



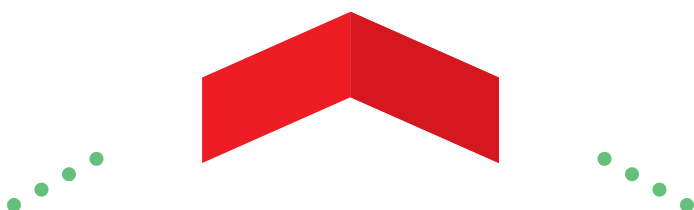
Catálogo de maquinarias, equipos y herramientas

Juntos hacemos que el campo prospere



AGROSAVIA

Corporación colombiana de investigación agropecuaria



Catálogo de maquinarias, equipos y herramientas

Juntos hacemos que
el campo prospere

Información de contacto

Profesional de Desarrollo de Negocios – Centro de Investigación **Caribbia**:
(+57) 310 217 4585

Profesional de Desarrollo de Negocios – Centro de Investigación **Turipaná**:
(+57) 316 084 4350

Profesional de Desarrollo de Negocios – Centro de Investigación **La Selva y El Nus**: (+57) 316 178 4894

Profesional de Desarrollo de Negocios – Centro de Investigación **Palmira**:
(+57) 317 342 7836

Profesional de Desarrollo de Negocios – Centro de Investigación **Tibaitatá**:
(+57) 315 634 3292
(+57) 318 263 7331

Profesional de Desarrollo de Negocios – Centro de Investigación **El Mira**:
(+57) 310 217 4587

Profesional de Desarrollo de Negocios – Centro de Investigación **Oboonuco**:
(+57) 318 221 4780

Profesional de Desarrollo de Negocios – Centro de Investigación **Nataima**:
(+57) 318 863 1358

Línea de bioproductos a nivel nacional:
(+57) 318 263 733

Profesional de Desarrollo de Negocios – Centro de Investigación **Motilonia**:
(+57) 317 336 0830

Profesional de Desarrollo de Negocios – Centro de Investigación **La Suiza**:
(+57) 322 233 1535

Profesional de Desarrollo de Negocios – Centro de Investigación **La Libertad**:
(+57) 317 804 8508

Servicios de laboratorio a nivel nacional:
(+57) 315 2198304
(+57) 317 431 6219
(+57) 317 858 0367
(+57) 317 861 8332
(+57) 318 282 9116
(+57) 317 401 7449

Síguenos en redes sociales



Agrosavia



@SomosAGROSAVIA



@agrosavia



Agrosavia TV



Agrosavia
Podcast



Agrosavia

www.agrosavia.co

Unidad modular de fermentación y secado de grano de cacao

Modulo con capacidad de beneficio de 300 kilogramos por ciclo de fermentación y secado, compuesto por un cajón fermentador y una marquesina o túnel de secado modulares. Estructura desarmable de cajón en madera de cedro o mónico que consta de tres secciones separadas por tablas deslizables que permiten realizar el traslado del grano de cacao de un espacio a otro hasta que se termine de realizar el proceso. El diseño modular del cajón fermentador permite mayor control de calor, volteos de masa de manera homogénea, control de proceso y reducción de riesgo ergonómico.

El diseño permite una disminución de pérdidas por calidad de grano en 5 %, frente a los procesos de fermentación y secado tradicionales, contribuye a la reducción de defectos físicos como la presencia de mohos, granos chupados, pizarrosos, entre otros. Además, contribuye a reducir defectos sensoriales como la alta acidez por secado rápido, sabores a tierra, lácteos negativos, astringencia y olores o sabores externos por el almacenamiento y poscosecha en recipientes y superficies inadecuadas y, al ser modular, permite ser reubicada de acuerdo con la disponibilidad del espacio.

Zona recomendada de uso:
Municipios cacaoteros a nivel nacional.



