TD4 - Ayza	Pt	Pt A B C D Note		D Note	
1 Compléter le plan T.I. de la régulation de débit massique de pierre à chaux.	0,5	Α		Т	0,5
2 À partir du plan T.I. préciser la technologie utilisée pour la mesure du débit d'eau.	0,5	С			0,175
3 Donner le nom de la stratégie de régulation du régulateur FIC2 proposée ci-dessus. Préciser la grandeurs menée.	1	С			0,35
4 Compléter le schéma-bloc SNCC correspondant à la stratégie de régulation du régulateur FIC2.	1	Α		T	1
5 Écrire l'égalité reliant QmLC à QmPC et du débit volumique de l'eau Qve.	0,5	Α		Т	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			0,5
7 En déduire, le débit massique d'eau de dissolution QmE (t.h-1).	0,5	Α		T	0,5
8 Donner le débit volumique d'eau de dissolution QvE (2) (m3.h-1).	0,5	Α			0,5
9 Calculer le coefficient de proportionnalité R = QvE/QmPC en m3.t-1	0,5	Α		L	0,5
10 Exprimer X1(%) en fonction de QmPC.	1	В			0,75
11 Exprimer X2(%) en fonction de QvE.	1	В			0,75
12 Calculer numériquement K%.	1	С			0,35
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	Α			0,5
14 Compléter le plan T.I. de cette stratégie.	1	Α		T	1
15 Donner son principe de fonctionnement en 5 lignes maximum.	0,5	В			0,375
16 Donner un intérêt de ce type de communication.	0,5	С			0,175
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		Т	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	С			0,175
19 Calculer son incertitude de mesure totale maximale en kg.h-1 à l'aide de la notice.	0,5	D			0,025
20 Compléter le plan T.I. de cette stratégie.	1	Α		Т	1
21 Déterminer le modèle de Broïda de la fonction de transfert H5(p).	0,5	Α		Т	0,5
22 Faire figurer les traits de construction sur l'enregistrement.	1	Α		T	1
23 Déterminer judicieusement la valeur de la constante de temps d'intégration Ti5.	0,5	В		T	0,375
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		Т	0,5
26 Déterminer A0.	0,5	Α		Т	0,5
27 Déterminer A1.	0,5	D		T	0,025
28 Relever la valeur de déphasage correspondante à 78 °Brix.	0,5	Α		Т	0,5
29 Relever la valeur de déphasage correspondante à 88 °Brix.	0,5	Α		Т	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			0,5
31 Donner le nom de la stratégie de régulation réalisée.	0,5	Α			0,5
32 Compléter le plan T.l. de cette stratégie.	1	Α		T	1
33 Représenter sur le diagramme de partage en % d'ouverture (le point de partage est fixé à 50%).	1	Α		T	1
34 Donner le sens d'action du régulateur de concentration DIC 6. Justifier.	0,5	Α			0,5
		te : 1	7,87	5/2	2,5

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  $Q_{Js}$  (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  $Q_{JsC85}(8)$ .

Plan Tuyauterie et Instrumentation de la production

- On obtiendra enfin le sucre cristal par une unité de cristallisation non étudiée dans ce sujet.

# Trêmie à chaux M Pr Pr S S Trêmie à chaux Four de cuisson Trêmie à chaux Trêmie à chaux

### Cinq régulations distinctes seront développées ci-après :

Chaulage

- 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  $Q_{JSF}$ .

Carbonisation

Filtration

- 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.

