



@CAMURRIINDUSTRIES
050V0021 REV.0

HO.RE.CA

CATALOOGO

 **CAMURRI**
INDUSTRIES





CAMURRI: UNA STORIA DI QUALITÀ

La **Camurri Industries S.r.l.** ha le proprie radici in una terra, quella dell'Emilia Romagna, dove il legame tra la campagna e la meccanica, l'arte e la gastronomia, uniti all'ingegno umano hanno portato alla nascita di aziende oggi rinomate in tutto il mondo.

La ditta Camurri dal 1973 progetta, produce e commercializza macchine per caffè filtro, tè, cioccolata, yogurt, bollitori, bagnomaria, impianti homebrewing e carrelli prime colazioni. Oggi, la Camurri Industries e la Camurri Gourmet, continuano a innovare nel food & beverage.

Un nome, un marchio, una firma.

Guido Camurri







SCIOGLITRICE MOD. BABY

LA CIOCCOLATIERA MOD. CC

LA FONTANA MOD. CC.F

AVAILABLE
COLORS



CIOCCOLATIERE

La [Cioccolatiera Bagnomaria Camurri](#) è la macchina professionale ideale per chi vuole offrire una cioccolata calda ricca e cremosa o una copertura di puro fondente. Grazie all'esclusivo Sistema Bagnomaria Camurri, che avvolge uniformemente l'unità, il cioccolato viene cotto e mantenuto a una temperatura costante, preservando perfettamente le sue caratteristiche organolettiche.

Il risultato? Una cioccolata sempre omogenea e priva di grumi, che conserva tutto il suo sapore autentico.

PUNTI DI FORZA



Design unico, macchina interamente in acciaio inox. L'eleganza sempre con te. La personalizzazione è la forza del tuo brand. Noi la trasformiamo in realtà.



Cottura, riscaldamento e mantenimento a temperatura costante grazie al nostro sistema bagnomaria Camurri che mantiene intatto il gusto e le caratteristiche organolettiche del prodotto.



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 (25 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	40	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 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

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 (200 cc)	Altezza Rubinetto	Voltaggio	Potenza max ass.ta	Ingombro (LxPxH)
			Max.	Min.						
	006CC010	CC.5	5 l	1 l	40 min	25	145 mm	230 V~*	0,9 kW	225x395x510 mm
	006CC020	CC.10	10 l	1 l	80 min	50	154 mm	230 V~*	0,9 kW	270x440x600 mm
	006CC030	CC.20	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 ed indennità di sorta.

*modelli disponibile su richiesta nella versione 115V ~

Mod.CC.5

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

050V0190 rev.1

**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.



CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA



ROBUSTEZZA



ECCELLENTE QUALITÀ
DEL PRODOTTO



SEMPLICITÀ
DI UTILIZZO



RISPARMIO



NORMATIVE

- Costruita completamente in acciaio inox, è una soluzione robusta, essenziale ed affidabile che garantisce performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Ecosostenibile.
- 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.
- 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 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.
- 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 (200 cc)	Altezza Rubinetto	Voltaggio	Potenza max assorbita	Ingombro (LxPxH)
			Max.	Min.						
	006CC011D	CC.D.5	5 l	1 l	40 min	25	175 mm	230 V~*	0,9 kW	235x395x540 mm
	006CC021D	CC.D.10	10 l	1 l	80 min	50	184 mm	230 V~*	0,9 kW	280x440x610 mm
	006CC031D	CC.D.20	20 l	2 l	80 min	100	221 mm	230 V~*	1,5 kW	360x540x740 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 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

050V0191 rev.1

**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 fondente 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 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 (200 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 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

050V0193 rev.1





TERMORAPID **MOD.T**

TERMORAPID ALBERGHIERA **MOD.TA**

L'AMERICANA **MOD. TE.M.9**

AVAILABLE COLORS



TERMORAPID

La Termorapid è una macchina per la produzione ed erogazione di **caffè filtro o di tè**. Un **sistema unico** di estrazione made in Italy che ottimizza la qualità e la quantità di caffè / tè da utilizzare. Progettata per rispondere alle esigenze di una clientela attenta alla qualità e all'efficienza, garantisce prestazioni elevate e affidabilità nel tempo. Può arrivare fino ad una produzione di 2000 tazze contemporaneamente! La linea è inoltre ideale per industrie del beverage per ottenere dalle **piccole** alle **grandi** quantità una bevanda estratta uniformemente.

Il nostro **sistema è brevettato per un filtraggio** che esalta al massimo le caratteristiche del tuo speciality coffee o delle tue pregiate foglie di tè.

UN UNICO SISTEMA PER ESTRARRE: TRE SERVIZI DIFFERENTI!



