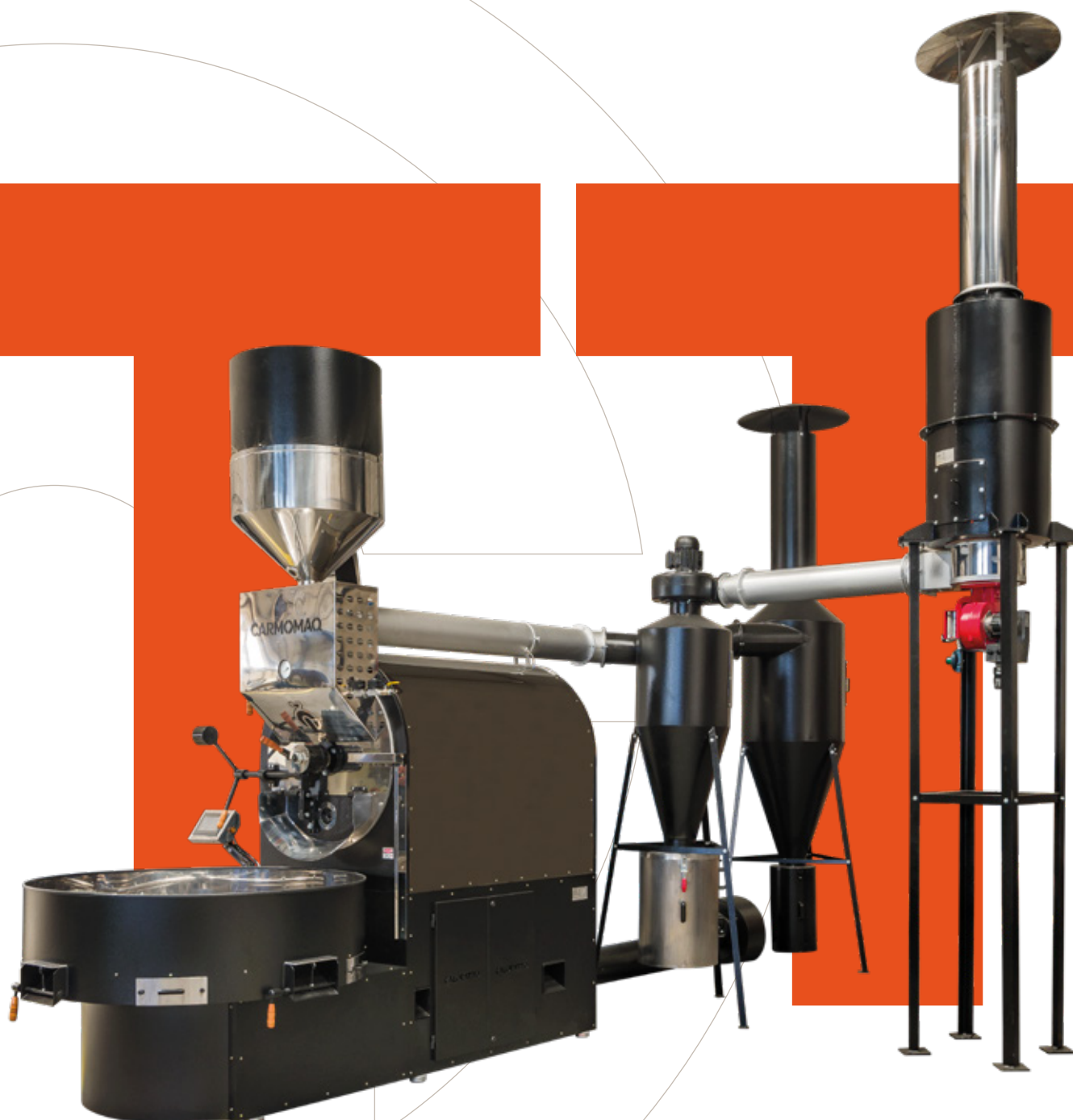


TORRADOR COM TECNOLOGIA DIGITAL
DE ALTA PERFORMANCE, PRECISÃO, QUALIDADE,
E ESTABILIDADE TÉRMICA

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



CALORATTO®
60



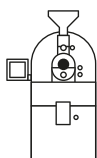
CARMOMAQ®
Exceptional Roasters

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®
60



O modelo CALORATTO é um torrador 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.

O torrador CALORATTO está disponível na versão de 60 kg por torra, com design arrojado e acabamento fino e sofisticado em aço inoxidável.



CARACTERÍSTICAS

 CAPACIDADE	 TEMPO DE TORRA	 PAINEL DE CONTROLE	 SOFTWARE DE TORRA	 ACABAMENTO	 TIPOS DE GÁS	 POTÊNCIA REQUERIDA
60 kg por torra	12 a 18 minutos	Com display de controles digitais automáticos de temperatura com sistema "Touch Screen"	Compatível com todos softwares de torra	Em aço inox e pintura eletrostática	Natural ou gás propano	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 6500

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