

Braunschweigische
Maschinenbauanstalt GmbH
Postfach 32 25
38022 Braunschweig
Allemagne
Téléphone +49-531-8040
Téléfax +49-531-804 216
sales-de@bma-worldwide.com
www.bma-worldwide.com

Le mélangeur de mélasse et masse cuite BMA permet d'obtenir un mélange optimal de mélasse réchauffée et de masse cuite refroidie. La quantité de mélasse réchauffée à ajouter est au maximum de 10 % sur masse cuite. Par suite de la réduction de la teneur en cristaux et de l'augmentation de la température du produit, la viscosité de la masse cuite diminue de jusqu'à 1/5 de la valeur initiale suivant les besoins. De plus, la mélasse sert de lubrifiant.

Le mélangeur de mélasse et masse cuite BMA donne des masses cuites faciles à essorer et remplace les dispositifs de réchauffement du type Green-Smith dont l'emploi était habituel avant, mais dont le fonctionnement est souvent peu efficace et relativement coûteux. Le fait que la masse augmente de 5 à 10 % ne constitue pas d'inconvénient puisque la facilité d'essorage est sensiblement améliorée. Le mélangeur de mélasse et masse cuite BMA peut également être utilisé pour additionner de l'égout intermédiaire. Il peut être monté en plan vertical ou horizontal <en série> entre le dernier cristalliseur-refroidisseur et l'atelier des centrifugeuses.

Le mélangeur de mélasse et masse cuite BMA se compose d'un tube avec des brides d'entrée et de sortie. A l'intérieur du tube se trouve un agitateur avec des pales spéciales soudées sur l'arbre. L'entraînement de l'agitateur se fait par moto-réducteur triphasé.

Matériaux

Agitateur:

Acier inoxydable

Tube mélangeur:

Acier ordinaire. En option. exécution acier inoxydable

Etanchéité:

DN 200/ DN 250 Presse-étoupe En option : garniture mécanique; DN 350 / DN 500 : Garniture mécanique

Caractéristiques et avantages

En raison de la viscosité élevée de la masse cuite, la mélasse et la masse cuite ne sont pas faciles à mélanger; des examens ont cependant montré que le degré de brassage réalisé dans un mélangeur de mélasse et masse cuite BMA est excellent.

- Rendement en sucre et teneur en matière sèche plus élevés étant donné que la masse cuite peut être refroidie à une température plus basse
- Facilité d'essorage améliorée
- Viscosité de la masse cuite pouvant être réglée moyennant la température et la quantité de mélasse recyclée
- Montage en série flexible
- Installation horizontale ou verticale
- Encombrement réduit
- Entretien et maintien réduits
- Faible coût d'investissement par rapport à d'autres systèmes

Tailles disponibles

Diamètre du tube mélangeur

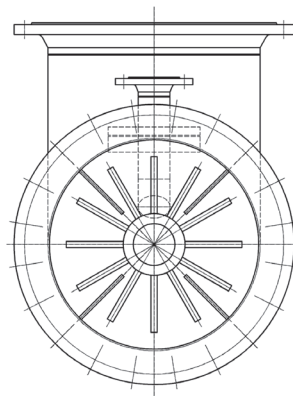
- DN 200
- DN 250
- DN 350
- DN 500

Mélangeur monté

directement

a la sortie d'un

cristalliseur-refroidisseur



Implantation

horizontale

