

Despulpadora Horizontal DH - 4

Manual técnico

Penagos Hermanos & Cía. S.A.S.

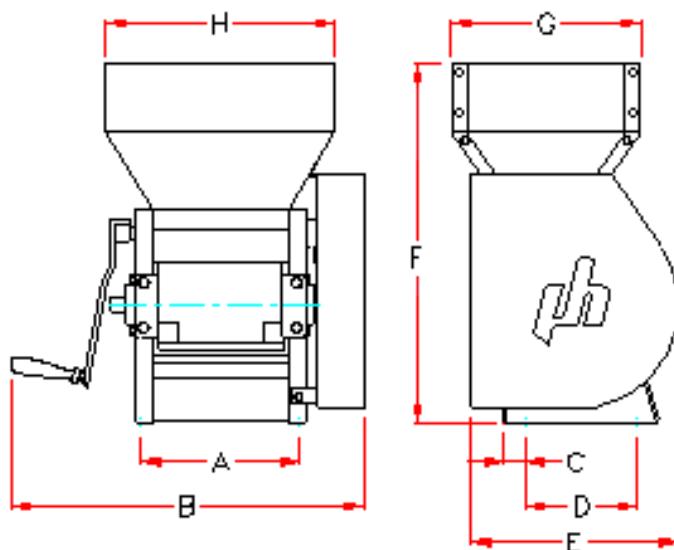


penagos®
120 años

Características técnicas

DH – 4 VOL 18"	
Producción manual	300 – 350 kg/h
Producción con Motor	350 – 450 kg/h
Potencia Requerida	0.75 HP
R.P.M. polea	316
Polea Motor a 1800 R.P.M.	3 ¼" Tipo A
Diámetro del Cilindro	168 mm
Longitud del Cilindro	310 mm
Número de chorros	3
Peso Neto	39 kilos
Polea motor gasolina a 3000 R.P.M.	2" canal tipo A

Dimensiones



Modelo	A	B	C	D	E	F	G	H
DH – 4 volante 18"	356	657	33	175	497	700	300	370

Nota: Los tamaños están dados en milímetros.

Pecheros

Debido a las nuevas variedades de café, las cuales producen granos de mayor tamaño, Penagos tiene a su disposición tres clases de pecheros de modo que puedan adaptarse a su condición.

Tipo G

Profundidad de Entrada
6.7mm



Profundidad de Salida
5.7mm

Tipo C

Profundidad de Entrada
7.2mm



Profundidad de Salida
6.2mm

Tipo R

Profundidad de Entrada
7.7mm



Profundidad de Salida
6.7mm

Se debe utilizar esta clase cuando:

- Tamaño de café cereza menor o igual a 12mm.
- Tamaño de café cereza entre 12 y 15mm. (si al inicio y final de la cosecha el tamaño del grano está por debajo de 12mm. utilice el tipo G)
- En el intermedio de la cosecha para granos entre 12 y 15mm.
- Tamaño de café cereza mayor a 15mm.
- (si al inicio y final de la cosecha el tamaño del grano está por debajo de 15mm. utilice el tipo C)
- Para variedades como castilla
- El rango en que debe oscilar la distancia entre el pechero y el diente de la camisa es de 0.7mm. a 1.2mm. Esta calibración permite disminuir la trilla, si aumenta esta distancia puede pasar grano a la pulpa.
- Si la trilla se mantiene es conveniente utilizar el siguiente tipo de pechero. Ej: si esta usando el tipo G use el tipo C.
- Si existe alto porcentaje de cascaneo, lo recomendable es utilizar el tipo de pechero anterior. Ej: si esta utilizando el tipo C utilice el tipo G.
- La galga recomendada para efectuar la calibración es calibre 22 (0.7mm) y/o calibre 18 (1.2mm)

Identificación del tipo de pechero:

Para identificar el tipo de pechero que tiene su despulpadora se ha ubicado la letra de golpe que identifica el tipo de pechero en los dos costados del mismo como lo muestra la fotografía a continuación:

