

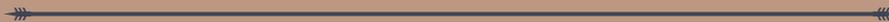


Sobre nós...

A Industrial Atila foi fundada em meados da década de 1990 pelo casal Tomaz Emerick e Marlene Nunes, na cidade de Manhuaçu-MG, uma das cidades com maior produção de café no Brasil. Valores como qualidade, ética e transparência nos negócios foram passados de pais para filhos na empresa familiar.

Queremos com esse conteúdo dar a você os primeiros conhecimentos sobre o impactante mundo dos cafés especiais.

Mas esse é só o começo...



About us...

Industrial Atila was founded in the mid-1990s by the couple Tomaz Emerick and Marlene Nunes, in the city of Manhuaçu-MG, one of the cities with the largest coffee production in Brazil. Values such as quality, ethics and transparency in business were passed on from parents to children in the family business. With this practical guide, we want to give you your first knowledge into the impactful world of specialty coffees.

But that's just the beginning...



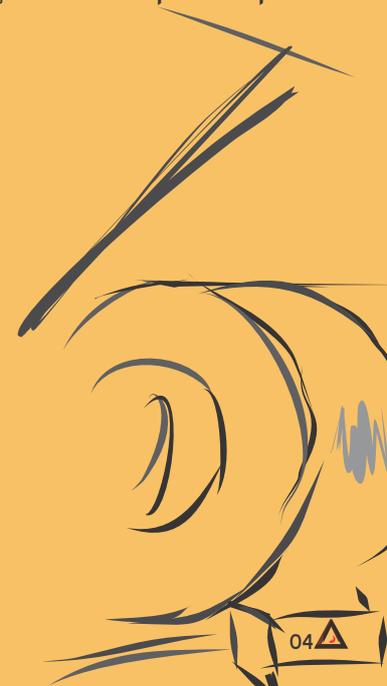
O que acontece na torra?

A torra de café é uma transformação feita através de tempo e calor que transforma o café verde em café torrado. A forma com a qual lidamos com este processo produz resultados diversos. Durante a torra, quebramos algumas substâncias para formar compostos químicos agradáveis para o paladar humano, o que proporciona a formação de quase mil componentes aromáticos. Um processo bem executado gera um perfil sensorial rico, distinto e replicável para que seus clientes possam desfrutar do trabalho na torrefação e na produção do café. Ao final, quem torra café administra temperatura e tempo para romper moléculas e remonta-las num processo complexo. Ao gastar açúcares redutores, revela o potencial que existe dentro da matéria prima: o café verde. Os Torradores Atila permitem esse movimento com versatilidade devido ao sistema ágil, que proporciona alterações com resposta rápida.



What happens during coffee roasting?

Coffee roasting is chemical transformation by way of heat and time, that turns green coffee into roasted. By guiding this process, we can produce different results. While roasting, we brake and reform molecules, making palatable combinations, making possible the formation of almost a thousand different aromas. A well-executed roast generates a distinct, replicable, and rich sensory experience, that helps your clients appreciate the work done at the roast-works and at the farm. Roasting coffee is administering time and heat to break up and reform new molecules in a complex process. By spending reducing sugars, we reveal the potential withing the green coffee. Atila Roasters aid this process with a versatile and responsive system, that allows for agile responses.





Tipos de Café e como lidar com eles

Dos cafés verdes comercializados em grande escala temos o Café Arábica e o Café Canéfora. São diferentes, mas têm muito em comum. O Arábica tem 44 cromossomos e o Canéfora, 22. Existem muitas variedades de Arábica e cada uma produz resultados diferentes, devido à genética, condição climática, a microbiota presente no ambiente e a mão humana. O Café Canéfora (Conilon), diferente do Café Arábica, produz café com menos açúcares, mais ácidos clorogênicos e mais cafeína. Tem muitos clones disponíveis para quem quer conhecer Canéfora e é bom lembrar que normalmente precisam de uma torra mais desenvolvida para brilhar na xícara.



Types of coffee

Commercial coffee production offers us *Coffea Arabica* e *Coffea Canephora*. They are different but also have much in common. Arabica has 44 chromosomes while Canephora has 22. There are many arabica varieties available, and each one has a distinct aromatic potential based on genetics, climate, the local microbial flora, and the hand of humans. Canephora, different from Arabica, produces beans with less potential sweetness and more chlorogenic acids and caffeine. There are many clones available for those that want to learn more and it is good to remember that Canephora needs a more developed roast, to really shine.



