



COFFEE LINE

MACCHINA DA CAFFÈ E TÈ TERMORAPID

mod. T.3
mod. TC.3

MACCHINA DA CAFFÈ & TÈ TERMORAPID

La **MACCHINA DA CAFFÈ E TÈ TERMORAPID CAMURRI** permette la produzione, la distribuzione ed il mantenimento a temperatura di caffè e tè.

Il **Brevetto Camurri** permette di ottenere un'eccellente qualità di caffè in tempi brevi con un notevole risparmio di materia prima rispetto ai sistemi tradizionali. Ideale per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, per l'industria alimentare: dove la quantità, il risparmio di tempo, personale e di materia prima sono indispensabili.

La **Macchina da Caffè & Tè Termorapid Camurri** è ideale per strutture alberghiere, villaggi turistici, spa, golf club, self-service, mense, ospedali, collettività in genere, industrie dolciarie, del gelato e delle bibite (energy e soft drinks).



Mod.TC.3

Mod.T.3

MACCHINA PER CAFFÈ & TÈ TERMORAPID



ROBUSTEZZA



ECCELLENTE QUALITÀ
DEL PRODOTTO



SEMPLICITÀ
DI UTILIZZO



RISPARMIO



NORMATIVE

- Unità professionale costruita completamente in acciaio inox.
- Soluzione robusta, essenziale ed affidabile per performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Ecosostenibile.
- Produzione, conservazione ed erogazione del prodotto in un unico contenitore.
- Modulo Filtro con rete di filtraggio completamente in acciaio inox.
- La Macchina per Caffè & Tè Termorapid Camurri grazie al **Sistema di Filtraggio Lento Brevetto Camurri** permette di preparare e distribuire ogni tipo di caffè/miscele per soddisfare ogni tipo di esigenza.
- Ideale per la produzione anche di tè, orzo e bevande in genere.
- Possibilità di utilizzare miscele diverse di caffè per avere caffè di tipo lungo, concentrato o aromatizzati nel rispetto della tradizione italiana (italian coffee) ed internazionale (american coffee, deutsche Kaffee ecc..).
- Il Sistema Termorapid Camurri è l'esclusivo metodo **Made in Italy di Coffee Brewing** che valorizza al massimo il caffè in tutto il suo aroma e le sue proprietà organolettiche.
- Regolazione termostatica della temperatura.
- Ciclo di produzione automatico.
- Gruppo Erogatore anti-drip completamente smontabile per una migliore sanificazione.
- Unità compatta ed essenziale per ottimizzarne sia l'utilizzo che la fase di pulizia in tutte le sue parti.
- Sistema Brevettato con ciclo di produzione immediato, privo di tempi di preriscaldamento dell'acqua.
- Gestione, pulizia e manutenzione pratiche ed immediate.
- Risparmio di materia prima e manodopera rispetto altre metodologie.
- Riscaldamento istantaneo dell'acqua fredda e solo della quantità di acqua necessaria per la preparazione del caffè, senza preriscaldamento.
- Non sono necessari dotazione kit/filtri di carta di ricambio, essendo il filtro della macchina in acciaio inox lavabile e permanente.
- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



Caratteristiche Tecniche:

Alimentazione idrica manuale.

Mod. T.3 con carico acqua di 3 l con serbatoio Double Jacket interno.

Mod.TC.3 con carico acqua di 2,5 l con serbatoio Tubo esterno.

Il contenitore interno per il caffè/tè ha una capacità di 3 l.



Dotata di indicatore del livello di caffè esterno.

Rubinetto erogatore smontabile, anti-goccia a due posizioni: erogazione controllata per piccole quantità, bloccata per quantità maggiori.

Filtraggio lento ad infusione Brevetto Camurri con caduta a doccia sul caffè.

Non necessita di scarico fisso.

