



Atilla

**Atilla**  
coffee roasters

OFFICIAL ROASTER IN BRAZIL  
 **WORLD COFFEE  
ROASTING  
CHAMPIONSHIP**

PT | EN

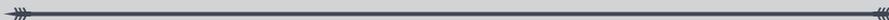


## Sobre nós...

A Industrial Atila foi fundada no início 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 early 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...



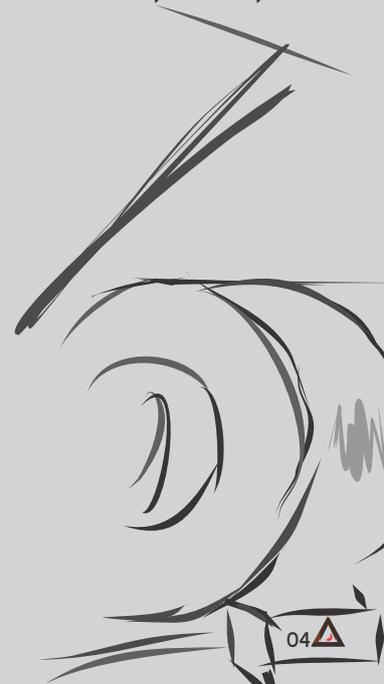
## O que acontece na torra?

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?

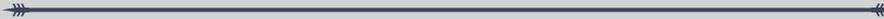
Coffee roasting is chemical transformation by way of heat and time, that turns green coffee into roasted. By guiding this process, we can produce different results. While roasting, we brake and reform molecules, making palatable combinations, making possible the formation of almost a thousand different 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.



Cupping - Campeonato Brasileiro de Torra, 2023.

## 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.



MILLA

## 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.



Torra de Amostras - Campeonato Brasileiro de Torra, 2023.

## 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.





**ATILLA**  
coffee roasters

**ATILLA**  
coffee roasters

A BANCADA  
CARE PARA SUA CUSTERIA

Semana Internacional do Café, 2022.

## O mercado

Segundo dados (2018) da Brazilian Specialty Coffee Association (BSCA), 12% do mercado de café já é representado pelo segmento de cafés especiais. A demanda pelos grãos de alta qualidade cresce em torno de 15% ao ano no mundo, enquanto o commodity cresce 2%."

O mercado está crescendo e optando cada vez mais pela qualidade, consumidores estão se tornando conhecedores, fazendo um ciclo crescente de demanda e qualidade, o que se torna uma oportunidade para novos negócios mas também um desafio, já que produtores, torrefações e cafeterias precisam se capacitar e se aprimorar constantemente para acompanhar o nível de exigência do mercado. Não importa o seu nicho, melhore sempre a qualidade do seu café.

## The Coffee Market

According to data (2018) from the Brazilian Specialty Coffee Association (BSCA), 12% of the coffee market is already represented by the specialty coffee segment. The demand for high quality beans grows around 15% a year in the world, while the commodity grows 2%." The market is growing and choosing more and more for quality, consumers are becoming connoisseurs, making a growing cycle of demand and quality, which becomes an opportunity for new business but also a challenge, since producers, roasters and coffee shops need to train and constantly improve to keep up with the level of market demand. No matter you niche, improve your coffee.

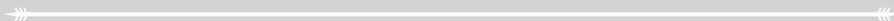


Final - Torrefação do Ano, 2022.



