TD4 - Sanna			A B C D Note		
1 Compléter le plan T.I. de la régulation de débit massique de pierre à chaux.	0,5	Α			0,5
2 À partir du plan T.I. préciser la technologie utilisée pour la mesure du débit d'eau.	0,5	Α		$\Box$	0,5
3 Donner le nom de la stratégie de régulation du régulateur FIC2 proposée ci-dessus. Préciser la grandeurs menée.	1	Α		$\Box$	1
4 Compléter le schéma-bloc SNCC correspondant à la stratégie de régulation du régulateur FIC2.	1	С			0,35
5 Écrire l'égalité reliant QmLC à QmPC et du débit volumique de l'eau Qve.	0,5	Α		$\Box$	0,5
6 À partir du tableau de données du procédé ci-dessus, calculer le débit massique de lait de chaux QmLC en t.h-1.	0,5	Α		П	0,5
7 En déduire, le débit massique d'eau de dissolution QmE (t.h-1).	0,5	Α		$\Box$	0,5
8 Donner le débit volumique d'eau de dissolution QvE (2) (m3.h-1).	0,5	Α		$\Box$	0,5
9 Calculer le coefficient de proportionnalité R = QvE/QmPC en m3.t-1	0,5	Α		$oxed{\Box}$	0,5
10 Exprimer X1(%) en fonction de QmPC.	1	Α		$\prod$	1
11 Exprimer X2(%) en fonction de QvE.	1	Α		$\prod$	1
12 Calculer numériquement K%.	1	D		$\prod$	0,05
Afin que le niveau mesuré par LT3 demeure insensible à ces variations, proposer une stratégie de régulation faisant intervenir la vanne FV4 et le transmetteurs FT4.	0,5	А			0,5
14 Compléter le plan T.l. de cette stratégie.	1	Α		$\Box$	1
15 Donner son principe de fonctionnement en 5 lignes maximum.	0,5	Α		П	0,5
16 Donner un intérêt de ce type de communication.	0,5	В	П	П	0,375
17 À l'aide de la notice technique , donner son débit massique maximum en kg.h-1 pour un DN (Diamètre Nominal) de 25.	0,5	Α		П	0,5
18 En déduire la stabilité de son zéro en kg.h-1 pour un modèle en Acier Inox à l'aide de la notice.	0,5	Α		$\prod$	0,5
19 Calculer son incertitude de mesure totale maximale en kg.h-1 à l'aide de la notice.	0,5	Α		$\prod$	0,5
20 Compléter le plan T.I. de cette stratégie.	1	Α		$\prod$	1
21 Déterminer le modèle de Broïda de la fonction de transfert H5(p).	0,5	Α		П	0,5
22 Faire figurer les traits de construction sur l'enregistrement.	1	Α		$\prod$	1
Déterminer judicieusement la valeur de la constante de temps d'intégration Ti5.	0,5	Α		П	0,5
24 Déterminer la valeur de A5 pour avoir une marge de gain de 10 dB. Donner seulement le plan de Black correspondant à ce réglage.	1	С			0,35
25 Ajouter la droite ayant permis la détermination des coefficients A1 et A0 sur le graphique représentant les mesures.	0,5	Α		П	0,5
26 Déterminer A0.	0,5	В	П	П	0,375
27 Déterminer A1.	0,5	С			0,175
Relever la valeur de déphasage correspondante à 78 °Brix.	0,5	Α		П	0,5
29 Relever la valeur de déphasage correspondante à 88 °Brix.	0,5	Α		$\Box$	0,5
30 Pour une concentration de 85 °Brix, donner la valeur du courant généré par le transmetteur à sortie 4-20 mA.	0,5	Α		$\prod$	0,5
31 Donner le nom de la stratégie de régulation réalisée.	0,5	Α		$\prod$	0,5
32 Compléter le plan T.I. de cette stratégie.	1	Α		$\Box$	1
33 Représenter sur le diagramme de partage en % d'ouverture (le point de partage est fixé à 50%).	1	В		П	0,75
34 Donner le sens d'action du régulateur de concentration DIC 6. Justifier.	0.5	Α		$\Box$	0,5

## TD4 Sanna

Q1 Q2 Q3 Q4 Q5 Q6 Q7 Q8 Q9 Q10 Q11 Q12 Q13 Q14 Q15 Q16 Q17 Q18 Q19 Q20 Q21 Q22 Q23 Q24 Q25 Q26 Q27 Q28 Q29 Q30 Q31 Q32 Q33 Q34

## Production de sucre

Le procédé étudié dans ce sujet est basé sur la production de sucre cristal à partir de la betterave sucrière. Le Plan de Circulation des Fluides (PCF) de l'ensemble de l'installation est représenté ci-dessous.