# Fabrication du lait de chaux

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

Χı

FT 1

FIC

1/F

.5

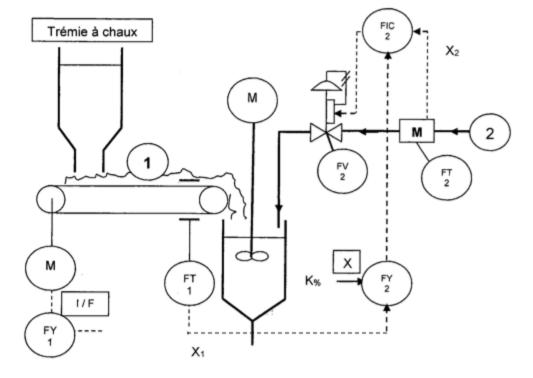
Débitmètre à turbine

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

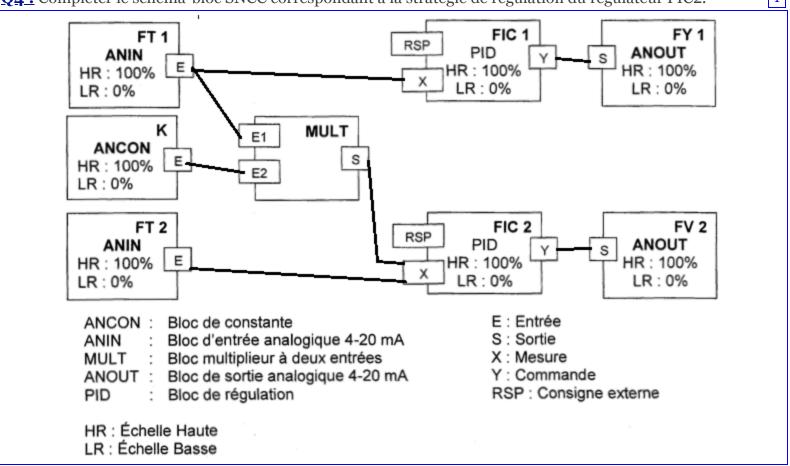
1

FT2

Page 2



**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  $m^3$ . $h^{-1}$  et de masse volumique  $\rho_{LC}$  = 1 200 kg. $m^{-3}$ . 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).

 $Q_5$ : Écrire l'égalité reliant  $Q_{mLC}$  à  $Q_{mPC}$  et du débit volumique de l'eau  $Q_{ve}$ .

.5

 $QmLC = QmPC + Qve * \rho(eau)$ 

	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-1)	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

$$QmLC = QvLC * \rho(eau) = 18 * 1.2 = 21.6 (t.h^-1)$$

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

.5

$$Qme = QmLC - QmPC = 21.6 - 1.5 = 20.1 t.h-1$$

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

.5

$$Qve = Qme / p(eau) = 20.1 / 1 = 20.1 m3.h-1$$

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

.5

$$R = 20.1 / 1.5 = 13.4 \text{ m}3.t-1$$

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 0 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  $Q_{vE}(2)$  ( $m^3.h^{-1}$ ).

Q10: Exprimer X1(%) en fonction de Q <sub>mPC</sub> .	.25
X1 = 1.5 * 100 / 2 = 75%	
$Q_{11}$ : Exprimer X2(%) en fonction de $Q_{vE}$ .	.25
X2 = 20.1 * 100 / 25 = 80.4%	
Q12: Calculer numériquement K%.	1
K = 80.4 / 75 = 1.072	

# Gestion du four de cuisson

# Régulation de niveau de jus sucré filtré

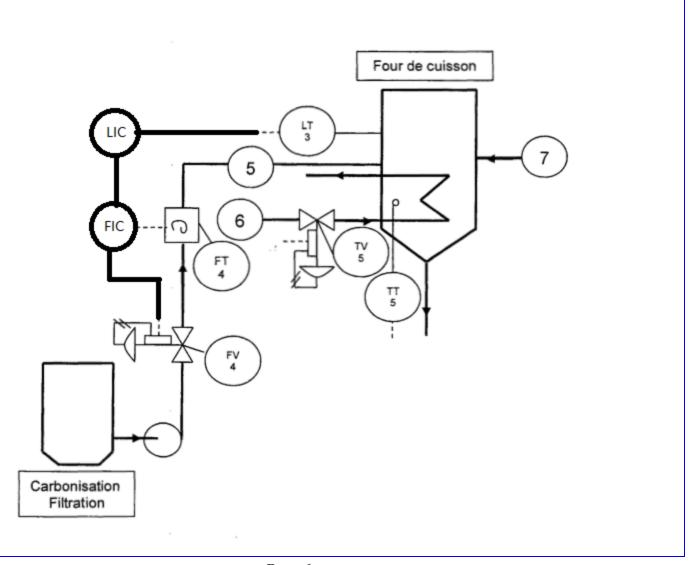
Le jus sucré filtré (forme liquide) de débit  $Q_{JsF}(5)$  est envoyé dans plusieurs fours de cuisson (un seul est représenté sur le plan T.I.). Ce débit est donc sujet à de grandes variations en fonction de la demande sur l'ensemble des fours.

**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

Régulation casque

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



Page 6

entraînant deux vibrations en amont et en aval du coude.

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.

Il permet de paramétrer l'entrée avec le régulateur

Q17: À l'aide de la notice technique, donner son débit massique maximum en kg.h-1 pour un DN (Diamètre Nominal) de 25.

44 800 kg.h-1

Q18: En déduire la stabilité de son zéro en kg.h-1 pour un modèle en Acier Inox à l'aide de la notice.

55 +-0.015% du débit max

Le débit massique mesuré réel Q<sub>JSF</sub> (5) est de 10 t.h-1.

