

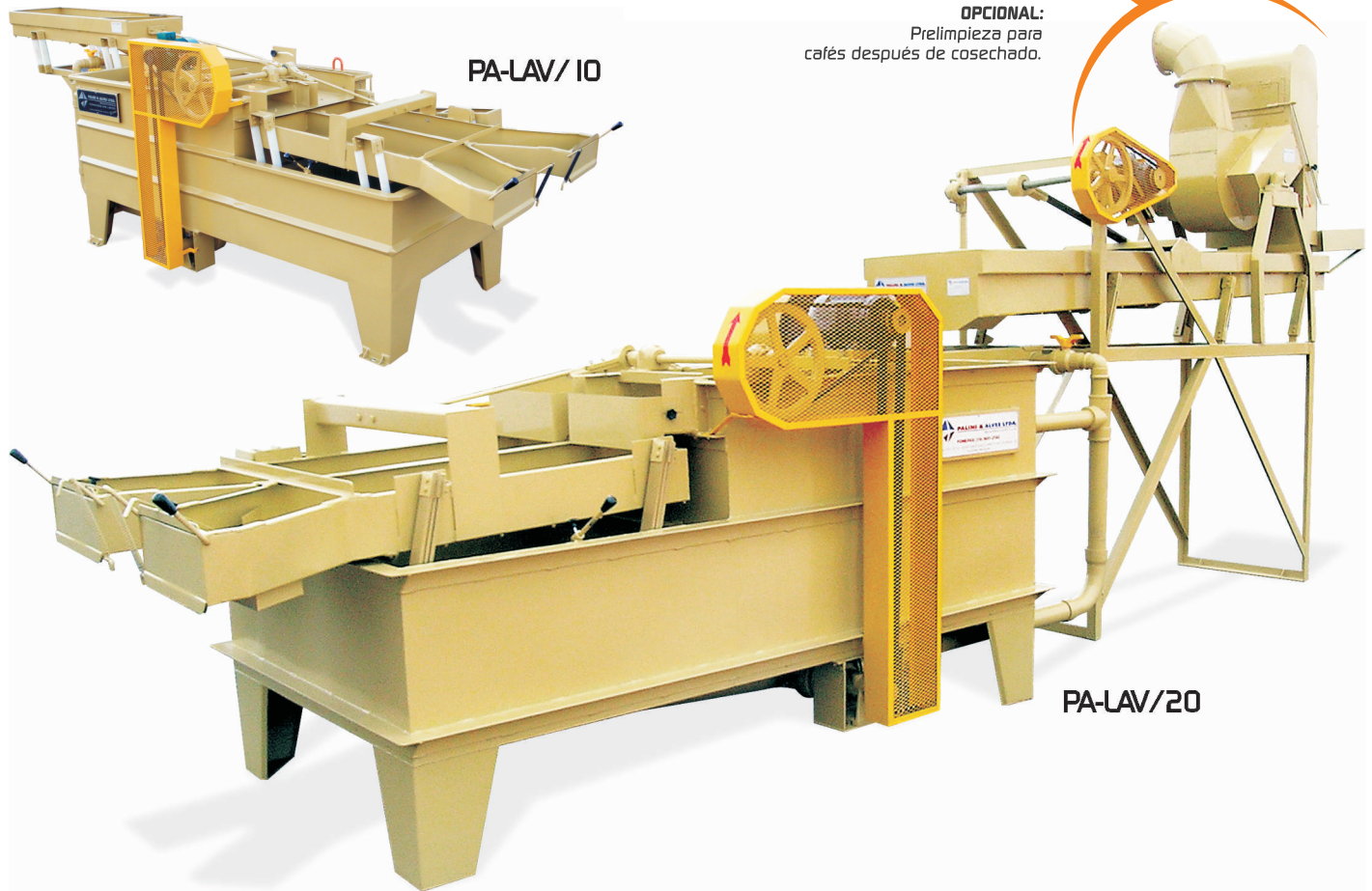


PA-LAV

Lavador Mecânico para Café

Mechanical Coffee Washer/Separator

Lavadora Mecânica de Café



PA-LAV/10

PA-LAV/20

OPCIONAL:
Abanador para café e cereais.

