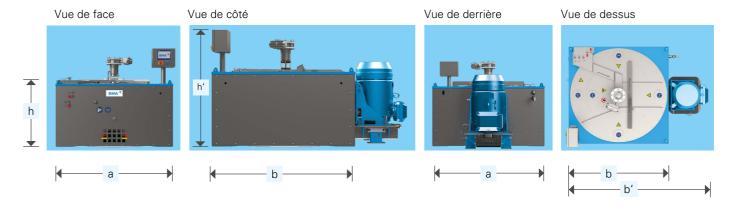
Faits et chiffres. L'essentiel des performances.



Nouveau dispositif de prélèvement d'échantillons



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)

BMA GmbH Téléphone +49 531 804-0 info@bma-worldwide.com

BMA Amérique Téléphone +1 970 351 0878 info-us@bma-worldwide.com BMA France Téléphone +49 531 804-0 info-fr@bma-worldwide.com

BMA China Téléphone +86 771 555 1347 info-cn@bma-worldwide.com BMA MENA S.a.r.I. Téléphone +216 70 245 960 info-me@bma-worldwide.com

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

BMA: Passion for Progress

Depuis 170 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. Avec 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 GmbH Am Alten Bahnhof 5 38122 Braunschweig Allemagne

**** +49 531 804-0

• www.bma-worldwide.com





La nouvelle K3300F

La centrifugeuse continue de la série K3 : Extrême fiabilité en explotation.



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 cent rifugeuses 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.

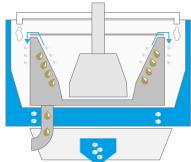
La massecuite, l'eau et la vapeur parviennent en continu dans le répartiteur de produit par l'intermédiaire du dispositif d'alimentation. Les matières y sont mélangées intensivement, réparties de façon homogène et soumises à une accélération. La massecuite ainsi traitée arrive dans le panier conique. 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.

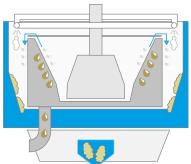
Caractéristiques structurelles

- Conception brevetée du panier pour évacuer l'égout très rapidement
- Répartiteur de produit optimisé pour préparer au mieux la massecuite
- 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'échantillers

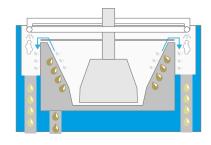
Différents types de cuve



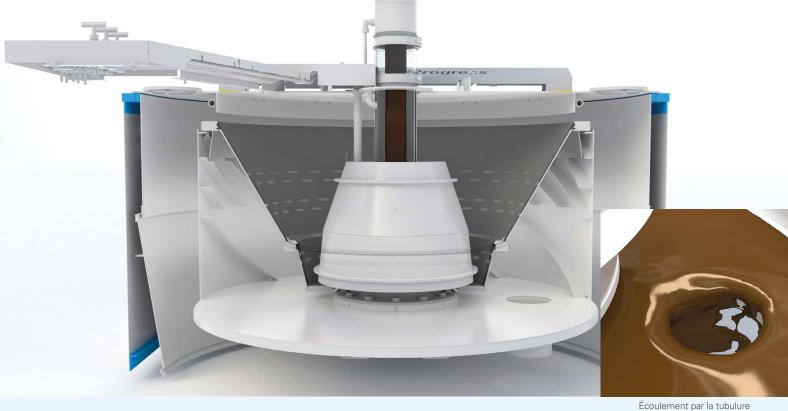
Déchargement direct par le cône – sucre cristallisé



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



Déchargement humide par la tuyauterie- magma



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 système de courroies trapézoïdales



En option: système automatique de lubrification



Remaniement technique du design de la cuve



Sortie améliorée du sucre



Système spécifique de buses de nettoyage / préparation de la mélasse (déchargement humide)



Fonctionnement harmonieux accru grâce à l'isolation antivibratoire optimisée



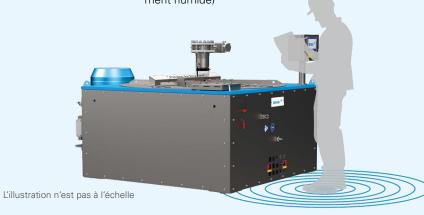
Nouveau dispositif de prélèvement d'échantillons



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 automatisation : les nouvelles fonctionnalités de la K3300F.



Ajout automatique de l'eau de clairçage



Admission automatique de la massecuite ou du fluide d'empâtage 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