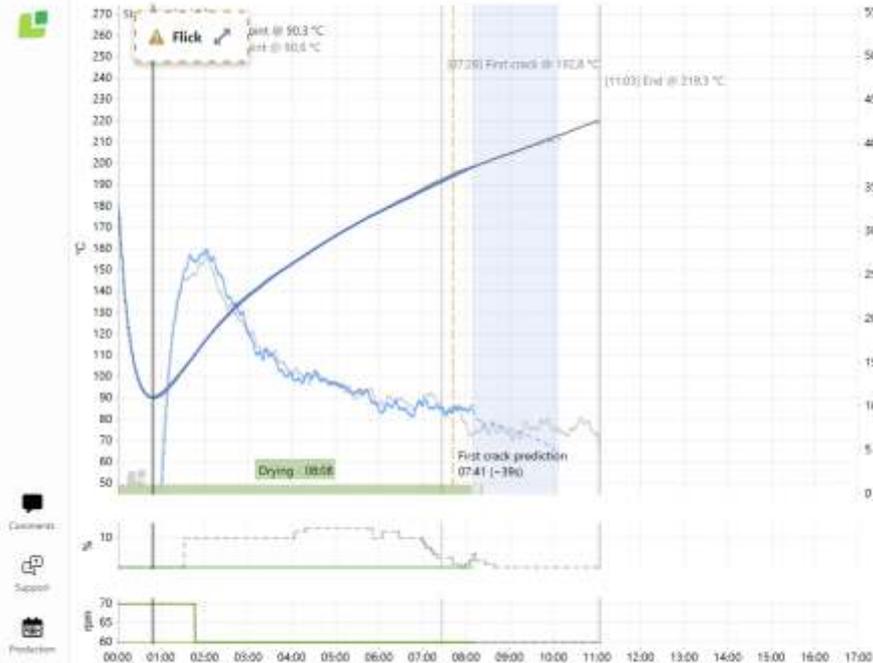
## Capacitação

Conhecimento é a característica principal para quem quer trabalhar com cafés de qualidade. Os clientes se interessam cada vez mais pelos cafés que consomem, desde informações mais simples como as origens do café até mais complexas como o processo de torra usado para tal resultado. Surpreender os consumidores com resultados sensoriais cada vez melhores, e informações que completem a experiência é o que faz a busca pelos cafés especiais crescer, para isso, é importante a Capacitação dos profissionais. A Atilla acredita na importância da capacitação para o crescimento e desenvolvimento do mercado e estimula a todos os setores da cadeia a participarem de atividades que promovam o conhecimento.



## Empowerment

Knowledge is the main characteristic for those who want to work with quality coffees. Customers are more interested in the coffees they consume, from simple information such as the origins of the coffee to more complex information like the roasting process made for this result. Surprising consumers with increasingly better sensory results, and information that completes the experience is what makes the search for specialty coffees grow. Therefore, it is important to train professionals. Atilla believes in the importance of training for market growth and development, so encourages all sectors of the chain to participate in activities that promote knowledge.



Smart predictions

**Reference**  
 Duration: 11:03  
 Development time: 03:37  
 Dev. time ratio: 32.7 %  
 End temperature: 220 °C

**Comments**

08:04 198,1 °C 8 %

08:08 198,7 °C 5 %

08:17 198,7 °C 5 %

08:24 198,4 °C 5 %

**198,4 °C**  
Bean temp

**10,0 °C**  
Gas

**0,0 %**  
Gas

**60,0 %**  
Airflow

**60,0 rpm**  
Drum speed

Controls

**Gas**  **Airflow**

**1%** **75%**

100% 95% 90% 85% 80% 75% 70% 65% 60% 55% 50% 45% 40% 35% 30% 25% 20% 15% 10% 5% 0%

**Drum speed**

**60 rpm**

100 96 90 85 80 75 70 65 60 55 45 40 35 30 25 20 15 10 5

10 amarelo f05 (frutado horacio)

PG-0091 - Señora e Elal | 2,00 KG

Abort Start

Duration  
**08:08**

## Automação

Trabalhamos para entregar mais que torradores, queremos revolucionar o mercado dos cafés especiais através da torra. Para consolidar o conhecimento e a aplicação prática, a tecnologia é uma grande aliada. Nossos torradores estão em constante inovação para trazer o melhor para o usuário. Utilizamos componentes de ponta, entre eles, um exclusivo sistema de controle de chama com patente registrada no Brasil e no exterior. Nossos resfriadores também são muito eficientes, isso traz agilidade na torra e mais liberdade para a criação de perfis.

Com a automação é possível replicar as curvas criadas pelo mestre de torra. Quem torra café sabe que isso é um divisor de águas numa torrefação, uma vez que as torras requerem menos atenção, com isso haverá um ganho de tempo para fazer outras atividades como empacotar, pesar, atender clientes, etc. Isso tudo mantendo o padrão de qualidade da torra.

