

TORRADOR ECOLÓGICO DE ALTA PERFORMANCE,
TECNOLOGIA DIGITAL, PRECISÃO, QUALIDADE,
COM GRANDE APROVEITAMENTO E ESTABILIDADE
TÉRMICA, GARANTINDO A HOMOGENEIDADE DOS GRÃOS

IDEAL PARA A TORRA DE CAFÉS ESPECIAIS



MASTERATTO®



CARMOMAQ®
Exceptional Roasters

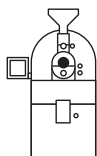


A busca incansável pela excelência na arte da torra. Assim podemos definir a CARMOMAQ. Uma empresa familiar, que ao longo do tempo, se especializou em produzir equipamentos de torra e moagem excepcionais, buscando sempre a inovação, a aplicação de tecnologias de última geração com pesquisa e desenvolvimento, 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.



MASTERATTO®



O modelo MASTERATTO, é uma linha de torradores ecológicos, possui como fonte de energia térmica a convecção, onde o calor é gerado através de uma fornalha independente, enviando somente ar quente para dentro do cilindro de torra.

Destaca-se também como um de seus atributos sua robustez, sendo um equipamento feito para resistir a longas jornadas de trabalho com grande aproveitamento térmico. Aliado à tecnologia, alta performance, qualidade e precisão, o MASTERATTO é o torrador ideal para a torra de cafés especiais.

Versão automática com programação de todas as variáveis da torra a partir de um software integrado ao torrador padronizando os processos, fazendo com que através de uma receita, o operador mantenha sempre a qualidade do café. Disponível na versão de 10 kg e 15 kg torra, design arrojado e acabamento em aço inoxidável.

CARACTERÍSTICAS



CAPACIDADE

10 kg e
15 kg cada
torra



TEMPO DE TORRA

12 a 18
minutos



PAINEL DE CONTROLE

Com display
de controles
digitais
automáticos
sistema
"Touch Screen"



SOFTWARE DE TORRA

Compatível
com todos
softwares
de torra



ACABAMENTO

Em aço inox
e pintura
eletroestática



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] 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