

ROZHLEDY

Bergerhoff P. D.

**Alternativní koncepce sil pro uskladnění cukru (*Alternative Silokonzepete für Zuckerlagerung*)**

Ideální koncepce sila dosud nebyla vynalezena, stejně tak neexistuje obecné řešení návrhu sila a jeho konstrukce vzhledem k proměnlivým a místním podmínkám uskladnění. Cílovým řešením musí být vždy dlouhodobé zajištění trvalé kvality skladovaného cukru s minimálními ztrátami, minimem hrudek a inkrustací. Pro silo o kapacitě 80 tis. t cukru je nutné, aby stěny sila byly temperované. Promísení vrstev krystalů o různé velikosti lze omezit správným rozdělovačem/dávkačem cukru na vstupu do sila, rovněž tak i konstrukcí vyprazdňovacího zařízení. Vibrační podavače jsou jednou z možných alternativ vyprazdňování sila, ale je s nimi zatím v cukrovarech málo zkušeností.

*Zuckerind./Sugar Ind., 138, 2013, č. 1, s. 44–51.*

Kadlec

Muddle C., Broadfoot R., Eastaughffe G., Treloar R.

**Výkon odstředivek WDT v cukrovaru Marian Mill v Austrálii (*Performance of WDT fugal at Marian Mill in Australia*)**

Pracovníci firmy WDT instalovali v roce 2003 kontinuální odstředivky s nízkými otáčkami pro zpracování bílých cukrovin. Tyto odstředivky prošly dlouhým vývojem, až u nich bylo dosaženo vysoké výkonnosti. Při zkouškách v roce 2011 bylo dosaženo u bílých cukrovin výkonu 50 t.h<sup>-1</sup> a pro A a B cukroviny výkonu 35 t.h<sup>-1</sup>. Článek popisuje instalaci odstředivek a dosažené výsledky v cukrovaru Marian Mill a shrnuje návrh dílčích úprav, které by vedly k dalšímu zlepšení výkonu na 60, resp. 40 t.h<sup>-1</sup>.

*Int. Sugar J., 114, 2012, č. 1368, s. 862–869.*

Kadlec

Ibáñez R. M.

**Vysoce účinné odstředivky na zpracování A cukrovin (*High efficiency continuous centrifugals used in „A“ massecuite*)**

V článku jsou popsány zkušenosti s provozem vysoce výkonných kontinuálních odstředivek na zpracování A cukrovin v cukrovaru San Cristobal Mill v Mexiku. Kvalita odstředěného cukru se zcela rovná kvalitě cukru z diskontinuálních odstředivek. Vzhledem k tomu, že kontinuální odstředivky mají podstatně jednodušší pohon a i provozní náklady jsou nižší než u diskontinuálních odstředivek, očekává cukrovar nejméně 50% snížení původních investičních nákladů a 70% snížení provozních nákladů.

*Int. Sugar J., 114, 2012, č. 1368, s. 870–872.*

Kadlec

**O exkurze do závodu v Dobrovici je zájem**

I letos mají zájemci možnost vidět výrobu cukru a lihu v Dobrovici na vlastní oči. Dobrovická muzea totiž 5. října otevřela tradiční sezonní prohlídkový okruh, v jehož rámci lze návštěvu muzei spojit s prohlídkou průmyslového závodu cukrovaru včetně vnitřních prostor. Návštěvníci tak mají unikátní možnost se kterýkoliv den v týdnu včetně sobot a nedělí za odborného výkladu podrobně seznámit se zpracováním cukrové řepy a postupem při výrobě cukru a lihu. Nutné však je se na prohlídku předem telefonicky objednat.

