

Centriflux[®]

La Centrifugadora y Transportadora del Café



**CENTRIFUGADORAS Y TRANSPORTADORAS
MULTIDIRECCIONALES DE FLUJO CONTINUO**

ORIGEM
DO BRASIL *máquinas agrícolas*

Centriflux

Centriflux[®]
Cafés



Dos equipos en uno, para centrifugar y transportar en flujo continuo TODOS LOS TIPOS DE CAFÉ que se procesan en el beneficio húmedo, **teniendo como resultado cafés muy bien escurridos para las etapas siguientes de secado.**

Versátil, de fácil instalación e integración a la estructura preexistente, no requiere obra civil específica. Con la Centriflux CAFÉS, se optimiza el uso de la infraestructura de secado, de los recursos energéticos y de la mano de obra.

La Centriflux acelera todo el proceso de secado, mejorando la calidad final y el valor comercial de sus cafés.

VENTAJAS

1 | DOS EQUIPOS EN 1
Centrifuga y transporta en flujo continuo
TODOS LOS TIPOS DE CAFÉ.

2 | ALTO RENDIMIENTO
4.000/6.000/8.000/11.000 kg/h de café
procesado que entra en el equipo.

3 | CENTRIFUGACIÓN
Extrae de inmediato los líquidos externos
de todos los tipos de café.

4 | GRANOS PERFECTOS
No produce daño mecánico a los granos.

5 | TRANSPORTE
Pasado la centrifugación, los granos son
lanzados a través de tubos PVC, en distancia
y dirección ajustables, alcanzando hasta 8
metros en la vertical o 20 metros en la
horizontal, directamente a una tolva, un silo,
una carreta o un camión, sin necesidad de
un elevador de cangilones.

6 | SECADORA
En la mayoría de las condiciones el
café centrifugado puede ser llevado
directamente a una secadora.

7 | AGILIDAD
El tiempo de secado se reduce,
ahorrando recursos energéticos,
mano de obra y optimizando las
instalaciones.

8 | PATIO DE SECADO
Optimiza el espacio, evitando la
construcción de nuevas áreas. Los
café centrifugados no mojan el patio,
su tiempo de permanencia se reduce,
así se disminuye su exposición a las
condiciones adversas del ambiente y
daños físicos a los granos.

9 | PROTECCIÓN
Hongos y bacterias tienen menor
tiempo de actuar negativamente.

10 | MANTENIMIENTO
Equipo durable con intervalos
largos entre mantenimientos
y de fácil limpieza diaria.

11 | RESULTADOS
Los resultados son una confluencia de
aspectos positivos, desde mejoras
logísticas de los procesos hasta la mejor
calidad del producto final.



**AGILICE EL SECADO Y
LA MARCHA DE SU COSECHA**

LA CENTRIFUGACIÓN TRAE VENTAJAS PARA TODOS LOS TIPOS DE CAFÉ



CAFÉS DESPULPADOS



SIN DESMUCILAGINAR (HONEY)

Extrae el exceso de mucílago libre y mantiene adherida la porción en gel. Facilita mucho el manejo, **no moja el patio** y reduce el riesgo de la fermentación indeseable. **El resultado son cafés de excelente calidad.**



DESMUCILAGINADO O LAVADO (FULLY WASHED)

Los granos salen muy bien escurridos y con gran facilidad en seguir **directamente a una secadora**. **No moja el patio**, facilita el manejo, agiliza el secado y mejora el aspecto final.

CAFÉS NATURALES



CAFÉ FRUTA CEREZA NATURAL

Elimina completamente el agua superficial, el fruto se queda en iguales condiciones al cosechado.



CAFÉ FRUTA FERMENTACIÓN CONTROLADA

Interrumpe el proceso de fermentación, escurre muy bien el mosto (jugos que salen de la fruta), **mantiene la pulpa intacta** y facilita el secado sin riesgo de fermentación continuada.



CAFÉ FRUTO SOBREMADURO O SECO FLOTANTE

Sale muy bien escurrido, **evita su rehidratación** y **baja el riesgo de formación de moho** y fermentación indeseada. **No moja el patio**, **se gana tiempo de secado** y puede ser llevado directamente a una secadora.



