



# CAMURRI

CAMURRI BREVETTI- REGGIOLO ITALY  
[www.camurri.it](http://www.camurri.it)



## Azienda

*Federico Camurri fondatore della Camurri Brevetti inizia giovanissimo come apprendista artigiano nell'Azienda di famiglia F.lli Camurri fu Silvio, "la Buteiga", fucina e scuola di vita da quattro generazioni.*

*All'inizio degli anni '70, Federico Camurri coadiuva il padre Sildo Camurri nella realizzazione di una nuova azienda: la Camurri cav. Sildo e Figlio. La forte volontà di Sildo nel credere nelle proprie idee e la sinergia con Federico fanno sì che l'azienda ben presto si confermi leader a livello nazionale e internazionale nella produzione delle macchine per la preparazione di caffè filtro e tè, cioccolatiere, produttori d'acqua calda e di vapore, contenitori termici e bagnomaria, carrelli distributori di bevande.*

*In questa realtà nasce la Camurri Brevetti, con le proprie radici in una terra, quella emiliana, dove il legame tra la campagna, la meccanica agricola ed automobilistica collegato all'ingegno umano hanno portato alla nascita di aziende oggi rinomate in tutto il mondo.*

*Da oltre 40 anni i valori storici dell'azienda sono mantenuti vivi dall'impegno costante di Federico Camurri e dei propri collaboratori.*

*Quotidianamente e con dedizione cerchiamo di rispondere alle esigenze di quanti ricercano le migliori soluzioni professionali innovative frutto della nostra esperienza artigiana e del dinamismo che ci contraddistingue con la realizzazione di nuove apparecchiature.*





# MACCHINA PER CAFFÉ



# Macchine per caffè Termorapid



mod. T.3

# Macchine per caffè Termorapid



## "TERMORAPID"

**MACCHINE PER LA PRODUZIONE CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFE' O THE**  
**TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di Prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli T.3 - T.RA.5**

**La Macchina per caffè TERMORAPID** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè e/o the. Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso, permette la distribuzione diretta della bevanda.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - SelfServices - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Collettività in genere - Industrie Dolciarie - Gelaterie - Pasticcerie - Fast-food.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**Alimentazione manuale dell'acqua.**



## "TERMORAPID"

**PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products**

**T.3 - T.RA.5 versions available**

**TERMORAPID coffee machines** make an excellent cup of coffee or tea in a matter of minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's patented** slow filter system.

The inbuilt thermostat guarantees the beverage temperature remains controlled for the time required.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding-schools - Hospitals - Catering businesses in general - Confectionary Industry - Ice Cream shops - Confectioner's Shops - Fast-food outlets.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**

**Manual water fill.**

CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups 100 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
001T010	T.3	3 l	30	1,5 kW	230 V ~	345x400x560 mm	MANUALE Manual
001T015	T.RA.5	5 l	50	1,5 kW	230V ~	345x400x630 mm	MANUALE Manual



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**

# Macchine per caffè Termorapid



mod. TC.3

mod. 012A305

# Macchine per caffè Termorapid



**"TERMORAPID CAMURRINA mod. TC.3"**  
**MACCHINE PER LA PRODUZIONE CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFÈ O THE**  
**TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di Prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nel modello TC.3**

**La Macchina per caffè TERMORAPID** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè tradizionale all'italiana o un ottimo caffè all'americana, the, orzo, infusi o altra bevanda per Irish coffee, cocktail di caffè, caffè freddo, caffè per granita alla siciliana, in modo facile e veloce.

Dotata di serbatoio per alimentazione acqua estraibile, completo di livello e indicatore bevanda.

Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il prodotto naturale viene valorizzato e il gusto e l'aroma si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Lo speciale serbatoio a zaino può essere utilizzato anche per il raffreddamento della bevanda contenuta nella macchina stessa.

Di semplice uso, permette la distribuzione diretta della bevanda.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili, senza rinunciare all'estetica.**

Per Bar - Caffetterie - American Bar - Pasticcerie - Hotel - Ristoranti - SelfService - Servizi di Catering e Collettività in genere.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Alimentazione manuale.**

**Regolazione Termostatica della temperatura.**

**Funzionamento automatico.**

**Può essere fornita anche nella versione dorata 24kt.**

**"TC.3 TERMORAPID CAMURRINA"**  
**PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products**

**TC.3 version**

**TERMORAPID coffee machines** make an excellent cup of traditional Italian or American style coffee, tea, barley coffee, herbal tea or other bases for Irish coffees, coffee cocktails, iced coffee or Sicilian style coffee slushies in minutes.

Complete with a removable water tank with water and beverage levels.

The natural flavour and aroma of the beverage are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's** slow filter system.

The appliance's inbuilt thermostat can be adjusted so the beverage remains at the optimum temperature for as long as required.

The special side-fitted tank can be also used to chill the beverages inside the appliance.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage, with no compromise to its looks.**

Ideal for coffee bars - Cafes - American Bars - Confectioner's - Hotels - Restaurants - Self Service cafes - Catering businesses in general.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Manual water fill.**

**Thermostat control**

**Automatic operation.**

**Also available in a 24 carat gold plated version.**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Cod. 050V0035 rev.2

CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups 100 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
001T012	TC.3	3 l	30	1,5 kW	230 V ~	300x370x530 mm	MANUALE Manual

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



# Macchine per caffè Termorapid



mod. T.20



# Macchine per caffè Termorapid



## "TERMORAPID"

**MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFE' O THE**  
**TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli T.5 - T.9 - T.20 - T.30\* - T.50\***

**La macchina per caffè TERMORAPID** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè o tè. Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio. Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura. Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda. Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili**. Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Collettività in genere - Gelaterie - Pasticcerie - Fast-food.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**  
**Funzionamento automatico.**  
**Regolazione termostatica della temperatura.**



**"TERMORAPID"**  
**PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products**

**T.5 - T.9 - T.20 - T.30\* - T.50\* versions available**

**TERMORAPID coffee machines** make an excellent cup of coffee or tea in a matter of minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's patented** slow filter system.

The inbuilt thermostat guarantees the beverage temperature remains controlled for the time required. Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding-schools - Hospitals - Catering businesses in general - Ice-cream Shops - Confectioner's Shops - Fast-food outlets.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**  
**Automatic operation.**  
**Thermostat control.**

CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups 100 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
001T020	T.5	5 l	50	2,3 kW	230V ~	390x460x540 mm	Attacco G 3/4 (acqua fredda)  G 3/4 connection (cold water)
001T030	T.9	9 l	90	2,3 kW	230V ~	390x460x630 mm	
001T050	T.20	20 l	200	5,6 kW	400V 3N ~	490x610x697 mm	
*001T061	T.30	30 l	300	5,6 kW	400V 3N ~	512x710x749 mm	
*001T070	T.50	50 l	500	5,6 kW	400V 3N ~	512x710x877 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

\*Basamento non corrispondente alla foto. \*Base unit not shown in photo.

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**

# Macchine per caffè Termorapid Alberghiera



mod. TA.25

# Macchine per caffè Termorapid Alberghiera



**"TERMORAPID ALBERGHIERA " Mod. TA.**  
**MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFÈ O THE**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli TA.5 - TA.9 - TA.25 - TA.50**

La macchina per caffè **TERMORAPID ALBERGHIERA** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè e/o thè. Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Il modello alberghiero è composto da due apparecchi completamente indipendenti tra loro. Utilizzabili anche contemporaneamente per due differenti bevande.

Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Collettività in genere - Gelaterie - Pasticcerie - Fast-food.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**Composte da due apparecchiature completamente indipendenti tra loro.**



**" TERMORAPID ALBERGHIERA "**  
**PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**TA.5 - TA.9 - TA.25 - TA.50 versions available**

**TERMORAPID ALBERGHIERA coffee machines** makes an excellent cup of coffee or tea in minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's patented** slow filter system.

The inbuilt thermostat guarantees the beverage temperature remains controlled for the time required.

The special catering version has two completely independent units that can make two different drinks at the same time.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding-schools - Hospitals - Catering businesses in general - Ice-cream Shops - Confectioner's Shops - Fast-food outlets.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**

**Two completely independent units.**

CODICE Item Code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups 100 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
001T080	TA.5	10 l	100	4,6 kW	400V 3N ~	740x460x540 mm	Attacco G 3/4 (acqua fredda)  G 3/4 connection (cold water)
001T090	TA.9	18 l	180	4,6 kW	400V 3N ~	740x460x630 mm	
001T100	TA.25	50 l	500	11,2 kW	400V 3N ~	892x550x753 mm	
*001T110	TA.50	100 l	1000	11,2 kW	400V 3N ~	1086x690x877 mm	

\*Basamento non corrispondente alla foto. \*Base unit not shown in photo.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**

# Macchina per caffè Termorapid



mod. T.200



# Macchina per caffè Termorapid



## "TERMORAPID"

**MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFÈ O THE  
TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE**

**Utilizzo di prodotti freschi e naturali.**

**Disponibile nel modello T.200**

**La macchina per caffè TERMORAPID** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè e/o tè. Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

Riunisce in un unico modello due macchine per caffè completamente indipendenti tra loro con possibilità di utilizzarle singolarmente e/o contemporaneamente da 1 100 cad.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Villaggi Turistici - Self-Services - Mense - Ospedali - Collettività in genere - Industrie Dolciarie, del Gelato, della Pasticceria, delle Bibite e dei Liquori.

**Costruita completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**



## "TERMORAPID"

**PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA  
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**

**For use with fresh and natural products**

**T.200 version available**

**TERMORAPID coffee machines** make an excellent cup of coffee or tea in a matter of minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's** slow filter system.

Easy to use so customers can serve themselves.

Combines two, fully independent, 100-litre coffee machines in a single unit that can be used individually or simultaneously.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Holiday resorts - Self-service cafes - Canteens - Hospitals - Catering businesses in general - Confectionary, ice cream, beverage and the wines and spirits industries.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

CODICE Item Code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups 100 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
001T120	T.200	200	2000	24 kW	400V~	1230x960x1220 mm	Attacco G 3/4 (acqua fredda) G 3/4 connection (cold water)



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**

# Macchina per caffè Termorapid Express



mod. TE.PAC.9



# Macchina per caffè Termorapid Express



## "TERMORAPID EXPRESS " Mod. TE.PAC.

**MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFÈ FILTRO , CAFFÈ TIPO ESPRESSO E ACQUA CALDA**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
 Utilizzo di prodotti freschi e naturali

### Disponibile nel modello TE.PAC.9

La macchina per caffè **TERMORAPID EXPRESS TE.PAC.9**, unica e insostituibile nel suo genere , riunisce in un unico modello due differenti apparecchiature completamente indipendenti tra loro con la possibilità di farle funzionare singolarmente e/o contemporaneamente .

Permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè filtro o di tipo espresso e di acqua calda a ciclo continuo per la preparazione di tè o infusi .

Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

Comandi , strumentazione e programmazione dei tempi e delle dosi regolate da PLC.

Nata dall'esperienza e dalla continua ricerca CAMURRI per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per soddisfare tutte le esigenze del settore turistico alberghiero, della ristorazione veloce e delle collettività in genere .

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**



## "TE.PAC TERMORAPID EXPRESS "

**PREPARES, STORES AND SERVES FILTER COFFEE, ESPRESSO AND HOT WATER**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
 For use with fresh and natural products

### TE.PAC.9 version available

**The TE.PAC.9 Termorapid Express** is a unique **coffee machine** that combines two completely independent appliances in one, and can be used individually or at the same time.

The machine makes excellent filter or espresso coffee in minutes and provides a non stop supply of hot water that can be used for making normal or herbal teas.

The flavour and aroma of the beverage are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's patented** slow filter system and the appliance's inbuilt thermostat can be adjusted so it remains at the optimum temperature for as long as required.

Easy to use so customers can serve themselves.

Controls, timer and dosage settings are adjusted using the PLC.

The latest product to come from CAMURRI'S experience and ongoing research aiming to solve all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

An excellent solution for hotels, fast food outlets and cafes and catering businesses in general.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**

CODICE Item code	MODELLO Model	Produzione Caffè Coffee Production	ACQUA CALDA Hot water	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
001T041E	TE.PAC.9	5min/l Capacità totale 9l Total Capacity 9l	2min/l	4,7 kW	230V~	380x515x750 mm	Attacco G 3/4 (acqua fredda) G 3/4 connection (cold water)
Erogazione caffè tipo espresso Espresso coffee dispenser		Erogazione acqua calda Hot water dispenser		Erogazione caffè filtro Filter coffee dispenser			
Sec	cc	Sec	cc	Sec	cc		
1,6	40	5,5	140	2,6	120		



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Cod. 050V0043 rev.7

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# GRUPPI ALBERGHIERI GRUPPI CONTENITORI



# Gruppi Alberghieri



mod. GAT. 9

# Gruppi Alberghieri



## "GRUPPO ALBERGHIERO" Mod. GAT MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nei modelli GAT.5 - GAT.9 - GAT.20 - GAT. 50

Il GRUPPO ALBERGHIERO mod. GAT riunisce in un unico modello tre differenti apparecchi completamente indipendenti tra loro. Un produttore di caffè Termorapid per ottenere un ottimo caffè filtro. Grazie al nostro sistema di filtraggio lento "Brevetto CAMURRI" consente lo sfruttamento completo della polvere di caffè con un notevole risparmio rispetto ai sistemi tradizionali.

Un contenitore bagnomaria per scaldare e / o mantenere caldo il latte o qualsiasi altra bevanda.

Un produttore di acqua calda a ciclo continuo che consente una produzione di 1l di acqua a 80 / 90° C. ogni 2 minuti, per la preparazione di tè, camomilla, solubili e infusi in genere.

Permette di conservare le bevande a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso permette la distribuzione diretta delle bevande.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.

Per Alberghi - Hotels - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Collettività in genere .

**Costruito completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**



## "GAT HOTEL UNIT" FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

GAT.5 - GAT.9 - GAT.20 - GAT.50 versions available

The GAT Hotel Unit combines three independent appliances in one.

A Termorapid coffee machine to make excellent filter coffee. Camurri's patented slow filter system makes sure all the aroma and flavour is transferred from the coffee powder to the beverage, resulting in considerable savings compared to traditional methods.

A bain-marie beverage dispenser to heat and/or keep milk or any other beverage warm.

A water boiler for non-stop hot water, generating 1 litre of water at 80°C/90°C every 2 minutes to make tea, chamomile tea, herbal teas and other soluble beverages.

With thermostat control so that beverages stay at the optimum temperature for as long as required.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.

Ideal for Hotels - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding schools - Catering businesses in general.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**



Cod. 050V0080 rev.12

CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' - Capacity			N. di Tazze N° cups 200 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
		Caffè Coffee	Latte Milk	Acqua calda Hot water					
002GAT010	GAT. 5	5 l	5 l	2min/l	75	6,2 kW	400V 3N ~	740x460x540 mm	Attacco G 3/4 (acqua fredda)  G 3/4 connection (cold water)
002GAT020	GAT. 9	9 l	10 l	2min/l	145	6,2 kW	400V 3N ~	740x460x630 mm	
002GAT040	GAT. 20	20 l	20 l	2min/l	250	10,4 kW	400V 3N ~	892x550x697 mm	
002GAT050*	GAT. 50*	50 l	47,5 l	2min/l	585	12,8 kW	400V 3N ~	1086x650x877 mm	

\*Basamento non corrispondente alla foto. \* Base unit not shown in photo.

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =



# Gruppi Alberghieri Ca\_puccina



mod. GAE.C.9

# Gruppi Alberghieri Ca\_puccina

**"GRUPPO ALBERGHIERO Ca\_puccina" Mod. GAEC**  
**MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE**  
**DELLE BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**



## Disponibile nel modello GAE.C.9

**IL GRUPPO ALBERGHIERO Ca\_puccina mod. GAEC** riunisce in un unico modello tre differenti apparecchi completamente indipendenti tra loro.

Unica e insostituibile nel suo genere per la conservazione e distribuzione delle bevande, consente di ottenere molteplici funzioni e servizi quali la produzione e distribuzione di un ottimo caffè filtro o tipo espresso, cappuccino, acqua calda a ciclo continuo per la preparazione di the o altri infusi, riscaldamento e distribuzione di latte caldo con schiuma per cappuccino, latte macchiato o altre bevande a base di latte.

Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

Comandi, strumentazione e programmazione dei tempi e delle dosi regolate da PLC.

Dispositivo autopulente erogatore latte, nel massimo rispetto delle normative igieniche.

Nato dall'esperienza e dalla continua ricerca CAMURRI per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per soddisfare tutte le esigenze del settore turistico alberghiero, della ristorazione veloce e delle collettività in genere.

**Costruite in acciaio inox 18/10**

**Funzionamento automatico**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**" GAEC Ca\_puccina HOTEL UNIT"**  
**FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES**  
**ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

## GAE.C.9 version available

**The GAEC Ca\_puccina Hotel Unit** model combines three completely independent appliances in one.

Its unique multifunctional features cater for the storing and serving of beverages in addition to other functions, such as making and serving excellent filter or espresso coffee and cappuccino. It is also a water boiler for a non stop supply of hot water for tea or herbal teas and can heat and froth milk for cappuccino, macchiato coffee or other beverages made with milk.

**Camurri's patented** slow filter system enriches and preserves the flavour and aroma for as long as the machine is running.

With thermostat control so that beverages stay at the optimum temperature for as long as required.

Easy to use so customers can serve themselves.

Controls, timer and dosage settings are adjusted using the PLC.

The milk dispenser cleans itself automatically in compliance with hygiene standards.

The latest product to come from CAMURRI'S experience and ongoing research aiming to solve all the needs of modern cafeterias,

where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for hotels and the hospitality industry, fast food outlets, cafes and catering businesses in general.

Manufactured in 18/10 stainless steel.

**Made in 18/10 stainless steel**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**

CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' - Capacity		Acqua calda Hot water	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply	
		Caffè Coffee	Latte Milk						
002GAT035EC	GAEC.C.9	9 l	10 l	2 min/l	6,32 kW	400V 3N ~	652x560x735 mm	Attacco G 3/4 (acqua fredda) G 3/4 connection (cold water)	
Erogazione cappuccino Cappuccino dispenser		Erogazione latte Milk dispenser		Erogazione caffè tipo espresso Espresso coffee dispenser		Erogazione acqua calda Hot water dispenser		Erogazione caffè filtro Filter coffee dispenser	
sec	cc	sec	cc	sec	cc	sec	cc	sec	cc
8,5	140	8	120	3	40	2,2	140	2,6	120



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

**le erogazioni riportate nella tabella soprastante indicano potenzialità teoriche. The distribution written in the table above indicate teorical potentiality.**

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.

The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



# Gruppi Contenitori



mod. GC.5

# Gruppi Contenitori



**"GRUPPO CONTENITORE mod. GC"**  
**MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI BEVANDE**  
**PER LA PRIMA COLAZIONE**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli GC.5 - GC.10 - GC.20**

**Il Gruppo Contenitore mod. GC** riunisce in un unico modello tre differenti apparecchi indipendenti tra loro .  
 Un produttore di caffè Termorapid permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè filtro.  
 Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.  
 Due contenitori bagnomaria per scaldare il latte o qualsiasi altra bevanda.  
 Ogni singolo apparecchio, conserva la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica ed è completamente indipendente dagli altri, con possibilità di funzionare contemporaneamente o singolarmente.  
 Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.  
 Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**  
 Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Comunità in genere – Fast-food.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**  
**Funzionamento automatico.**  
**Regolazione termostatica della temperatura.**



**"GC DISPENSER UNIT"**  
**FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**GC.5 - GC.10- GC.20 versions available**

**The GC Dispenser Unit** combines three independent appliances in one.  
 A Termorapid coffee machine to make excellent filter coffee in a matter of minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's** slow filter system.  
 Two bain-marie beverage dispensers for heating milk or other beverages.  
 Each unit operates completely independently and has a thermostat so that beverages stay at the optimum temperature for as long as required. The units can be used alone or in combination with the others.  
 Easy to use so customers can serve themselves.  
 Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**  
 Ideal for Hotels - Restaurants -Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding schools - Hospitals - Catering businesses in general - Fast food outlets.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**  
**Automatic operation**  
**Thermostat control.**



CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' - Capacity			N. di Tazze N° cups 200 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
		Caffè Coffee	Latte Milk	The Tea					
003G010	GC. 5	5 l	5 l	5 l	75	5,3 kW	400V 3N ~	895x460x540 mm	Attacco G 3/4 (acqua fredda)  G 3/4 connection (cold water)
003G020	GC. 10	9 l	10 l	10 l	145	5,3 kW	400V 3N ~	895x460x630 mm	
003G030	GC. 20	20 l	20 l	20 l	300	10,4 kW	400V 3N ~	1190x550x697 mm	

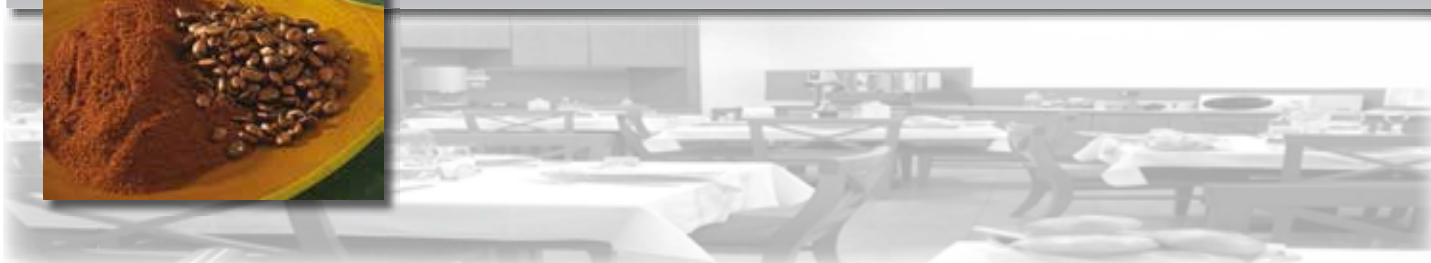


COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**

# Gruppi Alberghieri



mod. ICM. CTR. 10

# Gruppi Alberghieri



## "INTERNATIONAL COFFEE MACHINE" MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFE' FILTRO TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello senza resistenza mod. ICM.CT.10 – ICM.CT.20  
Disponibile nel modello con resistenza mod. ICM.CTR.10 – ICM.CTR.20

**Tropical**, linea economica creata per soddisfare la necessità di un prezzo contenuto senza rinunciare alla qualità e all'estetica. La macchina per il caffè **Camurri ICM**, nata dalla continua ricerca rivolta ad un prodotto che deve essere sempre più innovativo, pratico ed affidabile, è un'apparecchiatura con specifiche internazionali, che risponde anche alle più diverse esigenze mantenendo un prodotto di alta qualità, grazie al particolare sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**; dove si evince la valorizzazione della materia prima.

Composta da un produttore centrale ICM per la produzione di caffè filtro e di acqua calda PAC a ciclo continuo indipendenti fra di loro e da due Contenitori Termici o 2 Contenitori Termici con Resistenza, muniti di erogatori propri.

Questo speciale metodo permette di ottenere un ottimo caffè filtro, sfruttando il caffè in modo ottimale e valorizzandone le caratteristiche organolettiche, con un notevole risparmio di tempo, di personale e di materia prima rispetto ai sistemi tradizionali con una maggiore dinamicità delle produzioni perché grazie all'utilizzo di semplici contenitori è possibile procedere a continue produzioni. Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

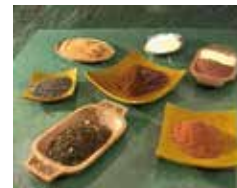
Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili**.

Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Collettività in genere – Gelaterie – Pasticcerie – Fast-food.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10**

**Funzionamento automatico**

**Regolazione termostatica della temperatura.**



## "INTERNATIONAL COFFEE MACHINE" APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF FILTER COFFEE ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

**Mod. ICM.CT.10 – ICM.CT.20 available without resistor**

**Mod. ICM.CTR.10 – ICM.CTR.20 available with resistor**

**The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.**

**Camurri ICM coffee machine**, the newest outcome of constant research aimed at creating a more and more innovative, practical and reliable product, complies with international specifications and meets the most varied needs.

A high quality product is ensured by the **Camurri Patented** slow percolating that makes the most of our raw-material: coffee.

It consists of an ICM central production unit for the continuous production of filter coffee and a PAC hot water unit which function independently and two Vacuum Containers or two Vacuum Containers with a resistor, with their own dispensers.

This special method produces an excellent filter coffee, making the best use of the coffee powder and enhancing its natural characteristics. There are noticeable savings in time, staff and raw materials in comparison with traditional methods and faster dispensing because continuous production is made possible by the two simple containers.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable**.

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding-schools – Hospitals – Catering services in general – Ice cream shops – Confectioner's Shops – Fast-food.

**Manufactured entirely in 18/10 stainless steel**

**Automatic functioning**

**Thermostatically controlled temperature**



CODICE Code	MODELLO Model	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage		POTENZA MAX ASSORBITA Power absorption		DIMENSIONI ( LxPxH) Dimension (WxDxH)
		ICM	LT.CT. 10 20/LT.CTR.10-20	ICM produzione/production	LT.CT. 10 20/LT.CTR.10-20	
E001T094	ICM CT. 10	400V 3N~	-	caffè/coffee 1,5 kW acqua calda/warm water 2,4 kW	-	440x390x720 mm
E001T095	ICM CTR. 10	400V 3N~	230V ~	caffè/coffee 1,5 kW acqua calda/warm water 2,4 kW	riscaldamento 1,5 kW heating 1,5 kw	440x390x720 mm
E001T097	ICM CT. 20	400V 3N~	-	caffè/coffee 4 kW acqua calda/warm water 2,4 kW	-	950x540x750 mm
E001T098	ICM CTR. 20	400V 3N~	230V ~	caffè/coffee 4 kW acqua calda/warm water 2,4 kW	riscaldamento 2 kW heating 2 kw	950x540x750 mm



COMPANY  
WITH QUALITY SYSTEM  
CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001/2000 =

Cod. 050V0200 rev.4

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

## PRODUTTORI DI VAPORE





# Produttori di vapore



mod. VB.

mod. VB.  
mod. CVB.



# Produttore di vapore



## PRODUTTORE INSTANTANEO E CONTINUO DI VAPORE mod. "VAPORIZER" TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali.

### Disponibile nei modelli VB.

Grazie al sistema di alimentazione diretta dell'acqua **Brevetto Camurri** ottiene in alcuni minuti vapore a 140°C. Per le sue piccole dimensioni e per la semplicità dei collegamenti idraulico ed elettrico può essere installato in qualsiasi ambiente dove è necessario l'impiego di vapore.

Su richiesta può essere dotato di pompa per l'utilizzo con vaschetta indipendente dalla rete idrica.

La varietà delle lance, lunga, corta e a beccuccio ne consente l'utilizzo in differenti settori di lavoro con impieghi specifici.

Nei laboratori di gelateria e pasticceria per la cottura all'istante e in qualsiasi momento di creme, creme pasticcere, basi di gelato, topping e salse.

Nei Bar, Ristoranti, Hotels, per il riscaldamento delle bevande, la preparazione del cappuccino o cioccolato.

Nei laboratori di gastronomia, salumerie, distributori di alimenti, per la cottura ed il riscaldamento.

Nei laboratori di pelliccerie per rigenerare, pulire ed azzurrare il pelo senza l'uso di sostanze nocive.

In tutti gli esercizi che hanno necessità di vapore istantaneo e continuo per la cottura, il riscaldamento e la sanificazione.

Indispensabili inoltre in tutti gli esercizi per la pulizia, la sterilizzazione, la disinfezione a caldo e la sanificazione (autocontrollo H.A.C.C.P.).

Indispensabile nel settore Turistico-Alberghiero, Alimentare, Sanità e Ristorazione Collettiva in genere.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità, dove la qualità, l'igiene, il risparmio di prodotti per la pulizia, per la disinfezione, il risparmio di tempo e manodopera, sono indispensabili.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

## "VAPORIZER" FOR INSTANT, NON STOP STEAM ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products

### VB versions available.

The direct connection to the mains water supply means **Camurri's patented** system is able to generate steam at 140°C in a matter of minutes.

It can be installed anywhere you need a ready supply of steam thanks to its compact size and simple connections to the mains water and electricity.

Can be fitted with a pump for use with a tank, on request, so the appliance does not need connecting to the mains.

The various long, short or spouted lances adapt the appliance to a variety of applications and specific tasks.

Used by pastry chefs and in ice cream shops to prepare creamy desserts, confectioner's custard, ice cream bases, toppings and sauces instantly;

Used in Bars, Restaurants and Hotels to heat beverages, make cappuccino or hot chocolate.

Used in delicatessens, by manufacturers of salami and sausages, for food production in general, for cooking and heating;

Used in the fur and leather industry for reviving, cleaning and blue-rinsing furs without the need for toxic substances.

An ideal solution whenever a non stop supply of instant steam is needed for cooking, heating or sterilising

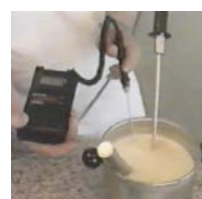
Essential for all businesses offering cleaning, sterilization, disinfection using heat and sanitisation services (self-monitoring H.A.C.C.P.).

Essential for the Hospitality industry and Hotels, for the Food and Health industries and Catering businesses in general.

A practical solution when it is essential to safeguard quality and hygiene, to cut expenses related to the purchase of cleaning and disinfection products and save time and human resources.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

CODICE Item code	MODELLO Model	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
004V041	VB.	3 kW	230V~	240 x 550 x 390 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# CONTENITORI BAGNOMARIA



# Contenitori Bagnomaria



mod. BM. 10

# Contentitori Bagnomaria



**"CONTENTITORE BAGNOMARIA" mod. BM**  
**CONTENTITORI PER LA PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE**  
**DI BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli BM.5 - BM.10 - BM.20 - BM.30 - BM.50**

**Il Bagnomaria Camurri** permette di scaldare, mantenere caldo e distribuire qualsiasi bevanda, (particolarmente indicato per il latte).

Grazie al particolare sistema bagnomaria, la bevanda conserva le sue caratteristiche organolettiche inalterate nel tempo.

Il processo di riscaldamento è molto rapido e la bevanda viene mantenuta a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso può essere utilizzato per la distribuzione diretta delle bevande.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Comunità in genere – Gelaterie – Pasticcerie – Fast-food.

Puo' essere utilizzato anche come produttore di acqua calda.

Può essere fornito in batteria nei modelli a una, due o tre bevande.

**Costruito completamente in acciaio inox 18/10**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**



**BM "BAIN-MARIE BEVERAGE DISPENSER"**  
**DISPENSERS FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF**  
**BREAKFAST BEVERAGES**  
**ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**BM.5 - BM.10 - BM.20 - BM.30 - BM.50 versions available**

**The Camurri Bain-Marie** dispenser heats and serves any type of beverage at the optimum temperature (especially milk). The special, bain-marie system ensures the taste of the beverage will not be affected even after a considerable period of time.

Beverages are heated rapidly and kept at a constant temperature using a thermostat.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels – Restaurants – Self-service cafes – Canteens – Schools – Boarding schools – Hospitals – Catering businesses in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food outlets.

Can also be used as a water boiler.

