



MANUAL TÉCNICO

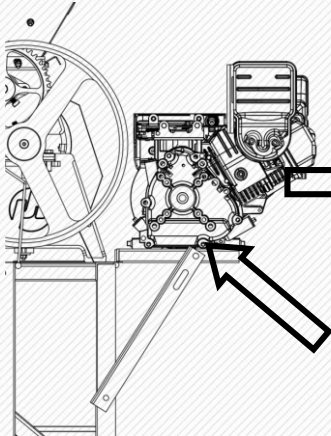
MÓDULO CLASIFICADOR

MC-2 ³/₄

IMPORTANTE



Operación con motor a gasolina



Dirección para
Tensión de la correa

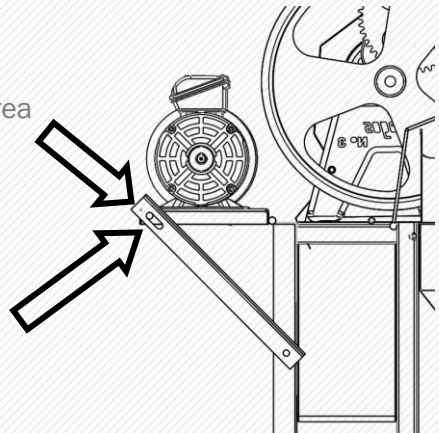
Asegure el tornillo, tuerca y arandela en el agujero superior, De tal forma que la base y el motor Queden en posición horizontal



Operación con motor eléctrico

Dirección para
Tensión de la correa

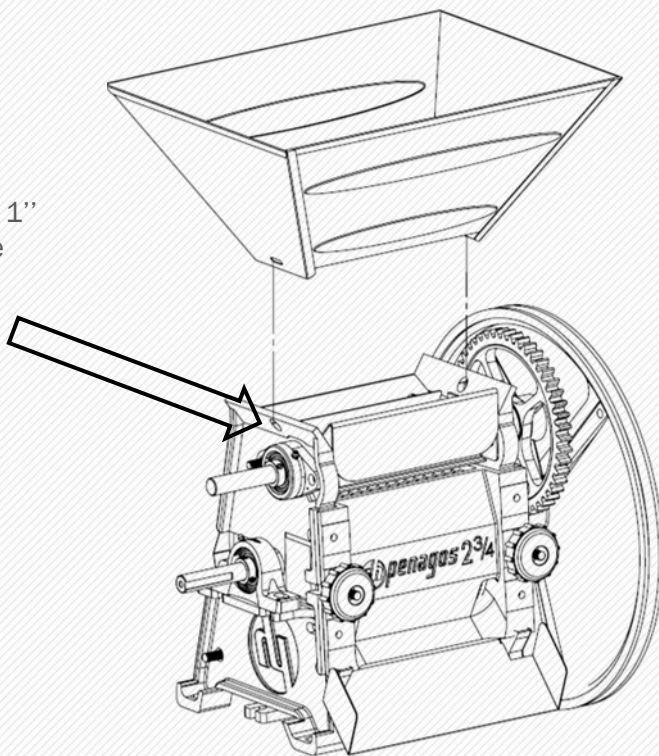
Asegure el tornillo, tuerca y arandela
En la ranura



INSTALACIÓN

ARMADO Y POSICION DE LA TOLVA

Tornillos de 1/4" x 1"
Con arandela de
Presión y tuerca



ESPECIFICACIONES

Equipo que consta de una Despulpadora Horizontal, criba o zaranda en lámina troquelada, limpiador para la criba en neolite, bandeja metálica o deflector para direccionar el recibo del grano en los tanques de fermentación, salida lateral de pasilla y pulpa, base metálica para instalación del motor.

Este equipo representa una ventaja al caficultor ya que además de despulpar el grano, sin uso de agua, en la despulpadora, permite realizar una clasificación del grano despulpado, logrando hacer separación del café pergamino y la mayor cantidad de pasilla (granos secos, verdes que no se despulpan, semidespulpados y algunas pulpas) del pergamino despulpado.

El diseño Innovador de la criba permite una excelente clasificación recuperando pergaminos de tamaño grande que en cribas de diseño tradicional no se pueden recuperar y terminan en las pasillas.

