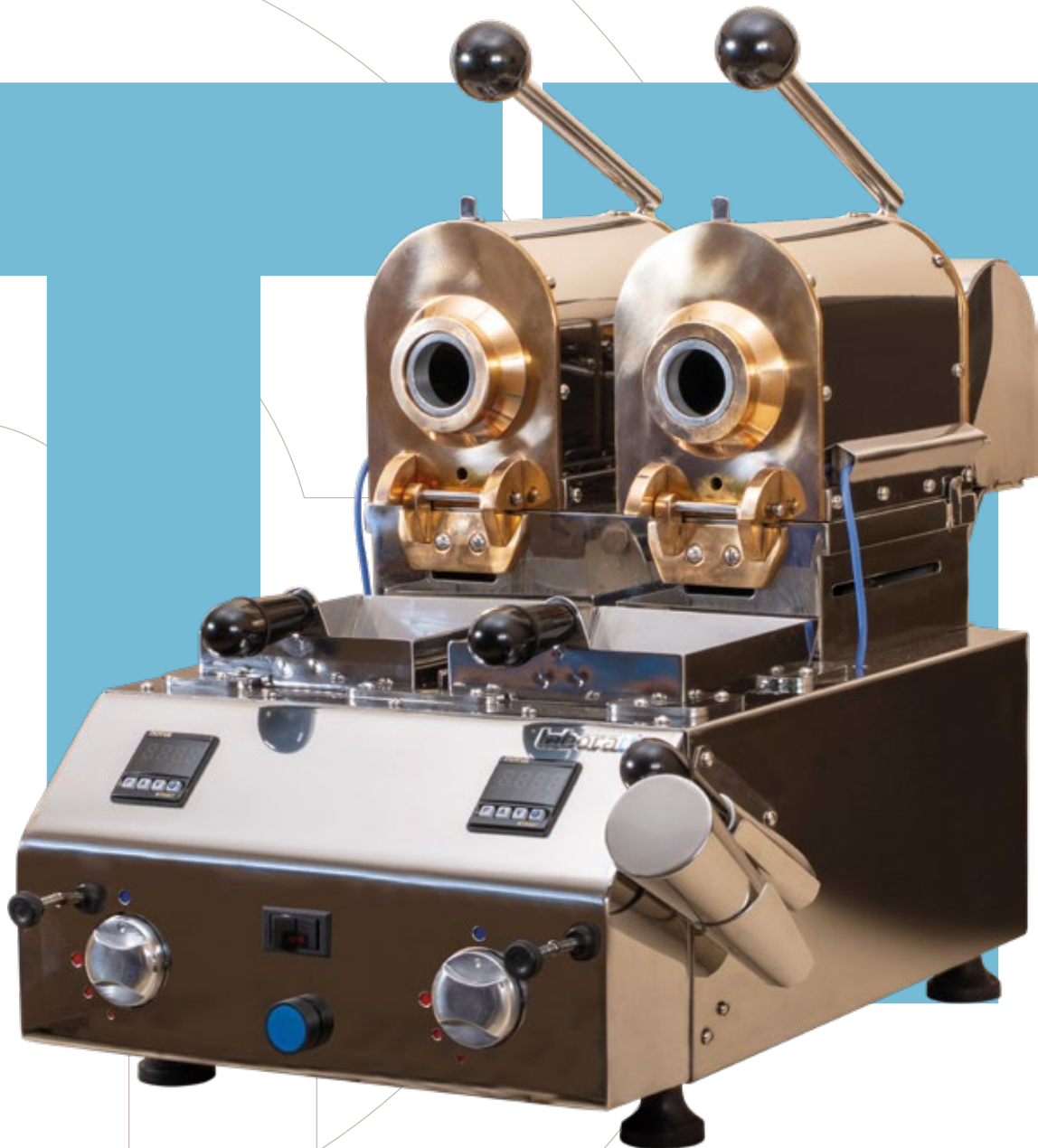


TORRADOR PARA ANÁLISE DE PROVAS

VERSÁTIL, IDEAL PARA CAFÉS ESPECIAIS,
EFICIENTE, ALTA PRECISÃO EM ANÁLISE SENSORIAL,
COM CONTROLES DIGITAIS DE TEMPERATURA