On utilise comme capteur une portion decanalisation horizontale en forme de U. Un champ électromagnétique

contraint de suivre cette rotation. Il se produit un phénomène alternatif de résistance ou d'aide à la rotation,

alternatif induit une rotation alternative selon l'axe de la conduite. Le fluide s'écoulant dans le tube est

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

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

Page 7

.5

Q19: Calculer son incertitude de mesure totale maximale en kg.h<sup>-1</sup> à l'aide de la notice.

10 000 \* 1.015 = <10 150> (t.h-1) 10 000 \* 0.985 = <9 850> (t.h-1)

# 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. 1 Four de cuisson Carbonisation Filtration

Page 8

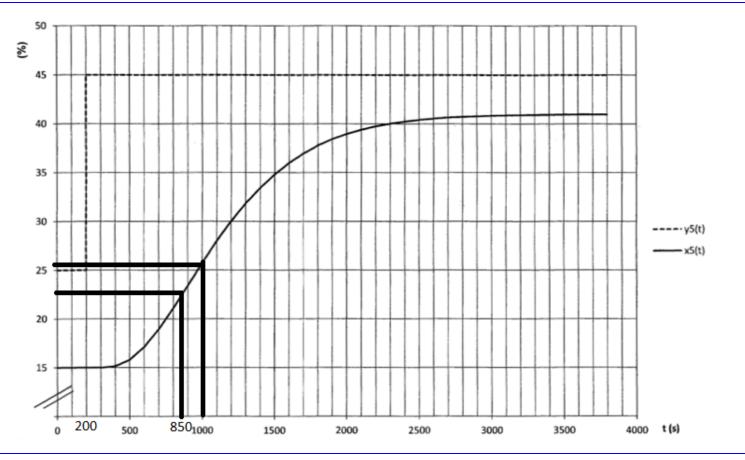
On désire régler le procédé de température par une méthode appropriée. Auparavant, il sera nécessaire d'identifier le procédé dont la réponse  $x_5(t)$  à un échelon de commande  $y_5(t)$  sur la vanne (TV 5).

 $\underline{\bf Q21:}$  Déterminer le modèle de Broïda de la fonction de transfert  ${\bf H}_5({\bf p}).$ 

.5

 $H_5(p) = (1.3*e^{(-380p)}) / (1+825p)$ 

Q22: Faire figurer les traits de construction sur l'enregistrement.



Page 9

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

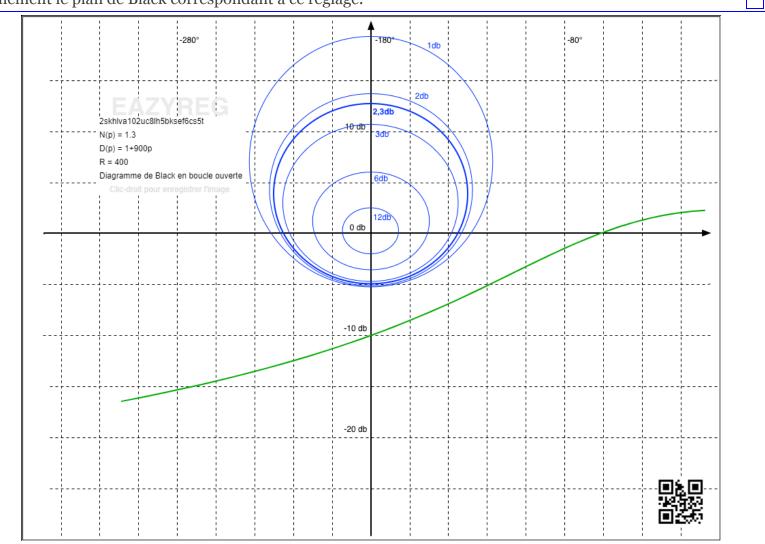
$$H_5(p) = \frac{X_5(p)}{Y_5(p)} = \frac{1,5}{1+900p}.e^{-400.p}$$

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

 $\mathbf{Q24:}$  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.



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.

