



**MÁS DE 56 AÑOS AL SERVICIO DE
LOS CAFETEROS**

Tel. 607 7244572 - Cel. 315 822 8748 - 315 375 3332
Calle 23 No. 17-14, San Gil, Santander, Colombia
info@fimar.co - www.fimar.co

EQUIPOS PARA EL CAFÉ

MAQUINARIA AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE

DESPULPADORAS

- Pechero fijo o graduable.
- Camisas en acero inoxidable.
- Eje alimentador sobre bujes.
- Bastidores, tambor, volante y pechero fundidos y rectificadas en hierro gris.
- Tolva, contenciones, babero y camisa en lámina de acero inoxidable.
- Pintura electrostática.



Despulpadora No. 3 ¹/₂
Cap. 800 kg/h



Despulpadora No. 2 ¹/₂
Cap. 400 kg/h



Despulpadora No. 3000 K
Cap. 3000 kg/h



Despulpadora No. 5 ¹/₂
Cap. 1200 kg/h

Módulo Clasificador Semi integrado

- Despulpadora FIMAR.
- Estructura metálica en ángulo para montaje de máquina despulpadora, Zaranda, salida para la pulpa y motor eléctrico.
- Motor.
- Zaranda circular en lamina con canal y tornillo sin fin alimentador.



MÓDULOS

Módulo Clasificador Integrado

- Despulpadora FIMAR, pechero inteligente o de paladar independiente en cada chorro o salida del grano. volante tipo A o B, tolva y chorrera en acero inoxidable.
- Guarda banda en acero inoxidable para volante y poleas.
- Motor eléctrico.
- Guarda en acero inoxidable.
- Zaranda clasificadora circular con hueco oblongo, en acero inoxidable.
- Bajante en acero brillante para café pasilla o media cara.
- Tanque tina doble en plástico.
- Estructura en ángulo.



Módulo Becolsub

- Despulpadora FIMAR.
- Estructura metálica en ángulo para montaje de máquina despulpadora, Zaranda, tornillo pulpa, motores eléctricos y lavador.
- Dos motores uno para la despulpadora y zaranda y el otro para el lavador.
- Tornillo sin fin para la pulpa.
- Zaranda circular con canal y tornillo sin fin alimentador.
- Lavador.



Módulo Ecomill ® LH 300

- Despulpadora FIMAR.
- Estructura metálica en ángulo para montaje de máquina despulpadora, Zaranda, salida para la pulpa, motores eléctricos.
- Dos motores uno para la despulpadora y zaranda y el otro para el lavador Ecomill ® LH 300.
- Zaranda circular con canal y tornillo sin fin alimentador.
- Tanque en acero inoxidable para café fermentado.
- Estructura para el tanque.
- Lavador Ecomill ® LH 300.



Módulo Ecomill ®

- Despulpadora FIMAR.
- Zaranda circular con canal y tornillo sin fin alimentador.
- Estructura metálica en ángulo para montaje de máquina despulpadora, Zaranda, salida para la pulpa, motores eléctricos.
- Dos motores uno para la despulpadora y zaranda y el otro para el lavador Ecomill ®.
- Tanques en acero inoxidable para café fermentado.
- Escalera metálica con pasamanos y plataforma en lámina Alfajor para supervisión de la despulpadora, zaranda y tanque fermentador.
- Lavador Ecomill ®.



SECADORAS

SECADORA ESTÁTICA PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS

- Malla para el secado y pre secado del café.
- Fabricada en lámina de ACERO INOXIDABLE para el cuarto de secado.
- Malla galvanizada para el piso del café.
- Ventilador con motor eléctrico y guarda motor con protección térmica.
- Termómetro de 10 a 110 grados centígrados.
- Ductos para rotación del aire, láminas para contención del grano.
- Escalera para cargar el café al cuarto de presecado de la secadora.
- Unidad de calor para trabajar con Cisco.
- Filtro para eliminar emisiones atmosféricas, Motor Reductor de 25w para alimentación automática del Cisco, Termostato para mantener constante la temperatura, -Tolva de cargue del cisco.



GUARDIOLA

- Equipo con un compartimento para secado del grano.
- Ventanillas para sacar muestras o verificar el porcentaje de humedad del grano.
- Puerta para cargue y descargue del café.
- Ventilador , 2 motores eléctricos de 1 HP.
- Unidad de calor para trabajar con Cisco.
- Filtro para eliminar emisiones atmosféricas, Motor Reductor de 25w para alimentación automática del Cisco, Termostato para mantener constante la temperatura, -Tolva de cargue del cisco.



