

La empresa Origem do Brasil Ltda. fue fundada en 2011 con el objetivo de innovar verdaderamente y ofrecer algo diferenciado al mercado agroindustrial, desarrollando y fabricando con exclusividad a nivel mundial la máquina Centriflux®.

También somos del medio del café, nuestra familia es productora hace más de 50 años y comprendemos las necesidades exigidas en este medio.

Como resultado, creamos productos y servicios de productor para productor, pensando en todos los detalles para ser extremadamente funcional y de alta calidad.



La Centriflux® es una máquina 2 en 1, para centrifugar y transportar en flujo continuo todos los tipos de cafés que se procesan en el beneficio húmedo, resultando en cafés muy bien escurridos para las etapas siguientes de secado.

Es una máquina versátil, de fácil instalación e integración a la estructura pre-existente, no requiere obra civil específica.

Con la Centriflux® se optimiza el uso de la estructura de secado, los recursos energéticos y de mano de obra, lo que posibilita acelerar el ritmo de beneficiado, recoger los granos en su mejor fase de maduración, posibilitando secar correctamente y mejorar su calidad final.

**VERSÁTIL**  
**COMPACTA**  
**ALTO RENDIMIENTO**  
**FÁCIL USO**  
**ROBUSTA**  
**ECOFICIENTE**  
**INVERSIÓN INTELIGENTE**



## PARA CADA TIPO DE CAFÉ EXISTEN VÁRIOS BENEFICIOS

### ENTRE LOS CUALES DESTACAMOS:

#### Café pergamino desmucilaginado o lavado

Los granos salen muy bien escurridos y con gran facilidad en seguir directamente a las secadoras, con ahorro de tiempo y recursos energéticos;

#### Café pergamino despulpado (honey)

Extrae el exceso de mucílago libre y mantiene la porción de mucílago gel adherida, reduciendo riesgos de fermentación;

#### Café fruto sobremaduro o seco flotante

Queda muy bien escurrido, evita su fuerte rehidratación y el riesgo de desarrollar hongos y fermentar; se ahorra mucho tiempo de secado;

#### Café cereza

Elimina completamente el agua superficial;

#### Café fruto seco flotante recogido del suelo

Además de acelerar el secado, se queda más limpio, reduce la emisión de polvo en la secadora y mejora su aspecto final trillado.

# VENTAJAS DE LA *Centriflux*<sup>®</sup>

- 1 MÁQUINA 2 EN 1**  
Centrifuga y transporta los granos de café en flujo continuo;
- 2 ALTO RENDIMIENTO**  
11.000 kg de café por hora (18.000 L/h de café pergamino);
- 3 CENTRIFUGACIÓN**  
Extrae de inmediato los líquidos externos de todos los tipos de cafés;
- 4 GRANOS PERFECTOS**  
No daña la estructura física de los granos de café;
- 5 TRANSPORTE**  
Pasado la centrifugación, los granos son lanzados a través de tubería de PVC, en ángulos ajustables, alcanzando hasta 8 metros en la vertical o 20 metros en la horizontal, logrando alimentar directamente los granos a una tolva, un silo, una carreta o un camión, sin necesidad de un elevador de cangilones;
- 6 SECADORA**  
En la mayoría de las condiciones el café centrifugado puede ser llevado directamente a la secadora;
- 7 AGILIDAD**  
El tiempo de secado se reduce, ahorrando recursos energéticos. Los recursos de labor y las instalaciones son optimizadas;
- 8 PATIO DE SECADO**  
La eficiencia del patio de secado se mejora. Los cafés centrifugados no mojan el piso, su tiempo de permanencia se reduce, así disminuye su exposición a las condiciones adversas del ambiente y daños físicos por la manipulación;
- 9 PROTECCIÓN**  
Hongos y bacterias tienen menor tiempo para actuar negativamente;
- 10 MANTENIMIENTO**  
Máquina durable con intervalos largos de mantenimiento y de fácil limpieza diaria;
- 11 RESULTADOS**  
Los resultados son una confluencia de aspectos positivos, desde mejoras logísticas de los procesos hasta la mejor calidad del producto final.

