

USO DE COZEDORES CONTÍNUOS E CRISTALIZADORES VERTICAIS PARA O AUMENTO DA PRODUÇÃO

Alternativas para resolver os gargalos de produção

Data: 26/10/2023

Preparado por Marcio Lima

SUMÁRIO

- 1. Gargalos para aumento da produção
- 2. Alternativas tecnológicas
- 3. Flexibilidade operacional
- 4. Ganhos no processo
- 5. Conclusão

GARGALOS

SISTEMA DE 2 MASSA

FLEXIBILIDADE DE MUDANÇA DO MIX

FALTA DE ESPAÇO FÍSICO

FALTA DE COZEDORES

FALTA DE RETENÇÃO

FALTA DE VAPOR

1. GARGALOS – SISTEMA DE COZIMENTO 2 MASSAS BR



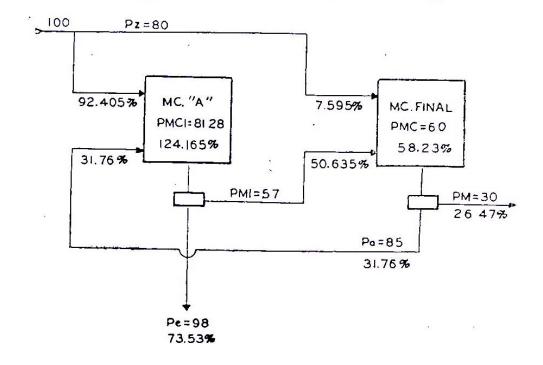
- ESGOTAMENTO NEM SEMPRE É PRIORIDADE: ALTA PUREZA DO MEL FINAL
- COZIMENTOS RÁPIDOS, COM POUCOS CORTES
- FÁBRICAS RÁPIDAS, SEM TEMPOS DE RETENÇÃO
- BAIXA UTILIZAÇÃO DE CRISTALIZAÇÃO POR RESFRIAMENTO
- FÁBRICAS E EVAPORAÇÕES PEQUENAS, GRANDE QUANTIDADE DO CALDO PARA DESTILARIA

1. GARGALOS – SISTEMA DE COZIMENTO 2 MASSAS CUBANO



RESFRIAMENTO DAS MASSAS A E B:

SISTEMA SENCILLO DE 2 MCs.



1. GARGALOS – FLEXIBILIDADE DE MUDANÇA DO MIX



- MAIS CALDO PARA A FÁBRICA:
 - NECESSITA MAIOR ÁREA DE EVAPORAÇÃO
 - SEM EVAPORAÇÃO MAIOR, MENOR BRIX DO XAROPE
 - COM MENOR BRIX, NECESSITA MAIS TACHOS E AUMENTA O CONSUMO DE VAPOR
 - COM MAIS XAROPE, SEM MAIS TACHOS, COZIMENTOS MAIS CURTOS
 - UTILIZA-SE MENOS SEMENTE PARA TER CRISTAIS DE TAMANHO ADEQUADO
 - NÃO HÁ TEMPO DE CRISTALIZAÇÃO A FRIO ADEQUADO

