

TORRADORES, MOINHOS E MESAS DE PROVA

UMA LINHA COMPLETA QUE OCUPA POUCO ESPAÇO
E APRESENTA UM DESEMPENHO INCRÍVEL

**IDEAL PARA FORMAÇÃO DE LABORATÓRIOS DE PROVA
E CONTROLE DE QUALIDADE PARA CAFÉS ESPECIAIS**



MP - MESA
DE PROVA



MP - MESA DE
PROVA SIMPLES



TP - TORRADOR
DE PROVA



MOP - MOINHO
DE PROVA



CARMOMAQ®
Exceptional Roasters



SALA DE PROVAS

- Mesa para prova com a base em granito sobre rolamentos cônicos, que aumentam a facilidade no manuseio;
- Banqueta com assento em madeira;
- Bandejas triangulares com porta etiquetas para identificação de cada prova;
- Peneiras de classificação sendo: furo moca do 9 ao 13 + fundo e furo redondo do 9 ao 18 + fundo.



Mesa de prova simples



Cuspideira



Banqueta



Peneira

TP – TORRADOR DE PROVA

Tradicional torrador de amostras de café, disponível em modelos de 1, 2, 3, 4 e 6 cilindros de torra. Acabamento em aço inox com termômetro e tampa frontal em ferro fundido, abertura para o fluxo de ar e resfriamento rápido. Indicado para escritórios de corretagem, cooperativas e torrefações.

CARACTERÍSTICAS

- Produção: 300g por cilindro;
- 110 / 220 Volts / 60 Hz / Monofásico;
- 1/2 cv;
- Manual;
- Capa de aço inox;
- Termômetro analógico;
- Acendimento elétrico com sistema de segurança;
- Fluxo de ar de cada boca independente;
- Controle de chama com graduação;
- Alta durabilidade;
- Resfriamento rápido;
- Cilindro de torra blindado.



1 Cilindro

2 Cilindros

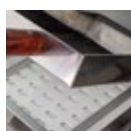
3 Cilindros

4 Cilindros

6 Cilindros



Controle analógico de temperatura



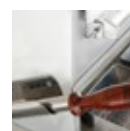
Bandeja de resfriamento em aço inox



Controle de chamas



Acendimento automático



Saca provas em aço inox

MOP – MOINHO DE PROVA

Indicado para laboratórios e boutiques de café. Acabamento em aço inox, utiliza discos especiais. Possui moega com registro para abastecimento e opção de regulagem de granulometria para moagem fina ou grossa.

CARACTERÍSTICAS

- Produção para prova de café;
- 110 / 220 Volts / 60 Hz / Monofásico;
- 1/2 cv;
- Manual;
- Disco de moagem M90;
- Não retém resíduos. Após a moagem, despeja diretamente na taça de prova.



Controle de granulometria



Moega de entrada



Xícara de dosagem



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

[19] 3651 1970

[19] 3651 1970

comercial@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