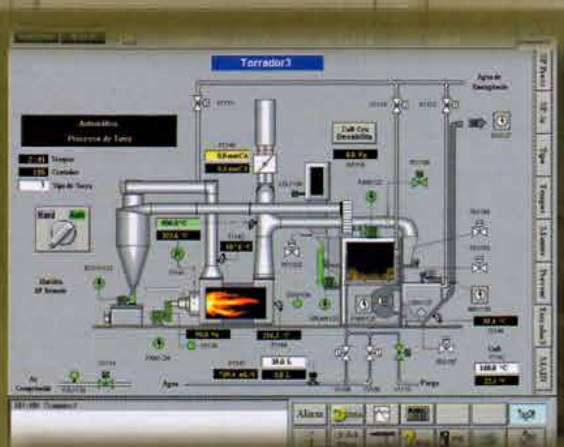


UMA PUBLICAÇÃO PARA O MERCADO DO CAFÉ - ANO I - Nº 02 - www.lilla.com.br



Controle eletrônico do processo de torrefação



A inovação que atravessa décadas

Torradores de pequeno porte ganham espaço no mercado (Pág 4)



História

Lilla chega aos 85 anos mais jovem do que nunca



Fundada no ano de 1918 pelo imigrante italiano Vito Lilla, a Cia. Lilla foi a primeira indústria a fabricar máquinas de torrefação de café no Hemisfério Sul. Vito Lilla era torrefador de café no centro de São Paulo, quando a Primeira Guerra Mundial tornou impossível a obtenção de peças para as máquinas que usava, até então fabricadas na Europa. Necessidade e criatividade unidas determinaram o início da fabricação, no Brasil, de peças para seus equipamentos, seguidas depois pelo fornecimento de componentes para os equipamentos de seus colegas torrefadores. O sucesso do empreendimento culminou no encerramento das atividades da torrefação e início da produção de máquinas. Atualmente, a Lilla é líder na produção de torradores e instalações para café no Brasil, torrando cerca de 75% do café consumido no país, além de estar presente

em mais de 35 países, com tecnologia e know-how próprios várias vezes aprovados internacionalmente pelos torrefadores dos países mais exigentes do planeta.

Mais informações: lilla@lilla.com.br

Lilla no Mundo

Opus na maior fábrica Nestlé

Seguindo o exemplo de outras unidades da Nestlé que recentemente adotaram o torrador Opus (Chile, Canadá e Brasil), também a Nestlé do México definiu-se pela tecnologia de torra de última geração da marca Lilla. A fábrica de Toluca, México, que atualmente é considerada a maior unidade mundial do grupo em produção de café, receberá em breve seu torrador, que entrará em operação até o final deste ano.

Após constatar as inúmeras vantagens do modelo Opus, a filial Mexicana da Nestlé escolheu o equipamento por representar o melhor pacote técnico-econômico do mercado, o único que alia qualidade, tecnologia e durabilidade a custos competitivos.

A pioneira do Reino Unido

Fundada em 1986 na Inglaterra, a Masteroast começou suas operações como uma pequena torrefação gourmet. Em 92, já instalada na cidade de Peterborough, comprou seu primeiro torrador Lilla Opus 5, com capacidade para 300 kg/h e operação ecológica, atendendo às severas normas da comunidade europeia para emissão de poluentes.

Para torrar cafés de mais de 40 origens e mais de 500 blends diferentes, em 98 a Masteroast adquiriu mais um torrador Lilla, um Opus 10 com capacidade para 600 kg/h. O início de operação da nova fábrica contou com a presença de representantes da Cia. Lilla, do Parlamento Europeu e do Consulado Brasileiro em Londres.

Em 2002, a Masteroast inovou mais uma vez equipando seu torrador Opus 10 com o sistema Profile Roasting. Com isso, hoje a empresa ocupa a posição de maior torrefação gourmet da Inglaterra. Atendendo todo o Reino Unido, é a pioneira em controles automáticos de torra, qualidade e diversidade de blends.



