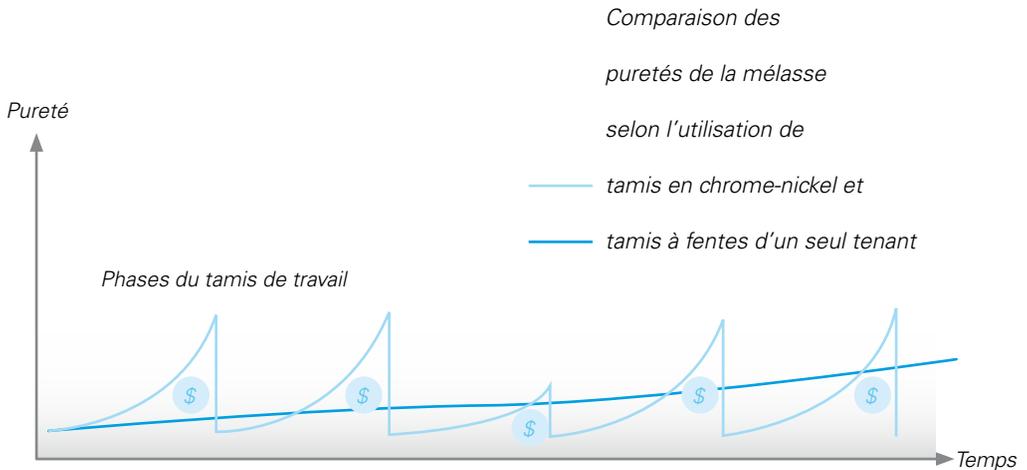


Tamis à fentes pour centrifugeuses continues



La longévité des paniers de centrifugeuses équipés de vee-wire engendre des économies de coûts en réduisant les pertes en sucre.

Les toutes nouvelles centrifugeuses continues de BMA K3300 sont équipées de série de tamis à fentes qui remplacent les tamis classiques en chrome-nickel au premier étage de séparation (voir Info BMA 48/2010). C'est ainsi que l'idée est née de proposer aussi des tamis à fentes comme complément d'équipement. Ces tamis sont faciles à monter et proposés également, sous forme adaptée, pour les centrifugeuses de nombreux autres fabricants.

Les tamis à fentes (vee-wire en anglais) présentent des avantages considérables par rapport aux tamis classiques en chrome-nickel : fabriqués en acier inoxydable, ils sont d'une bien plus grande longévité que les tamis classiques et sont conformes au règlement européen 1935/2004. Il est évité au maximum un contact du produit avec l'abrasion inévitable des particules de chrome-nickel. De par leur structure, les tamis à fentes sont également plus insensibles aux corps étrangers contenus dans la masse cuite. Les tamis en chrome-nickel font augmenter la pureté de la mélasse en raison de l'usure par abrasion qui s'accumule au fil du temps. Sur les tamis à fentes par contre, les perforations qui restent quasiment inchangées jusqu'à l'usure finale garantissent une pureté faible de la mélasse sur toute la durée de vie du tamis. Comparé avec les tamis en chrome-nickel, les tamis à fentes ont ainsi une plus grande durée de vie.

Hartmut Stolte



Tamis à fentes d'un seul tenant

Avantages client

- Durée de vie bien plus longue
- Faible pureté de la mélasse restant plus longtemps constante
- Conformité au règlement sur les denrées alimentaires et fourrages
- Facilité de montage