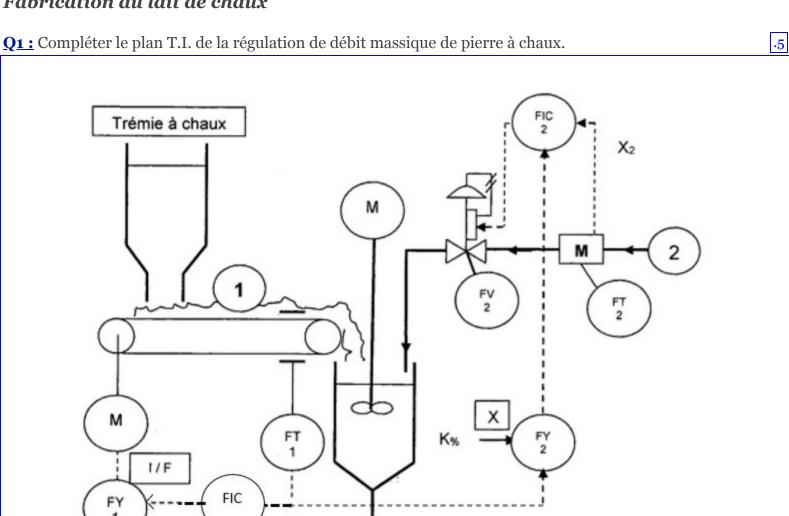
- La première étape consiste à épurer le jus sucré de débit volumique  $Q_{J_S}$  (4) dans trois zones distinctes (le chaulage, la carbonisation et la filtration).
- Le jus sucré filtré obtenu de débit volumique  $Q_{JsF}(5)$  est ensuite chauffé dans un four de cuisson par de la vapeur de débit  $Q_{Vap}(6)$  afin d'obtenir un jus concentré sucré de teneur en saccharose imposé de débit volumique  $Q_{JsC85}(8)$ .
- On obtiendra enfin le sucre cristal par une unité de cristallisation non étudiée dans ce sujet.

# 

## Cinq régulations distinctes seront développées ci-après :

- 1. Le débit massique de pierres à chaux  $Q_{mPC}$  (1) est mesuré par une bande peseuse et réglé par la vitesse d'entrainement du tapis.
- 2. Le débit volumique de lait de chaux  $Q_{vLC}(3)$  est obtenu par mélange des pierres à chaux et d'eau de débit volumique  $Q_{vE}(2)$  selon un ratio précis.
- 3. Le niveau de jus sucré filtré dans le four de cuisson est réglé par action sur le débit volumique  $Q_{JSF}$ .
- 4. La température du jus filtré dans le four est réglée par action sur le débit vapeur  $Q_{Vap}$ .
- 5. La densité du jus concentré est réglée par action sur les débits volumiques de recirculation  $Q_{Rec}$  (7) et de jus concentré  $Q_{JsC85}$  (8)

Les signaux des transmetteurs sont linéaires de sortie normalisée 4-20 mA. Les caractéristiques installées des vannes sont considérées linéaires.



Q2: À partir du plan T.I. préciser la technologie utilisée pour la mesure du débit d'eau.