La utilización de este equipo evita el zarandeo manual para eliminar las pasillas, disminuyendo así el tiempo del proceso, ya que en el momento que está realizando el proceso de despulpado, de igual manera se está realizando en el equipo la clasificación.

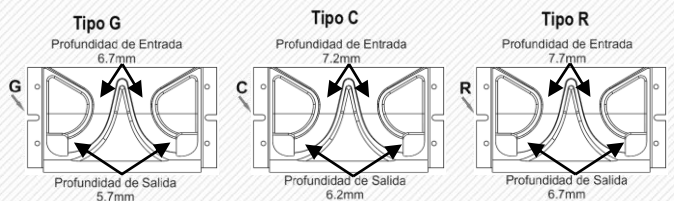
El material de la criba o zaranda, el sinfín de la criba, la bandeja o deflector y la salida de pulpa y pasilla, son fabricados en acero inoxidable, lo cual proporciona menor contaminación del grano y mayor durabilidad.

La estructura en ángulo en la cual esta soportado el equipo facilita su instalación directamente sobre los tanques de fermentación sin requerir mayor espacio físico para su operación.

ESPECIFICACIONES

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.



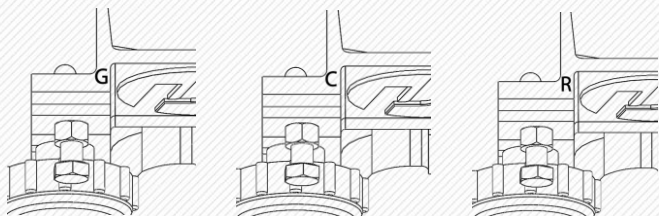
Se debe utilizar esta clase cuando:

- 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 casilla
- La galga recomendada para efectuar la calibración es calibre 22 (0.7mm) y/o calibre 18 (1.2mm)

- 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 cascareo, lo recomendable es utilizar el tipo de pechero anterior. Ej: si esta utilizando el tipo C utilice el tipo G.

Identificación 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:

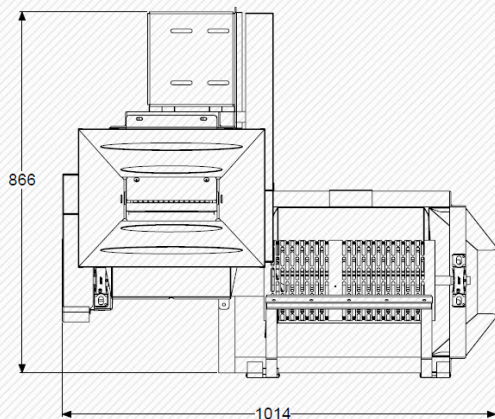


Nota: La maquina va dotada con el pechero tipo C solamente, en caso de requerir un pechero diferente comunicarse con su asesor comercial

OPERACIÓN

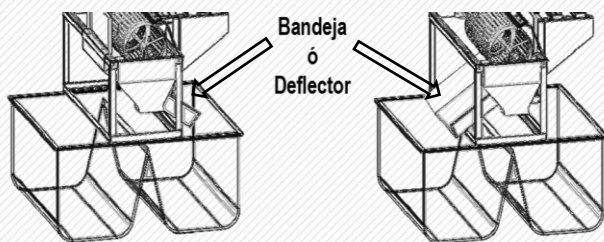
DIMENSIONES

Vista superior



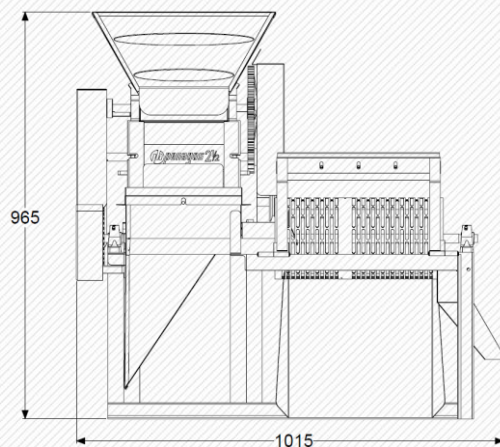
Nota: Los tamaños están dados en milímetros.

Tanque tina (accesorio opcional)



NOTA: El tanque de almacenamiento de la figura no está incluido dentro de la máquina, es solo con fines de visualización.

