

# PA-FERMENTADOR360 CILINDRO ROTATIVO PARA FERMENTAÇÃO CONTROLADA DE CAFÉS



Possui manômetro e termômetro de massa, sendo digital ou analógico



Timer para determinação de número ideal de rotações



Poderá ser fornecido em aço carbono, inox ou galvanizado



Cilindro blindado

O cilindro possui exclusivo copo coletor de amostras, que permite a separação para a análise de material na determinação de parâmetros como pH, odor e aparência dos grãos, sem que o ar externo entre em contato com o material no interior do cilindro.

Inovamos  
com Dedicção

 palinialvesoficial

 palinialves

 Palinialves

[www.palinialves.com.br](http://www.palinialves.com.br)

 **PALINIALVES**<sup>®</sup>

sempre à frente

# PA-FERMENTADOR360 CILINDRO ROTATIVO PARA FERMENTAÇÃO CONTROLADA DE CAFÉS

Cilindro rotativo modelo PA-FERMENTADOR 360, em chapas galvanizadas, **inox** ou **aço carbono**, acionado por motor elétrico (monofásico ou trifásico), que **promove o controle do processo de fermentação dos cafés cerejas**. O sistema possui **timer para determinação do número ideal de rotações** que o equipamento deverá realizar, mantendo totalmente homogênea a massa do café dentro do cilindro enquanto o processo de fermentação ocorre. **O sistema de palhetas internas especialmente desenhadas promove a movimentação dos grãos de maneira eficiente e sem danificá-los.**

O cilindro é totalmente soldado e também possui **vedação em borracha nas portas para evitar contato do ar externo na massa fermentada.**

A pressão dos gases liberados dentro do cilindro é controlada através de **válvula de alívio e controle de pressão, exclusiva neste sistema.** Para acompanhamento dos parâmetros de fermentação dentro do cilindro, **possui manômetro e termômetro de massa, sendo este digital ou analógico.**

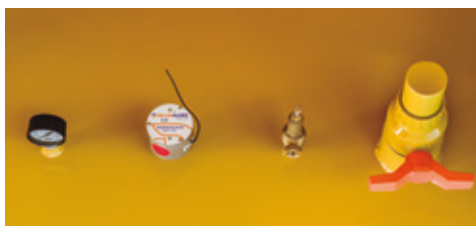


▲ Timer para determinação do número ideal de rotações.

▲ Cilindro Blindado para evitar contato do ar externo na massa fermentada.

▲ Válvula para alívio de pressão.

▲ Possui manômetro e termômetro de massa, sendo este digital ou analógico.



## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PA- FERMENTADOR360/ 1.8 de 1800l	Potência 3 cv
PA- FERMENTADOR360/ 3.5 de 3500l	Potência 3 cv
PA- FERMENTADOR360/ 5.4 de 5400l	Potência 5 cv
PA- FERMENTADOR360/ 8.0 de 8000l	Potência 5 cv
PA- FERMENTADOR360/ 10.0 de 10000l	Potência 5 cv

## Contato:

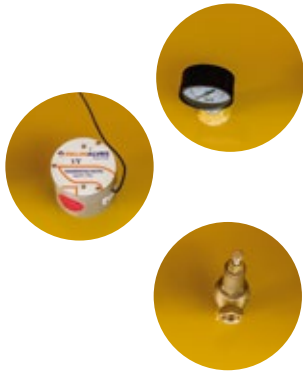
R. Ovídio Piagentini, nº 225  
Distr. Ind. Irmãos Del Guerra  
Espírito Santo do Pinhal - SP  
CEP: 13990-000

[ventas@palinialves.com.br](mailto:ventas@palinialves.com.br)

☎ + 55 (19) 3661.9600  
☎ Fax + 55 (19) 3661.9601

# PA-FERMENTADOR360 CILINDRO ROTATIVO PARA FERMENTAÇÃO CONTROLADA DE CAFÉS

inox



Possui manômetro e termômetro de massa, sendo digital ou analógico



Timer para determinação de número ideal de rotações



Poderá ser fornecido em aço carbono ou galvanizado



Cilindro blindado

O cilindro possui exclusivo copo coletor de amostras, que permite a separação para a análise de material na determinação de parâmetros como pH, odor e aparência dos grãos, sem que o ar externo entre em contato com o material no interior do cilindro.

Inovamos  
com Dedicção

 palinialvesoficial  
 palinialves  
 Palinialves

[www.palinialves.com.br](http://www.palinialves.com.br)

 **PALINIALVES**<sup>®</sup>

sempre à frente

# PA-FERMENTADOR360 CILINDRO ROTATIVO PARA FERMENTAÇÃO CONTROLADA DE CAFÉS

inox

Cilindro rotativo modelo PA-FERMENTADOR 360, em chapas galvanizadas, **inox** ou **aço carbono**, acionado por motor elétrico (monofásico ou trifásico), que **promove o controle do processo de fermentação dos cafés cerejas**. O sistema possui **timer para determinação do número ideal de rotações** que o equipamento deverá realizar, mantendo totalmente homogênea a massa do café dentro do cilindro enquanto o processo de fermentação ocorre. **O sistema de palhetas internas especialmente desenhadas promove a movimentação dos grãos de maneira eficiente e sem danificá-los.**

O cilindro é totalmente soldado e também possui **vedação em borracha nas portas para evitar contato do ar externo na massa fermentada.**

A pressão dos gases liberados dentro do cilindro é controlada através de **válvula de alívio e controle de pressão, exclusiva neste sistema.** Para acompanhamento dos parâmetros de fermentação dentro do cilindro, **possui manômetro e termômetro de massa, sendo este digital ou analógico.**



Timer para determinação do número ideal de rotações.



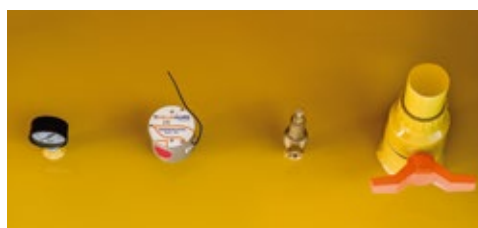
Válvula para alívio de pressão.



Cilindro Blindado para evitar contato do ar externo na massa fermentada.



Possui manômetro e termômetro de massa, sendo este digital ou analógico.



## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PA- FERMENTADOR360/1.8 de 1800l	Potência 3 cv
PA- FERMENTADOR360/ 3.5 de 3500l	Potência 3 cv
PA- FERMENTADOR360/ 5.4 de 5400l	Potência 5 cv
PA- FERMENTADOR360/ 8.0 de 8000l	Potência 5 cv
PA- FERMENTADOR360/10.0 de 10000l	Potência 5 cv

### Contato:

R. Ovídio Piagentini, nº 225  
Distr. Ind. Irmãos Del Guerra  
Espírito Santo do Pinhal - SP  
CEP: 13990-000

[ventas@palinialves.com.br](mailto:ventas@palinialves.com.br)

+ 55 (19) 3661.9600  
Fax + 55 (19) 3661.9601

palinialvesoficial

palinialves

Palinialves

[www.palinialves.com.br](http://www.palinialves.com.br)

 **PALINIALVES**  
sempre à frente