OPCIONAL:
Precleaner for
coffee beans and cereals.

OPCIONAL:
Prelimpieza para
café después de cosechado.

Vantagens

- Moderno sistema de fluxo hidráulico.
- Baixo consumo de água.
- Fácil instalação e operação.
- Separa cafés bóia, cereja e verde das pedras e outras impurezas.
- Descarga contínua e automática de pedras.

Advantages

- Modern water flow system.
- Low water consumption.
- Easy installation and operation.
- Separates floaters from sinkers.
- Eliminates stones and impurities smaller and bigger than coffee cherries.
- Continuous discharge of impurities and stones.

Vantajas

- Sistema de flujo de água moderno.
- Bajo consumo de água.
- Fácil instalación y operación.
- Separa las cerezas en maduras para despulpado y flotantes.
- Elimina piedras y impurezas más pequeñas y más grandes que las cerezas.
- Descarga contínua de las piedras y impurezas



PALINI & ALVES LTDA.

MÁQUINAS AGRÍCOLAS

Tecnologia sem limites • Technology without limits • Tecnología sin límites

www.palinalves.com.br

PA-LAV

Lavador Mecânico para Café

Mechanical Coffee Washer/Separator

Lavadora Mecânica de Café

O Lavador Mecânico para Café PA-LAV, foi desenvolvido com o objetivo de aumentar a capacidade de processamento com um aumento proporcional na eficiência de separação.

O Lavador PA-LAV, além de lavar o café, retira folhas, talos, terra, pedras e outras impurezas; separando também os cafés "bóias" (secos) dos cafés "cerejas" (verdes e maduros).

O café a ser processado, passa primeiramente por uma bica de jogo (opcional) que executa a pré-limpeza, eliminando impurezas maiores e menores que os grãos de café. Após a pré-limpeza, o café segue para o Lavador, entra na caixa separadora, que opera por flutuação em água, separando por densidade. Os cafés e pedras saem separados e lavados pelas saídas distintas na frente da máquina.

O sistema vibratório das bicas de saída, proporcionam a drenagem total da água, e com isso baixo consumo de água no processamento.

Além dos modelos tradicionais (padrão), o Lavador PA-LAV, é oferecido também com o Abanador para bica de jogo PA-ABA/B, aumentando a eficiência da pré-limpeza do café colhido mecanicamente, onde as folhas e impurezas leves são aspiradas e eliminadas para fora da pré-limpeza.

The Mechanical Coffee Washer/Separator PA-LAV is a machine to treat coffee immediately after harvesting. It separates the incoming fresh coffee cherries into floaters and sinkers. While sinkers go immediately to pulping floaters are pulped or not depending on the coffee processor needs.

The PA-LAV washer/separator also cleans the fresh coffee cherries, ensuring a better quality final product. First the cherries fall onto the vibrating conveyor where sand, earth, stems and leaves are eliminated. Upon entering the water moving channel the stones are eliminated, while floaters and sinkers are separated by density and flow directly towards the machine separated outflow spouts. The outlet spouts count on draining features to ensure low consumption of water per ton of cherry coffee processed.

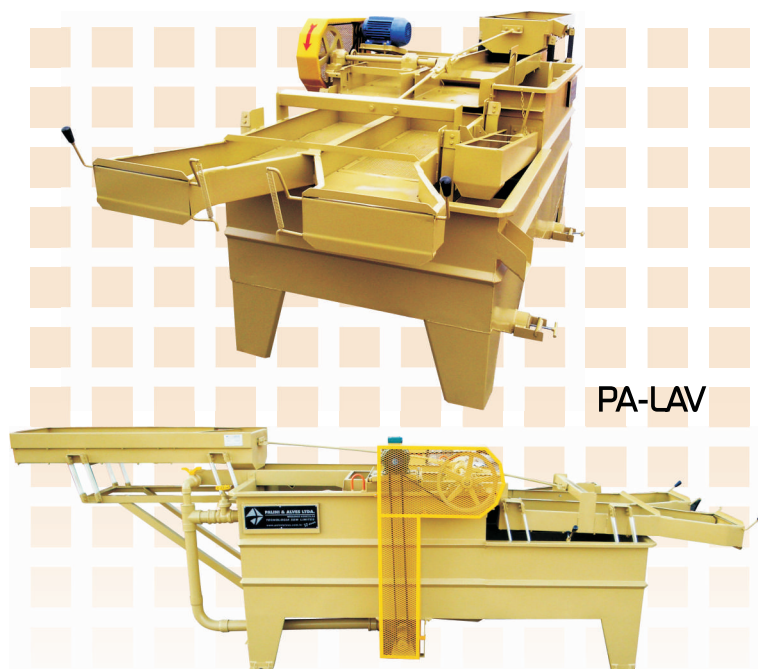
Cleaning of fresh cherries is important to ensure good quality dry cherry or parchment coffees. Contact us for other cleaning features we supply for the after harvesting treating of coffee cherries!

