



CÔNG TY THỐNG NHẤT

569 Lê Duẩn- TP Banmêthuot DakLak

Tel : 050-952290;951960;852299; Fax : 050-851882

Email : ctthongnhat@dng.vnn.vn

Sản Phẩm Mới:

MÁY XÁT CÀ PHÊ QUA TƯƠI LIÊN HỢP LXT - 1500

Thiết Bị Đồng Bộ Quy Mô Nhỏ Mang Lại Chất Lượng cà Phê Tốt Nhất Theo Công Nghệ Chế Biến Ướt

I- ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT

Tên máy Ký hiệu	Kích thước(mm)			Năng suất		Công suất tiêu thụ		Chi phí 1 tấn quả tươi		T.gian	Người
	dài	rộng	cao	quả tươi	điện	nước	điện	nước	H.động	Phục vụ	
	D	R	C	Tấn/h	Kw/h	M3/h	Kw/tấn	M3/tấn	ngày/vụ	người	
LXT-1500	2300	1500	2560	1,20	8,50	4,0	7,07	3,34	60 - 75	4 - 5	

II- QUI TRÌNH VẬN HÀNH MÁY LXT - 1500

1- NGUYÊN LIỆU ĐẦU VÀO:

- * Là cà phê quả tươi.
- * Tỷ lệ cà phê quả chín từ 85% trở lên
- * Thời gian chế biến đạt chất lượng cao nhất trong vòng 24 h sau khi hái.

2- NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG:

- * Cà phê quả tươi (>85% chín) được đổ và si phòng số 1. Tại đây cà quả được tách lọc tạp chất (sỏi, đá, cát, cà khô nổi, cành, lá...). Cà quả sạch sẽ được gàu số 2 cấp lên phễu số 3 của máy xát. Tại đây cà xuống bộ phận tự động phân loại cà phê quả xanh số 4 (tách riêng cà xanh và cà chín).
- * Cà phê quả chín sẽ tiếp tục qua bộ phận bóc vỏ 5a và 5b để tách riêng vỏ và cà thóc.
- Vỏ cùng với nước thải xuống vít tải số 8 đi ra ngoài theo họng số 13 của vít.
- Cà thóc được tách sạch vỏ sẽ chuyển qua lồng tách quả xanh số 6. Cà phê quả xanh từ bộ phận phân loại số 4 cũng xuống đây. Tại lồng tách số 6, cà phê quả xanh được tách sẽ đi ra ngoài theo họng ra cà xanh số 12. Cà phê thóc sau khi được tách quả xanh sẽ vào máy đánh nhót số 7 để loại bỏ sạch nhót. Tại đây cà thóc sạch nhót theo họng số 11 đi ra ngoài để phơi hoặc sấy.

3 - KIỂM TRA MÁY TRƯỚC KHI HOẠT ĐỘNG:

a - KIỂM TRA PHẦN MÁY:

- * Kiểm tra và quay bằng tay tất cả các bộ phận của các máy xem có bị kẹt vướng gì không. Từ si phòng số 1, gàu cấp quả số 2, phễu chứa số 3, bộ tách quả xanh số 4, bộ bóc vỏ số 5a và 5b, lồng tách quả xanh số 6, máy đánh nhót số 7, vít tải vỏ số 8.
- Kiểm tra độ căng của các dây đai tại các máy. Sao cho ta nhấn tay lên mặt đai thì độ võng của đai từ (10 - 20)mm là được. Các bộ phận quay khi kiểm tra đạt là phải quay tay nhẹ nhàng.

b - KIỂM TRA BỘ PHẬN CUNG CẤP NƯỚC:

- * Các đường ống và các chỗ nối phải được kiểm tra sao cho thật kín xít. Kiểm tra ống dẫn nước vào các bộ phận của máy : Bộ tách quả xanh số 4, bộ bóc vỏ số 5a và 5b, lồng tách quả xanh số 6, máy đánh nhót số 7 và si phòng số 1.

c - KIỂM TRA HỆ THỐNG ĐIỆN:

- * Kiểm tra máy phát điện và máy nổ.
- * Kiểm tra các dây dẫn từ máy phát đến mô tơ của các máy. Các mối nối thật kín và an toàn.