Can be supplied in combo sets for one, two or three beverages.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**

CODICE Item code	MODELLO Model	PRODUZIONE Production	N. di Tazze N° cups 200 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
005BM010	BM.5	5 l	25	0,9 kW	230V ~	296x390x473 mm	Attacco G 3/4  G 3/4 connection
005BM020	BM.10	10 l	50	1,5 kW	230V ~	346x440x576 mm	
005BM030	BM.20	20 l	100	2,4 kW	230V ~	447x540x643 mm	
005BM040	BM.30	30 l	150	4,8 kW	400V 3N ~	548x610x614 mm	
005BM050	BM.50	47,5 l	237	4,8 kW	400V 3N ~	548x610x825 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



# Contenitori Bagnomaria



mod. BMD. 10

# Contentitori Bagnomaria



**"CONTENTITORE BAGNOMARIA mod. BMD"**  
**CONTENTITORI PER LA PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE**  
**DI BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE**  
**TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli BMD.5\* - BMD.10 - BMD.20 - BMD.50\***

**Il Bagnomaria Camurri** permette di scaldare, mantenere caldo e distribuire qualsiasi bevanda, (particolarmente indicato per il latte).

Grazie al particolare sistema bagnomaria, la bevanda conserva le sue caratteristiche organolettiche inalterate nel tempo.

Il processo di riscaldamento è molto rapido e la bevanda viene mantenuta a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura.

Nel modello BMD. si uniscono in un unico modello due apparecchi completamente indipendenti tra loro con la possibilità di farli funzionare singolarmente o contemporaneamente.

Di semplice uso può essere utilizzato per la distribuzione diretta delle bevande.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Comunità in genere - Pasticcerie - Fast-food.

Può essere utilizzato anche come produttore di acqua calda.

Può essere fornito nei modelli a una, due o tre bevande.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**



**BMD "BAIN-MARIE BEVERAGE DISPENSER"**  
**FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**BMD.5\* - BMD.10 - BMD.20 - BMD.50\* versions available**

**The Camurri Bain-Marie** dispenser heats and serves any type of beverage at the optimum temperature (especially milk). The special, bain-marie system ensures the taste of the beverage will not be affected even after a considerable period of time. Beverages are heated rapidly and kept at a constant temperature using a thermostat.

The BMD combines two appliances in one machine that run completely independently and can be used either individually or in combination.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding schools - Hospitals - Catering businesses in general - Confectioner's shops - Fast-food outlets.

Can also be used as a water boiler.

Versions are available with dispensers for one, two or three beverages.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**



CODICE Item code	MODELLO Model	PRODUZIONE Production	N. di Tazze N° cups 200 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
*005BM060	BMD.5*	10 l	50	1,8 kW	230V ~	460x390x513 mm	Attacco G 3/4
005BM070	BMD.10	20 l	100	3 kW	230V ~	740x460x630 mm	
005BM080	BMD.20	40 l	200	4,8 kW	400V 3N ~	892x610x672 mm	G 3/4 connection
*005BM090	BMD.50*	95 l	474	9,6 kW	400V 3N ~	1086x650x877 mm	

\*Basamento non corrispondente alla foto. \* Base unit not shown in photo.

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
**ISO 9001:2008**

# Contenitori Bagnomaria



mod. BMT. 20



# Contentitori Bagnomaria



**"CONTENTITORE BAGNOMARIA " mod. BMT**  
**CONTENTITORI PER LA PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE**  
**DI BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli BMT.5\* - BMT.10 - BMT.20**

**Il Bagnomaria Camurri** permette di scaldare, mantenere caldo e distribuire qualsiasi bevanda, (particolarmente indicato per il latte).

Grazie al particolare sistema bagnomaria, la bevanda conserva le sue caratteristiche organolettiche inalterate nel tempo.

Il processo di riscaldamento è molto rapido e la bevanda viene mantenuta a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura.

Nel modello BMT. si uniscono in un unico modello tre apparecchi completamente indipendenti tra loro con la possibilità di farli funzionare singolarmente o contemporaneamente.

Di semplice uso può essere utilizzato per la distribuzione diretta delle bevande.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Comunità in genere – Pasticcerie – Fast-food.

Può essere utilizzato anche come produttore di acqua calda.

Può essere fornito nei modelli a una, due o tre bevande.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**



**BMT "BAIN-MARIE BEVERAGE DISPENSER"**  
**FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**BMT.5\* - BMT.10 - BMT.20 versions available**

**The Camurri Bain-Marie dispenser** heats and serves any type of beverage at the optimum temperature (especially milk). The special, bain-marie system ensures the taste of the beverage will not be affected even after a considerable period of time.

Beverages are heated rapidly and kept at a constant temperature using a thermostat.

The BMT combines three appliances in one machine that run completely independently and can be used either individually or in combination.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels – Restaurants – Self-service cafes – Canteens – Schools – Boarding schools – Hospitals – Catering businesses in general – Confectioner's shops – Fast-food outlets.

Can also be used as a water boiler.

Versions are available with dispensers for one, two or three beverages.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**

Cod. 050V0140 rev.12

CODICE Item code	MODELLO Model	PRODUZIONE Production	N. di Tazze N° cups 200 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
*005BM100	BMT.5*	15 l	75	2,7 kW	230V ~	700x390x513 mm	Attacco G 3/4
005BM110	BMT.10	30 l	150	4,5 kW	400V 3N ~	895x460x630 mm	G 3/4 connection
005BM120	BMT.20	60 l	300	7,2 kW	400V 3N ~	1190x590x672 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

\*Basamento non corrispondente alla foto. \* Base unit not shown in photo.

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



# PRODUTTORI DI ACQUA CALDA



# Produttori di acqua calda



mod. HWU.10

# Produttori di acqua calda



**"PRODUTTORE ACQUA CALDA Mod. HWU"**  
**PRODUTTORE A CICLO CONTINUO DI ACQUA CALDA**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli HWU.10 - HWU.20 - HWU.30 - HWU.50**

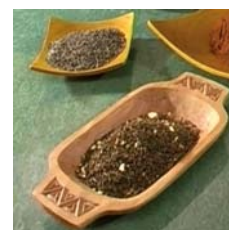
**Il produttore di acqua calda Camurri** permette di produrre a ciclo continuo acqua calda a 90° circa per la preparazione di the, infusi e preparati solubili.

Dotato di resistenza e di termostato per la regolazione della temperatura e di rubinetto erogatore. Di semplice uso può essere utilizzato per la distribuzione diretta dell' acqua calda.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale sono indispensabili.**

Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Collettività in genere – Gelaterie – Pasticcerie – Fast-food.

**Costruito completamente in acciaio inox 18/10.**  
**Funzionamento automatico.**



**"HWU WATER BOILER"**  
**PRODUCES A NON STOP SUPPLY OF HOT WATER**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**HWU.10 - HWU.20 - HWU.30 - HWU.50 versions available**

**The Camurri** water boiler provides a non stop supply of hot water at around 90°C that can be used for making tea, herbal teas and soluble beverages.

Complete with a heating element, thermostat and dispenser tap.

A simple and easy to use solution for a ready supply of hot water on tap.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time and reducing the demands on personnel.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding-schools - Hospitals - Catering businesses in general - Ice-cream shops - Confectioner's Shops - Fast-food outlets.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**  
**Automatic operation.**

CODICE Item code	MODELLO Model	Tempo di riscaldamento* Heating time	Tempo di produzione Acqua Calda* Hot Water production time*	Quantità prelevabile Maximum water delivery rate	Potenza assorbita Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
005BM500	HWU.10	30 min.	2 min/l	7,7 l	2,4 kW	230V ~	336x440x576 mm	Attacco G 3/4 G 3/4 connection
005BM510	HWU.20	30 min.	2 min/l	16 l	4,8 kW	400V 3N ~	390x560x643 mm	
005BM520	HWU.30	20 min.	30 sec/l	22 l	9,6 kW	400V 3N ~	494x590x673 mm	
005BM540	HWU.50	35 min.	30 sec/l	55 l	9,6 kW	400V 3N ~	494x590x873 mm	

\* Con entrata di acqua fredda. \* With cold water supply

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

# CIOCCOLATIERE BAGNOMARIA





# Ciocolatiere Bagnomaria Inox



mod. CC.5

# Ciocolatiere Bagnomaria Inox

**"CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA" mod. CC.**  
**MACCHINE PER LA PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DI OTTIMO CIOCCOLATO**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli CC.5 - CC.10 - CC.20**

La Ciocolatiera Camurri, permette di preparare, cuocere e distribuire in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un ottimo cioccolato. Il gusto viene valorizzato e si conserva perfettamente nel tempo grazie al nostro sistema bagnomaria e all'apposito mixer per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato, che viene mantenuto a temperatura costante mediante regolazione termostatica.

La ciocolatiera è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticcera.

Può essere dotata di uno speciale dispositivo ICED TEA "Brevetto CAMURRI", per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio. Per la preparazione, conservazione di thè, caffè freddo o altre.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.

Per Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Alberghi, Ristoranti, Fast-Food, Collettività in genere.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**Dotata di mixer.**

**Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.**

**"CC BAIN-MARIE CHOCOLATE DISPENSER"**  
**MIXES, HEATS AND SERVES EXCELLENT HOT CHOCOLATE.**  
**ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**CC.5 – CC.10 – CC.20 versions available**

The Camurri Chocolate Dispenser mixes, heats and serves excellent hot chocolate in a matter of minutes without needing any special attention. The bain-marie system enhances and preserves the flavour for considerable time and the special mixer unit melts the chocolate and maintains its consistency. A thermostat also makes sure the chocolate is kept at a steady temperature.

The chocolate dispenser is also ideal for toppings and for preparing creamy desserts, egg nog and confectioner's custard.

Can be fitted with Camurri's patented special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs. Perfect for mixing and storing iced tea or coffee, etc.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.

Ideal for Coffee bars - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Hotels - Restaurants - Fast-food outlets - Catering businesses in general.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**

**Complete with mixer.**

**Available in stainless steel, 24 carat gold plated and decorated versions.**

CODICE Item code	MODELLO Model	N. di Tazze N° cups	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
		200 cc				MANUALE Manual
006CC010	CC. 5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x478 mm	Attacco G 3/4 G 3/4 connection
006CC020	CC. 10	50	0,9 kW	230V ~	346x440x588 mm	
006CC030	CC. 20	100	1,5 kW	230V ~	447x540x668 mm	

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

# Ciocolatiere Bagnomaria Dorata



mod. CC.D.5

# Ciocolatiere Bagnomaria Dorata

**"CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA" Mod.CC.D.**  
**MACCHINE PER LA PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DI OTTIMO CIOCCOLATO**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli CC.D.5 - CC.D.10 - CC.D.20**

La Ciocolatiera Camurri nella sua versione dorata per soddisfare la clientela più esigente, permette di preparare, cuocere e distribuire in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un ottimo cioccolato. Il gusto viene valorizzato e si conserva perfettamente nel tempo grazie al nostro sistema bagnomaria e all'apposito mixer per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato, che viene mantenuto a temperatura costante mediante regolazione termostatica.

La ciocolatiera è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticcera.

Può essere dotata di uno speciale dispositivo ICED TEA "Brevetto CAMURRI", per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio. Per la preparazione, conservazione di tè, caffè freddo o altre.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.

Per Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Alberghi, Ristoranti, Fast-Food, Collettività in genere.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10 sottoposta ad uno speciale trattamento elettrolitico a un bagno d'oro 24 kt.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**Dotata di mixer.**

**Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.**

**"CC.D BAIN-MARIE CHOCOLATE DISPENSER"**  
**MIXES, HEATS AND SERVES EXCELLENT HOT CHOCOLATE.**  
**ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**CC.D.5 – CC.D.10 – CC.D.20 versions available**

Camurri had its most discerning customers in mind when it designed its **gold-plated chocolate** dispenser. It mixes, heats and serves excellent hot chocolate in a matter of minutes without needing any special attention. The bain-marie system enhances and preserves the flavour for considerable time and the special mixer unit melts the chocolate and maintains its consistency. A thermostat also makes sure the chocolate is kept at a steady temperature. The chocolate dispenser is also ideal for toppings and for preparing creamy desserts, egg nog and confectioner's custard.

Can be fitted with **Camurri's patented** special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs. Perfect for mixing and storing iced tea or coffee, etc.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Coffee bars - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Hotels - Restaurants - Fast-food outlets - Catering businesses in general.

Made in 24 carat gold plated, 18/10 stainless steel processed with a special electrical and chemical bath.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**

**Complete with mixer.**

**Available in stainless steel, 24 carat gold plated and decorated versions.**

CODICE Item code	MODELLO Model	N. di Tazze N° cups	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
		200 cc				MANUALE Manual
006CC011D	CC.D.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x536 mm	Attacco G 3/4 G 3/4 connection
006CC021D	CC.D.10	50	0,9 kW	230V ~	346x440x596 mm	
006CC031D	CC.D.20	100	1,5 kW	230V ~	447x540x665 mm	

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =



# Ciocolatiera Bagnomaria Special



mod. CC.SP.5

# Ciocolatiera Bagnomaria Special

**"CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA" Mod. CC.SP.**  
**MACCHINE PER LA PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DI OTTIMO CIOCCOLATO**  
**TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**



## Disponibile nel modello CC.SP.5

La **Ciocolatiera Camurri** nella sua versione sublimata per soddisfare la clientela più esigente, permette di preparare, cuocere e distribuire in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un ottimo cioccolato. Il gusto viene valorizzato e si conserva perfettamente nel tempo grazie al nostro sistema bagnomaria e all'apposito mixer per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato, che viene mantenuto a temperatura costante mediante regolazione termostatica.

La ciocolatiera è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticcera.

Può essere dotata di uno speciale dispositivo ICED TEA "**Brevetto CAMURRI**", per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio. Per la preparazione, conservazione di tè, caffè freddo o altre.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Alberghi, Ristoranti, Fast-Food, Collettività in genere.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10 sottoposta ad uno speciale trattamento elettrolitico a un bagno d'oro 24 kt e di sublimatura.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**Dotata di mixer.**

**Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.**



**"CC.SP BAIN-MARIE CHOCOLATE DISPENSER"**  
**MIXES, HEATS AND SERVES EXCELLENT HOT CHOCOLATE.**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

## CC.SP.5 version available

*This superbly decorated **Camurri chocolate** dispenser will meet the approval of the most demanding customers. It mixes, heats and serves excellent hot chocolate in a matter of minutes without needing any special attention. The bain-marie system enhances and preserves the flavour for considerable time and the special mixer unit melts the chocolate and maintains its consistency. A thermostat also makes sure the chocolate is kept at a steady temperature.*

*The chocolate dispenser is also ideal for toppings and for preparing creamy desserts, egg nog and confectioner's custard.*

*Can be fitted with **Camurri's patented** special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs. Perfect for mixing and storing iced tea or coffee, etc.*

*Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.***

*Ideal for Coffee bars - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Hotels - Restaurants - Fast-food outlets - Catering businesses in general.*

*Made entirely in 24 carat gold plated, 18/10 stainless steel processed with a special electrical and chemical bath and then decorated.*

**Made entirely in 18/10 stainless steel**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**

**Complete with mixer.**

**Available in stainless steel, 24 carat gold plated and decorated versions.**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
**= ISO 9001:2008 =**

Cod. 050V0192 rev.6

CODICE Item code	MODELLO Model	N. di Tazze N° cups	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONE IDRICA Water supply
		200 cc				
006CC011SP	CC.SP.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x536 mm	MANUALE Manual

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**

# CIOCCOLATIERE BAGNOMARIA FONTANA



# Ciocolatiere Bagnomaria Fontana



cod. 012A089



cod. 012A330



mod. CC.F.D.5





# Ciocolatiere Bagnomaria Fontana

**"CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA FONTANA Mod. CC.F."**  
**MACCHINE PER LA PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DI OTTIMO CIOCCOLATO**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nel modello CC.F.5 – CC.F.D.5 – CC.F.SP.5**

La Ciocolatiera Camurri Fontana permette di preparare, cuocere e distribuire in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un ottimo cioccolato.

**Con lo speciale modulo fontana permette di realizzare l'effetto scenico di ricaduta del cioccolato.**

Il gusto viene valorizzato e si conserva perfettamente nel tempo grazie al nostro sistema bagnomaria e all'apposito mixer per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato. Il cioccolato viene inoltre mantenuto a temperatura costante mediante regolazione termostatica.

La ciocolatiera è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticcera.

Può essere dotata di uno speciale dispositivo ICED TEA "Brevetto CAMURRI", per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio. Per la preparazione, conservazione di cioccolato, tè, caffè freddo o altro.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Alberghi, Ristoranti, Fast-Food, Collettività in genere.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10 disponibile nella versione inox con finitura a specchio, dorata mediante uno speciale trattamento elettrolitico con un bagno d'oro 24Kt e/o sublimata.

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**Dotata di mixer e applicazione fontana.**

**"CC.F BAIN-MARIE CHOCOLATE FOUNTAIN AND DISPENSER"**  
**MIXES, HEATS AND SERVES EXCELLENT HOT CHOCOLATE.**  
**ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**CC.F.5 – CC.F.D.5 – CC.F.SP.5 versions available**

**The Camurri Chocolate Fountain and Dispenser mixes, heats and serves excellent hot chocolate in a matter of minutes without needing any special attention.**

**Its special chocolate fountain section offers a mouth watering display of a cascade of chocolate.**

The bain-marie system enhances and preserves the flavour for considerable time and the special mixer unit melts the chocolate and maintains its consistency. A thermostat also makes sure the chocolate is kept at a steady temperature.

The chocolate dispenser is also ideal for toppings and for preparing creamy desserts, egg nog and confectioner's custard.

Can be fitted with **Camurri's patented** special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs. Perfect for mixing and storing cold chocolate, iced tea or coffee, etc.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Coffee bars - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Hotels - Restaurants - Fast-food outlets - Catering businesses in general.

Made entirely in stainless steel 18/10. Also available in mirror-finish stainless steel, 24 carat gold plated stainless steel achieved with a special electric and chemical process and/or a decorated version.

**Automatic operation**

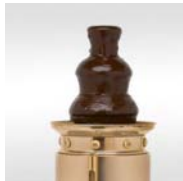
**Thermostat control.**

**Complete with mixer and fountain.**

CODICE Code	MODELLO Model	N. di Tazze No. of cups	POTENZA ASSORBITA Power absorption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage	DIMENSIONI ( LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTAZIONE IDRICA Water supply
		200 cc				
006CC015	CC.F.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x870 mm	MANUALE Manual
006CC016D	CC.F.D.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x870 mm	
006CC016SP	CC.F.SP.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x870 mm	

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

CIOCCOLATIERE BABY

# CIOCCOLATIERA "CHOCOLATE BABY"



 **CAMURRI**  
B R E V E T T I

mod. CCB.1

CAMURRI

# CIOCCOLATIERA "CHOCOLATE BABY"

## CIOCCOLATIERA "CHOCOLATE BABY" mod. CCB.1

La Cioccolatiera "CHOCOLATE BABY" Camurri permette di preparare, cuocere e distribuire in modo professionale e in breve tempo un'ottima cioccolata calda tradizionale oppure qualsiasi altro prodotto come creme e salse con l'utilizzo di prodotti naturali quali cacao, zucchero, latte fresco e preparati commerciali.

Grazie al brevetto Camurri, la cioccolata si mantiene omogeneo mediante l'apposito mixer e a temperatura costante grazie alla regolazione termostatica della temperatura, in questo modo le proprietà organolettiche e il gusto del cacao sono preservati e valorizzati.

E' la risposta ideale per risolvere professionalmente le piccole quantità o le diverse varietà richieste dal moderno servizio di caffetteria, dove la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.

Per utilizzo domestico, Cioccolaterie, Pasticcerie, Bar e Gelaterie.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**Dotata di mixer.**

**Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.**



## CHOCOLATE MAKER "CHOCOLATE BABY" mod. CCB.1

*The Chocolate Maker "CHOCOLATE BABY" is able to prepare, cook and dispense professionally and in short times, a good traditional hot chocolate or any kind of product as creams, sweet sauces, using fresh products like cocoa, sugar, fresh milk and commercial preparation.*

*Thanks to Camurri's patent, the delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to the special mixer that ensures the hot chocolate is constantly homogeneous and it is maintained at a constant temperature by thermostat regulation. So chocolate flavour and organoleptic properties are perfectly maintained.*

*It is the ideal solution to fulfil all small quantities and different kinds of requirements of a modern cafeteria service, where quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.*

*For home use, and Chocolate Shops, Pastries, Bars, Ice-cream shops.*

**Wholly manufactured in stainless steel 18/10**

**Thermostat temperature regulation.**

**Equipped with mixer.**

**Available in the stain steel, gold plate 24KT and special sublimated version.**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - [www.camurri.it](http://www.camurri.it) - Skype: camurri brevetti



# CONTENITORI TERMICI CONTENITORI TERMICI CON RESISTENZA



# Contenitori termici

## Contenitori termici con resistenza



mod. CT. 10



mod. CTR. 10

# Contenitori termici Contenitori termici con resistenza



## "CONTENITORI TERMICI E CONTENITORI CON RESISTENZA Mod. CT e CTR" CONTENITORI PER MANTENERE A TEMPERATURA LE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nei modelli senza resistenza mod. CT.5 - CT.10 - CT.20 - CT.30 - CT.50

Disponibile nei modelli con resistenza mod. CTR.5 - CTR.10 - CTR.20 - CTR.30 - CTR.50

I **Contenitori Termici Camurri** permettono di mantenere a temperatura le bevande, con pareti coibentate, funzionano come normali thermos.

È necessario quindi versare la bevanda già calda o fredda, questa viene mantenuta a temperatura con una variazione di soli 4/5° l'ora.

Semplici e pratici, sono indispensabili per la distribuzione delle bevande.

**Nella versione con resistenza** sono dotati di resistenza a secco e regolatore automatico della temperatura.

Possono essere dotati di uno speciale dispositivo ICED TEA "Brevetto Camurri" per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio e di apposito basamento per l'utilizzazione in batteria di due o tre contenitori.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Collettività in genere - Gelaterie - Pasticcerie - Fast-food.

**Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.**

## "CT and CTR THERMAL BEVERAGE DISPENSERS AND DISPENSERS COMPLETE WITH A HEATING ELEMENT" KEEPS BEVERAGES AT A STEADY TEMPERATURE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products

**CT.5 - CT.10 - CT.20 - CT.30 - CT.50 versions without heating element**

**CTR.5 - CTR.10 - CTR.20 - CTR.30 - CTR.50 versions complete with heating element**

**Camurri Thermal Dispensers** keep beverages at a constant temperature, as their insulated walls offer the same features as a normal vacuum flask.

Simply pour in the hot or cold beverage and its temperature will remain steady with a variation of only 4/5° per hour.

A practical and easy solution for serving beverages.

**The versions complete with a dry heating element also have thermostat control.**

Can be fitted with **Camurri's patented** special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs and with a special base unit so two or three dispensers can be used in combination.

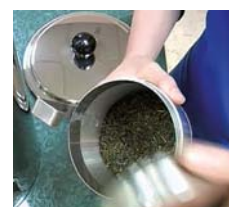
Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time and reducing the demands on personnel.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-services cafes - Canteens - Schools - Boarding schools - Hospitals - Catering businesses in general - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Fast-food outlets

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

CODICE Item code	MODELLO Model	Capacità Capacity	N. di Tazze N° cups	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
			200 cc	
007CT010	CT. 5	5 l	25	203x330x442 mm
007CT020	CT. 10	10 l	50	248x380x548 mm
007CT030	CT. 20	20 l	100	346x480x548 mm
007CT040	CT. 30	30 l	150	470x530x570 mm
007CT050	CT. 50	47,5 l	237	470x530x650 mm

CODICE Item code	MODELLO Model	Capacità Capacity	N. di Tazze N° cups	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
			200 cc			
008CR010	CTR. 5	5 l	25	0,5 kW	230V ~	203x390x442 mm
008CR020	CTR. 10	10 l	50	1,5 kW	230V ~	248x440x548 mm
008CR030	CTR. 20	20 l	100	2 kW	230V ~	346x540x548 mm
008CR040	CTR. 30	30 l	150	2 kW	230V ~	470x590x570 mm
008CR050	CTR. 50	47,5 l	237	2 kW	230V ~	470x590x650 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

CARRELLI ARMADIO  
CARRELLI OPEN  
TAVOLI





# Carrelli armadio contenitori termici



mod. CATT. 20



mod. CATT. 20



mod. CA.

# Carrelli armadio contenitori termici



## "CARRELLI ARMADIO CONTENITORI TERMICI"

PER LA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE  
Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello senza contenitori mod. CA

Disponibile nei modelli senza resistenza mod. CATT.5 - CATT.10 - CATT.20

Disponibile nei modelli con resistenza mod. CART.5 - CART.10 - CART.20

I Carrelli Armadio Camurri sono indispensabili per la distribuzione delle bevande calde in corsia o in sala.

I carrelli armadio sono chiusi con antine a battente. Dotati di contenitori termici con intercapedine ad aria per mantenere le bevande a temperatura con una variazione di temperatura di soli 4/5° l'ora, fissati con un pratico sistema di attacchi a baionetta.

Pratici e funzionali.

Dotati di due vani di servizio attrezzati per contenere 6 cestelli su guide telescopiche.

Dotati di n. 4 ruote in acciaio inox gommate di cui una con freno.

A richiesta i contenitori possono essere dotati di resistenza per scaldare e mantenere calde le bevande con regolazione termostatica della temperatura.

Forniti anche nella versione senza contenitori termici mod. CA con possibilità di utilizzarli con qualsiasi nostra apparecchiatura.

Indispensabili per Ospedali, Collettività in genere, Alberghi, Self Service e Mense.

Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.



## "TROLLEY CABINETS WITH THERMAL BEVERAGE DISPENSERS" FOR SERVING BEVERAGES. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

CA version without beverage dispensers

CATT.5 - CATT.10 - CATT.20 versions without heating element

CART.5 - CART. 10 - CART.20 versions with heating element

Camurri trolley cabinets are perfect for serving hot drinks to patients in hospital wards.

The trolley cabinets have hinged doors and come with thermal beverage dispensers (with air casing) that are fitted into place with a simple bayonet fixing, keeping beverages at a steady temperature with a variation of only 4/5° per hour.

Practical and functional.

Two handy sections that house 6 baskets on sliding rails.

4 stainless steel wheels with rubber-tyres. One wheel is fitted with a brake.

The dispensers can be fitted with a heating element and thermostat control, on request, to heat beverages and keep them warm.

The CA version is supplied without the thermal dispensers and can be used with any of our appliances.

Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self-service cafes and canteens.

Made entirely in 18/10 stainless steel.

A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE  
CUSTOMISED SIZES AND TROLLEY COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.



CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups 200 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
011CA010	CA.	/	/	/	/	1400x800x960 mm
009CAT060	CATT. 5	15 l	75	/	/	1400x800x1330 mm
009CAT010	CATT. 10	30 l	150	/	/	1400x800x1430 mm
009CAT030	CATT. 20	60 l	300	/	/	1400x800x1430 mm
010CAR060	CART. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1400x800x1330 mm
010CAR010	CART. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1400x800x1430 mm
010CAR030	CART. 20	60 l	300	6 kW	230V ~	1400x800x1430 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# Carrelli armadio kompact



mod. CA.K.



mod. CATTK.5



mod. CATTK.5

# Carrelli armadio compact



**"CARRELLI CONTENITORI TERMICI KOMPACT"  
PER LA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE  
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE  
Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

Disponibile nel modello senza contenitori mod. CA.K.

Disponibile nei modelli senza resistenza mod. CATTK.5 - CATTK.10

Disponibile nei modelli con resistenza mod. CARTK.5 - CARTK.10

I **Carrelli Armadio Camurri** sono indispensabili per la distribuzione delle bevande calde in corsia o in sala. I carrelli armadio sono chiusi con antine a battente. Dotati di contenitori termici con intercapedine ad aria per mantenere le bevande a temperatura con una variazione di temperatura di soli 4/5° l'ora, fissati con un pratico sistema di attacchi a baionetta.

Pratici e funzionali.

Dotati di due vani di servizio attrezzati per contenere 3 cestelli e 3 cassetti su guide telescopiche.

Dotati di n. 4 ruote in acciaio inox gommate di cui una con freno.

**A richiesta i contenitori possono essere dotati di resistenza** per scaldare e mantenere calde le bevande con regolazione termostatica della temperatura.

Forniti anche nella versione senza contenitori termici mod. CA.K. con possibilità di utilizzarli con qualsiasi nostra apparecchiatura.

Indispensabili per ospedali, comunità in genere, alberghi, self service e mense.

**Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.**



**"KOMPACT TROLLEY CABINETS WITH THERMAL BEVERAGE DISPENSERS"  
FOR SERVING BEVERAGES. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE  
For use with fresh and natural products.**

**CA.K version without beverage dispensers .**

**CATTK.5 - CATTK.10 versions without heating element**

**CARTK.5 - CARTK. 10 versions with heating element**

**Camurri trolley cabinets** are perfect for serving hot drinks to patients in hospital wards.

The trolley cabinets have hinged doors and come with thermal beverage dispensers (with air casing) that are fitted into place with a simple bayonet fixing, keeping beverages at a steady temperature with a variation of only 4/5° per hour.

Practical and functional.

Two handy sections that house 3 baskets and 3 drawers on sliding rails.

4 stainless steel wheels with rubber-tyres. One wheel is fitted with a brake.

**The dispensers can be fitted with a heating element and thermostat control, on request, to heat beverages and keep them warm.**

The CA.K is supplied without the thermal dispensers and can be used with any of our appliances.

Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self-service cafes and canteens.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**



**A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE.  
CUSTOMISED SIZES AND TROLLEY COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.**

CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
			200 cc			
011CA012	CA.K.	/	/	/	/	1000x620x950 mm
009CAT065	CATTK. 5	15 l	75	/	/	1000x620x1270 mm
009CAT015	CATTK. 10	30 l	150	/	/	1000x620x1380 mm
010CAR065	CARTK. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1000x620x1270 mm
010CAR015	CARTK. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1000x620x1380 mm

Cod. 050V0181 rev.3



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



# Carrelli open



mod. CO.



mod. CORT.10



mod. CORT.10

# Carrelli open



## "CARRELLI CONTENITORI TERMICI OPEN" PER LA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello senza contenitori mod. CO  
Disponibile nei modelli senza resistenza mod. COTT.5 - COTT.10 - COTT. 20  
Disponibile nei modelli con resistenza mod. CORT.5 - CORT.10 - CORT. 20

I Carrelli Open Camurri sono indispensabili per la distribuzione delle bevande calde in corsia o in sala .  
I carrelli Open sono dotati di contenitori termici con intercapedine ad aria per mantenere le bevande a temperatura con una variazione di temperatura di soli 4/5° l'ora, fissati con un pratico sistema di attacchi a baionetta.  
Pratici e funzionali.  
Dotati di due vani di servizio attrezzati per contenere 3 cestelli e 3 vaschette Gastronorm su guide telescopiche.  
Dotati di n. 4 ruote in acciaio inox gommate di cui una con freno.  
**A richiesta i contenitori possono essere dotati di resistenza** per scaldare e mantenere calde le bevande con regolazione termostatica della temperatura.  
Forniti anche nella versione senza contenitori termici mod. CO con possibilità di utilizzarli con qualsiasi nostra apparecchiatura.  
Indispensabili per ospedali, comunità in genere, alberghi, self service e mense.  
**Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.**



## "OPEN TROLLEY CABINETS WITH THERMAL BEVERAGE DISPENSERS" FOR SERVING BEVERAGES. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

**CO version without beverage dispensers**  
**COTT.5 - COTT.10 - COTT.20 versions without heating element**  
**CORT.5 - CORT. 10 - CORT.20 versions with heating element**

**Camurri Open trolley cabinets** are perfect for serving hot drinks to patients in hospital wards.  
The Open Trolleys come with thermal beverage dispensers (with air casing) that are fitted into place with a simple bayonet fixing, keeping beverages at a steady temperature with a variation of only 4/5° per hour.  
Practical and functional.  
Two handy sections that house 3 baskets and 3 Gastronorm trays on sliding rails.  
4 stainless steel wheels with rubber-tyres. One wheel is fitted with a brake.  
**The dispensers can be fitted with a heating element and thermostat control, on request, to heat beverages and keep them warm.**  
The CO version is supplied without the thermal dispensers and can be used with any of our appliances.  
Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self-service cafes and canteens.  
**Made entirely in 18/10 stainless steel.**



**A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE**  
**CUSTOMISED SIZES AND TROLLEY COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.**

CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
			200 cc			
011CO010	CO.	/	/	/	/	1107x566x825 mm
009CAT100	COTT. 5	15 l	75	/	/	1107x566x1270 mm
009CAT110	COTT. 10	30 l	150	/	/	1107x566x1370 mm
009CAT120	COTT. 20	60 l	300	/	/	1217x566x1370 mm
010CAR100	CORT. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1107x566x1270 mm
010CAR110	CORT. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1107x566x1370 mm
010CAR120	CORT. 20	60 l	300	6 kW	230V ~	1217x566x1370 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# Carrelli open kompact



mod. CO.K.



mod. CORTK. 5



mod. CORTK. 5



# Carrelli open kompact



## "CARRELLI CONTENITORI TERMICI KOMPACT" PER LA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello senza contenitori mod.CO.K.  
Disponibile nei modelli senza resistenza mod. COTTK.5 – COTTK.10  
Disponibile nei modelli con resistenza mod. CORTK.5 – CORTK.10

I Carrelli Open Kompact Camurri sono indispensabili per la distribuzione delle bevande calde in corsia o in sala. I carrelli Open sono dotati di contenitori termici con intercapedine ad aria per mantenere le bevande a temperatura con una variazione di temperatura di soli 4/5° l'ora, fissati con un pratico sistema di attacchi a baionetta. Pratici e funzionali.