Qualidade

O café verde é subdividido em três categorias principais: tradicional, gourmet e especial. O café tradicional tem mais defeitos e normalmente passa por uma torra bem elaborada para igualar o desenvolvimento de sabores e ajudar a melhorar o aspecto sensorial. Mais tempo de torra e uma temperatura final mais alta são suas características principais. O café gourmet, melhor do que o tradicional, é produto de uma colheita, pós-colheita e beneficiamento feitos com mais critério, produzindo café torrado com aspecto sensorial mais amplo. O café especial é um café com pontuação acima de 80 na escala SCA (Specialty Coffee Association). Ele é feito com muito critério durante a colheita, pós-colheita e o beneficiamento. Café especial oferece perfis sensoriais complexos, com doçura e acidez destacados e permitem que o consumidor veja diferenças de genética, cultivo, colheita e pós-colheita.



Quality

Green coffee is sub-divided into three principal categories: traditional, gourmet and specialty. The “traditional” category has more defects and is usually roasted for color uniformity and solubility. More time in process and a high final temperature are the defining parameters. The “gourmet” classification is above traditional in quality and has less defects. It is the result of better harvest, post-harvest and sorting procedures and makes a richer sensory profile. Specialty grade is coffee above 80 points on the SCA scale (Specialty Coffee Association). It is made by applying “best practices” during harvest, pos-harvest, and sorting and offers complex sensory profiles, focusing on acidity and sweetness to show the consumer differences between different genetics, growing conditions, harvesting etc.



Single/blend

É mito dizer que café precisa ser uma mistura de lotes diferentes para trazer um perfil sensorial complexo. Café de origem única pode ter tudo que precisa para fazer uma boa xícara, porém os cuidados necessários elevam o custo de produção. Um blend bem feito, com sinergia entre os componentes, pode juntar cafés menos complexos, oferecendo um perfil sensorial mais completo e rico. Ao fazer um blend é necessário tomar muitos cuidados na torra, lembrando que vão passar pelo mesmo processo de moagem e extração e devem ter solubilidade parecida para dar um bom resultado.



Single/blend

It is a myth that coffee needs to be blended to show a complex sensory profile. A traceable coffee of single origin may offer everything to make a good cup, but the cost of production is higher. A good blend, made with synergy, can enrich and complete simpler coffees by “filling” each other out. Much attention is needed while roasting to bring the solubility of the different components to a similar level that grinds and extracts well.



