

Tamis de centrifugeuse continue à sucre



Veco est le premier fabricant mondial et le pionnier en matière de développement de tamis en nickel électroformés puis chromés, pour les centrifugeuses continues de l'industrie sucrière. Nous mettons à votre disposition la plus grande variété de types de tamis. Nous travaillons continuellement pour améliorer et développer notre gamme de produits afin de donner à votre entreprise un avantage compétitif.

Spécifications techniques

Types de tamis	Densité de fentes	Taille de la fente mm	% de vide	Epaisseur mm
VecoStandard A	40/10	0.04 x 1.66	4.2%	0.31
	40/10	0.06 x 1.67	6.4%	0.29
	40/10	0.09 x 1.69	9.6%	0.28
VecoStandard B	36/9	0.04 x 2.09	4.2%	0.35
	36/9	0.06 x 2.11	6.4%	0.34
	36/9	0.09 x 2.14	9.6%	0.32
VecoFlux	70/10	0.04 x 2.18	9.6%	0.33
	70/10	0.06 x 2.20	14.4%	0.33
	70/10	0.09 x 2.23	21.3%	0.33
VecoFlux-Special	79/17	0.04 x 1.19	9.9%	0.33
	79/17	0.06 x 1.20	15.0%	0.33
	79/17	0.09 x 1.21	22.7%	0.33
VecoLife	45/8	0.06 x 2.65	9.0%	0.42
	45/8	0.09 x 2.68	13.5%	0.42

Veco fournit essentiellement trois grandes gammes de tamis pour centrifugeuses continues à sucre:

- La Gamme VecoStandard pour les applications courantes
- La gamme VecoFlux et VecoFlux-Spécial pour des débits supérieurs et/ou des mélasses de pureté plus faible
- La gamme VecoLife pour une plus grande durée de vie

Ces trois gammes permettent de répondre à tous les besoins et surpassent généralement les normes de qualité requises par la plupart des clients.

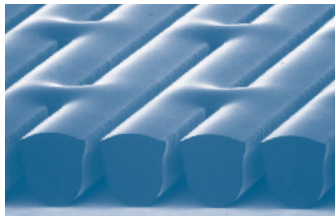
Le processus d'électroformage donne une surface de travail parfaitement lisse (poli miroir) sans bavure ni bosse. La section « conique » des fentes réduit l'encrassement et le colmatage.

Les ouvertures (fentes) sont alignées radialement dans leur longueur, en multiples segments d'arcs afin d'assurer une séparation maximum des cristaux. Que vous recherchiez un rendement plus élevé, des mélasses finales moins pures ou des coûts de maintenance réduits, Veco est le choix qui s'impose.



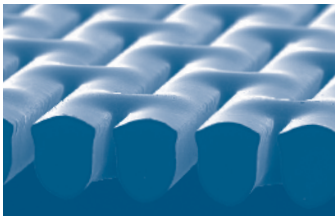
Tamis VecoStandard – pour les opérations courantes. Ses caractéristiques sont:

- Des surfaces de travail parfaitement lisses (polies miroir), en nickel pur, sans bavure ni bosse, recouvertes d'une couche de chrome pour une plus longue durée de vie. Les cristaux de sucre migrent aisément vers le haut du tamis et s'effritent moins.
- Des trous de section « conique » pour réduire l'encrassement et le colmatage.
- Des fentes disposées radialement, en multiples segments d'arc de cercle, dans la direction de déplacement des cristaux de sucre, permettant d'obtenir une pureté optimale à débit maximum.
- Des dimensions conformes aux spécifications des fabricants de centrifugeuses.



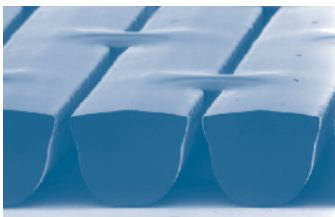
Tamis VecoFlux – pour une meilleure séparation, une consommation d'eau réduite et une durabilité accrue

Stork Veco est le leader dans le domaine des tamis de centrifugeuse de haute qualité pour la production de sucre. Les tamis VecoFlux sont très réputés pour leur grande efficacité en matière de débit. Grâce à un important pourcentage de vide (deux fois plus grand que celui des tamis standards) et une plus grande épaisseur, le VecoFlux offre une meilleure épuration, une consommation d'eau de clairçage réduite et une durabilité accrue. Le VecoFlux est disponible avec des largeurs de fente de 0,09 mm ou 0,06 mm pour augmenter le débit de la centrifugeuse jusqu'à +150% par rapport à la valeur standard. Il peut également être utilisé avec une fente de 0,04 mm, en masse cuite de bas produit, pour capturer jusqu'aux plus petits cristaux de sucre sans perte de débit.



Tamis VecoFlux-Spécial – le plus grand débit et/ou la plus basse pureté de la mélasse finale

Les tamis de la gamme VecoFlux-Spécial possèdent le plus grand pourcentage de vide, et la nouvelle disposition des zones à fentes a augmenté la durée de vie, pourtant déjà considérable, de la gamme VecoFlux. Le VecoFlux-Spécial est disponible avec des largeurs de fente de 0,09 mm ou 0,06 mm pour augmenter le débit de la centrifugeuse jusqu'à +170% par rapport à la valeur standard. Il peut également être utilisé avec des fentes de 0,04 mm, en masse cuite de bas produit, pour capturer jusqu'au moindre cristal de sucre sans perte de débit. Cela donne des mélasses d'une pureté jusqu'à 2 points inférieures, et des gains financiers évidents.



Tamis VecoLife – pour une durée de vie jusqu'à deux fois celle des tamis standards

L'augmentation de l'épaisseur réduit considérablement la déformation des tamis de travail et leur encastrement dans le tamis de support (panier) en gros fil métallique. Cette déformation est la principale cause de la détérioration du revêtement de chrome. Le VecoLife dure jusqu'à deux fois plus longtemps qu'un tamis standard.

Les données contenues dans la présente brochure sont exactes à la date de la publication, mais sont susceptibles de changer sans notification préalable. Veco se réserve le droit de modifier ses produits à tout moment sans obligation supplémentaire.

Siège social et usine
Veco Precision
Karel van Gelreweg 22
6961 LB Eerbeek
P.O. Box 10
6960 AA Eerbeek
Les Pays - Bas
Téléphone +31 (0)313 672 911
Fax +31 (0)313 672 900
Fax +31 (0)313 672 901 (Commercial)
Internet www.vecoprecision.com
E-mail sugar@vecoprecision.com

Bureau de vente
VECO France
3 rue des Glénan
35 760 SAINT GREGOIRE
France
Téléphone +33 (0) 4 67 22 11 79
Fax +33 (0) 4 67 22 20 21
Internet www.vecofrance.fr
E- mail info@vecofrance.fr