



WELLNESS & BREAKFAST SOLUTION

CONTENITORE FROZEN CAMURRI

mod. CFC.10

CONTENITORE FROZEN CAMURRI



Il **CONTENITORE FROZEN CAMURRI** è un'unità professionale che permette di conservare refrigerate le bevande e le creme fredde.

Grazie al **Sistema di Temperatura Controllata Refrigerata**, Brevetto Camurri, 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.

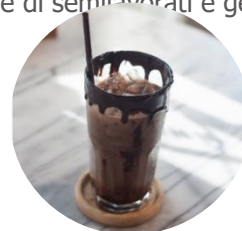
Il **CONTENITORE FROZEN CAMURRI** è ideale anche per servire yogurt naturale, latte fresco, latte di mandorle, cioccolata fredda, bevande in genere, basi per crepes/waffle.

Il **CONTENITORE FROZEN CAMURRI** nasce per le bevande e creme fredde. L'unità può essere implementata del **Kit ColdBrew** permettendo all'unità la produzione ed il servizio a banco di un ottimo caffè o tè ad infusione a freddo. Il CFC10 garantisce un'**estrazione ottimale** con un servizio pratico e veloce ideale per tutte le caffetterie e bistrot che vogliono esaltare il caffè in tutte le sue forme.

Indispensabile per centri benessere, caseifici, yogurterie, gelaterie, caffetterie, hotel, catering, produttori artigianali, laboratori e industrie di semilavorati e gelati.



Mod.CFC.10



CONTENITORE FROZEN CAMURRI



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.
- Refrigerazione e mantenimento a temperatura refrigerata costante, per mantenere le caratteristiche organolettiche del prodotto nel tempo.
- Regolazione termostatica refrigerata 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.



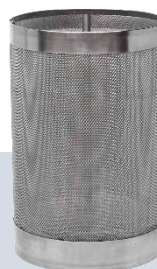
RISPARMIO

- Prelievo delle quantità necessarie.
- Di facile uso, pulizia e manutenzione.



NORMATIVE

- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



Caratteristiche Tecniche:

Capacità 5, 10 l.
Double jacket con Sistema Refrigerato controllato.
Agitatore Mixer interno in acciaio inox per mantenere il prodotto omogeneo.

Su richiesta possibilità di personalizzare e/o accessorizzare i vari modelli con: filtro per ColdBrew, cassetto raccogli-gocce, voltaggio non di serie e/o customizzazione.

Immagine	Codice	Modello	Capacità		Tempi di Raffreddamento* *: con bevanda a T° ambiente.	N° tazze (100 cc)	Altezza Rubinetto	Voltaggio	Potenza max ass.	Ingombro (LxPxH)
			Max.	Min.						
	006CF020	CFC.5	5 l	1 l	10 min	50	250 mm	230 V ~	0,22 kW	325 x 460 x 515 mm
	006CF020	CFC.10	10 l	1 l	10 min	100	250 mm	230 V ~	0,22 kW	390x364x667 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 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



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

050V0195

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

- Unità professionale costruita completamente in acciaio inox.
- Soluzione robusta, essenziale ed affidabile per performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Ecosostenibile.



ECCELLENTE QUALITÀ
DEL PRODOTTO

- 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.



SEMPLICITÀ
DI UTILIZZO

- 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

- 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.



NORMATIVE

- 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

HOT WATER URN

mod. **HWU.10** – **HWU.20**
mod. **HWU.30** - **HWU.50**

HOT WATER URN

L'**HOT WATER URN** è la soluzione professionale per la produzione ed il mantenimento dell'acqua calda fino a 120°C circa.

Pratico e dal design elegante è pensato per la produzione di acqua calda per la preparazione di tè caldi, infusi o per le preparazioni in cucina per la ristorazione.

Totalmente in acciaio inox, è in grado di produrre in pochi minuti acqua calda a ciclo continuo con una riserva massima estraibile contemporaneamente per ogni modello. Dotato inoltre di pratico termostato esterno, permette di regolare facilmente la temperatura desiderata.

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.HWU.10

HOT WATER URN



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

- Produzione, conservazione ed erogazione di acqua calda.
- Sistema connesso direttamente alla rete idrica.
- Controllo elettromeccanico dell'entrata dell'acqua.
- Produzione a ciclo continuo di acqua calda.



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

- Regolazione termostatica della temperatura.
- Prelievo delle quantità necessarie.
- Di facile uso, pulizia e manutenzione.



NORMATIVE

- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



Caratteristiche Tecniche:

Costruita in acciaio inossidabile.