4 - THỦ TỤC MỞ, TẮT MÁY:

a/ Mở máy theo trình tự :

- Khởi động máy nổ cho ổn định ở bộ phận phát điện (bảo đảm các chỉ số về Vôn của các đồng hồ).
- Mở máy theo thứ tự : Bơm cấp nước (bảo đảm cấp đầy đủ cho si phòng và các máy, mở các van nước vào từng máy), vít tải vỏ số 8, máy đánh nhót số 7, lồng tách quả xanh số 6, máy bóc vỏ và bộ phận loại quả xanh số 5a,5b,4. Sau khoảng 1-3 phút mới bật gàu cấp liệu số 2.

b/ Tắt máy theo trình tự :

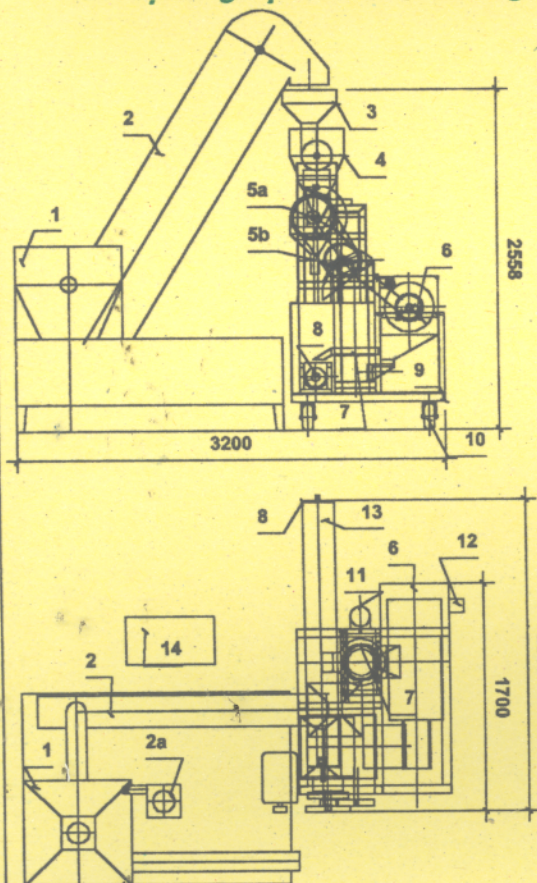
- Si phòng hết cà quả, tắt gàu cấp liệu số 2, chờ khi phễu số 3 hết cà thì từ 2-5 phút mới tắt bộ bóc vỏ và bộ phận loại quả xanh số 5a,5b,4, tiếp đó tắt lồng phân loại số 6, máy đánh nhót số 7 và vít tải vỏ 8.

c/ Làm sạch và vệ sinh máy ngay sau khi chạy xong!

GIÁ TRỌN GÓI : 50 - 75 Triệu đồng.

Theo tùy chọn của quý khách đối với các thiết bị phụ trợ (điện, cấp liệu, bơm nước và dịch vụ khác...)

Sản phẩm đặc biệt có khuyến mãi .



GHI CHÚ :

- 1/ Thùng si phòng
- 2/ Gàu cấp liệu
- 2a-Bơm cấp nước xipông
- 3/ Phễu
- 4/ Bộ tách quả xanh
- 5a, 5b / Bộ bóc vỏ
- 6/ Lồng tách quả xanh
- 7/ Máy đánh nhót

- 8/ Vít tải chuyển vỏ
- 9/ Khung máy
- 10/ Bánh xe di chuyển
- 11/ Họng ra cà thóc sạch
- 12/ Họng ra cà xanh
- 13/ Họng ra vỏ và nước thải
- 14/ Cụm máy phát điện.

TÍNH ƯU VIỆT CỦA MÁY LXT - 1500

- * Sử dụng và vận chuyển dễ dàng
- * Tiêu hao điện năng và nước ít.
- * Công nghệ chế biến ướt tiên tiến nhất hiện nay.
- * Chất lượng cà phê thóc qua chế biến tốt nhất :
 - Tỷ lệ bóc vỏ sạch : > 98 %.
 - Tỷ lệ thóc vỏ thóc : < 4,0 %.
 - Tỷ lệ sạch nhót rất cao.