

Centriflux[®]

A Centrífuga e Transportadora do Café



CENTRÍFUGAS E TRANSPORTADORAS MULTIDIRECIONAIS

ORIGEM
DO BRASIL *máquinas agrícolas*



É uma máquina 2 em 1, que centrifuga e transporta em fluxo contínuo **TODOS OS TIPOS DE CAFÉ** que são processados na via úmida, deixando-os enxutos para as etapas seguintes de secagem.

Versátil, de fácil instalação e integração à estrutura pré-existente, sem precisar de obra civil. Com a Centriflux CAFÉS, você **otimiza o uso da estrutura de secagem, recursos energéticos e mão de obra.**

A Centriflux agiliza todo o processo de secagem, melhorando a qualidade final e o valor de comercialização dos seus cafés.

BENEFÍCIOS *Cafés*

- MÁQUINA 2 EM 1**
Centrifuga e transporta de forma contínua **TODOS OS TIPOS DE CAFÉ**.
- ALTO RENDIMENTO**
8.000/14.000/21.000/28.000 L/h de café processado que entra na máquina (dependendo da capacidade e configuração escolhidas, atende lavadores de até 40 mil litros).
- CENTRIFUGAÇÃO**
Extrai de forma instantânea o excesso de líquidos externos de todos os tipos de café.
- GRÃOS PERFEITOS**
Não causa danos físicos na estrutura dos grãos.
- TRANSPORTE**
Após a centrifugação, os grãos são lançados por tubos de PVC, com distância e direção ajustáveis para até 8 metros na vertical ou 20 metros na horizontal, direto para carrinhos, carretas de trator ou caminhão, moegas e silos elevados, dispensando o uso de elevadores.
- SECADOR**
Na maioria das situações, se desejado, os cafés centrifugados podem ser levados diretamente para o secador.
- AGILIDADE**
Reduz o tempo de secagem economizando recursos energéticos e mão de obra, otimizando o aproveitamento das instalações.
- OTIMIZAÇÃO DO TERREIRO**
Otimiza o espaço, evitando a construção de novas áreas. O café centrifugado vai enxuto ao terreiro, diminui seu tempo de permanência, e sua exposição às condições climáticas adversas e a danos físicos aos grãos.
- PROTEÇÃO**
Fungos e bactérias têm menos tempo para agir negativamente.
- MANUTENÇÃO**
Máquina durável, com longos intervalos entre manutenções e de fácil limpeza diária.
- RESULTADOS**
Os resultados são uma junção de vários aspectos positivos, desde a melhoria da logística dos processos até a qualidade final dos cafés produzidos.

TODOS OS TIPOS DE CAFÉ SÃO BENEFICIADOS COM A CENTRIFUGAÇÃO



SEM DESMUCILAR

Extraí o excesso da mucilagem líquida. Facilita o manuseio, não molha o terreiro e reduz o risco de fermentação indesejada. **Resulta em cafés de excelente qualidade.**



DESMUCILADO

Fica enxuto e com grande facilidade para ser levado direto para o secador. Não molha o terreiro, facilita o manuseio, agiliza a secagem e melhora o aspecto final.



BOIA

Fica bem enxuto, evita a reidratação e o risco de formação de bolor e fermentação indesejada. Não molha o terreiro. **Ganha-se muito no tempo de secagem.** Se desejável, pode ser levado direto para o secador.



VARRIÇÃO - CAFÉ DE CHÃO

Centrifugar o café de varrição, logo na saída do lavador, deixa-o mais limpo e reduz a poeira no terreiro, secador e benefício. Beneficiado, esse café deixa de ter aparência ou gosto de terra, melhora seu aspecto, evita o deságio no preço e agrega maior valor de venda.



ASSISTA AQUI O VÍDEO
DA CENTRIFLUX CAFÉS



DO PEQUENO AO GRANDE PRODUTOR, TEMOS A CENTRIFLUX CERTA PARA SUA VIA ÚMIDA

C3



CAPACIDADES:

8.000 L/h*

**3 cv Monofásico /
Trifásico**

C4



14.000 L/h*

**4 cv Monofásico /
Trifásico**

Opção com GIRO FÁCIL

C5



21.000 L/h*

**5 cv Monofásico /
Trifásico**

28.000 L/h*

7,5 cv Trifásico

*Litros de café processado que entra na máquina

CENTRIFLUX CAFÉS COM GIRO FÁCIL

A Centriflux CAFÉS 4cv com capacidade de 14.000 L/h está disponível em duas versões: com o GIRO PADRÃO ou com o GIRO FÁCIL, com o qual é possível mudar o ângulo de lançamento do café centrifugado rapidamente e com pouco esforço, sem envolver ferramentas, nem soltar parafusos. Basta liberar a alavanca de segurança (1), movimentar a manivela lateral (2) até o ponto desejado e travar. Pronto!



