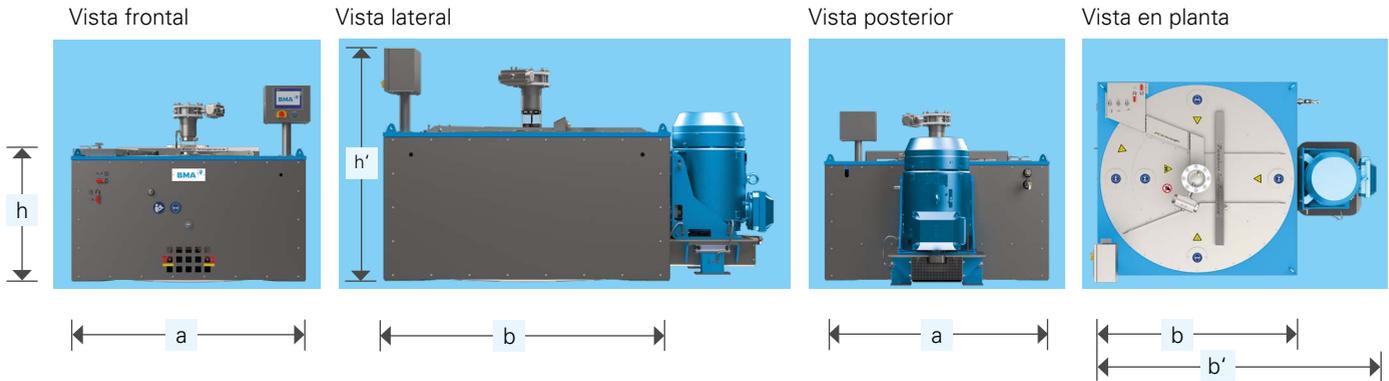


Datos y cifras. Simplemente potencia.



Nuevas pruebas de toma



Medidas y peso

Serie	K3300F	K3080
Diámetro superior de la canasta	1300 mm	1080 mm
Anchura a, b	1990 mm	1080 mm
Profundidad b / b' con motor	1990 mm / 2800 mm	1800 / 2520 mm
Altura h / h'	1030 mm / 1612 mm	960 / 1542 mm
Peso	3400 kg	2300 kg
Inclinación de la canasta	14°/30° (25°/27°1)	30 °

1) En función de la calidad de la masa cocida y la configuración de la máquina

	Potencia del motor		K3300F				K3080			
			90 kW / 50 Hz		104 kW / 60 Hz		55 kW / 50 Hz		67 kW / 60 Hz	
			típico ²⁾	máx. ³⁾						
Beet	B product	t/h	26	38	26	44	15	21	15	25
	C product	t/h	16	20	16	24	9	11	9	13
	C-product affination	t/h	19	28	19	32	11	15	11	18
Cane	A product	t/h	-	-	-	-	15	21	15	25
	B product	t/h	25	35	25	40	14	20	14	23
	C product	t/h	14	20	14	23	8	11	8	13
	C-product affination	t/h	19	25	20	26	11	15	11	16
Refinery	Raw cane sugar affination	t/h	35	42	35	45	15	21	15	25
	B product	t/h	25	35	25	40	14	20	14	23
	C product	t/h	14	20	14	23	8	11	8	13

2) Caudal típico alcanzable: caudal máx. con una calidad de azúcar aceptable, en función de la calidad de la masa cocida.

3) Caudal máximo posible: caudal máx. con configuración de la máquina superior, limitado por la potencia del motor (calidad de azúcar comparativamente reducida con respecto a 2)

BMA AG
Teléfono +49 531 804-0
sales@bma-de.com

BMA Francia
Teléfono +49 531 804-0
sales@bma-de.com

BMA MENA Industries
Teléfono +216 70 245 974
info@bma-mena.com

BMA América
Teléfono +1 970 351 0878
info@bma-us.com

BMA China
Teléfono +86 771 555 1347
sales@bma-cn.com

BMA Rusia
Teléfono +7 473 260 69 91
info@bma-ru.com

BMA: Passion for Progress

Desde hace 160 años, BMA desarrolla y produce tecnología para máquinas e instalaciones en la producción industrial de azúcar. Nuestras soluciones para fábricas y refinerías se requieren donde la prioridad es reducir el consumo de energía en la producción, sin comprometer la alta calidad del producto. Con empleados en todo el mundo y un profundo conocimiento en la tecnología del proceso de azúcar, BMA posee un perfil extraordinario como proveedor de la industria azucarera.