Capacità 10, 20, 30 e 50 litri.

Connessione alla rete idrica: attacco G 3/4.

Si consiglia l'uso di acqua depurata.


Visore di livello dell'acqua.

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

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

Di facile uso, pulizia e manutenzione.

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 Max.	Tempi di Pre-riscaldamento* *: con entrata di acqua fredda.	Tempi di Produzione Acqua Calda a ciclo continuo *: con entrata di acqua fredda.	Quantità max. di acqua calda prelevabile contemp.	Altezza Rubinetto	Voltaggio	Potenza max ass.	Ingombro (LxPxH)
	005BM500	HWU.10	10 l	30 min	2 min/l	7,7 l	147 mm	230 V~	2,4 kW	336 x 440 x 576 mm
	005BM510	HWU.20	20 l	30 min	2 min/l	16 l	164 mm	400 V 3N~	4,8 kW	390 x 560 x 643 mm
	005BM520	HWU.30	30 l	20 min	30 sec/l	22 l	170 mm	400 V 3N~	9,6 kW	494 x 590 x 673 mm
	005BM540	HWU.50	50 l	35 min	30 sec/l	55 l	170 mm	400 V 3N~	9,6 kW	494 x 590 x 873 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



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

050V0150

HOT WATER BOILER

mod. **HWB.5 – HWB.10 – HWB.20**
mod. **HWB.30 – HWB.50**



HOT WATER BOILER

L'**HOT WATER BOILER** è la soluzione ideale per la produzione, il riscaldamento ed il mantenimento di bevande calde a 90°C circa.

Pratico e dal design elegante è pensato per la produzione di acqua calda, tè caldi, infusi, vin brulè e per il riscaldamento di caffè, latte e bevande in genere sia naturali che solubili.

Totalmente in acciaio inox, è dotato di pratico termostato esterno che permette di regolare facilmente la temperatura desiderata.

Indispensabile per hotels, centri benessere, sale da tè, mense, collettività, caffetterie, cioccolaterie, pasticcerie, si presta come supporto indispensabile anche per le fasi di sparging nella produzione di birra all-grain per home-brewers, micro-birrifici e laboratori biomedicali e in generale.



Mod.HWB.10



Mod.HWB.10
completo di
APP.UPPER MOD.U.10

HOT WATER BOILER



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

- Produzione, conservazione ed erogazione di bevande calde come acqua calda, tè, caffè e bevande in genere.
- Sistema non connesso alla rete idrica. Riempimento manuale.
- Non necessita di preriscaldamento.
- Resistenza non a contatto con il prodotto.



SEMPLICITÀ
DI UTILIZZO

- Gruppo Erogatore anti-drip completamente smontabile e sanificabile in tutti i suoi componenti.
- Unità compatta ed essenziale per ottimizzarne sia l'utilizzo che la fase di pulizia in tutte le sue parti.
- Gestione, pulizia e manutenzione pratiche ed immediate.



RISPARMIO

- Regolazione termostatica della temperatura.
- Costruito con una doppia parete in acciaio inox per garantire un maggior isolamento termico della bevanda.
- Di facile uso, pulizia e manutenzione.



NORMATIVE

- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



Caratteristiche Tecniche:

Costruita in acciaio inossidabile.

Capacità 5, 10, 20, 30 e 50 litri.

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

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

Di facile uso, pulizia e manutenzione.

Su richiesta possibilità di personalizzare e/o accessoriare i vari modelli con: zampe di leone, basamento, cassetto raccogliocce, filtro essenze completamente in acciaio inox, doratura 24 kt, voltaggio non di serie e/o customizzazione.

Immagine	Codice	Modello	Capacità massima	N° tazze (100 cc)	Tempi di Riscaldamento* *: con entrata di acqua fredda.	Altezza Rubinetto	Voltaggio	Potenza max assorbita	Ingombro (LxPxH)
 Mod.HWB.10	005BM496	HWB.5	5 l	50	50 min	95 mm	230 V ~	0,5 kW	190x270x375 mm
	005BM505	HWB.10	10 l	100	30 min	129 mm	230 V ~	1,5 kW	240x320x400 mm
	005BM515	HWB.20	20 l	200	40 min	110 mm	230 V ~	1,5 kW	400x320x480 mm
	005BM525	HWB.30*	30 l	300	50 min	152 mm	230 V ~	2 kW	405x475x410 mm
	005BM545	HWB.50*	50 l	500	50 min	261 mm	230 V ~	2 kW	400x470x570 mm

*Design modello differente dalla foto indicata.
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

050V0151

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 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

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 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.



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