 $X_1$ 

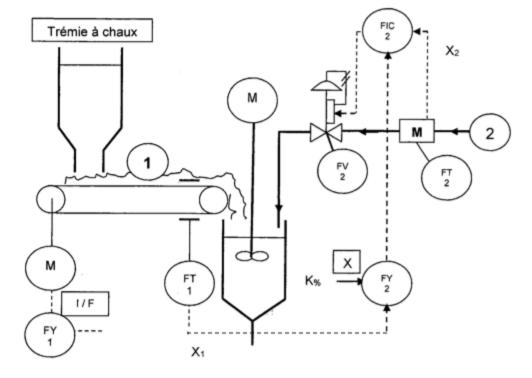
.5

un debimétre volumique magnétique

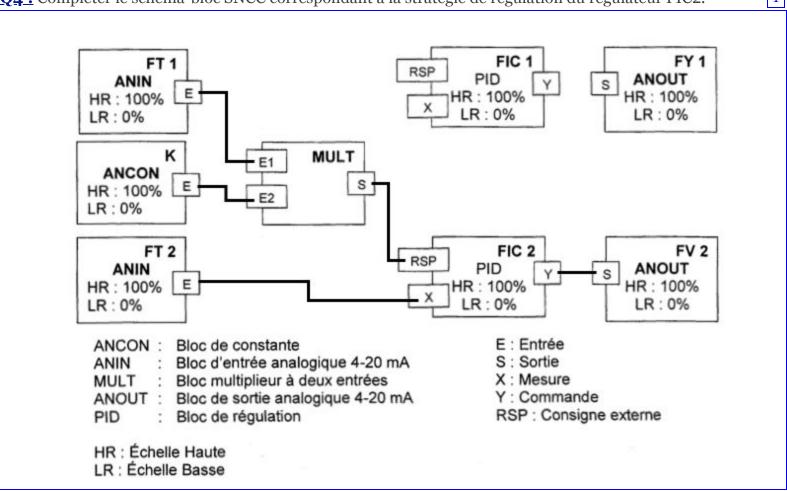
**Q3**: Donner le nom de la stratégie de régulation du régulateur FIC2 proposée ci-dessus. Préciser la grandeurs menée.

1

une rgulation mixte la grandeur menée est le débit d'eau QvE



**Q4**: Compléter le schéma-bloc SNCC correspondant à la stratégie de régulation du régulateur FIC2.



Page 3

Le cahier des charges impose un débit volumique de lait de chaux  $Q_{vLC}$  de 18 m³.h<sup>-1</sup> et de masse volumique  $\rho_{LC}$  = 1 200 kg.m<sup>-3</sup>. On cherche à régler précisément le débit d'eau de dissolution par ajustage du coefficient K%.

Le débit massique total de lait de chaux  $Q_{mLC}$  est égal à la somme du débit massique de pierres à chaux  $Q_{mPC}$  (1) et du débit massique d'eau  $Q_{mE}$  (2).

**Q5**: Écrire l'égalité reliant Q<sub>mLC</sub> à Q<sub>mPC</sub> et du débit volumique de l'eau Q<sub>ve</sub>.

.5

 $QmLC=QmPC + \rho eau*Qve$ 

	Lait de chaux	Pierres à chaux	Eau de dissolution
Débit volumique (m <sup>3</sup> .h <sup>-1</sup> )	18,0		À déterminer
Débit massique (t.h <sup>-1</sup> )	À déterminer	1,5	À déterminer
Masse volumique (kg.m <sup>-3</sup> )	1 200	3300	1 000
Étalonnage Transmetteur		0 - 2 t.h <sup>-1</sup>	0 - 25 m <sup>3</sup> .h <sup>-1</sup>

 $\underline{Q6:}$  À partir du tableau de données du procédé ci-dessus, calculer le débit massique de lait de chaux  $Q_{mLC}$  en t.h<sup>-1</sup>.

.5

QmLC = QvLC x  $\rho$ LC x 10^(-3)=21,6 t/h

**Q7:** En déduire, le débit massique d'eau de dissolution Q<sub>mE</sub> (t.h<sup>-1</sup>).

.5

QmE = QmLC - QmPC = 21,6 - 1,5 = 20,1t/h

**Q8**: Donner le débit volumique d'eau de dissolution  $Q_{vE}$  (2) (m<sup>3</sup>.h<sup>-1</sup>).

.5

 $QvE = QmE/\rho eau = (20.1 \times 10^{(3)}) / 1000 = 20.1 \text{ m}_3/\text{h}$ 

**Q9**: Calculer le coefficient de proportionnalité  $R = Q_{vE}/Q_{mPC}$  en  $m^3.t^{-1}$ 

.5

20,1/1,5 = 13,4 m3/t

Page 4

On choisira un coefficient de proportionnalité R=12 pour la question suivante.

