

TECNOLOGÍA

Nuestro saber hacer se basa en el uso de las últimas tecnologías de visión artificial y en métodos innovadores de tratamiento, manejo y transporte de las cerezas de café para conseguir un producto de máxima calidad. Proponemos soluciones únicas para la limpieza, acondicionamiento, selección y calibrado por color, tamaño y calidad. Disponemos de avanzados equipos con tecnología de visión artificial y rayos X detectando y separando las cerezas vanas y las afectadas por broca garantizando la seguridad y conformidad en la industria alimentaria.

INNOVACIÓN

Nuestros esfuerzos se basan en la constante innovación para adelantarnos a las necesidades de nuestros clientes, mejorando sus procesos de calidad, optimizando su producción y garantizando su rentabilidad. Nuestra sólida estructura I+D+i nos permite garantizar las futuras soluciones que nuestros clientes requerirán.

Disponemos de un novedoso sistema de despulpado que no requiere el uso de agua, tiene muy poco consumo de energía y consigue separar la pulpa del café sin producir daño a la almendra, obteniendo una pulpa en perfectas condiciones para su aprovechamiento como co-producto.

Estamos desarrollando nuevos sistemas de fermentación con controles sensoriales encaminados al fermentado óptimo según las condiciones de cada lote de café.

Realizando nuevos estudios y proyectos en el campo del beneficio seco, con nuevos sistemas de trilla, selección y clasificación de los granos de café.

EXPERIENCIA

Más de 1600 sistemas instalados en los 5 continentes son el resultado de los más de 20 años de actividad en el desarrollo e implantación de equipos de visión artificial y rayos X para el sector agroalimentario. Nuestra amplia experiencia nos permite estar a la vanguardia de la creación de soluciones para la calidad del producto y de los co-productos obtenidos. Hemos instalado nuestros sistemas Suscotech instalados en beneficios húmedos de Colombia, Guatemala

CERCANÍA

Nuestro valor diferencial es acompañar a nuestros clientes en todo el proceso adaptándonos a cada solución, siendo flexibles e innovadores y dando soporte continuo. Nuestro trabajo no acaba en la venta, empieza en una relación que asegura la satisfacción del cliente y perdura en el tiempo para ser su socio tecnológico. Nuestro saber hacer se basa en el uso de las últimas tecnologías y en la proximidad de nuestro servicio técnico prestado desde Colombia.



Mejoramos su beneficio.

LA MEJOR TECNOLOGÍA PARA EL MEJOR CAFÉ

NUESTRO SOCIO EN COLOMBIA

TECNICAFÉ Parque Tecnológico de Innovación

Vía Popayán, 13 (Cali)

Corregimiento La Venta de Cajibío (Cauca)

+57 3122432176 / +57 3113250551

info@tecnicafe.com

www.tecnicafe.com



info@suscotech.com

www.suscotech.com

SUSTAINABLE COFFEE TECHNOLOGIES, S.L

Torres Quevedo, 15

Po. Ind. Prado de Regordoño

28936, Móstoles (Madrid)



SUSCOTECH

SUSTAINABLE COFFEE TECHNOLOGIES

¿Por qué SUSCOTECH?

Proyectos LLAVE EN MANO

SOLUCIONES MULTISCAN technologies DE SELECCIÓN, CLASIFICADO y CALIBRADO



Por PRODUCTIVIDAD

- ✓ Optimización de los recursos.
- ✓ Aumento de la productividad.

Por RENTABILIDAD

- ✓ Reducción de costes.
- ✓ Mejora del factor de rendimiento del café pergamino.
- ✓ Retorno de la inversión.

Por EFICIENCIA

- ✓ Reducción de mermas.
- ✓ Trazabilidad de todo el proceso.

Por MEDIO AMBIENTE

- ✓ Reducción del consumo de agua.
- ✓ Reducción del consumo de energía eléctrica.
- ✓ Reducción de costes de mantenimiento.

Por CALIDAD

- ✓ Inocuidad y seguridad alimentaria.
- ✓ Limpieza y acondicionamiento de las cerezas.
- ✓ Eliminación de piedras y palos.
- ✓ Separación de flotes.
- ✓ Selección de cerezas que no aportan valor.
- ✓ Detección de brocados.

Por CO-PRODUCTOS

- ✓ Revalorización de los sub-productos del café para poderlos destinar a la elaboración de otros productos y aumentar el valor del propio café cereza gracias a un despulpado innovador.
- ✓ Uso de las mieles y cáscaras de las cerezas verdes como generación de una industria alimentaria paralela.

Especialistas en la aplicación de **nuevas tecnologías** en los beneficios húmedos y secos de café teniendo como eje principal la **sostenibilidad** y el **desarrollo del caficultor**, **aumentando la eficiencia** y la **productividad** de nuestros clientes.



SOLUCIONES ADAPTADAS A LAS NECESIDADES DE CADA CAFICULTOR



COFFEEXCAN



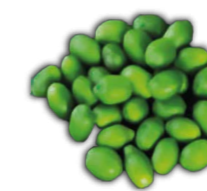
V20 CHERRY COFFEE

ALTA EFICIENCIA EN LA SELECCIÓN POR COLOR Y DENSIDAD

✓ Detección mediante **visión artificial** de frutos **inmaduros** (verdes), **sobremaduros** (negros u oscuros), **secos** (marrones y negros) y **pintones**, permitiendo separar los distintos **índices de madurez** y tratarlos por separado.



CEREZA MADURA



CEREZA VERDE



CEREZA PINTONA



CEREZA SOBREMADURA



CEREZA SECA

✓ Selección mediante de **rayos X** de cerezas de **baja densidad** (brocas y vanos).



BROCA



VANO