**INDICADO PARA AVALIAÇÃO SENSORIAL
(PADRÃO SCA)**



LABORATTO®



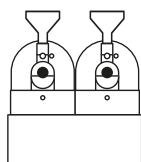
CARMOMAQ®
Exceptional Roasters

A busca incansável pela excelência na arte da torra. Assim podemos definir a CARMOMAQ. Uma empresa familiar, que ao longo do tempo, se especializou em produzir equipamentos de torra e moagem excepcionais, buscando sempre a inovação, a aplicação de tecnologias de última geração com pesquisa e desenvolvimento, sempre em conjunto com as principais referências quando o assunto é torra de café, hoje parceiros da empresa no Brasil e no mundo.

Com três décadas de história, a empresa se atualiza constantemente e carrega em sua marca a sua essência: a imagem do torrador perfeito e o "C" da família Carmo, uma homenagem ao seu fundador, o Sr. Zé do Carmo, como é carinhosamente conhecido.

Nossos equipamentos são reconhecidos pela sua alta qualidade, grande desempenho, tecnologia de ponta que permite ao usuário ter um controle completo no processo de torra e réplicas perfeitas dos blends desenvolvidos por cada cliente. Nossa linha de produtos é diversificada para atender torradores domésticos, cafeterias, micro torrefações e indústrias de pequeno a grande porte.

Os torradores e moinhos produzidos pela CARMOMAQ são encontrados em todo Brasil, hoje um dos maiores mercados de torrefação no mundo além de estarem presentes na América Latina, América do Norte, Europa, África, Ásia e Oceania.

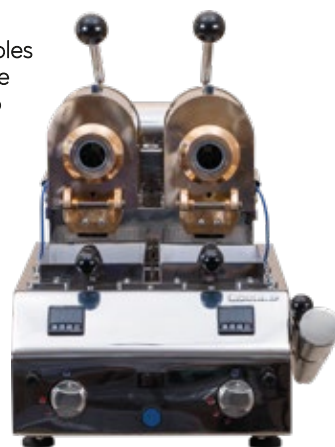


LABORATTO®

LABORATTO é um torrador de prova utilizado principalmente para análise de cafés especiais.

O torrador LABORATTO se destaca por sua eficiência nas provas de café sendo um equipamento de alta precisão em análise sensorial. Possui controles digitais de temperatura, controle de vazão do gás, fluxo de ar independente em cada cilindro, ciclone para a sucção de películas, com estrutura em aço inox e bronze. Disponível nas versões de 2, 4 e 6 cilindros de 120 g cada.

LABORATTO oferece ao operador a possibilidade de criar diversos perfis de torra para a mesma amostra de café. Utilizado em avaliações sensoriais (tabela SCA).



CARACTERÍSTICAS



CAPACIDADE

120 g por boca



TEMPO DE TORRA

10 minutos



PAINEL DE CONTROLE

Controle de vazão de gás e fluxo de ar independente em cada cilindro



SOFTWARE DE TORRA

Compatível com todos softwares de torra. Comunicação Modbus



ACABAMENTO

Aço inox e bronze



TIPOS DE GÁS

Gás propano



POTÊNCIA REQUERIDA

1 HP



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

[19] 3651 1970

[19] 99961 3335

carmomaq@carmomaq.com.br

www.carmomaq.com.br

carmomaq

@carmomaq

www.youtube.com/carmomaq



Fale com nossa equipe e tenha o melhor pós-venda do mercado

PROGRAMA DOUTOR TORRA
CARMOMAQ