VEA EL VIDEO DE LA
CENTRIFLUX CAFÉS



DESDE PEQUEÑOS HASTA GRANDES PRODUCTORES, TENEMOS LA CENTRIFLUX ADECUADA PARA SU BENEFICIO HÚMEDO

C3



CAPACIDADES:

4.000 kg/h*

**3 HP Monofásico /
Trifásico**

C4



6.000 kg/h*

**4 HP Monofásico /
Trifásico**
Opcional **GIRO FÁCIL**

C5



8.000 kg/h*

**5 HP Monofásico /
Trifásico**

11.000 kg/h*

7,5 HP Trifásico

*kg de café procesado que entra en el equipo

CENTRIFLUX CAFÉS CON GIRO FÁCIL

La Centriflux CAFÉS de 4 HP, con capacidad para 6.000 kg/h está disponible en dos versiones: con el GIRO ESTÁNDAR o con el GIRO FÁCIL, que permite cambiar el ángulo de lanzamiento del café centrifugado muy rápidamente y con poco esfuerzo, sin involucrar tornillos y herramientas. Basta liberar la traba de seguridad (1) mover la manivela lateral (2) hasta tener el punto deseado y volver a trabar. ¡Listo!



Las posibilidades de uso diario en un beneficio se aumentan con el opcional GIRO FÁCIL, pues es muy fácil mover su Centriflux de lugar y ajustarla a un nuevo ángulo de lanzamiento de café, para alcanzar a una carreta, un camión, un silo, lanzar al patio, cargar a una secadora y/o mover granos secos a granel.

La Centriflux Cafés equipada con Giro Estándar, a su vez, requiere el uso de herramientas para aflojar tornillos y ajustar el ángulo. Esta sigue siendo una buena opción cuando se pretende mantener el equipo en un punto fijo por más tiempo y para un uso específico. En caso de que el cliente opte inicialmente por el Giro Estándar, en futuro podrá actualizar su equipo para el GIRO FÁCIL (apenas equipos 4 HP, 6.000 kg/h)



VEA EL VIDEO DE LA CENTRIFLUX
CAFÉS CON GIRO FÁCIL



TRANSPORTE MULTIDIRECCIONAL

ADEMÁS DE CENTRIFUGAR, LA **CENTRIFLUX CAFÉS** HACE EL TRANSPORTE DE LOS CAFÉS A TRAVÉS DE TUBOS DE PVC, EVITANDO EL USO DE ELEVADORES DE CANGILOS.



CARRO MANUAL



CARRETA



CAMIÓN



TOLVA Y SILO ELEVADOS

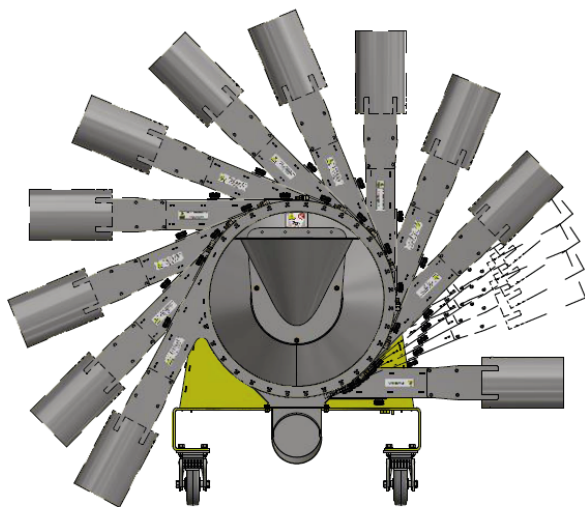


TAMICES DE CLASIFICACIÓN



VUELO LIBRE (clasifica por densidad)*

*El lanzamiento en vuelo libre a un patio separa el café e impurezas por su densidad: densos se depositan más distante, livianos más cerca.



Con el **Giro Estándar** la dirección de transporte es ajustable en 44 posiciones, cada 5,6 grados, para **distancias de hasta 8 metros en la vertical o 20 metros en la horizontal**, de acuerdo con la capacidad. Para la Centriflux de 4 HP, 6.000 kg/h, con el opcional **GIRO FÁCIL** pasan a ser 130 posiciones ajustables cada 1,9 grados.

2 EQUIPOS EN 1 - CENTRIFUGA Y TRANSPORTA

Centriflux

Filter



Basada en la robusta plataforma CENTRIFLUX, la versión **FILTER** fue desarrollada para dar al usuario una mejor solución para el principal problema de muchos beneficios húmedos, que es: **¿Cómo manejar pulpa y líquidos en alto volumen?** La Centriflux **FILTER** puede recibir todo los residuos de pulpa, mucilago y agua de recirculación.

VENTAJAS

Centriflux
Filter

REALIZA EN FLUJO CONTINUO ESAS TRES TAREAS:

La pulpa fresca del café sale muy bien escurrida,
fácil de manejar y almacenar;

El líquido sale filtrado, entregándolo en mejor estado para
recirculación o tratamiento, libre de sólidos más grandes que 1 mm;

La pulpa es lanzada a partir de la máquina en alta velocidad, para
un depósito o monte próximo, sin crear charcos y atolladeros.



