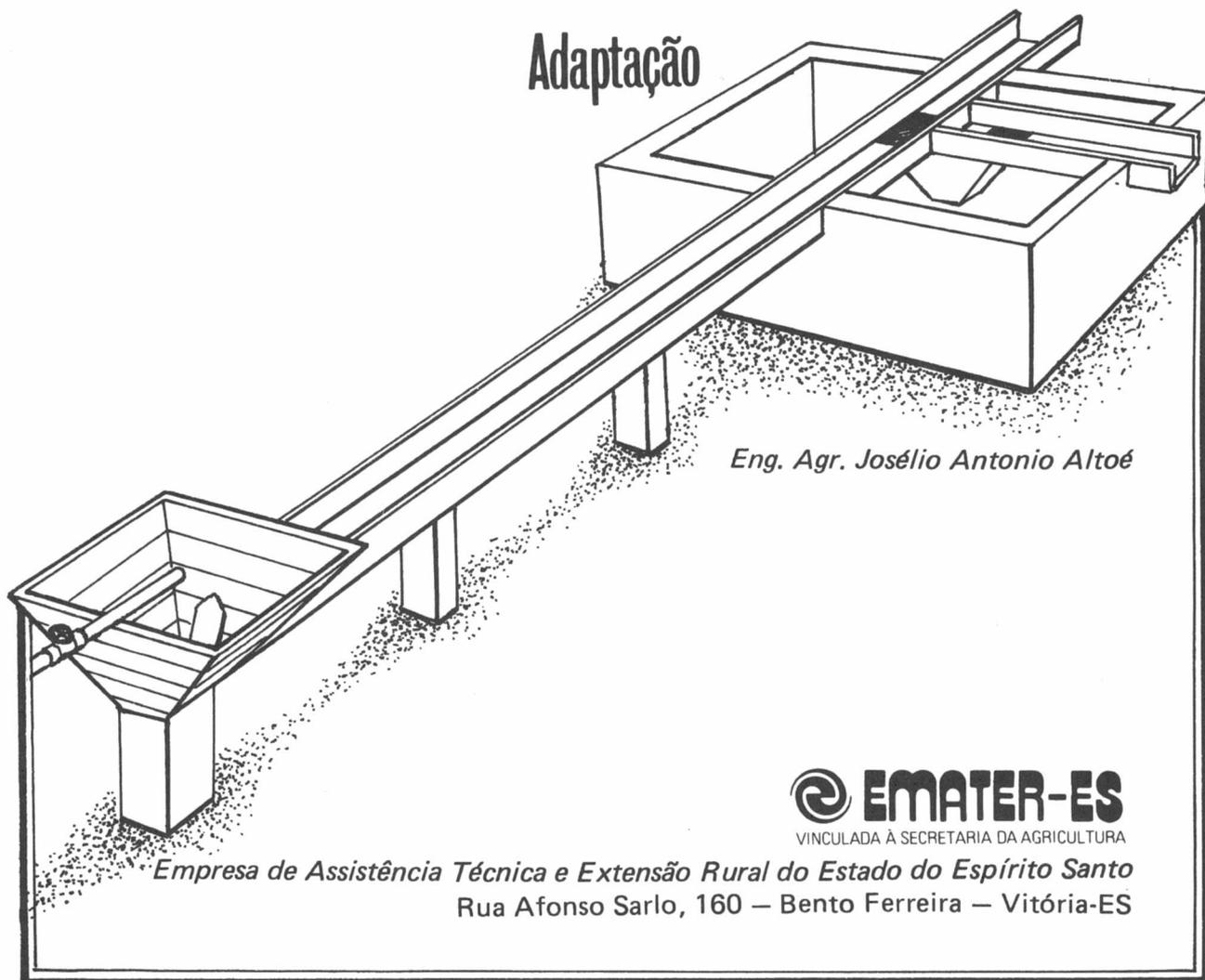


LAVADOR/SEPARADOR DE CAFÉ TIPO MARAVILHA

Adaptação



Eng. Agr. Josélio Antonio Altoé

 **EMATER-ES**

VINCULADA À SECRETARIA DA AGRICULTURA

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Espírito Santo

Rua Afonso Sarlo, 160 – Bento Ferreira – Vitória-ES

O café colhido manualmente, através da derriça no chão, vem da roça com muitas impurezas (torrões, pedras, paus etc.) e ainda com os grãos em diferentes estados de maturação.

