



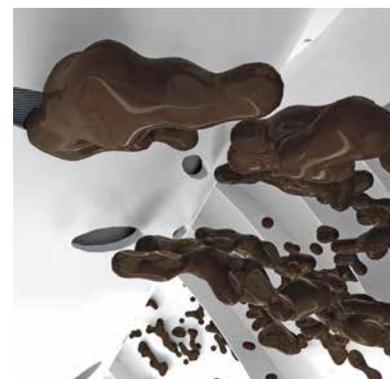
Regarder la présentation
en ligne du produit

La nouvelle K3300F

La centrifugeuse continue : la stabilité du processus.



Une efficacité concrète, une grande variété d'options, une utilisation intuitive.



Vue détaillée des ouvertures elliptiques du panier

Depuis 1947, BMA établit de nouveaux critères de référence en matière de conception des centrifugeuses pour le sucre – grâce à ses longues années d'expertise et à son vaste savoir-faire des procédés sucriers. L'accent est toujours mis sur l'optimisation constante de votre application. Plus de 8 000 centrifugeuses mises en service soulignent notre succès.

Les centrifugeuses continues de la série K3 séduisent avec leurs performances technologiques, leurs diverses options d'équipement et leur utilisation intuitive. Elles sont utilisées dans les sucreries de betteraves et de canne, ainsi que dans les raffineries.

La masse cuite, l'eau et la vapeur parviennent en continu dans le répartiteur de produit par l'intermédiaire du dispositif d'alimentation. Les matières y sont mélangées intensivement, réparties de façon homogène et soumises à une accélération. La masse cuite ainsi traitée arrive dans le panier conique. La force centrifuge s'accroît en permanence à mesure que le diamètre du panier s'élargit et l'eau mère est séparée avec efficacité des cristaux de sucre. En débordant du panier, ceux-ci parviennent dans la chambre à sucre et tombent ensuite en continu dans l'élément de convoyage installé dessous.

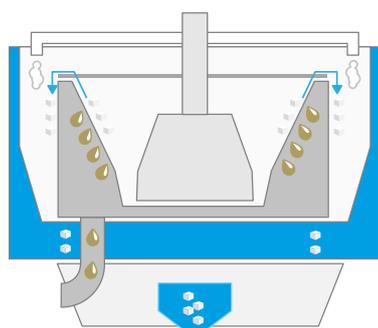
Le panier est entraîné par dessous au moyen d'un nouveau système de courroies trapézoïdales relié à un moteur triphasé disposé à l'extérieur. Peu importe que votre priorité soit le débit,

la qualité du sucre ou de l'égout, nos centrifugeuses continues de la série K3 peuvent être configurées de manière individuelle avec le design qui convient à chaque exigence du processus.

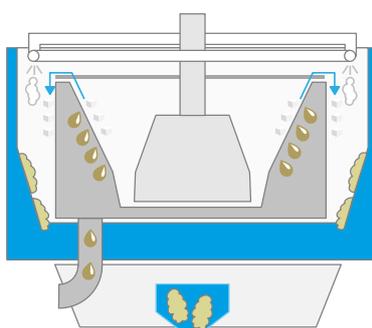
Caractéristiques structurelles

- Conception brevetée du panier pour évacuer l'égout très rapidement
- Répartiteur de produit optimisé pour préparer au mieux la masse cuite
- Panier étagé pour les débits élevés
- Exécutions adéquates de la cuve en fonction des exigences du processus
- Fonctionnement très harmonieux grâce à l'isolation antivibratoire optimisée
- Moins de pièces d'usure utilisées et emploi de composants sans entretien
- Nouvelle conception de la fixation des tamis pour changer ceux-ci rapidement et simplement
- Nouvel emplacement du dispositif de prélèvement d'échantillons

