



COMMUNITY SOLUTION

**GRUPPO  
ALBERGHIERO  
ELETTRONICO**

mod. **GAE.LC.9**

# La Contessa

Il GRUPPO ALBERGHIERO ELETTRONICO “LA CONTESSA” è un’attrezzatura completa ed indispensabile per la produzione, conservazione e distribuzione delle bevande calde.

Totalmente in acciaio inox “La Contessa” unisce le nuove tecnologie touch alla funzionalità e praticità che distingue il brand Camurri. Con l’utilizzo di prodotti naturali, quali latte e caffè, garantisce un servizio di un’ottima colazione all’italiana, soddisfacendo ugualmente la clientela estera.

“La Contessa” è tecnologia & acciaio: è la soluzione perfetta per il professionista dell’HO.RE.CA.



# La Contessa



## ROBUSTEZZA

- Costruita completamente in acciaio inossidabile, robusta ed affidabile.
- Ecofriendly.



## 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 della qualità del latte, grazie al sistema bagnomaria che mantiene inalterato il 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 erogatori per la distribuzione di manuale di latte e caffè



## RISPARMIO

- Riscaldamento istantaneo e solo delle quantità di acqua necessarie per la preparazione del caffè.
- Riscaldamento istantaneo dell'acqua per la preparazione di tè, tisane.
- Utilizzo di caffè: dal 30 al 40% in meno rispetto agli altri sistemi



## 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.**

Codice	Modello	Capacità			N° tazze 100 cc	N° tazze 40 cc	N° tazze 200 cc	Voltaggio	Potenza max assorbita	Tempo di produzione*	Ingombro (L x P x H)
		Caffè	Latte	Acqua							
002GAT030E	GAE.LC.	1/9 l	1/5 l	2 min/l	90	225	50	400 V 3N~	6,3 kW	1 l di caffè / 4 min. 5 l di latte / 30 min.	760 x 465 x 700 mm

\*: con acqua fredda nel bagnomaria.

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.

Marcato GE.  
Sistema di qualità certificato  
UNI EN ISO 9001:2015



CAMURRI INDUSTRIES S.r.l.  
Via A.Vespucci, 1 - 42046 Reggio (RE) - Italy  
Tel. +39.0522.973002 / +39 0522 973281  
Fax +39.0522.972418  
Skype: camurribrevetti - infocamurri@camurri.it

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

**MACCHINA  
DA CAFFÈ E TÈ  
TERMORAPID+PAC**

mod. TA.5+PAC - TA.9+PAC  
mod. TA.25+PAC - TA.50+PAC



## MACCHINA DA CAFFÈ & TÈ TERMORAPID+PAC

La **MACCHINA DA CAFFÈ E TÈ TERMORAPID CAMURRI+PAC** permette la produzione, la distribuzione ed il mantenimento a temperatura di caffè filtro/tè e acqua calda. Questa particolare unità professionale riunisce in un unico modello tre differenti apparecchiature completamente indipendenti tra loro.

La **MACCHINA DA CAFFÈ E TÈ TERMORAPID CAMURRI+PAC** è composta da:

- n.2 **Macchina da Caffè & Te Termorapid (mod.TA)**  
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.
- n.1 **Produttore Di Acqua Calda (mod. APP.PAC)**  
In questo modulo si può produrre direttamente a ciclo continuo 1l di acqua ogni 2 minuti a 80°/90°C. Ideale per la preparazione di tè, infusi e solubili.

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).