ACILLA

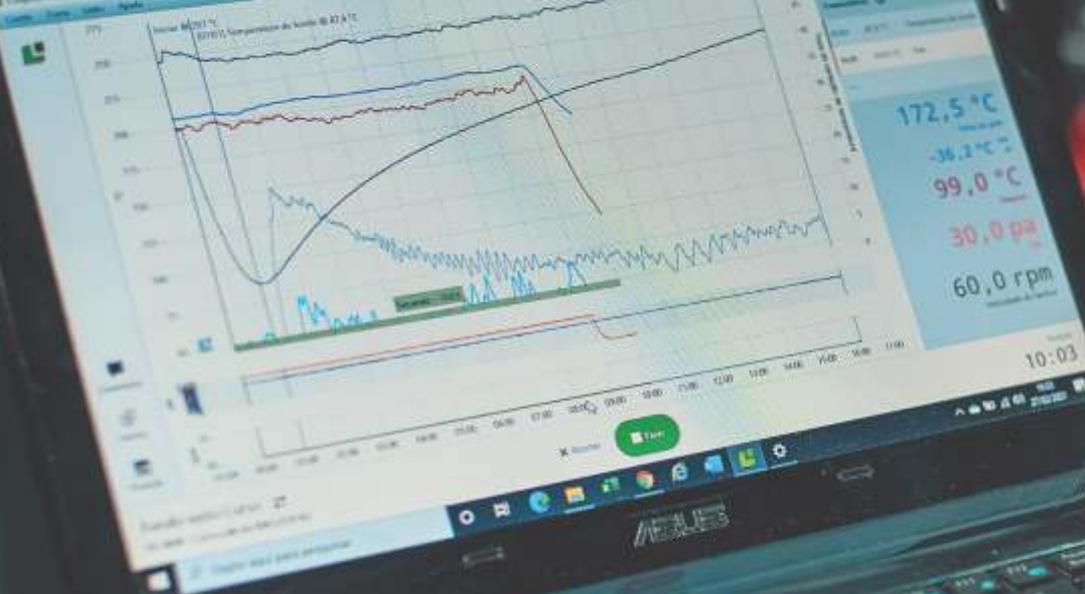
Torra clara, média e escura

O nível de torra é uma expressão de solubilidade. Quanto mais tempo o café passa no torrador e quanto maior a temperatura final, o café fica mais poroso e quebradiço. Isso facilita a entrada de água e depois a extração de compostos voláteis e solúveis. A torra clara necessita de um café de qualidade, pois mostra com mais nitidez a qualidade do café de reter mais açúcares e acidez. A torra média vai até o ponto onde a doçura natural do café começa a esgotar.

Gastamos mais açúcares em troca de um desenvolvimento maior de compostos voláteis, normalmente com uma perda grande de acidez. A torra escura é aplicada para cafés pouco complexos ou com muitos defeitos e é normal para a produção de larga escala no mundo inteiro.

Light, medium and dark roast

Roast level is an expression of solubility. The more time a coffee spends in the roaster, and the higher the final temperature, the coffee becomes more porous and brittle. This facilitates the absorption of water and the extraction of solids and volatile aromatic compounds. A light roast depends more on the quality of the green coffee, because the result is more transparent and less dependent on the roasting. A medium roast takes the coffee to the edge of sweetness, transforming to a greater extent the green coffee, making it more complex. A dark roast is used on less complex, poorly sorted coffees and is common in large scale roast works all over the world.



MEALIS



Perfis de Torra (floral, frutado e achocolatado)

A doçura natural do café é resultado da condição climática favorável no cafezal, que permite a produção de açúcares através da fotossíntese somada à temperatura baixa de noite. Isso faz com que haja um consumo baixo de açúcares durante a fase de respiração. A acidez que percebemos ao tomar o café é produzida durante a respiração da planta e completa um café de qualidade, baixando o pH e gerando a salvação necessária para beber com prazer.

O parâmetro mais importante para realizar um perfil sensorial específico é aplicar um tempo de torra adequado. Cafés florais brilham melhor com tempo de torra curto, os frutados precisam de tempo médio e os cafés achocolatados, um tempo mais extenso. O tempo de torra também se altera a depender da limpeza e densidade do café, além das condições climáticas no momento da torra.

Roasting profiles (floral, fruity and chocolaty)

Coffees natural sweetness is the result of favorable climatic conditions, that allows for the production of sugars during photosynthesis and low consumption of sugars during the respiratory phase at night. Acidity in coffee is partially dependent on respiration, and completes a quality coffee by lowering pH, generating the salvation needed to make coffee more pleasant.

The most important roast-profile parameter is total roast time. Floral, delicate coffees conserve better their richness with short roasts. Fruity coffees need more time and chocolaty coffees even more. Within the three categories, make adjustments dependent on sorting, density and ambient temperature.

Chama

ATILLA

RGÈNCIA

Modulação tambor, ar e chama

Quanto mais ferramentas temos para controlar o calor durante a torra, melhor. A rotação do tambor modula a eficiência do sistema e é um parâmetro importante com o qual você pode atrasar ou adiantar o processo de torra.

Mudanças de RPM podem dar uma resposta mais rápida ao perfil sensorial do café do que somente ajustando a chama.

O fluxo de ar ajuda a manter um ambiente de torra limpo e a controlar o fornecimento de energia para além do que se pode fazer somente com a chama.



Modulation of drum speed, air speed and gas setting

The more tools we have for modulating a roast, the better. Drum speed is directly related to the efficiency of the roaster and is good for modulating the type and speed of energy-transfer. Changing drum speed can help speed up or slow down a gas change. Changing air speed can help renew the ambient condition inside the drum, cleaning and expulsing humidity at a higher rate than possible just by the flame.



Torra fresca

Para desfrutar melhor um café torrado é muito importante consumi-lo recém torrado, mas os gases produzidos durante a torra atrapalham a extração quando muito fresco.