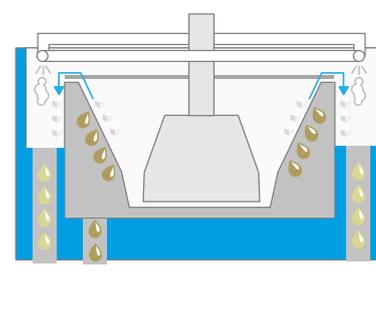
Différents types de cuve



Déchargement direct par le cône – sucre cristallisé



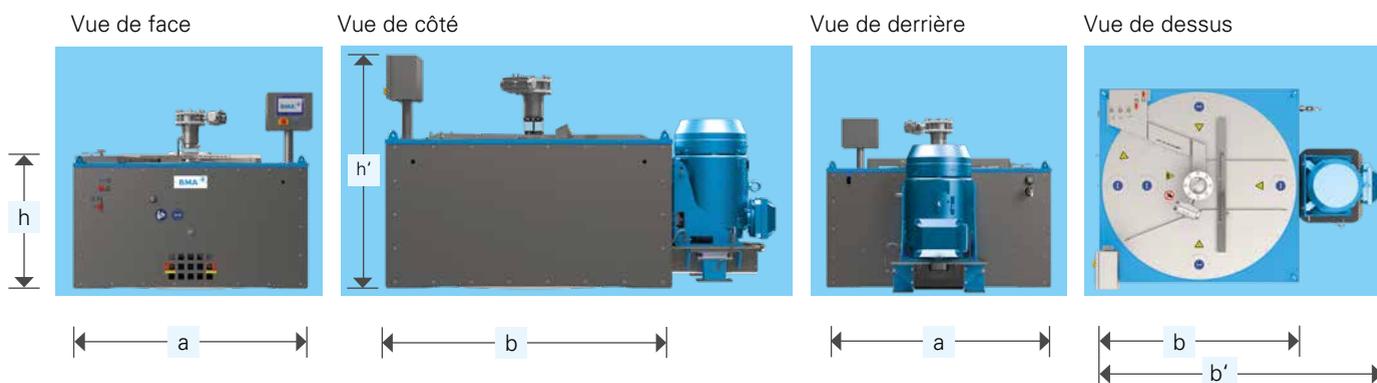
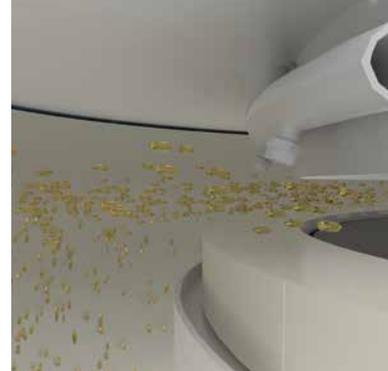
Déchargement direct ou humide par le cône – sucre cristallisé, magma ou refonte



Déchargement humide par la tuyauterie - magma ou refonte

Faits et chiffres.

L'essentiel des performances.



