



HOSPITALITY SOLUTION



CARRELLO ARMADIO KOMPACT

mod. CAK.
mod. CATTK.5 – CATTK.10
mod. CARTK.5 – CARTK.10

CARRELLI ARMADIO KOMPACT CON CONTENITORI TERMICI

Il **CARRELLO KOMPACT CON CONTENITORI TERMICI CAMURRI** è la soluzione professionale, ideale per la distribuzione ed il trasporto di bevande calde in corsia o in sala nella ristorazione collettiva professionale, come comunità, ospedali, alberghi, mense e self-service. È un carrello pratico e robusto totalmente in acciaio inox che garantisce un utilizzo funzionale ed efficiente da parte dell'operatore.

Il **CARRELLO ARMADIO KOMPACT CAMURRI** (mod.CA.K), unico nel suo genere, è costruito completamente in acciaio inox 18/10. Le quattro ruote gommate antitraccia, con supporto rotante in acciaio inox di cui una con freno, sono girevoli 360°, ø 125 mm, con portata cad. 100 kg.

La struttura è dotata di n.2 vani di servizio attrezzati per lo stoccaggio di stoviglie e materiale d'uso per la prima colazione:

- con antine apribili attrezzato con n.3 cestelli Gastronorm 50x50x10 cm su guide telescopiche in acciaio inox silenziose e un vassoio inferiore in acciaio 18/10 su guide.
- n.3 capienti cassette in acciaio inox 18/10 su guide telescopiche in acciaio inox silenziose.

Il carrello può essere facilmente movimentato grazie alla maniglia in tubolare acciaio inox.

Il Carrello mod. CA.K, nelle versioni CATTK o CARTK è dotato di CONTENITORI TERMICI senza e con resistenza, Sistema Attacco a Baionetta Camurri (mod. AB) ideale per la preparazione e distribuzione di bevande, infusi e decotti in totale sicurezza.

APPLICAZIONI

Su richiesta sono disponibili diversi accessori in base alle esigenze di servizio:

- sistema di aggancio a baionetta Camurri
- manico o maniglie (per i modelli CT. CTR.)
- disco rompigitto in acciaio inox 18/10
- coperchio Contenitori maggiorato con guarnizione
- coperchio Contenitori con chiusura a leva in acciaio inox
- saldature per lavaggio ad altapressione del mod. CT
- filtro essenze in acciaio inox
- cassetto raccogliocce
- basamento
- abbinamento di Contenitori di capacità diverse
- customizzazione (es. accessori, applicazioni, finiture, ...)



Mod. CA.K.



Mod. CATTK.5 completo di accessori



Mod.AB

CARRELLO ARMADIO KOMPACT CON CONTENITORI TERMICI CAMURRI



ROBUSTEZZA

- Soluzione robusta, essenziale ed affidabile che garantisce performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Quattro ruote gommate antitraccia, con supporto rotante in acciaio inox di cui una con freno, girevoli 360°, ø 125 mm, con portata cad. 100 kg.



ECCELLENTE QUALITÀ DEL PRODOTTO

- Ecosostenibile.
- Unità compatta e essenziale
- Grazie ai materiali scelti e alla doppia caldaia Double Jacket mantiene inalterata il gusto della bevanda nel tempo
- Vani di servizio con cassette, antine apribili e cestelli Gastronorm montati su guide telescopiche silenziose e vassoio in acciaio inox
- Paracolpi perimetrale per attutire eventuali urti durante il trasporto
- Fissaggio di Contenitori Termici su Carrello con l'applicazione **Attacco a Baionetta Camurri (mod. AB)**
- **Ampia gamma di modelli e applicazioni** per rispondere alle varie esigenze di servizio del settore Ho.Re.Ca.



SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

- Utilizzo semplice e pratico nel servizio, manutenzione e pulizia
- Sistema non connesso alla rete idrica.
- Utilizzo semplice e pratico nel servizio, manutenzione e pulizia
- Stoccaggio e movimentazione agile
- Rubinetto anti-drip con due posizioni per un'erogazione controllata e una continua
- Nei carrelli con mod. CTR pratica manopola per impostare la temperatura di preparazione e servizio desiderata
- Fissaggio sicuro e ottimale dei Contenitori sui carrelli grazie all'applicazione Attacco a Baionetta (mod. AB)
- Con il Filtro Essenze (mod. FE) è possibile l'utilizzo di materie prime naturali come foglie di tè, tisane, spezie, ecc... direttamente nel contenitore



RISPARMIO

- Dispersione termica di 4/5°C l'ora
- Pratico gruppo erogatore, che permette la completa somministrazione del prodotto all'interno
- Preparazione di bevande, solubili, infusi, tisane e decotti direttamente nel contenitore e stoccaggio su carrello



NORMATIVE

- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015

CARATTERISTICHE TECNICHE

Immagine	Codice	Modello	Capacità (Litri)		N° tazze (100 cc)	Altezza rubinetto (mm)	Tempo di Riscaldamento Contenitore Termico* *: senza preriscaldamento	Vollaggio	Potenza max assorbita	Peso Netto (kg)	Ingombro LxPxH (mm)
			Massima	Minima							
	011CA012	CA.K.	/	/	/	/	/	/	/	72	1030x620x960
	009CAT065	CATTK.5	5+5+5	1+1+1	50	112	/	/	/	89	1030x620x1270
	009CAT015	CATTK.10	10+10+10	1+1+1	100	126	/	/	/	95	1030x620x1380
	010CAR065	CARTK.5	5+5+5	1+1+1	50	112	50 min	230 V ~	0,5 kW	89	1030x620x1270
	010CAR015	CARTK.10	10+10+10	1+1+1	100	126	30 min	230 V ~	1,5 kW	95	1030x620x1380

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 -

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

050V0181

CONTENITORI TERMICI

mod. CT.5 – CT.10 – CT.20
mod. CT.30 – CT.50

CONTENITORI TERMICI CON RESISTENZA

mod. CTR.5 – CTR.10 – CTR.20
mod. CTR.30 – CTR.50

CONTENITORI TERMICI CON E SENZA RESISTENZA



Mod. CT

Mod. CTR

I **CONTENITORI TERMICI CAMURRI** sono realizzati completamente in acciaio inox 18/10 ed ecosostenibili con uno speciale Sistema Double Jacket Camurri con doppia caldaia ed intercapedine ad aria per garantire una migliore conservazione ed isolamento termico delle bevande.

Disponibili nei modelli CT. e CTR. in varie capacità da 5 a 50 l.

- **mod. CT.** Pratici e di semplice uso, funzionano come un normale thermos per mantenere e distribuire a temperatura le bevande sia calde che fredde, con una variazione termica di 4/5°C l'ora.
- **mod. CTR.** Unità isoterma dotata di resistenza per preparare, riscaldare e mantenere calde le bevande alla temperatura desiderata mediante regolazione termostatica della temperatura. Una volta sconnesi dalla corrente elettrica funzionano sempre come normali CT.

I **CONTENITORI TERMICI CAMURRI** sono dotati di un pratico rubinetto erogatore, che permette la completa somministrazione del prodotto all'interno, è completamente smontabile e sanificabile in tutte le sue parti. È antigoccia e con due posizioni per un'erogazione controllata e una continua.

Ideali per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, prime colazioni e ristoro del settore Ho.Re.Ca. come hotel, spa, mense, comunità, ospedali, case di cura, rsa, centri sportivi...

I **CONTENITORI TERMICI CAMURRI** sono la soluzione perfetta per l'impiego al banco o per essere predisposti grazie al pratico Attacco a Baionetta Camurri sui Carrelli per garantire una movimentazione dei Contenitori sicura e professionale.

APPLICAZIONI

Su richiesta sono disponibili diversi accessori in base alle esigenze di servizio:

- sistema di Attacco a baionetta Camurri per fissaggio su supporti o carrelli
- manico in acciaio 18/10 (per i modelli da 5-10 l)
- maniglie
- disco rompigitto in acciaio inox 18/10
- coperchio maggiorato con guarnizione
- coperchio con chiusura a leva in acciaio inox
- saldature per lavaggio ad altapressione solo nei mod. CT.
- upper con piedi
- customizzazione (es. finiture, decori ...)
- filtro essenze in acciaio inox
- cassetto raccogli-gocce