Dependendo do nível de solubilidade atingido, pode demorar 5 a 15 dias para um café se livrar suficientemente dos gases e dos componentes aromáticos queimados.

É importante ter um resfriamento rápido após a torra. Mas é preciso que seja um processo bem eficiente, pois, além de manter tudo o que conseguiu na torra, ajuda o café a ganhar vida útil mais longa na prateleira. Cafés bem secos duram mais.

O café é mais potente recém torrado e tem um limite de 30 dias até começar a mostrar perda de complexidade. Normalmente depois do primeiro mês, a qualidade cai e vai se manter estável até atingir cerca de três meses. A validade do café, depois de aberta a embalagem, fica mais curta.



The fresh roast

To better appreciate roasted coffee, it is important to consume it fresh, but gas produced while roasting, will inhibit extraction when very fresh. Dependent on the roast level, coffee needs 5 to 15 days to degas and relieve itself of roasty notes.

Cooling down the roast quickly is important to maintain what was developed during roasting. Remember to “cool” sufficiently to also dry the coffee and give it more shelf-life.

Coffee is at peak intensity from day one and shows loss of complexity by day thirty. After the first month's loss of complexity, the coffee stabilizes for two months before declining again by virtue of time. After opening a bag of coffee, the validity shortens considerably.



The logo for Atila, featuring the brand name in a stylized, bold font with a small red and white graphic element to the right, set against a dark background with a white border.Four industrial coffee roasters are displayed in a row, increasing in size from left to right. Each roaster has a black hopper at the top, a central processing unit with a circular window, and a large yellow cylindrical drum at the bottom. The drums are open, showing the internal roasting mechanism. The roasters are positioned in front of a brick wall and a metal safety cage.

Atila

Os torradores Atila são classificados em 3 linhas, Standard, Gold Plus e Huno, numa escala crescente de versatilidade e tecnologia aplicada. Eles são fabricados com as capacidades 2, 5, 10, 15 e 30kg. Alguns itens são comuns a todas as linhas: queimador de microchama, visor de grãos crus, chama e grãos torrados, sistema de segurança de gás, ignição automática da chama, luminária e filtro de gás.

Atila currently produces three roaster models: Standard, Gold Plus and Huno. They increase in versatility and technology from simple manual rosters to semiautomatic (gas replay) and automatic ranging is size from 2, 5, 10,15 and 30 kilos. Some items are common ground like the micro flame burner, hopper window, flame window, roasted coffee window, gas safety valve, automatic ignition, roast light and gas filter.

Differences between models:

ATILLA STANDARD

- * Electrical control panel
- * Fixed air and drum-speed
- * Digital bean temperature reading
 - * Gas manometer in mBar
 - * Phidget available (optional)

ATILLA GOLD PLUS

- * ABB touchscreen
- * Variable drum and air-speed
- * Digital readout and adjustment of flame and temperature
 - * **Exclusive flame control system**
 - * Plug and play with Cropster and Artisan
 - * **Automation through Cropster**

ATILLA HUNO

- * Operation by tablet
- * Variable drum and air-speed
- * Digital readout and adjustment of flame and temperature
 - * **Exclusive flame-control system**
 - * Atilla superautomatic software version 2.1

Particularidades de cada linha:

ATILLA STANDARD

- * Painel de controle analógico
- * Velocidades fixas de tambor e fluxo de ar
- * Indicação digital de temperatura do grão
- * Leitura da chama por manômetro em mBar
- * Conversor de dados para curvas de torra (opcional)

ATILLA GOLD PLUS

- * Painel de controle Touch screen ABB
- * Velocidades variáveis de tambor e fluxo de ar
- * Ajuste digital de temperatura do grão e ar
- * **Exclusivo Sistema de Controle de Chama**
- * Plug and play para Cropster e Artisan
- * **Automação via Cropster**

ATILLA HUNO

- * Comando por Tablet
- * Velocidades variáveis de tambor e fluxo de ar
- * Ajuste digital de temperatura do grão e ar
- * **Exclusivo Sistema de Controle de Chama**
- * Super automático software Atilla 2.1



ATILLA 2 KG
Roasters suitable for laboratories and Coffeeshops
Drum Speed Control
Air Flow Control
Accurate Flame adjusts
Flame adjustment accuracy
Compact and finely finished.
Available in 7 colors.

