

Měření spotřeby páry v průmyslovém lihovaru

BOHUSLAV MELICHAR, Závody Vítězného února, n. p., Hradec Králové

620,9 : 663,4

Vývojové středisko při ZVÚ, Hradec Králové provedlo v březnu 1958 měření spotřeby páry destilačního a rafinačního přístroje a odparky ve Východočeských lihovarech, n. p. v Pardubicích. V závodě, ve kterém je surovinou řepná melasa, pracuje se ještě podle starého způsobu. Vyroběný surový líh se nejprve uskladní a teprve později se rafinuje na kontinuálním přístroji Barbet. Rafináda se někdy ještě odvodňuje na přístroji Hiag. Výpalky, odtékající ze spodku destilační kolony, se zahušťují na tříčlenné odparce soustavy Kestner, načež se na potřebnou koncentraci zahustí na jednočlenném tělese, tzv. finiséru, zapojeném na barometrický kondenzátor. Zahuštěné výpalky se z lihovaru odesírají k dalšímu zpracování do Draslovky v Kolíně.

Destilační kolona se vytápí nepřímo vařákem výpalků. Pro zlepšení tepelné ekonomie odpařovací stanice a zvýšení jejího výkonu se v tomto lihovaru použilo předvařáku s Kestnerovým separátorem. Předvařák se vytápí ostrou parou. Brýdové páry, vystupující ze separátoru předvařáku, vytápějí vařák výpalků.

V předvařáku se odpaří z výpalků takové množství vody, jakého je třeba k vytápění destilační kolony. Ze separátoru předvařáku odtékají výpalky koncentrovanější, obsahující více sušiny, proto se na trojčlenné odparce odpařuje již menší množství vody. Nejlépe to vysvětlí tento příklad.

Vstupuje-li na napájecí dno destilační kolony 100 kg zápar, pak odtéká ze spodku destilační kolony u dvou-

kolonového přístroje asi 85 kg výpalků, s 8 až 10 % sušiny. V destilační koloně se k vydestilování tohoto množství záparu spotřebuje asi 19 kg páry za předpokladu, že zápara je předehráta na 75 °C a obsahuje 10 obj. % alkoholu. Do předvařáku, vytápějícího vařák destilační kolony, se musí přivést více tepla, protože zde vznikají určité ztráty. Odhadneme-li, že tepelná účinnost předvařáku je asi 0,85, pak je třeba do předvařáku přivést topné páry

$$Q = \frac{19}{0,85} = 22,4 \text{ kg}/100 \text{ kg záparu}.$$

Ve výpalcích, odtékajících ze separátoru předvařáku, zvýší se obsah sušiny, který lze vypočítat ze vztahu

$$85 \cdot 9 = (85 - 22,4) \cdot x$$

$$x = \frac{85 \cdot 9}{62,6} = 12,22 \% \text{ sušiny}.$$

Obsah sušiny se tedy zvýšil z 9 na 12,22 % a přitom se odpařilo z výpalků 22,4 kg vody na každých 100 kg zpracované záparu.

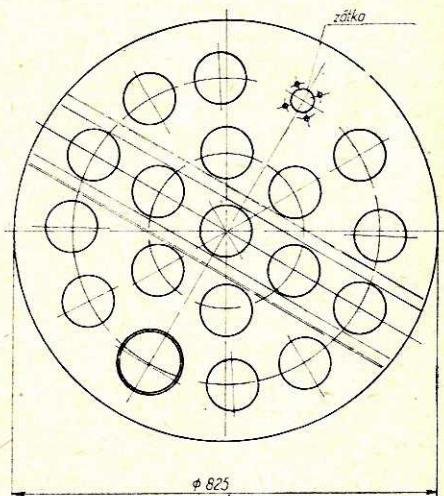
Destilační přístroj je v provozu již 20 let a má řadu zvláštností, které jsou zajímavé z hlediska vývoje těchto přístrojů. Přístroj byl vyroben v ČKD-Libeň a jeho schéma je na obr. 1. Zkvašená zápara se dříve přečerpávala odstředivým čerpadlem z kvasírny do napájecí nádrže,

umístěné v horním patře aparátnej síně a z nádrže odtekala samospádem do přístroje. Na horním patře aparátnej síně je však za provozu vysoká teplota a proto vznikaly v napájecí nádrži vypařováním velké ztráty lihu. Podle zlepšovacího návrhu se nyní napájecí nádrž zrušila a zápara se čerpá přímo z kvasírny do ohříváku parním pístovým čerpadlem Worthington. Množství napájené záparý se reguluje parním ventilem, kterým prochází ostrá pára, vstupující do parního válce čerpadla. Parní ventil má vreteno, které je prodlouženo z přízemí až na obsluhující patro a odtud se podle potřeby reguluje napájení destilačního přístroje.

