

EDIÇÃO EXTRA

GAZETA LILLA



café santa clara

COMPRA DOIS OPUS 3ª GERAÇÃO

Após exaustivos testes comparativos o Café Santa Clara investe em mais dois torradores Lilla, desta vez dois Opus 40 de 3ª Geração, um dos mais modernos torradores de café do mundo. Durante três anos o Santa Clara manteve funcionando, lado a lado, dois torradores OPUS de 2ª geração e dois modernos torradores de outra fabricação, todos trabalhando com os mesmos produtos e nas mesmas condições. A planta onde esses torradores estão trabalhando apresenta condições ideais para a comparação dos equipamentos, pois é totalmente automática e possui sistema de pesagem do café cru e torrado, com cálculo automático do rendimento em peso do café para cada equipamento. O sistema assim montado serviu para

estabelecer comparações que foram decisivas para a escolha da Lilla como fornecedores das novas linhas de produção do Café Santa Clara. Os principais fatores levados em conta na análise comparativa foram:

- Rendimento em peso no processo de torra
- Qualidade da bebida
- Consumo de combustível

A vantagem com relação ao consumo de combustível é específica do OPUS 3ª Geração, que apresenta uma economia de aproximadamente 40% com relação ao OPUS 2ª Geração.

Os investimentos do Café Santa Clara com a Cia. Lilla não se restringiram aos dois OPUS 3ª Geração, um para sua planta do Rio de Janeiro e outro para a unidade de Fortaleza. Adquiriram também um moderno sistema de armazenamento de café cru, para a planta de Natal, com capacidade de 25.000 sacas de café, totalmente automatizado e integrado ao sistema Lilla de liga de café cru.



Vista aérea da unidade de Natal da Santa Clara

Quem compara compra Lilla

LANÇAMENTO DOS PRIMEIROS TORRADORES OPUS PARA CAFÉ GOURMET

Durante o último ENCAFÉ, em Recife, foram lançados os mais novos torradores Lilla da linha Opus, desta vez para atender também o mercado de cafés gourmet. Para atender às exigências específicas do mercado gourmet foram lançados os Torradores OPUS 4 e OPUS 2, com produção aproximada de quatro e de dois sacos de café cru por hora, respectivamente. Trata-se dos primeiros torradores de pequeno porte que realmente devem ser utilizados para cafés gourmet, pois incorporam toda a moderna tecnologia de controle de torra dos torradores OPUS de maior capacidade, incluindo o sofisticado sistema de Profile Roasting de segunda geração. Com controle e modulação das curvas de temperatura do ar quente e da pressão da câmara de torra, os pequenos torrefadores poderão obter o mesmo padrão de controle de qualidade de torra que só eram disponíveis até agora nos torradores de grande porte. Era um lançamento que o mercado aguardava ansiosamente.



Torrador Opus-4

CONSAGRAÇÃO DOS MOINHOS DE ROLO ORION

Ainda no ENCAFÉ de Recife a Lilla expôs também seu moinho de rolos Orion, o maior do mercado brasileiro, com capacidade para 3.000 kg de café por hora. Os moinhos Orion estão agora disponíveis nos modelos Orion 3000, Orion 2000 e Orion 1000, com produções de 3.000, 2.000 e 1.000 kg de café por hora, respectivamente. Os moinhos Orion têm superado em muito as expectativas dos seus usuários, no que se refere à qualidade da moagem, à praticidade operacional e à economia. Destacam-se as seguintes características:

Qualidade da moagem:

- Excelente perfil granulométrico
- Menor tempo de desgaseificação
- Ótimo aspecto visual do produto acabado
- Melhor densidade

Praticidade operacional e economia:

- Muito maior longevidade dos rolos
- Menor consumo elétrico por quilo de café moído
- Maior facilidade de manutenção
- Simplicidade de ajustes, não sendo preciso ajustar o paralelismo dos rolos.
- Sistema de destravamento automático



Moinho de rolos Orion

Lilla: Uma empresa que se orgulha de ser 100% brasileira