

# MANUAL DO USUÁRIO

Agora que adquiriu este produto, estaremos empenhados em comprovar que você fez um excelente investimento.

## INSTRUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA

Mesmo sendo tomados todos os cuidados na fabricação e observados detalhadamente os pontos que podem causar danos aos usuários tornam-se indispensáveis as dicas abaixo:

### CUIDADOS:

Mantenha sempre CRIANÇAS e ANIMAIS longe do equipamento, pois algumas partes do TORRADOR atingem temperaturas elevadas, podendo causar queimaduras. Há também riscos com o acionamento indesejado de comandos, o que pode comprometer a torra.

### GÁS:

NUNCA use chamas ou faíscas para detectar um vazamento de gás, utilize uma esponja com água e sabão. Se comprovar a ocorrência de vazamento, NÃO acenda a luz, abra todas as entradas de ar do ambiente para que haja maior ventilação e chame pessoal especializado. Só abra o registro de gás no momento em que for acender o queimador, evitando acúmulo de gás na câmara quente.

## USANDO SUA MÁQUINA PELA PRIMEIRA VEZ

Esse equipamento foi previamente testado e está pronto para ser utilizado.

Após certificar que ele está devidamente instalado (sistema mecânico, elétrico e gás), prossiga com os seguintes passos:

1° Ligue o motor do TORRADOR.

**Observação:** Verifique, ANTES DE FAZER A PRIMEIRA TORRA, se está correto o sentido de rotação do cilindro.

Proceda da seguinte forma:

- Com a chama ainda desligada, e o cilindro em movimento (motor do TORRADOR ligado) abasteça a moega do torrador com café e abra o registro para que os grãos desçam para o cilindro.

- Ao abrir a tampa de saída dos grãos eles devem sair imediatamente. Se o sentido estiver correto nenhum grão permanecerá no interior do cilindro. Se grande parte dos grãos permanecerem no interior do cilindro, mesmo com a tampa aberta, inverta o sentido de rotação, seguindo as instruções contidas na plaqueta do motor do TORRADOR.

2° Abra gradualmente o registro do gás junto ao botijão para acender o queimador. A chama deve ter a cor azul predominante. Se estiver vermelha, regule-a puxando um pouco o injetor.



3° Durante o aquecimento abasteça a moega do torrador com o café cru.



4° Quando o termômetro do TORRADOR indicar uma temperatura próxima de 200°C observe se existe algum ruído anormal (cilindro em contato com o frontal) o que necessitará de ajustes nos parafusos do frontal.



5° Abra o registro da moega



Após a descida dos grãos haverá uma queda brusca da temperatura (indicada pelo termômetro), pois os grãos estavam à temperatura ambiente. A temperatura voltará a subir gradualmente.

No início da torra a chama poderá ter altura máxima (sem que toque o cilindro) e nos últimos minutos essa altura deverá ser reduzida para que a obtenção do “ponto ideal de torra” seja facilitada. O controle da altura da chama é feito pelo registro junto ao botijão de gás.

6° Verifique o ponto ideal da torra através coletor de amostras, para isso gire o coletor e retire com a marca para cima. Após a verificação deixe o coletor no torrador com a marca voltada para baixo.



7° Ao chegar ao ponto desejado da torra, ligue o motor do RESFRIADOR

8° Abra a tampa de saída dos grãos localizada no frontal do TORRADOR. Automaticamente os grãos passarão ao RESFRIADOR. O processo de torra será imediatamente interrompido e seguirá o resfriamento.



Em aproximadamente 01 minuto os grãos estarão totalmente frios e poderão ser removidos do RESFRIADOR.



## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Existe 02 ponto para ser lubrificado no TORRADOR (bico nos manais do dianteiro e traseiro).

Deverá ser usada graxa atóxica para rolamentos que tenha em sua especificação resistência a 250°C. A lubrificação deverá ser feita periodicamente com intervalo de 360 horas trabalhadas.



Os dutos por onde escoam a fumaça e as películas, devem ser limpos periodicamente com intervalos de 56 horas trabalhadas. A limpeza será facilitada com a remoção da tampa removível (frontal do torrador) e da tampa lateral do resfriador fixadas por meio de parafusos.

O coletor tem como função reter as películas. Ele deverá ser esvaziado diariamente através da porta lateral-inferior. A ausência da limpeza poderá causar danos ao equipamento, tais como: insuficiência na sucção dos gases e películas; superaquecimento de motores e rolamentos; danos à pintura etc.



Como se trata de um equipamento alimentício deve estar em perfeitas condições de higiene. Partes como bicas de saída dos grãos deverão, sempre que possível, estar isentas de resíduos oriundos dos processos normais de utilização.

OBS: A garantia não cobrirá danos e avarias causadas pela falta ou deficiência da manutenção.

Número de Série \_\_\_\_\_ Data da venda \_\_\_\_\_

INDUSTRIAL ATILLA LTDA.  
Manhuaçu - Minas Gerais - Brasil  
Telefone +55 33 3331 3527

www.atilla.com.br  
vendas@atilla.com.br



**Equipamentos para Torrefação**  
**MOD. 15 KG LINHA STANDARD**

Nº de Série: \_\_\_\_\_