Le coefficient de proportionnalité K% entre les deux signaux normalisés X1(%) et X2(%), à implémenter dans le bloc SNCC « ANCON » dépend des étendues de mesure de FT1 et FT 2, ainsi que de R.

On rappelle que le coefficient d'étalonnage désigne la constante qui relie le signal normalisé (compris entre o et 100%) de mesure à la grandeur physique.

- X1(%) est le signal normalisé de la mesure du débit massique  $Q_{mPC}(t.h^{-1})$ .
- $X_2(\%)$  est le signal normalisé de la mesure du débit volumique  $Q_{vE}(2)$  ( $m^3.h^{-1}$ ).

<b>Q10:</b> Exprimer X1(%) en fonction de Q <sub>mPC</sub> .	.25
$X_1(\%) = QmPC \times 50$	
$Q_{11}$ : Exprimer X2(%) en fonction de $Q_{vE}$ .	.25
$X_2(\%) = QvE \times 4$	
Q12: Calculer numériquement K%.	1
$=(QmPC \times 50)/(QvE \times 4) = R \times (50/4) = 12 \times 12,5 = 150$	

Page 5

## Gestion du four de cuisson

## Régulation de niveau de jus sucré filtré

Le jus sucré filtré (forme liquide) de débit  $Q_{JsF}(5)$  est envoyé dans plusieurs fours de cuisson (un seul est représenté sur le plan T.I.). Ce débit est donc sujet à de grandes variations en fonction de la demande sur l'ensemble des fours.

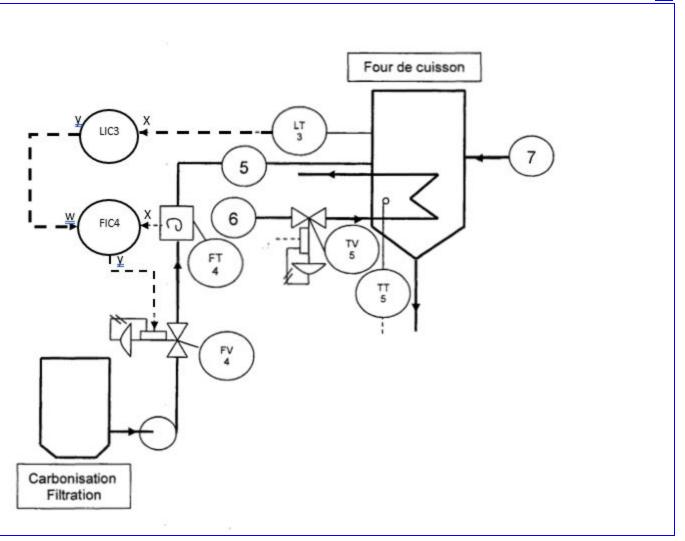
**Q13 :** Afin que le niveau mesuré par LT3 demeure insensible à ces variations, proposer une stratégie de régulation faisant intervenir la vanne FV4 et le transmetteurs FT4.

.5

je choisirais une régulation cacsade

Q14: Compléter le plan T.l. de cette stratégie.

1



Page 6

s'écoulant dans le tube suit cette rotation. Il se produit un phénomène d'aide à la rotation, entraînant deux vibrations en amont et en aval du coude. Ces vibrations sont en déphasage, déphasage dont l'amplitude est proportionnelle au débit massique du fluide Le débitmètre massique utilisé est le modèle OPTIMASS 7000 de marque KROHNE. Il est communiquant sous le protocole HART. **Q16**: Donner un intérêt de ce type de communication. l'intérêt de ce type de connexion est qu'il permet une interopérabilité entre appareils HART certifiés, quel que soit leur fabricant. Q17: À l'aide de <u>la notice technique</u>, donner son débit massique maximum en kg.h<sup>-1</sup> pour un DN (Diamètre Nominal) de 25. Q=44800 kg/h Q18: En déduire la stabilité de son zéro en kg.h<sup>-1</sup> pour un modèle en Acier Inox à l'aide de la notice. ٠5 +/-6,72kg/h Le débit massique mesuré réel  $Q_{JSF}(5)$  est de 10 t.h<sup>-1</sup>. Q19: Calculer son incertitude de mesure totale maximale en kg.h<sup>-1</sup> à l'aide de la notice. .5

Un champ électromagnétique alternatif induit une rotation alternative selon l'axe de la conduite. Le fluide

٠5

Le transmetteur de débit FT4 est un débitmètre massique à force de Coriolis.