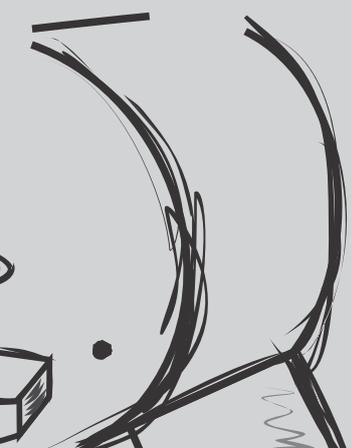


## Automation

We work to provide more than roasters, we want to revolutionize the specialty coffee market through roasting. To consolidate knowledge and practical application, technology is a great ally. Our roasters are constantly innovating to bring the best to the user. We use state-of-the-art components, including an exclusive flame control system with a patent registered in Brazil and abroad. Our coolers are also very efficient, which means faster roasting and more freedom for profiling. With automation it is possible to replicate the curves created by the roasting master.

Those who roast coffee know that this is a game-changer in roasting, as roasting requires less attention, thus saving time for other activities such as packing, weighing, serving customers, etc.

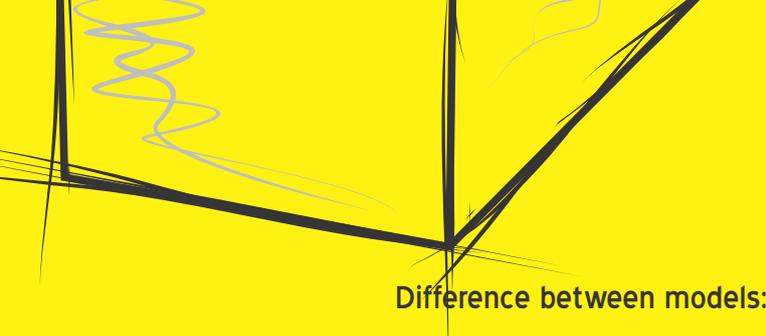
All this while maintaining the roasting quality standard.





Os torradores Atila são hoje classificados em 2 linhas: Atila Novo standard e Atila Gold plus com automação. Essas linhas são fabricadas nas capacidades 2, 5, 10, 15 e 30kg. Alguns itens são comuns a todas as linhas, são eles: queimador de microchama; visor de grãos crus, chama e grãos torrados; sistema de segurança de gás; ignição automática da chama e possibilidade de criação de curva de torra.

Atila roasters are currently classified in 2 lines: Atila Novo standard and Atila Gold plus with automation. These lines are manufactured in capacities 2, 5, 10, 15 and 30kg. Some items are common to all lines, they are: microflame burner; viewer for green beans, flame and roasting beans; gas security system; automatic flame ignition and roasting curve profile through a PC.



Difference between models:

**ATILLA NEW STANDARD**

- \* Control by PC for activating the flame, roaster, airflow and cooler, as well as visualization of the roasting curve
  - \* Flame reading by manometer in mBar
    - \* Manual flame control
    - \* Fixed drum-speed

**ATILLA GOLD PLUS WITH AUTOMATION**

- \* Exclusive flame control system
- \* Automation for repeating curves that doesn't require a PC
  - \* Preheat, interbatch and automated shutdowns
  - \* ABB touchscreen control panel
- \* Digital readout and adjustment of flame and temperature
  - \* Visualization of curves using Cropster or Artisan

Diferença entre linhas:

**ATILLA NOVO STANDARD**

- \* Controle através do PC para acionamento de chama, torrador, fluxo de ar e resfriador, bem como visualização da curva de torra
  - \* Manômetro para leitura da chama
  - \* Controle manual da chama
  - \* Velocidade fixa do tambor

**ATILLA GOLD PLUS COM AUTOMAÇÃO**

- \* Exclusivo sistema de controle de chama
- \* Automação para repetição das curvas que dispensa PC
- \* Preaquecimento, interbateladas e desligamento automáticos
- \* Painel de controle touch ABB
- \* Leitura e ajuste digital da chama
- \* Visualização das curvas através de Cropster ou Artisan



