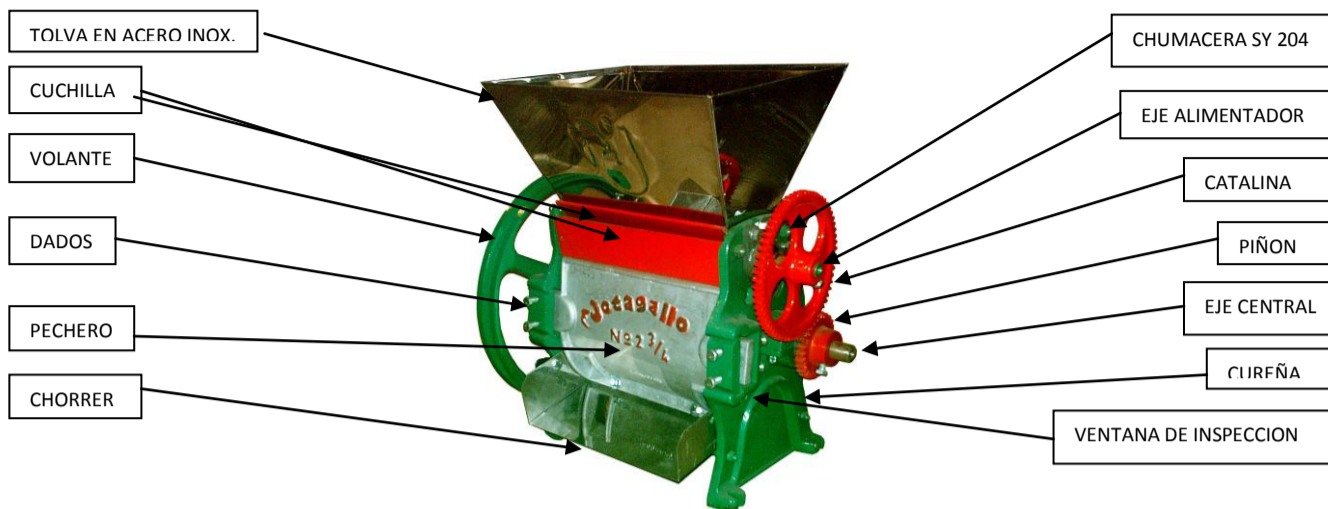


JOTAGALLO

MANUAL TECNICO DE FUNCIONAMIENTO E INSTALACIÓN

LEA BIEN ESTE DOCUMENTO ANTES DE EMPEZAR A OPERAR SU DESPULPADORA ECOLOGICA



EN SU PARTE TRASERA ENCONTRAMOS EL CILINDRO ENCAMISADO CON COBRE Y LA GUARDACILINDRO EN ACERO INOXIDABLE.

FICHA TECNICA DESPULPADORAS JOTAGALLO

CARACTERISTICAS	2 ½	2 ¾	3 ½	4 ½
RENDIMIENTO (Kg. C.C./h)	300*	500*	700*	1.200*
POTENCIA REQUERIDA (h.p.)	½	½	¾	1
REVOLUCIONES DEL MOTOR	1800	1800	1800	1800
DIMENSIONES CAMISA (cms)	17 X 72	26 X 72	13 X 72 26 X 72	26 X 72 26 X 72
NUMERO DE CHORROS	2	2	3	4
REFERENCIA RODAMIENTOS	6205 2RSR	6205 2RSR	6205 2RSR	6205 2RSR

* Rendimientos +/- 10% según calidad del café cereza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Despulpadora de Cilindro horizontal centrifugado que permite un despulpado del café uniforme, fabricado en aluminio para hacerlo más resistente al desgaste, impactos y corrosión; pechero continuo mecanizado en fresadora, con profundidad de vena constante a lo largo y ancho de la vena para evitar trilla y cascaneo; Cuerpos en lámina en acero inoxidable y el chasis recibe tratamiento con pintura electrostática. Volante mixta de 16 pulgadas que permite ser accionada desde el motor con banda plana o banda en V tipo B, se incluye manubrio para operación manual. Eje central del cilindro es continuo y macizo en acero 1045, apoyado con rodamientos sellados Ref. 6205 sobre las cureñas. Eje alimentador está apoyado sobre chumaceras Ref. SY 204.

Con café maduro, una despulpadora calibrada y en buen estado debe cumplir con la Norma ICONTEC 2090, la cual nos presente estos máximos valores aceptables:

Granos en la pulpa	0,0%
Granos trillados	0,5%
Granos mordidos	0,5%
Granos sin despulpar	1,0%
Pulpa en el grano	2,0%

Se puede realizar un ejercicio práctico seleccionando 3 kilos de café cereza maduro, se despulpan y para lograr resultados acorde a resultados dentro de la norma anterior, no se deben superar las siguientes cantidades:

Granos en la pulpa	0
Granos trillados	15
Granos mordidos	14
Granos sin despulpar	12
Pulpa en el grano	35 Cáscaras completas

INSTALACION

BASE El sitio definitivo de instalación **TIENE QUE ESTAR A NIVEL**, esto garantiza el buen funcionamiento de la máquina y la calidad del grano despulpado.