Dimensions et poids

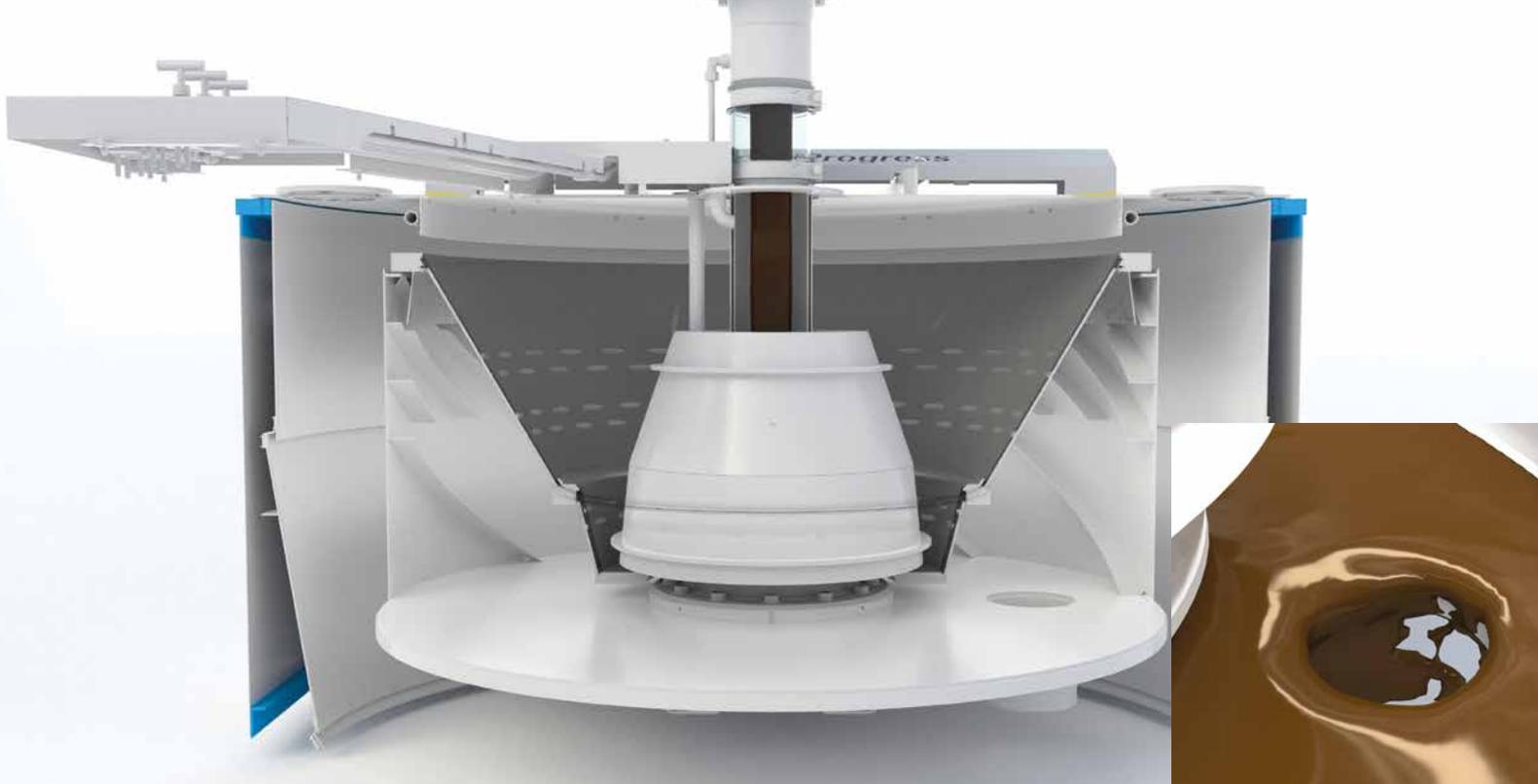
Série	K3300F	K3080
Diamètre supérieur du panier	1300 mm	1080 mm
Largeur a, b	1990 mm	1800 mm
Profondeur b / b' avec le moteur	1990 mm / 2800mm	1800 / 2520 mm
Hauteur h / h'	1030 mm / 1612 mm	960 / 1542 mm
Poids	3400 kg	2300 kg
Angle du panier	14°/30° (25°/27° ¹⁾)	30 °

1) Selon la qualité de la massecuite et l'exécution de la machine

			K3300F				K3080			
Puissance du moteur			90 kW / 50 Hz		104 kW / 60 Hz		55 kW / 50 Hz		67 kW / 60 Hz	
			typique ²⁾	max. ³⁾						
Betterave	2e jet	t/h	26	38	26	44	15	21	15	25
	3e jet	t/h	16	20	16	24	9	11	9	13
	Affinage du 3e jet	t/h	19	28	19	32	11	15	11	18
Canne	Jet A	t/h	-	-	-	-	15	21	15	25
	Jet B	t/h	25	35	25	40	14	20	14	23
	Jet C	t/h	14	20	14	23	8	11	8	13
	Affinage du jet C	t/h	19	25	20	26	11	15	11	16
Raffinerie	Affinage du sucre brut de canne	t/h	35	42	35	45	15	21	15	25
	Jet B	t/h	25	35	25	40	14	20	14	23
	Jet C	t/h	14	20	14	23	8	11	8	13

2) Débit typique atteint : débit max. avec une qualité de sucre acceptable, selon la qualité de la massecuite

3) Débit maximal possible : débit max. avec une exécution de machine supérieure, limité par la puissance du moteur (qualité du sucre moindre en comparaison avec le point 2)



Écoulement par la tubulure

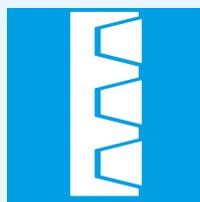
Les modifications structurelles : les nouvelles fonctionnalités de la K3300F.



