

ÉVOLUTION DANS LE REFROIDISSEMENT DU SUCRE

TECNOLOGIA INOVADORA PARA OPERAÇÕES ENERGETICAMENTE EFICIENTES

Optimisation du refroidissement du sucre

LE REFROIDISSEMENT DU SUCRE EST UN PROCÉDÉ TRÈS ÉNERGIVORE. SOLEX TECHNOLOGY VOUS PERMET DE DIMINUER FORTEMENT CETTE CONSOMMATION D'ÉNERGIE TOUT EN RÉDUISANT L'ESPACE OCCUPÉ PAR LE REFROIDISSEUR.

SOLEX EST UN FOURNISSEUR MONDIAL DE SOLUTIONS PERSONNALISÉES EN MATIÈRE D'ÉCHANGE THERMIQUE APPLIQUÉ AUX MATIÈRES SOLIDES EN VRAC DESTINÉES À UNE VASTE GAMME D'INDUSTRIES.

L'avantage Solex

Pour l'industrie de la transformation du sucre, Solex a mis au point une solution fondée sur une technologie innovante et efficace au point de vue énergétique pour refroidir le sucre – un pas important dans l'amélioration de la qualité du sucre. Les clients peuvent emballer et expédier le sucre directement, n'importe où dans le monde, sans qu'il s'agglomère. Le logiciel de modélisation thermique de Solex, sa longue liste de références et ses 30 années d'expérience dans ce secteur font de Solex le partenaire idéal pour votre prochaine installation de refroidissement du sucre.



TECHNOLOGIE BREVETÉE* RÉDUISANT AU MINIMUM LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Réduire la consommation d'énergie et préserver l'intégrité du produit

La technologie d'échange thermique de Solex consomme environ 0,4 kW.h/tonne de sucre, ce qui la rend bien plus économique en énergie que les technologies traditionnelles des lits uidisés et des tambours rotatifs, qui consomment généralement entre 4 et 5 kW.h/tonne.

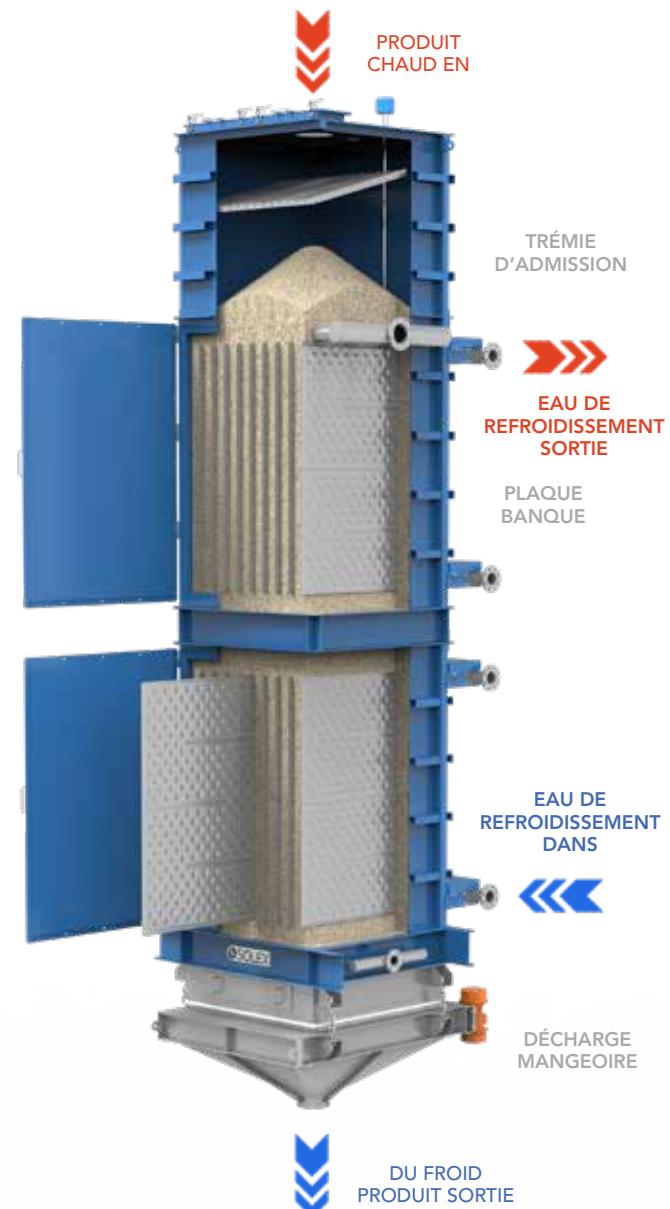
Aucune contamination ni dégradation des cristaux de sucre ne peut se produire dans le refroidisseur, car l'écoulement lent et contrôlé empêche l'attrition du produit. La solution mise en oeuvre par Solex repose sur l'échange thermique indirect, ce qui élimine les risques de contamination par les bactéries, les odeurs et l'humidité, et ne requiert pas l'installation de grands ventilateurs ni d'équipements en aval de contrôle de la pollution.

Équipement compact et souplesse opérationnelle

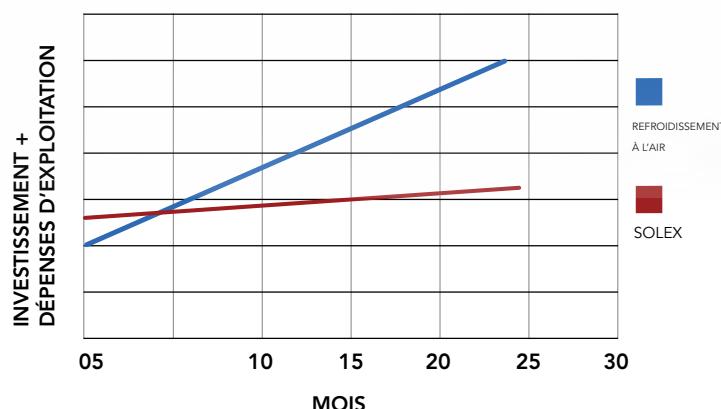
La conception novatrice basée sur un design compacte de plaques d'échange de chaleur soudées permet d'intégrer facilement cette technologie aux nouvelles usines ou aux usines de sucre existantes. Dans les usines existantes, le refroidisseur de sucre Solex peut être installé en tant que refroidisseur secondaire associé à l'équipement existant. La technologie de refroidissement Solex se prête également très bien aux projets d'extension de capacité. Grâce à la conception modulaire de l'échangeur de chaleur Solex, des batteries de plaques supplémentaires peuvent être empilées verticalement pour augmenter la capacité. Un moyen ingénieux d'augmenter la capacité d'une installation consiste à convertir un sécheur-refroidisseur existant en un sécheur et d'y associer un refroidisseur Solex.

Stockage et conditionnement

Le principe de refroidissement indirect par l'eau de Solex permet de refroidir le sucre à une température précise conforme aux conditions du marché. Cela permet de stocker le produit à une température constante et de l'emballer directement tout au long de l'année, et ce, quelles que soient les températures ambiantes et les conditions météorologiques. Dans certains cas, les silos de conditionnement peuvent également être éliminés.



Coût total



 **SOLEX**
THERMAL SCIENCE

Solex Thermal Science Inc.
250, 4720 — 106 Ave. S.E.
Calgary, AB, Canada T2C 3G5
Tel: +1 403 254 3500
Fax: +1 403 254 3501
www.solexthermal.com

