

LILLA

GAZETA LILLA



Moinho de Rolos

Torrador Automático



café guidali - lages/SC

MAIOR TORREFAÇÃO DE SC MODERNIZA PRODUÇÃO COM SMART 2000 E SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE BLEND

pág. 2

LILLA NO MUNDO

LILLA VENCE DESAFIO E CHEGA À ALEMANHA E À ITÁLIA

págs. 5/6



café rio preto - caratinga/MG
CRESCIMENTO E RESPEITO AO MEIO AMBIENTE DEFINIRAM OPÇÃO PELO OPUS 40
pág. 3/4



café dom pedro - vespasiano/MG
OPUS 40 2G, OPÇÃO DE UMA EMPRESA SEMPRE EM BUSCA DE ATUALIZAÇÃO TECNOLÓGICA
pág. 3/4

UM SALTO DE QUALIDADE COM SMART 2000 E SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE BLEND

MAIOR TORRREFAÇÃO DE CAFÉ DE SANTA CATARINA, O CAFÉ GUIDALLI INSTALOU, DE UMA SÓ VEZ, TRÊS NOVOS EQUIPAMENTOS LILLA EM SUA LINHA PRODUTIVA: UM TORRADOR AUTOMÁTICO SMART 2000, UM SISTEMA DE ARMAZENAGEM E BLEND PARA CAFÉ CRU E OUTRO PARA CAFÉ TORRADO.

Em anos recentes, o Sindicato das Indústrias de Torrefação e Moagem do Café de Santa Catarina – SindCafé/SC – alertou para a crise vivida pelo setor: das 50 empresas antes existentes no Estado restavam, em 2012, apenas 11. Em Lages, porém, a situação no Café Guidalli Ind. e Com. era de tranquilidade. Tanto que seu presidente, André Guidalli, que assumira a presidência da empresa dois anos antes, preparava-se para introduzir importantes inovações em sua linha de produção.

Na sua opinião, um dos fatores responsáveis pela crise fora o sucateamento dos equipamentos utilizados por muitas indústrias que não se modernizaram. Para André Guidalli, não basta apenas trabalhar com matéria-prima de primeira qualidade: “É preciso que os sistemas de torra, moagem e empacotamento também sejam bons”. E foi seguindo esse princípio, de sempre investir em tecnologia de ponta, que ele adicionou à linha de produção do Café Guidalli os novos equipamentos LILLA.

Fundado há mais de 60 anos pelo imigrante italiano Ernesto Guidalli, hoje o Café Guidalli está sob a direção da quarta geração da família e ocupa uma posição de destaque junto à indústria nacional de café, tendo sido eleito por três vezes consecutivas Campeão Nacional de Qualidade ABIC.

Tais conquistas não levaram a empresa a baixar a guarda na busca pelo aprimoramento cada vez maior de seus produtos. Ao contrário, elas a levaram a investir ainda mais alto na atualização tecnológica. Assim, substituiu um antigo torrador LILLA pelo moderno SMART 2000 AUTOMÁTICO, com capacidade para 500 Kg por batelada e 2.000 Kg por hora,

dotado com “*Profile Roasting System*” (Controle da Curva de Torra). O equipamento é controlado por CLP – Controlador Lógico Programável, e computador. Toda a operação é realizada sem dispersão de fumaça, que é eliminada por um pós-queimador embutido e *selfcleanig* automático.

Os dois sistemas automáticos para armazenamento e blend de café cru e torrado também são controlados por computador e possuem, cada um, quatro compartimentos. Isso possibilita a elaboração de blends específicos e absolutamente uniformes, pois cada divisão do silo de café torrado libera com exatidão, para o moinho, a quantidade previamente programada de grãos, sem que ocorra qualquer alteração mesmo após a recarga dos silos e reinício do processo. Toda essa preocupação com a atualização tecnológica e consequente aprimoramento



Torrador SMART 2000 AUTOMÁTICO. Abaixo: André Guidalli, presidente do Café Guidalli, e Lucas da Costa, gerente de Vendas Nacionais da Cia. Lilla.

de seus produtos tem como principal motivação a filosofia deixada pelo fundador do Café Guidalli, Ernesto Guidalli, e seguida fielmente por seus sucessores até hoje: respeito ao cliente, porque ele é o maior patrimônio da empresa.



