

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE DESPULPE Y CLASIFICACIÓN

UDC 7500 BOURBON PLUS

FICHA TÉCNICA

Unidad de despulpe y clasificación UDC 7500 Bourbon

Beneficio completo en un solo equipo para cafés diferenciados.

Las UDC, despulpan el café cereza maduro a través de nuestra patentada despulpadora vertical con pecheros inteligentes con cero consumo de agua, y clasifica los cafés verdes con tecnología de separación con un renovado diseño de cribas. Además incorpora una unidad limpiadora que retira el exceso de pulpa presente en el café despulpado para hacer mas eficaz los procesos posteriores (fermentado o desmucilaginado según el objetivo del cliente).

- Conserva las condiciones naturales de la pulpa.
- Se adapta fácilmente a las condiciones cambiantes de su cosecha.
- Cero pérdidas de grano en pulpa.
- Pecheros inteligentes con sistema exclusivo de elastómeros .

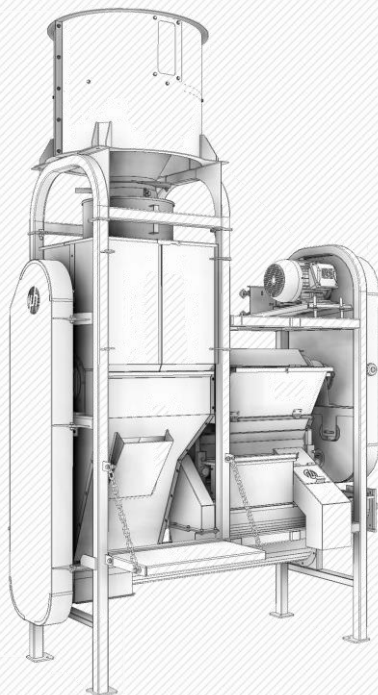
Características Técnicas

MODELO	UDC-7500
Capacidad	6000-7500 Litros Fruta por hora 3750 - 4700 kg de fruta por hora
Potencia eléctrica Despulpadora	5 HP

Nota:

La capacidad en Kg depende de la densidad de la fruta

Vista del Equipo



DELVA DXM 2

Desmucilaginador Lavador Vertical Ascendente DELVA DUPLEX DXM-2

Los equipos que incluyen desmucilaginador permiten lavar el café despulpado inmediatamente utilizando solamente 0,2 litros de agua por kilo de café en fruta, además de la remoción del mucílago el equipo ayuda a limpiar la pulpa excedente con mínimo daño mecánico.

MODELO	DXM-2
Capacidad*	6000 - 7500 Litros de café cereza por hora 3750 - 4700 kg de café cereza por hora
Potencia eléctrica Delva DXM-2	12 HP
Consumo agua del Delva	0,2 litros de agua por kilo de café en fruta

Funcionamiento del Delva

El DELVA está constituido por cuatro etapas o subconjuntos que trabajan en forma simultánea y progresiva en posición vertical para aprovechar la fuerza de gravedad, lográndose con esto un constante contacto de los granos de café entre sí.

La primera etapa es la de alimentación: el café recién despulpado llega a la boca del sinfín alimentador horizontal, que lo introduce en el bastidor donde el sinfín vertical del rotor al girar agrega presión al café dentro de la cámara.

La segunda etapa es mixta de limpieza y eliminación parcial de mucílago. El rotor tiene en su parte media unos dedos de acero los cuales se han hecho coincidir con la posición de la canasta cónica, alimentada a presión esta zona, al girar el rotor, estos dedos friccionan los granos de café entre sí, generándose unas fuerzas cortantes y de tensión que obligan al mucílago y las impurezas a desprenderse de los granos (desmucilaginado); las caras y aristas de las varillas que forman la canasta cónica, impiden que la masa de café gire a la velocidad del rotor. Las fuerzas de presión y compresión a que están sometidos los granos de café por el funcionamiento del rotor contra la canasta cónica hacen que el mucílago y las impurezas (pulpa, fibra, ripio) que se van desprendiendo del café, vayan saliendo por las ranuras de la canasta.