

ChocoShow 2025

Evolucionando la industria de alimentos



CATÁLOGO DE EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE CACAO



Descubre la mejor maquinaria y equipos para el procesamiento del cacao. Desde tostadoras hasta refinadoras, encuentra todo lo que necesitas para optimizar tu producción de cacao.

WWW.GRUPOZINGAL.CO

Asesoramos su proyecto para la transformación del cacao



Atemperadoras

Con capacidades de 5, 12 y 20 litros.



Descascarilladoras

Con capacidades de 5, 15, 40, 50, 80 y 100 kilogramos.



Mezcladoras

Con capacidad para 50 litros con calentamiento.



Mesas Vibratorias

Con medidas de 120 y 240 centímetros.

Asesoramos su proyecto para la transformación del cacao



Molinos de discos

Con capacidades de 30, 50, 70 y 100 kilogramos.



Prensas extractoras

Con capacidades de 3, 6 y 10 kilogramos.



Refinadoras/ Conchadoras

Con capacidades de 5, 10, 320, 30 y 50 kilogramos



Tostadoras

Con capacidades de 3, 6, 10, 15, 20, 30, 40 y 50 kilogramos.

ChocoShow 2025

Evolucionando la industria de alimentos



**Línea
de cacao**

**EN NUESTRAS REDES
ENCONTRARÁS NOVEDADES,
TIPS Y NOTICIAS ÚTILES
PARA TU NEGOCIO:**

 **INSTAGRAM:**

@ZINGALINDUSTRIA

 **FACEBOOK:**

@ZINGAL

 **TIKTOK:**

@ZINGALINDUSTRIA

 **YOUTUBE:**

@ZINGALINDUSTRIA



Contáctanos:

Solo Whatsapp:
+57 302 623 4401

Llamadas y Whatsapp
+57 315 260 5633
+57 301 347 2005
+57 300 619 1298

Correo: zingalclientes@gmail.com

Dirección: Carrera 68G No 73-57 Bogotá.