Dotati di due vani di servizio attrezzati per contenere 1 cestello con rialzo e 1 vaschetta Gastronorm su guide telescopiche. Dotati di n. 4 ruote in acciaio inox gommate di cui una con freno.

A richiesta i contenitori possono essere dotati di resistenza mod. CORTK per scaldare e mantenere calde le bevande con regolazione termostatica della temperatura.

Forniti anche nella versione senza contenitori termici mod. CO.K. con possibilità di utilizzarli con qualsiasi nostra apparecchiatura.

Indispensabili per ospedali, collettività in genere, alberghi, self service e mense.

Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.



## "KOMPACT TROLLEY CABINETS WITH THERMAL BEVERAGE DISPENSERS" FOR SERVING BEVERAGES. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

CO.K version without beverage dispensers  
COTTK.5 – COTTK.10 versions without heating element  
CORTK.5 – CORTK.10 versions with heating element

Camurri Open Kompact trolley cabinets are perfect for serving hot drinks to patients in hospital wards. The Open trolleys cabinets come with thermal beverage dispensers (with air casing) that are fitted into place with a simple bayonet fixing, keeping beverages at a steady temperature with a variation of only 4/5° per hour. Practical and functional.

Two handy sections that house 1 raised basket and 1 Gastronorm tray on sliding rails. 4 stainless steel wheels with rubber-tyres. One wheel is fitted with a brake.

CORTK dispensers can be fitted with a heating element and thermostat control, on request, to heat beverages and keep them warm.

The CO.K version is supplied without the thermal dispensers and can be used with any of our appliances. Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self-service cafes and canteens..

Made entirely in 18/10 stainless steel.

A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE  
CUSTOMISED SIZES AND TROLLEY COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.



CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
			200 cc			
011CO012	CO.K.	/	/	/	/	1107x566x825 mm
009CAT105	COTTK. 5	15 l	75	/	/	1107x566x1270 mm
009CAT115	COTTK. 10	30 l	150	/	/	1107x566x1370 mm
010CAR105	CORTK. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1107x566x1270 mm
010CAR115	CORTK. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1107x566x1370 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



# Tavoli e Supporti



mod. S. 100



mod. S. 30

# Tavoli e Supporti



## "TAVOLI E SUPPORTI INOX "

Disponibile nei modelli mod. S.10 - S.20 - S.30 - S.100 - SO.

I Supporti Camurri sono ideali per le apparecchiature Camurri .  
Prodotti in vari modelli e misure.

A richiesta possono essere forniti carrelli e supporti di ogni tipo e misura per tutte le apparecchiature di nostra produzione.  
Indispensabili per ospedali, collettività in genere, alberghi, self service e mense.

**Costruiti in robusta struttura tubolare saldata completamente in acciaio inox 18/10.**

A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE



## "STAINLESS STEEL TABLES AND STANDS"

**S.10 – S.20 – S.30 – S.100 – SO versions available.**

**Camurri stands** are ideal for any Camurri appliance.  
Several versions and sizes available.

Any type and size of trolley or tables can be supplied **on request** for any of our appliances.  
Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self service cafes and canteens.

**Made entirely in tough, welded 18/10 stainless steel section.**

**CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.**



CODICE Item code	MODELLO Model	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
011SUP010	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.10	452 x 452 x 685 mm
011SUP020	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.20	557 x 557 x 685 mm
011SUP026	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.30	622 x 557 x 685 mm
011SUP041	ABSTELLTISCHCHEN mod. SO.	992 x 566 x 681 mm
011SUP050	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.100	1020 x 502 x 529 mm



Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# CONTENITORE FROZEN CAMURRI

# CONTENITORE "FROZEN CAMURRI"



 **CAMURRI**  
B R E V E T T I

mod. CFC.10

CAMURRI

# CONTENITORE "FROZEN CAMURRI"

## "FROZEN CAMURRI" mod. CFC.10

Il contenitore **"FROZEN" Camurri** è una macchina unica nel suo genere: consente di refrigerare, mantenere e distribuire yogurt, succhi e bevande grazie all'impianto frigo a temperatura regolabile.

Grazie al brevetto Camurri, il prodotto si mantiene omogeneo mediante l'apposito mixer e a temperatura costante grazie alla regolazione termostatica della temperatura, in questo modo le proprietà organolettiche sono preservate e valorizzate.

Indispensabile per centri benessere, SPA, istituti termali, villaggi turistici, agriturismi, servizi di catering e banqueting, bar, gelaterie, o collettività in genere.

**Apparecchiatura dotata di visore digitale esterno regolabile della temperatura.**

**Costruito completamente in acciaio inox 18/10.**

**Dotato di mixer.**

**Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.**



## "FROZEN CAMURRI" mod. CFC.10

*The dispenser **"FROZEN" Camurri** is a special unit, able to cool, maintain and dispense yoghurt, juices and drinks thanks to its cooling system with temperature regulation.*

*Thanks to Camurri's patent, the delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to the special mixer that ensures the product is constantly homogeneous and it is maintained at a constant temperature by thermostat regulation. So flavour and organoleptic properties are perfectly maintained and improved.*

*It is the ideal solution for fitness centres, SPAs, tourist centres, farm holidays, catering and banqueting service, bars, ice-creams shops or any kind of communities.*

**Equipped with digital external temperature regulation.**

**Wholly manufactured in stainless steel 18/10**

**Equipped with mixer.**

**Available in the stain steel, gold plate 24KT and special sublimated version.**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - [www.camurri.it](http://www.camurri.it) - Skype: camurri brevetti



# MASTRO GOURMET



# MASTRO



# GOURMET

**CAMURRI' SYSTEM**



**Il nuovo sistema  
brevettato per produrre  
la Birra Artigianale!**

**Le nouveau système  
breveté pour produire la  
Bière artisanale!**

**The new innovative  
system patented to  
produce handcrafted  
Beer!**

**CONTATTATECI  
CONTACTEZ NOUS  
CONTACT US:**

**infocamurri@camurri.it  
+39 0522 973002**

 **CAMURRI**  
B R E V E T T I

# MASTRO GOURMET mod. MG.50

La MASTRO GOURMET mod. MG.50 è una attrezzatura innovativa (Brevetto Camurri) che permette di preparare e produrre, con la massima facilità innumerevoli tipologie di prodotti, come la birra artigianale, la cioccolata calda, i mosti, le salse, il vin brulé, i brodi, le infusioni, i formaggi, i latticini e tutto quello che il Vs. gusto "gourmand" Vi suggerirà!

Costruita completamente in acciaio Aisi 304, è dotata di un programmatore PLC che consente di controllare, regolare e programmare in modo automatico i tempi e le temperature desiderate nell'elaborazione delle Vs. ricette. Il motoriduttore, posto nella parte inferiore, che provvede, tramite un apposito miscelatore modulare, al corretto impasto delle miscele e degli ingredienti, valorizzandone così le proprie qualità e mantenendo sempre omogeneo il prodotto preparato.

La Sua doppia caldaia permette di mantenere il gusto ed il prodotto inalterato nel tempo, valorizzandone le caratteristiche organolettiche, grazie allo speciale sistema "Bagnomaria Camurri"; Due pratiche maniglie consentono poi facilmente il trasporto e la movimentazione della Mastro Gourmet.

Una vasta gamma di accessori Vi permetterà di elaborare la produzione delle Vs. birre artigianali.

Indispensabile per micro birrerie, home brewers, pub, agriturismi, centri di formazione come scuole alberghiere e per tutte le attività che desiderano promuovere la loro ricetta artigianale.

Capacità min. circa 20 l e max. circa 60 l per ogni produzione.

Marcatura CE.

*MASTRO GOURMET mod. MG.50 is an original unit (Camurri's Patent) which permits to prepare and produce very easily a lot of products as handcrafted beer, hot chocolate, worts, sauces, mulled wine, broths, infusions, cheeses, dairy products and all that your "gourmand" taste will suggest you!*

*Whole manufactured in stain steel Aisi 304, it is equipped with a PLC regulator which help to check, regulate and program automatically any time or temperature which are requested by your recipes. The motoreducer, placed in the bottom part, takes care of the correct blend mixture, thanks to its modular mixer, valuing the organoleptic properties and always maintaining the prepared product, homogeneous. Its double jacket helps to maintain the flavour and the product unaltered in the time, enhancing organoleptic qualities, thanks to the special Bain Marie Camurri's System.*

*Then, two practical handles help the transport and its handling.*

*An extended selection of optionals will permit you to develop the production of your handcrafted beers.*

*That's the right solution for small breweries, home brewers, pubs, agritourisms, training centres as catering institutes and for any business which needs to promote their artisanal recipe.*

*Min. capacity about 20 l and max. about 60 l for each production.*

*CE Marked*

MODEL	DIMENSIONS (L x P x H)	NET WEIGHT	POWER SUPPLY	MAX POWER INPUT
Stain Steel Aisi 304	570x590x1005 mm	34 kg.	230 V ~	3 kW

Cod. 050V0197 rev. 2

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =



Le caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza il preavviso od indennità di sorta.  
*All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alteration without notice and without incurring any obligations.*

**CAMURRI BREVETTI S.r.l.** - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. +39 0522 973002 - Fax +39 0522 972418  
skype: camurribrevetti - [www.camurri.it](http://www.camurri.it)



## CAMURRI BRAUER



# CAMURRI BRAUER



**CAMURRI' SYSTEM**

**Il nuovo sistema  
brevettato per produrre  
la Birra Artigianale!**

**Le nouveau système  
breveté pour produire la  
Bière artisanale!**

**The new innovative  
system patented to  
produce handcrafted  
Beer!**



**CONTATTATECI  
CONTACTEZ NOUS  
CONTACT US:  
[infocamurri@camurri.it](mailto:infocamurri@camurri.it)  
+39 0522 973002**

**CAMURRI**  
B R E V E T T I



# CAMURRI BRAUER mod. CB.50

Pratica e di semplice uso, la nuova CAMURRI BRAUER (Brevetto Camurri) permette di preparare un'ottima birra artigianale, utilizzando prodotti naturali e qualsiasi tipo di ricetta.

Costruita completamente in acciaio Aisi 304, è dotata di un programmatore PLC che consente di controllare, regolare e programmare in modo automatico i tempi e le temperature desiderate nell'elaborazione delle Vs. ricette. Il motoriduttore, posto nella parte inferiore, provvede, tramite un apposito miscelatore modulare, al corretto impasto delle miscele, valorizzandone così le qualità organolettiche e grazie al sistema Camurri permette una migliore estrazione zuccherina rispetto ad altri sistemi. Due pratiche maniglie consentono poi facilmente il trasporto e la movimentazione della attrezzatura.

Una vasta gamma di accessori vi permetterà di elaborare la produzione delle Vs. birre artigianali.

Indispensabile per micro birrerie, home brewers, pub, agriturismi, centri di formazione come scuole alberghiere e per tutte le attività che desiderano promuovere la loro ricetta artigianale.

Capacità min. circa 20 l e max. circa 60 l per ogni produzione.

Marcatura CE

Practical and easy to use, our new CAMURRI BRAUER (Camurri's Patent) helps you to prepare a good handcrafted beer, using natural ingredients and any type of recipe.

Whole manufactured in stain steel Aisi 304, it is equipped with a PLC regulator which helps to check, regulate and program automatically any time or temperature which are requested by your recipes. The motoreducer, placed in the bottom part, takes care of the correct blend mixture, thanks to its modular mixer, valuing the organoleptic properties. Thanks to Camurri's system, the sugar extraction is better than other systems. Then, two practical handles help the transport and its handling.

An extended selection of optionals will permit you to develop the production of your handcrafted beers.

That's the right solution for small breweries, home brewers, pubs, agritourisms, training centres as catering institutes and for any business which needs to promote their artisanal recipe.

Min. capacity about 20 l and max. about 60 l for each production.

CE Marked

MODEL	DIMENSIONS (L x P x H)	NET WEIGHT	POWER SUPPLY	MAX POWER INPUT
Stain Steel Aisi 304	570x590x910 mm	27 kg	230 V ~	3 kW

Cod. 0500197 rev. 1

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =



Le caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza il preavviso od indennità di sorta.  
*All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alteration without notice and without incurring any obligations.*

**CAMURRI BREVETTI S.r.l.** - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. +39 0522 973002 - Fax +39 0522 972418  
skype: camurribrevetti - [www.camurri.it](http://www.camurri.it)

## PERSONALIZZAZIONI



La nostra progettazione a Vostra disposizione!  
Our design at your disposal!

*Su quantità si progettano e realizzano personalizzazioni delle attrezzature per rispondere alle richieste del cliente.*

*Disponibili a richiesta  
anche modelli in versione economy.*

*We design and produce  
customizations of equipment to  
satisfy customers' requests.*

*Economic models are available  
on request.*



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - [www.camurri.it](http://www.camurri.it)





## *The Company*

*Federico Camurri, founder of the company Camurri Brevetti, started his activity very young, as artisan apprentice to the family company F.lli Camurri fu Silvio, "la Buteiga", a forge and a life school from four generation.*

*At the beginning of 70s, Federico Camurri collaborated with his father, Sildo Camurri, realizing a new company: Camurri cav. Sildo e Figlio.*

*Thanks to Sildo's willpower in believing in his ideas and thanks to the synergy with the son Federico, the company was a great success at European and International level for the production of filter coffee and tea machine, chocolate makers, how water urn and steam producers, heating urn and bain-marie units and container trolleys.*

*In this reality the company Camurri Brevetti was born, with its roots in a land, in Emilia region, where the link between land, farm and automotive mechanics with the human mind brought the birth of company recognized at International level.*

*For more than 40 years, the historical company value is alive thanks to Federico Camurri and his partners' continuous engagement, which answer daily and with devotion to all kind of requests about the best professional solutions, founding the strong artisan experience to the innovative dynamism.*

*Daily we try to answer with dedication all kind of requests of those who seek the best innovative professional solutions based on our artisan experience and dynamism with the creation of new equipment.*





# COFFEE MACHINES



# Macchine per caffè Termorapid



mod. T.3

# Macchine per caffè Termorapid



## "TERMORAPID"

**MACCHINE PER LA PRODUZIONE CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFE' O THE**  
**TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di Prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli T.3 - T.RA.5**

**La Macchina per caffè TERMORAPID** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè e/o the. Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso, permette la distribuzione diretta della bevanda.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - SelfServices - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Collettività in genere - Industrie Dolciarie - Gelaterie - Pasticcerie - Fast-food.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**Alimentazione manuale dell'acqua.**



## "TERMORAPID"

**PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products**

**T.3 - T.RA.5 versions available**

**TERMORAPID coffee machines** make an excellent cup of coffee or tea in a matter of minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's patented** slow filter system.

The inbuilt thermostat guarantees the beverage temperature remains controlled for the time required.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding-schools - Hospitals - Catering businesses in general - Confectionary Industry - Ice Cream shops - Confectioner's Shops - Fast-food outlets.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**

**Manual water fill.**

CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups 100 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
001T010	T.3	3 l	30	1,5 kW	230 V ~	345x400x560 mm	MANUALE Manual
001T015	T.RA.5	5 l	50	1,5 kW	230V ~	345x400x630 mm	MANUALE Manual



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



# Macchine per caffè Termorapid



mod. TC.3

mod. 012A305

# Macchine per caffè Termorapid



**"TERMORAPID CAMURRINA mod. TC.3"**  
**MACCHINE PER LA PRODUZIONE CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFE' O THE**  
**TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di Prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nel modello TC.3**

**La Macchina per caffè TERMORAPID** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè tradizionale all'italiana o un ottimo caffè all'americana, the, orzo, infusi o altra bevanda per Irish coffee, cocktail di caffè, caffè freddo, caffè per granita alla siciliana, in modo facile e veloce.

Dotata di serbatoio per alimentazione acqua estraibile, completo di livello e indicatore bevanda.

Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il prodotto naturale viene valorizzato e il gusto e l'aroma si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Lo speciale serbatoio a zaino può essere utilizzato anche per il raffreddamento della bevanda contenuta nella macchina stessa.

Di semplice uso, permette la distribuzione diretta della bevanda.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili, senza rinunciare all'estetica.**

Per Bar - Caffetterie - American Bar - Pasticerie - Hotel - Ristoranti - SelfService - Servizi di Catering e Collettività in genere.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Alimentazione manuale.**

**Regolazione Termostatica della temperatura.**

**Funzionamento automatico.**

**Può essere fornita anche nella versione dorata 24kt.**

**"TC.3 TERMORAPID CAMURRINA"**  
**PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products**

**TC.3 version**

**TERMORAPID coffee machines** make an excellent cup of traditional Italian or American style coffee, tea, barley coffee, herbal tea or other bases for Irish coffees, coffee cocktails, iced coffee or Sicilian style coffee slushies in minutes.

Complete with a removable water tank with water and beverage levels.

The natural flavour and aroma of the beverage are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's** slow filter system.

The appliance's inbuilt thermostat can be adjusted so the beverage remains at the optimum temperature for as long as required.

The special side-fitted tank can be also used to chill the beverages inside the appliance.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage, with no compromise to its looks.**

Ideal for coffee bars - Cafes - American Bars - Confectioner's - Hotels - Restaurants - Self Service cafes - Catering businesses in general.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Manual water fill.**

**Thermostat control**

**Automatic operation.**

**Also available in a 24 carat gold plated version.**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Cod. 050V0035 rev.2

CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups 100 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
001T012	TC.3	3 l	30	1,5 kW	230 V ~	300x370x530 mm	MANUALE Manual

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**

# Macchine per caffè Termorapid



mod. T.20

# Macchine per caffè Termorapid



## "TERMORAPID"

**MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFE' O THE**  
**TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli T.5 - T.9 - T.20 - T.30\* - T.50\***

**La macchina per caffè TERMORAPID** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè o tè. Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio. Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura. Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda. Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili**. Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Collettività in genere - Gelaterie - Pasticcerie - Fast-food.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**  
**Funzionamento automatico.**  
**Regolazione termostatica della temperatura.**



**"TERMORAPID"**  
**PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products**

**T.5 - T.9 - T.20 - T.30\* - T.50\* versions available**

**TERMORAPID coffee machines** make an excellent cup of coffee or tea in a matter of minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's patented** slow filter system.

The inbuilt thermostat guarantees the beverage temperature remains controlled for the time required. Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding-schools - Hospitals - Catering businesses in general - Ice-cream Shops - Confectioner's Shops - Fast-food outlets.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**  
**Automatic operation.**  
**Thermostat control.**

CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups 100 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
001T020	T.5	5 l	50	2,3 kW	230V ~	390x460x540 mm	Attacco G 3/4 (acqua fredda)  G 3/4 connection (cold water)
001T030	T.9	9 l	90	2,3 kW	230V ~	390x460x630 mm	
001T050	T.20	20 l	200	5,6 kW	400V 3N ~	490x610x697 mm	
*001T061	T.30	30 l	300	5,6 kW	400V 3N ~	512x710x749 mm	
*001T070	T.50	50 l	500	5,6 kW	400V 3N ~	512x710x877 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

\*Basamento non corrispondente alla foto. \*Base unit not shown in photo.

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



# Macchine per caffè Termorapid Alberghiera



mod. TA.25



# Macchine per caffè Termorapid Alberghiera



**"TERMORAPID ALBERGHIERA " Mod. TA.**  
**MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFÈ O THE**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli TA.5 - TA.9 - TA.25 - TA.50**

La macchina per caffè **TERMORAPID ALBERGHIERA** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè e/o thè. Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Il modello alberghiero è composto da due apparecchi completamente indipendenti tra loro. Utilizzabili anche contemporaneamente per due differenti bevande.

Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Collettività in genere - Gelaterie - Pasticcerie - Fast-food.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**Composte da due apparecchiature completamente indipendenti tra loro.**

**" TERMORAPID ALBERGHIERA "**  
**PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**TA.5 - TA.9 - TA.25 - TA.50 versions available**

**TERMORAPID ALBERGHIERA coffee machines** makes an excellent cup of coffee or tea in minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's patented** slow filter system.

The inbuilt thermostat guarantees the beverage temperature remains controlled for the time required.

The special catering version has two completely independent units that can make two different drinks at the same time.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding-schools - Hospitals - Catering businesses in general - Ice-cream Shops - Confectioner's Shops - Fast-food outlets.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**

**Two completely independent units.**

CODICE Item Code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups 100 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
001T080	TA.5	10 l	100	4,6 kW	400V 3N ~	740x460x540 mm	Attacco G 3/4 (acqua fredda)  G 3/4 connection (cold water)
001T090	TA.9	18 l	180	4,6 kW	400V 3N ~	740x460x630 mm	
001T100	TA.25	50 l	500	11,2 kW	400V 3N ~	892x550x753 mm	
*001T110	TA.50	100 l	1000	11,2 kW	400V 3N ~	1086x690x877 mm	

\*Basamento non corrispondente alla foto. \*Base unit not shown in photo.

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
**= ISO 9001:2008 =**

# Macchina per caffè Termorapid



mod. T.200

# Macchina per caffè Termorapid



## "TERMORAPID"

**MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFÈ O THE**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali.**

**Disponibile nel modello T.200**

La macchina per caffè **TERMORAPID** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè e/o thè. Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

Riunisce in un unico modello due macchine per caffè completamente indipendenti tra loro con possibilità di utilizzarle singolarmente e/o contemporaneamente da 1 100 cad.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Villaggi Turistici - Self-Services - Mense - Ospedali - Collettività in genere - Industrie Dolciarie, del Gelato, della Pasticceria, delle Bibite e dei Liquori.

**Costruita completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**



## "TERMORAPID"

**PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products**

**T.200 version available**

**TERMORAPID coffee machines** make an excellent cup of coffee or tea in a matter of minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's** slow filter system.

Easy to use so customers can serve themselves.

Combines two, fully independent, 100-litre coffee machines in a single unit that can be used individually or simultaneously.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Holiday resorts - Self-service cafes - Canteens - Hospitals - Catering businesses in general - Confectionary, ice cream, beverage and the wines and spirits industries.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**



CODICE Item Code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups 100 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
001T120	T.200	200	2000	24 kW	400V~	1230x960x1220 mm	Attacco G 3/4 (acqua fredda) G 3/4 connection (cold water)



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**

# Macchina per caffè Termorapid Express



mod. TE.PAC.9



# Macchina per caffè Termorapid Express



## "TERMORAPID EXPRESS " Mod. TE.PAC.

**MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFÈ FILTRO , CAFFÈ TIPO ESPRESSO E ACQUA CALDA**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
 Utilizzo di prodotti freschi e naturali

### Disponibile nel modello TE.PAC.9

La macchina per caffè **TERMORAPID EXPRESS TE.PAC.9**, unica e insostituibile nel suo genere , riunisce in un unico modello due differenti apparecchiature completamente indipendenti tra loro con la possibilità di farle funzionare singolarmente e/o contemporaneamente .

Permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè filtro o di tipo espresso e di acqua calda a ciclo continuo per la preparazione di tè o infusi .

Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

Comandi , strumentazione e programmazione dei tempi e delle dosi regolate da PLC.

Nata dall'esperienza e dalla continua ricerca CAMURRI per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per soddisfare tutte le esigenze del settore turistico alberghiero, della ristorazione veloce e delle collettività in genere .

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**



## "TE.PAC TERMORAPID EXPRESS "

**PREPARES, STORES AND SERVES FILTER COFFEE, ESPRESSO AND HOT WATER**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
 For use with fresh and natural products

### TE.PAC.9 version available

The **TE.PAC.9 Termorapid Express** is a unique **coffee machine** that combines two completely independent appliances in one, and can be used individually or at the same time.

The machine makes excellent filter or espresso coffee in minutes and provides a non stop supply of hot water that can be used for making normal or herbal teas.

The flavour and aroma of the beverage are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's patented** slow filter system and the appliance's inbuilt thermostat can be adjusted so it remains at the optimum temperature for as long as required.

Easy to use so customers can serve themselves.

Controls, timer and dosage settings are adjusted using the PLC.

The latest product to come from CAMURRI'S experience and ongoing research aiming to solve all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

An excellent solution for hotels, fast food outlets and cafes and catering businesses in general.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**

CODICE Item code	MODELLO Model	Produzione Caffè Coffee Production	ACQUA CALDA Hot water	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
001T041E	TE.PAC.9	5min/l Capacità totale 9l Total Capacity 9l	2min/l	4,7 kW	230V~	380x515x750 mm	Attacco G 3/4 (acqua fredda) G 3/4 connection (cold water)
Erogazione caffè tipo espresso Espresso coffee dispenser		Erogazione acqua calda Hot water dispenser		Erogazione caffè filtro Filter coffee dispenser			
Sec		cc		Sec		cc	
1,6		40		5,5		140	
				2,6		120	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Cod. 050V0043 rev.7

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# HOTEL UNIT CONTAINER UNIT



# Gruppi Alberghieri



mod. GAT. 9

# Gruppi Alberghieri



## "GRUPPO ALBERGHIERO" Mod. GAT MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nei modelli GAT.5 - GAT.9 - GAT.20 - GAT. 50

Il GRUPPO ALBERGHIERO mod. GAT riunisce in un unico modello tre differenti apparecchi completamente indipendenti tra loro. Un produttore di caffè Termorapid per ottenere un ottimo caffè filtro. Grazie al nostro sistema di filtraggio lento "Brevetto CAMURRI" consente lo sfruttamento completo della polvere di caffè con un notevole risparmio rispetto ai sistemi tradizionali.

Un contenitore bagnomaria per scaldare e / o mantenere caldo il latte o qualsiasi altra bevanda.

Un produttore di acqua calda a ciclo continuo che consente una produzione di 1l di acqua a 80 / 90° C. ogni 2 minuti, per la preparazione di tè, camomilla, solubili e infusi in genere.

Permette di conservare le bevande a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso permette la distribuzione diretta delle bevande.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.

Per Alberghi - Hotels - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Collettività in genere .

**Costruito completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**



## "GAT HOTEL UNIT" FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

GAT.5 - GAT.9 - GAT.20 - GAT.50 versions available

The GAT Hotel Unit combines three independent appliances in one.

A Termorapid coffee machine to make excellent filter coffee. Camurri's patented slow filter system makes sure all the aroma and flavour is transferred from the coffee powder to the beverage, resulting in considerable savings compared to traditional methods.

A bain-marie beverage dispenser to heat and/or keep milk or any other beverage warm.

A water boiler for non-stop hot water, generating 1 litre of water at 80°C/90°C every 2 minutes to make tea, chamomile tea, herbal teas and other soluble beverages.

With thermostat control so that beverages stay at the optimum temperature for as long as required.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.

Ideal for Hotels - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding schools - Catering businesses in general.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**



Cod. 050V0080 rev.12

CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' - Capacity			N. di Tazze N° cups 200 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
		Caffè Coffee	Latte Milk	Acqua calda Hot water					
002GAT010	GAT. 5	5 l	5 l	2min/l	75	6,2 kW	400V 3N ~	740x460x540 mm	Attacco G 3/4 (acqua fredda)  G 3/4 connection (cold water)
002GAT020	GAT. 9	9 l	10 l	2min/l	145	6,2 kW	400V 3N ~	740x460x630 mm	
002GAT040	GAT. 20	20 l	20 l	2min/l	250	10,4 kW	400V 3N ~	892x550x697 mm	
002GAT050*	GAT. 50*	50 l	47,5 l	2min/l	585	12,8 kW	400V 3N ~	1086x650x877 mm	

\*Basamento non corrispondente alla foto. \* Base unit not shown in photo.

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =



# Gruppi Alberghieri Ca\_puccina



mod. GAE.C.9

# Gruppi Alberghieri Ca\_puccina

**"GRUPPO ALBERGHIERO Ca\_puccina" Mod. GAEC**  
**MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE**  
**DELLE BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

## Disponibile nel modello GAE.C.9

**IL GRUPPO ALBERGHIERO Ca\_puccina mod. GAEC** riunisce in un unico modello tre differenti apparecchi completamente indipendenti tra loro.

Unica e insostituibile nel suo genere per la conservazione e distribuzione delle bevande, consente di ottenere molteplici funzioni e servizi quali la produzione e distribuzione di un ottimo caffè filtro o tipo espresso, cappuccino, acqua calda a ciclo continuo per la preparazione di the o altri infusi, riscaldamento e distribuzione di latte caldo con schiuma per cappuccino, latte macchiato o altre bevande a base di latte.

Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

Comandi, strumentazione e programmazione dei tempi e delle dosi regolate da PLC.

Dispositivo autopulente erogatore latte, nel massimo rispetto delle normative igieniche.

Nato dall'esperienza e dalla continua ricerca CAMURRI per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili**.

Per soddisfare tutte le esigenze del settore turistico alberghiero, della ristorazione veloce e delle collettività in genere.

**Costruite in acciaio inox 18/10**

**Funzionamento automatico**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**" GAEC Ca\_puccina HOTEL UNIT"**  
**FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES**  
**ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

## GAE.C.9 version available

**The GAEC Ca\_puccina Hotel Unit** model combines three completely independent appliances in one.

Its unique multifunctional features cater for the storing and serving of beverages in addition to other functions, such as making and serving excellent filter or espresso coffee and cappuccino. It is also a water boiler for a non stop supply of hot water for tea or herbal teas and can heat and froth milk for cappuccino, macchiato coffee or other beverages made with milk.

**Camurri's patented** slow filter system enriches and preserves the flavour and aroma for as long as the machine is running.

With thermostat control so that beverages stay at the optimum temperature for as long as required.

Easy to use so customers can serve themselves.

Controls, timer and dosage settings are adjusted using the PLC.

The milk dispenser cleans itself automatically in compliance with hygiene standards.

The latest product to come from CAMURRI'S experience and ongoing research aiming to solve all the needs of modern cafeterias,

where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for hotels and the hospitality industry, fast food outlets, cafes and catering businesses in general.

Manufactured in 18/10 stainless steel.