Zápara se přivádí potrubím 1 nejdříve do měděného trubkového ohříváku záparý C, kde se ohřije lihovými parami, vystupujícími z horní části kolony A, na teplotu 70 až 75 °C. Z ohříváku C přepadá ohřátá zápara potrubím 2 na napájecí dno měděné destilační kolony A. Tato kolona má 16 vyvařovacích a 6 zesilovacích kalotových dní průměru 1600 mm. Na každém vyvařovacím dně je namontováno 33 kalot průměru 150 mm a výšky 95 mm, a jedno oválné přepadní hrdlo 140/390 mm. Vzájemné uspořádání kalot a přepadního zařízení je znázorněno na obr. 2 a je stejné u vyvařovací i zesilovací části destilační kolony. Středy kalot leží na koncentrických kružnicích, což je velmi účelné. V tomto případě lze umístit na dně maximální počet kalot a zvýšit tak jeho provářovací efekt a výkon. Oválné přepadní hrdlo většího průřezu je u vyvařovací části, kdežto u zesilovací části sestává přepadové zařízení ze dvou hrdel kruhového průřezu. Výška horního okraje přepadního hrdu u vyvařovací části je 75 mm a vzdálenost mezi dněmi $H = 300$ mm. Nad každým vyvařovacím dnem jsou namontovány na lubu dva mosazné čisticí otvory obdélníkového průřezu, z nichž jeden je opatřen kruhovým zorným sklem. Ve vyvařovací části destilační kolony přepadá zápara ze dna na níže ležící dno a přitom se z ní vyvařuje alkohol.

Výpalky, které jsou ve spodku kolony A prakticky již zbavené lihu, odtékají z výtokové baňky, namontované na spodku kolony, a potrubím 3 a sifonovou trub-

kou 4 se dopravují do sběrné nádrže na výpalky J. Z této nádrže se výpalky přečerpávají parním čerpadlem K a potrubím 5 se dopravují do spodní komory předvařáku H. V předvařáku se výpalky částečně zahustí a ze separátoru I odtékají potrubím 6 do prvního člena trojčlenné odpařovací stanice, kde se budou dále zahuzťovat. Z napájecího dna destilační kolony A vystupují lihové páry do její zesilovací části, sestávající ze 6 kalotových dní. Na každém zesilovacím kalotovém dně je namontováno 33 kalot průměru 150 mm a výšky 85 mm, a 2 přepadní hrdla průměru 140/136 mm. Výška horního okraje přepadního hrdu je 65 mm a vzdálenost mezi dněmi u zesi-



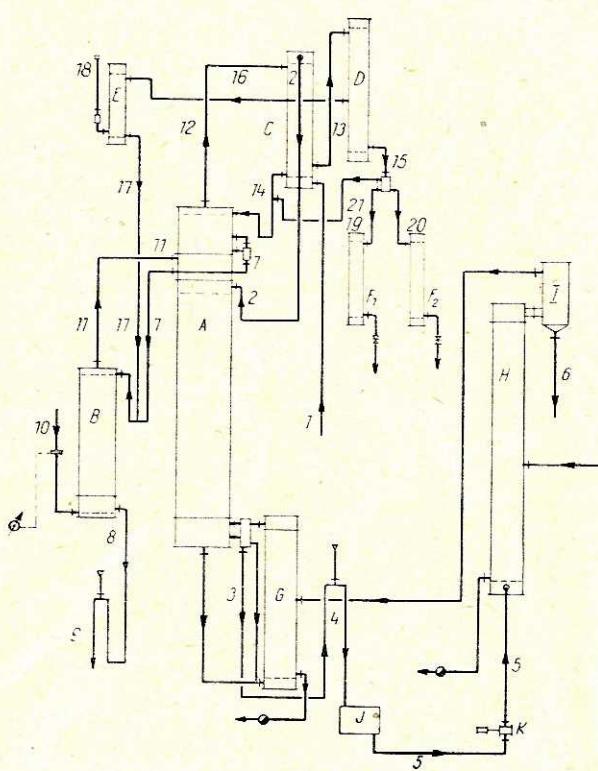
Obr. 2. Kalotové dno destilační kolony Ø 1600 mm

lovací části $H = 200$ mm. Pro kontrolu provozu jsou na lubu zesilovací části namontována tři kruhová zorná okénka. Nejspodnější zesilovací dno kolony A nemá přepadní hrdu a přepad z tohoto dna je zaveden do výtokové baňky. Z této baňky odtéká přepad potrubím 7 na napájecí dno lutrové kolony B.

Lutrová kolona má 14 vyvařovacích kalotových dní, na kterých se vyváří všechn alkohol z přepadu zesilovací kolony. Ze spodku kolony B odtéká lutrová voda potrubím 8 a sifonovým uzávěrem 9 do kanálu. Kolona B se vytápí dřevanou trubkou, zamontovanou do spodku kolony. Topná pára se do trubky přivádí potrubím 10, v němž je zamontována měřicí clona. Množství topné páry se řídí ručně parním ventilem. Lihové páry, vyvinuté na vyvařovacích dnech kolony B, vystupují z jejího víka a vedou se potrubím 11 do parní komory kolony A, kde se mísí s lihovými parami, vystupujícími z napájecího dna. Na každém vyvařovacím dně kolony B, které mají průměr 825 mm, je namontováno 17 kalot s průměrem 100 mm a výškou 65 mm, a jedno přepadní hrdlo průměru 126/130 mm.

