

# PA-LAV/35

CAFÉ DO BRASIL

## LAVADOR MECÂNICO PARA CAFÉ

MECHANICAL COFFEE WASHER/SEPARATOR | LAVADORA MECÂNICA DE CAFÉ



### Vantagens

- Alta produção
- Moderno sistema de fluxo hidráulico, com duas bombas de rotor aberto
- Baixo consumo de água
- Separa cafés bóia, cereja e verde das pedras e outras impurezas
- Descarga contínua e automática de pedras

### Advantages

- High production
- Modern hydraulic flow system, with two open rotor pumps
- Low water consumption
- Separates floaters from sinkers
- Eliminates stones and impurities smaller and bigger than coffee cherries
- Continuous discharge of impurities and

### Ventajas

- Alta producción
- Moderno sistema de flujo hidráulico con dos bombas de rotor abierto
- Bajo consumo de água
- Separa las cerezas en maduras para despulpado y flotantes
- Elimina piedras y impurezas más pequeñas y más grandes que las cerezas
- Descarga continua de las piedras y impurezas



**PALINI & ALVES**

MÁQUINAS AGRÍCOLAS

Tecnologia sem limites

# PA-LAV/35

CAFÉ DO BRASIL  
c.aliperti

## 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 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 flaters 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/Separadora 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.*



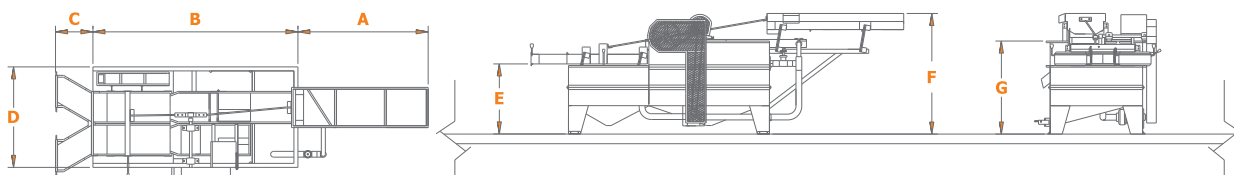
Opcional  
Opcional  
Opcional

### Características técnicas - Características técnicas - Technical characteristics

Modelo - Model Modelo	Capacidade - Capacity - Capacidad	Motor elétrico - Electric motor - Motor eléctrico
PA-LAV/35	35.000 l/h - 35m3/h	10cv / 2cv

### Dimensões (mm) - Dimensions (mm) - Dimensiones (mm)

A	B	C	D	E	F	G
3.000	4.285	600	1.900	1.020	1.870	1.220



**PALINI & ALVES**  
MÁQUINAS AGRÍCOLAS  
Tecnologia sem limites