



Disposition
Arbre



Vue derrière,
côté entraînement



Installation
Malaxeur

Le malaxeur accompagne la tour de diffusion Maguin. Il peut aussi être ajouté à une installation de diffusion existante pour améliorer le bilan énergétique ou augmenter la capacité de la station de diffusion.

Le malaxeur Maguin est basé sur la technologie acquise de Buckau Wolf. Elle se distingue par sa fiabilité et sa facilité d'utilisation qui sont reconnus par tous les utilisateurs depuis 1954.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- / Arbre usiné en une pièce
- / Haute résistance mécanique des bras fixes pour un fonctionnement à grande capacité
- / Maintenance minimale
- / Fiabilité mécanique supérieure à tous les autres systèmes et longue durée de vie
- / Option d'installation à l'extérieur du bâtiment

AVANTAGES

- / Technologie testée, essayée et reconnue
- / Gamme étendue de 3 000 à 15 000 t/j (nominale)
- / Grande souplesse opérationnelle : capacité de production supérieure à 120 % du taux nominal
- / Production de jus froid avec une différence de température de 10 à 15 °C en relation avec les cossettes
- / Gains d'énergie obtenus grâce à l'utilisation de ressources thermiques secondaires
- / Réutilisation possible des échangeurs de chaleur déjà existants dans les sucreries
- / Circuit de dégazage optimisé par régulation automatisée

DETAILS TECHNIQUES

Le malaxeur à cossettes se compose d'un cylindre horizontal équipé d'un arbre rotatif assurant le compactage, le mélange et le transport des cossettes. Il permet le rinçage et le réchauffement des cossettes en utilisant le jus de diffusion circulant à contre-courant du produit avant leur entrée dans la tour de diffusion.

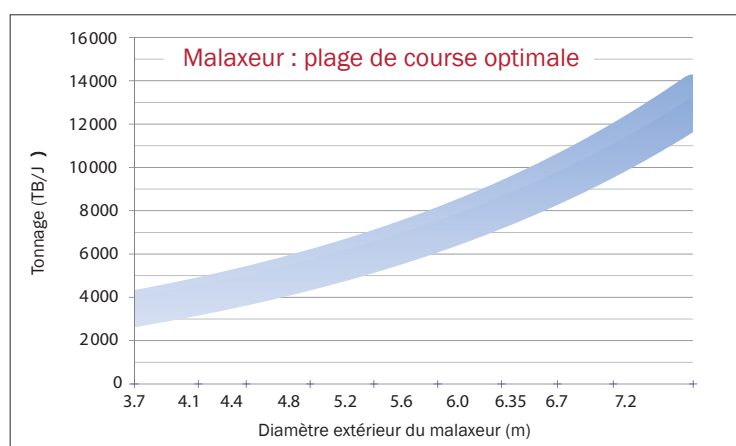
L'arbre est entraîné par un moteur à vitesse variable régulé par un système de surveillance du couple. Cela conduit à un compactage constant des cossettes et par conséquent à l'optimisation de l'échange de chaleur avec le jus.

Les pièces en contact avec le jus sont faites en acier inoxydable.

Les hublots sont continuellement nettoyés par les grattoirs et le jus de rinçage.

La surveillance du niveau de remplissage garantit que le mélange du jus de cossette est isolé de l'air ambiant.

Pour assurer le démoussage, le jus filtré dans le haut du malaxeur est dirigé vers un réservoir en acier inoxydable, dans lequel la mousse est cassée par une injection de vapeur ou d'anti-mousse.



Vue 3 D du malaxeur



Montage du malaxeur