

Centriflux[®]

A Centrífuga e Transportadora do Café



CENTRÍFUGAS E TRANSPORTADORAS MULTIDIRECIONAIS

ORIGEM
DO BRASIL *máquinas agrícolas*

Centriflux

Cafés



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

BENEFÍCIOS

1

MÁQUINA 2 EM 1

Centrífuga e transporta de forma contínua TODOS OS TIPOS DE CAFÉ.

2

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).

3

CENTRIFUGAÇÃO

Extraí de forma instantânea o excesso de líquidos externos de todos os tipos de café.

4

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.

6

SECADOR

Na maioria das situações, se desejado, os cafés centrifugados podem ser levados diretamente para o secador.

7

AGILIDADE

Reduz o tempo de secagem economizando recursos energéticos e mão de obra, otimizando o aproveitamento das instalações.

8

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.

9

PROTEÇÃO

Fungos e bactérias têm menos tempo para agir negativamente.

10

MANUTENÇÃO

Máquina durável, com longos intervalos entre manutenções e de fácil limpeza diária.

11

RESULTADOS

Os resultados são uma junção de vários aspectos positivos, desde a melhoria da logística dos processos até a qualidade final dos cafés produzidos.



**ACELERE O FLUXO DA COLHEITA
E A SECAGEM DO SEU CAFÉ**

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

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

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**

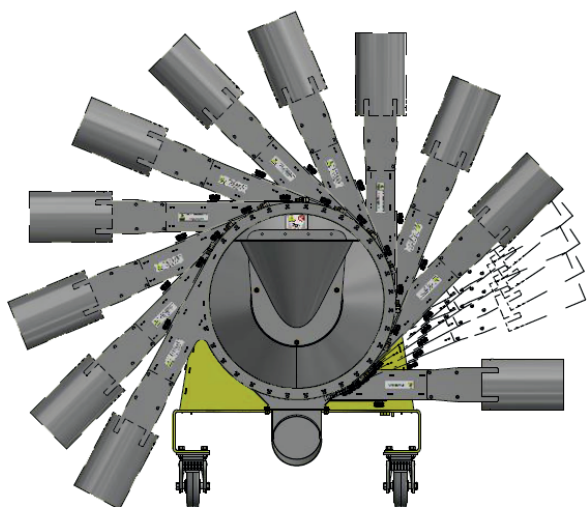


**PENEIRÃO DE
SEPARAÇÃO DE BOIA**



**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.

MÁQUINA 2 EM 1 - CENTRIFUGA E TRANSPORTA

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.

BENEFÍCIOS

Centriflux
Filter

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.



VIA ÚMIDA ORGANIZADA E EFICIENTE

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



VERSÁTIL

ROBUSTA

FÁCIL USO

ECOEICIENTE

DESIGN COMPACTO

ALTA PERFORMANCE



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	C4 14.000 L/h	C5 21.000 L/h	C5 28.000 L/h
------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------

(litros de café processado que entra na máquina)

C3 10.000 L/h	C4 16.000 L/h	C5 25.000 L/h	C5 40.000 L/h
-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------

(litros de casca e água que entra na máquina)

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

ESSENCIAL PARA UMA ESTRUTURA EFICIENTE DE PÓS-COLHEITA

*Patentes requeridas e concedidas: INPI & PATENT COOPERATION TREATY



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 e entre em contato:

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

@centriflux



Origem do Brasil Ltda | Bauru | SP