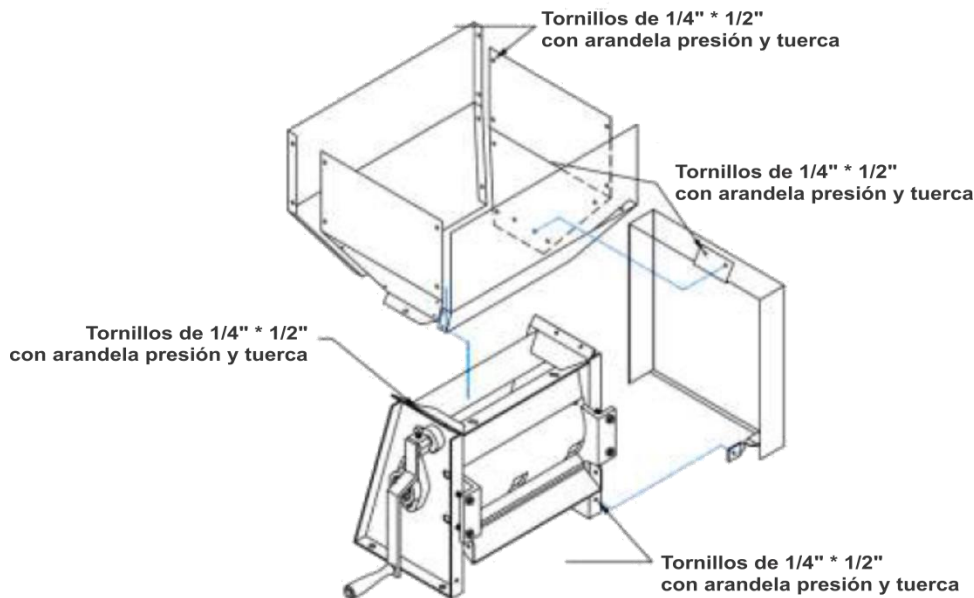


Nota: La maquina va dotada con el pechero tipo C solamente, en caso de requerir un pechero diferente comunicarse con su asesor comercial

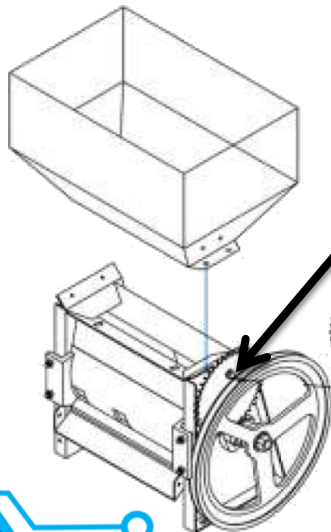
El sitio para ubicar la despulpadora debe reunir las siguientes condiciones:

- En el borde del tanque de fermentación o cerca de él.
- Ventilación y visibilidad.
- Mínima distancia a la fosa o zona de descarga de la pulpa.
- Protegida del sol y la lluvia.

Armado y posicionamiento de la tolva y el protector



Ensamble de la tolva al cuerpo



1. Desenrosque el tornillo y retire el plato
2. Proceda a colocar la tolva asegurándola con un tornillo de 1/4" * 1/4" en cada lado del cuerpo de la máquina.
3. Coloque el plato en la cadena fijándose que la cadena este engranada al piñón inferior..
4. Inserte el plato en el buje de arrastre y coloque el tornillo con la arandela presión y ajústelo.
5. Asegure el protector piñones tanto a la tolva como al cuerpo de la maquina

Diariamente

- Terminado el despulpe vierta agua a la tolva de la despulpadora verificando que no queden granos dentro y a la criba.
- Remueva los residuos que puedan haber quedado adheridos.
- Retire la guarda posterior del cilindro y lávela con agua limpia y lave el cilindro.

