système contrôle-commande pour les modules assurant la régulation des débits.

*Henning Griebel*