© **BMA**
BMA Braunschweigische
Maschinenbauanstalt AG
Postfach 32 25
38022 Braunschweig
Alemania

+49 531 804-0
sales@bma-de.com
www.bma-worldwide.com



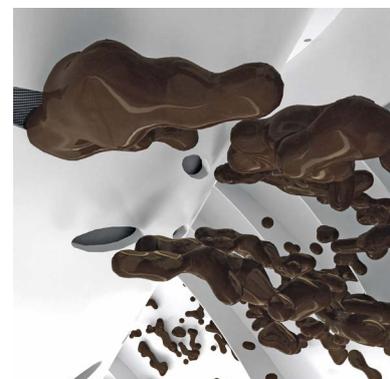
Visualizar la presentación
del producto en línea

La nueva K3300F

Centrífuga continua: Permanencia en el proceso.



Eficiencia en personal, gran diversidad de opciones, con manejo de forma intuitiva.



Vista detallada de los orificios elípticos de la canasta

Desde 1947, BMA sienta bases del diseño de centrífugas de azúcar: gracias a una experiencia de muchos años y amplio conocimiento de procesos. Siempre en el centro de atención: la optimización constante de su aplicación. Más de 8000 centrífugas en servicio subrayan nuestro éxito.

Las centrífugas continuas de la serie K3 convencen por su rendimiento tecnológico, múltiples opciones de equipamiento y manejo de forma intuitiva. Se utilizan en ingenios azucareros de remolacha y de caña, así como en refinerías.

A través del dispositivo de alimentación llegan continuamente masa cocida, agua y vapor al distribuidor de producto, donde los fluidos se mezclan intensamente, se distribuyen uniformemente y se aceleran. Procesada de esta forma, la masa cocida llega a la canasta cónica. A medida que aumenta el diámetro de la canasta, aumenta continuamente la fuerza centrífuga, y el licor madre se separa eficazmente de los cristales de azúcar. Estos llegan a través del borde de la canasta al espacio azúcar y caen entonces continuamente en el elemento de transporte, que se ha de instalar debajo.

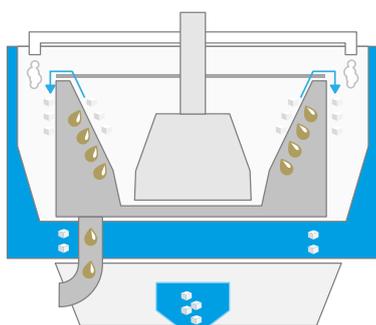
El accionamiento de la canasta tiene lugar por debajo mediante un nuevo sistema de correa trapezoidal dispuesto en el motor trifásico montado exteriormente.

Tanto si su prioridad es el caudal, la calidad del azúcar o la calidad de la miel, nuestras centrífugas continuas de la serie K3 se pueden configurar individualmente: el diseño correcto para cualquier requisito del proceso.

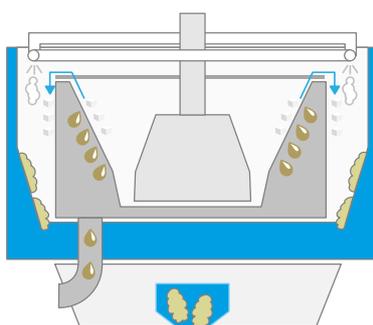
Características constructivas

- Diseño de canasta patentado para una evacuación de la miel extremadamente rápida
- Distribuidores de producto optimizados para la preparación ideal de la masa cocida
- Canasta escalonada para caudales elevados
- Ejecución de carcasa adecuada a los requisitos del proceso
- Gran suavidad de marcha gracias al aislamiento de las vibraciones optimizado
- Empleo mínimo de piezas de desgaste y empleo de componentes exentos de mantenimiento
- Sujeción de la tela de nuevo desarrollo para cambiar la tela con facilidad y rapidez
- Nuevo posicionamiento de la prueba de toma.

