



Vue Générale



Porte-buses



Unité de distillation
avec thermo-éjecteur

Les thermo-éjecteurs utilisent l'énergie cinétique d'une vapeur haute pression pour comprimer une vapeur basse pression. Les énergies jusqu'à présent « fatales » peuvent ainsi être réutilisées et assurer un gain énergétique global.

Maguin est propriétaire exclusif de la licence des thermo-éjecteurs Chacoux®, très réputés dans l'industrie sucrière. La technologie du thermo-éjecteur Maguin a été développée spécifiquement pour la re-compression de vapeur. Maguin assure le dimensionnement, la fabrication, l'installation et la mise en service de ses thermo-éjecteurs.

CARACTERISTIQUES

- / Pas de pièces en mouvement
- / Un appareil adapté spécifiquement aux besoins
- / Une large gamme de débits et de pressions couverte
- / Une technologie reconnue depuis plus de 30 ans
- / De nombreux matériaux de construction disponibles
- / Version surpresseur en régime subsonique pour un faible taux de re-compression
- / Version compresseur en régime supersonique pour un fort taux de re-compression
- / Appareil entièrement démontable et contrôlable
- / Appareil livré conforme à la Directive Européenne des Equipements Sous Pression (97/23/CE)

AVANTAGES

- / Jusqu'à 30% d'économie vapeur par rapport à un appareil similaire mono-tuyère
- / Aucune consommation électrique
- / Simplicité d'utilisation et sécurité absolue de fonctionnement
- / Facilité d'installation
- / Robustesse – Peu de maintenance
- / Possibilité d'installation sur unité neuve ou existante

Une expertise préalable peut être réalisée afin d'identifier les possibles améliorations. Maguin propose une solution adaptée pouvant aller de la simple fourniture d'un appareil « nu » à l'installation « clé en main ».

CHAMPS D'APPLICATION

- / Atelier d'évaporation en sucrerie
- / Récupération d'énergie sur atelier de déshydratation d'alcool
- / Tous domaines d'application de thermo-éjecteurs mono-tuyères
- / Toute application sur vapeur condensée non valorisée

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Basé sur les théorèmes classiques de la thermodynamique et de la mécanique des fluides, le fonctionnement de ces appareils peut se décomposer en trois phases :

Tuyère motrice : détente du fluide et transformation de l'énergie en vitesse

Mélangeur : transmission d'une partie de la vitesse du fluide moteur au fluide aspiré jusqu'à homogénéisation des deux veines

Diffuseur : re-compression des vapeurs par transformation de l'énergie cinétique du mélange en énergie potentielle



Statocompresseur DN250
vue de coupe 3D

L'OFFRE MAGUIN

- / Audit énergétique
- / Fourniture appareil « nu »
- / Installation « clé en main »
- / Retrofit sur thermo-éjecteur existant



Connexion haute pression



Caisson phonique en option