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

Immagine	Codice	Modello	Capacità Serbatoio Acqua (Litri)		N° tazze (100 cc)	Altezza Rubinetto	Produzione Litri/Tempo* *: con entrata di acqua fredda.	Quantità		Voltaggio	Potenza max ass.	Ingombro (L x P x H)
			Max.	Min.				Caffè* *macinato tipo moka	Tè			
	001T010	T.3	3 l	0,5 l	30	155 mm	1 l / 5 min.	60 g / l	6 g / l	230 V~ /1	1,5 kW	270x440x570 mm
	001T012	TC.3	2,5 l	0,5 l	30	180 mm	1 l / 5 min.	60 g / l	6 g / l	230 V~/1	1,5 kW	390x310x560 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 - MARCATO CE.
Sistema di qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015

Contatta il ns. Ufficio Tecnico per Servizio di Progettazione/Personalizzazioni: 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

050V0030

MACCHINA DA CAFFÈ E TÈ TERMORAPID

mod. T.5 - T.9 - T.20
mod. T.30 - T.50 - T.100



MACCHINA DA CAFFÈ & TÈ TERMORAPID

La **MACCHINA DA CAFFÈ E TÈ TERMORAPID CAMURRI** permette la produzione, la distribuzione ed il mantenimento a temperatura di caffè e tè.

Il **Brevetto Camurri** permette di ottenere un'eccellente qualità di caffè in tempi brevi con un notevole risparmio di materia prima rispetto ai sistemi tradizionali. Ideale per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, per l'industria alimentare: dove la quantità, il risparmio di tempo, personale e di materia prima sono indispensabili.

La **Macchina da Caffè & Tè Termorapid Camurri** è ideale per strutture alberghiere, villaggi turistici, spa, golf club, navi, self-service, mense, ospedali, collettività in genere, industrie dolciarie, del gelato e delle bibite (energy e soft drinks).



MACCHINA DA CAFFÈ & TÈ TERMORAPID



ROBUSTEZZA



ECCELLENTI QUALITÀ
DEL PRODOTTO



SEMPLICITÀ
DI UTILIZZO



RISPARMIO



NORMATIVE

- Unità professionale costruita completamente in acciaio inox.
- Soluzione robusta, essenziale ed affidabile per performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Ecosostenibile.
- Produzione, conservazione ed erogazione del prodotto in un unico contenitore.
- Modulo Filtro con rete di filtraggio completamente in acciaio inox.
- La Macchina per Caffè & Tè Termorapid Camurri grazie al **Sistema di Filtraggio Lento Brevetto Camurri** permette di preparare e distribuire ogni tipo di caffè/miscele per soddisfare ogni tipo di esigenza.
- Ideale per la produzione anche di tè, orzo e bevande in genere.
- Possibilità di utilizzare miscele diverse di caffè per avere caffè di tipo lungo, concentrato o aromatizzati nel rispetto della tradizione italiana (italian coffee) ed internazionale (american coffee, deutsche Kaffee ecc..).
- Il Sistema Termorapid Camurri è l'esclusivo metodo **Made in Italy di Coffee Brewing** che valorizza al massimo il caffè in tutto il suo aroma e le sue proprietà organolettiche.
- Regolazione dei litri di caffè necessari tramite pratico timer di programmazione.
- Controllo elettromeccanico dell'entrata dell'acqua.
- Regolazione termostatica della temperatura.
- Ciclo di produzione automatico.
- Gruppo Erogatore anti-drip completamente smontabile per una migliore sanificazione.
- Unità compatta ed essenziale per ottimizzarne sia l'utilizzo che la fase di pulizia in tutte le sue parti.
- Sistema Brevettato con ciclo di produzione immediato, privo di tempi di preriscaldamento dell'acqua.
- Risparmio di materia prima e manodopera rispetto altre metodologie.
- Riscaldamento istantaneo dell'acqua fredda e solo della quantità di acqua necessaria per la preparazione del caffè, senza preriscaldamento.
- Non sono necessari dotazione di filtri di carta né tanto meno kit filtri di ricambio, essendo il filtro della macchina in acciaio inox lavabile e permanente.
- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015

Caratteristiche Tecniche:

Capacità 5, 9, 20, 50 e 100 litri.

Programmazione delle quantità desiderate con timer, da 3 a 100 litri ed arresto automatico della macchina al termine della produzione.

Conservazione del caffè alla temperatura di servizio (ad eccezione del modello T.100).