Additional Information
Batch size: 50g - 2kg
Height: 1,8m
Width: 0,7m
Length: 1,4m
Weight: 225kg
Average Roasting Time: 10 min
Average Cooling Time: 1 min
Maximum Coffee Production per hour: 12kg
Gas type: Natural / Propane
Gas Consumption: 0,3kg per Kg of green beans
Electric motors: 4
Energy: 220V/60Hz/ 2 Fases
Burner Power: 8,250 Kcal / 32,176 BTU

ATILLA 2 KG

Torrador indicado para laboratórios e cafeterias.
Permite torras a partir de 50g.
Compacto e com fino acabamento.
Disponível em 7 cores.
Ver diferenças entre as linhas na página 20

Informações adicionais

Altura: 1,8m
Largura: 0,7m
Comprimento: 1,4m
Peso: 225kg
Capacidade máxima por torra: 2kg
Tempo de torra médio: 12 min.
Tempo médio de resfriamento: 1 min.
Produção max/hora: 10kg
Tipo de combustível: GLP ou GN
Consumo gás/kg de café: 0,03kg de gás por kg de café
Válvula de gás: Sim
Número de motores elétricos: 4
Voltagem/Freqüência/Fase: 220v/60Hz/2 fases
Potência: 8250kcal/ 32176BTU
Potência: 1,58cv/1,18kw





LLA

ALFA

ALFA

CAFÉ DO BRASIL

30kg

UAM

BRASIL

ATILLA 5KG

Torrador indicado para cafeterias e microtorrefações.

Permite torras a partir de 500g.

Compacto e com fino acabamento.

Disponível em 7 cores.

Ver diferenças entre as linhas na página 20

Informações adicionais

Altura: 1,8m

Largura: 0,75m

Comprimento: 1,8m

Peso: 280kg

Capacidade máxima por torra: 5kg

Tempo de torra médio: 12 min.

Tempo médio de resfriamento: 1 min.

Produção max/hora: 20kg

Tipo de combustível: GLP ou GN

Consumo gás/kg de café: 0,03kg de gás por kg de café

Válvula de gás: Sim

Número de motores elétricos: 4

Voltagem/Frequência/Fase: 220v/60Hz/2 fases

Potência: 16500kcal/h - 65433BTU

Potência: 1,58cv/1,18kwh

ATILLA 5KG

Roasters suitable for laboratories and Coffeeshops

Drum Speed Control

Air Flow Control

Accurate Flame adjusts

Flame adjustment accuracy

Compact and finely finished.

Available in 7 colors.

Additional Information

Batch size: 500g - 5kg

Height: 1.8m

Width: 0.75m

Length: 1.8m

Weight: 280kg

Average Roasting Time: 10 min

Average Cooling Time: 1 min

Maximum Coffee Production per hour: 50kg

Gas type: Natural / Propane

Gas Consumption: 0.3kg per Kg of green beans

Electric motors: 4

Energy: 220V/60Hz/ 2 Fases

Burner Power: 8.250 Kcal / 32.176 BTU

Atilla



ATILLA 10 KG

Torrador indicado para cafeterias e microtorrefações.

Permite torras a partir de 1kg.

Compacto e com fino acabamento.

Disponível em 7 cores.

Ver diferenças entre as linhas na pagina 20

Informações adicionais

Altura: 1,9m

Largura: 1,1m

Comprimento: 2m

Peso: 330kg

Capacidade máxima por torra: 10kg

Tempo de torra médio: 12 min.

Tempo médio de resfriamento: 1 min.

Produção max/hora: 40kg

Tipo de combustível: GLP ou GN

Consumo gás/kg de café: 0,03kg de gás por kg de café

Válvula de gás: Sim

Número de motores elétricos: 4

Voltagem/Freqüência/Fase: 220v/60Hz/2 fases

Potência: 21000kcal/h - 83280 BTU

Potência: 1,83cv/1,37kwh

ATILLA 10 KG

Roasters suitable for laboratories and Coffeeshops

Drum Speed Control

Air Flow Control

Accurate Flame adjusts

Flame adjustment accuracy

Compact and finely finished.

Available in 7 colors.