Mod.TA.25+APP.PAC



# MACCHINA DA CAFFÈ & TÈ TERMORAPID+PAC



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.
- Il mod. TA+PAC è composta da n.3 pratiche unità indipendenti per produrre, conservare ed erogare le bevande simultaneamente e/o in tempi alterni, ottimizzando il servizio.
- **n.2 Moduli Caffè:** produzione di Caffè Filtro/Tè/Orzo con conservazione ed erogazione in un unico contenitore della bevanda calda. Dotata di filtro con rete di filtraggio completamente in acciaio inox. Grazie al **Sistema di Filtraggio Lento Brevetto Camurri** permette di preparare e distribuire ogni tipo di caffè/miscele per soddisfare ogni tipo di esigenza. 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.
- **n.1 Modulo Acqua Calda:** produzione a ciclo continuo di acqua calda a 80/90°C. Ideale per la preparazione di tè o infusi. Produzione 1 l di acqua ogni 2 minuti c.a. con regolazione termostatica della temperatura e possibilità di prelevare grosse quantità di acqua calda simultaneamente.
- **Modulo Caffè:** regolazione dei litri di caffè necessari tramite pratico timer di programmazione, con controllo elettromeccanico dell'entrata dell'acqua e ciclo di produzione automatico.
- **Modulo Acqua Calda:** connessione diretta alla rete idrica con controllo elettromeccanico dell'entrata dell'acqua e ciclo di produzione automatico.
- Gruppo Erogatore anti-drip completamente smontabile per una migliore sanificazione.
- 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 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.

Conservazione del caffè alla temperatura di servizio.

Indicatore del livello di caffè.

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

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 accessorizzare i vari modelli con: basamento, cassetto raccogli-gocce, voltaggio non di serie e/o customizzazione.

Imm.	Codice	Modello	Capacità (Litri)		Produzione * *con ingresso acqua fredda		Tazze		Altezza Rub. Caffè	Voltaggio	Potenza max ass.	Ingombro (LxPxH)
			Caffè Max.	Acqua Calda	Caffè	Acqua Calda	Caffè (100 cc)	Acqua Calda (150 cc)				
	001T080	TA.5+ PAC	5+5 l	2min/l	2 l / 4 min.	2min/l	50+50	2min/l	122 mm	400 V 3N~ (230 V~/3)	6,2 kW + PAC 2,4 kW	675x460x630 mm
	001T090	TA.9+ PAC	9+9 l	2min/l	2 l / 4 min.	2min/l	90+90	2min/l	122 mm	400 V 3N~ (230 V~/3)	6,2 kW+ PAC: 2,4 kW	675x460x640 mm
	001T100	TA.25 +PAC	25+25 l	2min/l	2 l / 2 min.	2min/l	250+250	2min/l	112 mm	400 V 3N~ (230 V~/3)	10,4 kW+ PAC: 2,4 kW	892x550x753 mm
	001T110	TA.50 +PAC	50+50 l	2min/l	2 l / 2 min.	2min/l	500+500	2min/l	141 mm	400 V 3N~ (230 V~/3)	12,8 kW+ PAC: 2,4 kW	1086x690x877 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)

050V0050

## GRUPPO ALBERGHIERO

mod. GAT.5 - GAT.9  
mod. GAT.20 - GAT.50

## GRUPPO ALBERGHIERO

Il **GRUPPO ALBERGHIERO** permette la produzione, la distribuzione ed il mantenimento a temperatura di caffè filtro, acqua calda e latte caldo. Questa particolare unità professionale riunisce in un unico modello tre differenti apparecchiature completamente indipendenti tra loro.

Il **GRUPPO ALBERGHIERO** è composto 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 Di Acqua Calda**

In questo modulo si può produrre direttamente a ciclo continuo 1l di acqua ogni 2 minuti a 80°/90°C. Ideale per la preparazione di tè, infusi e solubili.

- Un **Contentitore Bagnomaria.**

In questo modulo si può scaldare e/o mantenere caldo il latte o qualsiasi altra bevanda.

Il **GRUPPO ALBERGHIERO** 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.GAT.9



# GRUPPO ALBERGHIERO



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

- Il mod. GAT. è composta da n.3 pratiche unità indipendenti per produrre, conservare ed erogare le bevande simultaneamente e/o in tempi alterni, ottimizzando il servizio.
- **Modulo Caffè:** produzione di Caffè Filtro/Tè/Orzo con conservazione ed erogazione in un unico contenitore della bevanda calda. Dotata di filtro con rete di filtraggio completamente in acciaio inox. Grazie al **Sistema di Filtraggio Lento Brevetto Camurri** permette di preparare e distribuire ogni tipo di caffè/miscele per soddisfare ogni tipo di esigenza. 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.

- **Modulo Acqua Calda:** produzione a ciclo continuo di acqua calda a 80/90°C. Ideale per la preparazione di tè o infusi. Produzione 1 l di acqua ogni 2 minuti c.a. con regolazione termostatica della temperatura e possibilità di prelevare grosse quantità di acqua calda simultaneamente.
- **Modulo Bagnomaria:** permette di scaldare e mantenere calda qualsiasi bevanda. Particolarmente indicato per il latte. Grazie allo speciale sistema bagnomaria, le caratteristiche organolettiche del prodotto vengono valorizzate e conservate perfettamente.