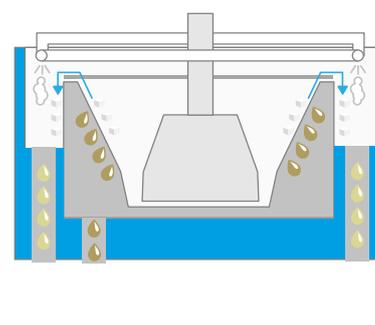
Ejecuciones de la carcasa



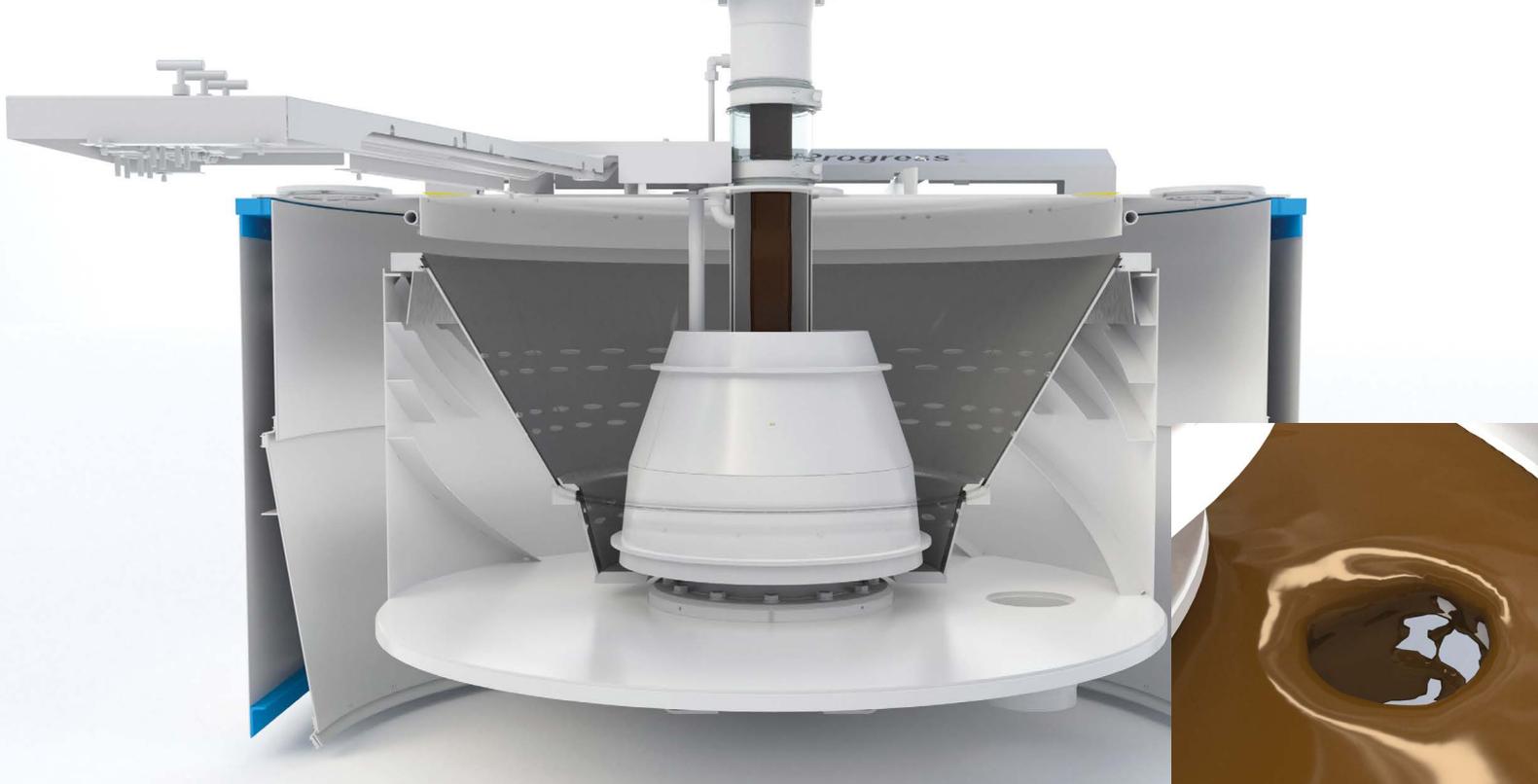
Descarga seca mediante cono: azúcar cristalino



Descarga seca o húmeda mediante cono: azúcar cristalino, magma o refundido

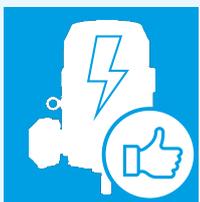


Descarga seca mediante tubería: magma o refundido

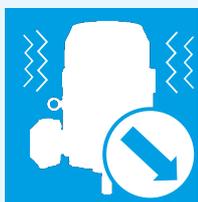


Descarga mediante tubuladura

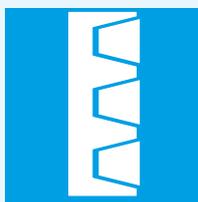
Modificaciones constructivas: Nuevas características de la K3300F.



