

GAZETA



UMA PUBLICAÇÃO PARA O MERCADO DO CAFÉ - ANO 1 - Nº 01 - www.lilla.com.br



Cresce o uso de
equipamentos para
café gourmet

Café Maratá - Nestlé - Niro - Real Café - Santa Clara

Lilla: novas e grandes conquistas

Torrador Super 10 é sucesso absoluto

Homenagem

Uma história de vida

Respeitado como empresário e como homem. Admirado pelos amigos, pela família e por seus funcionários. **Onofre Lilla**, pai do atual presidente da empresa, Engenheiro Ciro de Campos Lilla, fez de sua vida um exemplo de trabalho, dedicação e lealdade que hoje é a própria filosofia da Lilla, empresa na qual trabalhou desde os sete anos de idade e à qual dedicou toda a sua existência.

Empresário de visão, Onofre Lilla faleceu em 2002, aos 84 anos, deixando um legado sólido e inesquecível, que não se compõe apenas de um patrimônio e um nome consolidado frente aos mercados nacional e internacional, mas de toda uma cultura empresarial que se impõe pelo respeito aos companheiros de trabalho, à capacidade de seus funcionários e à valorização da tecnologia.

Formado em economia pela Fundação Álvares Penteado e um dos pioneiros da indústria de equipamentos para torrefações no País, Onofre Lilla foi um destes raros homens cujas vidas se compõem em sagas. Sempre trabalhou, estudou com esforço e perseverança, foi marido e pai, companheiro, amigo e homem



Onofre Lilla

de negócios a quem todos queriam bem.

Rigoroso por princípio e educação. Generoso sempre. Solidário e empreendedor, Onofre Lilla é uma dessas pessoas das quais é difícil se lembrar sem se emocionar. E das quais é impossível não sentir saudades.

A Lilla, seus amigos, companheiros e sua família têm o orgulho de poder fazer, neste primeiro número da **Gazeta Lilla**, esta homenagem àquele que soube unir trabalho, vida, ética e competência em uma só existência. Um exemplo e uma inspiração para todos que o conheceram e que com ele tiveram o privilégio de conviver.



Primeiras instalações da Cia. Lilla, na Mooca



Fábrica atual fica às margens da Dutra, em Guarulhos - SP

Opus 40 segue conquistando o País

Automação da torra é destaque na Café Santa Clara, Café Maratá e na Realcafé Solúvel

Em todo o Brasil, grandes empresas de torrefação estão investindo fortemente na tecnologia do torrador modelo Opus 40 para ampliar a qualidade em suas produções. A Café Santa Clara trabalha atualmente com quatro máquinas deste modelo, sendo que duas estão instaladas na unidade de Fortaleza (CE) e duas na unidade de Natal (RN). Nesta última o destaque é um torrador totalmente automatizado, gerenciado por CLP e equipado com *profile roasting* (curva de temperatura da torra pré-programada). O sistema controla todo o processo de torra de forma contínua, com temperatura monitorada e outros dispositivos que estão garantindo excelentes níveis de segurança e uniformidade ao produto final. Outros equipamentos fornecidos pela Lilla também operam nas duas fábricas da Café Santa Clara.

Já a Café Maratá, de Sergipe, é outra empresa que acaba de montar uma nova indústria na região. A nova planta conta com a tecnologia do Torrador Opus equipado com sistemas de gerenciamento e controle de última geração, além de uma instalação completa de café torrado e moído, totalmente automatizada. Essa nova unidade da Café Maratá deverá entrar em funcionamento no próximo mês.

A Realcafé Solúvel, de Viana (ES), também instalou recentemente dois torradores modelo Opus 40, totalmente automatizados, um deles com *profile roasting*, modernizando-se assim com o que há de mais atual em matéria de processos de torra de café. Instalou também um torrador para pequenas quantidades, destinado à torra exclusiva do café expresso, equipado com controlador lógico programável (CLP). A Realcafé está automatizada com sistema central de supervisão, que monitora toda a sua instalação.



Torrador Opus 40: equipando novas indústrias

A tecnologia Lilla em soluções para processos de torrefação conquista mais parcerias de peso:

Nestlé e Niro

Interessada em encontrar uma opção confiável no fornecimento de equipamentos para sua torrefação em Araras, há alguns anos a Nestlé buscava uma parceria que pudesse oferecer soluções com tecnologia e qualidade para a torra do café. Após vários testes aplicados em um torrador modelo OPUS Automático, a equipe técnica da Nestlé preparou um relatório conclusivo que foi enviado para a matriz da companhia, em Orbe, Suíça. A conclusão deste trabalho foi a aquisição de dois torradores Lilla para a planta de café solúvel da empresa em Araras (SP).