SEMPLICITÀ  
DI UTILIZZO

- **Modulo Caffè:** regolazione dei litri di caffè necessari tramite pratico timer di programmazione, con controllo elettromeccanico dell'entrata dell'acqua e ciclo di produzione automatico.
- **Modulo Acqua Calda:** connessione diretta alla rete idrica con controllo elettromeccanico dell'entrata dell'acqua e ciclo di produzione automatico.
- **Modulo Bagnomaria:** dotato di caldaia interna estraibile, e visore esterno del livello dell'acqua del bagnomaria.
- 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:

Capacità 5, 9, 20, 50 litri.

Conservazione della bevanda calda a temperatura di servizio.

Indicatore del livello di caffè.

Indicatore del livello del Bagnomaria.

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.



Imm.	Codice	Modello	Capacità (Litri)			Produzione * *con ingresso acqua fredda			Tazze			Altezza Rubinetto	Voltaggio	Potenza max ass.	Ingombro (LxPxH)
			Caffè	Bagno maria	Acqua Calda	Caffè	Bagno maria	Acqua Calda	Caffè (100 cc)	Bagno maria (100 cc)	Acqua Calda (150 cc)				
	002GAT010	<b>GAT.5</b>	5 l	5 l	2min/l	5min/l	50 min	2min/l	50	50	2min/l	122 mm	400 V 3N~ (230 V~/3)	6,2 kW	675x460x540 mm
	002GAT020	<b>GAT.9</b>	9 l	9 l	2min/l	5min/l	50 min	2min/l	90	90	2min/l	122 mm	400 V 3N~ (230 V~/3)	6,2 kW	675x460x630 mm
	002GAT030	<b>GAT.20</b>	20 l	20 l	2min/l	5min/l	60 min	2min/l	200	200	2min/l	112 mm	400 V 3N~ (230 V~/3)	10,4 kW	892x550x697 mm
	002GAT030	<b>GAT.50</b>	50 l	47,5 l	2min/l	5min/l	90 min	2min/l	500	500	2min/l	141 mm	400 V 3N~ (230 V~/3)	12,8 kW	1086x650x877 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)

050V0080

## GRUPPO CONTENITORE

mod. GC.5 - GC.10  
mod. GC.20

## GRUPPO CONTENITORE

Il **GRUPPO CONTENITORE** permette la produzione di caffè filtro, il riscaldamento e servizio di acqua calda e latte caldo/bevande in genere. Questa particolare unità professionale riunisce in un unico modello tre differenti apparecchiature completamente indipendenti tra loro.

Il **GRUPPO CONTENITORE** è composto 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.

- Due **Contentori Bagnomaria**.

In questo modulo si può scaldare e/o mantenere caldo il latte o qualsiasi altra bevanda.

Il **GRUPPO CONTENITORE** 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.



# GRUPPO CONTENITORE



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

- Il mod. GC. è composta da n.2 pratiche unità indipendenti per produrre, conservare ed erogare le bevande simultaneamente e/o in tempi alterni, ottimizzando il servizio.
- **Modulo Caffè:** produzione di Caffè Filtro/Tè/Orzo con conservazione ed erogazione in un unico contenitore della bevanda calda. Dotata di filtro con rete di filtraggio completamente in acciaio inox. Grazie al **Sistema di Filtraggio Lento Brevetto Camurri** permette di preparare e distribuire ogni tipo di caffè/miscele per soddisfare ogni tipo di esigenza. 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.
- **Moduli Bagnomaria:** permette di scaldare e mantenere calda qualsiasi bevanda. Particolarmente indicato per il latte. Grazie allo speciale sistema bagnomaria, le caratteristiche organolettiche del prodotto vengono valorizzate e conservate perfettamente.



SEMPLICITÀ  
DI UTILIZZO

- **Modulo Caffè:** regolazione dei litri di caffè necessari tramite pratico timer di programmazione, con controllo elettromeccanico dell'entrata dell'acqua e ciclo di produzione automatico.
- **Moduli Bagnomaria:** dotati di caldaia interna estraibile, e visore esterno del livello dell'acqua del bagnomaria.
- 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:

Capacità 5, 9 e 20 litri.