Sara Lee atualiza seus torradores Opus

Maior empresa de café do Brasil trabalha apenas com torradores Lilla

Imagine a capacidade de produção de uma planta onde trabalham nada menos do que 17 torradores Opus. Pois essa estrutura é uma realidade nas operações da Sara Lee Cafés do Brasil, empresa responsável pela produção e comercialização de algumas das mais famosas marcas do mercado brasileiro, como Café do Ponto, Pilão, Seleta, Cacóelo e União.

Para tornar suas plantas ainda mais eficientes, a Sara Lee decidiu atualizar todos os seus torradores Opus, uma vez que alguns deles já vinham operando há mais de 15 anos com sua configuração original. A empresa adicionou a eles novos recursos com tecnologia de ponta oferecidos pela Lilla, incluindo o exclusivo sistema *profile roasting*. O sistema controla todo o processo de torra de forma ininterrupta, atuando em todas as suas variáveis, como as curvas de temperatura e pressão, garantindo assim a uniformidade do produto final.

Sara Lee e Cia. Lilla mantêm uma política de parceria contínua, voltada ao trabalho de desenvolvimento e melhoria do desempenho de todos os seus torradores. A empresa também possui outros equipamentos fabricados pela Lilla nos sistemas de recepção de café cru, armazenamento, blend e alimentação dos torradores, entre outros. Todo este conjunto, incluindo os torradores, são monitorados por um sistema de supervisão computadorizado, que gera os relatórios necessários ao bom acompanhamento da produção.

Gigante no mercado mundial de café, a Sara Lee ocupa a liderança deste segmento no Brasil. A corporação atua em 55 países, emprega 155 mil trabalhadores e fatura 17,7 bilhões de dólares/ano. Produz alimentos, bebidas, roupas, aparelhos domésticos e artigos de higiene. No Brasil, o grupo já emprega aproximadamente 1.000 trabalhadores no negócio do café.

A multinacional tem como estratégia principal de expansão a compra e desenvolvimento de marcas já estabelecidas nos mercados locais. Estreou no País em 1998 com a incorporação de cinco importantes marcas, totalizando 30% do mercado nacional.

Conheça os segredos do

Torrador Opus

Há quase duas décadas ele é um fenômeno de vendas. Veja por que a Lilla entrega em média 10 Opus por ano

Ele é capaz de torrar 40 sacas de café por hora. Seu ciclo total de trabalho (carga, torração, pré-estriamento e descarga) é de apenas 12 minutos. Consome pouco combustível e mesmo assim consegue oferecer maior rendimento em peso e melhor qualidade do café torrado. Ecológico, possui sistema de autolimpeza e atende às mais rigorosas normas internacionais de qualidade e segurança. Com todas essas vantagens, não é surpresa que ele seja o equipamento para torra de café de maior sucesso em todo o mundo.

Indústrias localizadas em mais de 35 países já aprovaram essa solução. Desde seu lançamento, em 1985, a Cia. Lilla já fabricou quase 200 equipamentos desta série, que tem passado por um processo de contínua evolução ao longo desses anos. A média de vendas de 10 máquinas por ano vem sendo mantida e mesmo superada frequentemente. Em 2003, por exemplo, somente até agosto já foram entregues 10 torradores. Além disso, outras quatro unidades foram vendidas e já se encontram em processo de fabricação.

Entre as empresas que receberam o equipamento neste ano figuram a Nestlé Brasil, com 3 torradores, Café Maratá (2), Café Beba Bem, Cia. Mogi de Café Solúvel, Café Bom Jesus, Gea Niro e Nestlé Canadá. Além destes, outras indústrias que já adquiriram seu Opus e irão recebê-lo ainda este ano são a Café do Sítio, a Nestlé do México e outras duas companhias, uma no Canadá e outra no México.