2. Alternativas: Evaporador Falling Film vs Robert

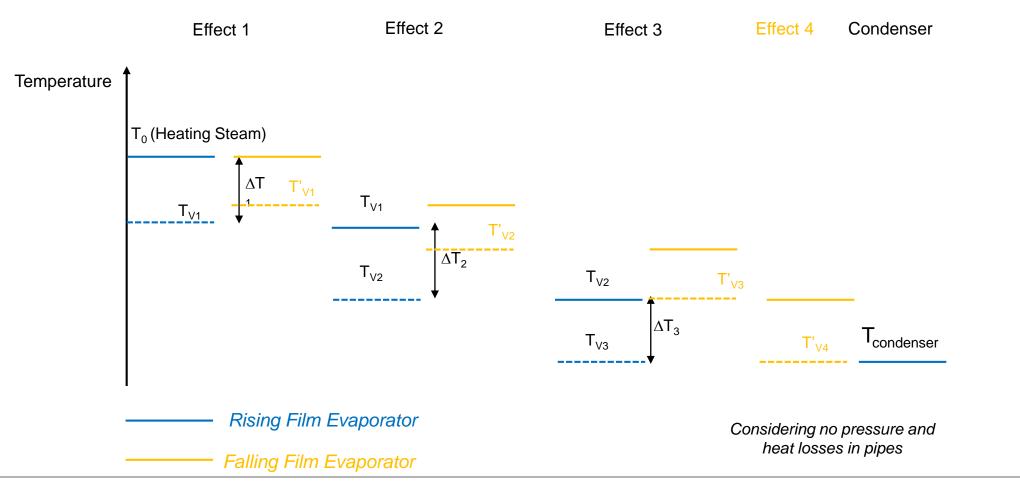
Vantagens do FFE

Principais vantagens

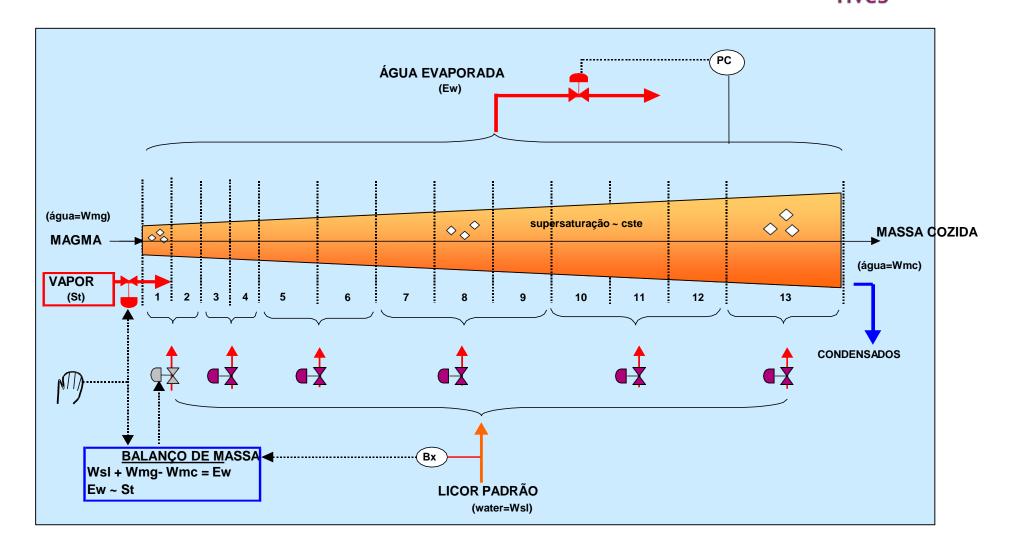
- Menor cor do xarope por conta do menor tempo de retenção
- Menor contamibnação e menos açúcar invertido por conta do menor tempo de rtenção e das temperaturas menores de vapor
- Menor ΔT entre calandra e espaço de vapor, graças a não haver carga hidrostática nos tubos, o que permite mudar sangrias
- Menor superfície de aquecimento e ocupação de espaço & fácil de instalar diretamente no chão gra~'cas ao menor diâmetro.
- Menor consume de vapor
- Instação facilitada pois o evaporador é autoportante