**Made in 18/10 stainless steel**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**

CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' - Capacity		Acqua calda Hot water	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply	
		Caffè Coffee	Latte Milk						
002GAT035EC	GAE.C.9	9 l	10 l	2 min/l	6,32 kW	400V 3N ~	652x560x735 mm	Attacco G 3/4 (acqua fredda) G 3/4 connection (cold water)	
Erogazione cappuccino Cappuccino dispenser		Erogazione latte Milk dispenser		Erogazione caffè tipo espresso Espresso coffee dispenser		Erogazione acqua calda Hot water dispenser		Erogazione caffè filtro Filter coffee dispenser	
sec	cc	sec	cc	sec	cc	sec	cc	sec	cc
8,5	140	8	120	3	40	2,2	140	2,6	120

**le erogazioni riportate nella tabella soprastante indicano potenzialità teoriche. The distribution written in the table above indicate teorical potentiality.**

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.

The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

# Gruppi Contenitori



mod. GC.5



# Gruppi Contenitori



**"GRUPPO CONTENITORE mod. GC"**  
**MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI BEVANDE**  
**PER LA PRIMA COLAZIONE**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli GC.5 - GC.10 - GC.20**

**Il Gruppo Contenitore mod. GC** riunisce in un unico modello tre differenti apparecchi indipendenti tra loro .  
 Un produttore di caffè Termorapid permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè filtro.  
 Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.  
 Due contenitori bagnomaria per scaldare il latte o qualsiasi altra bevanda.  
 Ogni singolo apparecchio, conserva la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica ed è completamente indipendente dagli altri, con possibilità di funzionare contemporaneamente o singolarmente.  
 Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.  
 Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**  
 Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Comunità in genere – Fast-food.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**  
**Funzionamento automatico.**  
**Regolazione termostatica della temperatura.**



**"GC DISPENSER UNIT"**  
**FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**GC.5 - GC.10- GC.20 versions available**

**The GC Dispenser Unit** combines three independent appliances in one.  
 A Termorapid coffee machine to make excellent filter coffee in a matter of minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's** slow filter system.  
 Two bain-marie beverage dispensers for heating milk or other beverages.  
 Each unit operates completely independently and has a thermostat so that beverages stay at the optimum temperature for as long as required. The units can be used alone or in combination with the others.  
 Easy to use so customers can serve themselves.  
 Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**  
 Ideal for Hotels - Restaurants -Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding schools - Hospitals - Catering businesses in general - Fast food outlets.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**  
**Automatic operation**  
**Thermostat control.**



CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' - Capacity			N. di Tazze N° cups 200 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
		Caffè Coffee	Latte Milk	The Tea					
003G010	GC. 5	5 l	5 l	5 l	75	5,3 kW	400V 3N ~	895x460x540 mm	Attacco G 3/4 (acqua fredda)  G 3/4 connection (cold water)
003G020	GC. 10	9 l	10 l	10 l	145	5,3 kW	400V 3N ~	895x460x630 mm	
003G030	GC. 20	20 l	20 l	20 l	300	10,4 kW	400V 3N ~	1190x550x697 mm	



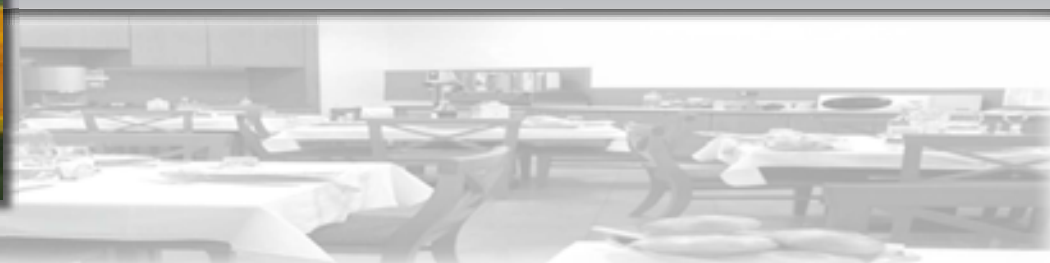
COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



# Gruppi Alberghieri



mod. ICM. CTR. 10

# Gruppi Alberghieri



## "INTERNATIONAL COFFEE MACHINE" MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFE' FILTRO TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali

**Disponibile nel modello senza resistenza mod. ICM.CT.10 – ICM.CT.20**  
**Disponibile nel modello con resistenza mod. ICM.CTR.10 – ICM.CTR.20**

**Tropical**, linea economica creata per soddisfare la necessità di un prezzo contenuto senza rinunciare alla qualità e all'estetica. La macchina per il caffè **Camurri ICM**, nata dalla continua ricerca rivolta ad un prodotto che deve essere sempre più innovativo, pratico ed affidabile, è un'apparecchiatura con specifiche internazionali, che risponde anche alle più diverse esigenze mantenendo un prodotto di alta qualità, grazie al particolare sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**; dove si evince la valorizzazione della materia prima.

Composta da un produttore centrale ICM per la produzione di caffè filtro e di acqua calda PAC a ciclo continuo indipendenti fra di loro e da due Contenitori Termici o 2 Contenitori Termici con Resistenza, muniti di erogatori propri.

Questo speciale metodo permette di ottenere un ottimo caffè filtro, sfruttando il caffè in modo ottimale e valorizzandone le caratteristiche organolettiche, con un notevole risparmio di tempo, di personale e di materia prima rispetto ai sistemi tradizionali con una maggiore dinamicità delle produzioni perché grazie all'utilizzo di semplici contenitori è possibile procedere a continue produzioni. Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

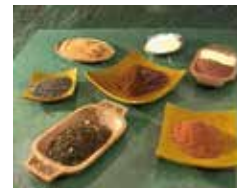
Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili**.

Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Collettività in genere – Gelaterie – Pasticcerie – Fast-food.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10**

**Funzionamento automatico**

**Regolazione termostatica della temperatura.**



## "INTERNATIONAL COFFEE MACHINE" APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF FILTER COFFEE ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

**Mod. ICM.CT.10 – ICM.CT.20 available without resistor**  
**Mod. ICM.CTR.10 – ICM.CTR.20 available with resistor**

**The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.**

**Camurri ICM coffee machine**, the newest outcome of constant research aimed at creating a more and more innovative, practical and reliable product, complies with international specifications and meets the most varied needs.

A high quality product is ensured by the **Camurri Patented** slow percolating that makes the most of our raw-material: coffee.

It consists of an ICM central production unit for the continuous production of filter coffee and a PAC hot water unit which function independently and two Vacuum Containers or two Vacuum Containers with a resistor, with their own dispensers.

This special method produces an excellent filter coffee, making the best use of the coffee powder and enhancing its natural characteristics. There are noticeable savings in time, staff and raw materials in comparison with traditional methods and faster dispensing because continuous production is made possible by the two simple containers.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable**.

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding-schools – Hospitals – Catering services in general – Ice cream shops – Confectioner's Shops – Fast-food.

**Manufactured entirely in 18/10 stainless steel**

**Automatic functioning**

**Thermostatically controlled temperature**



CODICE Code	MODELLO Model	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage		POTENZA MAX ASSORBITA Power absorption		DIMENSIONI ( LxPxH) Dimension (WxDxH)
		ICM	LT.CT. 10 20/LT.CTR.10-20	ICM produzione/production	LT.CT. 10 20/LT.CTR.10-20	
E001T094	ICM CT. 10	400V 3N~	-	caffè/coffee 1,5 kW acqua calda/warm water 2,4 kW	-	440x390x720 mm
E001T095	ICM CTR. 10	400V 3N~	230V ~	caffè/coffee 1,5 kW acqua calda/warm water 2,4 kW	riscaldamento 1,5 kW heating 1,5 kw	440x390x720 mm
E001T097	ICM CT. 20	400V 3N~	-	caffè/coffee 4 kW acqua calda/warm water 2,4 kW	-	950x540x750 mm
E001T098	ICM CTR. 20	400V 3N~	230V ~	caffè/coffee 4 kW acqua calda/warm water 2,4 kW	riscaldamento 2 kW heating 2 kw	950x540x750 mm

Cod. 050V0200 rev.4



COMPANY  
WITH QUALITY SYSTEM  
CERTIFIED BY DNV  
**ISO 9001/2000**

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**

# VAPORIZER



# Produttori di vapore



mod. VB.

mod. VB.  
mod. CVB.



# Produttore di vapore



## PRODUTTORE INSTANTANEO E CONTINUO DI VAPORE mod. "VAPORIZER" TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali.

### Disponibile nei modelli VB.

Grazie al sistema di alimentazione diretta dell'acqua **Brevetto Camurri** ottiene in alcuni minuti vapore a 140°C. Per le sue piccole dimensioni e per la semplicità dei collegamenti idraulico ed elettrico può essere installato in qualsiasi ambiente dove è necessario l'impiego di vapore.

Su richiesta può essere dotato di pompa per l'utilizzo con vaschetta indipendente dalla rete idrica.

La varietà delle lance, lunga, corta e a beccuccio ne consente l'utilizzo in differenti settori di lavoro con impieghi specifici.

Nei laboratori di gelateria e pasticceria per la cottura all'istante e in qualsiasi momento di creme, creme pasticcere, basi di gelato, topping e salse.

Nei Bar, Ristoranti, Hotels, per il riscaldamento delle bevande, la preparazione del cappuccino o cioccolato.

Nei laboratori di gastronomia, salumerie, distributori di alimenti, per la cottura ed il riscaldamento.

Nei laboratori di pelliccerie per rigenerare, pulire ed azzurrare il pelo senza l'uso di sostanze nocive.

In tutti gli esercizi che hanno necessità di vapore istantaneo e continuo per la cottura, il riscaldamento e la sanificazione.

Indispensabili inoltre in tutti gli esercizi per la pulizia, la sterilizzazione, la disinfezione a caldo e la sanificazione (autocontrollo H.A.C.C.P.).

Indispensabile nel settore Turistico-Alberghiero, Alimentare, Sanità e Ristorazione Collettiva in genere.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità, dove la qualità, l'igiene, il risparmio di prodotti per la pulizia, per la disinfezione, il risparmio di tempo e manodopera, sono indispensabili.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

## "VAPORIZER" FOR INSTANT, NON STOP STEAM ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products

### VB versions available.

The direct connection to the mains water supply means **Camurri's patented** system is able to generate steam at 140°C in a matter of minutes.

It can be installed anywhere you need a ready supply of steam thanks to its compact size and simple connections to the mains water and electricity.

Can be fitted with a pump for use with a tank, on request, so the appliance does not need connecting to the mains.

The various long, short or spouted lances adapt the appliance to a variety of applications and specific tasks.

Used by pastry chefs and in ice cream shops to prepare creamy desserts, confectioner's custard, ice cream bases, toppings and sauces instantly;

Used in Bars, Restaurants and Hotels to heat beverages, make cappuccino or hot chocolate.

Used in delicatessens, by manufacturers of salami and sausages, for food production in general, for cooking and heating;

Used in the fur and leather industry for reviving, cleaning and blue-rinsing furs without the need for toxic substances.

An ideal solution whenever a non stop supply of instant steam is needed for cooking, heating or sterilising

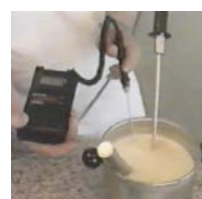
Essential for all businesses offering cleaning, sterilization, disinfection using heat and sanitisation services (self-monitoring H.A.C.C.P.).

Essential for the Hospitality industry and Hotels, for the Food and Health industries and Catering businesses in general.

A practical solution when it is essential to safeguard quality and hygiene, to cut expenses related to the purchase of cleaning and disinfection products and save time and human resources.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

CODICE Item code	MODELLO Model	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
004V041	VB.	3 kW	230V~	240 x 550 x 390 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

## BAIN-MARIE CONTAINER

# Contenitori Bagnomaria



mod. BM. 10

# Contentitori Bagnomaria



**"CONTENTITORE BAGNOMARIA" mod. BM**  
**CONTENTITORI PER LA PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE**  
**DI BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli BM.5 - BM.10 - BM.20 - BM.30 - BM.50**

**Il Bagnomaria Camurri** permette di scaldare, mantenere caldo e distribuire qualsiasi bevanda, (particolarmente indicato per il latte).

Grazie al particolare sistema bagnomaria, la bevanda conserva le sue caratteristiche organolettiche inalterate nel tempo.

Il processo di riscaldamento è molto rapido e la bevanda viene mantenuta a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso può essere utilizzato per la distribuzione diretta delle bevande.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Comunità in genere – Gelaterie – Pasticcerie – Fast-food.

Puo' essere utilizzato anche come produttore di acqua calda.

Può essere fornito in batteria nei modelli a una, due o tre bevande.

**Costruito completamente in acciaio inox 18/10**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**



**BM "BAIN-MARIE BEVERAGE DISPENSER"**  
**DISPENSERS FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF**  
**BREAKFAST BEVERAGES**  
**ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**BM.5 - BM.10 - BM.20 - BM.30 - BM.50 versions available**

**The Camurri Bain-Marie** dispenser heats and serves any type of beverage at the optimum temperature (especially milk). The special, bain-marie system ensures the taste of the beverage will not be affected even after a considerable period of time.

Beverages are heated rapidly and kept at a constant temperature using a thermostat.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels – Restaurants – Self-service cafes – Canteens – Schools – Boarding schools – Hospitals – Catering businesses in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food outlets.

Can also be used as a water boiler.

Can be supplied in combo sets for one, two or three beverages.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**

CODICE Item code	MODELLO Model	PRODUZIONE Production	N. di Tazze N° cups 200 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
005BM010	BM.5	5 l	25	0,9 kW	230V ~	296x390x473 mm	Attacco G 3/4  G 3/4 connection
005BM020	BM.10	10 l	50	1,5 kW	230V ~	346x440x576 mm	
005BM030	BM.20	20 l	100	2,4 kW	230V ~	447x540x643 mm	
005BM040	BM.30	30 l	150	4,8 kW	400V 3N ~	548x610x614 mm	
005BM050	BM.50	47,5 l	237	4,8 kW	400V 3N ~	548x610x825 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



# Contenitori Bagnomaria



mod. BMD. 10

# Contentitori Bagnomaria



**"CONTENTITORE BAGNOMARIA mod. BMD"**  
**CONTENTITORI PER LA PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE**  
**DI BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE**  
**TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli BMD.5\* - BMD.10 - BMD.20 - BMD.50\***

**Il Bagnomaria Camurri** permette di scaldare, mantenere caldo e distribuire qualsiasi bevanda, (particolarmente indicato per il latte).

Grazie al particolare sistema bagnomaria, la bevanda conserva le sue caratteristiche organolettiche inalterate nel tempo.

Il processo di riscaldamento è molto rapido e la bevanda viene mantenuta a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura.

Nel modello BMD. si uniscono in un unico modello due apparecchi completamente indipendenti tra loro con la possibilità di farli funzionare singolarmente o contemporaneamente.

Di semplice uso può essere utilizzato per la distribuzione diretta delle bevande.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Comunità in genere - Pasticcerie - Fast-food.

Può essere utilizzato anche come produttore di acqua calda.

Può essere fornito nei modelli a una, due o tre bevande.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**



**BMD "BAIN-MARIE BEVERAGE DISPENSER"**  
**FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**BMD.5\* - BMD.10 - BMD.20 - BMD.50\* versions available**

**The Camurri Bain-Marie** dispenser heats and serves any type of beverage at the optimum temperature (especially milk). The special, bain-marie system ensures the taste of the beverage will not be affected even after a considerable period of time. Beverages are heated rapidly and kept at a constant temperature using a thermostat.

The BMD combines two appliances in one machine that run completely independently and can be used either individually or in combination.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding schools - Hospitals - Catering businesses in general - Confectioner's shops - Fast-food outlets.

Can also be used as a water boiler.

Versions are available with dispensers for one, two or three beverages.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**



CODICE Item code	MODELLO Model	PRODUZIONE Production	N. di Tazze N° cups 200 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
*005BM060	BMD.5*	10 l	50	1,8 kW	230V ~	460x390x513 mm	Attacco G 3/4
005BM070	BMD.10	20 l	100	3 kW	230V ~	740x460x630 mm	
005BM080	BMD.20	40 l	200	4,8 kW	400V 3N ~	892x610x672 mm	G 3/4 connection
*005BM090	BMD.50*	95 l	474	9,6 kW	400V 3N ~	1086x650x877 mm	

\*Basamento non corrispondente alla foto. \* Base unit not shown in photo.

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
**ISO 9001:2008**

# Contenitori Bagnomaria



mod. BMT. 20



# Contentitori Bagnomaria



**"CONTENTITORE BAGNOMARIA " mod. BMT**  
**CONTENTITORI PER LA PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE**  
**DI BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli BMT.5\* - BMT.10 - BMT.20**

**Il Bagnomaria Camurri** permette di scaldare, mantenere caldo e distribuire qualsiasi bevanda, (particolarmente indicato per il latte).

Grazie al particolare sistema bagnomaria, la bevanda conserva le sue caratteristiche organolettiche inalterate nel tempo.

Il processo di riscaldamento è molto rapido e la bevanda viene mantenuta a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura.

Nel modello BMT. si uniscono in un unico modello tre apparecchi completamente indipendenti tra loro con la possibilità di farli funzionare singolarmente o contemporaneamente.

Di semplice uso può essere utilizzato per la distribuzione diretta delle bevande.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Comunità in genere – Pasticcerie – Fast-food.

Può essere utilizzato anche come produttore di acqua calda.

Può essere fornito nei modelli a una, due o tre bevande.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**



**BMT "BAIN-MARIE BEVERAGE DISPENSER"**  
**FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**BMT.5\* - BMT.10 - BMT.20 versions available**

**The Camurri Bain-Marie dispenser** heats and serves any type of beverage at the optimum temperature (especially milk). The special, bain-marie system ensures the taste of the beverage will not be affected even after a considerable period of time.

Beverages are heated rapidly and kept at a constant temperature using a thermostat.

The BMT combines three appliances in one machine that run completely independently and can be used either individually or in combination.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels – Restaurants – Self-service cafes – Canteens – Schools – Boarding schools – Hospitals – Catering businesses in general – Confectioner's shops – Fast-food outlets.

Can also be used as a water boiler.

Versions are available with dispensers for one, two or three beverages.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**

CODICE Item code	MODELLO Model	PRODUZIONE Production	N. di Tazze N° cups 200 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
*005BM100	BMT.5*	15 l	75	2,7 kW	230V ~	700x390x513 mm	Attacco G 3/4
005BM110	BMT.10	30 l	150	4,5 kW	400V 3N ~	895x460x630 mm	G 3/4 connection
005BM120	BMT.20	60 l	300	7,2 kW	400V 3N ~	1190x590x672 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

\*Basamento non corrispondente alla foto. \* Base unit not shown in photo.

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



## HOT WATER URN

# Produttori di acqua calda



mod. HWU.10

# Produttori di acqua calda



**"PRODUTTORE ACQUA CALDA Mod. HWU"**  
**PRODUTTORE A CICLO CONTINUO DI ACQUA CALDA**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli HWU.10 - HWU.20 - HWU.30 - HWU.50**

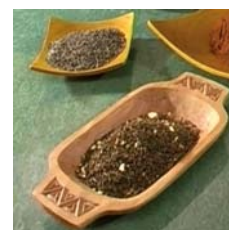
**Il produttore di acqua calda Camurri** permette di produrre a ciclo continuo acqua calda a 90° circa per la preparazione di the, infusi e preparati solubili.

Dotato di resistenza e di termostato per la regolazione della temperatura e di rubinetto erogatore. Di semplice uso può essere utilizzato per la distribuzione diretta dell' acqua calda.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale sono indispensabili.**

Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Collettività in genere – Gelaterie – Pasticcerie – Fast-food.

**Costruito completamente in acciaio inox 18/10.**  
**Funzionamento automatico.**



**"HWU WATER BOILER"**  
**PRODUCES A NON STOP SUPPLY OF HOT WATER**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**HWU.10 - HWU.20 - HWU.30 - HWU.50 versions available**

**The Camurri** water boiler provides a non stop supply of hot water at around 90°C that can be used for making tea, herbal teas and soluble beverages.

Complete with a heating element, thermostat and dispenser tap.

A simple and easy to use solution for a ready supply of hot water on tap.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time and reducing the demands on personnel.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding-schools - Hospitals - Catering businesses in general - Ice-cream shops - Confectioner's Shops - Fast-food outlets.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**  
**Automatic operation.**

CODICE Item code	MODELLO Model	Tempo di riscaldamento* Heating time	Tempo di produzione Acqua Calda* Hot Water production time*	Quantità prelevabile Maximum water delivery rate	Potenza assorbita Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
005BM500	HWU.10	30 min.	2 min/l	7,7 l	2,4 kW	230V ~	336x440x576 mm	Attacco G 3/4 G 3/4 connection
005BM510	HWU.20	30 min.	2 min/l	16 l	4,8 kW	400V 3N ~	390x560x643 mm	
005BM520	HWU.30	20 min.	30 sec/l	22 l	9,6 kW	400V 3N ~	494x590x673 mm	
005BM540	HWU.50	35 min.	30 sec/l	55 l	9,6 kW	400V 3N ~	494x590x873 mm	

\* Con entrata di acqua fredda. \* With cold water supply

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

## BAIN-MARIE CHOCOLATE



# Ciocolatiere Bagnomaria Inox



mod. CC.5

# Ciocolatiere Bagnomaria Inox

**"CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA" mod. CC.**  
**MACCHINE PER LA PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DI OTTIMO CIOCCOLATO**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli CC.5 - CC.10 - CC.20**

La Ciocolatiera Camurri, permette di preparare, cuocere e distribuire in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un ottimo cioccolato. Il gusto viene valorizzato e si conserva perfettamente nel tempo grazie al nostro sistema bagnomaria e all'apposito mixer per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato, che viene mantenuto a temperatura costante mediante regolazione termostatica.

La ciocolatiera è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticcera.

Può essere dotata di uno speciale dispositivo ICED TEA "Brevetto CAMURRI", per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio. Per la preparazione, conservazione di thè, caffè freddo o altre.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.

Per Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Alberghi, Ristoranti, Fast-Food, Collettività in genere.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**Dotata di mixer.**

**Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.**

**"CC BAIN-MARIE CHOCOLATE DISPENSER"**  
**MIXES, HEATS AND SERVES EXCELLENT HOT CHOCOLATE.**  
**ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**CC.5 – CC.10 – CC.20 versions available**

The Camurri Chocolate Dispenser mixes, heats and serves excellent hot chocolate in a matter of minutes without needing any special attention. The bain-marie system enhances and preserves the flavour for considerable time and the special mixer unit melts the chocolate and maintains its consistency. A thermostat also makes sure the chocolate is kept at a steady temperature.

The chocolate dispenser is also ideal for toppings and for preparing creamy desserts, egg nog and confectioner's custard.

Can be fitted with Camurri's patented special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs. Perfect for mixing and storing iced tea or coffee, etc.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.

Ideal for Coffee bars - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Hotels - Restaurants - Fast-food outlets - Catering businesses in general.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**

**Complete with mixer.**

**Available in stainless steel, 24 carat gold plated and decorated versions.**

CODICE Item code	MODELLO Model	N. di Tazze N° cups	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
		200 cc				MANUALE Manual
006CC010	CC. 5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x478 mm	Attacco G 3/4 G 3/4 connection
006CC020	CC. 10	50	0,9 kW	230V ~	346x440x588 mm	
006CC030	CC. 20	100	1,5 kW	230V ~	447x540x668 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# Ciocolatiere Bagnomaria Dorata



mod. CC.D.5

# Ciocolatiere Bagnomaria Dorata

**"CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA" Mod.CC.D.**  
**MACCHINE PER LA PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DI OTTIMO CIOCCOLATO**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nei modelli CC.D.5 - CC.D.10 - CC.D.20**

La Ciocolatiera Camurri nella sua versione dorata per soddisfare la clientela più esigente, permette di preparare, cuocere e distribuire in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un ottimo cioccolato. Il gusto viene valorizzato e si conserva perfettamente nel tempo grazie al nostro sistema bagnomaria e all'apposito mixer per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato, che viene mantenuto a temperatura costante mediante regolazione termostatica.

La ciocolatiera è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticcera.

Può essere dotata di uno speciale dispositivo ICED TEA "Brevetto CAMURRI", per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio. Per la preparazione, conservazione di tè, caffè freddo o altre.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.

Per Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Alberghi, Ristoranti, Fast-Food, Collettività in genere.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10 sottoposta ad uno speciale trattamento elettrolitico a un bagno d'oro 24 kt.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**Dotata di mixer.**

**Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.**

**"CC.D BAIN-MARIE CHOCOLATE DISPENSER"**  
**MIXES, HEATS AND SERVES EXCELLENT HOT CHOCOLATE.**  
**ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**CC.D.5 – CC.D.10 – CC.D.20 versions available**

Camurri had its most discerning customers in mind when it designed its **gold-plated chocolate** dispenser. It mixes, heats and serves excellent hot chocolate in a matter of minutes without needing any special attention. The bain-marie system enhances and preserves the flavour for considerable time and the special mixer unit melts the chocolate and maintains its consistency. A thermostat also makes sure the chocolate is kept at a steady temperature. The chocolate dispenser is also ideal for toppings and for preparing creamy desserts, egg nog and confectioner's custard.

Can be fitted with **Camurri's patented** special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs. Perfect for mixing and storing iced tea or coffee, etc.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Coffee bars - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Hotels - Restaurants - Fast-food outlets - Catering businesses in general.

Made in 24 carat gold plated, 18/10 stainless steel processed with a special electrical and chemical bath.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**

**Complete with mixer.**

**Available in stainless steel, 24 carat gold plated and decorated versions.**

CODICE Item code	MODELLO Model	N. di Tazze N° cups	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply
		200 cc				MANUALE Manual
006CC011D	CC.D.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x536 mm	Attacco G 3/4 G 3/4 connection
006CC021D	CC.D.10	50	0,9 kW	230V ~	346x440x596 mm	
006CC031D	CC.D.20	100	1,5 kW	230V ~	447x540x665 mm	

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =



# Ciocolatiera Bagnomaria Special



mod. CC.SP.5

# Ciocolatiera Bagnomaria Special

**"CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA" Mod. CC.SP.**  
**MACCHINE PER LA PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DI OTTIMO CIOCCOLATO**  
**TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**



## Disponibile nel modello CC.SP.5

La **Ciocolatiera Camurri** nella sua versione sublimata per soddisfare la clientela più esigente, permette di preparare, cuocere e distribuire in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un ottimo cioccolato. Il gusto viene valorizzato e si conserva perfettamente nel tempo grazie al nostro sistema bagnomaria e all'apposito mixer per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato, che viene mantenuto a temperatura costante mediante regolazione termostatica.

La ciocolatiera è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticcera.

Può essere dotata di uno speciale dispositivo ICED TEA "**Brevetto CAMURRI**", per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio. Per la preparazione, conservazione di tè, caffè freddo o altre.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Alberghi, Ristoranti, Fast-Food, Collettività in genere.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10 sottoposta ad uno speciale trattamento elettrolitico a un bagno d'oro 24 kt e di sublimatura.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**Dotata di mixer.**

**Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.**



**"CC.SP BAIN-MARIE CHOCOLATE DISPENSER"**  
**MIXES, HEATS AND SERVES EXCELLENT HOT CHOCOLATE.**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

## CC.SP.5 version available

*This superbly decorated **Camurri chocolate** dispenser will meet the approval of the most demanding customers. It mixes, heats and serves excellent hot chocolate in a matter of minutes without needing any special attention. The bain-marie system enhances and preserves the flavour for considerable time and the special mixer unit melts the chocolate and maintains its consistency. A thermostat also makes sure the chocolate is kept at a steady temperature.*

*The chocolate dispenser is also ideal for toppings and for preparing creamy desserts, egg nog and confectioner's custard.*

*Can be fitted with **Camurri's patented** special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs. Perfect for mixing and storing iced tea or coffee, etc.*

*Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.***

*Ideal for Coffee bars - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Hotels - Restaurants - Fast-food outlets - Catering businesses in general.*

*Made entirely in 24 carat gold plated, 18/10 stainless steel processed with a special electrical and chemical bath and then decorated.*

**Made entirely in 18/10 stainless steel**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**

**Complete with mixer.**

**Available in stainless steel, 24 carat gold plated and decorated versions.**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
**= ISO 9001:2008 =**

Cod. 050V0192 rev.6

CODICE Item code	MODELLO Model	N. di Tazze N° cups	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)	ALIMENTAZIONE IDRICA Water supply
		200 cc				
006CC011SP	CC.SP.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x536 mm	MANUALE Manual

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**

## BAIN-MARIE FOUNTAIN CHOCOLATE

# Ciocolatiere Bagnomaria Fontana



cod. 012A089



cod. 012A330



mod. CC.F.D.5





# Ciocolatiere Bagnomaria Fontana

**"CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA FONTANA Mod. CC.F."**  
**MACCHINE PER LA PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DI OTTIMO CIOCCOLATO**  
**TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE**  
**Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

**Disponibile nel modello CC.F.5 – CC.F.D.5 – CC.F.SP.5**

La Ciocolatiera Camurri Fontana permette di preparare, cuocere e distribuire in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un ottimo cioccolato.

**Con lo speciale modulo fontana permette di realizzare l'effetto scenico di ricaduta del cioccolato.**

Il gusto viene valorizzato e si conserva perfettamente nel tempo grazie al nostro sistema bagnomaria e all'apposito mixer per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato. Il cioccolato viene inoltre mantenuto a temperatura costante mediante regolazione termostatica.

La ciocolatiera è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticcera.

Può essere dotata di uno speciale dispositivo ICED TEA "Brevetto CAMURRI", per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio. Per la preparazione, conservazione di cioccolato, tè, caffè freddo o altro.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Alberghi, Ristoranti, Fast-Food, Collettività in genere.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10 disponibile nella versione inox con finitura a specchio, dorata mediante uno speciale trattamento elettrolitico con un bagno d'oro 24Kt e/o sublimata.

**Funzionamento automatico.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**Dotata di mixer e applicazione fontana.**

**"CC.F BAIN-MARIE CHOCOLATE FOUNTAIN AND DISPENSER"**  
**MIXES, HEATS AND SERVES EXCELLENT HOT CHOCOLATE.**  
**ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**CC.F.5 – CC.F.D.5 – CC.F.SP.5 versions available**

**The Camurri Chocolate Fountain and Dispenser mixes, heats and serves excellent hot chocolate in a matter of minutes without needing any special attention.**

**Its special chocolate fountain section offers a mouth watering display of a cascade of chocolate.**

The bain-marie system enhances and preserves the flavour for considerable time and the special mixer unit melts the chocolate and maintains its consistency. A thermostat also makes sure the chocolate is kept at a steady temperature.

The chocolate dispenser is also ideal for toppings and for preparing creamy desserts, egg nog and confectioner's custard.

Can be fitted with **Camurri's patented** special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs. Perfect for mixing and storing cold chocolate, iced tea or coffee, etc.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Coffee bars - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Hotels - Restaurants - Fast-food outlets - Catering businesses in general.

Made entirely in stainless steel 18/10. Also available in mirror-finish stainless steel, 24 carat gold plated stainless steel achieved with a special electric and chemical process and/or a decorated version.

