

Malaxeurs verticaux et Réchauffeur masse-cuite



→ Le malaxeur le plus référencé au monde

Le malaxeur le plus apprécié au monde

- Plus de 200 références
- Nappes de tubes fixes jusqu'à 450 m³
- Nappes de tubes mobiles jusqu'à 700 m³

Un équipement très compétitif grâce à une fabrication locale

Des performances exceptionnelles

- Coefficient d'échange thermique élevé et faible différence de températures entre la masse-cuite et l'eau (10°C)
- Épuisement maximal par un contrôle combiné du taux de cisaillement de la masse-cuite et du refroidissement

- Solide et robuste
- 1 % à 2 % de sucre supplémentaire

Maintenance réduite

- Autoportant avec un encombrement au sol réduit
- Rapport Hauteur/Diamètre : 3,5 minimum pour augmenter l'effet d'écoulement piston
- Fonctionnement automatisé
- Soudures à l'extérieur de la cuve : contrôle facilité
- Maintenance réduite

Dans l'industrie sucrière moderne, il est primordial d'épuiser au mieux les mélasses.

Fives Cail a ainsi réalisé plus de 300 malaxeurs et réchauffeurs qui répondent aux exigences des sucreries de betteraves, de cannes et des raffineries.

Les malaxeurs et réchauffeurs Fives Cail **épuisent vos mélasses au maximum** et préparent votre masse-cuite pour un meilleur essorage.



Réchauffeur 1300 m² - BRÉSIL

Gamme des réchauffeurs masse-cuite

Capacité utile	m ²	100 - 400	400 - 1300
Largeur	m	1,0 - 2,5	2 - 3
Longueur	m	2,8	5,8

Gamme des malaxeurs verticaux

Capacité utile	m ³	90 - 150	100 - 250	200 - 450	450 - 700
Diamètre	m	4,0	4,5	5,25	5,75
Hauteur	m	10 - 15	9 - 19	12 - 19	9 - 30

Réchauffeur masse-cuite

Séparation améliorée de l'eau mère ou des mélasses

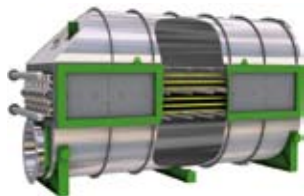
- 🔴 Grande surface de réchauffage (jusqu'à 1300 m²) et caractéristiques améliorées du flux ascendant avec aucune zone morte
- 🔴 Conçu pour éviter des pertes de sucre et tout sucre inverti ou brûlé
- 🟢 Quantité de chaleur optimale pour améliorer l'essorage

Qualité du sucre optimisée

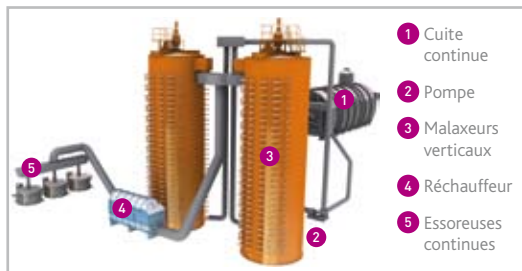
- 🔴 Réchauffement rapide sans dissolution des cristaux (environ 2 heures : 75 % de temps de séjour en moins que dans un malaxeur vertical)
- 🟡 Installation complètement étanche, pas de contamination

Installation et maintenance simplifiées

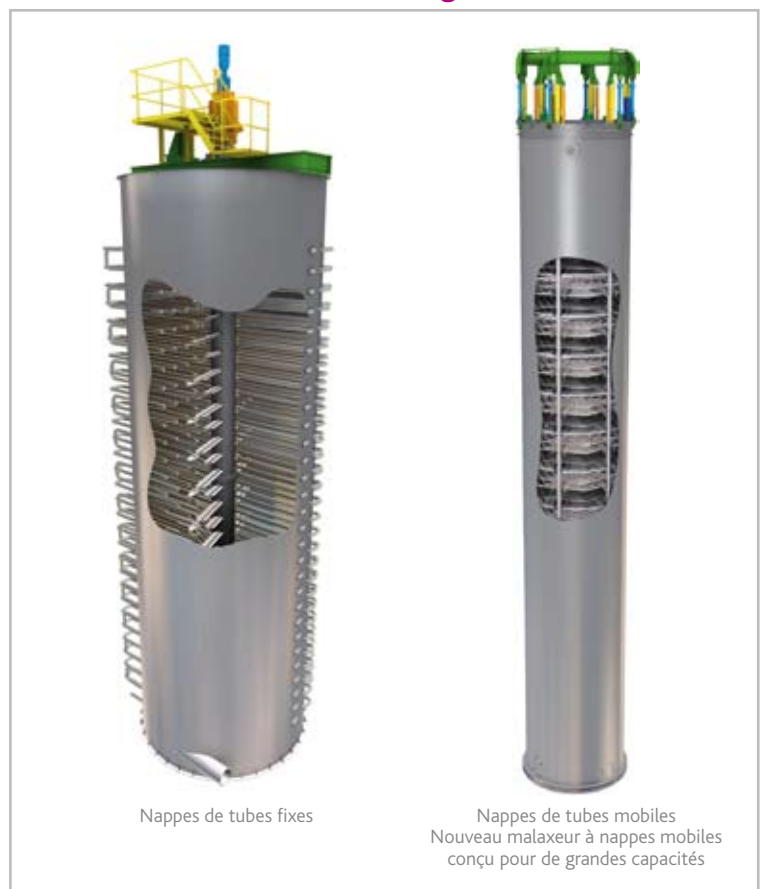
- 🟡 Construction simple sans partie mobile : pas de maintenance
- 🔴 Installation compacte avec des capacités de production élevées
- 🟢 Système de contrôle adaptable aux conditions d'opération de l'usine



La meilleure installation pour la récupération du sucre



Malaxeur vertical : deux technologies



Des performances exceptionnelles

- 🔴 Rapports Surface/Volume de 0,9 à 2,2 m²/m³
- 🔴 Equipement possible avec des tubes de réchauffage final

Motorisation

- Par moto réducteur
- Par réducteur planétaire
- Par roue et vis sans fin

- 🟡 Economie d'exploitation
- 🟡 Facilité d'utilisation
- 🟡 Propreté / Hygiène
- 🔴 Rendement / Productivité
- 🟡 Sécurité