



MAYECA
MAQUINARIA Y EQUIPOS DE CENTROAMERICA



CLASIFICADORA

DE CAFÉ

MANUAL TÉCNICO

INSTALACIÓN - MANEJO DEL EQUIPO





MAYECA
MAQUINARIA Y EQUIPOS DE CENTROAMERICA



CLASIFICADORA

DE CAFÉ

SEGURIDAD

- Cambios no autorizados al equipo no están permitidos por razones de seguridad.
- El mantenimiento lo debe realizar personal técnico capacitado.
- Existe riesgo de atrapamiento mecánico en el mecanismo de movimiento del equipo. No introduzca las manos ni ningún tipo de elemento con el motor encendido.
- Antes de iniciar el equipo asegúrese que este anclado al piso.
- ¡IMPORTANTE! Antes de realizar mantenimiento al equipo debe asegurarse que se encuentre desconectado de la corriente eléctrica.

INSTALACIÓN

Ubique la máquina sobre una superficie plana y estable. Tenga en cuenta en dejar espacio libre de circulación por los cuatro lados de la máquina.

Se debe anclar el equipo al piso con pernos de anclaje.

Ubique cuatro recipientes a la salida de cada embudo.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Conecte el toma corriente del cable que sale de la máquina a un conector que tenga la capacidad para un motor de 0.75 HP monofásico. **¡Importante!** Asegúrese de tener claro el tipo de corriente, puede ser corriente monofásica 110 o 220 voltios. El motor va conectado inicialmente para 110 voltios.
- Se recomienda instalar un protector térmico al motor para asegurar una mayor vida útil del motor. No incluido en la máquina.



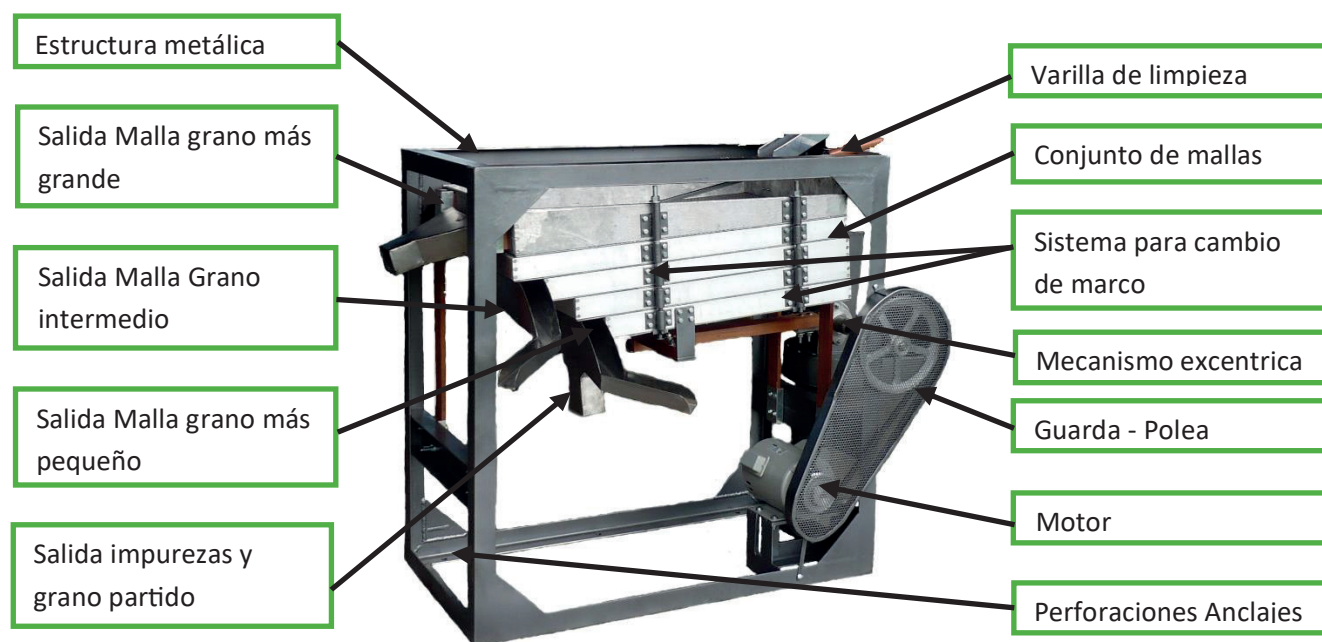
MAYECA
MAQUINARIA Y EQUIPOS DE CENTROAMERICA



CLASIFICADORA

DE CAFÉ

IDENTIFICACIÓN CON LAS MARTES





MAYECA
MAQUINARIA Y EQUIPOS DE CENTROAMERICA



CLASIFICADORA

DE CAFÉ

PROCESO DE TRILLA

- Conecte el toma corriente principal. (Verifique que haya corriente con las especificaciones necesarias).
- Ubique 4 recipientes debajo de la canoa de cada salida. (Según el café a seleccionar siempre hay un recipiente que se llena más que otros).
- Proceda iniciar el proceso anterior que le vaya dosificando el café a la parte más alta de la primera malla del monitor. (Puede ser una trilladora o simplemente dosificación manual (tenga en cuenta que la rata de alimentación es de 300 kg/h, 5 kg/min).
- Accione el switch de encendido del motor. (El motor arranca y vera movimiento lineal en el monitor).
- Cada 15 minutos de operación pase la varilla de limpieza por cada malla. (Esto con el fin de que los granos que estén incrustados en cada algún hueco bajen a la siguiente malla).
- Apague el motor desde el switch. (Si no va a usar el equipo próximamente desconéctelo de la entrada de energía).
- Retire los 4 recipientes con el café e impurezas seleccionado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- La limpieza exterior de la máquina se puede realizar haciendo uso de desengrasantes para acero inoxidable.
- La limpieza interior se puede realizar con ayuda de aire comprimido para retirar todas las impurezas incrustadas y también haciendo uso de la varilla de limpieza.
- Mensualmente se recomienda realizar un re-ajuste general a la tornillería.
- Revise el mecanismo de transmisión de movimiento mensualmente (Reajuste prisioneros de las poleas, revise tensión de la correa (referencia B56) .
- Lubricar las 2 chumaceras con una periodicidad bimensual.
- Cada 10.000 horas de trabajo se recomienda cambiar los rodamientos del motor.
- Si desea cambiar alguna lámina perforada por desgaste se debe bajar todo el conjunto de marcos completo, retirar de las bisagras y cambiar el marco completo.