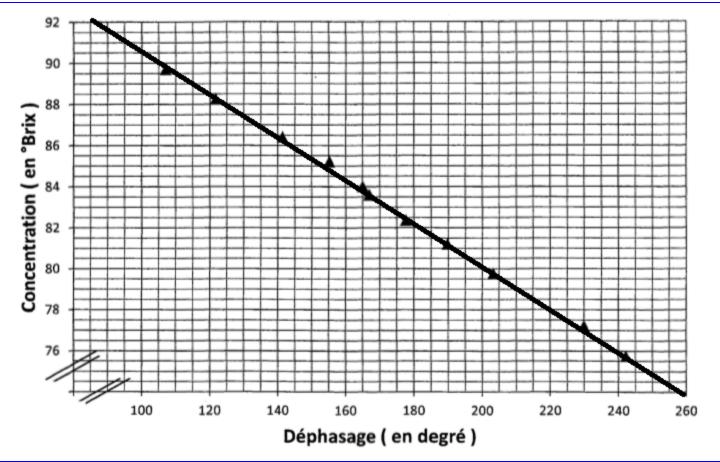
La grandeur **Concentration** est une fonction linéaire de la grandeur **Déphasage** de la forme :

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.

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

.5



 $\mathbf{Q26}$ : Déterminer  $A_0$ .

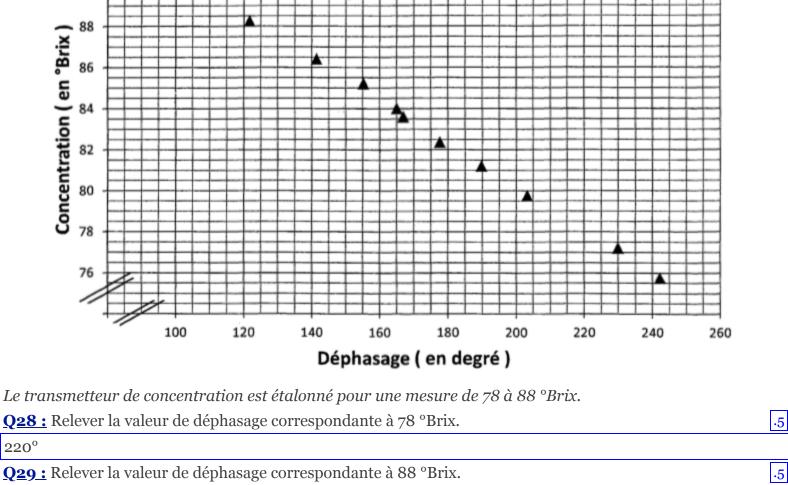
.5

Ao = 100.5

**Q27:** Déterminer A<sub>1</sub>.

·5

A1 = -2



220°

125°

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

٠5

$$x = 7 / 10 * 16 + 4 = 15.2 \text{ mA}$$

92

Page 12

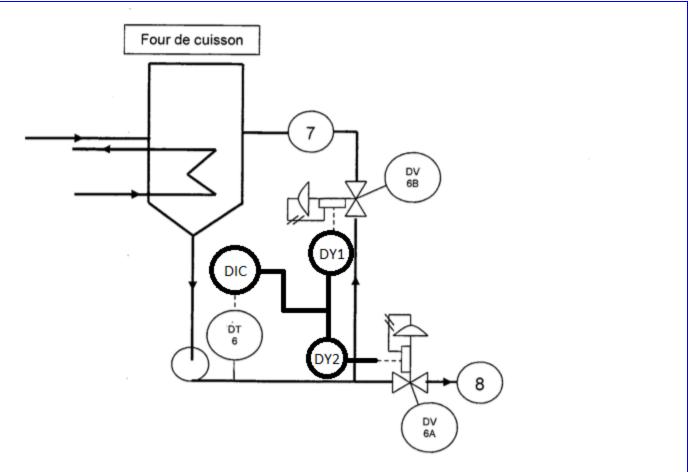
# Régulation de concentration en saccharose du concentré sucré

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.

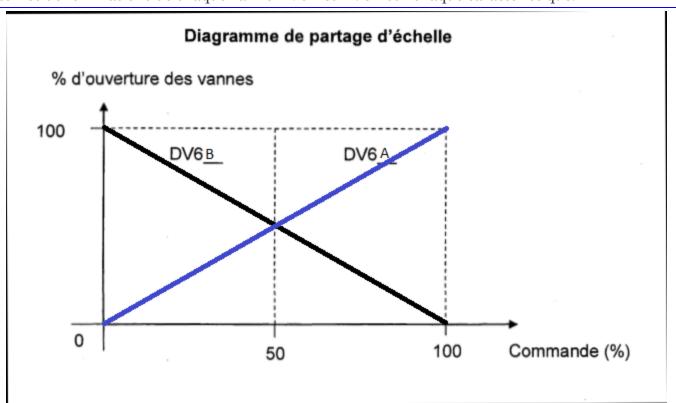
Régulation à deux grandeurs réglantes

Q32: Compléter le plan T.l. de cette stratégie.



Page 13

٠5



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

Quand Y augmente, X diminue donc le système est inverse donc le régulateur est direct

Page 14