60 g / litro

Perfetto per hotel, colazioni gourmet, boutique, buffet e speciality coffee



80 g / litro

Corpo pieno, profilo deciso. Ideale per chi cerca un'alternativa all'espresso senza rinunciare all'intensità.



140-150 g / litro

Estrazione concentrata per preparazioni professionali: **basi per gelato** al caffè, bevande ready-to-drink, dessert e granite.

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

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).



Mod.T.9



Mod.T.100

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).

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 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 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

050V0050





GRUPPO
ALBERGHIERO

MOD.GAT

GRUPPO
CONTENITORE

MOD.GC

GRUPPO
ELETTRONICO

**MOD.
GAE.LC.9**

AVAILABLE
COLORS



GRUPPI

I Gruppi Alberghieri e i Gruppi Contenitori Camurri sono attrezzature che rispondono alle esigenze di un **moderno servizio di caffetteria**, dove la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.

I gruppi Camurri riuniscono in un unico modello apparecchiature indipendenti, con la possibilità di funzionare contemporaneamente e/o singolarmente, per **produrre**, conservare e distribuire bevande, come **caffè, the e infusi, latte e acqua calda**.

La soluzione ideale per Alberghi, Hotels, Self-Service, Mense, Collegi, Scuole, Convitti e Collettività in genere.

PUNTI DI FORZA



Design unico, macchina interamente in acciaio inox. Tramite il nostro rubinetto in acciaio anti goccia è possibile erogare grandi e piccole quantità



Sistema che unisce in unica scocca più unità per la produzione di caffè, tè, acqua calda o latte. Le unità possono lavorare anche singolarmente.



Risparmio della materia prima con un basso consumo elettrico.

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	GAT.5	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	GAT.9	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	GAT.20	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	GAT.50	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



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

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.



Mod.GC.10

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 raccogli-gocce, 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



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

050V0100

**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





FROZEN **MOD.CFC**

BAGNO MARIA **MOD.BM**

BAGNO MARIA
DOPPIO **MOD.BMD**

BAGNO MARIA
TRIPLO **MOD.BMT**

AVAILABLE
COLORS



DISPENSER PER IL LATTE

Dalla **cioccolata fredda** allo **yogurt naturale**, passando per **latte fresco** e **basi per crêpes e waffle**, il Contenitore Frozen Camurri e le unità a Bagnomaria Camurri mantengono ogni bevanda alla temperatura ideale, garantendo una qualità costante e impeccabile.

Il **Frozen** vi permetterà di erogare le bevande **refrigerate** e tramite l'accessorio Cold Brew kit vi è possibile eseguire estrazioni a freddo!

Il bagnomaria è un sistema ricercato per la cottura e mantenimento di latte e solubili. Una soluzione affidabile e pratica.

PUNTI DI FORZA



Le macchine che ricordano i contenitori del casaro. Una soluzione di design, funzionale al vostro ambiente lavorativo.



i Bagnomaria doppi e tripli uniscono in unica scocca più unità. Soluzioni perfette per la vostra colazione per offrire un servizio veloce e pratico.



Unità progettate per contenere i consumi elettrici.

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.



Mod.CFC.5

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 raccogliocce, 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.						
	006CF010	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 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



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

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.5

CONTENITORE BAGNOMARIA



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.
- 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.
- 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.						
	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 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

050V0120 rev.1

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.5

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	BMD.5	1+1 l	5+5 l	50 min	25+25	172	230 V ~	1,8 kW	460x390x513 mm
	005BM070	BMD.10	1+1 l	10+10 l	50 min	50+50	242	230 V ~	3 kW	740x460x630 mm
	005BM080	BMD.20	3+3 l	20+20 l	60 min	100+100	211	400 V 3N~	4,8 kW	892x610x672 mm
	005BM090	BMD.50	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 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

050V0130 rev.1

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 bavande 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	BMT. 5	1+1+1 l	5+5+5 l	50 min	25+25+25	172	230 V ~	2,7 kW	700x390x513 mm
	005BM110	BMT. 10	1+1+1 l	10+10+10 l	50 min	50+50+50	242	400 V 3N~	4,5 kW	830x460x630 mm
	005BM120	BMT. 20	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



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

050V0140 rev.1





HOT WATER

MOD.HWB

HOT WATER URN

MOD.HWU

AVAILABLE
COLORS



BOLLITORI D'ACQUA

Il bollitore d'acqua Camurri è la soluzione ideale per la produzione, il riscaldamento ed il mantenimento di acqua calda.

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. È possibile dotare l'unità con filtri porta essenze totalmente in acciaio inox, così da poter realizzare comodamente infusi di pregevole qualità.