Este resultado foi uma grande vitória da tecnologia nacional, contudo a parceria ainda não estava consolidada. Devido aos rígidos critérios da Nestlé para aprovação de novos fornecedores, os equipamentos Lilla deveriam permanecer sob avaliação durante dois anos. Somente então a empresa seria considerada fornecedora Nestlé. Ao final desse período, o processo foi consumado com a venda de mais um torrador OPUS para a unidade do Chile, confirmando-se o início de uma importante parceria.

Recentemente, a Lilla forneceu mais dois modelos Opus totalmente automáticos para a Nestlé do Canadá. Esta foi a terceira compra de torradores Opus pela companhia, tendo sido a primeira desta série fora da América Latina. Após conhecer a alta performance dos torradores instalados no Brasil e

no Chile, a Nestlé resolveu optar pelo Opus também em sua unidade do Canadá. Esse é um bom exemplo da aprovação internacional obtida pela tecnologia do torrador Opus. Mas não o único.

Pouco depois a Niro A/S, da Dinamarca, maior fabricante mundial de equipamentos para indústrias de café solúvel, também confirmou sua preferência pelo torrador Lilla. A Niro produz os sistemas utilizados nesse tipo de indústria, como as torres de secagem, por exemplo, mas não os torradores. Até então, adquiria torradores europeus para equipar as indústrias que montava, mas agora optou pelo modelo Opus. O torrador e os equipamentos para café cru e café torrado destinam-se a uma nova indústria de café solúvel de alta tecnologia a ser instalada na Europa.

Para completar, a Nestlé do Brasil acaba de escolher a Lilla para fornecer os torradores e as instalações de café cru e torrado a serem empregados em uma nova indústria no interior do Estado de São Paulo. Será uma instalação grande e totalmente automática, que incluirá mais três torradores Opus 40, em adição aos outros dois já instalados na unidade de Araras. Concorrendo com os fabricantes mais tradicionais do mundo, a Lilla venceu o desafio por ter apresentado o melhor pacote, tanto do ponto de vista tecnológico quanto econômico.

Três décadas de café no Oriente Médio

Líder de mercado no Líbano, a torrefadora SuperBrasil Company é um bom indicador do crescimento do mercado do café naquela região. "Comecei a comprar equipamentos Lilla há 32 anos e sempre preferi continuar com ela", atesta o torrefador Chuckri Makari, cônsul honorário do Brasil em Trípoli, no Líbano.

Em visita ao Brasil em outubro último, Makari saltou que quase toda a instalação da indústria no Líbano foi projetada em cooperação com a Lilla, desde 1969. "Ela fez a instalação do sistema, que inclui transportadores, silos e equipamentos. Atualmente possuímos dois torradores Lilla e 14 moinhos, além de elevadores, canecas, etc.", enfatiza ele. "Temos um mercado crescente e exigente no Oriente Médio, inclusive para o café expresso, que vem ganhando mercado", revela. A mistura do pó diretamente na água é a forma tradicional de preparo do café na região. É o chamado café árabe, que exigiu a adequação dos moinhos, por exemplo, uma vez que para ele é preciso obter uma moagem mais fina e uma torração mais escura. "A Lilla adaptou seus modelos às nossas necessidades, com um sistema de peneiras mais finas". Makari afirma que os torradores da Lilla também se mostraram os melhores pela alta tecnologia e assistência técnica que os acompanham.

Sucesso tem nome: Super 10

Novo torrador Lilla é sucesso de público e de crítica

O produto é especial. Seu nome também tinha que ser. E foi escolhido por um concurso interno, no qual os funcionários da Lilla deram sugestões sobre nomes para o novo torrador. "Tivemos uma participação muito grande e nossos funcionários mostraram o quanto prezam nossa marca, seus produtos e sua participação nas decisões da companhia", assinala Giro Lilla, presidente da empresa.

Lançado na última Fispal, este modelo de torrador atraiu a atenção dos clientes, principalmente pelo design diferenciado e pelo acabamento pitorresco. Na própria Fispal foram fechados diversos negócios e o produto continua a chamar a atenção do mercado, não só por sua beleza, mas principalmente pela garantia de qualidade que oferece.

O Torrador modelo Super 10, com capacidade para 10 kg por torrada, incorpora as mesmas características do já consagrado modelo Opus, com sistemas de autolimpeza da tubulação através de aquecimento controlado, de recirculação e eliminação de fumaça (opcional).

O Super 10 processa 50 kg de grãos por hora e opera com esfriamento na moega refrigerada, com mexedor vertical e ventilação forçada.

Destinado principalmente a pequenos torrefadores, aos produtores de café que pretendem iniciar sua torrefação e também a empreendimentos diversos como lojas de café expresso ou gourmet, este novo modelo Lilla está agradando em cheio ao mercado. Dono de um design atraente com porte pequeno, trata-se da primeira máquina nacional a aliar muita praticidade com a qualidade internacional Lilla.