MAIS QUALIDADE, MAIOR CAPACIDADE E RESPEITO AO MEIO AMBIENTE ORIENTARAM AQUISIÇÃO DO OPUS 40

NO MERCADO HÁ QUASE 30 ANOS, O CAFÉ RIO PRETO INAUGUROU UMA NOVA FASE EM SUA TRAJETÓRIA AO ADQUIRIR UM OPUS 40 100% AUTOMÁTICO, UM DOS MAIS CONSAGRADOS TORRADORES DA MARCA LILLA.

Com capacidade para 2.500 Kg/h (cargas de 500 Kg), um ótimo custo/benefício e melhor rendimento em peso e bebida, o OPUS 40 vai alavancar a produção e aprimorar a qualidade do Café Rio Preto, cuja tradição vem sendo consolidada através de quase três décadas de história.

O início da empresa foi até desprezível. Dario A. Grossi, ex-prefeito de Caratinga e fundador da Viação Rio Doce, decidiu torrar e moer o excelente café produzido em sua fazenda para vendê-lo aos funcionários de sua companhia. A boa receptividade de sua iniciativa o fez perceber a carência dos mineiros por um café de alto padrão, o que o levou a fundar, em 1989, a empresa Café Rio Preto. Desde então, a produção do Café Rio Preto vem sendo



Gláucio Azevedo Pires, presidente do Café Rio Preto, e Lucas da Costa



Sede do Café Rio Preto em Caratinga/MG

desenvolvida sobre dois pilares básicos: cuidado no cultivo dos grãos e atualização tecnológica.

A compra do OPUS 40 AUTOMÁTICO, foi realizada pelos atuais proprietários após testes comparativos com equipamento similar do principal concorrente da marca LILLA. A aquisição vai aumentar a capacidade produtiva da empresa, com maior qualidade e versatilidade, e atenderá, ainda, a uma outra exigência que é uma das prioridades do Café Rio Preto: o respeito ao meio ambiente.

Nas Fazendas Riodoce Ltda., de onde saem os grãos que abastecem a torrefação, existem projetos de reflorestamento e preservação da fauna, com o objetivo de minimizar o impacto da cafeicultura no ecossistema. Moradores e funcionários das fazendas são

conscientizados, por meio de palestras e cursos ministrados por técnicos agrícolas, sobre a importância do meio ambiente e a nossa responsabilidade em relação a ele.

Obviamente todo esse zelo se estende também à área industrial. E foi esse um dos motivos que fizeram os proprietários do Café Rio Preto optarem pelo OPUS 40, pois toda a operação é realizada sem qualquer dano ao meio ambiente. As tubulações possuem um mecanismo de auto-limpeza que as mantém sempre limpas. Outras importantes características do OPUS 40 são:

- Baixo consumo de combustível
- Moega compacta de esfriamento rápido do café torrado
- Pannel de comando com CLP - Controlador Lógico Programável
- Sistema de pesagem automática de todo o café torrado
- Robustez, praticidade a baixíssima manutenção

OPUS 40 2G A DIESEL PARA AUMENTAR A PRODUÇÃO E REFORÇAR A QUALIDADE

APESAR DE SER UMA TORREFAÇÃO RELATIVAMENTE NOVA, FUNDADA EM 2002, O CAFÉ DOM PEDRO VEM OBTENDO UM RÁPIDO CRESCIMENTO, GRAÇAS À SUA FILOSOFIA DE INVESTIR EM CAPACITAÇÃO E NA CONTÍNUA BUSCA PELA MELHOR QUALIDADE.