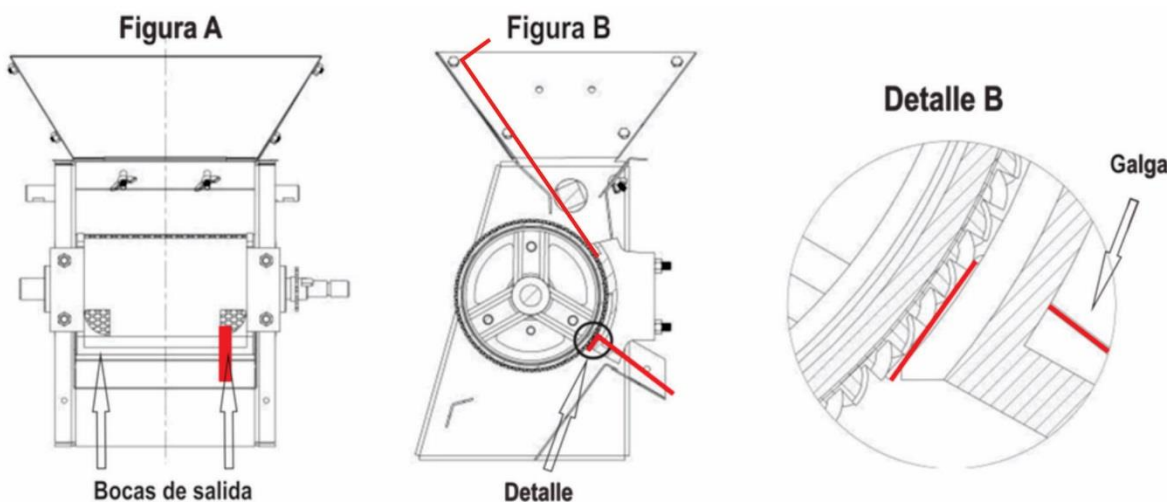
Semanalmente

- Lave completamente la máquina.
- Engrase la cadena mando alimentador, engrase los rodamientos del eje horizontal.
- Engrase los bujes del eje alimentador.

Calibración del pechero

La distancia normal entre el pechero y la camisa es de 0.7 mm. Use la galga enviada junto con el equipo para asegurarse que este correctamente calibrado. Con una llave de boca fija de 9/16" afloje los tornillos que sujetan y separan el pechero para realizar este ajuste (0.7 mm de espesor)

La galga (resaltada en la figura) se debe ubicar por el frente del pechero en las bocas de salida (fig. A) entre la camisa y el borde del pechero (fig. B) y por encima calibre el pechero sin retirar el alimentador en los sitios indicados en la figura B..



Nota: las imágenes consignadas en el manual son de carácter informativo, pueden variar sin previo aviso con respecto al equipo que usted reciba sin afectar su funcionamiento.

Cambio de camisa despulpadora horizontal

- Desenrosque la tuerca que ajusta el volante, bloqueando el volante.
- Retire la arandela de presión de $\frac{3}{4}$ " Ø.
- Retire el volante.
- Extraiga el pin de $\frac{3}{16}$ "Ø que esta incrustado en el eje principal.
- Suelte la unión de la cadena y retírela.
- Con un madero golpee suavemente el eje principal por el lado roscado.
- Retire el eje principal.
- Retire el conjunto cilindro camisa del bastidor.
- Suelte las tuercas de los tres pernos tensores del cilindro.
- Retire los platos laterales del cilindro.
- Cambie el cilindro camisa, utilice repuestos originales.
- Verifique que los bordes que sobrasen de la camisa con respecto al tubo no estén deformados hacia dentro del tubo, en caso de estarlo, enderézalos con un martillo para lograr que el borde de los platos ingrese correctamente en el tubo.
- Coloque los platos laterales en el nuevo cilindro, tenga en cuenta el sentido de giro.
- Asegure los 3 pernos tensores de los platos laterales.
- Lime las sobranes de los bordes de la camisa si los hay con respecto a los platos.
- Coloque nuevamente el cilindro despulpador dentro del bastidor, sosteniéndolo con el conjunto eje principal, haciendo coincidir el eje con los agujeros de los platos laterales.
- Lleve el eje hasta su posición haciendo coincidir la cara plana del eje con la cara plana del plato derecho.
- Reposicione el buje de arrastre.
- Incruste nuevamente el pin de $\frac{3}{16}$ "Ø en el eje.
- Coloque la polea haciendo coincidir el pin del buje de arrastre con la ranura que tiene la polea.
- Coloque la arandela de presión de $\frac{3}{4}$ "Ø.
- Rosque y ajuste la tuerca.

