

Semi integrados

Manual de funcionamiento





Lea bien este documento antes de empezar a
operar su semi integrado Jotagallo

Semi integrados

Partes



Ficha técnica

REFERENCIAS	2 1/2	2 3/4	3 1/2	4 1/2	8
Rendimiento Kg C.C./Hora	300*	500*	700*	1200*	2500*
Potencia requerida HP	1/2	1/2	3/4	1	2
R.P.M del motor	1.800	1.800	1.800	1.800	1.800
Dimension camisa de cobre (CM)	17x72	26x72 2	26x72 13x72	26x72 26x72	28x85 28x85
Número de Chorros	2	2	3	4	4
Referencia de rodamientos	6205 2RSR	6205 2RSR	6205 2RSR	6205 2RSR	6206 SY206

C.C.= CAFÉ CEREZA

RENDIMIENTO PROMEDIO= +/- 10%

Especificaciones técnicas

Su clasificador semi-integrado consta de una despulpadora de café que presenta los rendimientos de la ficha técnica anterior, zaranda circular de acero inoxidable montada sobre dos chumaceras SY 205, Motor según la capacidad del equipo, Chasis en ángulo con pintura electrostática y uerpos en Lámina de acero inoxidable.

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

Instalación

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.

Los clasificadores semi-integrados cuentan con un desnivel del 1% que inicia en la chumacera de la despulpadora y termina en la chumacera de la zaranda, si en la instalación este desnivel se pierde o queda inverso Usted podrá notar que la pasilla se queda en la zaranda termina mezclándose con el grano seleccionado. En ese momento se debe verificar que la zaranda tenga caída hacia la salida de pasillas.

Mantenimiento

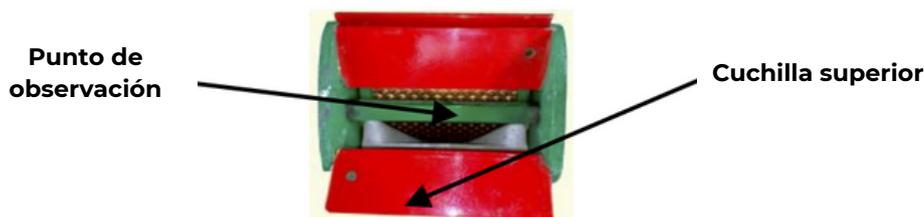
Antes de operar el semi integrado cerciórese que no tenga objetos extraños al interior y verifique que la volante de la maquina gire libremente. Si utiliza motor eléctrico, inicie primero la maquina y después permita el paso del café (no prenda la maquina cargada con café). Una vez terminada la labor 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 jugar su interior y limpiarlo de mucílago 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 cascareo y al terminar la cosecha haga un buen aseo y mantenimiento.

Calibración

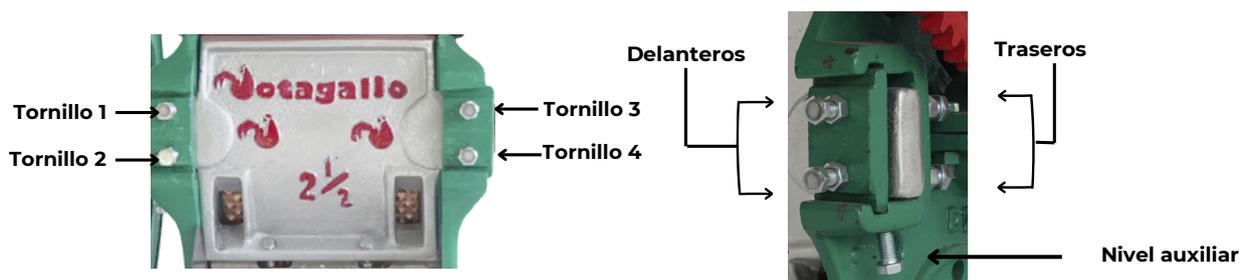
El espesor del grano varía entre las diferentes zonas cafeteras del país y en algunos casos durante la cosecha. Antes de iniciar la calibración cerciórese que el sitio esté en silencio y luego proceda a retirar TOLVA, VOLANTE y CATALINA.



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.

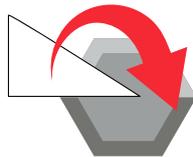


Orden de calibración

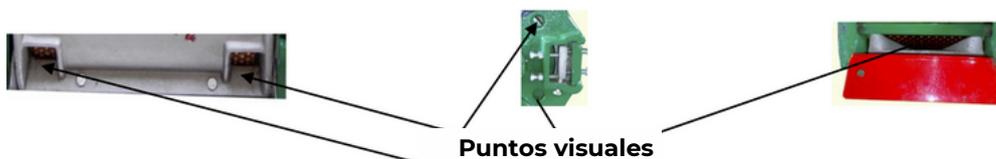
1. Afloje los tornillos **TRASEROS** de graduación y empuje el pechero con la mano hasta que quede completamente pegado al cilindro.

2. 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.



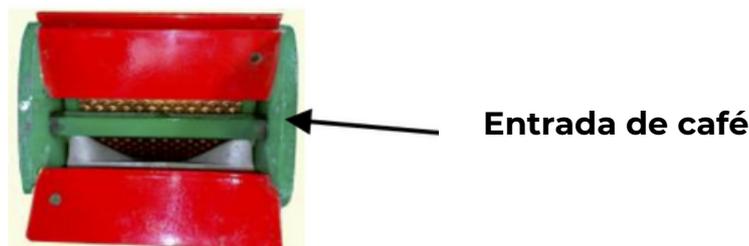
Repita el proceso anterior verificando siempre la distancia por las ventanas de inspección, por los chorros y por la parte superior



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.