

Mô tả công nghệ

Công nghệ chế biến ước cà phê mang lại hiệu quả kinh tế cao, quy trình công nghệ được thực hiện qua các công đoạn chính như: - Tách tạp chất và rửa/làm sạch: tạp chất giảm còn dưới 0,03% - Bóc vỏ và tách quả xanh: Tỷ lệ quả chín được tách lên đến trên 97,5%, tỷ lệ quả xanh còn sót đạt 0% - Bóc tách vỏ thịt: Quả chín được bóc vỏ đạt trên 97% - Đánh nhót: Lượng nước tiêu thụ giảm còn 0,15 m³/h, tỷ lệ cà phê ước được đánh sạch nhót đến 97% - Ủ Enzyme: Tăng khả năng loại bỏ nhót, rút ngắn thời gian phân hủy lớp nhót so với lên men tự nhiên - Rửa nhót - Làm khô (sấy): Sử dụng hệ thống sấy gián tiếp kiểu trống quay, nhiên liệu đốt là sinh khối (trong đó có vỏ cà phê) bởi vậy tiết kiệm chi phí năng lượng, giảm thiểu ô nhiễm môi trường Hệ thống thiết bị được sản xuất đồng bộ, dễ dàng thao tác vận hành

Đặc tính kỹ thuật

Công suất thiết kế: 1500 kg/h – 3700 kg/h

Thông số khác:

+ Tổng lượng nước tiêu thụ: 1m³/tấn quả

+ Tỷ lệ sạch nhót: 97%

+ Tỷ lệ hạt bị tổn thương: dưới 2%

Khả năng ứng dụng

Sẵn sàng chuyển giao công nghệ: Từ quy mô nhỏ đến quy mô công nghiệp

Chi phí sản xuất thấp do công nghệ/thiết bị tối ưu hóa chi phí sản xuất



Nhu cầu hợp tác, chuyển giao

Sẵn sàng tư vấn lựa chọn quy mô sản xuất phù hợp với nhà đầu tư; miễn phí tư vấn thiết kế mặt bằng phù hợp với vị trí, diện tích nhà xưởng của khách hàng

Chuyển giao đơn lẻ cụm thiết bị

Chuyển giao đồng bộ hệ thống thiết bị dạng "chìa khóa trao tay"



(024) 39 329 952



Phòng 410, số 39 Trần Hưng Đạo, Hoàn Kiếm, Hà Nội



www.satitech.gov.vn
www.ttsvn.vn