EVAPORATOR FALLING FILM

∆T dos evaporadores, adicçãqo de um efeito com FFE



2. ALTERNATIVAS – CRISTALIZAÇÃO CONTÍNUA (PRINCÍPIO) fives

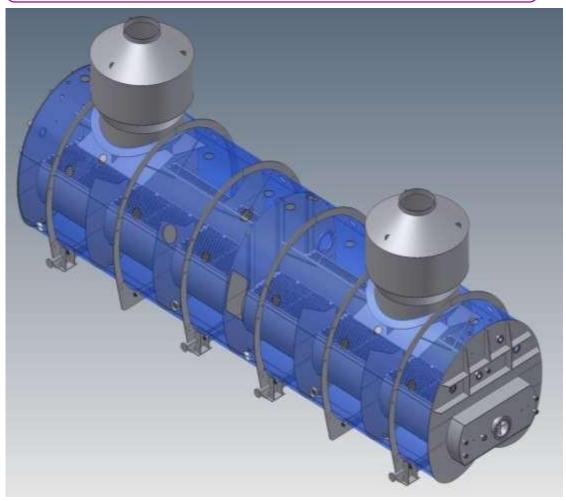


2. ALTERNATIVAS – CVP FIVES CAIL fives Distribuidor de licor Parede longitudinal Vapor dome **Shields Defletor** Saída de Massa Cozida Caixas de vapor Rampas de alimentação do licor $S m^2 / V m^3 \sim 10$ range até 350 m³/ **Portas** 3445 m² - 13 células Upper path 11 células para CVP « duplo » 2 rampas de alimentação por célula

2. ALTERNATIVAS – TUBOS VERTICAIS CVP FIVES FLETCHER



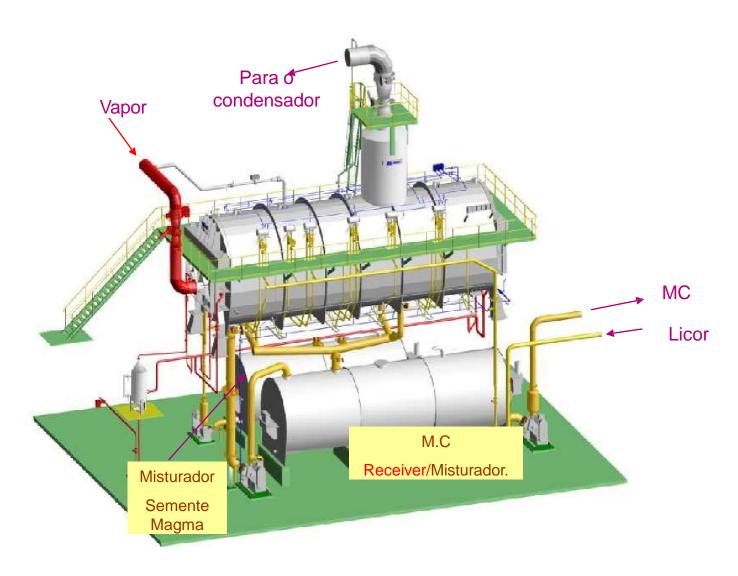
Tubos verticais (vapor fora dos tubos)



 $S m^2 / V m^3 = 10 - range$ até 300 m³ / 3000 m² - 10 a 20 células.

2. ALTERNATIVAS – INSTALAÇÃO TÍPICA DE CVP





2. ALTERNATIVAS: PRINCIPAIS VANTAGENS DA CRISTALIZAÇÃO CONTÍNUA



Produção contínua de massa cozida, garantindo tamanho constante do cristal e exaustão otimizada.

Melhoria significativa do balanço térmico devido a:

- •vazão contínua e estável na estação de evaporação
- •baixo nível térmico na calandra (sangria de vapores mais frios)
- •fluxo constante de vapor para o condensador, sem ar, capaz de ser recuperado para aquecimento do caldo ou compressão mecânica.

Baixo investimento, comparado aos cozedores batelada:

