

Comissão de incentivo industrial visitou a CACIQUE

Ja programada há muito, no dia 29 deste, às 17.00 horas, o Prefeito Municipal Dr. Paulo Klingner Costa, o vice-Prefeito sr. Rubens Mariotti, sr. Antônio Percevaldo (Presidente da EMILICAD), Vereadores Dr. Eugênio Sampaio, Dr. Celso Porto Fernandes, João Baraldi, Eduardo Rodrigues, Vicente Ricci, José Carlos Carlini e Waldemar da Silva Costa (presidente do JORNAL DE PINHAL) visitou com as obras instaláveis de

CACIQUE EXPORTADORA E IMPORTADORA S.A.

Recebidos na confortável sala própria ao setor visitada pelo seu gerente sr. João Nogueira de Castro Junior e pelo seu sub-gerente sr. José Paulo Ferreira, com um delicioso e agradável café, o grupo iniciou logo o trabalho sobre a grandiosa unidade daquela organização que muito engrandeceria nossa cidade.

Instalada atualmente na rodovia SP 346, no quilômetro 282,5, esta potente fábrica para o Pinhal em 6 de junho do ano de 1974 para experiência nesta região. Uma vez firmada a sua potencialidade de produção de café de melhor qualidade do país, foi escolhida para a colocação definitiva de sua unidade da CACIQUE EXPORTADORA.

A Comandante do Exportadora de Espírito Santo do



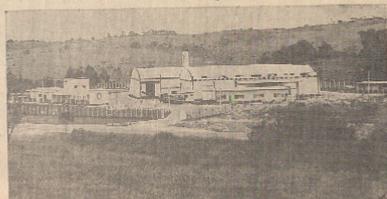
Plangente da entrada da CACIQUE, na VI FENÁCA, por ocasião da visita do Dr. Ademir de Barros Filho



O Governador Paulo Egydio Martins, quando visita a CACIQUE, ao lado dos seus Diretores srs. Amílcar Siqueira Cabral e Horácio Sabino Coimbra.



O Gerente local da CACIQUE EXPORTADORA E IMPORTADORA S.A., sr. João Nogueira de Castro Junior



Outro ângulo dos prédios da CACIQUE

Beneficiamento do Café

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O REFINICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

O CAFÉ, DA

ENTRADA À SAÍDA

O BENEFICÍO

DO CAFÉ

Pinhal é, no momento, de mil sacas de café beneficiado e enviado em cerca de 10 horas, desde o café até à pacificação. Situada em ponto privilegiado, que oferece um bonito aspecto, com clima ideal, numa área de 100.000 m², a CACIQUE EXPORTADORA mantém um seu interior equipado as mais modernas e eficientes máquinas, sob direção técnica de pessoas capazes, ocupando uma área construída de 4.242 m².

O café em óleo, ao chegar da fonte produtora é extraído na moagem de café em óleo onde, em apenas 10 minutos são descarregados 200 sacas. Da moagem o café é levado, por um condutor, para o peneirado onde são retiradas as impurezas (pedras, pedacos de pau, torrões, etc.). Após essa primeira retirada de impurezas, de modo geral, o café passa pelo calor de pedras de onde é lançado nas tubas, o mais limpo possível, pronto para o beneficiamento. São quatro tubas com capacidade para 3 mil sacas cada uma.

Os depósitos possuem uma série de aberturas por onde sai a palha diretamente para os caminhões que fazem o transporte para os cafeais em que serve como adubo, ou que contém.

Uma vez retirada a casca do café, ou seja beneficiado, ele vai para a coluna de vento onde é classificado (por isso antes era chamada de "classificador"), de acordo com seu grau de ma-

turação em função do peso de cada grão. O 1º de ser permite a queda dos grãos maturados (mais pesados) e lança em outro compartimento os mais leves (não maturados).

Após a classificação quanto à maturação, o café é classificado pelo tamanho dos grãos através de peneiras distinguidas como, por exemplo 18, 22, 24, e 28 (símbolos) e moças e 2 (símbolos) ligadas. Essa classificação é para atender as exigências dos consumidores internos, ocasião que recebem o mesmo café em grão.

Para os mercados mais exigentes o café sofre uma série de outras seleções.

Depois, o selecionado, o café é colocado nos caixões de depósito. Esses caixões são construídos em concreto, sendo depois de madeira im-

Parte dos enormes armazéns da CACIQUE

(continua na página 4)

