

Desolventizador Tostador

Crown Iron Works Company
A CPM Company



NORTH AMERICAN HEADQUARTERS
CROWN IRON WORKS COMPANY
A CPM COMPANY
P.O. Box 1364
Minneapolis, MN 55440-1364 USA
Ph: +1-651-639-8900
Fax: +1-651-639-8051
sales@crowniiron.com
www.crowniiron.com

EUROPEAN HEADQUARTERS
EUROPA CROWN LTD.
A CPM COMPANY
Waterside Park, Livingstone Road
Hessle, East Yorkshire, HU13 0EG England
Ph: +44-1482-640099
Fax: +44-1482-649194
sales@europacrown.com
www.europacrown.com

OFFICES:
ARGENTINA, BRAZIL, CHINA, HONDURAS, INDIA, MEXICO, RUSSIA AND UKRAINE



OFFICE LOCATION
2500 West County Road C, Roseville, MN 55113 USA



CROWN/DT-SCHUMACHER DISEÑADOS PARA SATISFACER SUS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN

DISEÑO CROWN:

Em 1976, a Crown, tornou-se a primeira e única empresa dos Estados Unidos a obter a licença da Heinz Schumacher para o Dessolventizador-Tostador-Secador-Resfriador (DTDC). Levando em conta que nem todos os processos de extração de óleo precisam de um sistema DTDC completo, a Crown desenvolveu e projetou um Dessolventizer-Tostador (DT). Esta opção do DTDC se tornou, ao longo do tempo, extremamente popular em plantas de extração de sementes vegetais oleaginosas.

PUNTOS PARA RECORDAR

- Mais de 300 Crown / Schumacher DTDCs ou DTS foram instalados pela Crown no mundo inteiro.
- A capacidade do DT Crown / Schumacher está disponível para mais de 9000 MTPD.
- O DT Crown pode ser usado para grãos de soja, canola, colza, girasol, amendoim, gérmen de milho, ripas de madeira, sementes de algodão, palmiste e uma ampla variedade de outros produtos.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS:

- O DT Crown utiliza uma quantidade significativamente menor de vapor e leva a perdas nitidamente inferiores de solvente. A reduzida perda de solvente pode ser atribuída ao exclusivo fluxo em contracorrente, assim como melhorias nos fluxos de gases e farelo através das câmaras.
- Um maior grau de segurança é obtido pela estabilização das temperaturas do farelo nos pratos inferiores do DTDC. Problemas operacionais podem criar uma queda na temperatura da massa no primeiro prato (seção de dessolventização). Devido ao maior fluxo de vapor passando através das principais camadas de farelo, quedas equivocadas na temperatura podem ser recuperadas mais facilmente no segundo prato ou nos pratos subsequentes.
- Controles automáticos dos níveis de farelo nos pratos usando comportas especiais ou válvulas rotativas de velocidade variável (eclusas) proporcionam uma operação regular e eficiente. Isso libera os operadores para dedicarem seu trabalho em outras áreas da fábrica, melhorando a eficiência operacional da planta.
- Baixa demanda de potência por tonelada processada.
- Usando componentes resistentes ao vapor e robustos facões projetados por computação gráfica, virtualmente se elimina as quebras ou torções
- Pré-dessolventização da massa com aquecimento indireto dos pratos por vapor reduz o consumo do vapor direto e a umidade do farelo, resultando ainda na redução do consumo de vapor na secagem.
- Os pratos da dessolventização são do tipo perfurado, suspensos na parte mais superior do equipamento. A ampla e cuidadosamente projetada cabeça do DT reduz a quantidade de finos arrastado junto com os gases.

OPERACIÓN DEL CROWN DESOLVENTIZADOR TOSTADOR

Após todo o óleo ser removido da massa laminada ou da massa expandida, estes saem do Extrator Crown com aproximadamente 30% de sol-

vente (hexano). O DT Crown/Schumacher é a mais recente inovação na remoção do hexano da massa e completa operação de tostagem.