O segredo do sucesso do Opus reside em sua contínua inovação tecnológica. Este trabalho de desenvolvimento constante tem mantido o equipamento na vanguarda do desempenho e da qualidade no setor, vindo ao encontro das necessidades de empresas de todos os portes. Basta notar o grande número de diferentes torrefadores no Brasil e no mundo que têm escolhido o OPUS. Abaixo, você confere alguns depoimentos sobre ele. **Mais informações: opus@lilla.com.br**



Torrador Opus 40: versão atual do modelo é dimensionada para processar 40 sacas de grãos por hora

Eles não abrem mão da tecnologia Lilla

Testemunhos de alguns dos clientes que compraram torrador Opus no 1º semestre de 2003

Café Bom Jesus - Bom Jesus (RS): "Trabalhamos com os equipamentos da Lilla há 15 anos. Nossa primeira máquina, uma Cap 240, foi adquirida pelo meu pai, Antônio Manuel da Rocha. Desde então adotamos a tradição de trabalhar somente com uma única marca que nos transmite segurança, bom desempenho e que suprisse nossas necessidades. Foi por esta razão que em 97 compramos o modelo Opus 40 e neste ano adquirimos mais um". **Ildergil de Luca Rocha, Diretor Industrial**

Café Agricultor - Campo Grande (MS): "No Brasil a marca Lilla é líder em equipamentos para torrefação. Seus produtos são os melhores do mercado. Conto com eles há 15 anos e sempre consigo aumentar a minha produção. Comecei com o Cap 20 a lenha, depois veio o Opus 20, a diesel. Agora, o Opus 40 é a minha terceira aquisição. Só tenho elogios para a empresa e sua assistência técnica. Estou muito satisfeito". **Nelson Volce, Diretor-Proprietário**

Café do Sítio - Taguatinga (DF): "Faz dez anos que compramos a primeira máquina de torra da Lilla. De lá para cá, vieram mais dois equipamentos e agora trocamos um modelo antigo pelo Opus, uma máquina moderna. O grande diferencial dos equipamentos Lilla está na assistência técnica e no consumo de energia, sempre dentro das nossas expectativas". **Teones Barbosa de Souza, Sócio-Diretor**

Cia. Mogi de Café Solúvel - Mogi das Cruzes (SP): "A preocupação com a questão ambiental e o padrão de qualidade oferecido aos nossos clientes foram os fatores decisivos para a compra de mais um Opus. A primeira máquina Lilla, um torrador 8 sacos modelo C, veio em 1976. Pela robustez e boa performance, contamos sempre com a Lilla". **Sidney Nery da Silva, Gerente Geral**

Super 10 é vedete da Santo Grão

Torrador confere classe e sofisticação à mais nova e movimentada cafeteria paulistana

Quem passa pelo número 413 da Rua Oscar Freire, na capital paulista, tem uma agradável surpresa. Num ambiente acolhedor e moderno, com uma estética privilegiada, destaca-se a **Cafeteria Santo Grão**, inaugurada em agosto deste ano em uma das mais elegantes regiões da cidade, o bairro dos Jardins. Por estar localizada em um local reconhecido como um dos principais centros gastronômicos do mundo, a casa foi planejada com todo o cuidado para ser uma referência de qualidade na vida paulistana.

Fornecido pela Lilla e instalado no meio do balcão central da cafeteria, o torrador Super 10 chama a atenção dos clientes e confere ao local uma



atmosfera toda especial. Tanto que, com poucos dias de atividades, a cafeteria virou um ponto de encontro e seu proprietário, Marco Kerkmeester, informa que está muito satisfeito com os resultados.

"Quando pensei em montar a Santo Grão, tinha em mente um lugar onde as pessoas pudessem se reunir para bater um bom papo e tomar um excelente café", informa Marco. "Procuramos fazer sempre o melhor e por isso investimos em produtos de qualidade, como o Super 10. Estou simplesmente amando o resultado e o

saber obidos com o café torrado pela máquina, e os clientes também".

Mais informações: super10@lilla.com.br

Alta tecnologia no Café do Sítio

Quem está investindo muito em nova planta com equipamentos Lilla é o **Café do Sítio**, principal torrefação do Distrito Federal, instalada em Taguatinga. A fábrica tem capacidade para processar aproximadamente 60 ton/dia de café cru por turno.

A nova fábrica é totalmente automatizada com CLP, e com ela o Café do Sítio entra definitivamente para o rol das torrefações que trabalham com tecnologia de última geração. O investimento envolveu a planta completa, com sistemas para liga de café cru e torrado. Foram adquiridos um novo torrador Opus automático e conjuntos para a automação de mais dois Opus existentes. Fundado em 1960, o Café do Sítio beneficia e distribui café torrado e moído empacotado a vácuo, nas embalagens de 250 e 500 gramas, e torrado em grãos, na embalagem de 5 kg.