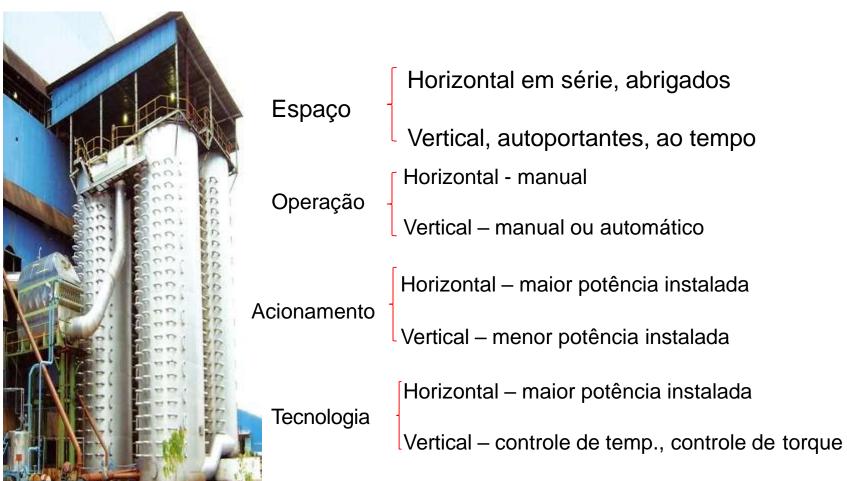
- Apenas1 CVP por massa (2 em caso de cozedor batelada para magma)
- Volume do cozedor instalado é inferior, se comparado com a cristalização batelada

Controle fácil





Cristalização por resfriamento – Comparativo das Tecnologias





Cristalização por resfriamento - Instalações





2. ALTERNATIVAS – REAQUECEDOR DE MASSA



Reaquecimento da Massa





Aquecimento da massa para permitir a centrifugação

Compacto

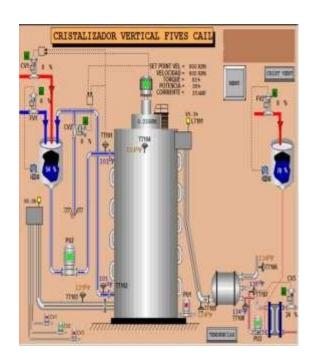
Baixa perda de carga

Trabalha sem bomba

2. ALTERNATIVAS- CRISTALIZADOR VERTICAL



Cristalização por resfriamento e Reaquecimento - Automação



Melhor desempenho do equipamento

Melhor Controle Operacional

Controle do torque do acionamento

Melhor controle da temperatura da massa na saída

2. ALTERNATIVAS – VANTAGENS DO CRISTALIZADOR VERTICAL fives

- Equipamento competitivo fácil de fabricar
- Aumento de pureza pequeno ou inexistente dentro do reaquecedor
- Melhoria da separação dos cristais dos méis
 - Área de aquecimento compacto em pequeno volume
 - Ótimo movimentação de massa, sem zonas mortas
 - Projetado para quem não haja perdas de sacarose
- Qualidade do açúcar otimizada
 - Ótima taxa e perfil de aquecimento
 - Sistema totalmente fechado, sem contaminação
 - Baixos custos de instalação e manutenção
 - Fácil fabricação, sem peças móveis
 - Equipamentos pequenos e compactos para grande capacidade
 - Adapta-se ao sistema de controle da fábrica

3. FLEXIBILIDADE OPERACIONAL



- TACHOS CONTÍNUOS DUPLOS E EVOLUTIVOS
- CONTROLE TOTALMENTE AUTOMÁTICO PERMITE MUDAR RAPIDAMENTE A PRODUÇÃO
- CRISTALIZADORES COM CONTROLE AUTOMÁTICO PERMITEM GRANDES TEMPOS DE RETENÇÃO
- REAQUECEDORES DE MASSA PERMITEM PROCESSAR PROCESSAR MASSAS VISCOSAS

5. CONCLUSÃO



- A FIVES TEM MAIS DE 200 ANOS DE EXPERIÊNCIA NO MERCADO AÇÚCAREIRO E PODE AJUDAR SEUS CLIENTES COM SOLUÇÕES INOVADORAS DE PROCESSO, A PREÇO COMPETITIVO
- NOSSOS PROFISSIONAIS PODEM AJUDAR NA CONCEPÇÃO DE SUA EXPANSÃO DE FÁBRICA E NA OTIMIZAÇÃO DE SEU PROCESSO



FIVES BRASIL

MARCIO LIMA marcio.lima@fivesgroup.com (16) 99159-6595

www.fivesgroup.com