Más información:

Teléfono: (+57) 322 233 1535

Correo electrónico:

atenciónalcliente@agrosavia.co

Fermentador solar controlado – SolFerInox

Equipo en el que se lleva a cabo la fermentación de cacao bajo condiciones controladas de tiempo y temperatura, diseñado para el uso a pequeña escala de producción, con masa de fermentación de hasta 150 kilogramos.

El proceso de fermentación lo asiste un sistema de control de temperatura por válvula y cabezal termostático que permite establecer rampas de temperatura manualmente, según se oriente en las recomendaciones de fermentación de temperatura versus tiempo por variedad.

Esta tecnología es sostenible energéticamente por la utilización de energía solar como fuente para su funcionamiento, permite la estandarización del proceso, mejora la calidad sensorial y aroma de cacao, y si el grano contiene cadmio reduce este contenido obteniendo un producto mejorado en calidad e inocuidad.

Zona recomendada de uso:
Municipios cacaoteros a nivel nacional.



Más información:

Teléfono: (+57) 322 233 1535

Correo electrónico:

atenciónalcliente@agrosavia.co

Hornillas paneleras tipo CIMPA

La hornilla Cimpa se ofrece para producir desde 75 hasta 225 kilogramos de panela por hora y trabajar con el bagazo verde o seco, según el tipo de cámara de combustión que puede ser:

a) Plana-Cimpa (con una o doble cámara, que funciona principalmente con bagazo obtenido de moliendas y secado hasta alcanzar un contenido de humedad menor al 30 %); y

b) Ward-Cimpa (cuya geometría especial de cámara de combustión permite quemar bagazo verde que sale de un molino ajustado a una extracción mayor al 60 %, y ofrece mayor flexibilidad al productor para realizar las moliendas, sin tener que esperar a disponer de bagazo seco).

Zona recomendada de uso:

Santander, Boyacá,
Cundinamarca, Antioquia,
Caldas, Nariño, Tolima,
Cauca, Huila, Norte de
Santander, Valle del Cauca y
Risaralda.



Más información:

Teléfono: (+57) 315 634 3292

Correo electrónico:

atenciónalcliente@agrosavia.co

Sistema de transporte por cable de gravedad o autopropulsado para caña panelera

AGROSAVIA cuenta con dos sistemas de transporte de caña por cable, y su implementación depende de condiciones topográficas y productivas:

- a) monocable autopropulsado compuesto principalmente por un sistema motriz, una línea de cable, torres intermedias, pinzas fijas y un sistema de control; y
- b) monocable por gravedad compuesto por un cable fijo, torres intermedias, garruchas con freno de fricción y sistema de recibo.

El sistema de transporte de caña combinado con muy pocas mulas permite un ahorro en tiempo, en los costos de transporte de la caña y en el uso de animales de labor, lo que reduce la compactación de los suelos y la incidencia de maltrato de los animales, además, de disminuir los requerimientos de mano de obra.

Zona recomendada de uso:

Santander, Boyacá,
Cundinamarca, Antioquia,
Caldas, Nariño, Tolima, Cauca,
Huila, Norte de Santander, Valle
del Cauca y Risaralda.



Más información:

Teléfono: (+57) 315 634 3292

Correo electrónico:

atenciónalcliente@agrosavia.co

Prelimpiadores del jugo de caña para la producción de panela

Los prelimpiadores permiten eliminar las impurezas gruesas que acompañan al jugo de caña crudo que proviene del molino, por métodos físicos de decantación a temperatura ambiente durante la producción de panela en el trapiche.

La prelimpieza y clarificación conjunta permiten una adecuada limpieza del jugo de la caña, que es una de las operaciones de proceso fundamentales para la elaboración de una miel de caña, miel de caña invertida o panela de apariencia agradable, brillante y con bajo contenido de impurezas. Además, mejoran la calidad del melote o cachaza concentrada para alimentación animal, y contribuyen a la disminución de la formación de costras e incrustaciones en los intercambiadores de calor, que afectan negativamente la eficiencia del proceso.