## ATILLA 2KG BANCADA

Torrador indicado para laboratórios e cafeterias

Controle através do PC

Permite torras a partir de 50g

Compacto e com fino acabamento

Disponível em 7 cores

Bandeja móvel

## ATILLA 2KG BENCH

Roaster suitable for laboratories and cafeterias

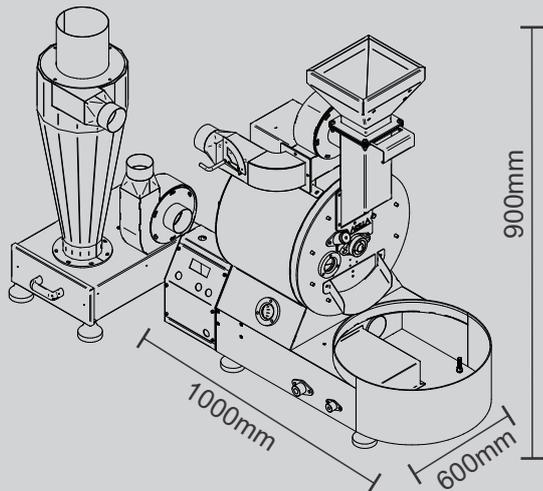
Control by PC

Allows roasting from 50g

Compact and finely finish

Available in 7 colors

Movable tray



Capacidade | Capacity

0,05kg - 2,0kg



Tempo médio de torra | Average roasting time

10 min



Tempo de resfriamento | Cooling time

2 min



Energia | Energy

220V / 60Hz / 2 fases (phases) + terra



Motores | Engines

2



Combustível | Fuel Type

GLP / GN



Queimador | Burner

10000 kcal/h 39656,67 BTU/h



Peso | Weight

130kg



ACILLA



"It's always  
coffee-time"



## ATILLA 2KG GOLD PLUS COM AUTOMAÇÃO

Torrador indicado para laboratórios, cafeterias e microtorrefação

Permite torras a partir de 200g

Compacto e com fino acabamento

Disponível em 7 cores

Ver página 24

## ATILLA 2KG GOLD PLUS WITH AUTOMATION

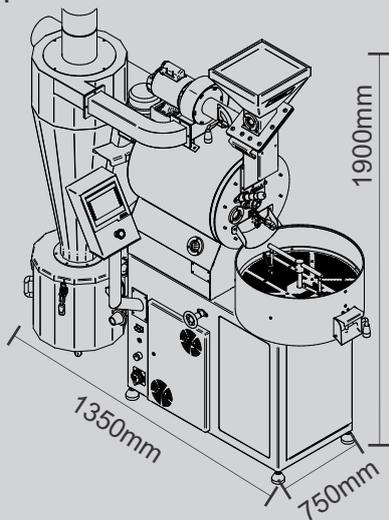
Roaster suitable for laboratories, cafeterias and micro roastery

Allows roasting from 200g

Compact and finely finish

Available in 7 colors

See page 24



Capacidade | Capacity  
0,2kg - 2,0kg



Tempo médio de torra | Average roasting time  
10 min



Tempo de resfriamento | Cooling time  
2 min



Energia | Energy  
220V / 60Hz / 2 fases (phases)



Motores | Engines  
4



Combustível | Fuel Type  
GLP / GN



Queimador | Burner  
8250 Kcal/h 32717 BTU/h



Peso | Weight  
220kg





**ATILLA 5KG NOVO STANDARD OU  
GOLD PLUS COM AUTOMAÇÃO**

Torrador indicado para laboratórios, cafeterias e microtorrefação

Permite torras a partir de 350g

Compacto e com fino acabamento

Disponível em 7 cores

Ver página 24

**ATILLA 5KG NEW STANDARD OR  
GOLD PLUS WITH AUTOMATION**

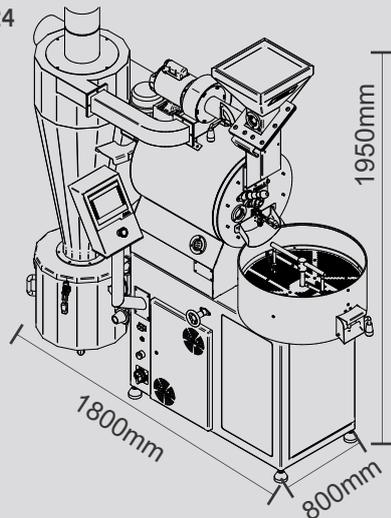
Roaster suitable for laboratories, cafeterias and micro roastery

Allows roasting from 350g

Compact and finely finish

Available in 7 colors

See page 24



**Capacidade | Capacity**  
0,35kg - 5,0kg



**Tempo médio de torra | Average roasting time**  
10 min



**Tempo de resfriamento | Cooling time**  
2 min



**Energia | Energy**  
220V / 60Hz / 2 fases (phases) + terra



**Motores | Engines**  
4



**Combustível | Fuel Type**  
GLP / GN



**Queimador | Burner**  
16500 Kcal/h 65433 BTU/h



**Peso | Weight**  
280kg



# Atilla



A cor dourada pode sofrer alteração conforme a luminosidade.