Vzájemné uspořádání kalot a přepadního hrdu na dně lutrové kolony je znázorněno na obr. 3. Středy kalot leží na koncentrických kružnicích, podobně jako u destilační kolony. Výška horního okraje přepadního hrdu je 45 mm a vzdálenost mezi dněmi $H = 160$ mm. Pro kontrolu provozu jsou na lubu lutrové kolony nad každým dnem zorná okénka.

Z vrcholu zesilovací části kolony A vystupují lihové páry potrubím 12 do ohříváku záparý C, kde se jich část sraží a zbytek pak postupuje dále potrubím 13 do kondenzátoru D, chlazeného vodou. Při kondenzaci lihových par v ohříváku C se uvolní teplo, které ohřije záparu, přítékající do přístroje. Kondenzát lihových par z ohříváku C přepadá potrubím 14 na horní dno zesilovací části kolony A a tvoří její zpětný tok. V kondenzátoru D se sraží téměř všechny lihové páry a jejich kondenzát odtéká potrubím 15 do výtokové baňky. Nezkondenzovatelné plyny, jako vzduch, CO_2 , a jen nepatrnná část lehce těkavých látak se odvádějí z kondenzátoru D potrubím 16 do chladiče plynů E. Tam se sraží



Obr. 1. Schéma dvoukolonového destilačního přístroje
A — destilační kolona, B — lutrová kolona, C — deflegmátor, D — kondenzátor, E — chladič plynů, F₁, F₂ — chladiče surového lihu, G — varák výpalků, H — předvařák, I — separátor předvařáku, J — nádrž na výpalky, K — čerpadlo

Spotřeba páry odpařovací stanice byla měřena množstvím kondenzátu topné páry, která se srazila v topném prostoru I. členu a ve finiséru za jednotku času. Tlak topné páry, vytápějící I. člen odparky a finisér $p = 7$ atp (sytá). Při měření byly zjištěny tyto hodnoty:

Spotřeba páry I. členu odparky 1900 kg/h

Spotřeba páry finiséru 845 kg/h

Celková spotřeba páry na odparce 2745 kg/h

Průměrné zatížení odpařovací plochy

$$u_3 = \frac{1900}{60} 31,67 \text{ kg/m}^2$$

Průměrné zatížení odpařovací plochy finiséru

$$u_4 = \frac{845}{35} 24,1 \text{ kg/m}^2$$

Z naměřených hodnot lze stanovit *spotřebu páry pro celý lihovar* mimo kotelny a parních čerpadel. Spotřeba páry jednotlivých přístrojů:

Destilační přístroj	2145 kg/h
Rafinační přístroj	1945 kg/h
Odpařovací stanice	2745 kg/h
Celková spotřeba páry lihovaru	6835 kg/h
{bez kotelny a čerpadel}	

Spotřeba páry v lihovaru na 100 l a. a.
(mimo kotelnu a čerpadla) (6835 : 8,33) 820 kg/h

Pro porovnání a přehled jsou v tab. 1 uvedeny spotřeby páry destilačních přístrojů, naměřené v sovětských lihovarech a uveřejněné v odborné literatuře [1].

Závěr

V článku byl podán obecný přehled způsobu práce v lihovaru, ve kterém se zpracovává melasa starým způsobem a popisuje se v něm funkce záparové kolony. Hlavní obsah článku je však zaměřen na popis způsobu, kterým bylo provedeno měření spotřeby páry a na dosažené výsledky.

Literatura

[1] S. P. Koloskov, A. F. Komarov: Těplosilovoje chozjajstvo i těplovaja apparatura spiritovykh zavodov. str. 257. Moskva 1954.

ИЗМЕРЕНИЕ РАСХОДА ПАРА НА ПРОМЫШЛЕННЫХ СПИРТОВЫХ ЗАВОДАХ

В статье объясняется в главных чертах схема технологического процесса на спиртовом заводе обрабатывающем мелассу по старому методу и показывается функция заторной колонны. Дальнейшая часть статьи посвящена описанию метода принятого для измерения расхода пара и анализу полученных результатов.

MESSUNG DES DAMPFVERBRAUCHES IN EINER SPIRITUSFABRIK

In dem Artikel wird eine allgemeine Übersicht der Arbeitsweise in einer Brennerei gegeben, in welcher die Melasse nach älteren Methoden verarbeitet wird; die Funktion der Maischekolonne wird beschrieben. Hauptsächlich werden jedoch in dem Artikel die Methoden erörtert, welche zur Messung des Dampfverbrauchs angewendet wurden, sowie auch die erzielten Ergebnisse.

MEASURING THE STEAM CONSUMPTION IN DISTILLERIES

The article deals first with general principles of manufacturing process in distilleries using molasses as basic material and applying old methods. Function of mashing column in such distilleries is explained. Further paragraphs deal with a new method developed for measuring steam consumption in distilleries. Results of measurements are analysed.