

TORRADOR COM TECNOLOGIA DIGITAL
DE ALTA PERFORMANCE, PRECISÃO, QUALIDADE,
E COM GRANDE APROVEITAMENTO E
ESTABILIDADE TÉRMICA

**IDEAL PARA A TORRA DE CAFÉS ESPECIAIS
PARA CAFETERIAS E PEQUENOS TORREFADORES**



CALORATTO®



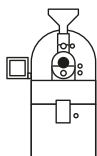
CARMOMAQ®
Exceptional Roasters

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.



CALORATTO®

O modelo CALORATTO é um torrador versátil adequado para cafeterias e pequenos torradores. Através de um método convencional de torra, o CALORATTO se destaca pela sua robustez. Um equipamento feito para resistir a longas jornadas de trabalho. Aliado à tecnologia, alta performance, qualidade e precisão, o CALORATTO é ideal para a torra de cafés especiais.

Apresenta duas diferentes versões de comando: a primeira com a opção de painel, uma versão manual e controle digital de temperatura. A segunda opção, é a versão touch screen, onde é possível programar todas as variáveis da torra em um software integrado à máquina, padronizando os processos e fazendo com que, através de uma receita, você mantenha sempre a qualidade do café. Este torrador possui um sistema no qual é possível alternar durante a torra, a condução e a convecção térmica.

Os torradores CALORATTO estão disponíveis nas versões de 5, 10, 15, 30 e 60 kg por torra, com design arrojado e acabamento fino e sofisticado em aço inoxidável.



CARACTERÍSTICAS



CAPACIDADE

5, 10, 15, 30
e 60 kg por
torra



TEMPO DE TORRA

12 a 18
minutos



PAINEL DE CONTROLE

Com display
de controles
digitais
automáticos
de temperatura
com sistema
"Touch Screen"



SOFTWARE DE TORRA

Compatível
com todos
softwares
de torra



ACABAMENTO

Em aço inox
e pintura
eletrostática



TIPOS DE GÁS

Natural
ou gás
propano



POTÊNCIA REQUERIDA

3 até
4 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

f carmomaq

@carmomaq

www.youtube.com/carmomaq



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

**PROGRAMA
DOUTOR TORRA
CARMOMAQ**