**ATILLA 10KG NOVO STANDARD ou  
GOLD PLUS COM AUTOMAÇÃO**

Torrador indicado para cafeterias e microtorrefação

Permite torras a partir de 1kg

Compacto e com fino acabamento

Disponível em 7 cores

Ver página 24

**ATILLA 10KG NEW STANDARD OR  
GOLD PLUS WITH AUTOMATION**

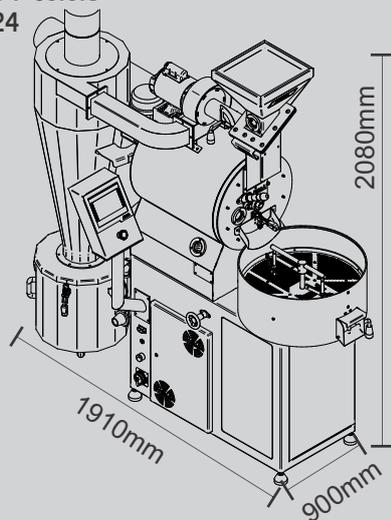
Roaster suitable for cafeterias and micro roastery

Allows roasting from 1kg

Compact and finely finish

Available in 7 colors

See page 24



**Capacidade | Capacity**  
1,0kg - 10,0kg



**Tempo médio de torra | Average roasting time**  
10 min



**Tempo de resfriamento | Cooling time**  
2 min



**Energia | Energy**  
220V / 60Hz / 2 fases (phases) + terra



**Motores | Engines**  
4



**Combustível | Fuel Type**  
GLP / GN



**Queimador | Burner**  
24000 Kcal/h 95176 BTU/h



**Peso | Weight**  
330kg



Atilla



**ATILLA 15KG NOVO STANDARD ou  
GOLD PLUS COM AUTOMAÇÃO**

Torrador indicado para cafeterias e microtorrefação

Permite torras a partir de 1,5kg

Compacto e com fino acabamento

Disponível em 7 cores

Ver página 24

**ATILLA 15KG NEW STANDARD OR  
GOLD PLUS WITH AUTOMATION**

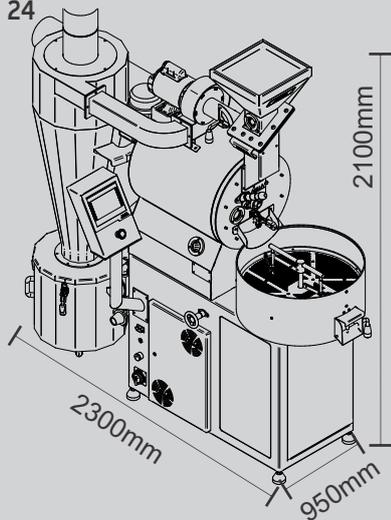
Roaster suitable for cafeterias and micro roastery