Motor de eficiencia energética



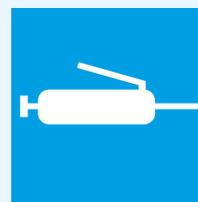
Menos vibraciones mediante el sistema de amortiguación en el motor



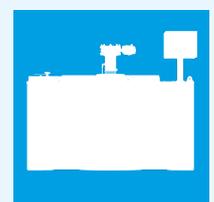
Nuevo sistema de correas trapecoides



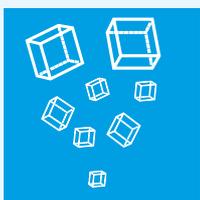
Menos fricciones mecánicas del sistema de correas trapecoides



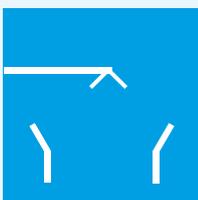
Opcionalmente: Sistema de lubricación automático



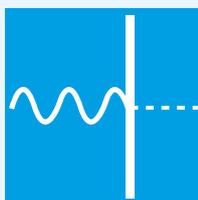
Revisión técnica del diseño de la carcasa



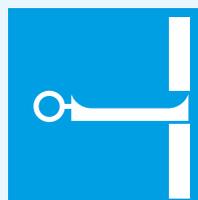
Descarga de azúcar modificada



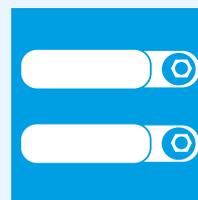
Sistema de toberas especial para la limpieza / preparación de melaza (descarga húmeda)



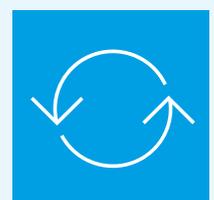
Mayor suavidad de marcha por un aislamiento de las vibraciones optimizado



Nuevas pruebas de toma



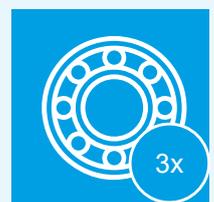
Válvulas aguja para un ajuste preciso de la alimentación de agua de lavado



Las telas de trabajo pueden sustituirse y cambiarse con poco trabajo de mantenimiento



Diseño ergonómico: Todas las piezas de mando son de fácil acceso para el operador de la máquina.



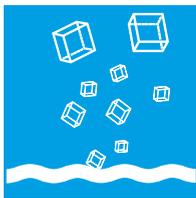
Sellado de cojinetes mejorado



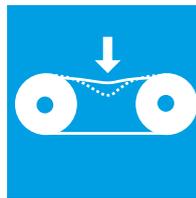
Sistema de sensores y automatización: Nuevas características de la K3300F.



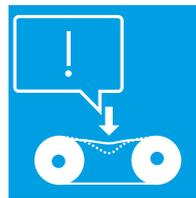
Alimentación automática de agua de lavado



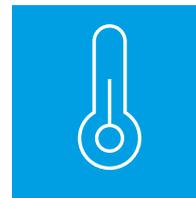
Alimentación automática de la masa cocida y del fluido de empastado/refundición



Sensor para el registro de la tensión de las correas trapecoidales



Registro de la tensión de las correas trapecoidales durante el proceso de ajuste



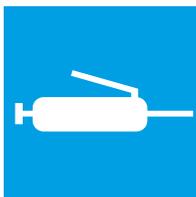
Doble control de temperatura de los cojinetes



Aviso de advertencia automático en caso de cambios de temperatura



Identificación temprana de problemas con el cojinete (mantenimiento preventivo)



Sistema de lubricación automático para los cojinetes



Fácil presentación de los parámetros operacionales para el operario de la máquina