Additional Information

Batch size: 500g - 10kg

Height: 1,8m

Width: 0,75m

Length: 1,8m

Weight: 280kg

Average Roasting Time: 10 min

Average Cooling Time: 1 min

Maximum Coffee Production per hour: 50kg

Gas type: Natural / Propane

Gas Consumption: 0,3kg per Kg of green beans

Electric motors: 4

Energy: 220V/60Hz/ 2 Fases

Burner Power: 8,250 Kcal / 32,176 BTU



Atilla



ATILLA 15 KG

Torrador indicado para cafeterias e microtorrefações.

Permite torras a partir de 3kg.

Compacto e com fino acabamento.

Disponível em 7 cores.

Ver diferenças entre as linhas na página 20

Informações adicionais

Altura: 1,9m

Largura: 1,1m

Comprimento: 2m

Peso: 380kg

Capacidade máxima por torra: 15kg

Tempo de torra médio: 12 min.

Tempo médio de resfriamento: 1 min.

Produção max/hora: 60kg

Tipo de combustível: GLP ou GN

Consumo gás/kg de café: 0,03kg de gás por kg de café

Válvula de gás: Sim

Número de motores elétricos: 4

Voltagem/Freqüência/Fase: 220v/60Hz/2 fases

Potência: 42000kcal/h - 166558BTU

Potência: 1,83cv/1,37kwh

ATILLA 15 KG

Roasters suitable for laboratories and Coffeeshops

Drum Speed Control

Air Flow Control

Accurate Flame adjusts

Flame adjustment accuracy

Compact and finely finished.

Available in 7 colors.

Additional Information

Batch size: 3g - 15kg

Height: 1,9m

Width: 1,1m

Length: 2,0m

Weight: 380kg

Average Roasting Time: 15 min

Average Cooling Time: 1 min

Maximum Coffee Production per hour: 60kg

Gas type: Natural / Propane

Gas Consumption: 0,3kg per Kg of green beans

Electric motors: 4

Energy: 220V/60Hz/ 2 Fases

Burner Power: 8,250 Kcal / 32,176 BTU



ATILLA 30KG

Torrador indicado para pequenas torrefações.

Permite torras a partir de 10kg.

Compacto e com fino acabamento.

Disponível em 7 cores.

Ver diferenças entre as linhas na página 20

Informações adicionais

Altura: 2,36m

Largura: 2,3m

Comprimento: 2,7m

Peso: 500kg

Capacidade máxima por torra: 30kg

Tempo de torra médio: 20 min.

Tempo médio de resfriamento: 4 min.

Produção max/hora: 90kg

Tipo de combustível: GLP ou GN

Consumo gás/kg de café: 0,03kg de gás por kg de café

Válvula de gás: Sim

Número de motores elétricos: 4

Voltagem/Freqüência/Fase: 220v/60Hz/3 fases

Potência: 84000kcal/h - 333116 BTU

Potência: 5,5cv/4,12kwh



ATILLA 30KG

Roasters suitable for small roastery

Drum Speed Control

Air Flow Control

Accurate Flame adjusts

Flame adjustment accuracy

Compact and finely finished.

Available in 7 colors.

Additional Information

Batch size: 10kg - 30kg

Height: 2.4m

Width: 2.0m

Length: 2.7m

Weight: 500kg

Average Roasting Time: 20 min

Average Cooling Time: 4 min

Maximum Coffee Production per hour: 50kg

Gas type: Natural / Propane

Gas Consumption: 0.3kg per Kg of green beans

Electric motors: 4

Energy: 220V/60Hz/ 3 Fases

Burner Power: 8,250 Kcal / 33116 BTU



PÓS QUEIMADOR | AFTER BURNER



SEPARADOR DE PEDRA | DESTONER



TORRADOR DE BANCADA 2KG | BENCH ROASTER 2KG

A row of five industrial coffee roasters from the brand Atilla is displayed in a workshop or showroom. The roasters are arranged in a line, receding into the background. Each machine has a black base, a white cylindrical body, and a black hopper on top. The front of each roaster features a large, circular stainless steel drum with a central agitator. The background consists of a light-colored wooden wall on the left and a large window with a metal frame on the right. The floor is a light-colored, polished concrete.

Atilla

O CAFÉ | A TORRA

Atilla
coffee roasters

PT | EN

Atilla
torradores versáteis



@torradoratilla

+55 (31) 3582.0272

vendas@atilla.com.br

Belo Horizonte . MG

BRASIL

collaboration