As possibilidades de uso no dia a dia da propriedade aumentam com o opcional do GIRO FÁCIL, pois é muito fácil mudar sua Centriflux de lugar e ajustar o lançamento dos grãos a um novo ângulo, para alcançar uma carreta, um caminhão, um silo, lançar ao terreiro, abastecer um secador e até mesmo movimentar grãos secos.

A Centriflux CAFÉS equipada com o Giro Padrão, envolve o uso de ferramentas para liberar parafusos e ajustar ângulos. Esta é uma boa opção quando se pretende manter a máquina em uma mesma posição por mais tempo e para um uso específico. Caso o cliente opte inicialmente pelo Giro Padrão, adiante poderá fazer o *upgrade* para o GIRO FÁCIL (apenas na 4cv capacidade 14.000 L/h).



ASSISTA AQUI O VÍDEO DA
CENTRIFLUX COM GIRO FÁCIL



TRANSPORTE MULTIDIRECIONAL

ALÉM DE CENTRIFUGAR, A **CENTRIFLUX CAFÉS** FAZ O TRANSPORTE DOS CAFÉS POR TUBOS DE PVC, DISPENSANDO O USO DE ELEVADORES.



CARRINHO



CARRETA



CAMINHÃO



**MOEGA E SILO
ELEVADOS**

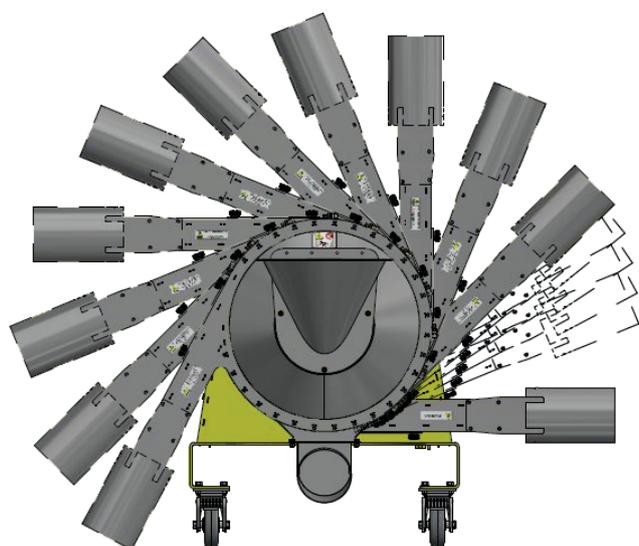


**PENEIRÃO DE
SEPARAÇÃO DE BOIA**



**VOO LIVRE
VARRIÇÃO***

***VARRIÇÃO:** o lançamento em voo livre direto para o terreno separa por gravidade os cafés das impurezas.



No **Giro Padrão**, a direção de transporte é ajustável em **44 posições**, a cada **5,6 graus** para **distâncias de até 8 metros na vertical** ou **20 metros na horizontal** conforme a capacidade. Já na Centriflux 4cv, capacidade 14.000 L/h com o opcional de **GIRO FÁCIL** são **130 posições**, ajustáveis a cada **1,9 graus**.

MÁQUINA 2 EM 1 - CENTRIFUGA E TRANSPORTA

Centriflux[®] Filter

Centriflux[®]
Filter

Baseada na robusta plataforma CENTRIFLUX, a Centriflux FILTER foi desenvolvida para ajudar o cafeicultor a dar melhor solução para um dos principais gargalos no benefício da via úmida: Como lidar com a casca fresca e a água residuária em alto volume? A Centriflux FILTER pode receber toda a mistura de casca, mucilagem e água de recirculação da via úmida.

REALIZA EM FLUXO CONTÍNUO ESTAS TRÊS TAREFAS:

A casca fresca do café sai muito bem drenada,
fácil de manejar e estocar;

O líquido sai filtrado, liberado em melhor condição para
recirculação ou tratamento, livre de sólidos maiores que 1mm;

A casca é lançada para fora da máquina em alta velocidade,
para um depósito ou monte próximo, sem atoleiros.