Café El Fino inaugura nova fábrica

Localizada no Sul de Minas, a VC Souza, fabricante dos cafés El Fino e Menino da Porteira, dá um importante passo em direção ao aumento de sua produtividade. Inaugurando nova fábrica na cidade de Ouro Fino, o tradicional torrefador acaba de investir em sua segunda máquina Lilla.

Quem justifica a escolha é Luiz Carlos Ribeiro de Souza, sócio-gerente da empresa: "O padrão da torra que obtemos com o torrador Lilla, a durabilidade do equipamento e a qualidade do produto final mostram que ele é o top das máquinas de torra no Brasil. Lilla é Lilla, não tem comparação". Completando neste ano uma década de história, a VC Souza produz 50 toneladas de café por mês e atende a cerca de 30 cidades em sua região.

Fatec, de São Paulo para o Japão

Com vistas a ampliar ainda mais sua atuação nos mercados nacional e de exportação, a Fatec, de São Paulo, adquiriu seu torrador ecológico Lilla, modelo Opus 5 automático. A empresa iniciou suas atividades na área de café em 1986, como produtor e exportador de café verde. Agora em 2003 deu início às atividades de torrefação com o Opus 5.

Com a marca Turmalin, o café produzido pela Fatec é distribuído em São Paulo e também exportado com sucesso para o Japão. São cerca de 50 toneladas por mês, moído e em grãos. "Dois motivos fizeram com que optássemos pela Lilla", explica o diretor-presidente Toshiya Shimano. "É uma empresa nacional e apresenta tecnologia comparável às mais sofisticadas do mercado internacional".

Crescem vendas dos torradores de pequeno porte

Qualidade e alta produtividade não são mais privilégio dos grandes torrefadores

Três quartos de todo o café consumido no Brasil (mais de 13 milhões de sacas) são torrados em equipamentos Lilla. Os maiores torrefadores nacionais sempre operaram utilizando os sistemas de torra desenvolvidos pela marca. Agora, com a intensificação da busca pela qualidade e produtividade em praticamente todos os segmentos de mercado, também os médios e pequenos torrefadores têm descoberto na linha Lilla as vantagens dos equipamentos dimensionados para pequenas capacidades, como o modelo HB 30.

Café Grão Nobre e Café Rubro, do Rio de Janeiro, e Renato Baiardi, de Minas Gerais, são exemplos de empresas que, na busca por maior qualidade do produto final para atender às exigências de seus clientes diferenciados, decidiram investir e incrementar sua produção com equipamentos que oferecem controle total do processo de torra. Por isso, recentemente optaram pela compra do HB 30.

Torrador que atende aos escritórios das principais corporações do Rio de Janeiro (Petrobrás, Fiat, BNDES, Rede Globo, Shell, Atlantic, etc.) e atuando também no Estado do Espírito Santo, o **Café Grão Nobre** adquiriu seu HB-30 Lilla em março deste ano. O equipamento, que é semi-automático e controlado por CLP, possui capacidade para 30 kg por torrada (1.50 kg/hora) e conta com sistemas de autolimpeza da tubulação e eliminação de fumaça.

A **Café Rubro** distribui seus produtos com sucesso junto aos mais conceituados estabelecimentos do Rio de Janeiro, como por exemplo o Hipódromo da Gávea, onde se realiza o tradicional Grande Prêmio Brasil, frequentado pela alta sociedade carioca. Já a **Renato Baiardi**, agora equipada com o HB-30, pretende ampliar as exportações que já vem realizando para os mercados da África do Sul e países vizinhos.

Mais informações: HB30@lilla.com.br



Lilla News é uma publicação da Cia. Lilla de Máquinas Ind. e Com. para o mercado do café. End.: Rua Constance Colafillo, 477 - Guarulhos - SP - CEP 07024-150 - Fone: (11) 6422-7366 - Fax: (11) 6422-4747 - E-mail: gazeta@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 02 - Outubro/2003