



# CHOCOLATE LINE



## CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA

mod. CC.5 - CC.10  
mod. CC.20

## CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA

La **CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA CAMURRI** è un'unità professionale ideale per la preparazione, cottura, conservazione e servizio di un'ottima cioccolata calda, cotta come nelle migliori tradizioni à l'ancien.

Grazie allo speciale **Sistema Bagnomaria Camurri**, che avvolge interamente l'unità, le caratteristiche organolettiche del prodotto vengono valorizzate e conservate perfettamente, senza alterazioni o disomogeneità di temperatura. La bevanda viene mantenuta omogenea e a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura e al pratico mixer interno.

La **CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA CAMURRI** è ideale anche per qualsiasi altro prodotto come creme, spalmabili, chips/tavolette di cioccolato fondente da sciogliere, salse, vellutate, zuppe, brodi, vin brulè e bevande in genere.

Indispensabile per cioccolaterie, caffetterie, pasticcerie, gelaterie, hotel, catering, sale da tè, produttori artigianali, laboratori e industrie di semilavorati e gelati, si presta anche all'utilizzo nei ristoranti, bistrot e mense in genere.



Mod.CC.5



# CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA



ROBUSTEZZA

- Costruita completamente in acciaio inox, è una soluzione robusta, essenziale ed affidabile che garantisce performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Ecosostenibile.



ECCELLENTE QUALITÀ DEL PRODOTTO

- Utilizzo di prodotti naturali.
- Cottura, riscaldamento e mantenimento a temperatura, grazie al nostro particolare **Sistema Bagnomaria Camurri** che mantiene intatto il gusto e le caratteristiche organolettiche del prodotto nel tempo.
- Regolazione termostatica della temperatura.



SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

- Gruppo Erogatore anti-drip completamente smontabile e sanificabile in tutti i suoi componenti.
- Gruppo Erogatore a due posizioni: erogazione controllata per piccole quantità, bloccata per quantità maggiori.
- Unità compatta ed essenziale per ottimizzarne sia l'utilizzo che la fase di pulizia in tutte le sue parti.



RISPARMIO

- Grazie Sistema a Bagnomaria si ottiene un risparmio di energia sia nel riscaldamento che nel mantenimento del prodotto.
- Prelievo delle quantità necessarie.
- Di facile uso, pulizia e manutenzione.



NORMATIVE

- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



## Caratteristiche Tecniche:

Capacità 5, 10 e 20 litri.

Double jacket con Sistema Bagnomaria Camurri.

Visore di livello dell'acqua del Bagnomaria.

Non necessita di attacco fisso alla rete idrica.


Caricamento dell'acqua del Bagnomaria manuale nei modelli da 5 e 10 l.

Rubinetto per il riempimento dell'acqua del Bagnomaria nel modello da 20 l: attacco G 3/4.

Non necessita di scarico.

Agitatore Mixer interno in acciaio inox per mantenere il prodotto omogeneo.

Su richiesta possibilità di personalizzare e/o accessorizzare i vari modelli con: zampe di leone, basamento, cassetto raccogliocce, voltaggio non di serie e/o customizzazione.

Immagine	Codice	Modello	Capacità		Tempi di Pre-riscaldamento* *: con entrata di acqua fredda.	N° tazze (100 cc)	Altezza Rubinetto	Voltaggio	Potenza max ass.ta	Ingombro (LxPxH)
			Max.	Min.						
	006CC010	<b>CC.5</b>	5 l	1 l	40 min	25	145 mm	230 V~*	0,9 kW	225x395x510 mm
	006CC020	<b>CC.10</b>	10 l	1 l	80 min	50	154 mm	230 V~*	0,9 kW	270x440x600 mm
	006CC030	<b>CC.20</b>	20 l	2 l	80 min	100	185 mm	230 V~*	1,5 kW	350x540x710 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.  
\*modelli disponibile su richiesta nella versione 115V ~

MADE IN ITALY - MERCATO CE.

Sistema di qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015

Contatta il ns. Ufficio Tecnico per Servizio di Progettazione/Personalizzazioni: [commerciale@camurri.it](mailto:commerciale@camurri.it)



Prezzi disponibili su richiesta in base alle Vostre esigenze.

CAMURRI INDUSTRIES S.r.l.

P.IVA/VAT: 01216650356

Via A. Vespucci, 1 - 42046 REGGIOLO (RE) - ITALY

Ph: +39 0522.97.30.02 - Fax: +39 0522.97.24.18

[www.camurri.it](http://www.camurri.it)

050V0190



## CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA DORATA 24 KT

mod. CC.D.5 - CC.D.10  
mod. CC.D.20



## CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA

La **CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA CAMURRI** è un'unità professionale ideale per la preparazione, cottura, conservazione e servizio di un'ottima cioccolata calda, cotta come nelle migliori tradizioni à l'ancien.