**Q15:** Donner son principe de fonctionnement en 5 lignes maximum.

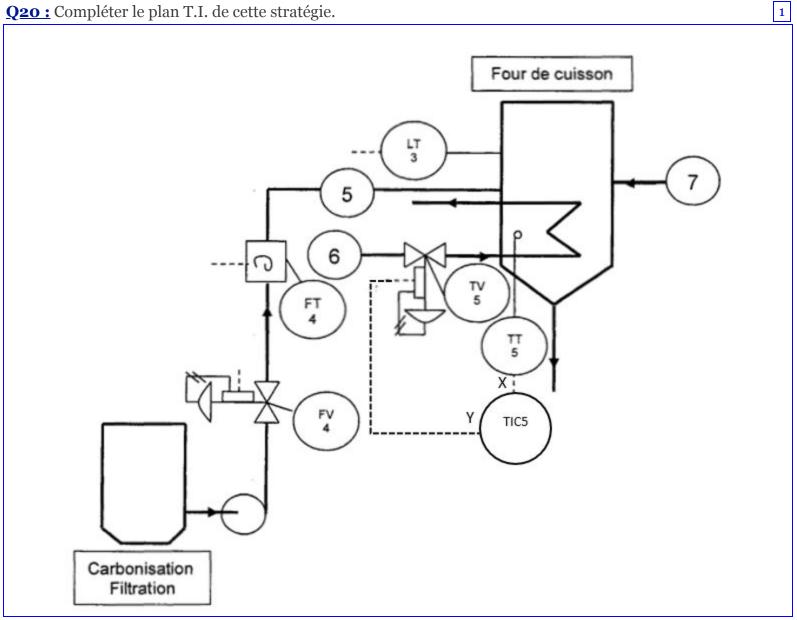
+/- 16,72 kg/h

Page 7

## Régulation de température du jus sucré filtré dans le four

La température du jus sucré dans le four de cuisson est réglée par le débit vapeur  $Q_{Vap}$  (6).

**Q20 :** Compléter le plan T.I. de cette stratégie.

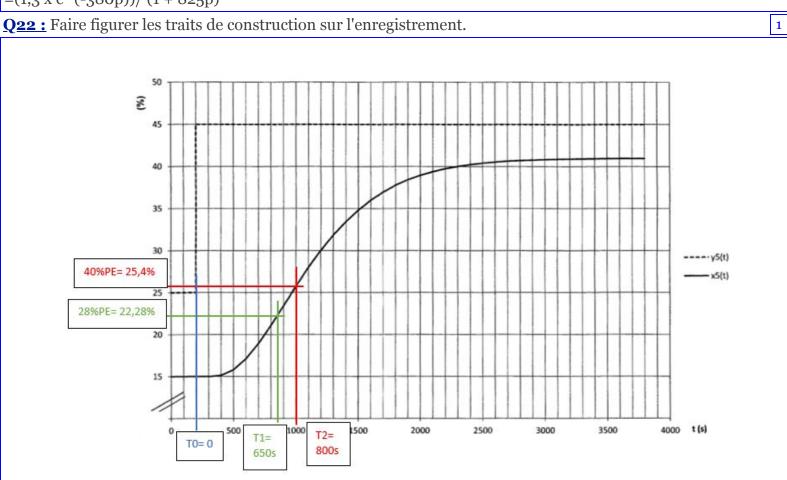


Page 8

On désire régler le procédé de température par une méthode appropriée. Auparavant, il sera nécessaire d'identifier le procédé dont la réponse  $x_5(t)$  à un échelon de commande  $y_5(t)$  sur la vanne (TV 5).

**Q21 :** Déterminer le modèle de Broïda de la fonction de transfert  $H_5(p)$ .

 $=(1,3 \times e^{(-380p)})/(1 + 825p)$ 



٠5

Page 9

On considérera que la fonction de transfert du procédé s'écrira :

$$H_5(p) = \frac{X_5(p)}{Y_5(p)} = \frac{1,5}{1+900p}.e^{-400.p}$$

Le correcteur utilisé est de type PI mixte de gain  $A_5$  et de temps intégral  $Ti_5$ .

