

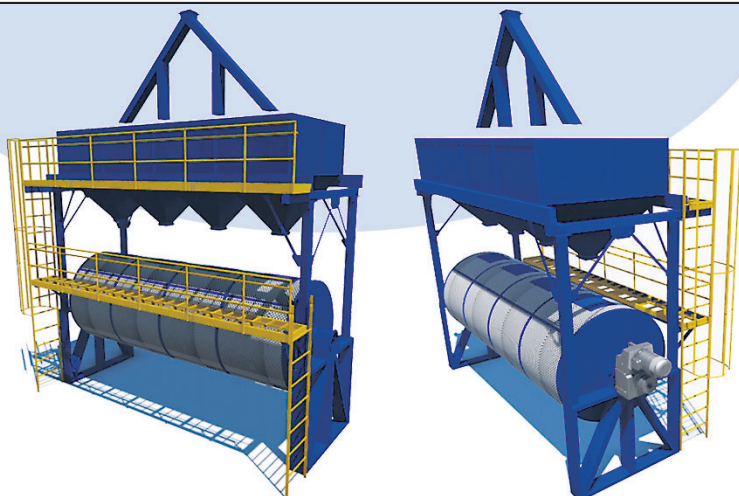
Banco de Occidente, S.A.

Felicita a la Asociación de Exportadores
de Café de Honduras

ADECAFEH ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE CAFÉ DE HONDURAS

Por promover el café hondureño y estrechar lazos comerciales con los principales compradores en todo el mundo, a través de Honduras Coffee Dinner, un foro de negocios que informa sobre las estadísticas, pronósticos de cosecha, proyectos, datos generales de la caficultura nacional, analizados desde la perspectiva de la industria.

*Muchas gracias por enaltecer el país
a través de los esfuerzos que realiza Adecafeh.*



SECADORA HORIZONTAL TIPO GUARDIOLA

El diseño y fabricación de una secadora nuestra, garantizan el mejor y más eficiente proceso de secado del grano; su diseño tradicional mejorado continuamente en cada pieza que componen dicha máquina, asegura al productor poder cumplir con los más altos estándares tanto en la calidad del punto del café como la uniformidad total del mismo.

Nuestros diseños abarcan Secadoras con capacidad de 300 qq, 200, 120, hasta llegar a un mínimo de 30 qq de acuerdo con las necesidades del productor, la eficiencia en el secado uniforme que proporciona nuestra Secadora Cilíndrica se debe al estudio y pruebas de una serie de piezas internas que la componen, tales como el sistema de tubos de exhalación los que se encargan de distribuir homogéneamente el aire hacia el centro de la masa de café, conjunto de revolcadores, ductos de paso en doble sentido en los compartimientos, sistema de desviadores, entre otros.

JOCA MAQUINARIA INDUSTRIAL



HORNO MODELO PERELLO

Ofrecemos una línea de Hornos para satisfacer las necesidades de pequeños y grandes productores, nuestros diseños abarcan sistemas para abastecer desde 1 secadora tipo "Guardiola" hasta 8 secadoras, alcanzando los mayores niveles de eficiencia tanto en la transferencia calorífica como en el rendimiento del consumo de combustible.

Dentro de esta línea ofrecemos las opciones de Fuego Directo, Fuego Indirecto, y una gama de potencia desde los 3.8 millones de BTU hasta 20 millones. Al ser construidos con materiales de la mejor calidad.

Nuestros hornos múltiples ofrecen:

- Mayor eficiencia en la transferencia calorífica.
- Alta durabilidad y bajo costo de mantenimiento.
- Mayor rendimiento en el consumo de combustible.

Nuestros hornos están APTOS PARA QUE SEAN UTILIZADOS YA SEA ÚNICAMENTE CON CASCARILLA DE CAFÉ, o con LEÑA, entre otros, o bien MEZCLANDO AMBOS PRODUCTOS.