



Café Tales

El mejor café



CONOCIMIENTO, TECNOLOGÍA
AVANZADA Y CAFÉ, PARA
SU BIENESTAR

WWW.CAFETALES.CO



Convencidos de nuestro aporte a la mejor valoración del café, apoyamos el mejoramiento del conocimiento y de los procesos para su mejor experiencia; con servicios de calidad, tecnologías y equipos altamente funcionales y de larga vida. Acompañamos su mejor decisión para la adopción tecnológica y el sublime goce del su café.

WWW.CAFETALES.CO

Ca Fé *Tales*

	1
Café	
	2
Equipos	
	3
Herramientas	

WWW.CAFETALES.CO



1. Café



Visita nuestro 
entorno de producción

Tostado Molido

Con origen de la finca "La Perla del Café" de Chinchiná, Caldas. Granos logrados con el mayor esmero de cuidados en el cultivo, la recolección del fruto, el beneficio húmedo, el secado, la trilla y el tueste. Con innovación de procesos y tecnología de invención propia.

CAFÉ TALES	Grano Excelso
	Proceso Especial
	Miel de Abejas
	Tisana de Café
ARABIQ GRADER	Edición Limitada
MCR	En Macerador

WWW.CAFETALES.CO



2. Equipos

Plantas de Torrefacción

Trilla de café, Clasificación de café verde, Tueste de café almendra, Molienda de café tostado, Empaque de café molido. Inversión a menor costo - efectividad, Robustez, Confiabilidad del sistema, Sencillez y seguridad en la operación.



Tostadora Lecho Fluido

Desde 12 kg. hasta 50 kg. por tanda.

Tostadora Cilindro

Desde 2,5 kg. hasta 25 kg. por tanda.

Otras tostadoras

2.



Unidad de trilla

Desede 80 kg. hasta
800 kg. por hora.

Trilladora naturales

150 kg. por hora.

Trilladora pergamino

80 kg. por hora



Molino

Molino 80 kg. por hora

Molino 140 kg. por hora



Banda de selección manual

2.

Secado Mecánico

Secadores rectangulares y circulares con agitación, nivelación y descarga del café, Intercambiadores de Calor con control efectivo y fijación de temperatura de secado, Ventiladores Centrífugos de alta eficiencia, Compuertas para intercambio del sentido del flujo del aire. Uniformidad de la humedad final del café; seguro y fácil de operar a bajo costo.



10.000 kg. de café húmedo
(400 @ café seco) por tanda.

6.000 kg. de café húmedo
(240 @ café seco) por tanda.

3.000 kg. de café húmedo
(120 @ café seco) por tanda.

2.000 kg. de café húmedo
(80 @ café seco) por tanda.

1.000 kg. de café húmedo
(40 @ café seco) por tanda.

500 kg. de café húmedo
(20 @ café seco) por tanda.

250 kg. de café húmedo
(10 @ café seco) por tanda.

Secado mecánico para
Otras cantidades.

2.

Beneficio Húmedo del Café

Proceso Ecológico del Café Becolsub y Ecomill; despulpado eficiente sin agua. Tecnología con el menor uso de agua y muy bajo impacto ambiental; flexibilidad para el proceso de café de alta calidad; reducción de pérdidas asociadas al proceso tradicional; clasificación por tamaño del café.



Becolsub

5.000 kg. de café cereza
por hora.

2.500 kg. de café cereza
por hora.

1.200 kg. de café cereza
por hora.

600 kg. de café cereza
por hora.

300 kg. de café cereza
por hora.



Ecomill para 300, 600, 1.200
y 2.500 Kg. por hora.

Ecoing para 300, 600, 1.200
y 2.500 Kg. por hora.

Tanques en acero inoxidable
grado alimentos 304,
capacidad desde 500 hasta
8,000 kg de café cereza por
tanque (0,4 - 7,2 m3).

2.



2.500 kg. de café cereza
por hora.

1.200 kg de café cereza
por hora.

600 kg. de café cereza
por hora.

300 kg. de café cereza
por hora.



Sistema de despulpado
ecológico y clasificación
por tamaño del café.

Sistema de despulpado
ecológico, clasificación
por tamaño del café y
fermentación.



Determinadores de humedad
Homogenizador de muestra
Boerner

Trilladora de muestras
para café

Zarandas para clasificación
por tamaño

Mallas para granulometria
en café 12 - 19/64"

Tostadora de muestras

Molino de laboratorio

Filtros para purificación
de agua

Calentador de agua

Pocillos marcados

WWW.CAFETALES.CO



3. Herramientas Cafeteras



Elementos de mano, de concepto y de cálculo, aplicados al proceso del café en la finca, en la transformación, en la comercialización, en la agregación y captura del valor.



Diseño de plantas para el proceso del Café.

Formulación, Evaluación, Diseño y Operación de centrales para el proceso del Café.

Transformación de beneficiaderos tradicionales a ecológicos para Café.

Evaluación de la calidad del Café.

Modelo para la valoración y compra de Café húmedo y Café cereza.

Herramientas de mano agrícola.





Café Tales
Carrera 9 No. 11-24



+57 315 568 3791



cafetales@cafetales.co
distagroeu@yahoo.es

WWW.CAFETALES.CO