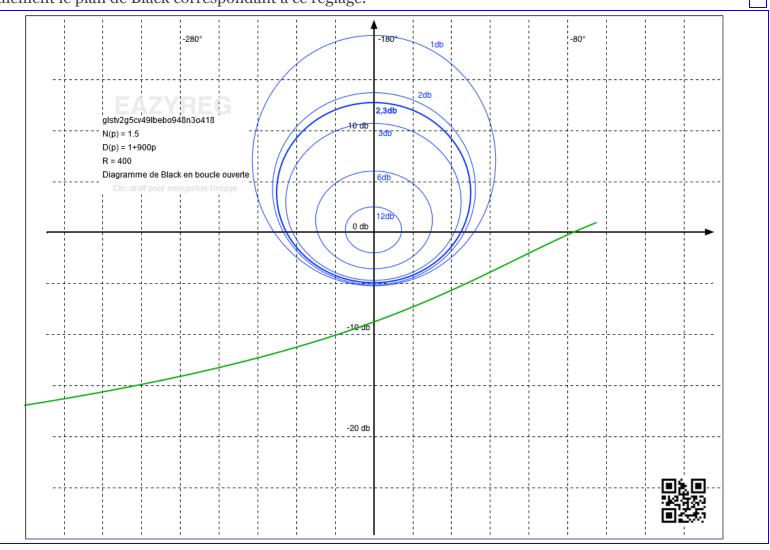
**Q23**: Déterminer judicieusement la valeur de la constante de temps d'intégration Ti<sub>5</sub>.

.5

Ti= to= 900

 $\mathbf{Q24:}$  à l'aide d' $\mathbf{EasyReg}$ , déterminer la valeur de  $\mathbf{A}_5$  pour avoir une marge de gain de 10 dB. Donner seulement le plan de Black correspondant à ce réglage.

1



Page 10

## Production du sirop

#### Concentration en saccharose du jus concentré sucré

Pour connaître l'avancement de la cristallisation, on mesure la concentration en saccharose en sortie du four de cuisson à l'aide d'un module de mesure par micro-ondes. On souhaite alors que la concentration du jus en saccharose atteigne environ 90 °Brix (le °Brix est le pourcentage massique de saccharose dissous dans le mélange).

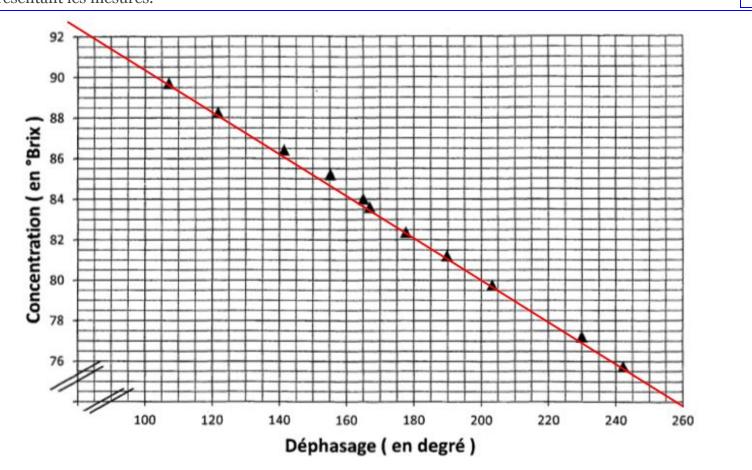
Lorsque les micro-ondes traversent le produit à mesurer, elles subissent une forte interaction due à la présence d'eau. Des mesures de déphasage et d'atténuation permettent de déterminer la teneur en eau avec une grande précision et donc d'en déduire la concentration en °Brix.

La grandeur **Concentration** est une fonction linéaire de la grandeur **Déphasage** de la forme :

Concentration =  $A_1 \times D\acute{e}phasage + A_O$ (Déphasage entre 0 et 360°, Concentration en °Brix)

Les coefficients  $A_1$  et  $A_0$  ont été déterminés à l'aide d'échantillons de jus en concentrations connues.

 $\underline{Q25:}$  Ajouter la droite ayant permis la détermination des coefficients  $A_1$  et  $A_0$  sur le graphique représentant les mesures.



Q26: Déterminer  $A_0$ .