**Automatic operation**

**Thermostat control.**

**Complete with mixer and fountain.**

CODICE Code	MODELLO Model	N. di Tazze No. of cups	POTENZA ASSORBITA Power absorption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage	DIMENSIONI ( LxPxH) Dimension (WxDxH)	ALIMENTAZIONE IDRICA Water supply
		200 cc				
006CC015	CC.F.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x870 mm	MANUALE Manual
006CC016D	CC.F.D.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x870 mm	
006CC016SP	CC.F.SP.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x870 mm	

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

# CHOCOLATE BABY



# CIOCCOLATIERA "CHOCOLATE BABY"



 **CAMURRI**  
B R E V E T T I

mod. CCB.1

CAMURRI

# CIOCCOLATIERA "CHOCOLATE BABY"

## CIOCCOLATIERA "CHOCOLATE BABY" mod. CCB.1

La Cioccolatiera "CHOCOLATE BABY" Camurri permette di preparare, cuocere e distribuire in modo professionale e in breve tempo un'ottima cioccolata calda tradizionale oppure qualsiasi altro prodotto come creme e salse con l'utilizzo di prodotti naturali quali cacao, zucchero, latte fresco e preparati commerciali.

Grazie al brevetto Camurri, la cioccolata si mantiene omogeneo mediante l'apposito mixer e a temperatura costante grazie alla regolazione termostatica della temperatura, in questo modo le proprietà organolettiche e il gusto del cacao sono preservati e valorizzati.

E' la risposta ideale per risolvere professionalmente le piccole quantità o le diverse varietà richieste dal moderno servizio di caffetteria, dove la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.

Per utilizzo domestico, Cioccolaterie, Pasticcerie, Bar e Gelaterie.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.**

**Regolazione termostatica della temperatura.**

**Dotata di mixer.**

**Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.**



## CHOCOLATE MAKER "CHOCOLATE BABY" mod. CCB.1

*The Chocolate Maker "CHOCOLATE BABY" is able to prepare, cook and dispense professionally and in short times, a good traditional hot chocolate or any kind of product as creams, sweet sauces, using fresh products like cocoa, sugar, fresh milk and commercial preparation.*

*Thanks to Camurri's patent, the delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to the special mixer that ensures the hot chocolate is constantly homogeneous and it is maintained at a constant temperature by thermostat regulation. So chocolate flavour and organoleptic properties are perfectly maintained.*

*It is the ideal solution to fulfil all small quantities and different kinds of requirements of a modern cafeteria service, where quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.*

*For home use, and Chocolate Shops, Pastries, Bars, Ice-cream shops.*

**Wholly manufactured in stainless steel 18/10**

**Thermostat temperature regulation.**

**Equipped with mixer.**

**Available in the stain steel, gold plate 24KT and special sublimated version.**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - [www.camurri.it](http://www.camurri.it) - Skype: camurri brevetti



# VACUUM CONTAINERS

## VACUUM CONTAINERS WITH RESISTOR



# Contenitori termici

## Contenitori termici con resistenza



mod. CT. 10



mod. CTR. 10

# Contenitori termici Contenitori termici con resistenza



## "CONTENITORI TERMICI E CONTENITORI CON RESISTENZA Mod. CT e CTR" CONTENITORI PER MANTENERE A TEMPERATURA LE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nei modelli senza resistenza mod. CT.5 - CT.10 - CT.20 - CT.30 - CT.50

Disponibile nei modelli con resistenza mod. CTR.5 - CTR.10 - CTR.20 - CTR.30 - CTR.50

I **Contenitori Termici Camurri** permettono di mantenere a temperatura le bevande, con pareti coibentate, funzionano come normali thermos.

È necessario quindi versare la bevanda già calda o fredda, questa viene mantenuta a temperatura con una variazione di soli 4/5° l'ora.

Semplici e pratici, sono indispensabili per la distribuzione delle bevande.

**Nella versione con resistenza** sono dotati di resistenza a secco e regolatore automatico della temperatura.

Possono essere dotati di uno speciale dispositivo ICED TEA "Brevetto Camurri" per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio e di apposito basamento per l'utilizzazione in batteria di due o tre contenitori.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Collettività in genere - Gelaterie - Pasticcerie - Fast-food.

**Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.**

## "CT and CTR THERMAL BEVERAGE DISPENSERS AND DISPENSERS COMPLETE WITH A HEATING ELEMENT" KEEPS BEVERAGES AT A STEADY TEMPERATURE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products

**CT.5 - CT.10 - CT.20 - CT.30 - CT.50 versions without heating element**

**CTR.5 - CTR.10 - CTR.20 - CTR.30 - CTR.50 versions complete with heating element**

**Camurri Thermal Dispensers** keep beverages at a constant temperature, as their insulated walls offer the same features as a normal vacuum flask.

Simply pour in the hot or cold beverage and its temperature will remain steady with a variation of only 4/5° per hour.

A practical and easy solution for serving beverages.

**The versions complete with a dry heating element also have thermostat control.**

Can be fitted with **Camurri's patented** special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs and with a special base unit so two or three dispensers can be used in combination.

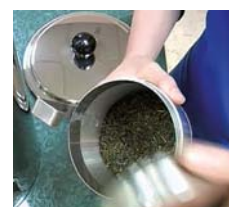
Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time and reducing the demands on personnel.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-services cafes - Canteens - Schools - Boarding schools - Hospitals - Catering businesses in general - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Fast-food outlets

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

CODICE Item code	MODELLO Model	Capacità Capacity	N. di Tazze N° cups	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
			200 cc	
007CT010	CT. 5	5 l	25	203x330x442 mm
007CT020	CT. 10	10 l	50	248x380x548 mm
007CT030	CT. 20	20 l	100	346x480x548 mm
007CT040	CT. 30	30 l	150	470x530x570 mm
007CT050	CT. 50	47,5 l	237	470x530x650 mm

CODICE Item code	MODELLO Model	Capacità Capacity	N. di Tazze N° cups	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
			200 cc			
008CR010	CTR. 5	5 l	25	0,5 kW	230V ~	203x390x442 mm
008CR020	CTR. 10	10 l	50	1,5 kW	230V ~	248x440x548 mm
008CR030	CTR. 20	20 l	100	2 kW	230V ~	346x540x548 mm
008CR040	CTR. 30	30 l	150	2 kW	230V ~	470x590x570 mm
008CR050	CTR. 50	47,5 l	237	2 kW	230V ~	470x590x650 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

## TROLLEY AND TABLES





# Carrelli armadio contenitori termici



mod. CATT. 20



mod. CATT. 20



mod. CA.

# Carrelli armadio contenitori termici



## "CARRELLI ARMADIO CONTENITORI TERMICI"

PER LA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE  
Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello senza contenitori mod. CA

Disponibile nei modelli senza resistenza mod. CATT.5 - CATT.10 - CATT.20

Disponibile nei modelli con resistenza mod. CART.5 - CART.10 - CART.20

I Carrelli Armadio Camurri sono indispensabili per la distribuzione delle bevande calde in corsia o in sala.

I carrelli armadio sono chiusi con antine a battente. Dotati di contenitori termici con intercapedine ad aria per mantenere le bevande a temperatura con una variazione di temperatura di soli 4/5° l'ora, fissati con un pratico sistema di attacchi a baionetta.

Pratici e funzionali.

Dotati di due vani di servizio attrezzati per contenere 6 cestelli su guide telescopiche.

Dotati di n. 4 ruote in acciaio inox gommate di cui una con freno.

A richiesta i contenitori possono essere dotati di resistenza per scaldare e mantenere calde le bevande con regolazione termostatica della temperatura.

Forniti anche nella versione senza contenitori termici mod. CA con possibilità di utilizzarli con qualsiasi nostra apparecchiatura.

Indispensabili per Ospedali, Collettività in genere, Alberghi, Self Service e Mense.

Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.



## "TROLLEY CABINETS WITH THERMAL BEVERAGE DISPENSERS" FOR SERVING BEVERAGES. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

CA version without beverage dispensers

CATT.5 - CATT.10 - CATT.20 versions without heating element

CART.5 - CART. 10 - CART.20 versions with heating element

Camurri trolley cabinets are perfect for serving hot drinks to patients in hospital wards.

The trolley cabinets have hinged doors and come with thermal beverage dispensers (with air casing) that are fitted into place with a simple bayonet fixing, keeping beverages at a steady temperature with a variation of only 4/5° per hour.

Practical and functional.

Two handy sections that house 6 baskets on sliding rails.

4 stainless steel wheels with rubber-tyres. One wheel is fitted with a brake.

The dispensers can be fitted with a heating element and thermostat control, on request, to heat beverages and keep them warm.

The CA version is supplied without the thermal dispensers and can be used with any of our appliances.

Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self-service cafes and canteens.

Made entirely in 18/10 stainless steel.

A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE  
CUSTOMISED SIZES AND TROLLEY COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.



CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups 200 cc	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
011CA010	CA.	/	/	/	/	1400x800x960 mm
009CAT060	CATT. 5	15 l	75	/	/	1400x800x1330 mm
009CAT010	CATT. 10	30 l	150	/	/	1400x800x1430 mm
009CAT030	CATT. 20	60 l	300	/	/	1400x800x1430 mm
010CAR060	CART. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1400x800x1330 mm
010CAR010	CART. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1400x800x1430 mm
010CAR030	CART. 20	60 l	300	6 kW	230V ~	1400x800x1430 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# Carrelli armadio kompact



mod. CA.K.



mod. CATTK.5



mod. CATTK.5

# Carrelli armadio compact



## "CARRELLI CONTENITORI TERMICI KOMPACT" PER LA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello senza contenitori mod. CA.K.

Disponibile nei modelli senza resistenza mod. CATTK.5 - CATTK.10

Disponibile nei modelli con resistenza mod. CARTK.5 - CARTK.10

I **Carrelli Armadio Camurri** sono indispensabili per la distribuzione delle bevande calde in corsia o in sala. I carrelli armadio sono chiusi con antine a battente. Dotati di contenitori termici con intercapedine ad aria per mantenere le bevande a temperatura con una variazione di temperatura di soli 4/5° l'ora, fissati con un pratico sistema di attacchi a baionetta.

Pratici e funzionali.

Dotati di due vani di servizio attrezzati per contenere 3 cestelli e 3 cassetti su guide telescopiche.

Dotati di n. 4 ruote in acciaio inox gommate di cui una con freno.

**A richiesta i contenitori possono essere dotati di resistenza** per scaldare e mantenere calde le bevande con regolazione termostatica della temperatura.

Forniti anche nella versione senza contenitori termici mod. CA.K. con possibilità di utilizzarli con qualsiasi nostra apparecchiatura.

Indispensabili per ospedali, comunità in genere, alberghi, self service e mense.

**Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.**



## "KOMPACT TROLLEY CABINETS WITH THERMAL BEVERAGE DISPENSERS" FOR SERVING BEVERAGES. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

**CA.K version without beverage dispensers .**

**CATTK.5 - CATTK.10 versions without heating element**

**CARTK.5 - CARTK. 10 versions with heating element**

**Camurri trolley cabinets** are perfect for serving hot drinks to patients in hospital wards.

The trolley cabinets have hinged doors and come with thermal beverage dispensers (with air casing) that are fitted into place with a simple bayonet fixing, keeping beverages at a steady temperature with a variation of only 4/5° per hour.

Practical and functional.

Two handy sections that house 3 baskets and 3 drawers on sliding rails.

4 stainless steel wheels with rubber-tyres. One wheel is fitted with a brake.

**The dispensers can be fitted with a heating element and thermostat control, on request, to heat beverages and keep them warm.**

The CA.K is supplied without the thermal dispensers and can be used with any of our appliances.

Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self-service cafes and canteens.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**



**A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE.  
CUSTOMISED SIZES AND TROLLEY COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.**

CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
			200 cc			
011CA012	CA.K.	/	/	/	/	1000x620x950 mm
009CAT065	CATTK. 5	15 l	75	/	/	1000x620x1270 mm
009CAT015	CATTK. 10	30 l	150	/	/	1000x620x1380 mm
010CAR065	CARTK. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1000x620x1270 mm
010CAR015	CARTK. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1000x620x1380 mm

Cod. 050V0181 rev.3



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



# Carrelli open



mod. CO.



mod. CORT.10



mod. CORT.10

# Carrelli open



## "CARRELLI CONTENITORI TERMICI OPEN" PER LA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello senza contenitori mod. CO

Disponibile nei modelli senza resistenza mod. COTT.5 - COTT.10 - COTT. 20

Disponibile nei modelli con resistenza mod. CORT.5 - CORT.10 - CORT. 20

I Carrelli Open Camurri sono indispensabili per la distribuzione delle bevande calde in corsia o in sala .

I carrelli Open sono dotati di contenitori termici con intercapedine ad aria per mantenere le bevande a temperatura con una variazione di temperatura di soli 4/5° l'ora, fissati con un pratico sistema di attacchi a baionetta.

Pratici e funzionali.

Dotati di due vani di servizio attrezzati per contenere 3 cestelli e 3 vaschette Gastronorm su guide telescopiche. Dotati di n. 4 ruote in acciaio inox gommate di cui una con freno.

**A richiesta i contenitori possono essere dotati di resistenza** per scaldare e mantenere calde le bevande con regolazione termostatica della temperatura.

Forniti anche nella versione senza contenitori termici mod. CO con possibilità di utilizzarli con qualsiasi nostra apparecchiatura.

Indispensabili per ospedali, comunità in genere, alberghi, self service e mense.

**Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.**



## "OPEN TROLLEY CABINETS WITH THERMAL BEVERAGE DISPENSERS" FOR SERVING BEVERAGES. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

**CO version without beverage dispensers**

**COTT.5 - COTT.10 - COTT.20 versions without heating element**

**CORT.5 - CORT. 10 - CORT.20 versions with heating element**

**Camurri Open trolley cabinets** are perfect for serving hot drinks to patients in hospital wards.

The Open Trolleys come with thermal beverage dispensers (with air casing) that are fitted into place with a simple bayonet fixing, keeping beverages at a steady temperature with a variation of only 4/5° per hour.

Practical and functional.

Two handy sections that house 3 baskets and 3 Gastronorm trays on sliding rails.

4 stainless steel wheels with rubber-tyres. One wheel is fitted with a brake.

**The dispensers can be fitted with a heating element and thermostat control, on request, to heat beverages and keep them warm.**

The CO version is supplied without the thermal dispensers and can be used with any of our appliances.

Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self-service cafes and canteens.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE  
CUSTOMISED SIZES AND TROLLEY COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.**

CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
			200 cc			
011CO010	CO.	/	/	/	/	1107x566x825 mm
009CAT100	COTT. 5	15 l	75	/	/	1107x566x1270 mm
009CAT110	COTT. 10	30 l	150	/	/	1107x566x1370 mm
009CAT120	COTT. 20	60 l	300	/	/	1217x566x1370 mm
010CAR100	CORT. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1107x566x1270 mm
010CAR110	CORT. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1107x566x1370 mm
010CAR120	CORT. 20	60 l	300	6 kW	230V ~	1217x566x1370 mm

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

# Carrelli open kompact



mod. CO.K.



mod. CORTK. 5



mod. CORTK. 5



# Carrelli open kompact



## "CARRELLI CONTENITORI TERMICI KOMPACT" PER LA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello senza contenitori mod.CO.K.  
Disponibile nei modelli senza resistenza mod. COTTK.5 – COTTK.10  
Disponibile nei modelli con resistenza mod. CORTK.5 – CORTK.10

I Carrelli Open Kompact Camurri sono indispensabili per la distribuzione delle bevande calde in corsia o in sala. I carrelli Open sono dotati di contenitori termici con intercapedine ad aria per mantenere le bevande a temperatura con una variazione di temperatura di soli 4/5° l'ora, fissati con un pratico sistema di attacchi a baionetta. Pratici e funzionali.

Dotati di due vani di servizio attrezzati per contenere 1 cestello con rialzo e 1 vaschetta Gastronorm su guide telescopiche. Dotati di n. 4 ruote in acciaio inox gommate di cui una con freno.

A richiesta i contenitori possono essere dotati di resistenza mod. CORTK per scaldare e mantenere calde le bevande con regolazione termostatica della temperatura.

Forniti anche nella versione senza contenitori termici mod. CO.K. con possibilità di utilizzarli con qualsiasi nostra apparecchiatura.

Indispensabili per ospedali, collettività in genere, alberghi, self service e mense.

Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.



## "KOMPACT TROLLEY CABINETS WITH THERMAL BEVERAGE DISPENSERS" FOR SERVING BEVERAGES. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

CO.K version without beverage dispensers  
COTTK.5 – COTTK.10 versions without heating element  
CORTK.5 – CORTK.10 versions with heating element

Camurri Open Kompact trolley cabinets are perfect for serving hot drinks to patients in hospital wards. The Open trolleys cabinets come with thermal beverage dispensers (with air casing) that are fitted into place with a simple bayonet fixing, keeping beverages at a steady temperature with a variation of only 4/5° per hour. Practical and functional.

Two handy sections that house 1 raised basket and 1 Gastronorm tray on sliding rails. 4 stainless steel wheels with rubber-tyres. One wheel is fitted with a brake.

CORTK dispensers can be fitted with a heating element and thermostat control, on request, to heat beverages and keep them warm.

The CO.K version is supplied without the thermal dispensers and can be used with any of our appliances. Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self-service cafes and canteens..

Made entirely in 18/10 stainless steel.

A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE  
CUSTOMISED SIZES AND TROLLEY COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.



CODICE Item code	MODELLO Model	CAPACITA' Capacity	N. di Tazze N° cups	POTENZA ASSORBITA Power consumption	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
			200 cc			
011CO012	CO.K.	/	/	/	/	1107x566x825 mm
009CAT105	COTTK. 5	15 l	75	/	/	1107x566x1270 mm
009CAT115	COTTK. 10	30 l	150	/	/	1107x566x1370 mm
010CAR105	CORTK. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1107x566x1270 mm
010CAR115	CORTK. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1107x566x1370 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



# Tavoli e Supporti



mod. S. 100



mod. S. 30

# Tavoli e Supporti



## "TAVOLI E SUPPORTI INOX "

Disponibile nei modelli mod. S.10 - S.20 - S.30 - S.100 - SO.

I Supporti Camurri sono ideali per le apparecchiature Camurri .  
Prodotti in vari modelli e misure.

A richiesta possono essere forniti carrelli e supporti di ogni tipo e misura per tutte le apparecchiature di nostra produzione.  
Indispensabili per ospedali, collettività in genere, alberghi, self service e mense.

**Costruiti in robusta struttura tubolare saldata completamente in acciaio inox 18/10.**

A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE



## "STAINLESS STEEL TABLES AND STANDS"

**S.10 – S.20 – S.30 – S.100 – SO versions available.**

**Camurri stands** are ideal for any Camurri appliance.  
Several versions and sizes available.

Any type and size of trolley or tables can be supplied **on request** for any of our appliances.  
Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self service cafes and canteens.

**Made entirely in tough, welded 18/10 stainless steel section.**

**CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.**



CODICE Item code	MODELLO Model	DIMENSIONI ( LxPxH) Size (WxDxH)
011SUP010	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.10	452 x 452 x 685 mm
011SUP020	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.20	557 x 557 x 685 mm
011SUP026	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.30	622 x 557 x 685 mm
011SUP041	ABSTELLTISCHCHEN mod. SO.	992 x 566 x 681 mm
011SUP050	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.100	1020 x 502 x 529 mm



Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

CONTAINER "FROZEN CAMURRI"

# CONTENITORE "FROZEN CAMURRI"



 **CAMURRI**  
B R E V E T T I

mod. CFC.10

CAMURRI



# CONTENITORE "FROZEN CAMURRI"

## "FROZEN CAMURRI" mod. CFC.10

Il contenitore **"FROZEN" Camurri** è una macchina unica nel suo genere: consente di refrigerare, mantenere e distribuire yogurt, succhi e bevande grazie all'impianto frigo a temperatura regolabile.

Grazie al brevetto Camurri, il prodotto si mantiene omogeneo mediante l'apposito mixer e a temperatura costante grazie alla regolazione termostatica della temperatura, in questo modo le proprietà organolettiche sono preservate e valorizzate.

Indispensabile per centri benessere, SPA, istituti termali, villaggi turistici, agriturismi, servizi di catering e banqueting, bar, gelaterie, o collettività in genere.

**Apparecchiatura dotata di visore digitale esterno regolabile della temperatura.**

**Costruito completamente in acciaio inox 18/10.**

**Dotato di mixer.**

**Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.**



## "FROZEN CAMURRI" mod. CFC.10

*The dispenser **"FROZEN" Camurri** is a special unit, able to cool, maintain and dispense yoghurt, juices and drinks thanks to its cooling system with temperature regulation.*

*Thanks to Camurri's patent, the delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to the special mixer that ensures the product is constantly homogeneous and it is maintained at a constant temperature by thermostat regulation. So flavour and organoleptic properties are perfectly maintained and improved.*

*It is the ideal solution for fitness centres, SPAs, tourist centres, farm holidays, catering and banqueting service, bars, ice-creams shops or any kind of communities.*

**Equipped with digital external temperature regulation.**

**Wholly manufactured in stainless steel 18/10**

**Equipped with mixer.**

**Available in the stain steel, gold plate 24KT and special sublimated version.**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - [www.camurri.it](http://www.camurri.it) - Skype: camurri brevetti

# MASTRO GOURMET



# MASTRO



# GOURMET

**CAMURRI' SYSTEM**



**Il nuovo sistema  
brevettato per produrre  
la Birra Artigianale!**

**Le nouveau système  
breveté pour produire la  
Bière artisanale!**

**The new innovative  
system patented to  
produce handcrafted  
Beer!**

**CONTATTATECI  
CONTACTEZ NOUS  
CONTACT US:**

**infocamurri@camurri.it  
+39 0522 973002**

 **CAMURRI**  
B R E V E T T I



# MASTRO GOURMET mod. MG.50

La MASTRO GOURMET mod. MG.50 è una attrezzatura innovativa (Brevetto Camurri) che permette di preparare e produrre, con la massima facilità innumerevoli tipologie di prodotti, come la birra artigianale, la cioccolata calda, i mosti, le salse, il vin brulé, i brodi, le infusioni, i formaggi, i latticini e tutto quello che il Vs. gusto "gourmand" Vi suggerirà!

Costruita completamente in acciaio Aisi 304, è dotata di un programmatore PLC che consente di controllare, regolare e programmare in modo automatico i tempi e le temperature desiderate nell'elaborazione delle Vs. ricette. Il motoriduttore, posto nella parte inferiore, che provvede, tramite un apposito miscelatore modulare, al corretto impasto delle miscele e degli ingredienti, valorizzandone così le proprie qualità e mantenendo sempre omogeneo il prodotto preparato.

La Sua doppia caldaia permette di mantenere il gusto ed il prodotto inalterato nel tempo, valorizzandone le caratteristiche organolettiche, grazie allo speciale sistema "Bagnomaria Camurri"; Due pratiche maniglie consentono poi facilmente il trasporto e la movimentazione della Mastro Gourmet.

Una vasta gamma di accessori Vi permetterà di elaborare la produzione delle Vs. birre artigianali.

Indispensabile per micro birrerie, home brewers, pub, agriturismi, centri di formazione come scuole alberghiere e per tutte le attività che desiderano promuovere la loro ricetta artigianale.

Capacità min. circa 20 l e max. circa 60 l per ogni produzione.

Marcatura CE.

*MASTRO GOURMET mod. MG.50 is an original unit (Camurri's Patent) which permits to prepare and produce very easily a lot of products as handcrafted beer, hot chocolate, worts, sauces, mulled wine, broths, infusions, cheeses, dairy products and all that your "gourmand" taste will suggest you!*

*Whole manufactured in stain steel Aisi 304, it is equipped with a PLC regulator which help to check, regulate and program automatically any time or temperature which are requested by your recipes. The motoreducer, placed in the bottom part, takes care of the correct blend mixture, thanks to its modular mixer, valuing the organoleptic properties and always maintaining the prepared product, homogeneous. Its double jacket helps to maintain the flavour and the product unaltered in the time, enhancing organoleptic qualities, thanks to the special Bain Marie Camurri's System.*

*Then, two practical handles help the transport and its handling.*

*An extended selection of optionals will permit you to develop the production of your handcrafted beers.*

*That's the right solution for small breweries, home brewers, pubs, agritourisms, training centres as catering institutes and for any business which needs to promote their artisanal recipe.*

*Min. capacity about 20 l and max. about 60 l for each production.*

*CE Marked*

MODEL	DIMENSIONS (L x P x H)	NET WEIGHT	POWER SUPPLY	MAX POWER INPUT
Stain Steel Aisi 304	570x590x1005 mm	34 kg.	230 V ~	3 kW

Cod. 050V0197 rev. 2

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =



Le caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza il preavviso od indennità di sorta.  
*All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alteration without notice and without incurring any obligations.*

**CAMURRI BREVETTI S.r.l.** - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. +39 0522 973002 - Fax +39 0522 972418  
skype: camurribrevetti - [www.camurri.it](http://www.camurri.it)



CAMURRI BRAUER

# CAMURRI BRAUER



**CAMURRI' SYSTEM**

**Il nuovo sistema  
brevettato per produrre  
la Birra Artigianale!**

**Le nouveau système  
breveté pour produire la  
Bière artisanale!**

**The new innovative  
system patented to  
produce handcrafted  
Beer!**



**CONTATTATECI  
CONTACTEZ NOUS  
CONTACT US:**

**infocamurri@camurri.it  
+39 0522 973002**

**CAMURRI**  
B R E V E T T I

# CAMURRI BRAUER mod. CB.50

Pratica e di semplice uso, la nuova CAMURRI BRAUER (Brevetto Camurri) permette di preparare un'ottima birra artigianale, utilizzando prodotti naturali e qualsiasi tipo di ricetta.

Costruita completamente in acciaio Aisi 304, è dotata di un programmatore PLC che consente di controllare, regolare e programmare in modo automatico i tempi e le temperature desiderate nell'elaborazione delle Vs. ricette. Il motoriduttore, posto nella parte inferiore, provvede, tramite un apposito miscelatore modulare, al corretto impasto delle miscele, valorizzandone così le qualità organolettiche e grazie al sistema Camurri permette una migliore estrazione zuccherina rispetto ad altri sistemi. Due pratiche maniglie consentono poi facilmente il trasporto e la movimentazione della attrezzatura.

Una vasta gamma di accessori vi permetterà di elaborare la produzione delle Vs. birre artigianali.

Indispensabile per micro birrerie, home brewers, pub, agriturismi, centri di formazione come scuole alberghiere e per tutte le attività che desiderano promuovere la loro ricetta artigianale.

Capacità min. circa 20 l e max. circa 60 l per ogni produzione.

Marcatura CE

Practical and easy to use, our new CAMURRI BRAUER (Camurri's Patent) helps you to prepare a good handcrafted beer, using natural ingredients and any type of recipe.

Whole manufactured in stain steel Aisi 304, it is equipped with a PLC regulator which helps to check, regulate and program automatically any time or temperature which are requested by your recipes. The motoreducer, placed in the bottom part, takes care of the correct blend mixture, thanks to its modular mixer, valuing the organoleptic properties. Thanks to Camurri's system, the sugar extraction is better than other systems. Then, two practical handles help the transport and its handling.

An extended selection of optionals will permit you to develop the production of your handcrafted beers.

That's the right solution for small breweries, home brewers, pubs, agritourisms, training centres as catering institutes and for any business which needs to promote their artisanal recipe.

Min. capacity about 20 l and max. about 60 l for each production.

CE Marked

MODEL	DIMENSIONS (L x P x H)	NET WEIGHT	POWER SUPPLY	MAX POWER INPUT
Stain Steel Aisi 304	570x590x910 mm	27 kg	230 V ~	3 kW

Cod. 0500197 rev. 1

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =



Le caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza il preavviso od indennità di sorta.  
*All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alteration without notice and without incurring any obligations.*

**CAMURRI BREVETTI S.r.l.** - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. +39 0522 973002 - Fax +39 0522 972418  
skype: camurribrevetti - [www.camurri.it](http://www.camurri.it)

# PERSONALIZZAZIONI





La nostra progettazione a Vostra disposizione!  
Our design at your disposal!

*Su quantità si progettano e realizzano personalizzazioni delle attrezzature per rispondere alle richieste del cliente.*

*Disponibili a richiesta  
anche modelli in versione economy.*

*We design and produce  
customizations of equipment to  
satisfy customers' requests.*

*Economic models are available  
on request.*



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =



## Die firma

*Federico Camurri Gründer von Camurri Brevetti fangt von jung auf als Handwerker Lehrling in der Familien-Firma "F.lli Camurri fu Silvio", geheit auch "la Buteiga", das heißt die Werkstatt, eine Schmiede und Schule seit vier Generationen/ Nachkommenschaft an.*

*Am Anfang von Jahren 1970 hilft Federico Camurri seinem Vater Sildo Camurri in der Gründung von einer neuen Firma " Camurri cav. Sildo e Figlio", mit. Die Willenskraft von Sildo Camurri und der Hilfe seinen Sohn erlauben, dass die Firma als leader in der Erzeugung den Café-The-Schokolade Maschinen, warme Wasser und Dampf Erzeugen, Wärme-und-Wasserbad-Behältern und Servierwagen an nationalen und internationalen Markt wird.*

*In dieser Wirklichkeit gebührt di Camurri Brevetti mit seinen Fuße im diesen Land, Emilia Romagna, dass eine starke Beziehung zwischen der Felder, der Agrar-und-Auto-Mechanik verknüpft mit Geist, und dass.*

*Seit 40 Jahren die geschichteten Bedeutungen der Firma sind von beständigen Fleiß von Federico Camurri und seinen Mitarbeiter behalten.*

*Tagtäglich und mit Hingabe brgen wir für Bedürfnis von wem whlet die besseren beruflichen und erneuernden Lösungen danke unseren Handwerkeren-Erfahrung und Lebendigkeit für die Realisierung den neuen Geräte.*





# MASCHINE FÜR DIE ZUBEREITUNG



# Macchine per caffè Termorapid



mod. T.3

# Macchine per caffè Termorapid



## "TERMORAPID"

**MASCHINE FÜR DIE ZUBEREITUNG, AUFBEWAHRUNG UND DEN AUSSCHANK VON KAFFEE ODER TEE**  
**ITALIENISCHE TRADITION - INTERNATIONALER GESCHMACK**  
**Verwendung frischer und natürlicher Produkte.**

**Erhältlich in den Modellen T.3 - T.RA.5**

**Die Maschine TERMORAPID** erlaubt die schnelle Zubereitung eines ausgezeichneten Kaffees bzw. Tees. Dank des langsamen Filtersystems nach Camurri-Patent werden Geschmack und Aroma zur Geltung gebracht und bleiben für die gesamte Betriebsdauer erhalten.

Das Getränk wird dank der Temperaturregelung mit Thermostat für die gesamte gewünschte Zeit auf einer konstanten Temperatur gehalten.

Mit seiner einfachen Anwendung kann der Behälter auch zum direkten Ausschank der Getränke verwendet werden.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Für Hotels - Restaurants - Selbstbedienungsrestaurants - Mensen - Kantinen - Schulen - Internate - Krankenhäuser - Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen - Süßwarenindustrie - Eiscafés - Konditoreien - Fast-Food-Restaurants.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10.**

**Automatikbetrieb.**

**Temperaturregelung mit Thermostat.**

**Manuelle Wasserzufuhr.**



## "TERMORAPID"

**PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products**

**T.3 - T.RA.5 versions available**

**TERMORAPID coffee machines** make an excellent cup of coffee or tea in a matter of minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's patented** slow filter system.

The inbuilt thermostat guarantees the beverage temperature remains controlled for the time required.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding-schools - Hospitals - Catering businesses in general - Confectionary Industry - Ice Cream shops - Confectioner's Shops - Fast-food outlets.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**

**Manual water fill.**



Cod. 050V0030T rev.7

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	KAPAZITÄT Capacity	Anzahl der Tassen N° cups 100 cc	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
001T010	T.3	3 l	30	1,5 kW	230 V ~	345x400x560 mm	MANUELL Manual
001T015	T.RA.5	5 l	50	1,5 kW	230V ~	345x400x630 mm	MANUELL Manual



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**

# Macchine per caffè Termorapid



mod. TC.3

mod. 012A305



# Macchine per caffè Termorapid



## "TERMORAPID CAMURRINA" Mod. TC.3

MASCHINE FÜR DIE ZUBEREITUNG, AUFBEWAHRUNG UND DEN AUSSCHANK VON KAFFEE ODER TEE

ITALIENISCHE TRADITION - INTERNATIONALER GESCHMACK

Verwendung frischer und natürlicher Produkte.

