

BMA joue un rôle décisif dans la construction d'une nouvelle sucrerie en Egypte



La société sucrière Nobaría Sugar and Refining Company (NSRC) récemment fondée en Egypte construit une nouvelle sucrerie d'une capacité de traitement de 8.000 t de betteraves/jour. Outre la production de sucre blanc à partir de betteraves, le concept de la sucrerie prévoit le raffinage de sucre roux importé. Déjà plusieurs usines égyptiennes fonctionnent selon ce principe et cela avec beaucoup de succès.

L'industrie sucrière a une longue tradition en Egypte. Alors que les deux matières premières – la canne et la betterave – y sont cultivées et traitées pour obtenir du sucre, les dernières usines ont été érigées pour le traitement de la betterave. Cette tendance se poursuit avec la construction de la nouvelle sucrerie Nobaría située à env. 200 km dans le nord du Caire. Il faut surtout souligner le fait que l'industrie sucrière en Egypte est une branche dynamique, contribuant au développement de régions entières. Elle devient de plus en plus importante dans l'industrie sucrière arabe.

Le projet entier est réalisé en coopération avec SIIC, la société mère de l'industrie sucrière égyptienne. Non seulement SIIC met ses experts en matière de sucre à la disposition de l'équipe de projet, mais elle s'occupe également de la fabrication d'une partie importante des équipements en Egypte. Les sociétés BMA et SIIC sont unies par une coopération fructueuse de plusieurs années, pendant laquelle elles ont réalisé en coopération les sucreries telles que Fayoum, Belkas et Delta.

La répartition du volume de livraison BMA entre la livraison de composants clés en provenance de Braunschweig et la livraison de documents de fabrication pour la fabrication locale en Egypte s'oriente vers les projets précédents qui ont été réalisés conjointement avec SIIC. BMA fournit les équipements, l'ingénierie et les prestations de service pour tous les procédés clés qui sont nécessaires à la production de sucre blanc. Ce sont en détail :

1. Installation de diffusion : Comportant un malaxeur de cossettes à contre-courant et une

tour de diffusion, les pompes à cossettes ainsi que la partie complète de mesure, de régulation et de commande de l'installation. Ce système est conçu et fourni par la filiale de BMA, la BMA Schaltanlagen GmbH.

2. Epuration de jus et la station d'évaporation : Pour cette station, BMA fournit les composants et les plans de fabrication.
3. Atelier de cristallisation : L'atelier de cristallisation est complètement conçu et étudié par BMA. En plus des ingénieries de base et de détail, BMA fournit des composants et des plans de fabrication.
4. Séchage/refroidissement de sucre : Pour cette station, BMA fournit le concept déjà éprouvé à plusieurs fois consistant en une combinaison de tambour sécheur avec refroidisseur à lit fluidisé avec éléments de refroidissements intégrés. La configuration des deux unités l'une derrière l'autre ainsi que les quantités optimisées des courants d'air et leur circulation dans l'installation permettent d'obtenir un sucre bien séché et refroidi et cela à consommation d'énergie minimale.
5. Différentes prestations d'ingénierie pour les stations ci-dessus mentionnées.
6. Détachement de personnel pour la supervision du respect de la qualité de la fabrication locale, pour la supervision du montage des éléments principaux livrés par BMA et des composants additionnels fabriqués sur le site, pour les marches d'essai, la mise en service et la vérification des données des performances technologiques.

Dr. Mohsen Makina

Signature du contrat dans les bureaux de NSRC

(de droite à gauche) : E. Ezzat, O. Amin,

M. Dawood, A. Haridi, S. Anwar, M. Hassaan,

I. El-Sofei, H. A. Sattar, Dr. M. Makina,

N. Moussa, R. Soliman