VERSÁTIL

ROBUSTA

FÁCIL USO

ECOFICIENTE

DESIGN COMPACTO

ALTA PERFORMANCE

BENEFÍCIOS *Filter*

AS CASCAS FICAM ENXUTAS

- 1 | As cascas ficam drenadas, leves e fáceis de manejar, transportar e aplicar na lavoura.
- 2 | Evita formar o brejo e atoleiro ao redor do monte de casca.
- 3 | Evita a proliferação de moscas em torno do monte de casca.
- 4 | Evita a formação de chorume tóxico efluente do monte de casca.
- 5 | Acelera e facilita o processo de compostagem.
- 6 | Facilita a secagem da casca para fins alimentícios.
- 7 | Reduz o peso da carga e diminui a quebra de equipamentos.

FILTRA OS LÍQUIDOS EM ALTO VOLUME

- 8 | Os líquidos saem livres de sólidos em suspensão maiores que 1mm.
- 9 | Estende o tempo de uso de água de recirculação.
- 10 | Acelera o tratamento da água ao baixar a carga orgânica.
- 11 | Economiza o consumo de água limpa.



ASSISTA AQUI O VÍDEO
DA CENTRIFLUX FILTER



VIA ÚMIDA
ORGANIZADA
E EFICIENTE



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Cafés

Filter

FINALIDADE

**CENTRIFUGA E TRANSPORTA
TODOS OS TIPOS DE CAFÉ**

**ENXUGA A CASCA E FILTRA
A ÁGUA RESIDUÁRIA**

CAPACIDADE

C3 8.000 L/h <i>(litros de café processado que entra na máquina)</i>	C4 OPÇÃO COM GIRO FÁCIL 14.000 L/h	C5 21.000 L/h	C5 28.000 L/h
---	---	-------------------------	-------------------------

C3 10.000 L/h <i>(litros de casca e água que entra na máquina)</i>	C4 16.000 L/h	C5 25.000 L/h	C5 40.000 L/h
---	-------------------------	-------------------------	-------------------------

MOTOR

3cv
Monofásico |
Trifásico

4cv
Monofásico |
Trifásico

5cv
Monofásico |
Trifásico

7,5cv
Trifásico

3cv
Monofásico |
Trifásico

4cv
Monofásico |
Trifásico

5cv
Monofásico |
Trifásico

7,5cv
Trifásico

DIMENSÕES (C x L x A)

135x67x80 cm
240 kg

149x67x80 cm
330 kg

163x75x81 cm
370 kg

163x75x81 cm
380 kg

135x67x80 cm
240 kg

149x67x80 cm
330 kg

163x75x81 cm
370 kg

163x75x81 cm
380 kg

MATERIAL DE FABRICAÇÃO

Mecanismos em contato com material centrifugado em AÇO INOX AISI 304,
chassis em aço carbono com pintura eletrostática

SAÍDA DE SÓLIDOS

Cafés bem enxutos

Cascas e Fibras bem enxutas

SAÍDA DE LÍQUIDOS

Líquidos extraídos da superfície dos cafés

Líquidos filtrados livres de partículas > 1mm

ÂNGULO DE DIREÇÃO DE TRANSPORTE

242 graus, ajustáveis a cada 5,6 graus, totalizando 44 posições conforme a capacidade.
Na Centriflux 4cv com o opcional de GIRO FÁCIL são 130 posições, ajustáveis a cada 1,9 graus

DISTÂNCIA DE TRANSPORTE

Os cafés são lançados por tubos de PVC para até 8 metros na vertical OU 20 metros na horizontal

Lançamento em voo livre, formando um monte de 12 x 4 x 6 (L x A x C) metros

*Patentes requeridas e concedidas: INPI & PATENT COOPERATION TREATY

ESSENCIAL PARA UMA ESTRUTURA EFICIENTE DE PÓS-COLHEITA



OS MELHORES CAFÉS DO MUNDO SÃO CENTRIFUGADOS
E TRANSPORTADOS PELA *Centriflux*[®]

A empresa Origem do Brasil Ltda foi criada em 2011 com o objetivo de oferecer algo realmente inovador ao mercado agrícola, **desenvolvendo e fabricando a máquina CENTRIFLUX com exclusividade a nível mundial.**

Também somos do meio do café, nossa família é produtora há mais de 50 anos e compreendemos as necessidades exigidas neste meio. Como resultado, **criamos produtos e serviços de produtor para produtor,** pensando em todos os detalhes de funcionalidade e alta qualidade.

INVESTIMENTO INTELIGENTE

RETORNO GARANTIDO



Saiba mais aqui:



info@origemdobrasil.com.br
Tel. (14) 4141.2222