Indicatore del livello di caffè.



Alimentazione idrica attacco G 3/4 (entrata acqua fredda).

Rubinetti erogatore smontabile, anti-goccia a due posizioni: erogazione controllata per piccole quantità, bloccata per quantità maggiori.

Filtraggio lento ad infusione Brevetto Camurri con caduta a doccia sul caffè.

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



Immagine	Codice	Modello	Capacità (Litri)		N° tazze (100 cc)	Altezza Rubinetto	Produzione Litri/Tempo* *: con entrata di acqua fredda.	Quantità		Voltaggio	Potenza max assorbita	Ingombro (LxPxH)
			Massima	Minima				Caffè* *macinato tipo moka	Foglie di Tè			
	001T020*	T.5	5 l	3 l	50	134 mm	1 l / 4 min.	60 g / l	6 g / l	230 V~ / 1	2,3 kW	250x350x540 mm
	001T030	T.9	9 l	3 l	90	134 mm	1 l / 4 min.	60 g / l	6 g / l	230 V~ / 1	2,3 kW	250x350x630 mm
	001T050	T.20	20 l	5 l	200	132 mm	1 l / 2 min.	60 g / l	6 g / l	400 V 3N~ 230 V~ / 3	5,6 kW	350x450x697 mm
	001T061*	T.30	30 l	5 l	300	132 mm	1 l / 2 min.	60 g / l	6 g / l	400 V 3N~ 230 V~ / 3	5,6 kW	570x590x749 mm
	001T070	T.50	50 l	10 l	500	132 mm	1 l / 2 min.	60 g / l	6 g / l	400 V 3N~ 230 V~ / 3	5,6 kW	570x590x877 mm
	001T130**	T.100	100 l	10 l	1000	400 mm	1 l / 40 sec.	60 g / l	6 g / l	400 V 3N~ 230 V~ / 3	12 kW**	650x770x1150 mm

*Unità non a listino - Disponibili su richiesta.

**Optional su richiesta: riscaldamento della bevanda post produzione - e/o ruote. ** Potenza Max Assorbita: 14 kW con riscaldamento della bevanda post produzione.
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



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

050V0040

MACCHINA CAFFÈ L'AMERICANA

mod. T.EM.9

MACCHINA CAFFÈ L'AMERICANA

La **MACCHINA DA CAFFÈ L'AMERICANA** è un'unità professionale elettronica ideale per la produzione di caffè filtro in diversi formati: caffè tipo espresso, caffè moka Camurri, caffè americano, caffè americano espresso e permette in contemporanea la produzione di acqua calda a ciclo continuo.

Questa particolare unità professionale riunisce in un unico modello due differenti apparecchiature.

La **MACCHINA DA CAFFÈ L'AMERICANA** è composta da:

- Una **Macchina da Caffè & Te Termorapid**

In questo modulo si può produrre un'eccellente qualità di caffè filtro grazie al Sistema di estrazione **Brevetto Camurri**, in tempi brevi con un notevole risparmio di materia prima rispetto ai sistemi tradizionali.

- Un **Produttore d'Acqua Calda**

Si può produrre acqua calda a ciclo continuo da usare per la produzione di tè ed infusi o per lavorazioni in generale.

Dotata di visore Touch Screen permette la programmazione, servizio e pulizia in modo semplice e dinamico. Permette la regolazione delle quantità da servire e la gestione interna protetta da parte dell'operatore.

La **MACCHINA DA CAFFÈ L'AMERICANA** permette di conservare ed erogare le bevande a temperatura costante per tutto il servizio di prima colazione e ristoro.

Ideale per strutture alberghiere, villaggi turistici, spa, golf club, self-service, mense, centri congressi, ospedali, collettività in genere e compagnie navali.



Mod. T.LC.9

MACCHINA CAFFÈ L'AMERICANA



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

- Possibilità di utilizzare diverse miscele di caffè.
- Grazie al sistema di filtraggio lento brevettato, il caffè è prodotto e mantenuto durante il tempo di utilizzo senza alterazioni della sua qualità, valorizzandone le caratteristiche organolettiche.
- Rete filtro in acciaio inox
- Conservazione del caffè prodotto senza alterare il gusto del prodotto.
- Produzione istantanea di acqua calda a ciclo continuo.



SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

- Regolazione termostatica automatica della temperatura.
- Preparazione delle quantità necessarie per il servizio giornaliero.
- Pannello touch facile e intuitivo con ambiente protetto da password operatore per la programmazione produzione, dosi, cicli lavaggio gruppi erogatori programmati.
- Pannello touch facile e intuitivo per il cliente e il servizio sala con dosi preimpostate, per facilitare il servizio in self service.
- È dotata inoltre di un gruppo erogatore per la distribuzione di manuale di caffè.
- Gruppo Erogatore anti-drip completamente smontabile per una migliore sanificazione.
- Gestione, pulizia e manutenzione pratiche ed immediate.



RISPARMIO

- Risparmio di materia prima e manodopera rispetto altre metodologie.
- Riscaldamento istantaneo dell'acqua fredda e solo della quantità di acqua necessaria per la preparazione del caffè, senza preriscaldamento.
- Non sono necessari dotazione di filtri di carta né tanto meno kit filtri di ricambio, essendo il filtro della macchina in acciaio inox lavabile e permanente.



NORMATIVE

- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



Caratteristiche Tecniche:

Costruita in acciaio inossidabile.

Alimentazione idrica attacco G 3/4 (entrata acqua fredda).

Regolazione termostatica automatica della temperatura per la preparazione e la conservazione alla temperatura di servizio.

Di facile uso, pulizia e manutenzione.


Comandi, strumentazione e programmazione dei tempi e delle dosi regolati da scheda elettronica.

Sistema di pulizia gruppi erogatori autopulente programmato.

Possibilità di personalizzazioni su richiesta.

Filtraggio lento ad infusione Brevetto Camurri con caduta a doccia sul caffè.

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

Imm.	Codice	Modello	Capacità (Litri)		Produzione *				Q.tà Caffè* *macinato tipo moka	Altezza Rubinetto	Voltaggio	Potenza max ass.	Ingombro (LxPxH)
			Caffè	Acqua Calda 90°	Caffè tipo Espresso (33 cc)	Caffè Moka Camurri (50 cc)	Caffè Americano (150 cc)	Caffè Americano-Espresso (150 cc)					
	001T041EM	T.EM.9	9 l	2 min / l	290	180	90	100	60 g / l	121 mm	400 V 3N~ (230 V~/3)	4,7 kW	500 x 465 x 700 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



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

050V0043

MACCHINA DA CAFFÈ E TÈ TERMORAPID

mod. TA.5 - TA.9
mod. TA.25 - TA.50
mod. T.200

MACCHINA DA CAFFÈ & TÈ TERMORAPID

La **MACCHINA DA CAFFÈ E TÈ TERMORAPID CAMURRI** è composta da n.2 moduli indipendenti, che possono lavorare contemporaneamente o in tempi alterni, permettendo la produzione, la distribuzione ed il mantenimento a temperatura di caffè e tè.

Il **Brevetto Camurri** consente di ottenere un'eccellente qualità di caffè e/o tè-infusi in tempi brevi con un notevole risparmio di materia prima rispetto ai sistemi tradizionali. Ideale per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, e per l'industria alimentare: dove la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.

La **Macchina da Caffè & Tè Termorapid Camurri** è ideale per strutture alberghiere, villaggi turistici, spa, golf club, navi, self-service, mense, ospedali, collettività in genere, industrie dolciarie, del gelato, della pasticceria e delle bibite (energy e soft drinks).



