

Bonne réussite des projets réalisés en Turquie



Au début de la campagne betteravière 2012/2013, des équipements BMA ont été mis en service en Turquie dans les sucreries Keskinliç Bal Küpü Şeker Fabrikasi et Kütahya Şeker Fabrikasi A.S.

Dans la sucrerie Keskinliç Bal Küpü Şeker Fabrikasi, proche de la ville Aksaray située sur le plateau du centre anatolien, il a été installé en 2011/12 une tour de diffusion BMA d'une capacité de traitement de 8500 tonnes de betteraves par jour. Pour la fabrication et le montage, BMA était assistée d'un partenaire local (nous en avons déjà parlé dans les Infos BMA 50/2012).

La mise en marche de la tour de diffusion avait été effectuée en juin 2012 par BMA et au début de la campagne de septembre 2012, il a suffi de quelques jours au personnel BMA pour atteindre la capacité prévue avec l'aide du client. Le test de performance qui a suivi a fait état de très bons résultats.

Jusqu'à cette campagne de 2012/13, l'extraction du sucre contenu dans les betteraves se faisait à la sucrerie Bal Küpü uniquement à l'aide d'une installation de diffusion horizontale de type ancien. Pour le personnel opérateur, la mise en place de la diffusion à tour BMA représentait aussi un changement dans le mode de commande de l'installation de diffusion. Grâce au professionnalisme avec

lequel le personnel qualifié de la sucrerie avait été préparé et formé lors de la mise en service, le passage à ces nouveaux équipements a pu se faire rapidement. Le personnel de BMA ayant à ses côtés un partenaire compétent en la personne du client, la mise en marche, la mise en service et le test de performance ont été réalisés en peu de temps. Les excellentes performances obtenues lors de ce test ont rempli toutes les attentes du client et ont pu ainsi parfaire le projet. Toutes les phases du projet une fois achevées, la tour de diffusion a été remise aux mains du client qui était très satisfait.

Début octobre 2012, le personnel de la sucrerie Kütahya Şeker Fabrikasi A.S. a avec l'aide de BMA mis en service une VKT pour sucre brut et une pour bas produit ainsi que leurs équipements auxiliaires. La campagne ayant déjà commencé une semaine auparavant, la marche de l'usine était stable sans fluctuations ni arrêts majeurs. Au bout d'à peine deux jours, les VKT étaient déjà optimisées et pouvaient être entièrement remises aux mains des opérateurs. Le personnel de mise en service BMA a ensuite expliqué les finesses de la conduite aux employés concernés et s'est occupé des équipements périphériques.

*Installation
de diffusion
dans la sucrerie
Keskinliç*



Une autre installation à mettre en service était un cristalliseur refroidisseur vertical OVC qui avait été livré il y a environ 20 ans par BMA à une sucrerie allemande et était maintenant remis en service à Kütahya après optimisation des points de mesure et des paramètres de régulation. La température de la masse cuite et la pureté de la mélasse ont ensuite enregistré une baisse constante. L'optimisation des paramètres de régulation a permis d'empêcher la formation de cristaux fins, phénomène qui résulte d'un écart de température trop important entre la masse cuite et l'eau de refroidissement. L'harmonisation établie entre la VKT de bas produit et l'OVC était excellente et la bonne collaboration de tous les acteurs a permis de clôturer la mise en service des VKT et de l'OVC en un temps record et à l'entière satisfaction du client.

*Thomas Freier
Jörg Schmidt*

- Encombrement minime
- Consommation de vapeur réduite et constante
- Possibilité d'installation en plein air
- Réduction de la main d'œuvre
- Possibilité d'une automatisation poussée

*VKT, fascinante à voir –
et pas seulement
la nuit*

