









## --->>DATOS USADOS PARA EL CÁLCULO DE LA HORNILLA<<<---

Capacidad estimada de la hornilla	109
Factor de consumo de bagazo	3.369
Eficiencia de la hornilla	47.241
Bagacillo del pre-limpiador	0.02
Cachaza	35.28
CSS del jugo de Caña	11.688
CSS del jugo clarificado	24.48
CSS del jugo pos-evaporación	77.48
CSS panela	91.31
Tipo de cámara	Ward
Humedad del bagazo	0.3
Exceso de aire	1.8
Extracción	0.6
Porcentaje de Fibra	0.14
Temperatura del ambiente	25
Humedad inicial bagazo	0.574
Presión atmosférica	746.048
Temperatura de ebullición del agua	99.471











## --->>>PROPIEDADES DE LA MASA<<<----

Caña	1500.0
Jugo	900.0
Bagacillo	18.0
Jugo pre-limpiador	882.0
Agua a evaporar	773.617
A clarificación	882.0
A evaporación	846.72
A concentración	267.523
Bagazo suministrado	365.119
Bagazo húmedo	600.0
Bagazo seco	365.119

## --->>PROPIEDADES DE LOS JUGOS<<<----

Densidad	Densidad
Inicial de clarificación	1049.518
Inicial de evaporación	1106.571
Inicial de concentración	1342.951
Temperatura ebullición (Clarificación)	100.335
Temperatura ebullición (Evaporación)	116.008
Temperatura ebullición (Concentración)	99.998
Entalpia de evaporización (Clarificación)	2257.176
Entalpia de evaporización (Evaporación)	2234.916
Entalpia de evaporización (Concentración)	2235.374

Calor especifico jugo Calor especifico jugo

Inicial3.887Clarificado3.566Eva2.237

Otros datos Otros datos









Poder calorífico bagazo 11.745
Calor suministrado 1191.2
Área de la parrilla 1.191

CALOR REQUERIDO POR ETAPA CALOR REQUERIDO POR ETAPA

 Clarificación [KW]
 93.861

 Evaporación [KW]
 372.717

 Concentración
 96.155

 Total [KW]
 562.732

 Total(F.L.) [KW]
 555.587







## --->>PARÁMETROS DE DISEÑO<<<---

Orden de las pailas según el flujo del gas	6 6	6. 2. 3.	4 50 08
Concentracion de Solidos Final [ºBrix]	91.31	77.48	64.23
Concentracion de Solidos Promedio [ºBrix]	84.395	70.855	57.605
Masa de Jugo Entrada [Kg]	133.051	160.498	202.213
Calor Especifico P Cte jugo [KJ/Kg °C]	2.063	2.403	2.735
Densidad del Jugo [kg/m3]	1373.792	1313.403	1254.308
Volumen de jugo [m^3/kg]	0.097	0.122	0.161
Volumen de jugo [L]	96.85	122.2	161.215
Temperatura de Entrada [ºC]	116.008	107.377	103.25
Temperatura de Salida [ºC]	135.199	116.008	107.377
Entalpia de Vaporización [KJ/kg]	2213.432	2237.075	2248.216
Masa de Agua a Evaporar [Kg]	20.152	27.447	41.714
Calor Nece Calc por Etapa [KW]	13.854	17.981	26.685











93.051	147.886	2256.025	101.278	100.335	370.658	0.371	1136.118	3.4	421.112	31.105	37.73	24.48	N
381.117	460.888	2439.671	100.335	25.0	818.148	0.818	1078.045	3.726	882.0	18.084	24.48	11.688	_