Mod. CTR.5
con upper



Mod. AB

CONTENITORI TERMICI CAMURRI



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.
- Grazie ai materiali scelti e alla doppia caldaia Double Jacket mantiene inalterato il gusto della bevanda nel tempo.
- **Ampia gamma di modelli e applicazioni** per rispondere alle varie esigenze di servizio del settore Ho.Re.Ca.
- Può essere usato come normali thermos.
- Utilizzo semplice e pratico nel servizio, manutenzione e pulizia.
- Rubinetto anti-drip con due posizioni per un'erogazione controllata e una continua.
- Nel mod. CTR è presente una pratica manopola per impostare la temperatura di preparazione e servizio desiderata.
- Fissaggio sicuro e ottimale dei Contenitori su piani e carrelli grazie all'Applicazione Attacco a Baionetta (mod.AB).
- Con il Filtro Essenze (mod.FE) è possibile l'utilizzo di materie prime naturali come foglie di tè, tisane, spezie, ecc... direttamente nel contenitore.
- Dispersione termica di 4/5°C l'ora.
- Pratico gruppo erogatore, che permette la completa somministrazione del prodotto all'interno.
- Preparazione di bevande, solubili, infusi, tisane e decotti direttamente nel contenitore.

- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



Caratteristiche Tecniche:

Completamente in acciaio inox.
Capacità: 5, 10, 20, 30 e 50 litri.
Sistema Double Jacket Camurri.
Unità compatibile per il fissaggio in tutta sicurezza sopra i Carrelli Prime Colazioni Camurri.



Immagine	Codice	Modello	Capacità (Litri)		N° tazze (100 cc)	Altezza Rubinetto	Tempo di Riscaldamento (con bevanda fredda)	Vtaggio	Potenza max ass.	Ingombro (L x P x H)
			Max.	Min.						
	007CT010	CT.5	5 l	0,5 l	25	112 mm	/	/	/	203x330x442 mm
	007CT020	CT.10	10 l	1 l	50	126 mm	/	/	/	248x380x548 mm
	007CT030	CT.20	20 l	3 l	100	94,5 mm	/	/	/	346x480x548 mm
	007CT040	CT.30	30 l	5 l	150	131 mm	/	/	/	470x530x570 mm
	007CT050	CT.50	47,5 l	5 l	237	76,3 mm	/	/	/	470x530x650 mm
	008CR010	CTR.5	5 l	0,5 l	25	112 mm	50 min	230 V ~	0,5 kW	203x390x442 mm
	008CR020	CTR.10	10 l	1 l	50	126 mm	30 min	230 V ~	1,5 kW	248x448x548 mm
	008CR030	CTR.20	20 l	3 l	100	94,5 mm	50 min	230 V ~	2 kW	346x540x548 mm
	008CR040	CTR.30	30 l	5 l	150	131 mm	100 min	230 V ~	2 kW	470x590x570 mm
	008CR050	CTR.50	47,5 l	5 l	237	76,3 mm	100 min	230 V ~	2 kW	470x590x650 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

050V0160

CONTENITORE BAGNOMARIA

mod. **BM.5** - **BM.10** - **BM.20**
mod. **BM.30** - **BM.50**

CONTENITORE BAGNOMARIA

Il **CONTENITORE BAGNOMARIA** è la soluzione professionale per la preparazione, riscaldamento e servizio di bevande calde fino a 90°C circa.

Pratico e dal design elegante è pensato per il riscaldamento di latte, acqua calda per la preparazione di tè caldi, infusi o bevande e soluzioni liquide in genere.

La bevanda viene mantenuta omogenea 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. BM.10

CONTENITORE BAGNOMARIA



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 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.



SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

- Caldaia interna 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.



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 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.						
	005BM010	BM.5	0,5 l	5 l	40 min	25	128 mm	230 V ~	0,9 kW	296x390x473 mm
	005BM020	BM.10	1 l	10 l	50 min	50	184 mm	230 V ~	1,5 kW	346x440x576 mm
	005BM030	BM.20	3 l	20 l	60 min	100	162 mm	230 V ~	2,4 kW	447x540x643 mm
	005BM040	BM.30	3 l	30 l	45 min	150	170 mm	400 V 3N~	4,8 kW	548x610x614 mm
	005BM050	BM.50	3 l	47 l	90 min	237	170 mm	400 V 3N~	4,8 kW	548x610x825 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 - 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

050V0120