Por isto, o café necessita ser lavado e separado. A lavagem elimina as impurezas e a separação seleciona os grãos leves (seco, bóia) dos pesados (cereja, maduro, passa, verde).

Este procedimento:

– Permitirá a formação de lote mais ou menos uniforme quanto ao teor de umidade e maturação;

- Facilitará uma boa secagem;
- Reduzirá o custo da secagem;
- Proporcionará obtenção de café com melhor qualidade;
- Diminuirá as perdas no beneficiamento.

O quadro abaixo mostra, em horas, o tempo gasto na secagem do café, nos diferentes teores de umidade.

NOME	COR	APARÊNCIA	UMIDADE %	40°C TEM-PO SECA
Verde	Verde	duro, verde	70-66	80
1/2 maduro	Verde-amarelo	parcialmente maduro	67-60	84
Cereja	Vermelho	maduro-liso	66-60	90
Muito maduro	Vermelho-castanho	macio (1/2 enrugado)	62-65	63
Passa	Cinza-escuro	passa enrugado	50-25	30
Seco	Cinza-escuro	duro-liso	25-12	05

Para o lavador/separador em questão :

1. O consumo de água é de 2 a 3 litros para cada litro de café a lavar.
2. Um lavador com canaleta "A" de 24 centímetros de largura, com uma lâmina de 2,0 centímetros de água corrente a uma velocidade de 0,5 minutos por segundo, lava 2.000 litros de café em coco por hora, atendendo a uma produção de 60.000 covas.
3. A inclinação da canaleta com 1,5 a 2,0% proporciona à água uma velocidade de 0,5 minutos por segundo, à entrada do lavador.
4. A canaleta e a moega são feitas de madeira, com tábuas de 2,5 centímetros de espessura, sendo a canaleta com seção retangular de 24,0 centímetros por 18,0 centímetros de altura.

Regulagem do Registro do Tanque

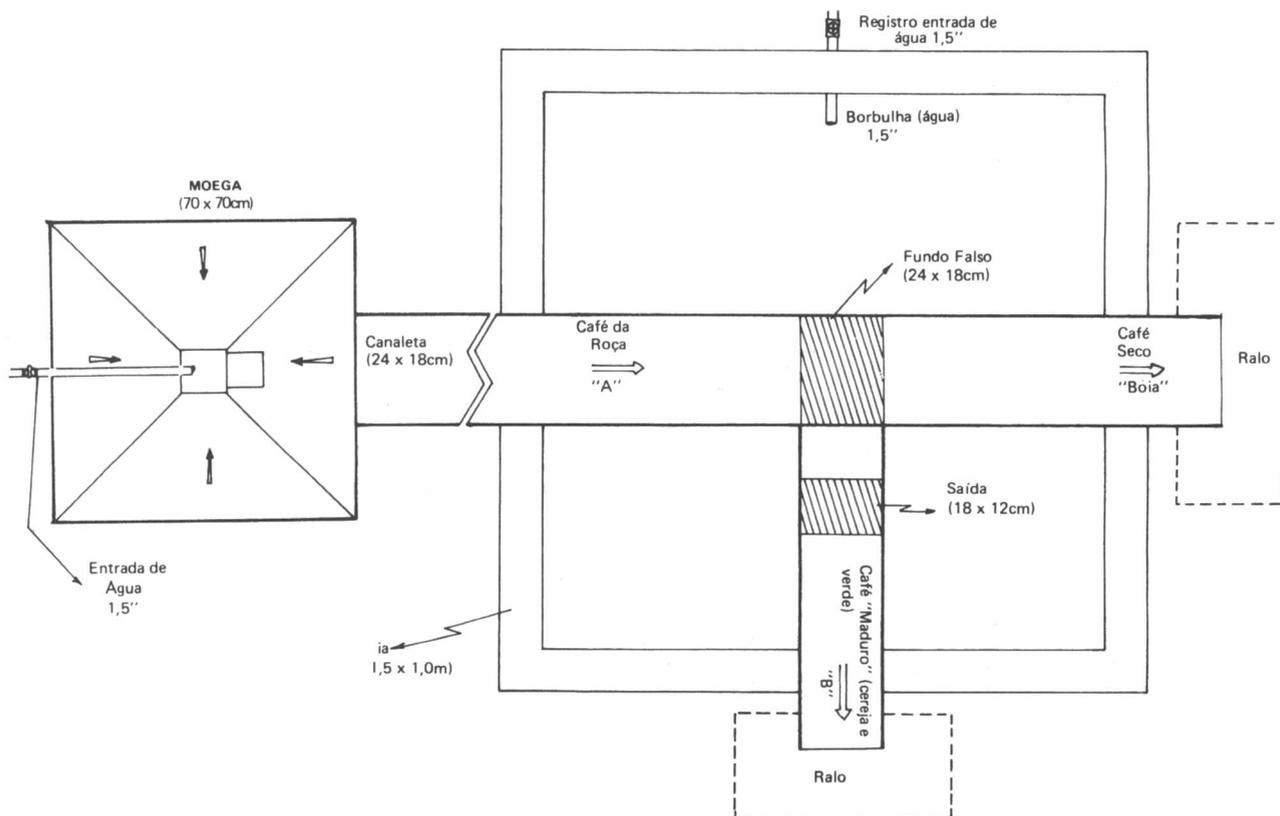
Excesso de água: O café pesado (verde, passa, cereja) tende a continuar na canaleta "A".

