

COLCAO

Tecnología para la fermentación de cacao

Solución tecnológica que **automatiza la fermentación de cacao** para **reducir las pérdidas al mínimo** y obtener un producto de **alta calidad y homogeneidad**



Capacidad de 300 kg de cacao en baba (tamaños mayores bajo pedido)

Beneficios

Estandarización de la fermentación, calidad y propiedades organolépticas del cacao

10% Porcentaje de pérdidas de granos no fermentados (comparado con el 30% de una fermentación tradicional)

13% Incremento de la producción con respecto a métodos tradicionales

Ideal para productores de cacao, centros de acopio, plantas de beneficio y asociaciones

Nuestra solución viene siendo implementada en fincas cacaoteras en Nilo, Arbeláez, Sasaima, Arauquita y San Vicente de Chucurí

Tecnología y diseño innovador

- Sistema de IoT con sensores internos y externos que activan automáticamente un sistema mecánico de volteo del cacao (con solicitud de patente)
- Recubrimiento de madera blanca incolora y libre de olores
- Estructura, eje y aspas de acero inoxidable
- Contiene canaleta para recolectar lixiviados
- Incluye plataforma digital para el seguimiento en tiempo real

Nuestro servicio

- ❑ Arrendamiento o leasing de los dispositivos (valor inicial y mensualidad según tamaño)
- ❑ Incluye transporte, instalación, acompañamiento en la primera fermentación, servicio técnico y acceso a la plataforma digital en tiempo real



Contacto

José Eduardo Acevedo
Gerente General
jose.acevedo@iottech.com.co
Tel: 300 2157872

IoT Tech SAS
www.iottech.com.co

Fabricamos soluciones tecnológicas enfocadas en internet de las cosas (IoT). Nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes a través de la integración del hardware y software, desarrollamos soluciones innovadoras a la medida generando valor en datos para la toma de decisiones en tiempo real