Para enfrentar esses dois desafios – crescimento e aprimoramento da qualidade – os proprietários do Café Dom Pedro viram que era hora de trocar seu equipamento por outro com tecnologia mais avançada. As pesquisas então realizadas os levaram à marca LILLA e ao OPUS 40 2G, com funcionamento a Diesel, 100% automático e dotado de *Profile Roasting System*. Além de permitir um significativo aprimoramento na qualidade da torra, o OPUS 40 2G aumentará

a capacidade de produção (2.500 Kg/h e 500 Kg por batelada), com ótimo custo/benefício e melhor rendimento em peso sabor e aroma.

A operação é realizada exclusivamente com ar quente proveniente da fornalha, que está totalmente separada do cilindro de torra. Através da recirculação da fumaça e dos odores para a fornalha, o OPUS 40 elimina totalmente esses componentes, expelindo pela chaminé apenas gases inertes e vapor de água. As tubulações possuem um mecanismo de auto-limpeza que as mantém sempre limpas e as películas são queimadas separadamente da fornalha. Acrescente-se a tudo isso, outras importantes características como:

- Baixo consumo de combustível
- Moega compacta de esfriamento rápido do café torrado
- Pannel de comando com CLP - Controlador Lógico Programável
- Sistema de pesagem automática de todo o café torrado
- Robustez, praticidade a baixíssima manutenção



Fabiano de Freitas Moraes, sócio-diretor da empresa, acredita ser essa a forma de demonstrar respeito ao consumidor. Tal postura transparece também na qualidade estética das embalagens de toda a linha de produtos Café Dom Pedro, e no cuidadoso acompanhamento do processo de produção, desde a colheita do café até o empacotamento.

LILLA NO MUNDO

ALEMANHA E ITÁLIA ABREM AS PORTAS À TECNOLOGIA LILLA

PRESENTES EM 60 PAÍSES DOS CINCO CONTINENTES, OS PRODUTOS LILLA AINDA NÃO HAVIAM CONSEGUIDO PENETRAR NA ITÁLIA, E NEM NO FECHADÍSSIMO MERCADO ALEMÃO, ONDE ESTÃO INSTALADAS AS MAIORES E MAIS PODEROSAS INDÚSTRIAS DE MÁQUINAS PARA TORREFAÇÃO DE CAFÉ EXISTENTES NO MUNDO. MAS A LILLA CHEGOU LÁ.

Qualquer empresa estrangeira que se disponha a disputar com as fornecedoras alemãs de torradores de café, a preferência de algum fabricante local de café em pó, certamente enfrentará não apenas a concorrência da avançada tecnologia alemã, mas também o forte espírito corporativista do setor.

A LILLA, no entanto, conseguiu transpor essas duas barreiras e marcar sua presença também na Alemanha. A Bonsea GmbH, torrefação localizada em Friburgo, um dos centros históricos mais importantes e bonitos daquele país, acaba de adquirir um OPUS 2 GOURMET. Moradores e turistas de Friburgo, uma cidade com muitos cafés e bistrôs aconchegantes que criam um ambiente de descontração e hospitalidade, podem agora saborear um café torrado em um equipamento com tecnologia 100% brasileira.

O OPUS 2 GOURMET é o único torrador de pequena capacidade disponível no mundo, dotado das mesmas características e tecnologias existentes somente nos grandes torradores industriais, unindo um alto rendimento, consistência, performance e confiabilidade.

Na ITÁLIA o primeiro cliente LILLA é a Torrefazione Poli, fundada há mais de 50 anos na cidade de Bergamo, a 60 quilômetros de Milão, e considerada um paraíso histórico. A parte antiga da cidade, cuja colonização data do século 6 aC, foi erguida sobre uma colina e está rodeada por muros de 20 metros de altura, construídos há mais de 500 anos. As residências e o comércio em geral ficam na parte baixa (Cidade Baixa).

A esse cenário repleto de história e monumentos do passado incorpora-se agora o SMART 2000 AUTOMÁTICO, um legítimo representante da modernidade na arte de

torrar o café, produto consumido na Itália desde o século XVI. A alta tecnologia do SMART 2000 adquirido pela Torrefazione Poli, impede a emissão de gases danosos à saúde e ao meio ambiente, adequando-se, portanto, à necessidade de preservação dos tesouros culturais e arquitetônicos da pequena Bergamo.

