

A HIGH PERFORMANCE
CONVENTIONAL **ROASTER** WITH
DIGITAL TECHNOLOGY, PRECISION,
QUALITY AND THERMAL
EFFICIENCY

**IDEAL FOR COFFEE ROASTING IN
COFFEE SHOPS AND SMALL
ROASTERIES**

TOSTADOR CON TECNOLOGÍA
DIGITAL DE ALTO RENDIMIENTO,
PRECISIÓN, CALIDAD Y CON GRAN
APROVECHAMIENTO Y ESTABILIDAD
TÉRMICA

**IDEAL PARA LA TOSTIÓN DE TODOS LOS
TIPOS DE CAFÉS PARA CAFETERÍAS Y
PEQUEÑOS TOSTADORES**



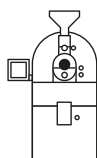
CALORATTO®



CARMOMAQ®
Exceptional Roasters



CALORATTO®



CALORATTO is a versatile roaster suitable for coffee shops and small roasteries. It takes the conventional roasting method to another level with its sturdiness and its micro flame burner. All CALORATTO roasters are manufactured to withstand long working hours. They are ideal for specialty coffee roasting combining technology, high performance, quality and precision.

This line features two different control versions: (i) one equipped with a touchscreen control panel, which enables the programming of roasting variables such as temperature, air flow and rotation of the drum. This way the roaster is able to control and standardize the processes ensuring the quality of the coffee. And (ii) the version with the button control panel that comes with a digital temperature display. Both versions come with communication port and are compatible with roasting software.

CALORATTO roasters are available in capacities of 5, 10, 15 and 30 kg per batch. They are made with a modern design and a sophisticated finishing using stainless steel.



El modelo CALORATTO es un tostador versátil adecuado para cafeterías y pequeños tostadores. Con un método de tuestión tradicional, el CALORATTO destaca por su robustez. Un equipo hecho para soportar largas jornadas de trabajo. Combinando tecnología, alto rendimiento, calidad y precisión, el CALORATTO es ideal para tostar todos los tipos de café.

Cuenta con dos versiones de control distintas: (i) versión con panel de comando touch screen, donde es posible programar y ajustar todas las variables del tueste vía un software incorporado al equipo. Esas herramientas permiten estandarizar y garantizar la calidad los procesos vía la memorización de recetas. Y (ii) la versión con panel con botones, cuenta con display de temperatura digital. Las dos versiones logran intercomunicarse con programas tradicionales de tuesta disponibles en el mercado.

Los tostadores CALORATTO están disponibles en las versiones de 5, 10, 15 y 30 Kg por lote, con diseño moderno y acabado fino y sofisticado en acero inoxidable.

FEATURES / CARACTERÍSTICAS



**CAPACITY /
CAPACIDAD**

5, 10, 15 or
30 kg per
batch /
5, 10, 15 y
30 Kg por
lote



**ROASTING
TIME /
TIEMPO DE
TOSTIÓN**

12 to 18
minutes /
12 a 18
minutos



**CONTROL PANEL /
PANEL DE CONTROL**

Touchscreen panel
with several controls
or button panel with
temperature control /
Panel "Touch Sreen" con
sistemas de control o
panel con botones y
control de temperatura



**ROASTING
SOFTWARE /
SOFTWARE
DE TUESTE**

Compatible
with
roasting
software /
Compatible
con todos
softwares de
tostión



**FINISHING /
ACABADO**

Stainless steel
and
electrostatic
coating /
En acero
inoxidable y
pintura
electrostática



**GAS
TYPE /
TIPOS
DE GAS**

Natural or
propane
gas /
Natural o
gas
propano



**POWER
REQUIREMENT /
POTENCIA
REQUERIDA**

3 up to 4 HP /
3 hasta 4 Hp

Rua Rachid Elias Sobrinho, 440 - Distrito Industrial II - 13990-000 - Espírito Santo do Pinhal - SP - Brasil

+55 19 3651 8010

carmomaq.com.br

carmomaq@pearmarketing.com.br

carmomaq

@carmomaq