Conservazione della bevanda calda a temperatura di servizio.

Indicatore del livello di caffè.

Indicatore del livello del Bagnomaria.

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.



Imm.	Codice	Modello	Capacità (Litri)		Produzione *		Tempo di Riscaldamento Bagnomaria* *con ingresso acqua fredda	Q.tà Caffè* *macinato tipo moka	Tazze		Altezza Rubinetto	Voltaggio	Potenza max ass.	Ingombro (LxPxH)
			Caffè	Bagnomaria	Caffè	Bagnomaria			Caffè (100 cc)	Bagnomaria (100 cc)				
	003G010	GC.5	5 l	5 l	5min/l	50 min	35 min	60 g / l	50	50	121 mm	400 V 3N~ (230 V~/3)	5,3 kW	830x460x540 mm
	003G020	GC.10	9 l	9 l	5min/l	50 min	50 min	60 g / l	90	90	121 mm	400 V 3N~ (230 V~/3)	5,3 kW	830x460x630 mm
	003G030	GC.20	20 l	20 l	2min/l	60 min	70 min	60 g / l	200	200	151 mm	400 V 3N~ (230 V~/3)	10,4 kW	1190x550x697 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)

050V0100

## CONTENITORE BAGNOMARIA DOPPIO

mod. **BMD.5** - **BMD.10**  
mod. **BMD.20** - **BMD.50**

# CONTENITORE BAGNOMARIA DOPPIO

Il **CONTENITORE BAGNOMARIA DOPPIO** è composto da n.2 moduli indipendenti, che possono lavorare contemporaneamente o in tempi alterni, permettendo il riscaldamento il mantenimento e la distribuzione a temperatura di latte caldo, caffè, tè, acqua calda, solubili e bevande in generale.

Pratico e compatto è una soluzione professionale performante per le prime colazioni e angoli buffet.

Le bevande vengono mantenute omogenee e a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura. Grazie allo speciale sistema bagnomaria, le caratteristiche organolettiche del prodotto sono valorizzate e conservate perfettamente.

Indispensabile per hotels, centri benessere, sale da tè, mense, collettività, caffetterie, cioccolaterie, pasticcerie, si presta come pratico supporto per laboratori bio-medicali, artigianali e di ristorazione.



Mod.BMD.10

# CONTENITORE BAGNOMARIA DOPPIO



ROBUSTEZZA



ECCELLENTE QUALITÀ  
DEL PRODOTTO



SEMPLICITÀ  
DI UTILIZZO



RISPARMIO



NORMATIVE

- Costruito completamente in acciaio inox, è una soluzione robusta, essenziale ed affidabile che garantisce performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Ecosostenibile.
- Utilizzo di prodotti naturali.
- Il mod.BMD. è composto da n.2 pratiche unità indipendenti per conservare ed erogare la bevanda calda simultaneamente e/o in tempi alterni, ottimizzando il servizio.
- Riscaldamento e mantenimento a temperatura del latte, grazie al nostro particolare sistema Bagnomaria che mantiene intatti il gusto e le caratteristiche organolettiche del prodotto nel tempo.
- Regolazione termostatica della temperatura.
- Caldaia interiore estraibile per il lavaggio in lavastoviglie.
- 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.
- 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.
- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



## Caratteristiche Tecniche:

Capacità 5, 10, 20, 30 e 50 litri.

Non necessita di attacco fisso alla rete idrica.

Dotata di Rubinetto di carico Bagnomaria: attacco G 3/4.

Non necessita di scarico.

Si consiglia l'uso di acqua depurata.

Visore di livello dell'acqua del Bagnomaria.

Su richiesta possibilità di personalizzare e/o accessoriare i vari modelli con: zampe di leone, basamento, cassetto raccogliogocce, 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.						
	005BM060	<b>BMD.5</b>	1+1 l	5+5 l	50 min	25+25	172	230 V ~	1,8 kW	460x390x513 mm
	005BM070	<b>BMD.10</b>	1+1 l	10+10 l	50 min	50+50	242	230 V ~	3 kW	740x460x630 mm
	005BM080	<b>BMD.20</b>	3+3 l	20+20 l	60 min	100+100	211	400 V 3N~	4,8 kW	892x610x672 mm
	005BM090	<b>BMD.50</b>	5+5 l	47,5+47,5 l	45 min	150+150	233	400 V 3N~	9,6 kW	1086x650x877 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.