Grazie allo speciale **Sistema Bagnomaria Camurri**, che avvolge interamente l'unità, le caratteristiche organolettiche del prodotto vengono valorizzate e conservate perfettamente, senza alterazioni o disomogeneità di temperatura. La bevanda viene mantenuta omogenea e a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura e al pratico mixer interno.

La **CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA CAMURRI** è ideale anche per qualsiasi altro prodotto come creme, spalmabili, chips/tavolette di cioccolato fondente da sciogliere, salse, vellutate, zuppe, brodi, vin brulè e bevande in genere.

Questa particolare Versione della **CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA CAMURRI**, è sempre totalmente in acciaio inox e ricoperta da un bagno di puro **Oro 24 kt**. Dal design elegante e luminoso, è una soluzione professionale e allo stesso tempo luxury per tutti gli amanti della cioccolata calda.

Indispensabile per cioccolaterie, caffetterie, pasticcerie, gelaterie, hotel, catering, sale da tè, produttori artigianali, laboratori e industrie di semilavorati e gelati, si presta anche all'utilizzo nei ristoranti, bistrot e mense in genere.



Mod.CC.D.5

# CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA



ROBUSTEZZA

- Costruita completamente in acciaio inox, è una soluzione robusta, essenziale ed affidabile che garantisce performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Ecosostenibile.



ECCELLENTE QUALITÀ DEL PRODOTTO

- Utilizzo di prodotti naturali.
- Cottura, riscaldamento e mantenimento a temperatura, grazie al nostro particolare **Sistema Bagnomaria Camurri** che mantiene intatto il gusto e le caratteristiche organolettiche del prodotto nel tempo.
- Regolazione termostatica della temperatura.



SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

- Gruppo Erogatore anti-drip completamente smontabile e sanificabile in tutti i suoi componenti.
- Gruppo Erogatore a due posizioni: erogazione controllata per piccole quantità, bloccata per quantità maggiori.
- Unità compatta ed essenziale per ottimizzarne sia l'utilizzo che la fase di pulizia in tutte le sue parti.



RISPARMIO

- Grazie Sistema a Bagnomaria si ottiene un risparmio di energia sia nel riscaldamento che nel mantenimento del prodotto.
- Prelievo delle quantità necessarie.
- Di facile uso, pulizia e manutenzione.



NORMATIVE

- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



## Caratteristiche Tecniche:

Capacità 5, 10 e 20 litri.

Versione in acciaio inox con particolare trattamento di Doratura 24 kt.

Double jacket con Sistema Bagnomaria Camurri.

Visore di livello dell'acqua del Bagnomaria.

Non necessita di attacco fisso alla rete idrica.

Caricamento dell'acqua del Bagnomaria manuale nei modelli da 5 e 10 l.


Rubinetto per il riempimento dell'acqua del Bagnomaria nel modello da 20 l: attacco G 3/4.

Non necessita di scarico.

Agitatore Mixer interno in acciaio inox per mantenere il prodotto omogeneo.

Dotata di Piedi standard a Zampa di Leone.

Su richiesta possibilità di personalizzare e/o accessoriare i vari modelli con: basamento, cassetto raccogliocce, voltaggio non di serie e/o customizzazione.

Immagine	Codice	Modello	Capacità		Tempi di Pre-riscaldamento- *: con entrata di acqua fredda.	N° tazze (100 cc)	Altezza Rubinetto	Voltaggio	Potenza max assorbita	Ingombro (LxPxH)
			Max.	Min.						
 Mod. CC.D.5	006CC011D	CC.D.5	5 l	1 l	40 min	25	175 mm	230 V~*	0,9 kW	203x390x478 mm
	006CC021D	CC.D.10	10 l	1 l	80 min	50	184 mm	230 V~*	0,9 kW	248x440x588 mm
	006CC031D	CC.D.20	20 l	2 l	80 min	100	221 mm	230 V~*	1,5 kW	447x540x668 mm

\*modelli disponibile su richiesta nella versione 115V ~

Le caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La ditta CAMURRI si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso ed indennità di sorta.

MADE IN ITALY - MERCATO CE.

Sistema di qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015

Contatta il ns. Ufficio Tecnico per Servizio di Progettazione/Personalizzazioni: [commerciale@camurri.it](mailto:commerciale@camurri.it)



Prezzi disponibili su richiesta in base alle Vostre esigenze.

CAMURRI INDUSTRIES S.r.l.