Zona recomendada de uso:

Antioquia, Boyacá,
Santander, Cundinamarca,
Risaralda, Caldas, Norte de
Santander, Tolima, Huila,
Quindío, Cauca, Valle del
Cauca y Nariño.



Más información:

Teléfono: (+57) 315 634 3292

Correo electrónico:

atencionalcliente@agrosavia.co

Sistema de preparación de disgregaciones inocuas de floculantes naturales en trapiches paneleros

Tecnología económica y de fácil manejo. La disgregación del floculante natural es una disolución acuosa altamente viscosa de los mucilagos presentes en la corteza de algunas especies vegetales, como balso, cadillo o guásimo; la cual se emplea durante la clarificación del jugo de caña en la producción de miel de caña o panela, para darle consistencia a la cachaza y así poder removerla por métodos físicos.

El sistema está integrado por un descortezador-desfibrador, un tanque de disgregación, un soporte del material vegetal, raspador, cazo y filtros, y las fichas técnicas de los floculantes naturales.

Zona recomendada de uso:

Regiones que cuentan con sistemas de producción y procesamiento de jugos de caña de azúcar.



Más información:

Teléfono: (+57) 315 634 3292

Correo electrónico:

atencionalcliente@agrosavia.co

Modelo de evaporación híbrido para la producción de panela

Con este sistema se incrementa la eficiencia del proceso de producción de panela, con el cual se transforma la energía del bagazo en energía térmica y se transfiere, a través de las pailas, al jugo extraído de los tallos de caña de azúcar en el molino y a las etapas térmicas de clarificación, evaporación y concentración; obteniendo así miel, panela y melote.

Todo esto, contribuye en reducir las pérdidas de calor, aumentar la eficiencia térmica y garantizar la inocuidad de la panela.

Zona recomendada de uso:

Santander, Boyacá,
Cundinamarca, Antioquia,
Caldas, Nariño, Tolima,
Cauca, Huila, Norte de
Santander, Valle del Cauca y
Risaralda.



Más información:

Teléfono: (+57) 315 634 3292

Correo electrónico:

atenciónalcliente@agrosavia.co

Regla forrajera para pasto Kikuyo

Instrumento que permite estimar de manera indirecta la cantidad de forraje disponible en praderas con predominio de pasto kikuyo (al menos un 80 %), expresada en kilogramos de materia seca por hectárea (kg MS/ha), y sugiere recomendaciones de uso y manejo para mejorar la productividad y calidad nutricional de este forraje.

Además, brinda la posibilidad de medir la biomasa del pasto kikuyo con beneficios como el ahorro de hasta un 70 % en el tiempo destinado a la elaboración de aforos, lo que evita muestreos destructivos. Su uso facilita la toma de decisiones sobre el manejo del pastoreo, lo que se traduce en un mejor desempeño y crecimiento de las pasturas de kikuyo.

Zona recomendada de uso:
Boyacá y Cundinamarca.



Más información:

Teléfono: (+57) 315 634 3292

Correo electrónico:

atencionalcliente@agrosavia.co

Hornilla Cimpita para el tratamiento térmico de hojas de bijao

Facilita el tratamiento térmico de las hojas de bijao en forma segura. Está conformada por horno, ducto, chimenea, intercambiadores de calor y accesorios para el movimiento del bijao en la hornilla. En este sistema de evaporación abierta, la energía calórica de la leña se transfiere a través de las pailas al agua y las hojas de bijao para degradar su clorofila, como parte del proceso de transformación del empaque, lo cual, reduce la cantidad de leña requerida de 19 a 15 kilogramos por hora; permite aumentar la capacidad de tratamiento térmico al pasar de 100 a 600 o 2.000 hojas de bijao verde por hora, dependiendo del prototipo de canastilla empleado.

Zona recomendada de uso:
Santander y Boyacá.



