





Tel: (+57 1) 422 7300

www.agrosavia.co

Línea nacional: 01 8000 121515



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

Capacidad estimada de la hornilla	212
Factor de consumo de bagazo	3.39
Eficiencia de la hornilla	47.168
Bagacillo del pre-limpiador	0.02
Cachaza	69.3
CSS del jugo de Caña	11.52
CSS del jugo clarificado	24.2
CSS del jugo pos-evaporación	77.2
CSS panela	90.8
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	0.575
Presión atmosférica	560.788
Temperatura de ebullición del agua	91.688





Tel: (+57 1) 422 7300





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

Caña	2946.429
Jugo	1767.857
Bagacillo	35.357
Jugo pre-limpiador	1732.5
Agua a evaporar	1521.486
A clarificación	1732.5
A evaporación	1663.2
A concentración	521.366
Bagazo suministrado	715.359
Bagazo húmedo	1178.571
Bagazo seco	715.359

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

Densidad	Densidad
Inicial de clarificación	1048.769
Inicial de evaporación	1105.322
Inicial de concentración	1341.702
Temperatura ebullición (Clarificación)	92.539
Temperatura ebullición (Evaporación)	107.969
Temperatura ebullición (Concentración)	92.17
Entalpia de evaporización (Clarificación)	2277.763
Entalpia de evaporización (Evaporación)	2256.241
Entalpia de evaporización (Concentración)	2256.732

Calor especifico jugo Calor especifico jugo

Inicial3.891Clarificado3.573Eva2.244

Otros datos Otros datos









Poder calorífico bagazo 11.745

Calor suministrado 2333.859

Área de la parrilla 2.334

CALOR REQUERIDO POR ETAPA CALOR REQUERIDO POR ETAPA

Clarificación [KW] 170.318

Evaporación [KW] 741.098

Concentración 189.416

**Total [KW]** 1100.833

**Total(F.L.) [KW]** 1086.567









## --->>PARÁMETROS DE DISEÑO<<<---

L DIOLITO	Orden de las pailas según el flujo del gas Concentracion de Solidos Inicial [ºBrix] Concentracion de Solidos Final [ºBrix] Concentracion de Solidos Promedio [ºBrix] Masa de Jugo Entrada [Kg]	6 77.2 90.8 84.0 258.528	5 63.95 77.2 70.575 312.094	4 50.7 63.95 57.325 393.657
	Masa de Jugo Entrada [Kg]	258.528		312.094
	Calor Especifico P Cte jugo [KJ/Kg °C]	2.073		2.41
	Densidad del Jugo [kg/m3]	1372.03		1312.155
	Volumen de jugo [m^3/kg]	0.188		0.238
	Volumen de jugo [L]	188.428		237.848
	Temperatura de Entrada [ºC]	107.969		99.471
	Temperatura de Salida [ºC]	126.415		107.969
	Entalpia de Vaporización [KJ/kg]	2235.467		2258.328
	Masa de Agua a Evaporar [Kg]	38.722		53.565
	Calor Nece Calc por Etapa [KW]	26.792		35.378











185.255	291.793	2276.65	93.467	92.538	726.716	0.727	1134.87	3.407	824.727	30.825	37.45	24.2	N	
736.488	907.773	2439.671	92.538	25.0	1608.567	1.609	1077.046	3.732	1732.5	17.86	24.2	11.52	_	





