

Circulador Mecânico

Processos industriais integrados

Os circuladores mecânicos para Cozedores a Vácuo Agimix foram desenvolvidos para otimizar o processo de cozimento do açúcar. Veja abaixo a forma construtiva do Circulador Mecânico Agimix e ao lado as vantagens e benefícios que este proporciona para o processo. Os sistemas Agimix são dimensionados juntamente com nossos consultores de processo.

ACIONAMENTO

Os circuladores mecânicos Agimix utilizam somente redutores e motores de alta eficiência de marcas líderes de mercado: SEW, WEG-Cestari, NORD, Sumitomo.

CASTELO

Nossos suportes tipo castelo proporcionam ao acionamento trabalhar livre de cargas axiais e radiais, prolongando a vida útil dos componentes.

VEDAÇÕES

São oferecidas duas opções de vedação para os circuladores mecânicos Agimix.

Preme gaxeta: montadas com caixa concêntrica solidária ao conjunto, com anéis gaxetas em teflon autolubrificadas.

Selagem mecânica: Montadas com sistema de selo mecânico tipo cartucho com refrigeração e rolamento guia.

Ambas opções garantem 100% de vedação garantidas pela Agimix.

EIXO

Os eixos de transmissão projetados nos circuladores mecânicos Agimix foram desenvolvidos para gerarem baixa carta axial com o máximo de resistência torcional. Assim empregamos eixos tubulares com maior momento de inércia polar com menor peso por metro.

Opções de materiais: Em aço inox AISI 304 / Aço carbono revestido em tinta epóxi de alta resistência e abrasão.

IMPELIDOR

O impelidor especialmente desenvolvido para circuladores mecânicos proporcionam alto bombeamento com baixo consumo de potência, projetado para resistir aos momentos mais críticos do final do processo onde ocorre o aumento exponencial da viscosidade.

Opções de materiais: Em aço inox AISI304 / Aço carbono revestido em pintura epóxi de alta resistência a abrasão.

MANCAL GUIA

Mancal de fundo é montado abaixo das pás afim de aumentar ainda mais o fluxo e a eficiência, utiliza-se de buchas guias de alta resistência a abrasão. Pode ser facilmente substituída em uma parada programada.



7 VANTAGENS DO CIRCULADOR MECÂNICO

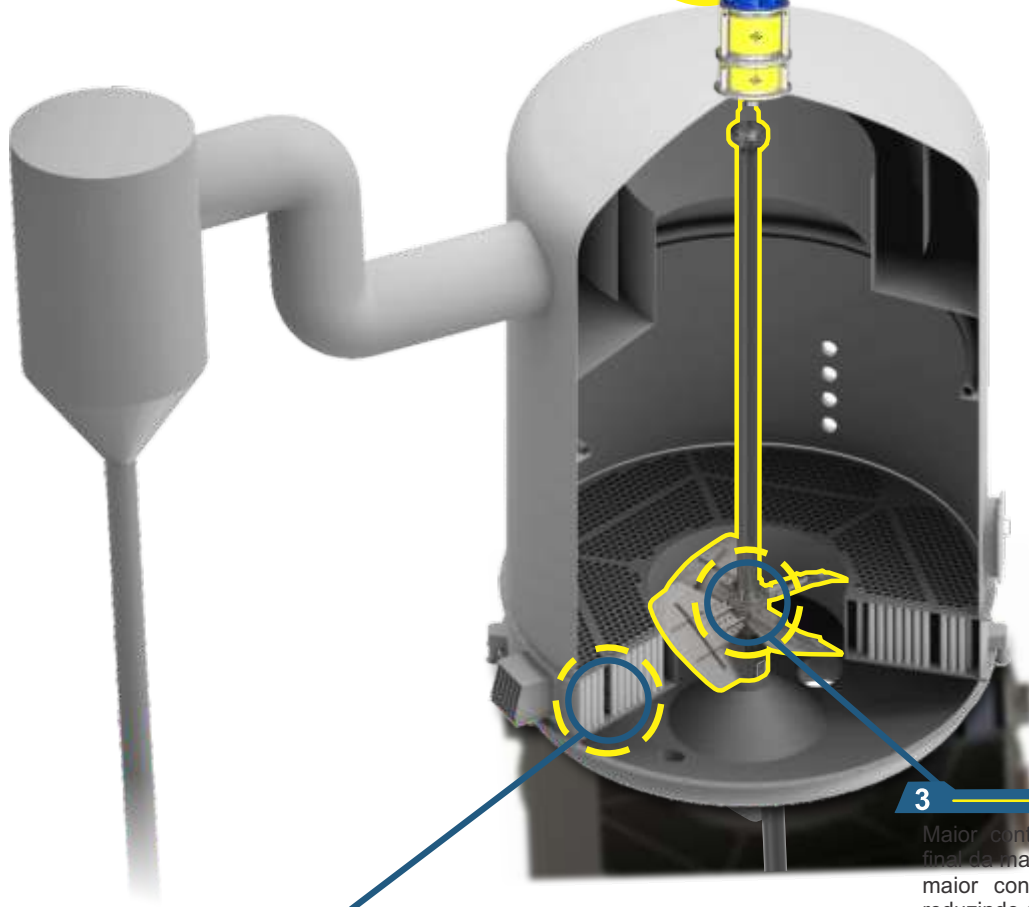
1

Ganho de tempo mínimos no processo

Massa A = 15% - (podendo chegar a 25%)
Massa A = 15% - (podendo chegar a 25%)

2

Controle e automação do processo através do monitoramento da carga no motor, podendo ser feita pela amperagem ou torque com precisão e facilidade para o operador.



3

Maior controle sobre o aperto final de massa, permitindo obter maior concentração de BRUX reduzindo geração de mel.

6

Possibilita trabalhar com altura da massa maior sobre a calandra sem prejudicar o cozimento, performance e qualidade. Aumentando assim a capacidade de produção final.

4

Cristais finais mais homogêneos e reguladores atingindo assim dimensões maiores.



7

Menor consumo de vapor e menor pressão na calandra, bem como o uso de vapor V2. Redução do consumo de energia podendo ser destinado a cogeração

5

Melhor distribuição de temperatura no fluido reduzindo substancialmente zonas de baixa velocidade, minimizando o efeito de sobreaquecimento pontual.

Consulte-nos para uma avaliação, o dimensionamento incorreto sem a avaliação geral do tacho, vapor e condensador, poderá incorrer em baixa eficiência ou ainda performance negativa.