

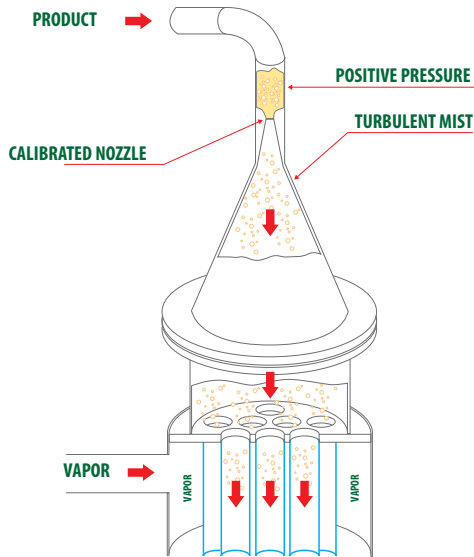
 **ComPress**
tecnologia para redução
do volume de vinhaça

tecnologia para redução
do volume de vinhaça
sem consumo adicional
de energia

G R U P O
EXXAL

Tecnologias Criadas para o Século XXI





ECOFLUID – Tecnologia de redução de vinhaça

O Grupo Exal, em parceria com a empresa L&M Engenharia Ltda., apresenta ao mercado o evaporador **ECoFluid®**, que acoplado ao sistema Compress, é capaz de reduzir o volume de vinhaça da atual relação 13:1 para até 1:1, sem consumo adicional de energia.

ECoFluid®

O Evaporador **ECoFluid®**, opera sob princípio da "N.T.D" - Névoa Turbulenta Descendente que proporciona as seguintes vantagens :

Por que reduzir a vinhaça a partir do SISTEMA COMPRESS?

- Distribuição uniforme de produto pelos tubos sem uso de elementos mecânicos usando-se apenas os princípios de termodinâmica;
- Inexistência de aquecimento localizado devido à distribuição uniforme, evitando a queima de produto, sem a necessidade de recirculação;
- Maior tempo de operação entre as limpezas devido à turbulência dentro dos tubos e à distribuição uniforme, prevenindo incrustações;
- Sistema de limpeza rápido e sem desmontagem (CIP);
- Possibilidade de operar com várias fontes de energia;
- Geração de condensado vegetal limpo que pode ser utilizado no processo;
- Economia de vapor devido ao uso de múltiplos efeitos;
- Simplicidade de operação
- Baixos custos de manutenção;
- Facilidade de transporte e instalação;
- Projetos customizados conforme as necessidades do cliente.

13:1 ➤ **1:1**

E por que reduzir o volume de vinhaça?

- Redução no custo de transporte;
- Utilização da vinhaça concentrada como fertilizante;
- Redução no custo de aplicação;
- Manutenção dos nutrientes após a concentração.
- Redução da demanda de fertilizantes minerais;
- Utilização do condensado proveniente da evaporação como: reposição das torres de resfriamento existentes, tratamento de levedo, diluição do mosto, etc.

Parceria

Fundada em abril de 1999, a L&M Engenharia Ltda. atua nos segmentos de cítricos, soja e derivados, sucoalcooleira e alimentos em geral.

Além da tecnologia **ECoFluid®**, desenvolve também aparelhos evaporadores de energia residual **E.E.R.®**, evaporadores para extração de óleo essencial, secadores de bagaço e sistemas de recuperação de essência.

Para Indústria sucoalcooleira a L&M Engenharia Ltda. produz evaporadores para concentração de vinhaça com fontes de energia dos vapores de escape, V1, vapor alcoólico de coluna de destilação, pré-evaporadores de caldo-fonte de calor, evaporadores de colunas de destilação e condensadores evaporativos.

