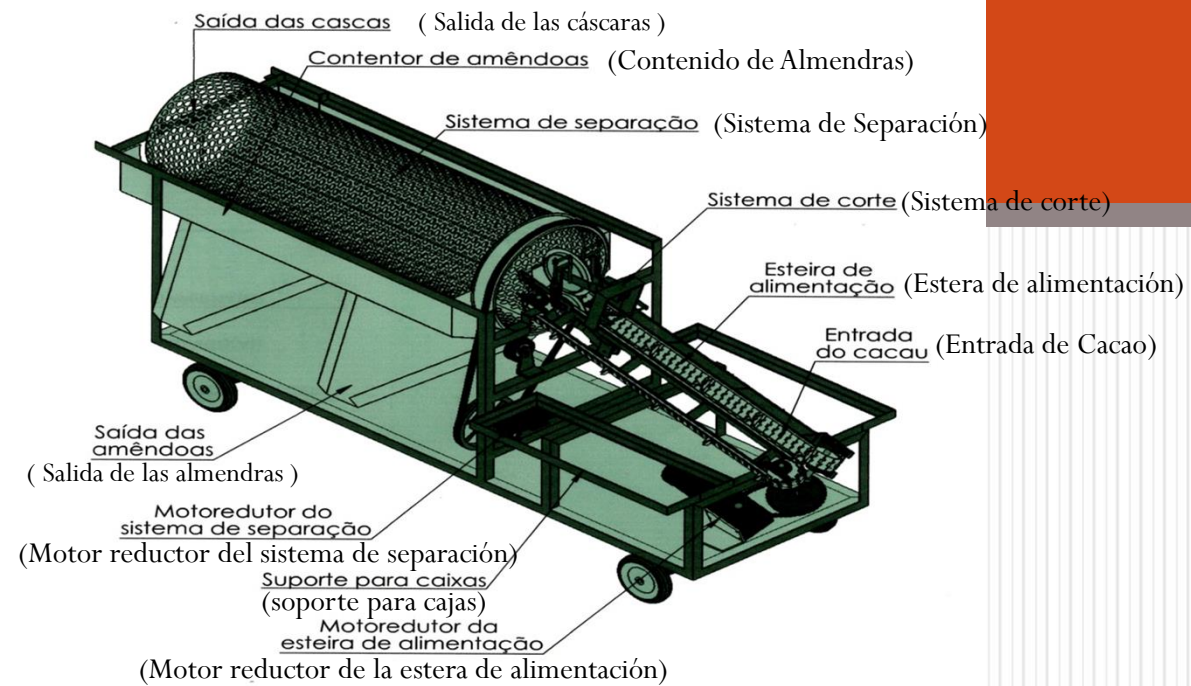




## MAQUINA DE CORTAR Y SEPARAR LAS ALMENDRAS DE CACAO



# MAQUINA DE CORTAR Y SEPARAR LAS ALMENDRAS DE CACAO





## MAQUINA DE CORTAR Y SEPARAR LAS ALMENDRAS DE CACAO

### **Especificaciones técnicas:**

Modelo: Mecal A70 completa

Material:

Estera transportadora Y Cilindro: acero inoxidable

Estructura general: acero al carbono

Pintura P.U. tratamiento especial

Generador de energía: KWA 6.0

Voltaje: energia Electrica: entra trifasico (220v)

Motorización: Moto-reductor ( 2 ) – 1.5 cv

longitud: 3,20 - ancho: 1,20 - altura: 1,80

Peso bruto: 480 kgs – Peso net 430kgs

Capacidad média: 4.200 frutas / hora



## MAQUINA DE CORTAR Y SEPARAR LAS ALMENDRAS DE CACAO

### **Operación:**

La máquina tiene dos motor reductores que trabajan individualmente, uno acciona el cilindro y el otro la estera transportadora de los frutos; Con los frutos colocados en las cajas en cantidad suficiente para mantener una alimentación continua, el operador deberá seguir los siguientes pasos:

- 1- Encender el motor de accionamiento del cilindro;
- 2- Verificar si el cilindro se está ejecutando normalmente;
- 3- Después de la confirmación del ítem 2, conectar el motor de la estera transportadora;
- 4- Iniciar alimentación de la Estera Transportadora de los frutos.



## MAQUINA DE CORTAR Y SEPARAR LAS ALMENDRAS DE CACAO

### **Información operativa:**

A - Discos con tamaños compatibles:

Acompañan con la maquina, 3 juegos discos de diferentes tamaños. Son ajustables automáticamente por el grosor de la corteza de la fruta. sin embargo, si el fruto es pequeño o de corteza fina, hacer los cambios e ir probando para encontrar el mejor disco y un mejor rendimiento.

\* Obs. 1. Cuando esté saliendo pedazos de cáscaras rotas, el operador deberá ajustar la tensión del muelle que presiona el conjunto de disco. Para un mejor rendimiento, no diferentes clones de cacao.



## MAQUINA DE CORTAR Y SEPARAR LAS ALMENDRAS DE CACAO

\*Obs.2. Si está cayendo cáscaras con rocas, realice los siguientes ajustes: La velocidad de la máquina ya es compatible con el trabajo normal. Cuanto más práctica del operador, puede ir aumentando la velocidad de la cinta. El cilindro siempre tiene que estar a una velocidad que la cáscara cuando llegue a la parte superior tiene que caer y despegar las almendras. En caso de que esto no ocurra y las cáscaras pasando sin desprender las almendras, deberá disminuir la velocidad del cilindro o aumentar (el ajuste debe ser en el convertidor de frecuencia.)



## MAQUINA DE CORTAR Y SEPARAR LAS ALMENDRAS DE CACAO

### B -Nivelación del Cilindro:

La nivelación es importante para que tenga el tiempo cierto del proceso desde la entrada de la fruta cortada hasta la salida de la cáscara sin almendras. En caso de que esté saliendo con almendras, necesita elevar el nivel de salida de la cáscara para que el proceso tarde más tiempo.

### C - Equipo de trabajo:

Performance ideal: Aconsejamos el uso de dos operadores de alimentación para colocar frutos en la cinta transportadora (uno del lado derecho del otro lado izquierdo), uno en los alimentadores de frutas en las cajas para alimentar las mesas de recepción de frutas y hacer los cambios de las bolsas de las almendras.



## MAQUINA DE CORTAR Y SEPARAR LAS ALMENDRAS DE CACAO

### **Mantenimiento:**

Destacamos la necesidad de limpieza del equipo después del uso:

1. Quincenalmente lubricar los grastos con grasa normal;
2. Mantener después de usar la máquina limpia y cubierta.





## MAQUINA DE CORTAR Y SEPARAR LAS ALMENDRAS DE CACAO

**Distribuidor Autorizado**



**EVERMARK GROUP**

**BUSINESS CONSULTING**

**GESTIÓN DE PROYECTOS Y NEGOCIOS INTERNACIONALES**

**Teléfono: 0055 27 99963 -1724**

**E-mail: [cmm@evermarkgroup.com.br](mailto:cmm@evermarkgroup.com.br)**