P.IVA/VAT: 01216650356

Via A. Vespucci, 1 - 42046 REGGIOLO (RE) - ITALY

Ph: +39 0522.97.30.02 - Fax: +39 0522.97.24.18

[www.camurri.it](http://www.camurri.it)

050V0191

## CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA FONTANA

mod. CC.F.5  
mod. CC.F.D.5

# CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA FONTANA

La **CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA FONTANA** è un'unità professionale che permette di preparare, cuocere e servire un'ottima cioccolata calda tradizionale, cotta come nelle migliori tradizioni à l'ancien.



Grazie allo speciale **Sistema Bagnomaria Camurri**, che avvolge interamente l'unità, le caratteristiche organolettiche del prodotto vengono valorizzate e conservate perfettamente, senza alterazioni o disomogeneità di temperatura. La bevanda viene mantenuta omogenea e a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura e al pratico mixer interno.

La **CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA FONTANA** è ideale anche per servire qualsiasi altro prodotto come creme, spalmabili, chips/tavolette di cioccolato fonde da sciogliere, salse e bevande in genere.

L'unità è composta da due moduli:

- Un Modulo **Cioccolatiera Bagnomaria**

In questo modulo si può scaldare e/o mantenere caldo il prodotto e conservarlo omogeneo grazie al Mixer interno.

- Un Modulo **Fontana**

Questo Modulo è completamente separato dal modulo sottostante. È costituito da un Piatto Fontana, App.Dischi e da un Fountain Bell protettivo per una maggior igiene e mantenimento del cioccolato all'interno del Modulo Fontana. Grazie al movimento rotatorio del mixer nel Modulo Bagnomaria si aziona il movimento di una coclea che ricrea in modo continuo l'effetto scenico di una deliziosa cascata di cioccolato. Per creare questo particolare effetto consigliamo l'utilizzo della Salsa Rocca Maya Fountain ideata proprio per ricreare deliziose cascate di cioccolato.

Indispensabile per cioccolaterie, caffetterie, pasticcerie, gelaterie, hotel, catering, sale da tè, produttori artigianali, laboratori e industrie di semilavorati e gelati, si presta anche all'utilizzo nei ristoranti, bistrot e mense in genere.



Mod.CC.F.5



Mod.CC.F.D.5

# CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA FONTANA



ROBUSTEZZA

- Costruita completamente in acciaio inox, è una soluzione robusta, essenziale ed affidabile che garantisce performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Ecosostenibile.



ECCELLENTE QUALITÀ DEL PRODOTTO

- Utilizzo di prodotti naturali.
- Cottura, riscaldamento e mantenimento a temperatura, grazie al nostro particolare **Sistema Bagnomaria Camurri** che mantiene intatto il gusto e le caratteristiche organolettiche del prodotto nel tempo.
- Regolazione termostatica della temperatura.



SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

- Gruppo Erogatore anti-drip completamente smontabile e sanificabile in tutti i suoi componenti.
- Gruppo Erogatore a due posizioni: erogazione controllata per piccole quantità, bloccata per quantità maggiori.
- Unità compatta ed essenziale per ottimizzarne sia l'utilizzo che la fase di pulizia in tutte le sue parti.



RISPARMIO

- Grazie Sistema a Bagnomaria si ottiene un risparmio di energia sia nel riscaldamento che nel mantenimento del prodotto.
- Prelievo delle quantità necessarie.
- Di facile uso, pulizia e manutenzione.



NORMATIVE

- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



## Caratteristiche Tecniche:

Capacità 5 nel Modulo Bagnomaria + 1,4 l nel Modulo Fontana.

Double jacket con Sistema Bagnomaria Camurri.

Visore di livello dell'acqua del Bagnomaria.



Non necessita di attacco fisso alla rete idrica.

Caricamento dell'acqua del Bagnomaria manuale.

Non necessita di scarico.

Agitatore Mixer interno in acciaio inox per mantenere il prodotto omogeneo.

Su richiesta possibilità di personalizzare e/o accessorizzare i vari modelli con: basamento, cassetto raccogliocce, voltaggio non di serie e/o customizzazione.

Immagine	Codice	Modello	Capacità		Tempi di Pre-riscaldamento* *: con entrata di acqua fredda.	N° tazze (100 cc)	Altezza Rubinetto	Voltaggio	Potenza max ass.	Ingombro (LxPxH)
			Max.	Min.						
	006CC015	CC.F.5	5+1,4 l	1+1,4 l	40 min	25	175 mm	230 V ~	0,9 kW	203x390x670 mm
	006CC016D	CC.F.D.5	5+1,4 l	1+1,4 l	40 min	25	175 mm	230 V ~	0,9 kW	203x390x670 mm

Le caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La ditta CAMURRI si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso ed indennità di sorta.  
\*modelli disponibili su richiesta nella versione 115V ~

MADE IN ITALY - MERCATO CE.