Más información:

Teléfono: (+57) 315 634 3292

Correo electrónico:

atenciónalcliente@agrosavia.co

Equipo para lavado, selección y escaldado de guayaba a pequeña escala

Alternativa para realizar de forma segura y eficiente el escaldado con vapor de la guayaba en pequeñas y medianas empresas productoras de dulce de guayaba tipo bocadillo. El escaldado es una operación previa al despulpado de la guayaba, que se realiza con el objetivo principal del reblandecimiento de los tejidos, inactivación parcial de enzimas, fijación de color, eliminación microorganismos patógenos y de aire ocluido; la cual se puede realizar por inmersión o con vapor. Con el uso de este equipo se aumenta en 1,5 % el rendimiento de despulpado y por ende la cantidad de pulpa de guayaba obtenida.

Zona recomendada de uso:
Santander y Boyacá.



Más información:

Teléfono: (+57) 315 634 3292

Correo electrónico:

atenciónalcliente@agrosavia.co

Equipo modular de lombricompostaje para residuos agrícolas

Este equipo permite procesar residuos agrícolas en la finca en condiciones protegidas, creando enmiendas orgánicas de manera económica, eficiente, segura y sostenible. La aplicación de lombricompost al suelo mejora su fertilidad y sanidad, promoviendo una mejor aireación, mayor retención de agua y un suministro óptimo de nutrientes para las plantas. Requiere un espacio de 25 m² y tiene una capacidad máxima de 7.000 kilogramos de subproductos y residuos. Además, reduce hasta en un 40 % los costos de mano de obra en la elaboración de abonos orgánicos, permitiendo producir hasta 1.400 litros de abono líquido (lixiviado) y hasta siete toneladas de abono sólido a partir de los residuos de la finca.

Zona recomendada de uso:

Antioquia, Boyacá y
Cundinamarca.



Más información:

Teléfono: (+57) 315 634 3292

Correo electrónico:

atencionalcliente@agrosavia.co

Microfiltración tangencial para la producción de jugos estériles de fruta pequeña

A través de la técnica de estabilización en frío se permite la separación de los microorganismos y con ello, la elaboración de jugos estériles que conservan el aroma original de las frutas y los compuestos bioactivos.

Esta tecnología adaptable a pequeña escala para la producción de jugos ofrece ventajas sobre los procesos de separación tradicionales, incluida una alta selectividad basada en mecanismos de separación únicos y temperaturas de funcionamiento moderadas que no afectan los biocompuestos y su diseño compacto y modular tiene bajo consumo de energía. El producto obtenido no requiere aditivos químicos ni enriquecimiento para garantizar su conservación y postergar su vida útil hasta por más de 2 meses.

Zona recomendada de uso:

Antioquia, Nariño, Valle del Cauca, Cundinamarca y Boyacá.



Más información:

Teléfono: (+57) 316 178 4894

Correo electrónico:

atenciónalcliente@agrosavia.co

Equipo de flash explosión para la obtención de purés, pulpas o extractos de alta calidad de fruta pequeña

A través del proceso hipobárico desarrollado entre AGROSAVIA y el Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agrícola para el Desarrollo (CIRAD), se ofrece una tecnología que permite la obtención de puré o pulpa de fruta de calidad en un solo paso a través del escaldado de la fruta entera, sometida a un vacío (entre 5 a 25 kPa) casi instantáneo; lo cual provoca la explosión de las partes hidratadas como la pulpa, mientras la cáscara y la semilla quedan intactas. Los purés de fruta pasteurizados que se obtienen son de muy alta calidad microbiológica, sin afectar su perfil sensorial y los compuestos bioactivos.



Zona recomendada de uso:

Antioquia, Nariño, Valle del Cauca, Cundinamarca y Boyacá.



Más información:

Teléfono: (+57) 316 178 4894

Correo electrónico:

atenciónalcliente@agrosavia.co

Equipo de fritura bajo vacío para producción de snacks

Equipo que permite la deshidratación de la fruta madura por fritura al vacío acoplada a un sistema de centrifugación que se realiza a presiones inferiores a la atmosférica, lo que evita que se pierda el 50 % de aceite durante el proceso, pues se reduce la absorción del aceite por el alimento. El producto es deshidratado por inmersión en aceite bajo vacío, sometido a un vacío de < 15 kPa e implica una temperatura de evaporación del agua aproximadamente a 50 °C en 6 minutos.