Allows roasting from 1,5kg

Compact and finely finish

Available in 7 colors

See page 24



**Capacidade | Capacity**  
1,5kg - 15,0kg



**Tempo médio de torra | Average roasting time**  
10 min



**Tempo de resfriamento | Cooling time**  
2 min



**Energia | Energy**  
220V / 60Hz / 2 fases (phases) + terra



**Motores | Engines**  
4



**Combustível | Fuel Type**  
GLP / GN



**Queimador | Burner**  
42000 Kcal/h 166558 BTU/h



**Peso | Weight**  
380kg





Atila 30kg + Eliminador de Fumaça | After burner

**ATILLA 30KG NOVO STANDARD OU  
GOLD PLUS COM AUTOMAÇÃO**

Torrador indicado para micro e pequenas torrefações

Permite torras a partir de 3,0kg

Compacto e com fino acabamento

Disponível em 7 cores

Ver página 24

**ATILLA 30KG NEW STANDARD OR  
GOLD PLUS WITH AUTOMATION**

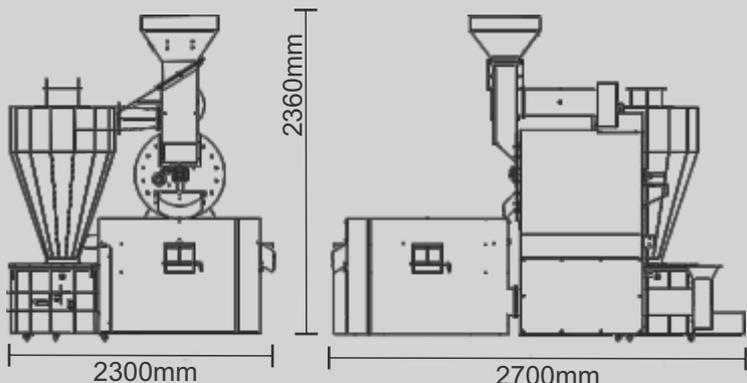
Roaster suitable for micro and small roastery

Allows roasting from 3,0kg

Compact and finely finish

Available in 7 colors

See page 24



**Capacidade | Capacity**  
3,0kg - 30,0kg



**Tempo médio de torra | Average roasting time**  
10 min



**Tempo de resfriamento | Cooling time**  
4 min



**Energia | Energy**  
220V / 60Hz / 3 fases (phases) + terra



**Motores | Engines**  
4



**Combustível | Fuel Type**  
GLP / GN



**Queimador | Burner**  
72000 Kcal/h 285528 BTU/h



**Peso | Weight**  
600kg





## SEPARADOR DE PEDRAS

Ideal para pequenas torrefações. Equipamento indispensável para conservação do moedor de café. O sistema de exaustão garante a completa separação de pedras e impurezas pesadas dos grãos torrados. É equipado com motor elétrico WEG e drive ABB.

## DESTONER

Ideal for small roasteries. Essential equipment for the conservation of the coffee grinder. The exhaust system guarantees the complete separation of stones and heavy impurities from the roasted beans. It is equipped with a WEG electric motor and ABB drive.

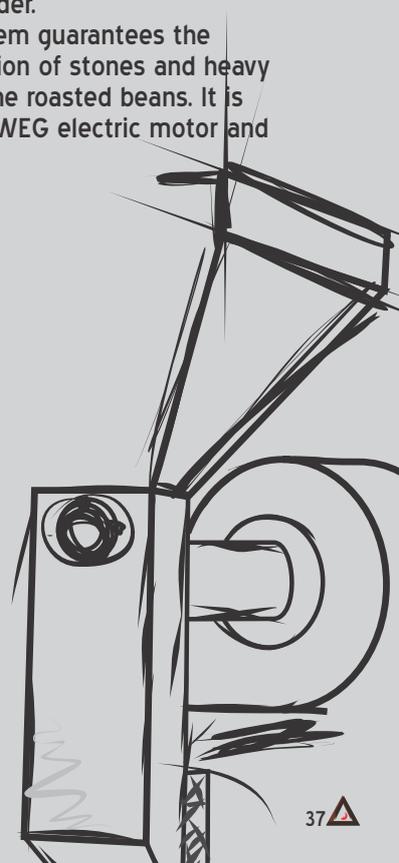


## ELEVADOR PNEUMÁTICO DE GRÃOS VERDES

Disponível para torradores Atilla de 10, 15 e 30kg  
Silencioso e com eficiência energética (1,75 a 2,56 kw)

## LOADER

Available for Atilla roasters of 10, 15 and 30 kg  
Quiet and energy efficient (1.75 to 2.56 kw)





## PÓS QUEIMADOR

Equipamento desenvolvido para eliminar 100% da fumaça durante a torra.

Ideal para torradores Atila de 2 a 30 kg.

O pós queimador é um equipamento acoplado à saída do coletor de películas do torrador.

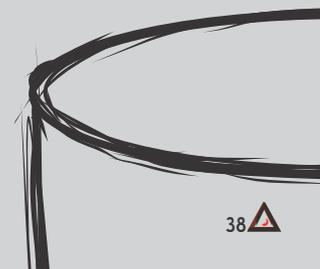


## AFTER BURNER

Equipment developed to eliminate 100% of the smoke during roasting.

Ideal for Atila roasters from 2 to 30 kg.

The afterburner is installed after the chaff collector.





@torradoratilla

+55 (31) 3582.0272

Belo Horizonte . MG

BRAZIL

Sales

vendas@atilla.com.br

+55 (31) 99835.1140

Support

posvendas@atilla.com.br

collaboration



CE