### Erhältlich als Modell TC.3

Die Maschine **TERMORAPID** erlaubt die einfache und schnelle Zubereitung eines ausgezeichneten Espresso oder Kaffees, Tees, Malzkaffees, die Zubereitung von Aufgussgetränken oder anderen Getränken, für Irish Coffee, Cocktails auf Kaffeebasis, Kaffee für sizilianische Granita.

Die Maschine ist mit einem herausnehmbaren Wasserbehälter mit Füllstandangabe ausgestattet.

Dank des langsamen Filtersystems nach **Camurri-Patent** wird das natürliche Produkt zur Geltung gebracht und Geschmack und Aroma bleiben für die gesamte Betriebsdauer erhalten.

Das Getränk wird dank der Temperaturregelung mit Thermostat für die gesamte gewünschte Zeit auf einer konstanten Temperatur gehalten.

Der spezielle „Rucksackbehälter“ kann auch für das Kühlen des Getränks in der Maschine verwendet werden. Mit seiner einfachen Anwendung kann der Behälter auch zum direkten Ausschank der Getränke verwendet werden.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind, ohne auf Ästhetik verzichten zu müssen.**

Für Cafés - Cafeterias - American Bars - Konditoreien - Hotels - Restaurants - Selbstbedienungsrestaurants - Cateringbetriebe und Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10.**

**Manuelle Wasserzufuhr.**

**Temperaturregelung mit Thermostat.**

**Automatikbetrieb.**

Ist auch in einer mit 24 kt vergoldeten Ausführung erhältlich.



## "TC.3 TERMORAPID CAMURRINA" PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products

### TC.3 version

**TERMORAPID coffee machines** make an excellent cup of traditional Italian or American style coffee, tea, barley coffee, herbal tea or other bases for Irish coffees, coffee cocktails, iced coffee or Sicilian style coffee slushies in minutes.

Complete with a removable water tank with water and beverage levels.

The natural flavour and aroma of the beverage are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's** slow filter system.

The appliance's inbuilt thermostat can be adjusted so the beverage remains at the optimum temperature for as long as required.

The special side-fitted tank can be also used to chill the beverages inside the appliance.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage, with no compromise to its looks.**

Ideal for coffee bars - Cafes - American Bars - Confectioner's - Hotels - Restaurants - Self Service cafes - Catering businesses in general.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Manual water fill.**

**Thermostat control**

**Automatic operation.**

**Also available in a 24 carat gold plated version.**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Cod. 050V0035T rev.2

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	KAPAZITÄT Capacity	Anzahl der Tassen N° cups 100 cc	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFÜHR Water supply
001T012	TC.3	3 l	30	1,5 kW	230 V ~	300x370x530 mm	MANUELL Manual

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.

The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# Macchine per caffè Termorapid



mod. T.20

# Macchine per caffè Termorapid



## "TERMORAPID"

MASCHINE FÜR DIE ZUBEREITUNG, AUFBEWAHRUNG UND DEN AUSSCHANK VON KAFFEE ODER TEE  
ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK

Verwendung frischer und natürlicher Produkte.

Erhältlich in den Modellen T.5 - T.9 - T.20 - T.30\* - T.50\*.

Die Maschine **TERMORAPID** erlaubt die schnelle Zubereitung eines ausgezeichneten Kaffees bzw. Tees. Dank des langsamen Filtersystems nach Camurri-Patent werden Geschmack und Aroma zur Geltung gebracht und bleiben für die gesamte Betriebsdauer erhalten.

Das Getränk wird dank der Temperaturregelung mit Thermostat für die gesamte gewünschte Zeit auf einer konstanten Temperatur gehalten.

Mit seiner einfachen Anwendung kann der Behälter auch zum direkten Ausschank der Getränke verwendet werden.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Für Hotels - Restaurants - Selbstbedienungsrestaurants - Mensen - Kantinen - Schulen - Internate - Krankenhäuser - Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen - Eiscafés - Konditoreien - Fast-Food-Restaurants.

Vollständig aus Edelstahl 18/10.

Automatikbetrieb.

Temperaturregelung mit Thermostat.



## "TERMORAPID"

PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA

ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE

For use with fresh and natural products

T.5 - T.9 - T.20 - T.30\* - T.50\* versions available

**TERMORAPID coffee machines** make an excellent cup of coffee or tea in a matter of minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's patented** slow filter system.

The inbuilt thermostat guarantees the beverage temperature remains controlled for the time required. Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding-schools - Hospitals - Catering businesses in general - Ice-cream Shops - Confectioner's Shops - Fast-food outlets.

Made entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostat control.

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	Kapazität Capacity	Anzahl der Tassen N° cups 100 cc	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
001T020	T.5	5 l	50	2,3 kW	230V ~	390x460x540 mm	Anschluss G 3/4. (kaltes Wasser)  G 3/4 connection (cold water)
001T030	T.9	9 l	90	2,3 kW	230V ~	390x460x630 mm	
001T050	T.20	20 l	200	5,6 kW	400V 3N ~	490x610x697 mm	
*001T061	T.30	30 l	300	5,6 kW	400V 3N ~	512x710x749 mm	
*001T070	T.50	50 l	500	5,6 kW	400V 3N ~	512x710x877 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

\*Das Unterteil entspricht nicht der Abbildung. \* Base unit not shown in photo.

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# Macchine per caffè Termorapid Alberghiera



mod. TA.25



# Macchine per caffè Termorapid Alberghiera



## "TERMORAPID ALBERGHIERA " Mod. TA

MASCHINE FÜR DIE ZUBEREITUNG, AUFBEWAHRUNG UND DEN AUSSCHANK VON KAFFEE ODER TEE  
ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK  
Verwendung frischer und natürlicher Produkte.

Erhältlich in den Modellen TA.5 - TA.9 - TA.25 - TA.50

Die Maschine **TERMORAPID ALBERGHIERA** erlaubt die schnelle Zubereitung eines ausgezeichneten Kaffees bzw. Tees. Dank des langsamen Filtersystems nach **Camurri-Patent** werden Geschmack und Aroma zur Geltung gebracht und bleiben für die gesamte Betriebsdauer erhalten.

Das Getränk wird dank der Temperaturregelung mit Thermostat für die gesamte gewünschte Zeit auf einer konstanten Temperatur gehalten.

Das Modell „Alberghiera“ für Hotels besteht aus zwei vollständig voneinander unabhängigen Geräten. Es können auch gleichzeitig zwei unterschiedliche Getränke zubereitet werden.

Mit seiner einfachen Anwendung kann der Behälter auch zum direkten Ausschank der Getränke verwendet werden.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Für Hotels - Restaurants - Selbstbedienungsrestaurants - Mensen - Kantinen - Schulen - Internate - Krankenhäuser - Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen - Eiscafés - Konditoreien - Fast-Food-Restaurants.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10.**

**Automatikbetrieb.**

**Temperaturregelung mit Thermostat.**

**Besteht aus zwei vollständig unabhängigen Geräten.**

**" TERMORAPID ALBERGHIERA "**  
**PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**TA.5 - TA.9 - TA.25 - TA.50 versions available**

**TERMORAPID ALBERGHIERA coffee machines** makes an excellent cup of coffee or tea in minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's patented** slow filter system.

The inbuilt thermostat guarantees the beverage temperature remains controlled for the time required.

The special catering version has two completely independent units that can make two different drinks at the same time.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding-schools - Hospitals - Catering businesses in general - Ice-cream Shops - Confectioner's Shops - Fast-food outlets.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**

**Two completely independent units.**



ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	Kapazität Capacity	Anzahl der Tassen N° cups 100 cc	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
001T080	TA.5	10 l	100	4,6 kW	400V 3N ~	740x460x540 mm	Anschluss G ¾. (kaltes Wasser)  G 3/4 connection (cold water)
001T090	TA.9	18 l	180	4,6 kW	400V 3N ~	740x460x630 mm	
001T100	TA.25	50 l	500	11,2 kW	400V 3N ~	892x550x753 mm	
*001T110	TA.50	100 l	1000	11,2 kW	400V 3N ~	1086x690x877 mm	

\*Das Unterteil entspricht nicht der Abbildung. \*Base unit not shown in photo.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# Macchina per caffè Termorapid



mod. T.200

# Macchina per caffè Termorapid



## "TERMORAPID"

MASCHINE FÜR DIE ZUBEREITUNG, AUFBEWAHRUNG UND DEN AUSSCHANK VON KAFFEE ODER TEE  
ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK  
Verwendung frischer und natürlicher Produkte.

Erhältlich als Modell T.200

Die Maschine "Termorapid" erlaubt die schnelle Zubereitung eines ausgezeichneten Kaffees bzw. Tees. Dank des langsamen Filtersystems nach **Camurri-Patent** werden Geschmack und Aroma zur Geltung gebracht und bleiben für die gesamte Betriebsdauer erhalten.

Mit seiner einfachen Anwendung kann der Behälter auch zum direkten Ausschank der Getränke verwendet werden.

In einem einzigen Modell werden hier zwei verschiedene Geräte kombiniert, die vollkommen unabhängig voneinander sind und entweder einzeln oder zusammen verwendet werden können. Jedes Gerät hat ein Fassungsvermögen von 100 l.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Für Ferienanlagen - Selbstbedienungsrestaurants - Mensen Kantinen - Krankenhäuser - Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen - die Süßwaren-, Speiseeis-, Konditorei, Getränke - und Likörindustrie.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10.**  
**Automatikbetrieb.**



## "TERMORAPID"

PREPARES, STORES AND SERVES COFFEE OR TEA  
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE  
For use with fresh and natural products

T.200 version available

**TERMORAPID coffee machines** make an excellent cup of coffee or tea in a matter of minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's** slow filter system.

Easy to use so customers can serve themselves.

Combines two, fully independent, 100-litre coffee machines in a single unit that can be used individually or simultaneously.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Holiday resorts - Self-service cafes - Canteens - Hospitals - Catering businesses in general - Confectionary, ice cream, beverage and the wines and spirits industries.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**  
**Automatic operation.**

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	KAPAZITÄT Capacity	Anzahl der Tassen N° cups 100 cc	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
001T120	T.200	200	2000	24 kW	400V~	1230x960x1220 mm	Anschluss G ¾. (kaltes Wasser) G 3/4 connection (cold water)



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - [www.camurri.it](http://www.camurri.it)

# Macchina per caffè Termorapid Express



mod. TE.PAC.9



# Macchina per caffè Termorapid Express



## "TERMORAPID EXPRESS " Mod. TE.PAC.

MASCHINE FÜR DIE ZUBEREITUNG, AUFBEWAHRUNG UND DEN AUSSCHANK VON FILTERKAFFEE, ESPRESSO UND HEISSWASSER

ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK

Verwendung frischer und natürlicher Produkte

Erhältlich als Modell TE.PAC.9

Die Maschine TERMORAPID EXPRESS TE.PAC.9 ist einzigartig und unersetzlich in ihrer Art. Sie vereint in einem einzigen Modell zwei unterschiedliche Geräte, die gänzlich unabhängig voneinander sind und entweder gemeinsam oder einzeln verwendet werden können.

Das Gerät erlaubt, in kurzer Zeit einen ausgezeichneten Filterkaffee oder Espresso sowie Heißwasser im Dauerbetrieb für die Zubereitung von Tee oder Aufgussgetränken herzustellen.

Dank des langsamen Filtersystems nach **Camurri-Patent** werden Geschmack und Aroma zur Geltung gebracht und für die gesamte Betriebsdauer bewahrt.

Das Getränk wird dank der Temperaturregelung mit Thermostat für die gesamte gewünschte Zeit auf einer konstanten Temperatur gehalten.

Mit seiner einfachen Anwendung kann der Behälter auch zum direkten Ausschank der Getränke verwendet werden.

Bedienknöpfe, Geräteausstattung und Programmierung der Zeiten und Mengen werden von einer SPS gesteuert.

Die Erfahrung und die ständige Forschungsarbeit von CAMURRI haben die Entwicklung dieses Geräts ermöglicht, das für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet ist, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Zum Erfüllen aller Anforderungen des Hotel- und Tourismusgewerbes, der Schnellgastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen.

Vollständig aus Edelstahl 18/10.

Automatikbetrieb.

Temperaturregelung mit Thermostat.



## "TE.PAC TERMORAPID EXPRESS "

PREPARES, STORES AND SERVES FILTER COFFEE, ESPRESSO AND HOT WATER

ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE

For use with fresh and natural products

TE.PAC.9 version available

The TE.PAC.9 Termorapid Express is a unique **coffee machine** that combines two completely independent appliances in one, and can be used individually or at the same time.

The machine makes excellent filter or espresso coffee in minutes and provides a non stop supply of hot water that can be used for making normal or herbal teas.

The flavour and aroma of the beverage are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's patented** slow filter system and the appliance's inbuilt thermostat can be adjusted so it remains at the optimum temperature for as long as required.

Easy to use so customers can serve themselves.

Controls, timer and dosage settings are adjusted using the PLC.

The latest product to come from CAMURRI'S experience and ongoing research aiming to solve all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

An excellent solution for hotels, fast food outlets and cafes and catering businesses in general.

Made entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostat control.

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	Produktion: Kaffee Coffee Production	HEISSWASSER Hot water	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
001T041E	TE.PAC.9	5min/l Gesamtkapazität 9l Total Capacity 9l	2min/l	4,7 kW	230V~	380x515x750 mm	Anschluss G 3/4. (kaltes Wasser) G 3/4 connection (cold water)
Ausschank von Espresso Espresso coffee dispenser		Ausschank von Heißwasser Hot water dispenser		Ausschank von Filterkaffee Filter coffee dispenser			
Sec	cc	Sec	cc	Sec	cc		
1,6	40	5,5	140	2,6	120		



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Cod. 050V0043T rev.7

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# GERÄTEKOMBINATION FÜR HOTELS BEHÄLTERKOMBINATION



# Gruppi Alberghieri



mod. GAT. 9

# Gruppi Alberghieri



## "GERÄTEKOMBINATION FÜR HOTELS" Mod. GAT MASCHINEN FÜR DIE ZUBEREITUNG, AUFBEWAHRUNG UND DEN AUSSCHANK VON FRÜHSTÜCKSGETRÄNKEN ITALIENISCHE TRADITION - INTERNATIONALER GESCHMACK Verwendung frischer und natürlicher Produkte.

Verfügbar in den Modellen GAT.5 - GAT.9 - GAT.20 - GAT. 50

Die GERÄTEKOMBINATION FÜR HOTELS Mod. GAT vereint in einem einzigen Modell drei vollständig unabhängige verschiedene Geräte.

Eine Termorapid-Kaffeemaschine für ausgezeichneten Filterkaffee. Dank des besonderen langsamen Filtersystems nach "CAMURRI-Patent" wird das Kaffeepulver vollständig genutzt, was eine bemerkenswerte Ersparnis gegenüber den herkömmlichen Systemen bedeutet.

Ein Wasserbadbehälter zum Erhitzen bzw. Warmhalten von Milch oder anderen Getränken.

Ein Heißwasserbereiter für den Dauerbetrieb, mit dem alle 2 Minuten 1 Liter Wasser mit einer Temperatur von 80/90°C für die Zubereitung von Tee, Kamillentee, Instantprodukten oder Aufgussgetränken im Allgemeinen erzeugt werden können.

Das Getränk wird dank der Temperaturregelung mit Thermostat für die gesamte gewünschte Zeit auf einer konstanten Temperatur gehalten.

Mit seiner einfachen Anwendung kann der Behälter auch zum direkten Ausschank der Getränke verwendet werden.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriaetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Für Hotels - Selbstbedienungsrestaurants - Mensen - Kantinen - Schulen - Internate - Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10.**

**Automatikbetrieb.**

**Temperaturregelung mit Thermostat.**



## "GAT HOTEL UNIT" FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

GAT.5 - GAT.9 - GAT.20 - GAT.50 versions available

The GAT Hotel Unit combines three independent appliances in one.

A Termorapid coffee machine to make excellent filter coffee. Camurri's patented slow filter system makes sure all the aroma and flavour is transferred from the coffee powder to the beverage, resulting in considerable savings compared to traditional methods.

A bain-marie beverage dispenser to heat and/or keep milk or any other beverage warm.

A water boiler for non-stop hot water, generating 1 litre of water at 80°C/90°C every 2 minutes to make tea, chamomile tea, herbal teas and other soluble beverages.

With thermostat control so that beverages stay at the optimum temperature for as long as required.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding schools - Catering businesses in general.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**



ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	Kapazität - Capacity			Anzahl der Tassen N° cups 200 cc	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
		Kaffee Coffee	Milch Milk	Heißwasser Hot water					
002GAT010	GAT. 5	5 l	5 l	2min/l	75	6,2 kW	400V 3N ~	740x460x540 mm	Anschluss G 3/4 (kaltes Wasser)  G 3/4 connection (cold water)
002GAT020	GAT. 9	9 l	10 l	2min/l	145	6,2 kW	400V 3N ~	740x460x630 mm	
002GAT040	GAT. 20	20 l	20 l	2min/l	250	10,4 kW	400V 3N ~	892x550x697 mm	
002GAT050*	GAT. 50*	50 l	47,5 l	2min/l	585	12,8 kW	400V 3N ~	1086x650x877 mm	

\*Das Unterteil entspricht nicht der Abbildung. \* Base unit not shown in photo.

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =



# Gruppi Alberghieri Ca\_puccina



mod. GAE.C.9

# Gruppi Alberghieri Ca\_puccina

## "GERÄTEKOMBINATIONEN FÜR HOTELS Ca\_puccina" Mod. GAEC MASCHINEN FÜR DIE ZUBEREITUNG, AUFBEWAHRUNG UND DEN AUSSCHANK VON FRÜHSTÜCKSGETRÄNKEN ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK Verwendung frischer und natürlicher Produkte.

### Erhältlich als Modell GAE.C.9

**DIE GERÄTEKOMBINATIONEN FÜR HOTELS Ca\_puccina" Mod. GAEC** vereint in einem einzigen Modell drei vollständig unabhängige verschiedene Geräte.

Das einzigartige und unersetzliche Gerät für die Aufbewahrung und den Ausschank von Getränken erlaubt verschiedene Betriebsweisen und Anwendungen, wie die Zubereitung und den Ausschank von sehr gutem Filterkaffee oder Espresso, Cappuccino, Heißwasser im Dauerbetrieb für die Zubereitung von Tee oder anderen Aufgussgetränken, Erhitzung und Ausschank von warmer Milch mit Schaum für Cappuccino, Latte Macchiato oder andere Getränke auf Milchbasis.

Dank des langsamen Filtersystems nach **Camurri-Patent** werden Geschmack und Aroma zur Geltung gebracht und für die gesamte Betriebsdauer bewahrt.

Das Getränk wird dank der Temperaturregelung mit Thermostat für die gesamte gewünschte Zeit auf einer konstanten Temperatur gehalten.

Mit seiner einfachen Anwendung kann der Behälter auch zum direkten Ausschank der Getränke verwendet werden.

Bedienknöpfe, Geräteausstattung und Programmierung der Zeiten und Mengen werden von einer SPS gesteuert.

Vorrichtung zur Selbstreinigung des Milchausslasses unter vollständiger Beachtung der Hygienevorschriften.

Die Gerätekombination für Hotels basiert auf der Erfahrung und der ständigen Entwicklung von CAMURRI. Sie sind ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriaetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Für alle Anforderungen des Hotel- und Tourismusgewerbes, der Schnellgastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen.

**Aus Edelstahl 18/10.**

**Automatikbetrieb.**

**Temperaturregelung mit Thermostat.**

## " GAEC Ca\_puccina HOTEL UNIT" FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

### GAE.C.9 version available

**The GAEC Ca\_puccina Hotel Unit** model combines three completely independent appliances in one.

Its unique multifunctional features cater for the storing and serving of beverages in addition to other functions, such as making and serving excellent filter or espresso coffee and cappuccino. It is also a water boiler for a non stop supply of hot water for tea or herbal teas and can heat and froth milk for cappuccino, macchiato coffee or other beverages made with milk.

**Camurri's patented** slow filter system enriches and preserves the flavour and aroma for as long as the machine is running.

With thermostat control so that beverages stay at the optimum temperature for as long as required.

Easy to use so customers can serve themselves.

Controls, timer and dosage settings are adjusted using the PLC.

The milk dispenser cleans itself automatically in compliance with hygiene standards.

The latest product to come from CAMURRI'S experience and ongoing research aiming to solve all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for hotels and the hospitality industry, fast food outlets, cafes and catering businesses in general.

Manufactured in 18/10 stainless steel.

**Made in 18/10 stainless steel**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	Kapazität - Capacity		Heißwasser Hot water	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply	
		Kaffee Coffee	Milch Milk						
002GAT035EC	GAE.C.9	9 l	10 l	2 min/l	6,32 kW	400V 3N ~	652x560x735 mm	Anschluss G ¾. (kaltes Wasser) G 3/4 connection (cold water)	
Ausschank von Cappuccino Cappuccino dispenser		Ausschank von Milch Milk dispenser		Ausschank von Espresso Espresso coffee dispenser		Ausschank von Heißwasser Hot water dispenser		Ausschank von Filterkaffee Filter coffee dispenser	
sec	cc	sec	cc	sec	cc	sec	cc	sec	cc
8,5	140	8	120	3	40	2,2	140	2,6	120

# Gruppi Contenitori



mod. GC.5



# Gruppi Contenitori



## "BEHÄLTERKOMBINATION" Mod. GC MASCHINEN FÜR DIE ZUBEREITUNG, AUFBEWAHRUNG UND DEN AUSSCHANK VON FRÜHSTÜCKSGETRÄNKEN. ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK Verwendung frischer und natürlicher Produkte.

Erhältlich in den Modellen GC.5 - GC.10 - GC.20

**Die Behälterkombination Mod. GC** vereint in einem einzigen Modell drei vollständig unabhängige verschiedene Geräte. Eine Termorapid-Kaffeemaschine für die schnelle Zubereitung eines ausgezeichneten Filterkaffees. Dank des langsamen Filtersystems nach **Camurri-Patent** werden Geschmack und Aroma zur Geltung gebracht und für die gesamte Betriebsdauer bewahrt.

Zwei Wasserbadbehälter zum Erhitzen von Milch oder anderen Getränken.

Jedes einzelne Gerät hält das Getränk mit einer Thermostatregelung für die gewünschte Zeit warm bzw. kalt und ist vollständig unabhängig von den anderen Geräten. Die Geräte können einzeln oder gemeinsam verwendet werden.

Mit seiner einfachen Anwendung kann der Behälter auch zum direkten Ausschank der Getränke verwendet werden.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Für Hotels - Restaurants - Selbstbedienungsrestaurants - Mensen - Kantinen - Schulen - Internate - Krankenhäuser - Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen - Fast-Food-Restaurants.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10.**

**Automatikbetrieb.**

**Temperaturregelung mit Thermostat.**



## "GC DISPENSER UNIT"

**FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
*For use with fresh and natural products.*

**GC.5 - GC.10- GC.20 versions available**

**The GC Dispenser Unit** combines three independent appliances in one.

A Termorapid coffee machine to make excellent filter coffee in a matter of minutes whose flavour and aroma are enriched and maintained for as long as the machine is running thanks to **Camurri's** slow filter system.

Two bain-marie beverage dispensers for heating milk or other beverages.

Each unit operates completely independently and has a thermostat so that beverages stay at the optimum temperature for as long as required. The units can be used alone or in combination with the others.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants -Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding schools - Hospitals - Catering businesses in general - Fast food outlets.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**



Cod. 050V0100T rev.9

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	Kapazität - Capacity			Anzahl der Tassen N° cups 200 cc	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
		Kaffee Coffee	Milch Milk	Tee Tea					
003G010	GC. 5	5 l	5 l	5 l	75	5,3 kW	400V 3N ~	895x460x540 mm	Anschluss G ¾ (kaltes Wasser)  G 3/4 connection (cold water)
003G020	GC. 10	9 l	10 l	10 l	145	5,3 kW	400V 3N ~	895x460x630 mm	
003G030	GC. 20	20 l	20 l	20 l	300	10,4 kW	400V 3N ~	1190x550x697 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
*The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.*

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



# Gruppi Alberghieri



mod. ICM. CTR. 10

# Gruppi Alberghieri



## "INTERNATIONALE KAFFEEMASCHINE"

**MASCHINE FÜR DIE ZUBEREITUNG, AUFBEWAHRUNG UND DEN AUSSCHANK VON FILTERKAFFEE  
ITALIENISCHE TRADITION - INTERNATIONALER GESCHMACK**

**Verwendung frischer und natürlicher Produkte.**

**Erhältlich als Modell ohne Heizwiderstand Mod. ICM.CT.10 - ICM.CT.20.**

**Erhältlich als Modell mit Heizwiderstand Mod. ICM.CTR.10 - ICM.CTR.20.**

**Tropical ist eine preisgünstige Serie, die konzipiert wurde, um eine notwendige preisgünstige Alternative zu bieten, ohne auf Qualität und Ästhetik verzichten zu müssen.**

Die Kaffeemaschine Camurri ICM. ist aus der ständigen Suche nach einem Produkt entstanden, das immer innovativer, praktischer und verlässlicher sein muss, ein Gerät, das internationale Anforderungen erfüllt und das für die unterschiedlichsten Erfordernisse geeignet ist und dank des besonderen langsamen Filtersystems nach dem **Camurri-Patent** die hohe Qualität des Produktes sowie der Rohstoffe bewahrt und zur Geltung bringt.

Das Gerät besteht aus einem einzigen zentralen Erzeuger ICM für die Zubereitung von Filterkaffee und Heißwasser (PAC) im Dauerbetrieb, die unabhängig voneinander hergestellt werden, und aus zwei Thermosbehältern oder zwei Thermosbehältern mit Heizwiderstand, die mit jeweils eigenem Auslass versehen sind.

Diese besondere Methode erlaubt es, einen hervorragenden Filterkaffee zu erhalten; dabei wird das Kaffeepulver optimal genutzt und die organoleptischen Eigenschaften kommen voll zur Geltung. Im Vergleich zu den herkömmlichen Systemen werden Zeit, Personal und Kaffeepulver gespart. Die Zubereitung wird dynamischer, da einfache Behälter eingesetzt werden und somit der unterbrechungslose Dauerbetrieb möglich ist.

Mit seiner einfachen Anwendung kann der Behälter auch zum direkten Ausschank der Getränke verwendet werden.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Für Hotels - Restaurants - Selbstbedienungsrestaurants - Mensen - Kantinen - Schulen - Internate - Krankenhäuser - Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen - Eiscafés - Konditoreien - Fast-Food-Restaurants.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10.**

**Automatikbetrieb.**

**Temperaturregelung mit Thermostat.**



## "INTERNATIONAL COFFEE MACHINE"

**PREPARES, STORES AND SERVES FILTER COFFEE. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE  
For use with fresh and natural products.**

**ICM.CT.10 - ICM.CT.20 versions without a heating element**

**ICM.CTR.10 - ICM.CTR.20 versions with a heating element**

**The Tropical line was designed to meet demands for an affordable product range without compromising on looks or quality**

**Camurri ICM coffee machines** are the latest product to come from the firm's ongoing research aiming to develop increasingly innovative, practical and reliable products. They comply with international standards and respond to a wide variety of demands. Their superior quality is guaranteed by **Camurri's patented** slow filtering system to make the most of the coffee itself.

The machines have a main ICM unit that makes the filter coffee and a PAC non stop water boiler that runs independently plus two Thermal Beverage Dispensers with or without a heating element, with their own dispenser taps.

The special method produces excellent filter coffee, making the best use of coffee and enhancing the aroma and flavour of the blend. It also saves time, reducing the demands on personnel and wastage compared to traditional methods. Coffee is made and served faster, as it can be made non stop thanks to the two dispensers.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding-schools- Hospitals - Catering businesses in general - Ice cream shops - Confectioner's Shops - Fast-food outlets.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**



ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply		MAX LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption		MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)
		ICM	LT.CT. 10 20/LT.CTR.10-20	ICM Produktion/production	LT.CT. 10 20/LT.CTR.10-20	
E001T094	ICM CT. 10	400V 3N~	-	Kaffee/coffee 1,5 kW Heißwasser /warm water 2,4 kW	-	440x390x720 mm
E001T095	ICM CTR. 10	400V 3N~	230V ~	Kaffee/coffee 1,5 kW Heißwasser /warm water 2,4 kW	Erhitzung 1,5 kW heating 1,5 kw	440x390x720 mm
E001T097	ICM CT. 20	400V 3N~	-	Kaffee/coffee 4 kW Heißwasser /warm water 2,4 kW	-	950x540x750 mm
E001T098	ICM CTR. 20	400V 3N~	230V ~	Kaffee/coffee 4 kW Heißwasser /warm water 2,4 kW	Heizung 2 kW heating 2 kw	950x540x750 mm

Cod. 050V0200T rev.4



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.

The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**

# SCHNELLDAMPFERZEUGER



# Produttori di vapore



mod. VB.

mod. VB.  
mod. CVB.



# Produttore di vapore



## SCHNELLDAMPFERZEUGER FÜR DEN DAUERBETRIEB Mod. "VAPORIZER" ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK Verwendung frischer und natürlicher Produkte.

### Erhältlich als Modell VB.

Erlaubt die Erzeugung von 140°C heißem Dampf in wenigen Minuten, dank eines Systems mit direkter Wasserzufuhr nach **Camurri-Patent**.

Dank der kompakten Größe und der Einfachheit des Strom- und Wasseranschlusses kann der Dampferzeuger überall dort aufgestellt werden, wo der Dampf benötigt wird.

Auf Anfrage kann das Gerät auch mit einer Pumpe ausgestattet werden, die für die Verwendung mit einem von der Wasserleitung unabhängigen Wassertank gedacht ist.

Die verschiedenen Ausführungen der Strahlrohre - lang, kurz und mit Tülle - erlauben die Verwendung in verschiedenen Arbeitsbereichen mit speziellen Einsatzgebieten.

Bei der Herstellung von Eis- und Konditorwaren, für das schnelle Kochen von Cremes, Konditorcreme, Eisgrundmasse, Kouvertüre und Saucen.

In Cafés, Restaurants, Hotels, für das Erhitzen von Getränken, die Zubereitung von Cappuccino oder heißer Schokolade.

In der Gastronomie, in Wurstwarengeschäften, in Lebensmittelbetrieben, zum Kochen und Erhitzen.

Bei der Lederwarenbehandlung für die Aufarbeitung, Reinigung und das Dampfbläuen des Fells, ohne Verwendung von schädlichen Substanzen.

In allen Betrieben, in denen schnell und dauerhaft Dampf für das Kochen, Erhitzen und die Sterilisierung benötigt wird.

Außerdem ist der Dampfbereiter unverzichtbar, wenn es um Reinigung, Sterilisierung, Desinfektion mit heißer Luft und Keimfreimachung geht (Selbstkontrolle H.A.C.C.P.).

Unverzichtbar im Hotel- und Tourismusbereich, im Gesundheitssektor, in der Lebensmittelindustrie und für die Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen.

Um alle Betriebsanforderungen zu erfüllen, bei denen Qualität, Hygiene, Ersparnis von Produkten für die Reinigung und Desinfektion, Zeit- und Personalsparnis zählen, ist der Dampferzeuger unverzichtbar.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10.**

## "VAPORIZER" FOR INSTANT, NON STOP STEAM ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products

### VB versions available.

The direct connection to the mains water supply means **Camurri's patented** system is able to generate steam at 140°C in a matter of minutes.