A massa carregada de solvente entra pela parte superior do DT sendo distribuída uniformemente nos pratos de pré-dessolventização através dos facões. A massa passa de um prato para o próximo através de aberturas nos pisos. Estes pratos superiores são chamados de pratos de pré-dessolventização, porque neles se usa aquecimento indireto da superfície para evaporar o hexano da massa sem aumentar a umidade.

Os pratos principais (do meio) são projetados para promover aquecimento indireto e injeção direta de vapor para remover a maior parte do solvente do farelo, além de adicionar a quantidade correta de água para o cozimento deste. A combinação de umidade e temperatura ligeiramente elevada proporciona as características nutricionais desejadas ao farelo. Cada um desses pratos possui orifícios reforçados para passagem dos gases de um prato para o próximo. A quantidade e a posição destes orifícios são cuidadosamente projetadas para permitir que haja um contato quase perfeito entre os gases e o farelo. Estes vapores viajam em contracorrente ao sentido de passagem da massa. A altura de camada de farelo nestes pratos é controlada por comportas, as quais descarregam o material para baixo pelo aparelho.

O prato inferior do DT é chamado Prato de Injeção. O prato de injeção contém uma válvula rotativa de velocidade variável especialmente concebida para manter o nível do produto dentro da câmara. Este prato inferior é perfurado para injeção de vapor direto, que remove todo solvente residual do farelo e sobe passando por todos os orifícios reforçados e pelos leitos de farelo dos pratos acima localizados.

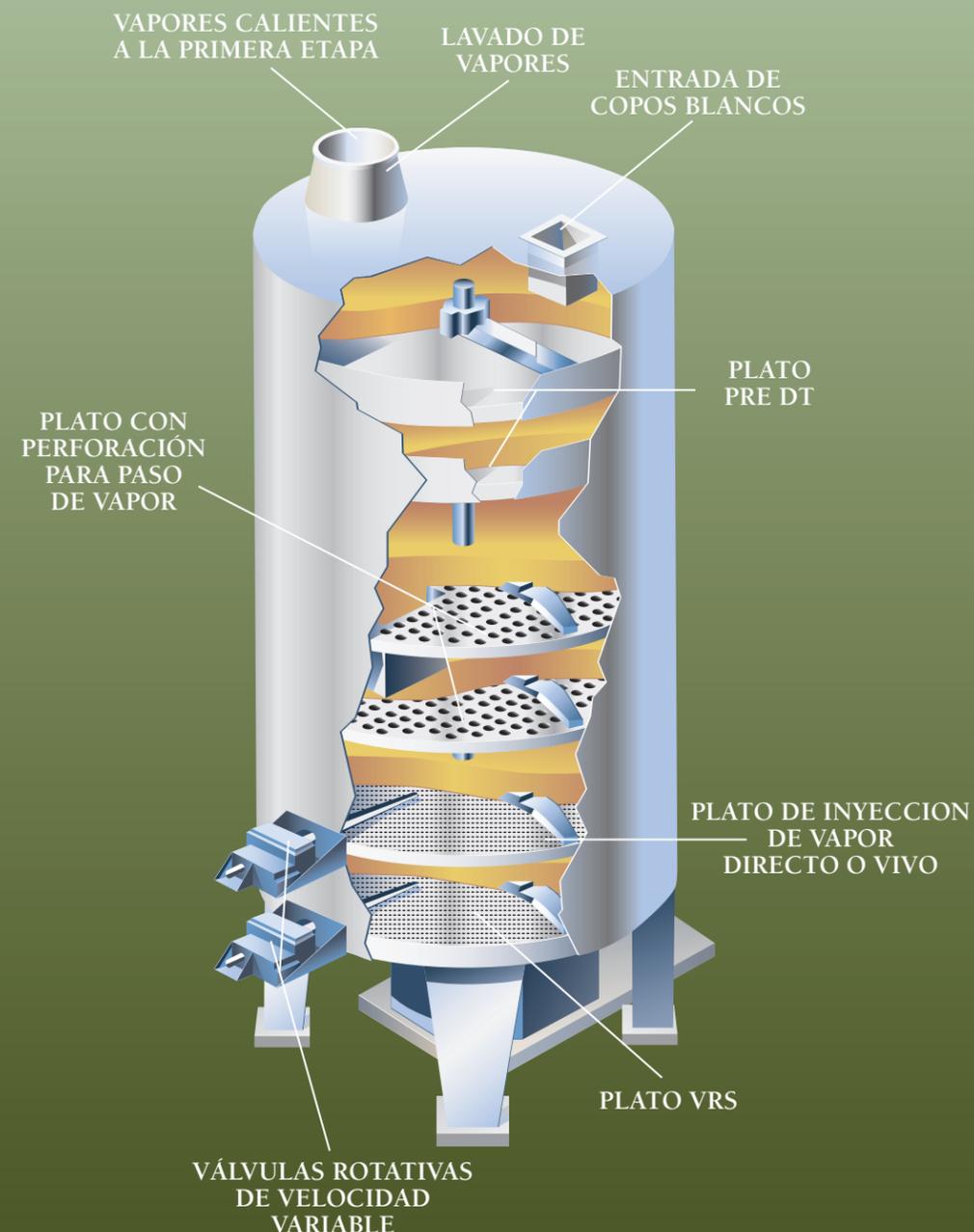
A quantidade de pratos e suas posições são cuidadosamente projetadas para permitir ao máximo o contato entre vapores hexano/água e massa, mantendo a umidade total apropriada para cada estágio do processo. Desta forma, a dessolventização em contracorrente é alcançada, algo nunca atingido anteriormente em DTs. O resultado é um teor de solvente excepcionalmente baixo no farelo dessolventizado e uma perda significativamente pequena de solvente.