El proceso está acoplado a un sistema de centrifugado que permite remover el aceite en el producto a un contenido menor que el 15 % del aceite absorbido.

El diseño del equipo es escalable, de fácil uso y limpieza.

Zona recomendada de uso:
Todo el territorio nacional.



Más información:

Teléfono: (+57) 316 178 4894

Correo electrónico:

atenciónalcliente@agrosavia.co

Secador solar tipo invernadero para grano y panoja de quinua

Secador de convección libre alimentado por energía solar tipo invernadero, multipropósito diseñado para condiciones climáticas donde predominan índices de baja radiación solar ($154.7 \pm 244 \text{ W/m}^2$), y una alta humedad relativa en el aire ($81 \pm 13 \%$). El dimensionamiento se ajusta a la capacidad y condiciones del territorio con respecto a la radiación solar y humedad relativa del aire. Su diseño arquitectónico permite maximizar el efecto invernadero en el interior de la estructura, a partir de un mayor aprovechamiento de la radiación solar y captura de una mayor cantidad de radiación térmica, lo que facilita el aumento de la temperatura en el interior de la cámara de secado durante el día. Este equipo tiene una capacidad de secado de 800 a 1.000 kilogramos de quinua seca, y dependiendo de las condiciones climáticas el secado se podría reducir a la mitad del tiempo comparado con el método convencional.

Zona recomendada de uso:

Región Andina y región
Pacífica.



Más información:

Teléfono: (+57) 318 263 7331

Correo electrónico:

atenciónalcliente@agrosavia.co

Trilladora de panoja de quinua

El equipo de trillado de panoja de quinua de acero inoxidable cuenta con una capacidad promedio de procesamiento de 600 kilogramos de panoja seca por hora, lo cual, depende de la variedad y del contenido de humedad de la panoja, por lo tanto, la capacidad podrá ser aumentada o disminuida en función de estos parámetros y de la destreza y experiencia de la mano de obra.

Dentro de su diseño está contemplado un sistema de doble peine que permite alcanzar 98 % de trillado. Asimismo, integra un sistema de ventilación que permite separar el grano de las flores logrando así un 90 % de limpieza del grano trillado. Es un equipo portable impulsado por un motor de 10 caballos de fuerza (HP) que usa gasolina como combustible.

Zona recomendada de uso:

Región Andina y región
Pacífica.



Más información:

Teléfono: (+57) 318 263 7331

Correo electrónico:

atencionalcliente@agrosavia.co



Equipos



Equipos para procesamiento de achira o sagú

Contempla los equipos de lavado del rizoma, rallado del rizoma y tamizado de la masa rallada para la obtención de almidón de achira o sagú.

Equipo para el lavado de rizomas de achira o sagú: Limpia los rizomas de tierra y elementos extraños provenientes del cultivo.

Equipo para el rallado de rizomas: Permite la extracción del almidón. Trabaja en serie con los demás equipos que conforman el proceso de extracción del almidón de achira, recibiendo los rizomas limpios directamente de la lavadora y descargando el producto rallado en el tamiz. El equipo cuenta con área variable en la tolva, lo que permite eliminar el pisador manual o mecánico comúnmente usado en las regiones que cuentan con equipos para esta labor.

Equipo para el tamizado: Aumenta la extracción de almidón debido a que cuenta con mayor velocidad de giro y una longitud de tamiz más corta en comparación a los equipos tradicionales.



Zona recomendada de uso:

Cundinamarca, Meta,
Nariño, Huila, Cauca,
Tolima, Boyacá y Putumayo.

Más información:

Teléfono: (+57) 315 634 3292

Correo electrónico:

atencionalcliente@agrosavia.co