It can be installed anywhere you need a ready supply of steam thanks to its compact size and simple connections to the mains water and electricity.

Can be fitted with a pump for use with a tank, on request, so the appliance does not need connecting to the mains.

The various long, short or spouted lances adapt the appliance to a variety of applications and specific tasks.

Used by pastry chefs and in ice cream shops to prepare creamy desserts, confectioner's custard, ice cream bases, toppings and sauces instantly;

Used in Bars, Restaurants and Hotels to heat beverages, make cappuccino or hot chocolate.

Used in delicatessens, by manufacturers of salami and sausages, for food production in general, for cooking and heating;

Used in the fur and leather industry for reviving, cleaning and blue-rinsing furs without the need for toxic substances.

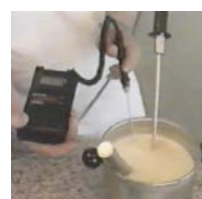
An ideal solution whenever a non stop supply of instant steam is needed for cooking, heating or sterilising

Essential for all businesses offering cleaning, sterilization, disinfection using heat and sanitisation services (self-monitoring H.A.C.C.P.).

Essential for the Hospitality industry and Hotels, for the Food and Health industries and Catering businesses in general.

A practical solution when it is essential to safeguard quality and hygiene, to cut expenses related to the purchase of cleaning and disinfection products and save time and human resources.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**



Cod. 050V0212T rev.5

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)
004V041	VB.	3 kW	230V~	240 x 550 x 390 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# WASSERBADBEHÄLTER



# Contenitori Bagnomaria



mod. BM. 10

# Contentitori Bagnomaria



**"WASSERBADBEHÄLTER" Mod. BM**  
**BEHÄLTER FÜR DIE ZUBEREITUNG, AUFBEWAHRUNG UND DEN AUSSCHANK VON**  
**FRÜHSTÜCKSGETRÄNKEN**  
**ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK**  
**Verwendung frischer und natürlicher Produkte.**

**Verfügbar in den Modellen BM.5 - BM.10 - BM.20 - BM.30 - BM.50**

**Die Wasserbadbehälter von Camurri** erlauben, jedes Getränk zu erhitzen, warm zu halten und auszuschanken (besonders für Milch geeignet).

Dank des speziellen Wasserbadsystems bleiben die organoleptischen Eigenschaften des Getränks dauerhaft erhalten.

Das Getränk wird schnell erhitzt und durch die Temperaturregelung mit Thermostat auf einer konstanten Temperatur gehalten.

Mit seiner einfachen Anwendung kann der Behälter auch zum direkten Ausschank der Getränke verwendet werden.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Für Hotels- Restaurants – Selbstbedienungsrestaurants – Mensen – Kantinen – Schulen – Internate – Krankenhäuser – Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen – Eiscafés – Konditoreien – Fast-Food-Restaurants. Er kann auch als Heißwasserbereiter verwendet werden.

Der Behälter ist als kompletter Satz für ein, zwei oder drei Getränke lieferbar.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10.**

**Automatikbetrieb.**

**Temperaturregelung mit Thermostat.**



**BM "BAIN-MARIE BEVERAGE DISPENSER"**  
**DISPENSERS FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF**  
**BREAKFAST BEVERAGES**  
**ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**BM.5 - BM.10 - BM.20 - BM.30 - BM.50 versions available**

**The Camurri Bain-Marie** dispenser heats and serves any type of beverage at the optimum temperature (especially milk). The special, bain-marie system ensures the taste of the beverage will not be affected even after a considerable period of time.

Beverages are heated rapidly and kept at a constant temperature using a thermostat.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels – Restaurants – Self-service cafes – Canteens – Schools – Boarding schools – Hospitals – Catering businesses in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food outlets.

Can also be used as a water boiler.

Can be supplied in combo sets for one, two or three beverages.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation.**

**Thermostat control.**



ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	PRODUKTION Production	Anzahl der Tassen N° cups 200 cc	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
005BM010	BM.5	5 l	25	0,9 kW	230V ~	296x390x473 mm	Anschluss G ¾  G 3/4 connection
005BM020	BM.10	10 l	50	1,5 kW	230V ~	346x440x576 mm	
005BM030	BM.20	20 l	100	2,4 kW	230V ~	447x540x643 mm	
005BM040	BM.30	30 l	150	4,8 kW	400V 3N ~	548x610x614 mm	
005BM050	BM.50	47,5 l	237	4,8 kW	400V 3N ~	548x610x825 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



# Contenitori Bagnomaria



mod. BMD. 10

# Contentitori Bagnomaria



**"WASSERBADBEHÄLTER Mod. BMD"**  
**BEHÄLTER FÜR DIE ZUBEREITUNG, AUFBEWAHRUNG UND DEN AUSSCHANK VON**  
**FRÜHSTÜCKSGETRÄNKEN**  
**ITALIENISCHE TRADITION - INTERNATIONALER GESCHMACK**  
**Verwendung frischer und natürlicher Produkte**

**Verfügbar in den Modellen BMD.5\* - BMD.10 - BMD.20 - BMD.50\***

**Die Wasserbadbehälter von Camurri** erlauben, jedes Getränk zu erhitzen, warm zu halten und auszuschenken (besonders für Milch geeignet).

Dank des speziellen Wasserbadsystems bleiben die organoleptischen Eigenschaften des Getränks dauerhaft erhalten.

Das Getränk wird schnell erhitzt und durch die Temperaturregelung mit Thermostat auf einer konstanten Temperatur gehalten.

Das Modell BMD vereint in einem einzigen Modell zwei vollständig unabhängige Geräte mit der Möglichkeit, diese einzeln oder auch gemeinsam zu betreiben.

Mit seiner einfachen Anwendung kann der Behälter auch zum direkten Ausschank der Getränke verwendet werden.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Für Hotels- Restaurants - Selbstbedienungsrestaurants - Mensen - Kantinen - Schulen - Internate - Krankenhäuser - Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen - Konditoreien - Fast-Food-Restaurants.

Er kann auch als Heißwasserbereiter verwendet werden.

Der Behälter ist als kompletter Satz für ein, zwei oder drei Getränke lieferbar.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10.**

**Automatikbetrieb.**

**Temperaturregelung mit Thermostat.**



**BMD "BAIN-MARIE BEVERAGE DISPENSER"**  
**FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**BMD.5\* - BMD.10 - BMD.20 - BMD.50\* versions available**

**The Camurri Bain-Marie dispenser** heats and serves any type of beverage at the optimum temperature (especially milk). The special, bain-marie system ensures the taste of the beverage will not be affected even after a considerable period of time.

Beverages are heated rapidly and kept at a constant temperature using a thermostat. The BMD combines two appliances in one machine that run completely independently and can be used either individually or in combination.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding schools - Hospitals - Catering businesses in general - Confectioner's shops - Fast-food outlets.

Can also be used as a water boiler.

Versions are available with dispensers for one, two or three beverages.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**



ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	PRODUKTION Production	Anzahl der Tassen N° cups 200 cc	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
*005BM060	BMD.5*	10 l	50	1,8 kW	230V ~	460x390x513 mm	Anschluss G ¾  G 3/4 connection
005BM070	BMD.10	20 l	100	3 kW	230V ~	740x460x630 mm	
005BM080	BMD.20	40 l	200	4,8 kW	400V 3N ~	892x610x672 mm	
*005BM090	BMD.50*	95 l	474	9,6 kW	400V 3N ~	1086x650x877 mm	

\*Das Unterteil entspricht nicht der Abbildung. \* Base unit not shown in photo.

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.

The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
**ISO 9001:2008**

# Contenitori Bagnomaria



mod. BMT. 20



# Contentitori Bagnomaria



**"WASSERBADBEHÄLTER" Mod. BMT**  
**BEHÄLTER FÜR DIE ZUBEREITUNG, AUFBEWAHRUNG UND DEN AUSSCHANK VON**  
**FRÜHSTÜCKSGETRÄNKEN**  
**ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK**  
**Verwendung frischer und natürlicher Produkte.**

**Verfügbar in den Modellen BMT.5\* - BMT.10 - BMT.20**

**Die Wasserbadbehälter von Camurri** erlauben, jedes Getränk zu erhitzen, warm zu halten und auszuschanken (besonders für Milch geeignet).

Dank des speziellen Wasserbadsystems bleiben die organoleptischen Eigenschaften des Getränks dauerhaft erhalten. Das Getränk wird schnell erhitzt und durch die Temperaturregelung mit Thermostat auf einer konstanten Temperatur gehalten.

Das Modell BMT vereint in einem einzigen Modell drei vollständig unabhängige Geräte mit der Möglichkeit, diese einzeln oder auch gemeinsam zu verwenden.

Mit seiner einfachen Anwendung kann der Behälter auch zum direkten Ausschank der Getränke verwendet werden.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Für Hotels - Restaurants - Selbstbedienungsrestaurants - Mensen - Kantinen - Schulen - Internate - Krankenhäuser - Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen - Konditoreien - Fast-Food-Restaurants.

Er kann auch als Heißwasserbereiter verwendet werden.

Der Behälter ist als kompletter Satz für ein, zwei oder drei Getränke lieferbar.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10.**

**Automatikbetrieb.**

**Temperaturregelung mit Thermostat.**



**BMT "BAIN-MARIE BEVERAGE DISPENSER"**  
**FOR THE PREPARATION, STORAGE AND SERVING OF BREAKFAST BEVERAGES**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**BMT.5\* - BMT.10 - BMT.20 versions available**

**The Camurri Bain-Marie dispenser** heats and serves any type of beverage at the optimum temperature (especially milk). The special, bain-marie system ensures the taste of the beverage will not be affected even after a considerable period of time.

Beverages are heated rapidly and kept at a constant temperature using a thermostat.

The BMT combines three appliances in one machine that run completely independently and can be used either individually or in combination.

Easy to use so customers can serve themselves.

Solves all the needs of modern cafeterias where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding schools - Hospitals - Catering businesses in general - Confectioner's shops - Fast-food outlets.

Can also be used as a water boiler.

Versions are available with dispensers for one, two or three beverages.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**



Cod. 050V0140T rev.12

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	PRODUKTION Production	Anzahl der Tassen N° cups 200 cc	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
*005BM100	BMT.5*	15 l	75	2,7 kW	230V ~	700x390x513 mm	Anschluss G ¾  G 3/4 connection
005BM110	BMT.10	30 l	150	4,5 kW	400V 3N ~	895x460x630 mm	
005BM120	BMT.20	60 l	300	7,2 kW	400V 3N ~	1190x590x672 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

\*Das Unterteil entspricht nicht der Abbildung. \* Base unit not shown in photo.

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.

The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



# HEISSWASSERBEREITER



# Produttori di acqua calda



mod. HWU.10

# Produttori di acqua calda



**"HEISSWASSERBEREITER" Mod. HWU**  
**Heisswasserbereiter im Dauerbetrieb**  
**ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK**  
**Verwendung frischer und natürlicher Produkte.**

**Erhältlich in den Ausführungen HWU.10 - HWU.20 - HWU.30 - HWU.50**

**Der Heißwasserbereiter von Camurri** erzeugt ca. 90° C heißes Wasser im Dauerbetrieb für die Zubereitung von Tee, Aufgussgetränken und löslichen Heißgetränken.

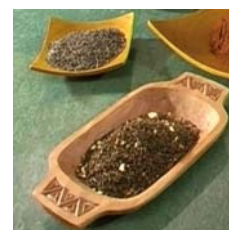
Er ist mit einem Heizwiderstand, einem Thermostat für die Temperaturregelung und einem Ausgابهahn versehen.

Mit seiner einfachen Anwendung kann der Behälter auch zum direkten Ausschank von Heißwasser verwendet werden.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit und Personal unverzichtbar sind.**

Für Hotels - Restaurants - Selbstbedienungsrestaurants - Mensen - Kantinen - Schulen - Internate - Krankenhäuser - Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen - Eiscafés - Konditoreien - Fast-Food-Restaurants.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10.**  
**Automatikbetrieb.**



**"HWU WATER BOILER"**  
**PRODUCES A NON STOP SUPPLY OF HOT WATER**  
**ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**HWU.10 - HWU.20 - HWU.30 - HWU.50 versions available**

**The Camurri water boiler provides a non stop supply of hot water at around 90°C that can be used for making tea, herbal teas and soluble beverages.**

**Complete with a heating element, thermostat and dispenser tap.**

**A simple and easy to use solution for a ready supply of hot water on tap.**

**Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard quality and quantity while saving time and reducing the demands on personnel.**

**Ideal for Hotels - Restaurants - Self-service cafes - Canteens - Schools - Boarding-schools - Hospitals - Catering businesses in general - Ice-cream shops - Confectioner's Shops - Fast-food outlets.**

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**  
**Automatic operation.**

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	Erhitzungszeit* Heating time	Zubereitungszeit Heißeswasser* Hot Water production time*	Entnehmbare Menge Maximum water delivery rate	Leistungsaufnahme Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
005BM500	HWU.10	30 min.	2 min/l	7,7 l	2,4 kW	230V ~	336x440x576 mm	Anschluss G ¾ G 3/4 connection
005BM510	HWU.20	30 min.	2 min/l	16 l	4,8 kW	400V 3N ~	390x560x643 mm	
005BM520	HWU.30	20 min.	30 sec/l	22 l	9,6 kW	400V 3N ~	494x590x673 mm	
005BM540	HWU.50	35 min.	30 sec/l	55 l	9,6 kW	400V 3N ~	494x590x873 mm	

\* Mit Kaltwasserzulauf. \* With cold water supply



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**

# WASSERBADKAKAOMASCHINE





# Ciocolatiere Bagnomaria Inox



mod. CC.5

# Ciocolatiere Bagnomaria Inox

**"WASSERBADKAKAOMASCHINE" Mod. CC.**  
**MASCHINEN FÜR DIE ZUBEREITUNG, DAS KOCHEN UND DEN AUSSCHANK**  
**EINER AUSGEZEICHNETEN HEISSEN SCHOKOLADE**  
**ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK**  
**Verwendung frischer und natürlicher Produkte.**

**Erhältlich in den Modellen CC.5 – CC.10 – CC.20**

Die Kakaomaschine Camurri erlaubt, schnell eine hervorragende heiße Schokolade zuzubereiten, zu kochen und auszuschütten und dabei das Personal zu entlasten.

Dank unseres Wasserbadsystems und des speziellen Rührwerks zum Anrühren der Schokolade, das eine gleichmäßige Konsistenz sicherstellt, wird der Geschmack zur Geltung gebracht und bleibt erhalten. Das Getränk wird durch Temperaturregelung mit Thermostat auf einer konstanten Temperatur gehalten.

Die Kakaomaschine ist auch für die Zubereitung von Schokoladenüberzügen, Cremes, Eierlikör und Konditorcreme hervorragend geeignet.

Die Maschine kann mit einer speziellen Vorrichtung ICED TEA (EISTEE) nach **"CAMURRI-Patent"** ausgerüstet werden, um Getränke ohne Betriebskosten kühlen zu können. Ideal für die Zubereitung und Aufbewahrung von Tee, Eiskaffee oder anderen Getränken.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo Qualität, Menge sowie das Einsparen von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.

Für Cafés, Eiscafés, Konditoreien, Hotels, Restaurants, Fast-Food-Restaurants und Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10.**

**Automatikbetrieb.**

**Temperaturregelung mit Thermostat.**

**Mit Rührwerk versehen.**

**Verfügbar in den Ausführungen Edelstahl, vergoldet (24KT) und mit Sublimationsdruck**

**"CC BAIN-MARIE CHOCOLATE DISPENSER"**  
**MIXES, HEATS AND SERVES EXCELLENT HOT CHOCOLATE.**  
**ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**CC.5 – CC.10 – CC.20 versions available**

**The Camurri Chocolate Dispenser mixes, heats and serves excellent hot chocolate in a matter of minutes without needing any special attention. The bain-marie system enhances and preserves the flavour for considerable time and the special mixer unit melts the chocolate and maintains its consistency. A thermostat also makes sure the chocolate is kept at a steady temperature.**

**The chocolate dispenser is also ideal for toppings and for preparing creamy desserts, egg nog and confectioner's custard.**

**Can be fitted with Camurri's patented special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs. Perfect for mixing and storing iced tea or coffee, etc.**

**Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

**Ideal for Coffee bars - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Hotels - Restaurants - Fast-food outlets - Catering businesses in general.**

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

**Automatic operation**

**Thermostat control.**

**Complete with mixer.**

**Available in stainless steel, 24 carat gold plated and decorated versions.**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
 = ISO 9001:2008 =

Cod. 050V0190T rev.13

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	Anzahl der Tassen N° cups	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
		200 cc				
006CC010	CC. 5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x478 mm	MANUELLE Manual
006CC020	CC. 10	50	0,9 kW	230V ~	346x440x588 mm	
006CC030	CC. 20	100	1,5 kW	230V ~	447x540x668 mm	Anschluss G ¾ G 3/4 connection

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.

The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# Ciocolatiere Bagnomaria Dorata



mod. CC.D.5

# Ciocolatiere Bagnomaria Dorata

## "WASSERBADKAKAOMASCHINE" Mod.CC.D MASCHINEN FÜR DIE ZUBEREITUNG, DAS KOCHEN UND DEN AUSSCHANK EINER AUSGEZEICHNETEN HEISSEN SCHOKOLADE ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK Verwendung frischer und natürlicher Produkte.

### Erhältlich in den Modellen CC.D.5 – CC.D.10 – CC.D.20

Die Kakaomaschine Camurri stellt in ihrer vergoldeten Ausführung auch die anspruchsvollsten Kunden zufrieden. Sie erlaubt, schnell eine hervorragende heiße Schokolade zuzubereiten, zu kochen und auszuschenken und dabei das Personal zu entlasten.

Dank unseres Wasserbadsystems und des speziellen Rührwerks zum Anrühren der Schokolade, das eine gleichmäßige Konsistenz sicherstellt, wird der Geschmack zur Geltung gebracht und bleibt erhalten. Das Getränk wird durch Temperaturregelung mit Thermostat auf einer konstanten Temperatur gehalten.

Die Kakaomaschine ist auch für die Zubereitung von Schokoladenüberzügen, Cremes, Eierlikör und Konditorcreme hervorragend geeignet.

Die Maschine kann mit einer speziellen Vorrichtung ICED TEA (EISTEE) nach "CAMURRI-Patent" ausgerüstet werden, um Getränke ohne Betriebskosten kühlen zu können.

Ideal für die Zubereitung und Aufbewahrung von Tee, Eiskaffee oder anderen Getränken.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie das Einsparen von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Für Cafés, Eiscafés, Konditoreien, Hotels, Restaurants, Fast-Food-Restaurants und Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen.

Die Maschinen bestehen vollständig aus Edelstahl 18/10, der einem besonderen elektrochemischen Verfahren mit einem 24-kt-Goldbad unterzogen wurde.

Die Maschinen bestehen vollständig aus Edelstahl 18/10.

Automatikbetrieb.

Temperaturregelung mit Thermostat.

Mit Rührwerk versehen.

Verfügbar in den Ausführungen Edelstahl, vergoldet (24KT) und mit Sublimationsdruck.

## "CC.D BAIN-MARIE CHOCOLATE DISPENSER" MIXES, HEATS AND SERVES EXCELLENT HOT CHOCOLATE. ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

### CC.D.5 – CC.D.10 – CC.D.20 versions available

Camurri had its most discerning customers in mind when it designed its **gold-plated chocolate** dispenser. It mixes, heats and serves excellent hot chocolate in a matter of minutes without needing any special attention. The bain-marie system enhances and preserves the flavour for considerable time and the special mixer unit melts the chocolate and maintains its consistency. A thermostat also makes sure the chocolate is kept at a steady temperature.

The chocolate dispenser is also ideal for toppings and for preparing creamy desserts, egg nog and confectioner's custard.

Can be fitted with **Camurri's patented** special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs. Perfect for mixing and storing iced tea or coffee, etc.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Coffee bars - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Hotels - Restaurants - Fast-food outlets - Catering businesses in general.

Made in 24 carat gold plated, 18/10 stainless steel processed with a special electrical and chemical bath.

Made entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostat control.

Complete with mixer.

Available in stainless steel, 24 carat gold plated and decorated versions.

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	Anzahl der Tassen N° cups 200 cc	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
006CC011D	CC.D.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x536 mm	MANUELLE Manual  Anschluss G ¾ G 3/4 connection
006CC021D	CC.D.10	50	0,9 kW	230V ~	346x440x596 mm	
006CC031D	CC.D.20	100	1,5 kW	230V ~	447x540x665 mm	



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



# Ciocolatiera Bagnomaria Special



mod. CC.SP.5

# Ciocolatiera Bagnomaria Special

## "WASSERBADKAKAOMASCHINE" Mod. CC.SP

MASCHINEN FÜR DIE ZUBEREITUNG, DAS KOCHEN UND DEN AUSSCHANK EINER AUSGEZEICHNETEN HEISSEN SCHOKOLADE  
ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK  
Verwendung frischer und natürlicher Produkte.

### Erhältlich als Modell CC.SP.5

Die Kakaomaschine Camurri stellt in ihrer mit einem besonderen Sublimationsverfahren hergestellten Version auch die anspruchsvollsten Kunden zufrieden. Sie erlaubt, schnell eine hervorragende heiße Schokolade zuzubereiten, zu kochen und auszuschenken und dabei das Personal zu entlasten.

Dank unseres Wasserbadsystems und des speziellen Rührwerks zum Anrühren der Schokolade, das eine gleichmäßige Konsistenz sicherstellt, wird der Geschmack zur Geltung gebracht und bleibt erhalten.

Das Getränk wird durch eine Temperaturregelung mit Thermostat auf einer konstanten Temperatur gehalten. Die Kakaomaschine ist auch für die Zubereitung von Schokoladenüberzügen, Cremes, Eierlikör und Konditorcreme hervorragend geeignet.

Die Maschine kann mit einer speziellen Vorrichtung ICED TEA (EISTEE) nach "CAMURRI-Patent" ausgerüstet werden, um Getränke ohne Betriebskosten kühlen zu können. Ideal für die Zubereitung und Aufbewahrung von Tee, Eiskaffee oder anderen Getränken.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie das Einsparen von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Für Cafés, Eiscafés, Konditoreien, Hotels, Restaurants, Fast-Food-Restaurants und Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen.

Die Maschinen bestehen vollständig aus Edelstahl 18/10, der einem besonderen elektrochemischen Verfahren mit einem 24-kt-Goldbad und Sublimationsdruck unterzogen wurde.

Die Maschinen bestehen vollständig aus Edelstahl 18/10.

Automatikbetrieb.

Temperaturregelung mit Thermostat.

Mit Rührwerk versehen.

Verfügbar in den Ausführungen Edelstahl, vergoldet (24KT) und mit Sublimationsdruck.

**"CC.SP BAIN-MARIE CHOCOLATE DISPENSER"**  
**MIXES, HEATS AND SERVES EXCELLENT HOT CHOCOLATE.**  
**ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

### CC.SP.5 version available

This superbly decorated **Camurri chocolate** dispenser will meet the approval of the most demanding customers. It mixes, heats and serves excellent hot chocolate in a matter of minutes without needing any special attention. The bain-marie system enhances and preserves the flavour for considerable time and the special mixer unit melts the chocolate and maintains its consistency. A thermostat also makes sure the chocolate is kept at a steady temperature.

The chocolate dispenser is also ideal for toppings and for preparing creamy desserts, egg nog and confectioner's custard.

Can be fitted with **Camurri's patented** special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs. Perfect for mixing and storing iced tea or coffee, etc.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Coffee bars - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Hotels - Restaurants - Fast-food outlets - Catering businesses in general.

Made entirely in 24 carat gold plated, 18/10 stainless steel processed with a special electrical and chemical bath and then decorated.

Made entirely in 18/10 stainless steel

Automatic operation

Thermostat control.

Complete with mixer.

Available in stainless steel, 24 carat gold plated and decorated versions.

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	Anzahl der Tassen N° cups 200 cc	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
006CC011SP	CC.SP.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x536 mm	MANUELLE Manual



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



WASSERBADKAKAOMASCHINE FONTANA

# Ciocolatiere Bagnomaria Fontana



cod. 012A089



cod. 012A330



mod. CC.F.D.5





# Ciocolatiere Bagnomaria Fontana

**"WASSERBADKAKAOMASCHINE FONTANA" Mod. CC.F.**  
**MASCHINEN FÜR DIE ZUBEREITUNG, DAS KOCHEN UND DEN AUSSCHANK EINER**  
**AUSGEZEICHNETEN HEISSEN SCHOKOLADE**  
**ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK**  
**Verwendung frischer und natürlicher Produkte.**

**Verfügbar in den Modellen CC.F. 5 – CC.F.D.5 – CC.F.SP.5**

Die Kakaomaschine Camurri Fontana (Schokoladenbrunnen) erlaubt, schnell eine hervorragende heiße Schokolade zuzubereiten, zu kochen und auszuschenken und dabei das Personal zu entlasten.

**Mit dem speziellen Brunnenaufsatz wird dabei die szenische Wirkung herunterfließender Schokolade erzeugt.**

Dank unseres Wasserbadsystems und des speziellen Rührwerks zum Anrühren der Schokolade, das eine gleichmäßige Konsistenz sicherstellt, wird der Geschmack zur Geltung gebracht und bleibt erhalten.

Das Getränk wird durch Temperaturregelung mit Thermostat auf einer konstanten Temperatur gehalten.

Die Kakaomaschine ist auch für die Zubereitung von Schokoladenüberzügen, Cremes, Eierlikör, Konditorcreme hervorragend geeignet.

Die Maschine kann mit einer speziellen Vorrichtung ICED TEA (EISTEE) nach "CAMURRI-Patent" ausgerüstet werden, um Getränke ohne Betriebskosten kühlen zu können.

Ideal für die Zubereitung und Aufbewahrung von Schokolade, Tee, Eiskaffee oder anderen Getränken.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie das Einsparen von Zeit, Personal und Zutaten unverzichtbar sind.**

Für Cafés, Eiscafés, Konditoreien, Hotels, Restaurants, Fast-Food-Restaurants und Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen.

Die Maschinen bestehen vollständig aus Edelstahl 18/10; sie sind auch in der Version Edelstahl mit spiegelnder Oberfläche, in einer vergoldeten Ausführung, die einer speziellen elektrochemischen Behandlung in einem 24-kt-Goldbad unterzogen wurde, und/oder mit Sublimationsdruck erhältlich.

**Automatikbetrieb.**

**Temperaturregelung mit Thermostat.**

**Mit Rührwerk und Brunnenaufsatz versehen.**

**"CC.F BAIN-MARIE CHOCOLATE FOUNTAIN AND DISPENSER"**  
**MIXES, HEATS AND SERVES EXCELLENT HOT CHOCOLATE.**  
**ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products.**

**CC.F.5 – CC.F.D.5 – CC.F.SP.5 versions available**

**The Camurri Chocolate Fountain and Dispenser mixes, heats and serves excellent hot chocolate in a matter of minutes without needing any special attention.**

**Its special chocolate fountain section offers a mouth watering display of a cascade of chocolate.**

The bain-marie system enhances and preserves the flavour for considerable time and the special mixer unit melts the chocolate and maintains its consistency. A thermostat also makes sure the chocolate is kept at a steady temperature.

The chocolate dispenser is also ideal for toppings and for preparing creamy desserts, egg nog and confectioner's custard.

Can be fitted with **Camurri's patented** special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs. Perfect for mixing and storing cold chocolate, iced tea or coffee, etc.

Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time, reducing the demands on personnel and wastage.**

Ideal for Coffee bars - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Hotels - Restaurants - Fast-food outlets - Catering businesses in general.

Made entirely in stainless steel 18/10. Also available in mirror-finish stainless steel, 24 carat gold plated stainless steel achieved with a special electric and chemical process and/or a decorated version.

**Automatic operation**

**Thermostat control.**

**Complete with mixer and fountain.**

ARTIKELNUMMER Code	MODELL Model	Anzahl der Tassen No. of cups	LEISTUNGS-AUFNAHME Power absorption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply voltage	MASSE (LxTxH) Dimension (WxDxH)	WASSERZUFUHR Water supply
		200 cc				
006CC015	CC.F.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x870 mm	MANUELLE Manual
006CC016D	CC.F.D.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x870 mm	
006CC016SP	CC.F.SP.5	25	0,9 kW	230V ~	296x390x870 mm	

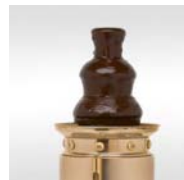
Cod. 050V0193D rev.5



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
**= ISO 9001:2008 =**

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**



# SCHOKOLADE MASCHINE BABY



# CIOCCOLATIERA "CHOCOLATE BABY"



 **CAMURRI**  
B R E V E T T I

mod. CCB.1

CAMURRI

# CIOCCOLATIERA "CHOCOLATE BABY"

## SCHOKOLADE MASCHINE "CHOCOLATE BABY" mod. CCB.1

Die Schokolade Maschine "CHOCOLATE BABY" erlaubt Camurri vorzubereiten, zu kochen und eine köstliche, traditionelle warme Schokolade oder jedes andere Produkt wie Cremes und Soßen mit der Benutzung von natürlichen Produkten wie Kakaos, Zucker, frische Milch und vorbereitet Handels, in beruflicher Art und Weise und kurz Zeit verteilen.

Dank zum Camurri Patenten, bleibt das Produkt homogen durch den dazu bestimmen Mixer und zu beständige Temperatur wegen der thermostatischen Regelung der Temperatur, um die organoleptischen Eigenschaften vom Cacao zu bewahren und verwerten.

Das ist die ideale Antwort, um die kleine Menge oder die verschiedene Sorten erforderten vom modernen Service von Cafeteria die kleinen Mengen, wo die Qualität die Menge, die Ersparnis von Zeit, Personal und Rohstoff unerlässlich sind zu lösen.

Für Haus Benutzung, Schokolade Maschine, Konditoreien, Café und Eisdielen.

Ihr baut ganz in Stahl Inox 18/10.

Thermostatische Regelung der Temperatur.

Begabt von Mixer.

Verfügbar in die Version Inox, golden 24KT und sublimiert.



## CHOCOLATE MAKER "CHOCOLATE BABY" mod. CCB.1

*The Chocolate Maker "CHOCOLATE BABY" is able to prepare, cook and dispense professionally and in short times, a good traditional hot chocolate or any kind of product as creams, sweet sauces, using fresh products like cocoa, sugar, fresh milk and commercial preparation.*

*Thanks to Camurri's patent, the delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to the special mixer that ensures the hot chocolate is constantly homogeneous and it is maintained at a constant temperature by thermostat regulation. So chocolate flavour and organoleptic properties are perfectly maintained.*

*It is the ideal solution to fulfil all small quantities and different kinds of requirements of a modern cafeteria service, where quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.*

*For home use, and Chocolate Shops, Pastries, Bars, Ice-cream shops.*

**Wholly manufactured in stainless steel 18/10**

**Thermostat temperature regulation.**

**Equipped with mixer.**

**Available in the stain steel, gold plate 24KT and special sublimated version.**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - [www.camurri.it](http://www.camurri.it) - Skype: camurri brevetti



# THERMOBEHÄLTER



# Contenitori termici

## Contenitori termici con resistenza



mod. CT. 10



mod. CTR. 10

# Contentitori termici Contentitori termici con resistenza



**"THERMOSBEHÄLTER UND THERMOSBEHÄLTER MIT HEIZWIDERSTAND" Mod. CT und CTR**  
**BEHÄLTER FÜR DIE WARM- ODER KÜHLHALTUNG VON GETRÄNKEN**  
**ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK**  
**Verwendung frischer und natürlicher Produkte.**

**Erhältlich in den Modellen ohne Heizwiderstand Mod.CT.5 – CT.10 – CT.20 – CT.30 – CT.50**

**Erhältlich in den Modellen mit Heizwiderstand Mod.CTR.5 – CTR.10 – CTR.20 – CTR.30 – CTR.50**

Die Thermosbehälter von Camurri für die Warm- oder Kühlhaltung von Getränken mit Isolierwänden funktionieren wie gewöhnliche Thermoskannen.