Falta de água: O café pesado (verde, passa, cereja) vai para o fundo do tanque junto com pedras, paus etc.

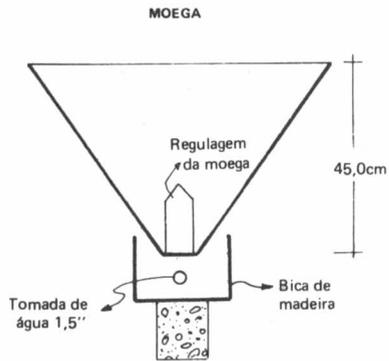
O Ideal: Manter um fluxo de água tal que proporcione a separação dos cafés com diferentes densidades, o que é obtido pela regulagem ideal da entrada de água na caixa e canaleta. Nestas condições, há uma perfeita separação do café pesado (verde, passa, cereja) e do café leve (seco, bóia).

Funcionamento: O café leve (seco, bóia) continua na mesma velocidade da água da canaleta, caindo na bica "A". O café pesado, junto com pedras, paus, torrões, ao cair no funil do tanque, encontra um borbulhamento ocasionado pela entrada de água na caixa. Isto faz com que o café pesado (verde, passa, cereja) retorne à superfície, indo para a bica "B"; e as pedras, torrões etc fiquem no fundo do tanque.

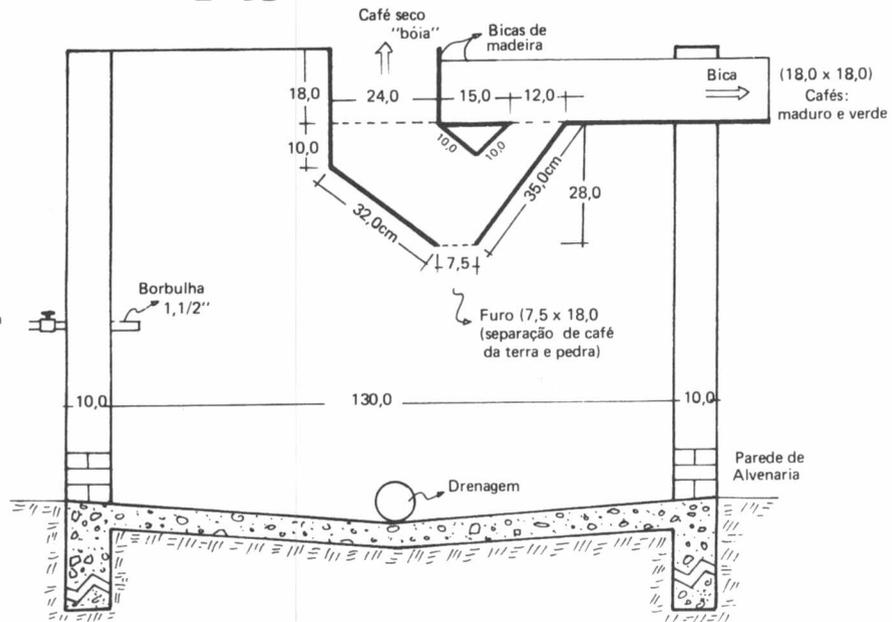
VISTA DE CIMA



CORTE AB



CORTE CD



PERSPECTIVA