Moteur économe
en énergie



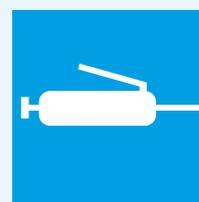
Moins de vibrations
grâce au système
amortisseur sur le
moteur



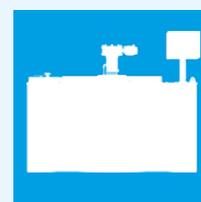
Nouveau système
de courroies
trapézoïdales



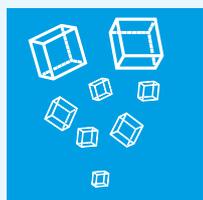
Moins de frottement
mécanique du sys-
tème de courroies
trapézoïdales



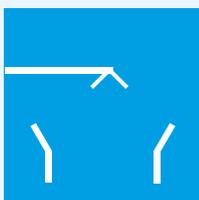
En option :
système
automatique de
lubrification



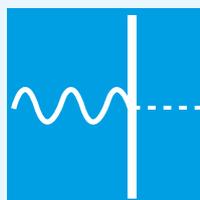
Remaniement
technique du
design de la cuve



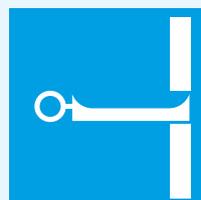
Sortie améliorée
du sucre



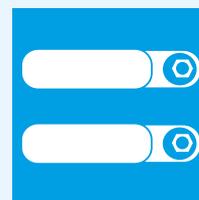
Système spéci-
fique de buses
de nettoyage /
préparation de la
mélasse (décharge-
ment humide)



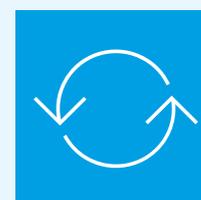
Fonctionnement har-
monieux accru grâce
à l'isolation anti-vi-
bratoire optimisée



Nouveau dispositif
de prélèvement
d'échantillons



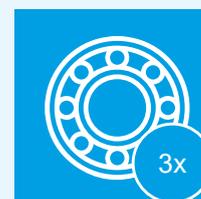
Soupapes à aiguille
pour régler l'ajout
d'eau de clairçage
avec précision



Tamis de
recouvrement
pouvant être
échangés et
remplacés avec
peu de moyens



Design ergonomique : le
conducteur de la machine
peut facilement atteindre
tous les éléments de
commande



Étanchéité
améliorée des
paliers

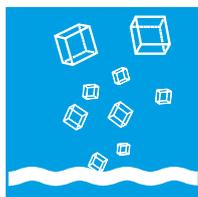




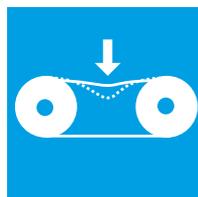
Dispositif de détection et automatisatisation : les nouvelles fonctionnalités de la K3300F.



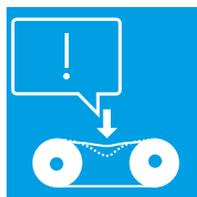
Ajout automatique de l'eau de clairçage



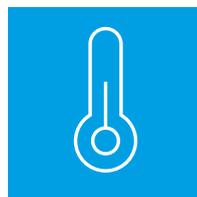
Admission automatique de la masse ou du fluide d'empilage et de dissolution



Capteur de détection de la tension des courroies trapézoïdales



Détection de la tension des courroies trapézoïdales pendant le processus de réglage



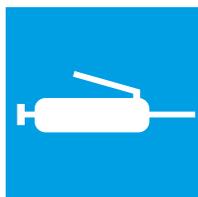
Double surveillance de la température des paliers



Avertissement automatique en cas de variations de température



Prévention précoce des problèmes de paliers (maintenance préventive)



Système automatique de lubrification des paliers



Simple présentation des paramètres d'exploitation destinés au conducteur de la machine



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

BMA France
Téléphone +49 531 804-0
sales@bma-de.com

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

BMA Amérique
Téléphone +1 970 351 0878
info@bma-us.com

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

BMA Russie
Téléphone +7 473 260 69 91
info@bma-ru.com

BMA: Passion for Progress

Depuis 160 années, BMA développe et produit des machines et installations pour la production industrielle de sucre. Nos solutions systèmes pour les sucreries et raffineries sont recherchées dans le monde entier, dès lors que la question de la consommation énergétique et de la constance de la qualité du produit sont prioritaires. Riche de plus de 800 collaborateurs répartis aux quatre coins du globe et d'un savoir-faire sans pareille dans le génie des procédés, BMA est un prestataire unique dans l'industrie sucrière.



© BMA

BMA Braunschweigische
Maschinenbauanstalt AG
Am Alten Bahnhof 5
38122 Braunschweig
Allemagne

+49 531 804-0

sales@bma-de.com

www.bma-worldwide.com