

LA EVOLUCIÓN DEL ENFRIAMIENTO DEL AZÚCAR

TECNOLOGÍA INNOVADORA PARA OPERACIONES ENERGÉTICAMENTE EFICIENTES

Optimización del enfriamiento del azúcar

EL ENFRIAMIENTO DEL AZÚCAR ES UN PROCESO QUE DEMANDA MUCHA ENERGÍA. LA TECNOLOGÍA SOLEX LE PERMITE REDUCIR DE MANERA SIGNIFICATIVA ESTE CONSUMO CON UNA COMPACTA INSTALACIÓN FÁCILMENTE ADECUADA A LA DISPOSICIÓN DE LOS INGENIOS DE AZÚCAR EXISTENTES.

SOLEX ES UN PROVEEDOR MUNDIAL DE INTERCAMBIADORES DE CALOR PARA SÓLIDOS A GRANEL EN VARIOS SECTORES INDUSTRIALES.

La ventaja Solex

Para la industria azucarera, Solex ofrece una solución de alta tecnología y energéticamente eficiente para el enfriamiento del azúcar, un paso muy importante en la mejora de su calidad. El resultado es un producto de alta calidad que permite a las plantas empaquetar, almacenar y enviar el material directamente a los destinos lejanos reduciendo el riesgo de aterronamiento y oscurecimiento. Solex es el socio ideal para su próxima instalación debido a su software de modelaje térmico de última generación, su variada lista de referencias y más de 15 años de experiencia en enfriamiento de azúcar.



TECNOLOGÍA PATENTADA QUE MAXIMIZA LA EFICIENCIA ENERGÉTICA

Reducción del consumo energético e integridad del producto

Los enfriadores de Solex tienen un consumo medio de 0,4 KWh por tonelada de azúcar, lo que hace que sea más eficiente que las tecnologías convencionales como los tambores giratorios con aire refrigerado que normalmente consumen entre 4 kW y 5 kW por tonelada.

No hay contaminación del producto ni degradación de los cristales que pasan a través del enfriador porque el movimiento lento y controlado impide su fricción. El diseño de Solex se basa en el intercambio de calor indirecto, eliminando el riesgo de contaminación por bacterias, olores, humedad y no requiere grandes ventiladores o sistemas de filtración de aire.

Diseño compacto y exibilidad operativa

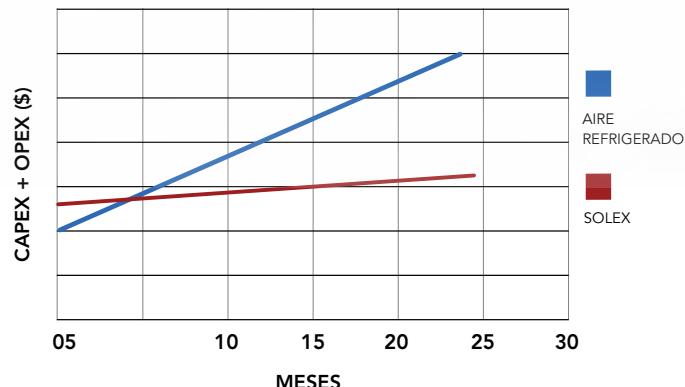
El diseño innovador y compacto de las placas del intercambiador permite integrar esta tecnología con facilidad en una instalación nueva o bien adaptarla a otra ya existente. En una instalación actual, el enfriador de azúcar Solex puede instalarse como sistema secundario del equipo disponible. Gracias al diseño modular de la unidad Solex, es posible apilar conjuntos de placas adicionales para aumentar su capacidad. Una opción interesante para dicha ampliación es convertir un secador-enfriador en solo secador, seguido de un enfriador Solex.

Almacenamiento y empaquetado

El diseño de enfriamiento indirecto por agua de la unidad Solex permite enfriar el azúcar a la temperatura específica requerida por las condiciones ambientales. Esto permite un alto nivel de control sobre la temperatura de almacenamiento y envasado durante todo el año, independientemente de las condiciones meteorológicas. En algunos casos, incluso esto también puede eliminar la necesidad de silos climatizados.



Costo 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