Na **EUROPA**, além de Alemanha e Itália, os torradores LILLA estão representados em oito países: Inglaterra, Irlanda, Bulgária, Romênia, Grécia, Albânia, Finlândia e Suíça.

Outros países onde a marca LILLA está presente:

AMÉRICAS

Estados Unidos, México, República Dominicana, Guatemala, Panamá, Colômbia, Peru, El Salvador, Nicarágua, Argentina, Bolívia, Equador, Chile e Venezuela

ÁFRICA

Costa do Marfim, Zâmbia, Etiópia, África do Sul e Egito

ÁSIA

Japão, China, Tailândia, Índia, Vietnã e Indonésia

OCEANIA

Austrália

ORIENTE MÉDIO

Libano, Jordânia e Arábia Saudita

No **BRASIL**, a Nestlé, Café Três Corações, Cocam, Iguçu, Café Brasileiro, Café Marata, Melitta, Café Pacaembu, Café Jaguarí, Segafredo Zainetti e mais de 300 outras empresas utilizam os equipamentos LILLA.

Leia na próxima edição, em **Momento Técnico: MOAGEM A ROLOS: IGUALDADE DE ROTAÇÃO x DEFASAGEM DE ROTAÇÃO**

LILLA NO MUNDO

hong kong - CH

GIGANTE ASIÁTICA É A NOVA PARCEIRA DA CIA. LILLA

A TSIT WING INTERNATIONAL HOLDINGS LIMITED, UMA DAS MAIORES EMPRESAS DO RAMO DE ALIMENTOS E BEBIDAS DE HONG KONG, FIRMOU PARCERIA COM A LILLA PARA INSTALAR UMA PLANTA COMPLETA DE TORREFAÇÃO DE CAFÉ, COMPOSTA POR UM OPUS 10 3G, UM SISTEMA DE PRÉ-LIMPEZA, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE CAFÉ CRU, E UM SISTEMA QUE PERMITE O CONTROLE COMPLETO DA VARIAÇÃO DO PESO E DOS BLENDS DO CAFÉ TORRADO.

A parceria da LILLA com a Tsi Wing surgiu após a decisão da holding chinesa de expandir os seus negócios com a inclusão de coffee shops e fornecimento de café gourmet e bebidas instantâneas a supermercados, com a conseqüente necessidade de montar uma torrefação de café. Para isso realizou uma minuciosa pesquisa no mercado internacional, em busca do melhor fornecedor para a realização do seu objetivo: adquirir uma planta completa da nova fábrica para a produção de uma linha de cafés superiores. A CIA. LILLA foi a escolhida para executar a tarefa.

Após a aquisição dos equipamentos e a montagem da linha de produção de acordo com o projeto estabelecido pela CIA. LILLA, a Tsi Wing recebeu a visita de um engenheiro especializado, para desenvolver os procedimentos relacionados às curvas de torras dos produtos e treinar os profissionais encarregados do serviço. Para conhecer a bebida do cliente e ajustar a ela as curvas de torra, o engenheiro fez várias degustações, além de aperfeiçoar, junto com os especialistas da empresa, os blends de cada bebida. No fim do processo foram observadas expressivas melhoras na bebida. Posteriormente toda equipe foi treinada para criar novas receitas e curvas de torra.

Nesse sentido, o OPUS 10 3G satisfaz plenamente a expectativa do cliente, que era a de encontrar uma máquina que lhe permitisse responder com eficiência às variações de gostos e preferências



OPUS 10 3G

dos consumidores. A flexibilidade, consistência e versatilidade do OPUS 10 3G permitem a obtenção de vários tipos de produto final, proporcionando a melhor relação entre retenção de aromas e extração de sólidos solúveis, e cada torra se repete exatamente como foi programada

A empresa

Em franco processo de expansão, a Tsit Wing já chegou a Cingapura, Malásia e outros países asiáticos, após ter-se consolidado no mercado chinês e canadense. A holding é formada pela Tsit Wing de Hong Kong, Tsit Wing Enterprises Ltd. (Canadá), Tsit Wing Australia Ltd e Tw Zhuhai (China).