

OBSAH

I. Zahušťování šťávy a syrobů na cukroviny.	7
A. Příprava těžké šťávy a syrobů	7
B. Všeobecné o vaření cukrovin	8
C. Vaření třtinových cukrovin	14
D. Vaření řepných cukrovin	26
II. Tepelný výpočet vaření cukrovin	31
A. Vaření v hadových aparátech	34
B. Vaření v komorových zrnících	38
C. Vaření ve speciálních aparátech.	40
III. Běžné typy zrníčů.	41
IV. Konstrukční detaily zrníčů.	48
V. Dodatečná krystalisace cukrovin	56
VI. Odstřeďování cukrovin.	66
VII. Detailní konstrukce odstředivek.	83
VIII. Příslušenství odstředivkových stanic.	94
IX. Doprava a úprava cukru	104
X. Nástin rafinace surových cukrů	122
XI. Afinace surových cukrů	127
XII. Příprava surového kléru	136
XIII. Odbarvování surových filtrovaných klérů	145
XIV. Sváření rafinádních cukrovin	163
XV. Výroba rafinádního pilé a krystalu.	169
XVI. Výroba lisovaných kostek	171
XVII. Výroba litých kostek	189
XVIII. Výroba litých cukerních homolí	198
XIX. Příprava zvláštních rafinádních výrobků	207
XX. Zpracování odtoků z rafinádních cukrovin	216
XXI. Smíšené závody	218
XXII. Celkové údaje o cukrovarech a rafineriích.	220
a) Štávní schema	220
b) Vodní schema a spotřeba vody	221
c) Spotřeba poháněcí síly	226
d) Spotřeba páry a parní schema.	228
XXIII. Kotelny cukrovarů a rafinerií.	233
XXIV. Hnací stroje a čerpadla.	237

	XXV. Rozvod pohybové energie a elektrické centrály	240
×	XXVI. Soupis strojního zařízení cukrovarů a rafinerií.	245
	XXVII. Pobočné stanice a různá příslušenství	270
	a) Vápenná stanice	270
	b) Sušení řepných řízků	276
	c) Thermokomprese	283
	d) Kondensace a vody	285
×	XXVIII. Všeobecné kapitoly z cukrovarství.	298
	1. Racionalisace a pokroková technika.	298
	2. Automatisace.	299
	3. Údržba a rekonstrukce cukrovarů.	300
	4. Projektování cukrovarů	301
	5. Dvůr cukrovarů.	303
	6. Stavební část cukrovarů	305
	7. Montážní přípravy	306
	8. Předběžné kampaňové zkoušky.	310
	9. Doba a trvání kampaně v různých zemích	311
	Seznam tabulek.	313
	Rejstřík	315