SECADORA VERTICAL O ROTATIVA

- Fabricada en lámina inoxidable para el cuarto de secado.
- Malla galvanizada para los dos pisos del café.
- Compuerta para el descargue del café entre piso No. 1 y 2.
- Mezclador para el grano por cada piso.
- Motores eléctricos.
- Ventilador.
- Termómetro de 10 a 110 grados centígrados.
- Ductos para rotación del aire.
- Escalera para cargar el café al cuarto de presecado de la secadora.
- Unidad de calor para trabajar con Cisco, Leña o Carbón Coque.
- Filtro para eliminar emisiones atmosféricas.
- Motor Reductor y variador de velocidad que permite regular la alimentación del Cisco.
- Termostato para mantener constante la temperatura.
- Estabilizador de energía CDP a 110 voltios,
- Tolva de cargue del cisco capacidad
- Chimenea para salida de gases sin contaminar el aire, con sombrilla.



TORREFACCIÓN PARA CAFÉ Y CACAO

TRILLADORA DE CAFÉ

- Café pergamino con 11% de humedad, café cereza o naturales 60 kg con 11% máximo o con 30° de temperatura mínima la cereza.
- Tolva para almacenamiento del grano en acero inoxidable con imán para retirar material ferroso del grano, evitando daños en la malla.
- Motor eléctrico y guarda motor.
- Ventilador centrífugo para sistema de refrigeración del grano.
- Extracción de la cascarilla.



CLASIFICADOR O MONITOR PARA CAFÉ O CACAO

- 3 o 4 mallas: hueco oblongo 7 y 5 mm, hueco redondo de 5 mm, para clasificación por tamaño: café bola, tipo federación, pilao o trillado, cascarilla e impurezas.
- Motor eléctrico.
- Guarda motor.
- Extractor de cascarilla y pasilla.
- Tolva de cargue.
- Escalera.



MESA DENSIMÉTRICA

- Ventilador tipo turbina con corriente uniforme y corriente de aire constante a un bajo nivel de ruido.
- Fácil y rápido ajuste al volumen y presión de aire para el control del flujo de el producto sobre la cubierta.
- El producto sale separado por 4 compartimientos con diferentes pesos.



TOSTADORA PARA CAFÉ O CACAO

- 30 minutos para café o 40 minutos para cacao por bache aproximadamente.
- Termómetro de 0 a 300 grados centígrados.
- Tablero electrónico.
- Válvula solenoide para control del gas.
- Termocupla para encendido del gas y control de la temperatura.
- Mirilla para control visual del grano.
- Cilindro tostador.
- Enfriador de granos AUTOMÁTICO, con un ciclón y extractor de cascarilla con motor eléctrico
- COMBUSTIBLE: GAS PROPANO O



MOLINO PARA CAFÉ O CACAO

- Molino de discos con graduación en granulometría.
- Motor eléctrico con guarda motor.
- Tolva en acero inoxidable.



SELLADORA

- SELLADORA ELÉCTRICA para empaque o bolsas plásticas.
- Manual de pedal sin motor.
- Mordaza de 23 cm en aluminio.
- Termocupla y pirómetro para el control de la temperatura.



TORREFACCIÓN

CLASIFICADOR O MONITOR

- 4 mallas en varilla de acero inoxidable con vacío de 5, 3, 7, 9 mm y 17 mm, 5,3 mm para clasificación por tamaño: cacao bola, Premium y pasilla.
- Motor de eléctrico.
- Guarda motor.
- Extractor de cascarilla y pasilla
- Cuatro salidas en acero inoxidable.
- Soporte en ángulo.
- Tolva de cargue.
- Cepillo para la limpieza.
- Escalera.



DESCASCARADORA DE CACAO

- Máximo dos horas después de tostado.
- Motor reductor.
- Sistema de descascarillado por tambores en acero inoxidable.
- Extractor de cascarilla con motor eléctrico.
- Clasificación por medio de zaranda con tres mallas.
- Salida para el grano de tres tamaños y cascara.
- Limpia el grano hasta un 70%, para una mayor limpieza debe repasar el grano.
- Caja de controles para trabajar con energía.



MEZCLADORA PARA CACAO

- Doble cámara (para calentamiento), revolvedor o mezclador.
- Control de temperatura para el refinado el cacao.
- Tablero de encendido, control de temperatura digital, velocidad de mezclado variable.
- Parada de emergencia y protección eléctrica.
- Motor reductor eléctrico.
- Quemador a gas con válvula solenoide.
- Fabricada en acero inoxidable ref. 304, con tapa y boca para salida del cacao.



REFINADORA O CONCHADORA DE CACAO

- Recipiente refinador conchador con doble cámara (para calentamiento).
- Agitador de doble paleta para el refinado del cacao fabricados en acero inoxidable.
- Esferas en acero inoxidable.
- Control de temperatura para el refinado el cacao.
- Tablero de encendido
- Control de temperatura digital.
- Velocidad de mezclado variable.
- Parada de emergencia y protección eléctrica.
- Sistema de volteo manual.
- Fácil desarmado del equipo para limpieza.



MESA COMPACTADORA

- Fabricada en acero inoxidable 304 quirúrgico.
- Terminados homogéneos.
- Motor.