Blends via Internet na The Roasterie

Empresa americana instala sistema eletrônico de dosagem desenvolvido pela Lilla

A The Roasterie, empresa norte-americana de propriedade do presidente da SCAA (Specialty Coffee Association of America), Danny O'Neill, tem investido nas vendas eletrônicas e confiou à Lilla a implantação de seu sistema de ligas via Internet.

O sistema é composto por um silo com 32 compartimentos de diferentes cafés torrados. No site da empresa, o consumidor escolhe o seu blend preferido e faz seu cadastro. Os dados são transmitidos ao sistema automático que abre cada um dos compartimentos e dosa as quantidades de café para compor o blend desejado.



O pedido é então enviado às máquinas de empacotar, que entregam o pacote com uma etiqueta pronta para o despacho. E a complexidade do sistema não pára aí.

São centenas de blends diferentes vendidos diariamente, todos atendidos com um sincronismo rigoroso, pois o transportador de grãos pode conter três ou quatro blends diferentes, que seguem simultaneamente para as empacotadoras, sem que haja a mistura dos mesmos. É a

Lilla, mais uma vez, participando ativamente em mais este segmento, o do café especial.

Transporte com tecnologia de ponta

Realcafé Solúvel opta pela tecnologia Lilla para o transporte do café cru

Localizada no município de Viana, na Grande Vitória (ES), a Realcafé Solúvel, do Grupo Tristão, escolheu a qualidade de atendimento e a tecnologia Lilla para a montagem de um sistema de pesagem e transporte de café cru de uma unidade industrial para outra, separadas por 100 metros de distância.

Controlado por CLP, o sistema permite que a Realcafé solicite eletronicamente à Tristão o fornecimento do café cru devidamente especificado quanto ao tipo e à bebida, sendo que este pedido eletrônico é

prontamente atendido mediante à pesagem e transporte do café cru até os silos de armazenagem da Realcafé.

O sistema todo é automatizado com transporte pneumático. O controle da operação é bastante simples e operacionalmente racional. Por meio do sistema de automação inteligente Lilla, o operador pode programar e direcionar, com absoluta segurança, a carga/descarga, elaborar blends do café cru, bem como alimentar os torradouros.

Forte exportador de café solúvel, o Grupo Tristão está também no mercado de torrado e moído com a marca Cafuzo. Neste segmento a empresa vem investindo continuamente para ampliar sua participação de mercado, com ênfase especial na qualidade do produto final.

Cresce a procura pelos cafés gourmets

Atenta ao mercado de cafés especiais, a Lilla vem desenvolvendo equipamentos apropriados para este segmento

Com a ampliação do mercado de cafés especiais, principalmente nos EUA, cresce a procura por equipamentos que possam dar ao torrefador amplo controle do processo de torra. A Lilla já desenvolveu e vem fornecendo para empresas de vários países o torrador com *profile roasting*. Este sistema controla todas as condições da câmara de torra, como temperatura – permitindo que se estabeleça uma curva pré-programada – e pressão interna da câmara mediante seu monitoramento e controle. O torrefador controla não somente a temperatura do café no ponto de torra, mas também a temperatura do ar quente durante toda a evolução do processo, desde o seu início até o estágio final. Existem clientes que conseguem diferentes bebidas a partir da mesma matéria-prima, e com o mesmo ponto de torra, utilizando diferentes receitas do *profile roasting* durante o processo.

Além desta vantagem, a automação dos torradouros Lilla permite manter as composições de até 100 tipos de receitas diferentes gravadas na memória. Assim, a cada utilização a máquina pode ser ajustada para cada tipo de blend com o toque de um botão.

Visando os mercados que investem na qualidade do produto final, a Lilla desenvolveu transportadores especiais que não quebram os grãos, além de outros equipamentos também específicos para o café gourmet – como despedradores especiais, esteiras transportadoras e moinhos com tecnologia de ponta. A Lilla permanece sempre em busca de novas soluções para seus clientes. O resultado é a grande procura, nacional e internacional, por estes equipamentos e por projetos operacionais com foco na qualidade total.



Sede da empresa, em Viana (ES)



Gazeta Lilla é uma publicação da Cia. Lilla de Máquinas Ind. e Com. para o mercado do café. End.: Rua Constância Colalillo, 477 - Guarulhos - SP - CEP 07024-150 - Fone: (11) 6422-7366 - Fax: (11) 6422-4747 - E-mail: lilla@lilla.com.br - Supervisão: Departamento de Marketing - Projeto Gráfico e Editorial: House Press Propaganda - Jornalista Responsável: Mtb. 18.774-SP - Fone da Redação: (11) 5584-6762 - E-mail: jornalismo@housepress.com.br - Leia a versão eletrônica desta Revista na Internet: www.lilla.com.br - Edição nº 1 - Março/2003