Geben Sie das Kalt- oder Heißgetränk einfach in den Behälter und es wird warm- bzw. kalt gehalten; dabei beträgt die Temperaturveränderung nur 4/5° C pro Stunde.

Die einfachen und praktischen Thermosbehälter sind unerlässlich für den Getränkeausschank.

Die Ausführung mit Heizwiderstand verfügt über einen Trockenwiderstand und eine automatische Temperaturregelung.

Der Thermosbehälter kann mit einer speziellen Vorrichtung ICED TEA (EISTEE) nach "CAMURRI-Patent" ausgerüstet werden, um Getränke ohne Betriebskosten zu kühlen.

Das Gerät kann durch ein Unterteil ergänzt werden, um so als Satz mit zwei oder drei Behältern verwendet werden zu können.

Ausgezeichnet für alle Betriebsanforderungen eines modernen Cafeteriabetriebs geeignet, wo **Qualität, Menge sowie die Ersparnis von Zeit und Personal unverzichtbar sind.**

Für Hotels- Restaurants - Selbstbedienungsrestaurants - Mensen - Kantinen - Schulen - Internate - Krankenhäuser - Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen - Eiscafés - Konditoreien - Fast-Food-Restaurants.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10**

**"CT and CTR THERMAL BEVERAGE DISPENSERS AND DISPENSERS COMPLETE WITH A HEATING ELEMENT"**  
**KEEPS BEVERAGES AT A STEADY TEMPERATURE ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE**  
**For use with fresh and natural products**

**CT.5 – CT.10 – CT.20 – CT.30 – CT.50 versions without heating element**

**CTR.5 – CTR.10 – CTR.20 – CTR.30 – CTR.50 versions complete with heating element**

Camurri Thermal Dispensers keep beverages at a constant temperature, as their insulated walls offer the same features as a normal vacuum flask.

Simply pour in the hot or cold beverage and its temperature will remain steady with a variation of only 4/5° per hour.

A practical and easy solution for serving beverages.

**The versions complete with a dry heating element also have thermostat control.**

Can be fitted with Camurri's patented special ICED TEA unit that chills beverages with no additional running costs and with a special base unit so two or three dispensers can be used in combination.

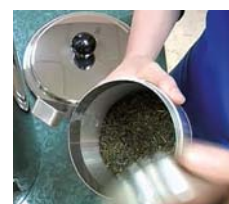
Solves all the needs of modern cafeterias, where it is essential to safeguard **quality and quantity while saving time and reducing the demands on personnel.**

Ideal for Hotels - Restaurants - Self-services cafes - Canteens - Schools - Boarding schools - Hospitals - Catering businesses in general - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Fast-food outlets

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	Kapazität Capacity	Anzahl der Tassen N° cups 200 cc	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)
007CT010	CT. 5	5 l	25	203x330x442 mm
007CT020	CT. 10	10 l	50	248x380x548 mm
007CT030	CT. 20	20 l	100	346x480x548 mm
007CT040	CT. 30	30 l	150	470x530x570 mm
007CT050	CT. 50	47,5 l	237	470x530x650 mm

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	Kapazität Capacity	Anzahl der Tassen N° cups 200 cc	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)
008CR010	CTR. 5	5 l	25	0,5 kW	230V ~	203x390x442 mm
008CR020	CTR. 10	10 l	50	1,5 kW	230V ~	248x440x548 mm
008CR030	CTR. 20	20 l	100	2 kW	230V ~	346x540x548 mm
008CR040	CTR. 30	30 l	150	2 kW	230V ~	470x590x570 mm
008CR050	CTR. 50	47,5 l	237	2 kW	230V ~	470x590x650 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
**= ISO 9001:2008 =**

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
 The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

**CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it**

# ROLLWAGEN MIT THERMOBEHÄLTERN AUS ABSTELLTISCHCHEN





# Carrelli armadio contenitori termici



mod. CATT. 20



mod. CATT. 20



mod. CA.

# Carrelli armadio contenitori termici



## "ROLLSCHRÄNKCHEN MIT THERMOBEHÄLTERN" FÜR DEN AUSSCHANK VON GETRÄNKEN. ITALIENISCHE TRADITION - INTERNATIONALER GESCHMACK Verwendung frischer und natürlicher Produkte.

Erhältlich als Modell ohne Behälter. CA

Erhältlich als Modelle ohne Heizwiderstand. CATT.5 - CATT.10 - CATT.20

Erhältlich als Modelle mit Heizwiderstand Mod. CART.5 - CART.10 - CART.20

Die **Camurri-Rollschränken** sind für den Ausschank von Heißgetränken in Krankenhäusern oder Veranstaltungssälen unverzichtbar.

Die Rollschränken sind mit Flügeltüren versehen. Sie sind mit Thermosbehältern mit Luftzwischenraum ausgestattet, um die Temperatur der Getränke konstant zu halten. Die Temperatur variiert in einer Stunde nur um 4/5 °C. Die Behälter werden mit einem praktischen Bajonettanschluss befestigt.

Praktisch und zweckmäßig.

Die Schränken besitzen zwei Fächer, jedes bietet Platz für 6 Korbinsätze auf Teleskopschienen.

Sie sind mit 4 bereiften Edelstahlrädern versehen, von denen eines über eine Bremse verfügt.

**Die Behälter können auf Wunsch mit einem Heizwiderstand** zum Erhitzen und Warmhalten der Getränke mit Temperaturregelung mit Thermostat versehen werden.

Sie sind auch in einer Ausführung ohne Thermosbehälter Modell CA erhältlich und für alle unsere Geräte geeignet.

Unverzichtbar für Krankenhäuser, Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen, Hotels, Selbstbedienungsrestaurants, Mensen und Kantinen.

Vollständig aus Edelstahl 18/10.



## "TROLLEY CABINETS WITH THERMAL BEVERAGE DISPENSERS" FOR SERVING BEVERAGES. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

CA version without beverage dispensers

CATT.5 - CATT.10 - CATT.20 versions without heating element

CART.5 - CART. 10 - CART.20 versions with heating element

**Camurri trolley cabinets** are perfect for serving hot drinks to patients in hospital wards.

The trolley cabinets have hinged doors and come with thermal beverage dispensers (with air casing) that are fitted into place with a simple bayonet fixing, keeping beverages at a steady temperature with a variation of only 4/5° per hour.

Practical and functional.

Two handy sections that house 6 baskets on sliding rails.

4 stainless steel wheels with rubber-tyres. One wheel is fitted with a brake.

**The dispensers can be fitted with a heating element and thermostat control, on request, to heat beverages and keep them warm.**

The CA version is supplied without the thermal dispensers and can be used with any of our appliances.

Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self-service cafes and canteens.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**

AUF ANFRAGE KÖNNEN WIR AUCH ROLLWAGEN NACH MASS MIT VOM KUNDEN GEWÜNSCHTEN KOMBINATIONEN LIEFERN.  
CUSTOMISED SIZES AND TROLLEY COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	KAPAZITÄT Capacity	Anzahl der Tassen N° cups 200 cc	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)
011CA010	CA.	/	/	/	/	1400x800x960 mm
009CAT060	CATT. 5	15 l	75	/	/	1400x800x1330 mm
009CAT010	CATT. 10	30 l	150	/	/	1400x800x1430 mm
009CAT030	CATT. 20	60 l	300	/	/	1400x800x1430 mm
010CAR060	CART. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1400x800x1330 mm
010CAR010	CART. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1400x800x1430 mm
010CAR030	CART. 20	60 l	300	6 kW	230V ~	1400x800x1430 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.

The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# Carrelli armadio kompact



mod. CA.K.



mod. CATTK.5



mod. CATTK.5



# Carrelli armadio kompact



## "ROLLSCHRÄNKCHEN MIT THERMOBEHÄLTERN KOMPACT" FÜR DEN AUSSCHANK VON GETRÄNKEN. ITALIENISCHE TRADITION – INTERNATIONALER GESCHMACK Verwendung frischer und natürlicher Produkte.

Erhältlich als Modell ohne Behälter CA.K.

Erhältlich als Modelle ohne Heizwiderstand CATTK.5 - CATTK.10

Erhältlich als Modelle mit Heizwiderstand CARTK.5 - CARTK.10

Die Camurri-Rollschränke sind für den Ausschank von Heißgetränken in Krankenhäusern oder Veranstaltungssälen unverzichtbar.

Die Rollschränke sind mit Flügeltüren versehen. Sie sind mit Thermosbehältern mit Luftzwischenraum ausgestattet, um die Temperatur der Getränke konstant zu halten. Die Temperatur variiert in einer Stunde nur um 4/5 °C. Die Behälter sind mit einem praktischen Bajonettanschluss befestigt.

Praktisch und zweckmäßig.

Sie besitzen zwei Fächer, jedes bietet Platz für 3 Korbeinsätze und 3 Schubladen auf Teleskopschienen.

Sie sind mit 4 bereiften Edelstahlrädern versehen, von denen eines über eine Bremse verfügt.

Die Behälter können auf Wunsch mit einem Heizwiderstand zum Erhitzen und Warmhalten der Getränke mit Temperaturregelung mit Thermostat versehen werden.

Sie sind auch in einer Ausführung ohne Thermosbehälter Mod. CA.K erhältlich und für alle unsere Geräte geeignet.

Unverzichtbar für Krankenhäuser, Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen, Hotels, Selbstbedienungsrestaurants, Mensen und Kantinen.

Vollständig aus Edelstahl 18/10.

## "KOMPACT TROLLEY CABINETS WITH THERMAL BEVERAGE DISPENSERS" FOR SERVING BEVERAGES. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

CA.K version without beverage dispensers .

CATTK.5 – CATTK.10 versions without heating element

CARTK.5 – CARTK. 10 versions with heating element

Camurri trolley cabinets are perfect for serving hot drinks to patients in hospital wards.

The trolley cabinets have hinged doors and come with thermal beverage dispensers (with air casing) that are fitted into place with a simple bayonet fixing, keeping beverages at a steady temperature with a variation of only 4/5° per hour.

Practical and functional.

Two handy sections that house 3 baskets and 3 drawers on sliding rails.

4 stainless steel wheels with rubber-tyres. One wheel is fitted with a brake.

The dispensers can be fitted with a heating element and thermostat control, on request, to heat beverages and keep them warm.

The CA.K is supplied without the thermal dispensers and can be used with any of our appliances.

Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self-service cafes and canteens.

Made entirely in 18/10 stainless steel.

AUF ANFRAGE KÖNNEN WIR AUCH ROLLWAGEN NACH MASS MIT VOM KUNDEN GEWÜNSCHTEN KOMBINATIONEN LIEFERN.  
CUSTOMISED SIZES AND TROLLEY COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	KAPAZITÄT Capacity	Anzahl der Tassen N° cups	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)
			200 cc			
011CA012	CA.K.	/	/	/	/	1000x620x950 mm
009CAT065	CATTK. 5	15 l	75	/	/	1000x620x1270 mm
009CAT015	CATTK. 10	30 l	150	/	/	1000x620x1380 mm
010CAR065	CARTK. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1000x620x1270 mm
010CAR015	CARTK. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1000x620x1380 mm

Cod. 050V0181T rev.3



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



# Carrelli open



mod. CO.



mod. CORT.10



mod. CORT.10

# Carrelli open



## "ROLLWAGEN MIT THERMOBEHÄLTERN OPEN" FÜR DEN AUSSCHANK VON GETRÄNKEN. ITALIENISCHE TRADITION - INTERNATIONALER GESCHMACK Verwendung frischer und natürlicher Produkte.

Erhältlich als Modell ohne Behälter CO

Erhältlich als Modelle ohne Heizwiderstand COTT.5 - COTT.10 - COTT. 20

Erhältlich als Modelle mit Heizwiderstand CORT.5 - CORT.10 - CORT. 20

Die **Camurri-Rollwagen "Open"** sind für den Ausschank von Heißgetränken in Krankenhäusern oder Veranstaltungssälen unverzichtbar.

Die Rollwagen Open sind mit Thermosbehältern mit Luftzwischenraum ausgestattet, um die Temperatur der Getränke konstant zu halten. Die Temperatur variiert in einer Stunde nur um 4/5 °C. Die Behälter sind mit einem praktischen Bajonettanschluss befestigt.

Praktisch und zweckmäßig.

Die Rollwagen besitzen zwei Fächer, jedes bietet Platz für 3 Korbeinsätze und 3 Gastronorm-Schalen auf Teleskopschienen.

Sie sind mit 4 bereiften Edelstahlrädern versehen, von denen eines über eine Bremse verfügt.

Die **Behälter können auf Wunsch mit einem Heizwiderstand** zum Erhitzen und Warmhalten der Getränke mit Temperaturregelung mit Thermostat versehen werden.

Sie sind auch in einer Ausführung ohne Thermosbehälter Modell CO erhältlich und für alle unsere Geräte geeignet. Unverzichtbar für Krankenhäuser, Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen, Hotels, Selbstbedienungsrestaurants, Mensen und Kantinen.

**Vollständig aus Edelstahl 18/10.**



## "OPEN TROLLEY CABINETS WITH THERMAL BEVERAGE DISPENSERS" FOR SERVING BEVERAGES. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

**CO version without beverage dispensers**

**COTT.5 - COTT.10 - COTT.20 versions without heating element**

**CORT.5 - CORT. 10 - CORT.20 versions with heating element**

**Camurri Open trolley cabinets** are perfect for serving hot drinks to patients in hospital wards.

The Open Trolleys come with thermal beverage dispensers (with air casing) that are fitted into place with a simple bayonet fixing, keeping beverages at a steady temperature with a variation of only 4/5° per hour.

Practical and functional.

Two handy sections that house 3 baskets and 3 Gastronorm trays on sliding rails.

4 stainless steel wheels with rubber-tyres. One wheel is fitted with a brake.

**The dispensers can be fitted with a heating element and thermostat control, on request, to heat beverages and keep them warm.**

The CO version is supplied without the thermal dispensers and can be used with any of our appliances.

Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self-service cafes and canteens.

**Made entirely in 18/10 stainless steel.**



AUF ANFRAGE KÖNNEN WIR AUCH ROLLWAGEN NACH MASS MIT VOM KUNDEN GEWÜNSCHTEN KOMBINATIONEN LIEFERN.  
CUSTOMISED SIZES AND TROLLEY COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	KAPAZITÄT Capacity	Anzahl der Tassen N° cups	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)
			200 cc			
011CO010	CO.	/	/	/	/	1107x566x825 mm
009CAT100	COTT. 5	15 l	75	/	/	1107x566x1270 mm
009CAT110	COTT. 10	30 l	150	/	/	1107x566x1370 mm
009CAT120	COTT. 20	60 l	300	/	/	1217x566x1370 mm
010CAR100	CORT. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1107x566x1270 mm
010CAR110	CORT. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1107x566x1370 mm
010CAR120	CORT. 20	60 l	300	6 kW	230V ~	1217x566x1370 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Cod. 050V0185T rev.6

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

# Carrelli open kompact



mod. CO.K.



mod. CORTK. 5



mod. CORTK. 5



# Carrelli open compact



## „ROLLWAGEN MIT THERMOBEHÄLTERN KOMPACT“ FÜR DEN AUSSCHANK VON GETRÄNKEN. ITALIENISCHE TRADITION - INTERNATIONALER GESCHMACK Verwendung frischer und natürlicher Produkte.

Erhältlich als Modell ohne Behälter CO.K

Erhältlich als Modelle ohne Heizwiderstand COTTK.5 - COTTK.10

Erhältlich als Modelle mit Heizwiderstand CORTK.5 - CORTK.10

Die Camurri-Rollwagen „Open Compact“ sind für den Ausschank von Heißgetränken in Krankenhäusern oder Veranstaltungssälen unverzichtbar.

Die Rollwagen Open sind mit Thermosbehältern mit Luftzwischenraum ausgestattet, um die Temperatur der Getränke konstant zu halten. Die Temperatur variiert in einer Stunde nur um 4/5 °C. Die Behälter sind mit einem praktischen Bajonettanschluss befestigt.

Praktisch und zweckmäßig.

Sie besitzen zwei Fächer, jedes bietet Platz für 1 Korbeinsatz mit erhöhten Rändern und 1 Gastronorm-Schale auf Teleskopschienen.

Sie sind mit 4 bereiften Edelstahlrädern versehen, von denen eines über eine Bremse verfügt.

Die Behälter können auf Wunsch mit einem Heizwiderstand Mod. CORTK zum Erhitzen und Warmhalten der Getränke mit Temperaturregelung mit Thermostat versehen werden.

Sie sind auch in einer Ausführung ohne Thermosbehälter Mod. CO.K erhältlich und für alle unsere Geräte geeignet. Unverzichtbar für Krankenhäuser, Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen, Hotels, Selbstbedienungsrestaurants, Mensen und Kantinen.



Vollständig aus Edelstahl 18/10.

## “KOMPACT TROLLEY CABINETS WITH THERMAL BEVERAGE DISPENSERS” FOR SERVING BEVERAGES. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE For use with fresh and natural products.

CO.K version without beverage dispensers

COTTK.5 – COTTK.10 versions without heating element

CORTK.5 – CORTK.10 versions with heating element

Camurri Open Compact trolley cabinets are perfect for serving hot drinks to patients in hospital wards.

The Open trolleys cabinets come with thermal beverage dispensers (with air casing) that are fitted into place with a simple bayonet fixing, keeping beverages at a steady temperature with a variation of only 4/5° per hour.

Practical and functional.

Two handy sections that house 1 raised basket and 1 Gastronorm tray on sliding rails.

4 stainless steel wheels with rubber-tyres. One wheel is fitted with a brake.

CORTK dispensers can be fitted with a heating element and thermostat control, on request, to heat beverages and keep them warm.

The CO.K version is supplied without the thermal dispensers and can be used with any of our appliances.

Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self-service cafes and canteens..

Made entirely in 18/10 stainless steel.



AUF ANFRAGE KÖNNEN WIR AUCH ROLLWAGEN NACH MASS MIT VOM KUNDEN GEWÜNSCHTEN KOMBINATIONEN LIEFERN.  
CUSTOMISED SIZES AND TROLLEY COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.

ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	KAPAZITÄT Capacity	Anzahl der Tassen N° cups	LEISTUNGS-AUFNAHME Power consumption	VERSORGUNGSSPANNUNG Power supply	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)
			200 cc			
011CO012	CO.K.	/	/	/	/	1107x566x825 mm
009CAT105	COTTK. 5	15 l	75	/	/	1107x566x1270 mm
009CAT115	COTTK. 10	30 l	150	/	/	1107x566x1370 mm
010CAR105	CORTK. 5	15 l	75	1,5 kW	230V ~	1107x566x1270 mm
010CAR115	CORTK. 10	30 l	150	4,5 kW	230V ~	1107x566x1370 mm



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.

The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it



# Tavoli e Supporti



mod. S. 100



mod. S. 30

# Tavoli e Supporti



## "ABSTELLTISCHCHEN AUS EDELSTAHL"

Erhältlich in den Modellen S.10 - S.20 - S.30 - S.100 - SO.

Die Abstelltischchen von Camurri sind ideal für alle Camurrigeräte.

Die Tischchen sind in verschiedenen Ausführungen und Maßen erhältlich.

Auf Anfrage können wir Wagen und Abstelltischchen jeder Art und nach Maß für alle von uns hergestellten Geräte liefern.

Unverzichtbar für Krankenhäuser, Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen, Hotels, Selbstbedienungsrestaurants, Mensen und Kantinen.

Vollständig gefertigt aus einem widerstandsfähigen geschweißten Rohrgestell aus Edelstahl 18/10.

AUF ANFRAGE KÖNNEN WIR AUCH ROLLWAGEN NACH MASS MIT VOM KUNDEN GEWÜNSCHTEN KOMBINATIONEN LIEFERN.



## "STAINLESS STEEL TABLES AND STANDS"

S.10 – S.20 – S.30 – S.100 – SO versions available.

Camurri stands are ideal for any Camurri appliance.

Several versions and sizes available.

Any type and size of trolley or tables can be supplied **on request** for any of our appliances.

Essential for hospitals, catering businesses in general, hotels, self service cafes and canteens.

Made entirely in tough, welded 18/10 stainless steel section.

CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS AVAILABLE ON REQUEST.



ARTIKELNUMMER Item code	MODELL Model	MASSE (LxTxH) Size (WxDxH)
011SUP010	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.10	452 x 452 x 685 mm
011SUP020	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.20	557 x 557 x 685 mm
011SUP026	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.30	622 x 557 x 685 mm
011SUP041	ABSTELLTISCHCHEN mod. SO.	992 x 566 x 681 mm
011SUP050	ABSTELLTISCHCHEN mod. S.100	1020 x 502 x 529 mm



Cod. 050V0170T rev.4

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

## BEHÄLTER "FROZEN CAMURRI"



# CONTENITORE "FROZEN CAMURRI"



 **CAMURRI**  
B R E V E T T I

mod. CFC.10

CAMURRI



# CONTENITORE "FROZEN CAMURRI"

## "FROZEN CAMURRI" mod. CFC.10

Der Behälter "FROZEN" CAMURRI ist eine einmalige Maschine: es erlaubt dank der Kühlinstallierung mit der regelbaren Temperatur zu abkühlen, zu halten und Yoghurt, Saft und Getränke zu vertreiben.

Dank zum Camurri Patenten, bleibt das Produkt homogen durch den dazu bestimmten Mixer und zu beständige Temperatur wegen der thermostatischen Regelung der Temperatur, um die organoleptischen Eigenschaften zu bewahren und verwerten.

Unerlässlich für Wohlbefinden Zentrum, SPA, Thermal Institute, touristische Dörfer, Agriturismo, Catering und Banqueting Service, Café, Eisdiele oder Gemeinschaft gewöhnlich.

**Apparatur ausgestattet von digitalen äußeren Diabetrachter regulierbar der Temperatur.**

**Baut ganz in Stahl Inox 18/10.**

**Begabt in die Version Inox, golden 24KT und sublimiert**



## "FROZEN CAMURRI" mod. CFC.10

*The dispenser "FROZEN" Camurri is a special unit, able to cool, maintain and dispense yoghurt, juices and drinks thanks to its cooling system with temperature regulation.*

*Thanks to Camurri's patent, the delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to the special mixer that ensures the product is constantly homogeneous and it is maintained at a constant temperature by thermostat regulation. So flavour and organoleptic properties are perfectly maintained and improved.*

*It is the ideal solution for fitness centres, SPAs, tourist centres, farm holidays, catering and banqueting service, bars, ice-creams shops or any kind of communities.*

**Equipped with digital external temperature regulation.**

**Wholly manufactured in stainless steel 18/10**

**Equipped with mixer.**

**Available in the stain steel, gold plate 24KT and special sublimated version.**



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

Die angegebenen Eigenschaften und technischen Angaben sind unverbindlich. Die Firma Camurri behält sich das Recht vor, diese jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern, es können in diesem Fall keine Schadensersatzansprüche gestellt werden.  
*The above features and specifications are not binding. Camurri may make any alterations at any time without notice or obligation.*

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - [www.camurri.it](http://www.camurri.it) - Skype: camurri brevetti



# MASTRO



# GOURMET

**CAMURRI' SYSTEM**



**Il nuovo sistema  
brevettato per produrre  
la Birra Artigianale!**

**Le nouveau système  
breveté pour produire la  
Bière artisanale!**

**The new innovative  
system patented to  
produce handcrafted  
Beer!**

**CONTATTATECI  
CONTACTEZ NOUS  
CONTACT US:**

**infocamurri@camurri.it  
+39 0522 973002**

 **CAMURRI**  
B R E V E T T I



# MASTRO GOURMET mod. MG.50

La MASTRO GOURMET mod. MG.50 è una attrezzatura innovativa (Brevetto Camurri) che permette di preparare e produrre, con la massima facilità innumerevoli tipologie di prodotti, come la birra artigianale, la cioccolata calda, i mosti, le salse, il vin brulé, i brodi, le infusioni, i formaggi, i latticini e tutto quello che il Vs. gusto "gourmand" Vi suggerirà!

Costruita completamente in acciaio Aisi 304, è dotata di un programmatore PLC che consente di controllare, regolare e programmare in modo automatico i tempi e le temperature desiderate nell'elaborazione delle Vs. ricette. Il motoriduttore, posto nella parte inferiore, che provvede, tramite un apposito miscelatore modulare, al corretto impasto delle miscele e degli ingredienti, valorizzandone così le proprie qualità e mantenendo sempre omogeneo il prodotto preparato.

La Sua doppia caldaia permette di mantenere il gusto ed il prodotto inalterato nel tempo, valorizzandone le caratteristiche organolettiche, grazie allo speciale sistema "Bagnomaria Camurri"; Due pratiche maniglie consentono poi facilmente il trasporto e la movimentazione della Mastro Gourmet.

Una vasta gamma di accessori Vi permetterà di elaborare la produzione delle Vs. birre artigianali.

Indispensabile per micro birrerie, home brewers, pub, agriturismi, centri di formazione come scuole alberghiere e per tutte le attività che desiderano promuovere la loro ricetta artigianale.

Capacità min. circa 20 l e max. circa 60 l per ogni produzione.

Marcatura CE.

Die MASTRO GOURMET mod. MG.50 ist eine Erneuerungseinrichtung (Camurri Patent), die erlaubt ein vorzügliches handwerkliches Bier, warme Schokolade, Moste, Soßen, Brühen, Aufgüsse, Käse, Milchprodukten und aller Dinge zu vorbereiten und produzieren.

Sie ist völlig mit Aisi Stahl 304 hergestellt, und sie ist von ein PLC Programm ausgestattet, dass es die erwünschte Zeit und Temperatur für Ihren Rezepten zu kontrollieren, einstellen und programmieren erlaubt. In dem niedrigeren Teil sorgt der Getriebemotor danke eigens dazu bestimmten Modulmischer und Camurri System für die richtige Mischung, Verwertung der organoleptischen Begabungen und Ziehung vom Zucker. Zwei zweckmäßigen Griffe erlaubt die Beförderung und die Zubringung der Maschine.

Der doppelkessel erlaubt den Geschmack und das Produkt in der unveränderten Zeit danke das Wasserbad-Camurri zu bewahren. Zwei zweckmäßigen Griffe erlaubt die Beförderung und die Zubringung der MASTRO GOURMET.

Eine große Skala der Zubehör erlaubt man die Produktion Ihren handwerklichen Biere auszuarbeiten.

Sie ist unerlässlich für die kleinen Brauereien, Home Brauer, Pub, Ferien auf dem Bauernhof, Hotelfachschule, dass ihren Rezept anregen wollen.

Minderste Kapazität 20 L. und größte Kapazität 60 L. für jeden Produktion.

Markierung CE.

MODEL	DIMENSIONS (L x P x H)	NET WEIGHT	POWER SUPPLY	MAX POWER INPUT
Stain Steel Aisi 304	570x590x1005 mm	34 kg.	230 V ~	3 kW

Cod. 050V0197 rev. 2

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =



Le caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza il preavviso od indennità di sorta.  
*All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alteration without notice and without incurring any obligations.*

**CAMURRI BREVETTI S.r.l.** - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. +39 0522 973002 - Fax +39 0522 972418  
skype: camurribrevetti - [www.camurri.it](http://www.camurri.it)





# CAMURRI BRAUER



**CAMURRI' SYSTEM**

**Il nuovo sistema  
brevettato per produrre  
la Birra Artigianale!**

**Le nouveau système  
breveté pour produire la  
Bière artisanale!**

**The new innovative  
system patented to  
produce handcrafted  
Beer!**



**CONTATTATECI  
CONTACTEZ NOUS  
CONTACT US:  
[infocamurri@camurri.it](mailto:infocamurri@camurri.it)  
+39 0522 973002**

**CAMURRI**  
B R E V E T T I

# CAMURRI BRAUER mod. CB.50

Pratica e di semplice uso, la nuova CAMURRI BRAUER (Brevetto Camurri) permette di preparare un'ottima birra artigianale, utilizzando prodotti naturali e qualsiasi tipo di ricetta.

Costruita completamente in acciaio Aisi 304, è dotata di un programmatore PLC che consente di controllare, regolare e programmare in modo automatico i tempi e le temperature desiderate nell'elaborazione delle Vs. ricette. Il motoriduttore, posto nella parte inferiore, provvede, tramite un apposito miscelatore modulare, al corretto impasto delle miscele, valorizzandone così le qualità organolettiche e grazie al sistema Camurri permette una migliore estrazione zuccherina rispetto ad altri sistemi. Due pratiche maniglie consentono poi facilmente il trasporto e la movimentazione della attrezzatura.

Una vasta gamma di accessori vi permetterà di elaborare la produzione delle Vs. birre artigianali.

Indispensabile per micro birrerie, home brewers, pub, agriturismi, centri di formazione come scuole alberghiere e per tutte le attività che desiderano promuovere la loro ricetta artigianale.

Capacità min. circa 20 l e max. circa 60 l per ogni produzione.  
Marcatura CE

Diese Maschine ist zweckmäßig und einfach zu benutzen, die neue CAMURRI BRAUER (Camurri Patent) erlaubt ein vorzügliches handwerkliches Bier mit echten Erzeugnisse und beliebigem Rezept zu vorbereiten.

Sie ist völlig mit Aisi Stahl 304 hergestellt, und sie ist von ein PLC Programm ausgestattet, dass es die erwünschte Zeit und Temperatur für Ihren Rezepten zu kontrollieren, einstellen und programmieren erlaubt. In dem niedrigeren Teil sorgt der Getriebemotor danke eigens dazu bestimmten Modulmischer und Camurri System für die richtige Mischung, Verwertung der organoleptischen Begabungen und Ziehung vom Zucker. Zwei zweckmäßigen Griffe erlaubt die Beförderung und die Zubringung der Maschine.

Eine große Skala der Zubehör erlaubt man die Produktion Ihren handwerklichen Biere auszuarbeiten.  
Sie ist unerlässlich für die kleinen Brauereien, Home Brauer, Pub, Ferien auf dem Bauernhof, Hotelfachschule, dass ihren Rezept anregen wollen.

Minderste Kapazität 20 L. und größte Kapazität 60 L. für jeden Produktion.  
Markierung CE.

MODEL	DIMENSIONS (L x P x H)	NET WEIGHT	POWER SUPPLY	MAX POWER INPUT
Stain Steel Aisi 304	570x590x910 mm	27 kg	230 V ~	3 kW

Cod. 050V0197 rev. 1

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =



Le caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza il preavviso od indennità di sorta.  
*All specifications and technical date are not binding. Camurri reserves the right to maker alteration without notice and without incurring any obligations.*

**CAMURRI BREVETTI S.r.l.** - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. +39 0522 973002 - Fax +39 0522 972418  
skype: camurribrevetti - [www.camurri.it](http://www.camurri.it)

# ANPASSUNGEN





La nostra progettazione a Vostra disposizione!  
Our design at your disposal!

*Su quantità si progettano e realizzano personalizzazioni delle attrezzature per rispondere alle richieste del cliente.*

*Disponibili a richiesta  
anche modelli in versione economy.*

*We design and produce  
customizations of equipment to  
satisfy customers' requests.*

*Economic models are available  
on request.*



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
= ISO 9001:2008 =