## TRANSPORTE MULTIDIRECCIONAL

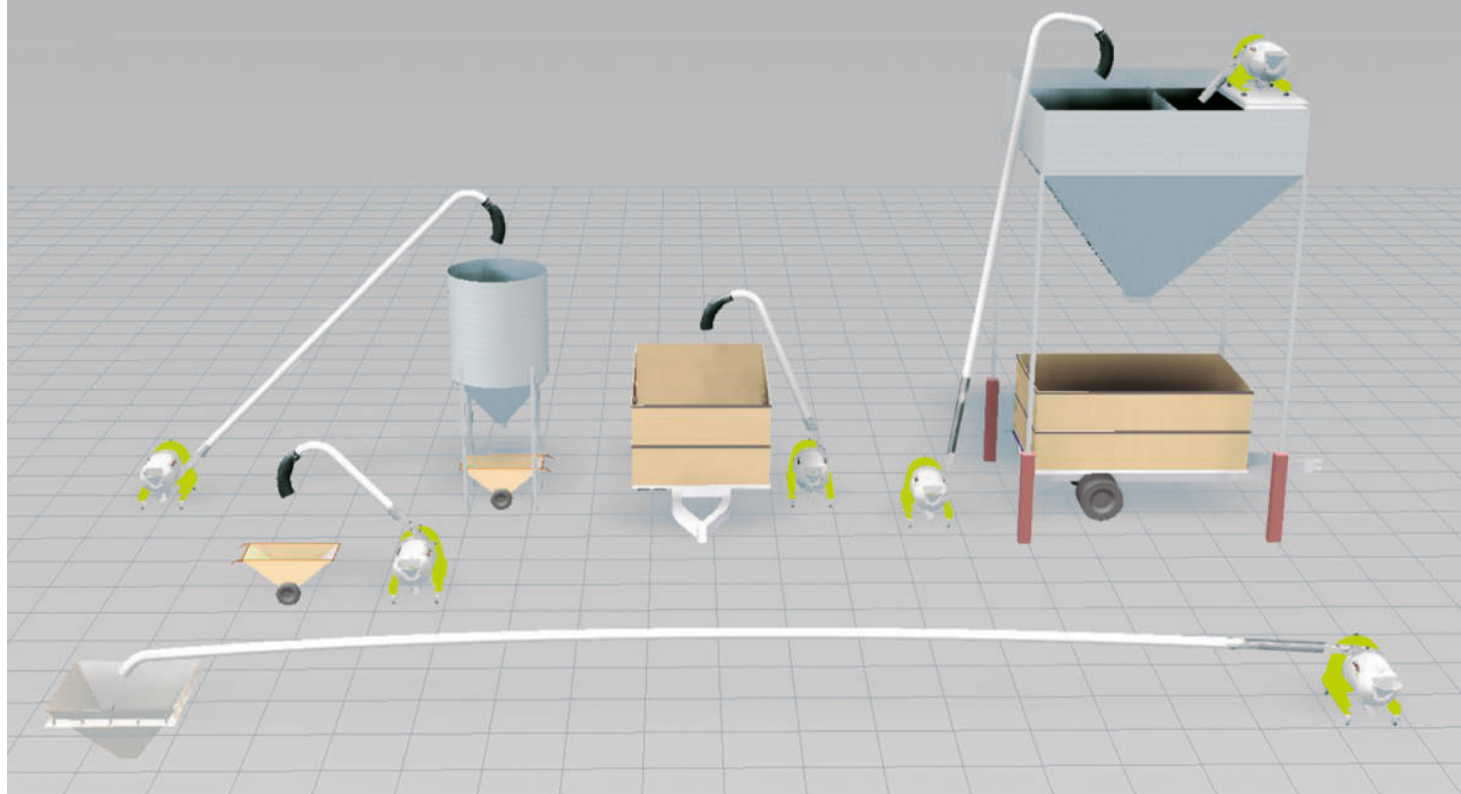
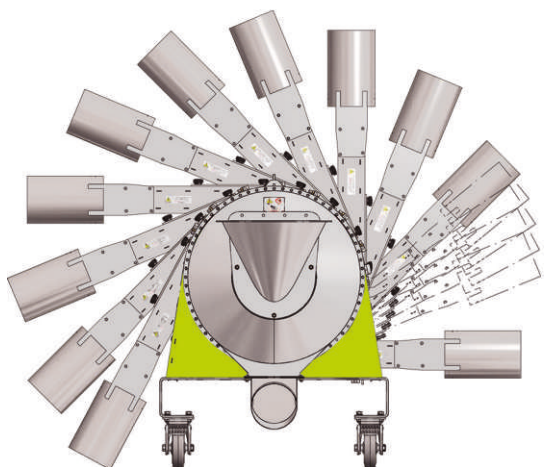
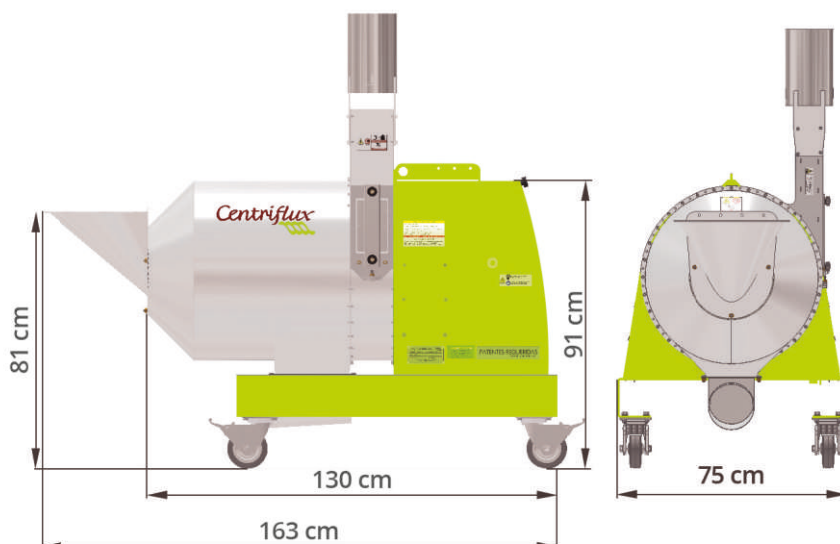