Re gradúe el pechero de acuerdo al tamaño y variedad de grano que se esté procesando, para obtener un excelente despulpado, sin trilla y ni mordedura de grano, con la galga

Política de garantía

Penagos Hermanos y Cía. S.A.S., garantiza sus productos contra defectos de fabricación y materiales, por un periodo de 12 meses a partir de la fecha de compra del usuario final. Penagos Hermanos & Cía. S.A.S., reparará o repondrá, sin cargo alguno, todo producto que, bajo condiciones normales de uso y servicio, demuestre ser defectuoso, a discreción exclusiva de Penagos, en materiales o fabricación dentro del periodo de garantía. Esta garantía NO cubre ningún gasto de viaje para reparaciones fuera de planta, costo de mano de obra incurrido en el diagnóstico, detección, remoción o reinstalación del producto, ni cubre ningún gasto indirecto como lucro cesante, responsabilidad civil o indemnizaciones de ninguna especie. Así mismo Penagos Hermanos no recibe ningún tipo de material con fletes al cobro. Cualquier envío bajo esta modalidad no se tendrá en cuenta y se devolverá al remitente.

Para definir el otorgamiento o negación de la garantía se estipula un plazo máximo de 8 días hábiles. El tiempo de solución dependerá de la dimensión de la garantía. Dentro del territorio colombiano cuando Penagos Hermanos considere necesario tener en sus instalaciones la máquina o parte objeto de la reclamación, el cliente deberá enviar la máquina a su costo para su revisión.

La garantía será gestionada por el distribuidor o cliente final ante el área de Servicio al Cliente de Penagos Hermanos y Cía. S.A.S., brindando la información con el nombre de la máquina, la serie, la descripción del problema o queja y si es posible, fotos del daño. Penagos Hermanos y Cía. S.A.S., dará el acompañamiento al cliente (presencial o remoto) hasta obtener la solución definitiva del inconveniente. Cuando un producto, parte o pieza sea reemplazado en garantía, éste conservará el plazo de garantía desde la fecha de emisión de la factura de venta inicial. En ningún caso se contempla devolución de dinero. Penagos Hermanos & Cía. S.A.S., no asume ninguna responsabilidad por daños incidentales o indirectos causados por la falla de una o algunas de las partes del equipo.

Respecto a fallas en los motores y partes eléctricas componentes de las máquinas, Penagos Hermanos y Cía. S.A.S., se compromete a realizar las gestiones correspondientes con los fabricantes, garantía sujeta a las políticas internas de dichos terceros.

Se excluye específicamente de esta garantía toda falla causada por:

- Mal uso, ingreso de materiales extraños a la máquina, manipulación indebida del producto.
- Funcionamiento en condiciones físicas inadecuadas: excesiva velocidad, bajo voltaje, inadecuada instalación, exceso de humedad o suciedad ambiental, instalación eléctrica sin conexión a tierra, etc.
- Instalaciones eléctricas: corte de energía, alzas de voltaje, cortocircuitos en la red eléctrica, etc.
- Aplicación, instalación u operación incorrecta
- Manipulación por servicios no autorizados o uso de piezas no autorizadas
- Causas fortuitas: terremotos, incendios, inundaciones, etc.

De igual manera se excluyen de esta garantía, las piezas sometidas a desgaste o deterioro normal, tales como:

- | | | |
|------------------------------|---|--------------------------------|
| a. Piñones de la transmisión | e. Canasta y rotor de desmucilaginador | i. Discos, mazas |
| b. Agitadores | f. Pecheros, incluidos los vibro elásticos | j. Raspadores |
| c. Camisas | g. Engranajes, piñones, rodamientos, Bandas, cadenas | k. Cribas |
| d. Estrellas | h. Martillos, cuchillas, rótulas, dedos alimentadores | l. Otros elementos de desgaste |

Penagos Hermanos y Cía. S.A.S., otorgará garantía a las piezas mencionadas anteriormente si y sólo si presentan defectos de fabricación. En caso de no acogerse a las políticas establecidas para el otorgamiento de la garantía, se perderá el derecho. En la medida permitida por las leyes, esta garantía reemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad para cierto fin específico, y establece sus remedios exclusivos con respecto a los productos abarcados.