



**SUR LE MARCHÉ CONCURRENTIEL D'AUJOURD'HUI, L'EFFICACITÉ MAXIMALE
DE FONCTIONNEMENT DES SYSTÈMES DE MISE EN PÂTE KRAFT EST ESSENTIELLE**

Potentiel de la mise en pâte kraft dans les usines

INFO

Theo Radiotis
FPInnovations – Division Paprican
Pointe-Claire, QC, Canada
T 514-630-4101 #2205
theodore.radiotis@fpinnovations.ca



Les spécialistes de Paprican peuvent maximiser la capacité d'exploitation et la qualité du produit

Pour assurer la capacité optimale d'exploitation et la qualité de production des usines de pâte kraft, les systèmes de mise en pâte doivent fonctionner à une efficacité maximale. Les objectifs visant à optimiser la mise en pâte kraft comportent les éléments suivants :

- Bois et copeaux de la meilleure qualité
- Rapidité du taux de délignification
- Emploi optimal d'additifs et de techniques de cuisson perfectionnées
- Rendement maximum de la pâte écrie à partir du bois
- Possibilité d'une meilleure résistance et d'une meilleure aptitude au blanchiment



Grâce à des dizaines d'années de recherche et de travail contractuel dans le domaine de la mise en pâte chimique, nous avons rencontré une variété de défis, trouvé des solutions, et développé des méthodes utiles. Nous comptons parmi nos domaines de spécialisation :

- mise en pâte avec des additifs (AQ, polysulfure, etc.)
- simulation du fonctionnement de lessiveurs perfectionnés
- détermination des raisons pour lesquelles la dimension et la qualité des copeaux ont une influence sur la mise en pâte
- exécution de mesures de rendement précises
- vérification du maintien de la résistance de la pâte dans les usines

Lorsque vous n'arrivez pas à trouver une solution à vos problèmes de mise en pâte, communiquez avec nous. Nous pourrions savoir comment vous aider. Et la caractérisation à l'échelle pilote de votre matériel et de vos procédés combinés pourrait permettre de déceler de nouvelles ou de meilleures façons de procéder.

À titre de chercheurs en mise en pâte chimique de Paprican, nous pouvons mettre à votre service nos vastes connaissances et notre expérience reconnue, de la résolution des problèmes de matériel ou de procédés aux études exhaustives visant à déterminer le potentiel de la mise en pâte kraft.

« Nous avons procédé à plusieurs études de ce type au cours des ans, et nous en avons toujours eu pour notre argent avec Paprican. »

*Fred Munro, directeur technique,
Domtar, Inc., Espanola, ON*



Panier suspendu