Sistema di qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015

Contatta il ns. Ufficio Tecnico per Servizio di Progettazione/Personalizzazioni: [commerciale@camurri.it](mailto:commerciale@camurri.it)



Prezzi disponibili su richiesta in base alle Vostre esigenze.

CAMURRI INDUSTRIES S.r.l.

P.IVA/VAT: 01216650356

Via A. Vespucci, 1 - 42046 REGGIOLO (RE) - ITALY

Ph: +39 0522.97.30.02 - Fax: +39 0522.97.24.18

[www.camurri.it](http://www.camurri.it)

050V0193



## CIOCCOLATIERA BABY DOUBLE JACKET

mod. CC.B.1

# CIOCCOLATIERA BABY DOUBLE JACKET

La **CIOCCOLATIERA BABY CAMURRI DOUBLE JACKET** è la soluzione professionale per laboratori, pasticcerie, gelaterie, ristoranti, brasserie, bar, cioccolaterie, caffetterie, hotels per la preparazione di deliziose fondute di cioccolato, coperture e variegature di dolci/gelati, per la creazione di cioccolatini o shottini di cioccolato da abbinare a degustazioni di caffè, rum, whiskey, champagne o birra, o per la preparazione di una classica cioccolata calda.

Grazie al particolare **Sistema di riscaldamento Double Jacket Camurri con temperatura controllata** e al pratico mixer interno permette di sciogliere finissime chips e tavolette di cioccolato fondente, e di conservare in modo omogeneo salse e bevande in genere, esaltandone tutte le proprietà organolettiche e l'aroma.

Unità compatta e dal design pulito, è una soluzione pratica e professionale customizzabile su richiesta.



Mod.CC.B.1-Vers.Oro 24 kt

Mod.CC.B.1



# CIOCCOLATIERA BABY DOUBLE JACKET



ROBUSTEZZA

- Costruito completamente in acciaio inox, è una soluzione robusta, essenziale ed affidabile che garantisce performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Ecosostenibile.



ECCELLENTE QUALITÀ DEL PRODOTTO

- Utilizzo di prodotti naturali.
- Riscaldamento e mantenimento a temperatura dei prodotti scelti, grazie al nostro particolare sistema Double Jacket Camurri che mantiene intatti il gusto e le caratteristiche organolettiche del prodotto nel tempo.
- Regolazione termostatica della temperatura.



SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

- Gruppo Erogatore anti-drip completamente smontabile e sanificabile in tutti i suoi componenti.
- Gruppo Erogatore a due posizioni: erogazione controllata per piccole quantità, bloccata per quantità maggiori.
- Unità compatta ed essenziale per ottimizzarne sia l'utilizzo che la fase di pulizia in tutte le sue parti.



RISPARMIO

- Grazie alla doppia caldaia in acciaio inox si ottiene un risparmio di energia sia nel riscaldamento che nel mantenimento del prodotto.
- Prelievo delle quantità necessarie.
- Di facile uso, pulizia e manutenzione.



NORMATIVE

- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



## Caratteristiche Tecniche:


Capacità 1 litro.

Agitatore Mixer interno in acciaio inox.

Non necessita di attacco fisso alla rete idrica.

Coperchio trasparente in vetro.

Su richiesta possibilità di personalizzare e/o accessoriare i vari modelli con: zampe di leone, basamento, cassetto raccogliocce, voltaggio non di serie e/o customizzazione.

Immagine	Codice	Modello	Capacità		Tempi di Riscaldamento- *: con entrata di acqua fredda.	N° tazze (100 cc)	Altezza Rubinetto	Voltaggio	Potenza max ass.	Ingombro (LxPxH)
			Max.	Min.						
 Mod.CC.B.1	006CC005	CC.B.1	1 l	100 gr	15 min	5	186 mm	230 V ~	0,320 kW	265x170x350 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.

MADE IN ITALY - MERCATO CE.

Sistema di qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015

Contatta il ns. Ufficio Tecnico per Servizio di Progettazione/Personalizzazioni: [commerciale@camurri.it](mailto:commerciale@camurri.it)



Prezzi disponibili su richiesta in base alle Vostre esigenze.

CAMURRI INDUSTRIES S.r.l.

P.IVA/VAT: 01216650356

Via A. Vespucci, 1 - 42046 REGGIOLO (RE) - ITALY

Ph: +39 0522.97.30.02 - Fax: +39 0522.97.24.18

[www.camurri.it](http://www.camurri.it)

050V0194