BENEFICIO HÚMEDO ORGANIZADO Y EFICIENTE

VENTAJAS *Filter*

LA PULPA SALE MUY BIEN DRENADA

- 1 | Con facilidad para moverla, más liviana para transportar, almacenar y fácil de aplicar al campo.
- 2 | Evita formar charco y atolladero alrededor del monte de pulpa.
- 3 | Evita la proliferación de moscas alrededor del monte de pulpa.
- 4 | Evita la formación de lixiviados tóxicos efluentes del monte de pulpa.
- 5 | Acelera y facilita el proceso de composteo.
- 6 | Facilita el secado de la pulpa para fines alimenticios.
- 7 | Reduce el peso de la carga y disminuye la quiebra de equipos.

FILTRA LOS LÍQUIDOS EN ALTO VOLUMEN

- 8 | Libre de sólidos en suspensión más grandes que 1 mm.
- 9 | Extiende el tiempo de uso del agua de recirculación.
- 10 | Acelera el tratamiento del agua residual al bajar la carga orgánica.
- 11 | Ahorra el consumo de agua limpia.



VEA EL VIDEO DE LA
CENTRIFLUX FILTER



VERSÁTIL

ROBUSTA

FÁCIL USO

ECOEICIENTE

DISEÑO COMPACTO

ALTA PERFORMANCE



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cafés

Filter

FINALIDAD

**CENTRIFUGA Y TRANSPORTA
TODOS LOS TIPOS DE CAFÉ**

**DRENA LA PULPA Y FILTRA
EL AGUA RESIDUAL**

CAPACIDAD

C3 4.000 kg/h <i>(kg de café procesado que entra en el equipo)</i>	C4 OPCIONAL GIRO FÁCIL 6.000 kg/h	C5 8.000 kg/h	C5 11.000 kg/h
---	--	-------------------------	--------------------------

C3 10.000 L/h <i>(litros de pulpa y agua que entran en el equipo)</i>	C4 16.000 L/h	C5 25.000 L/h	C5 40.000 L/h
--	-------------------------	-------------------------	-------------------------

MOTOR ELÉCTRICO

3HP
Monofásico |
Trifásico

4HP
Monofásico |
Trifásico

5HP
Monofásico |
Trifásico

7,5HP
Trifásico

3HP
Monofásico |
Trifásico

4HP
Monofásico |
Trifásico

5HP
Monofásico |
Trifásico

7,5HP
Trifásico

DIMENSIONES (cm Largo x Ancho x Alto)

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 FABRICACIÓN

Piezas en contacto con el producto centrifugado hechos en acero inoxidable ASI 304, chasis en acero al carbón con pintura electroestática

SALIDA DE SÓLIDOS

Cafés muy bien drenados

Pulpa y fibras muy bien drenadas

SALIDA DE LÍQUIDOS

Líquidos superficiales extraídos de los cafés

Líquidos filtrados libres de partículas > 1 mm

ÁNGULO DE DIRECCIÓN DE TRANSPORTE

242 grados, ajustables cada 5,6 grados, totalizando 44 posiciones. Con el opcional GIRO FÁCIL (Centriflux 4 HP) son 130 posiciones, ajustables cada 1,9 grados

DISTANCIA DE TRANSPORTE

Los cafés son lanzados a través de tubos de PVC a hasta 8 m vertical o 20 m horizontal

Lanzamiento en vuelo libre, formando un monte de 12 x 6 x 4 (m Largo x Ancho x Alto)

ESENCIAL PARA UNA ESTRUCTURA EFICIENTE DE POSTCOSECHA

*Patentes concedidas y pendientes : INPI & PATENT COOPERATION TREATY



**LOS MEJORES CAFÉS DEL MUNDO SON CENTRIFUGADOS
Y TRANSPORTADOS POR LA *Centriflux***

La empresa Origem do Brasil Ltda fue fundada en 2011 con el objetivo de ofrecer algo realmente innovador al mercado agrícola, **desarrollando y fabricando la máquina CENTRIFLUX con exclusividad a nivel mundial.**

También somos de familia productora de café, por más de 50 años, así nos facilita comprender las necesidades exigidas por este medio. Como resultado, creamos productos y servicios de productor para productor, pensando en todos detalles de funcionalidad y alta calidad.


INVERSIÓN INTELIGENTE

RETORNO GARANTIZADO

© 2026 Origem do Brasil Ltda. Reservados todos los derechos.



Obtén más información y ponte en contacto:

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

@centriflux



Origem do Brasil Ltda | Bauru | SP