INVERSIONES Dotagallo

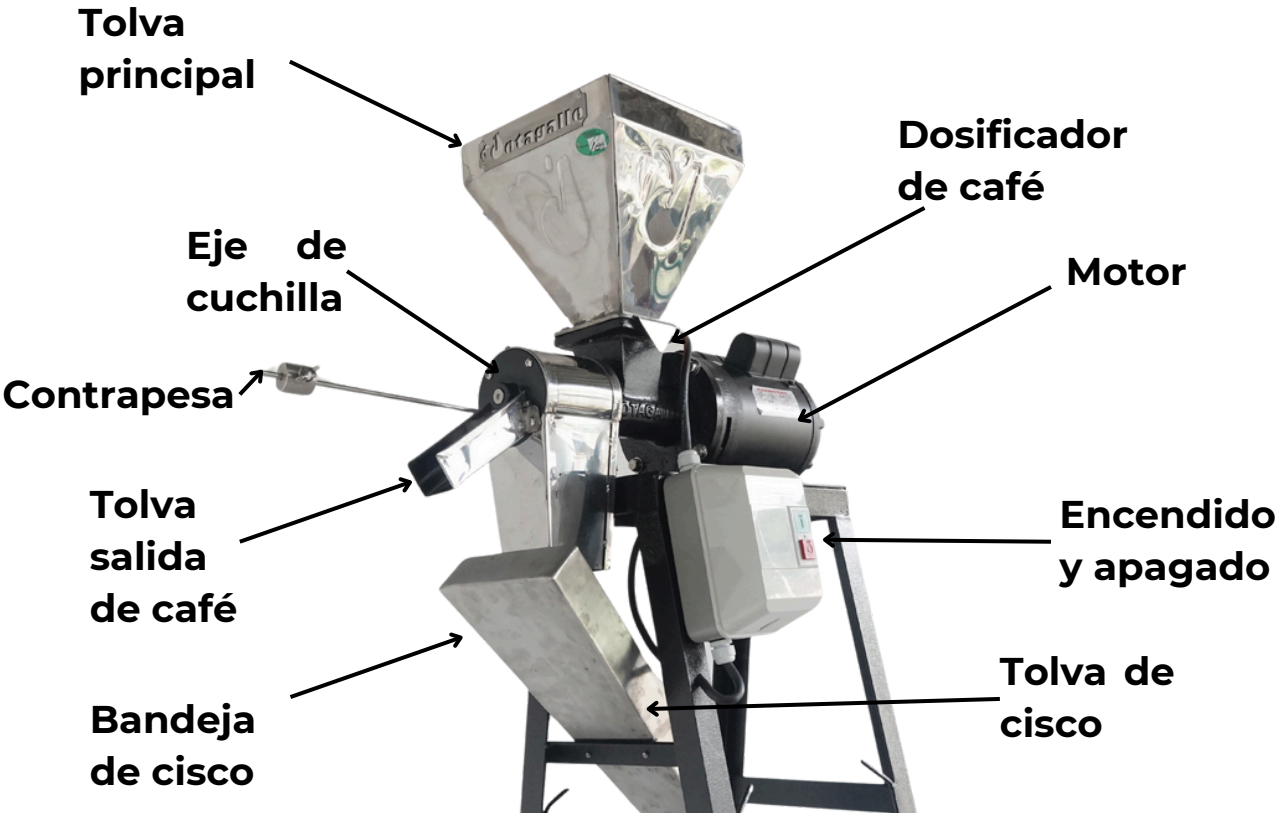
Trilladoras

Manual de funcionamiento

Manual técnico de funcionamiento e instalación

Lea bien este documento antes de empezar a operar su trilladora Jotagallo

Trilladoras



Trilladora de flujo constante

Producción: 100 - 120 Kilogramos/Hora
Motor eléctrico: 2hp. 110 – 220 V
Peso: 70 Kilos
Dimensiones: (44 x 20 x 55 cms) Alto/Ancho/Largo

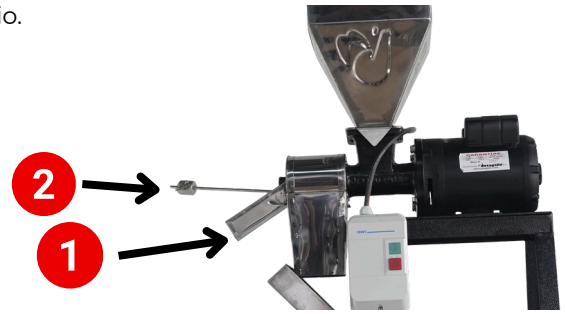
Calibración

Encienda el motor con el dosificador de café cerrado. La calibración de la trilladora se inicia con la apertura del dosificador de café abriéndolo suavemente calculando el centro de la tolva para permitir el paso del grano al tornillo transportador y de allí al eje cuchilla que por las fuerzas centrífugas hace que la película apergaminada sea retirada sin elevar la temperatura del grano.

Dosificador de café

1. El siguiente paso es esperar unos segundos hasta que inicie la salida del grano trillado por la tolva de salida de café.

2. Al ver la limpieza del grano debemos ubicar la contrapesa buscando que el grano esmeralda esté saliendo limpio.



Una vez calibrado el paso de café al compartimento de trilla y la compuerta de expulsión, se debe estar alimentando la tolva de pergamino para el funcionamiento continuo del equipo.

La calidad, el flujo y la limpieza del grano esmeralda dependen de la calidad y del grado de humedad del grano que se esté suministrando.

En la bandeja de salida cisco, revise que no esté saliendo grano partido.

Cuando se trillan segundas, la capacidad de trillado baja hasta un 50%.

Problema	Solución
No prende el motor	• Revise si está bien conectado a la fuente de energía. • Revise si el voltaje es el indicado para el motor. • Revise si está bien conectado el motor a la caja.
No sale café trillado	• Revise que el dosificador de café esté abierto • Revise que la contrapesa no esté al final del soporte forzando el cierre de la puerta
El grano sale demasiado caliente	• Certifique que la humedad del café pergamino seco no esté por encima del 12%. • Revise que la contrapesa no esté al final del soporte forzando el cierre de la puerta.
Sale grano partido al cisco	• Certifique la humedad del grano. • Ubique la contrapesa. • Certifique que la malla de trilla esté completa • Si retrilla, retire la contrapesa
Sale cisco al café	• Calibre el dosificador de café. • Ubique la contrapesa
Protección	• Ubique dentro de la tolva de pergamino un imán que no llegue al tornillo sin fin alimentador