MOTOR: Para un perfecto funcionamiento de la máquina despulpadora, se requiere un **MOTOR QUE GIRE HASTA 1.800 R.P.M.** y que el diámetro máximo de la polea sea de 1.8 pulgadas. Con estas dos condiciones cumplidas logramos que la **DESPULPADORA GIRE A 180 R.P.M.** (Revoluciones por minuto)



MANTENIMIENTO GENERAL

Antes de operar la despulpadora cerciórese que no tenga objetos extraños al interior y verifique que la volante de la maquina gire libremente. Si utiliza motor eléctrico, inicie primero la maquina y después permita el paso del café (no prenda la maquina cargada con café). Una vez terminada la labor de despulpado, proceda a limpiar su despulpadora; utilice un cepillo de cerdas plásticas para lavar la camisa de la despulpadora, libere el eje alimentador de las hilazas que allí quedan enredadas, deposite agua sobre la entrada de las venas del pechero para juagar su interior y limpiarlo de mucilago de café. Lubrique chumaceras del eje alimentador aplicando grasa.

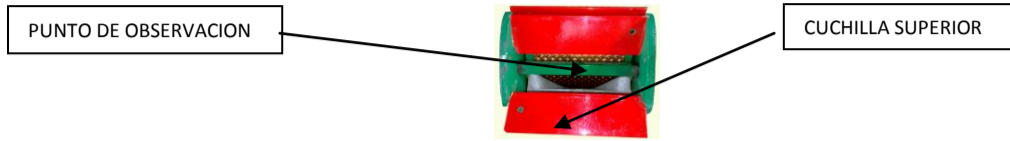
Antes de iniciar la cosecha, haga una revisión general de la despulpadora, cambie rodamientos cada dos cosechas, recuerde que una camisa desgastada ocasiona cascaneo y al terminar la cosecha haga un buen aseo y mantenimiento.

CALIBRACIÓN

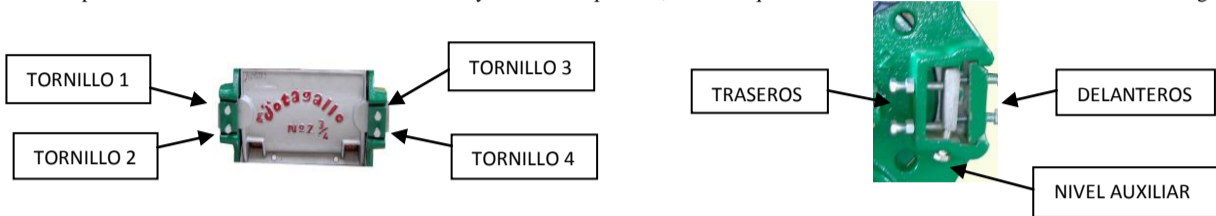
El espesor del grano varía entre las diferentes zonas cafeteras del país y en algunos casos durante la cosecha. Antes de iniciar la calibración cerciórese que el sitio esté en silencio y luego proceda a retirar TOLVA, VOLANTE y CATALINA.



A continuación abra la cuchilla superior frontal para que pueda ver la distancia de la camisa con el pechero.



Ahora procedemos a calibrar los tornillos delanteros y traseros del pechero, recuerde que se realiza con el orden de la numeración de la siguiente figura



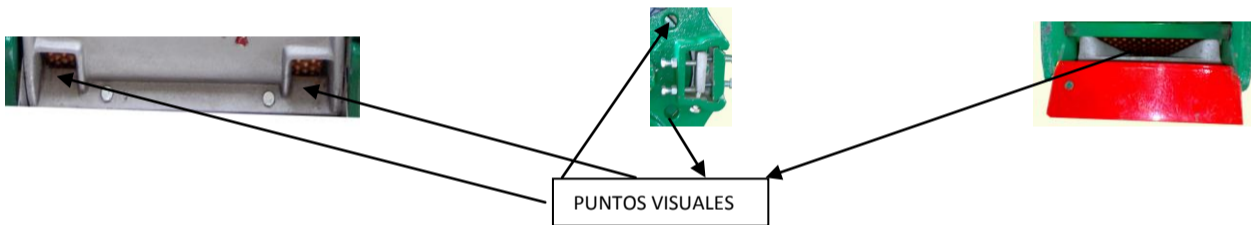
EL PROCESO DE CALIBRACION SE DEBE REALIZAR EN EL SIGUIENTE ORDEN:

Afloje los tornillos TRASEROS de graduación y empuje el pechero con la mano hasta que quede completamente pegado al cilindro, luego apriete suavemente los tornillos DELANTEROS hasta garantizar que el cilindro no se mueva, verifique por las ventanas de inspección, por los chorros y por la parte superior que la adherencia esté pareja.

Empiece aflojando en orden el tornillo 1 DELANTERO y apriete el tornillo 1 TRASERO, haga lo mismo con el 2 DELANTERO y el 2 TRASERO, luego el 3 DELANTERO y el 3 TRASERO hasta terminar con el 4 DELANTERO y 4 TRASERO, este proceso de debe realizar por cuartos de vuelta de tornillo.



Repita el proceso anterior verificando siempre la distancia por las ventanas de inspección, por los chorros y por la parte superior.



El pechero debe retirarse del cilindro solo para que gire libremente, finalmente se deben apretar todos los tornillos y cerciorarse que la camisa no roce con el cilindro.

GRADUACIÓN DE LA CUCHILLA ALIMENTADORA

En despulpadoras de PIÑON-CATALINA, la alimentación se realiza por la cuchilla superior trasera, y si es de PIÑON-CADENA, la alimentación se realiza por la cuchilla superior delantera.



Suelte el tornillo lateral de la platina y abra o cierre para cuadrar el espacio al tamaño del grano, recuerde que el café debe pasar al giro del alimentador.