Para certos produtos leves e com muito finos, tais como farelo de algodão, outros acessórios especiais podem ser adicionados ou substituídos. Por exemplo, a circulação pode ser obtida através de uma abertura lateral especialmente projetada, que purga os vapores de água da parte superior do leito de farelo, descarregando-os para a atmosfera. Em alguns tipos especiais de DTs, o vapor direto é frequentemente injetado no prato superior através de um facão..

SISTEMA DE RECUPERACIÓN DE VAPOR

O Sistema de Recuperação de Gases (do inglês VRS – Vapor Recovery System) é um sistema patenteado concebido para reduzir a utilização de vapor, o consumo de solvente e as emissões de hexano em uma planta de extração. O VRS foi projetado para ser adicionado a um moderno Dessolventizador-Tostador em contracorrente (ou tipo Schumacher).

CROWN/SCHUMACHER DESOLVENTIZADOR TOSTADOR



Plantas usando um VRS são capazes de recuperar quase todos os vazamentos de vapor, utilizá-lo de forma eficiente para fornecer energia de dessolventização e recuperar traço de hexano.

O VRS consiste em adicionar um prato abaixo do prato de injeção de vapor direto, preferencialmente com uma válvula rotativa adicional. Esta câmara é mantida pouco acima da pressão atmosférica para virtualmente eliminar vazamentos ou flasheamento (flashing) do vapor proveniente da descarga da válvula rotativa final.

Uma vantagem importante em utilizar um VRS é a recuperação de quase todos os vapores, mesmo no caso de válvulas rotativas ligeiramente desgastadas. Meios para medir diretamente o efeito do VRS na perda de solvente não foram ainda desenvolvidos. Entretanto, cálculos recentes mostram que para um sistema novo padrão, o VRS pode reduzir o consumo total de solvente da planta em cerca de 10 por cento. O VRS é uma maneira simples, lógica e direta de melhorar a eficiência e as emissões, quase sem efeitos colaterais sobre o resto da planta.

