

SOBRE O PROJETO MINI FRANQUIAS

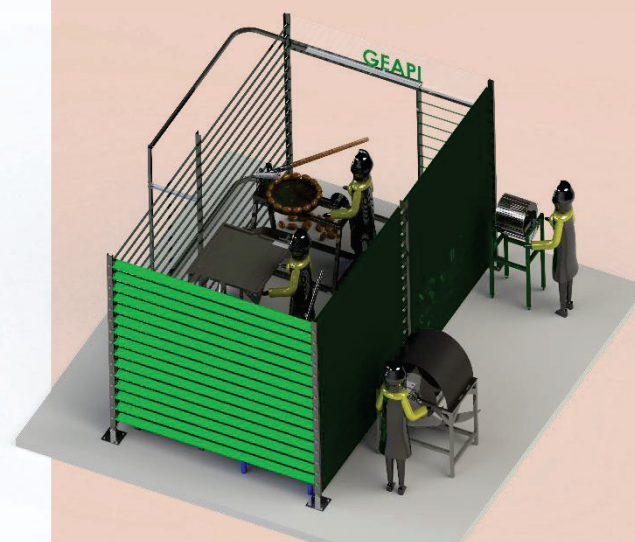


Projeto e Objetivo

Os equipamentos desenvolvidos no projeto das Mini Franquias Sociais têm por objetivo a melhoria no processo de beneficiamento do coco babaçu e manutenção da cultura das quebradeiras de coco. Para isso, o projeto, proposto, teve por base melhorias sociais e estruturação da cadeia produtiva do coco babaçu.

O projeto do maquinário

A Mini Franquia do coco babaçu foi desenvolvida de forma que o coco babaçu possa ser beneficiado de forma integral. Para Isso a implantação da franquia possibilitará os processos apresentados na Figura 01.



MAQUINÁRIO	FUNÇÃO
CORTADOR MECÂNICO VERTICALIZADO	EXTRAÇÃO DE AMENDOAS DE COCOS SELECIONADOS
MESA SELECIONADORA	SELEÇÃO E SEPARAÇÃO DA AMENDOA
LAVADOR DE AMÊNDOAS	LAVAGEM DA AMENDOA PARA POSTERIOR TRITURAÇÃO
MOINHO DE CORTE DE AMÊNDOAS	TRITURAÇÃO DA AMENDOA
SISTEMA DE EXTRAÇÃO DO AZEITE VIRGEM	EXTRAÇÃO DO AZEITE VIRGEM
SEPARADOR DE MESOCARPO	EXTRAÇÃO DO MESOCARPO
FORNO VERTICAL	PRODUÇÃO DE CARVÃO DO COCO BABAÇU E REMOÇÃO DE FULUGEM E CONTAMINANTES AMBIENTAL
ESTRUTURA	ACOLHIMENTO E PROTEÇÃO SOLAR



CONHEÇA AS UNIDADES

Instalação e produção

Os equipamentos que compõem as Mini Franquias Sociais foram construídos respeitando padrões de conforto térmico e alimentício. A linha produtiva é composta por equipamentos construído em aço inox. Os maquinários podem, a depender do interesse, serem instalados já no galpão que servirá como instalação e centro de distribuição e venda dos produtos.

Mini Franquia Instalada