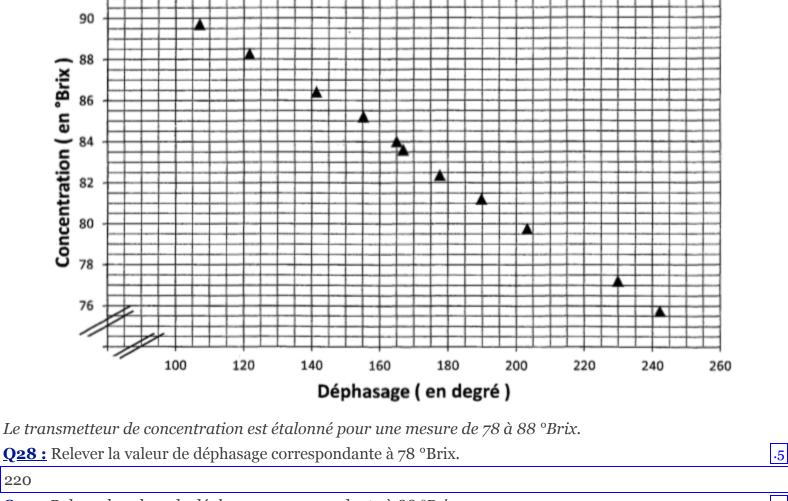
·5

92,5

**Q27**: Déterminer A<sub>1</sub>.

.5

-0,063



220

92

**Q29**: Relever la valeur de déphasage correspondante à 88 °Brix.

٠5

122

Q30: Pour une concentration de 85 °Brix, donner la valeur du courant généré par le transmetteur à sortie 4-20 mA.

٠5

15,2mA

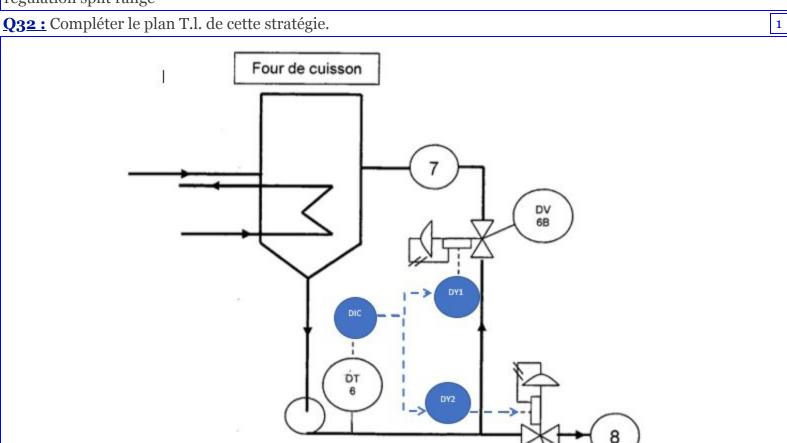
Page 12

## Régulation de concentration en saccharose du concentré sucré

La concentration imposée pour le jus concentré sucré est de 85 °Brix. Cet ajustement est assuré par le débit de recirculation  $Q_{ReC}(7)$  (permettant de réinjecter ce jus dans le four si sa concentration est insuffisante) et par le débit de produit fini  $Q_{JsC85}(8)$ .

**Q31:** Donner le nom de la stratégie de régulation réalisée.

régulation split range



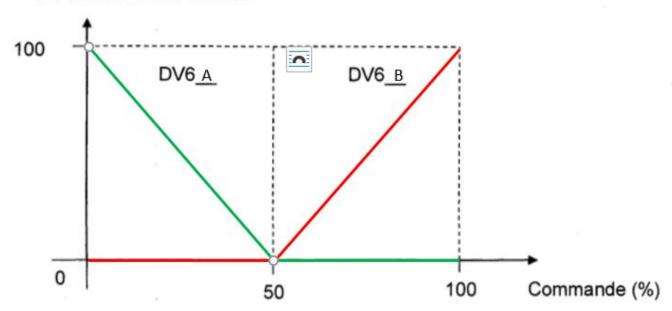
Page 13

DV 6A

٠5



### % d'ouverture des vannes



**Q34**: Donner le sens d'action du régulateur de concentration DIC 6. Justifier.

si on doit augmenter x DV6B doit être ouverte donc augmenter Y donc le procédé est direct ce qui implique que le régulateur est inverse

Page 14