La lavadora/separador PA-LAV es un equipo diseñado para el proceso de café cereza recién cortado. La lavadora/separadora separa las cerezas en flotantes y cerezas maduras. Las cerezas maduras, en estado ideal para despulpado, siguen para despulpado, mientras la flotantes pueden o no ser despulpados, a la necesidad del caficultor.

Otra función de la Lavadora/Separadora es limpiar el café cereza, asegurando su calidad final. Primero las cerezas entran a la prelimpiadora que elimina arena, tierra, hojas y palos. Las cerezas entran entonces al canal separador con agua que separa por densidad los flotantes de las cerezas, mientras elimina piedras que pasaran por la prelimpiadora.

Las cerezas maduras y las cerezas flotantes siguen por canales diferentes a las salidas separadas en la frente de la máquina. Las salidas de cerezas y flotantes tienen fondo para drenaje de agua para asegurar bajo consumo.

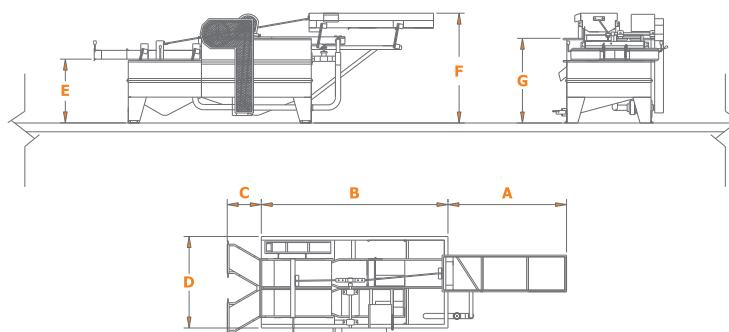
El lavado de las cerezas es importante para asegurar la calidad final de café oro. Contactenos para otras máquinas que suministramos para el lavado de café cereza.



PA-LAV

Características Técnicas • Technical Characteristics • Características Técnicas

Modelo Model • Modelo	Capacidade Capacity • Capacidad	Motor Eléctrico Electric Motor Motor Eléctrico
PA-LAV/05	5.000 l/h - 5m³/h	2.0 hp
PA-LAV/10	10.000 l/h - 10m³/h	3.0 hp
PA-LAV/20	20.000 l/h - 20m³/h	5.0/1.0 hp



Modelo Model • Modelo	Dimensões (mm) • Dimensions (mm) • Dimensiones - (mm)						
	A	B	C	D	E	F	G
PA-LAV/05	1450	1900	480	1000	870	1450	1150
PA-LAV/10	1600	2550	480	1250	870	1500	1150
PA-LAV/20	3250	2750	480	1450	870	1800	1300



Rodovia SP 342 | Km 199 | 255 | Distrito Industrial Irmãos Del Guerra
CEP 13990-000 | Espírito Santo do Pinhal | SP | Brasil
Tel. 55 19 3661.9600 | Fax 55 19 3661.9601

www.palini Alves.com.br



PALINI & ALVES LTDA.
MÁQUINAS AGRÍCOLAS
Tecnologia sem limites

*Reservamos o direito de alterar as características técnicas sem prévia notificação. | *We reserve the right to change the technical specifications without prior notice. | *Nos reservamos el derecho de cambiar las características técnicas sin previa notificación. | Imagens Ilustrativas