

Exitoso cambio generacional: el lanzamiento al mercado de las series E y K



*Sorteo del ganador del concurso
celebrado con ocasión de la
presentación de la serie E*

En BMA 2012 fue un año de cambios generacionales. Con la E1810, BMA lanzó al mercado con éxito el modelo de tamaño medio de su nueva serie de centrifugas discontinuas. Tras este exitoso despegue, ahora los otros dos modelos previstos –las centrifugas E1390 y E2240– también están a punto de introducirse en el mercado. El pequeño modelo de centrifuga E1390 ya se suministrará desde verano de 2013, mientras que el modelo grande E2240 se ofertará previsiblemente a partir del tercer trimestre de 2013.

El lanzamiento al mercado se realizó bajo el lema “la próxima generación – la nueva referencia”. Ya desde un principio, con este eslogan BMA expresaba sus expectativas de que, gracias a sus innovaciones, la nueva serie de centrifugas cree nuevas pautas a seguir en el mercado global de centrifugas.

La serie E destaca ante todo por un funcionamiento altamente eficiente y una concentración constructiva en los aspectos esenciales. El descargador largo ya empleado para la serie B se ha seguido desarrollando y mejorando de manera consecuyente: en la serie E, el movimiento de descarga con el que entra en la capa de azúcar se realiza exclusivamente en sentido horizontal. El movimiento vertical se suprime, acortando así

el tiempo de ciclo y reduciendo significativamente el número de los componentes empleados.

La nueva separación de mieles interna también convence por su simplicidad constructiva; por ejemplo, no se precisa ninguna mecánica interna. Gracias al principio de la acanaladura de separación y al fondo de carcasa optimizado, la remezcla de los dos tipos de miel se minimiza consiguiendo así un excelente efecto de separación. Comparado con una separación de mieles externa convencional, según las exigencias del caso es posible extraer una miel rica de color mucho menos pronunciado o una cantidad superior de miel rica de color invariado.

El nuevo diseño de canasta es otro punto fuerte de la serie E. Las máquinas de la serie E son las primeras centrifugas discontinuas del mundo que disponen de una canasta con orificios de salida elípticos de serie. De este modo, se han podido reducir los picos de tensión durante el servicio en más de un 40 %. La vida útil calculada de la pieza de repuesto “más costosa” de una centrifuga discontinua alcanza así un 250 % del valor anterior. También en lo referente a la seguridad de centrifugas, al desarrollar la serie E BMA aplicó los más recientes conocimientos y, por ejemplo, emplea un control a prueba de fallos como equipo estándar.

La azucarera Ouvre Filis S.A. a Souppes (Francia) es uno de los primeros clientes que han adquirido máquinas de la nueva serie. Para la campaña remolachera de 2012 se pusieron en servicio dos centrifugas del tipo E1810. La fábrica que procesa aproximadamente 9.000 t/d tenía la intención de sustituir dos centrifugas más viejas de otro constructor y se decantó conscientemente por un empleo de técnica y tecnología de lo más modernas. Gracias a las distancias entre soportes que son idénticas con muchos otros modelos p. ej. de la serie G de BMA, el reemplazo no supuso ningún problema.

Las centrifugas convencen al cliente ante todo por la ínfima necesidad de realizar trabajos de mantenimiento, por los bajos costes consiguientes del ciclo de vida, así como por la separación de mieles interna simple pero eficiente. Además, otra ventaja convincente de la serie E es su excelente estabilidad de marcha que permite un servicio sin perturbaciones también en caso de variaciones de la calidad de masa cocida.

Estación de centrifugas a

Souppes con 2 máquinas E1810



En 2009, con el modelo K3300 BMA ya lanzó al mercado una nueva centrifuga continua. También en este caso, el desarrollo se focalizó en la eficiencia, la estabilidad de proceso y en la simplicidad de conexión, operación y mantenimiento, así como en una alta disponibilidad de las máquinas. Poco después de su introducción al mercado, la K3300 ya ha logrado imponerse a nivel mundial. Por supuesto, BMA sigue su política de desarrollo continuo.

Por ejemplo, BMA puso en práctica una solución en la que la adición de agua de lavado, vapor y líquido de empastado se controla y se regula de forma automática. La corriente del motor sirve de magnitud de referencia para la regulación y también el ciclo de limpieza con vapor es controlado de forma automática.

Cada K3300 de una estación compuesta por 6 centrifugas fue dotada con un pequeño autómatas programable destinado al control de estas funciones. Además, las funciones de seguridad de orden superior como por ejemplo la función de desconexión de emergencia o el enclavamiento de las centrifugas deseado por el cliente se programaron en una unidad de control central. Asimismo, para la visualización de los estados de servicio y para el ajuste local de todos los importantes parámetros de servicio, cada centrifuga fue equipada con un panel táctil.

La estación de centrifugas emprendió su servicio con éxito para la campaña de jugo denso de 2013.

Otra innovación de las centrifugas K3300: hasta la fecha, la K3300 fue empleada para procesar producto B y C; ahora BMA ha desarrollado un modelo que permite la centrifugación de masas cocidas tanto del sector de la industria azucarera de remolacha como del de caña con una pureza de más de un 88 %.

A este fin, BMA emplea una nueva canasta basada en el principio constructivo acreditado de varios escalones. Pero para esta aplicación se ha concebido con ángulos de inclinación especiales. De este modo, también a las velocidades de giro inferiores a las del procesamiento de producto B o C queda asegurado un transporte de azúcar sin problemas. Para alcanzar una larga vida útil de las telas y, por consiguiente, una reducción de los costes del ciclo de vida, en ambos escalones de la canasta se emplean telas de hendiduras insensibles al desgaste. Esta centrifuga está disponible exclusivamente con dispositivo de empastado o de disolución integrado. Una aplicación típica para este modelo de centrifugas consiste en la fabricación de masa cocida de afinación.

Silke Stiegert