MACCHINA DA CAFFÈ & TÈ TERMORAPID



ROBUSTEZZA



ECCELLENTI QUALITÀ
DEL PRODOTTO



SEMPLICITÀ
DI UTILIZZO



RISPARMIO



NORMATIVE

- Unità professionale costruita completamente in acciaio inox.
- Soluzione robusta, essenziale ed affidabile per performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Ecosostenibile.
- Produzione, conservazione ed erogazione del prodotto in un unico contenitore.
- Il mod.TA/T.200 è composta da n.2 pratiche unità indipendenti per produrre, conservare ed erogare la bevanda simultaneamente e/o in tempi alterni, ottimizzando il servizio.
- Modulo Filtro con rete di filtraggio completamente in acciaio inox.
- La Macchina da Caffè & Tè Termorapid Camurri grazie al **Sistema di Filtraggio Lento Brevetto Camurri** permette di preparare e distribuire ogni tipo di caffè/miscele per soddisfare ogni tipo di esigenza.
- Ideale per la produzione anche di tè, orzo e bevande in genere.
- Possibilità di utilizzare miscele diverse di caffè per avere caffè di tipo lungo, concentrato o aromatizzati nel rispetto della tradizione italiana (italian coffee) ed internazionale (american coffee, deutsche Kaffee ecc..).
- Il Sistema Termorapid Camurri è l'esclusivo metodo **Made in Italy di Coffee Brewing** che valorizza al massimo il caffè in tutto il suo aroma e le sue proprietà organolettiche.
- Regolazione dei litri di caffè necessari tramite pratico timer di programmazione.
- Controllo elettromeccanico dell'entrata dell'acqua.
- Regolazione termostatica della temperatura.
- Ciclo di produzione automatico.
- Gruppo Erogatore anti-drip completamente smontabile per una migliore sanificazione.
- Unità compatta ed essenziale per ottimizzarne sia l'utilizzo che la fase di pulizia in tutte le sue parti.
- Sistema Brevettato con ciclo di produzione immediato, privo di tempi di preriscaldamento dell'acqua.
- Risparmio di materia prima e manodopera rispetto altre metodologie.
- Riscaldamento istantaneo dell'acqua fredda e solo della quantità di acqua necessaria per la preparazione del caffè, senza preriscaldamento.
- Non sono necessari dotazione di filtri di carta né tanto meno kit filtri di ricambio, essendo il filtro della macchina in acciaio inox lavabile e permanente.
- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



Caratteristiche Tecniche:

Capacità 5+5, 9+9, 25+25, 50+50 e 100+100 litri.

Conservazione del caffè alla temperatura di servizio (ad eccezione del modello T.200).



Indicatore del livello di caffè.

Alimentazione idrica attacco G 3/4 (entrata acqua fredda). Non necessita di scarico fisso.

Rubinetto erogatore smontabile, anti-goccia a due posizioni: erogazione controllata per piccole quantità, bloccata per quantità maggiori.

Filtraggio lento ad infusione Brevetto Camurri con caduta a doccia sul caffè.

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 (Litri)		N° tazze (100 cc)	Altezza Rubinetto	Produzione Litri/Tempo* *: con entrata di acqua fredda.	Quantità		Voltaggio	Potenza max assorbita	Ingombro (LxPxH)
			Massima	Minima				Caffè* *macinato tipo moka	Fogli e di Tè			
	001T080	TA.5	5+5 l	3+3 l	50+50	122 mm	2 l / 4 min.	60 g / l	6 g / l	230 V~/3 400 V 3N~	4,6 kW	675x460x630 mm
	001T090	TA.9	9+9 l	3+3 l	90+90	122 mm	2 l / 4 min.	60 g / l	6 g / l	230 V~/3 400 V 3N~	4,6 kW	675x460x640 mm
	001T100	TA.25	25+25 l	5+5 l	250+250	112 mm	2 l / 2 min.	60 g / l	6 g / l	230 V~/3 400 V 3N~	11,2 kW	892x550x753 mm
	001T110	TA.50	50+50 l	10+10 l	500+500	141 mm	2 l / 2 min.	60 g / l	6 g / l	230 V~/3 400 V 3N~	11,2 kW	1086x690x877 mm
	001T120*	T.200	100+100 l	10+10 l	1000+1000	400 mm	1 l / 40 sec.	60 g / l	6 g / l	230 V~/3 400 V 3N~	24 kW**	1230x960x1220 mm

*A richiesta è possibile personalizzare la attrezzatura con arcano per il sollevamento filtri, di ruote e PLC. - **Optional su richiesta: riscaldamento della bevanda post produzione.
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



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

050V0050