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](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)

050V0130

## CONTENITORE BAGNOMARIA TRIPLO

mod. BMT.5 - BMT.10  
mod. BMT.20

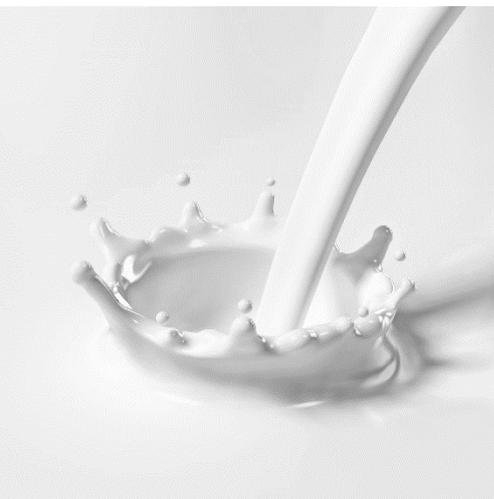
# CONTENITORE BAGNOMARIA TRIPLO

Il **CONTENITORE BAGNOMARIA TRIPLO** è composto da n.3 moduli indipendenti, che possono lavorare contemporaneamente o in tempi alterni, permettendo il riscaldamento il mantenimento e la distribuzione a temperatura di latte caldo, caffè, tè, acqua calda, solubili e bevande in generale.

Pratico e compatto è una soluzione professionale performante per le prime colazioni e angoli buffet.

Le bevande vengono mantenute omogenee e a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura. Grazie allo speciale sistema bagnomaria, le caratteristiche organolettiche del prodotto sono valorizzate e conservate perfettamente.

Indispensabile per hotels, centri benessere, sale da tè, mense, collettività, caffetterie, cioccolaterie, pasticcerie, si presta come pratico supporto per laboratori bio-medicali, artigianali e di ristorazione.



Mod.BMT.10

# CONTENITORE BAGNOMARIA TRIPLO



ROBUSTEZZA



ECCELLENTE QUALITÀ  
DEL PRODOTTO



SEMPLICITÀ  
DI UTILIZZO



RISPARMIO



NORMATIVE

- Costruito completamente in acciaio inox, è una soluzione robusta, essenziale ed affidabile che garantisce performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Ecosostenibile.
- Utilizzo di prodotti naturali.
- Il mod.BMT. è composto da n.3 pratiche unità indipendenti per conservare ed erogare la bevanda calda simultaneamente e/o in tempi alterni, ottimizzando il servizio.
- Riscaldamento e mantenimento a temperatura del latte, grazie al nostro particolare sistema Bagnomaria che mantiene intatti il gusto e le caratteristiche organolettiche del prodotto nel tempo.
- Regolazione termostatica della temperatura.
- Caldaia interiore estraibile per il lavaggio in lavastoviglie.
- 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.
- 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.
- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



## Caratteristiche Tecniche:

Capacità 5+5+5, 10+10+10 e 20+20+20 litri.

Non necessita di attacco fisso alla rete idrica.

Dotata di Rubinetto di carico Bagnomaria: attacco G 3/4.

Non necessita di scarico.

Si consiglia l'uso di acqua depurata.

Visore di livello dell'acqua del Bagnomaria.

Su richiesta possibilità di personalizzare e/o accessoriare i vari modelli con: zampe di leone, basamento, cassetto raccogliogocce, 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.						
	005BM100	<b>BMT. 5</b>	1+1+1 l	5+5+5 l	50 min	25+25+25	172	230 V ~	2,7 kW	700x390x513 mm
	005BM110	<b>BMT. 10</b>	1+1+1 l	10+10+10 l	50 min	50+50+50	242	400 V 3N~	4,5 kW	830x460x630 mm
	005BM120	<b>BMT. 20</b>	3+3+3 l	20+20+20 l	50 min	100+100+100	211	400 V 3N~	7,2 kW	1190x590x672 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)

050V0140