Vista frontal



Una vez se haya llenado uno de los tanques de almacenamiento ejecute el siguiente procedimiento:

1. Apague la máquina y espere hasta que esté completamente detenida
2. Retire la bandeja o deflector de la posición actual.
3. Ubíquela 180° respecto a la posición inicial, como se muestra en la figura.
4. Encienda la máquina
5. Continúe el proceso de despulpado.

MANTENIMIENTO

Diariamente

- Terminado el despulpe vierta agua en la tolva de la despulpadora y en la criba verificando que no queden granos adentro.
- Remueva los residuos que puedan haber quedado adheridos.
- Retire la guarda posterior del cilindro y lávela con agua limpia y lave el cilindro.
- Retire la bandeja o deflector y lávela
- Retire la tapa superior del canal criba y lávela

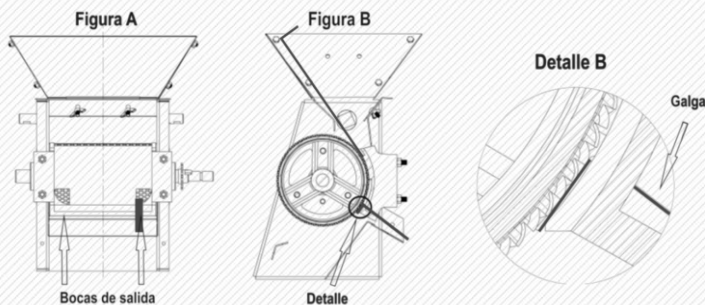
Semanalmente

- Lave completamente la máquina.
- Engrase la cadena mando alimentador, engrase las chumaceras del eje sinfin.
- Engrase las chumaceras del eje del cilindro y eje alimentador de la despulpadora.

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.

MANTENIMIENTO

Posibles problemas y soluciones

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
1. Fruto sin despulpar	a. Pechero muy separado del cilindro.	a. Ajustar el pechero.
	b. Profundidad del pechero en mal estado.	b. Verificar graduación del pechero
	c. Camisa en mal estado dientes desgastados.	c. Cambiar la camisa.
	d. Café verde o reseco.	d. Clasificar y despulpar solo fruto maduro.
2. El pergamino despulpado resulta lastimado o salen pedazos con la pulpa.	a. Pechero muy ajustado al cilindro.	a. Despegar el pechero, revisar graduación.
	b. Dientes de la camisa muy agudos dispares o averiados.	b. Asentar los dientes suavemente con un material blando.
	c. Exceso de alimentación en la tolva.	c. Calibre la alimentación de la tolva.
	d. Chumaceras desajustadas.	d. Cambiar chumaceras.
	e. Café verde o reseco.	e. Clasificar y despulpar solo fruto maduro. .
3. Pulpa en el café pergamino despulpado.	a. Excesiva alimentación en la tolva.	a. Calibre la alimentación de la tolva.
	b. Dientes de la camisa desgastados.	b. Cambiar la camisa.
	c. Labios del pechero desgastados.	c. Cambie el pechero.
	d. Cilindro girando muy rápido	d. Verifique la RPM del cilindro.
4. Aparece café despulpado en la pulpa.	a. Pechero muy separado del cilindro.	a. Ajustar el pechero (chumaceras).
	b. Labios del pechero desgastados.	b. Cambie el pechero.
	c. Camisa en mal estado (rota).	c. Cambiar la camisa.
	d. Cilindro gira muy rápido.	d. Verifique la RPM del cilindro
5. Se suspende de improviso el flujo de café despulpado.	a. Bloqueo por basura.	a. Parar el despulpador y quitar el pechero para limpiarlo.
	b. Excesiva alimentación en la tolva.	b. Calibre la alimentación de la tolva.
	c. Café completamente seco.	c. Clasificar y despulpar solo fruto maduro. . .
6. Cilindro no gira.	a. Objetos extraños dentro de la máquina.	a. Realizar una limpieza previa.
	b. Patina la correa.	b. Tensionar correa.
	c. Polea desajustada.	c. Verifique si la polea tiene cuña.
	d. Deficiencias en el motor eléctrico.	d. Revisar voltaje y/o fusibles eléctricos