ILUSTRACIÓN DE LAS DIVERSAS OPCIONES DE TRANSPORTE/LANZAMIENTO DEL CAFÉ CENTRIFUGADO

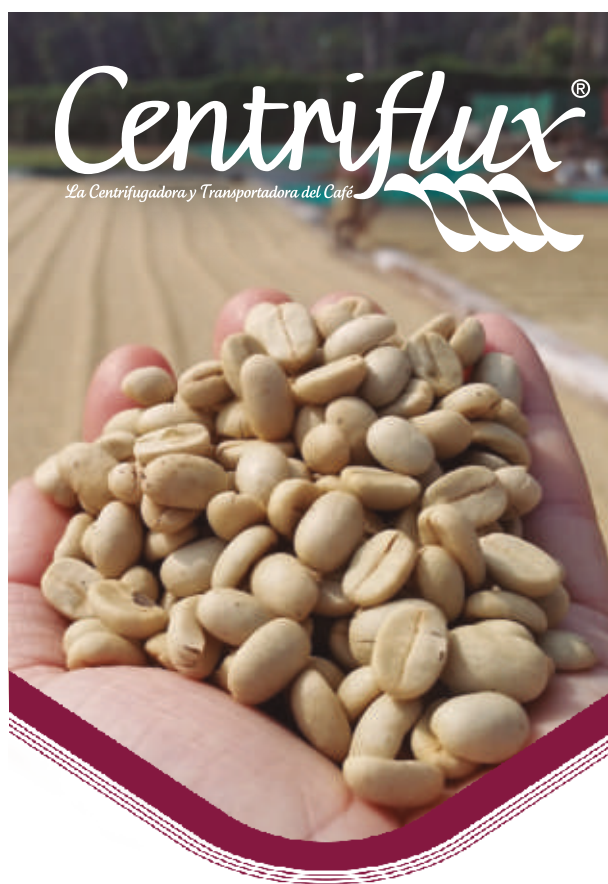
# VISTA GENERAL



AJUSTE DEL ÁNGULO CADA 5,6 GRADOS



Diseño compacto, moderno, de alto performance y precisión



## FICHA TÉCNICA

NOMBRE TÉCNICO:	<i>Centrifugadora y Transportadora multidireccional de flujo continuo</i>
MODELO:	<i>Centriflux® Cafés</i>
CAPACIDAD:	<i>18.000 L/h de café procesado que entra en la máquina</i>
MOTOR:	<i>5 HP trifásico o monofásico</i>
TRANSPORTE:	<i>Lanzamiento del café hasta 8 metros en la vertical, o 20 metros en la horizontal</i>
ÁNGULO DE AJUSTE DEL TRANSPORTE:	<i>Cada 5,6° grados totalizando 44 posiciones</i>
MECANISMOS EN CONTACTO CON LÍQUIDOS Y CAFÉ:	<i>Hecho en ACERO INOXIDABLE AISI 304</i>
CHASIS:	<i>Hecho en acero al carbon con pintura electrostática libre de metales pesados</i>
PESO:	<i>370 KG</i>
DIMENSIONES (CM):	<i>163 (largo) x 75 (ancho) x 81 (alto)</i>

PATENTES REQUERIDAS: INPI & PATENT COOPERATION TREATY

# ACELERE

EL RITMO DE COSECHA  
Y EL PROCESO DE

# SECADO

**Contacto:**

+55 14 4141.2222

info@origemdobrasil.com.br

www.origemdobrasil.com.br

BAURU . SP . BRASIL