

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 cafés 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**

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

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**

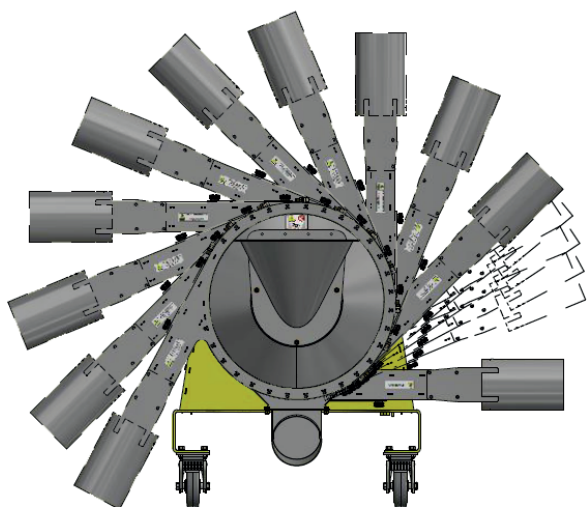


**TAMICES DE
CLASIFICACIÓN**



**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.

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



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.



REDUCE EL PESO DE LA CARGA Y
DISMINUYE LA QUIEBRA DE EQUIPOS.



LA PULPA SALE MUY BIEN DRENADA, MÁS LIVIANA
Y FÁCIL DE ALMACENAR Y APLICAR AL CAMPO.



EVITA LA FORMACIÓN DE LIXIVIADOS
TÓXICOS Y LA PROLIFERACIÓN DE MOSCAS.



ALTO RENDIMIENTO, ECOEFICIENTE
Y CON BAJO CONSUMO DE ENERGÍA.

BENEFICIO HÚMEDO ORGANIZADO Y EFICIENTE

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	C4	C5	C5
4.000 kg/h	6.000 kg/h	8.000 kg/h	11.000 kg/h
(kg de café procesado que entra en el equipo)			

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

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.

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



Obtén más información y ponte en contacto:



origemdobrasil.com.br



info@origemdobrasil.com.br



(14) 4141.2222

@centriflux



Origem do Brasil Ltda | Bauru | SP