PUNTI DI FORZA



Unità pensate per un servizio pratico e veloce. Il modello **HWB** per un **carico manuale d'acqua**, il modello **HWU** per un **carico automatico**.



L'unione dell'eleganza e della funzione. Unità pensate per il servizio in spa, hotel, ospedali e rsa.



Ottima efficienza energetica

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	60 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

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 - 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

050V0150 rev.1





CONTENITORE
TERMICO

MOD.CT

TERMICO CON
RESISTENZA

MOD.CTR

AVAILABLE
COLORS



CONTENITORI TERMICI

Ideale per **scaldare, mantenere a temperatura** e distribuire **bevande calde**. La doppia caldaia ed intercapedine ad aria permette un miglior isolamento termico e un notevole risparmio di energia. Può essere utilizzato anche come un normale **thermos**: è sufficiente versare la bevanda calda o fredda e questa viene mantenuta a temperatura con una variazione di soli **3/4° C l'ora**.

Disponibile nella versione con resistenza: resistenza a secco per scaldare e mantenere calde le bevande con regolazione termostatica della temperatura.

PUNTI DI FORZA



Interamente personalizzabile per le esigenze del proprio servizio. Coperchio con serraggi, Manico per il trasporto, Ganci di fissaggio dei contenitori



Unità in acciaio inox facili da trasportare e lavare. Il modello Ct è lavabile in autoclave.



Tramite un sistema di isolamento termico, i contenitori permettono la conservazione per lunghi periodi della bevanda calda

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



Mod. CT

Mod. CTR

CONTENITORI TERMICI CON E SENZA RESISTENZA

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 sconnessi 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. AB



CONTENITORI TERMICI CAMURRI



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.
- 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.

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 (Litri)		N° tazze (100 cc)	Altezza Rubinetto	Tempo di Riscaldamento (con bevanda fredda)	Voltaggio	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 rev.1



CAMURRI
www.camurri.it





CARRELLO
CARTERIZZATO **MOD.CA**

CARRELLO OPEN **MOD.CO**

CARRELLO **MOD.**
PERSONALIZZATO **COCACH**

AVAILABLE
COLORS 

CARRELLI CAMURRI

Soluzione ideale per la **distribuzione** e il **trasporto** di bevande calde in corsia o in sala nella ristorazione collettiva professionale, come comunità, villaggi turistici, navi, treni, catering, ospedali, alberghi, mense e self-service.

Pratico carrello dotato di supporti e accessori su richiesta, per il servizio della prima colazione. A richiesta può essere dotato di contenitori termici con o senza resistenza e **dotati di attacco a baionetta**. Personalizzazioni su richieste.

PUNTI DI FORZA



Soluzioni robuste e affidabili. Con le 4 ruote anti traccia e i paracolpi sui fianchi il vostro carrello sarà la soluzione ideale!



Possibilità di abbinare le nostre unità tramite sistema a baionetta o personalizzati su misura



NORMATIVE



ROBUSTEZZA

ECCELLENTE QUALITÀ
DEL PRODOTTOSEMPLICITÀ
DI UTILIZZO

CAMURRI
INDUSTRIES

**CARRELLO
ARMADIO KOMPACT**

mod. CA – CA.K.

CARRELLI ARMADIO

Il **CARRELLO ARMADIATO E IL CARRELLO ARMADIATO KOMPACT** sono 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 cassetti 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 ARMADIO** (mod.CA), in aggiunta ha:

- una maniglia di protezione su tutta la superficie del carrello.
- n.3+3 cestelli Gastronorm 50x50x10 cm su guide telescopiche in acciaio inox silenziose e un vassoio inferiore in acciaio 18/10 su guide.

Il Carrello mod. CA.K e CA, nelle versioni con contenitori è dotato di 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



Mod. CA.K.



Mod. CA



Mod.	Codice	Peso	Dimensioni (LxPxH)
CA	011CA010	90 Kg	1400x800x960
CA.K	011CA012	72 Kg	1030x620x960



NORMATIVE



ROBUSTEZZA



ECCELLENTE QUALITÀ
DEL PRODOTTO



SEMPLICITÀ
DI UTILIZZO



CARRELLO ARMADIO KOMPAKT

mod. CO-CO.K

CARRELLI OPEN CAMURRI

Carrelli Open Camurri: Soluzioni Efficaci per la Distribuzione di Bevande Calde

I Carrelli Open Camurri sono indispensabili per la distribuzione delle bevande calde in corsia o in sala. Progettati per garantire praticità e funzionalità, questi carrelli sono dotati di contenitori termici con intercapedine ad aria, capaci di mantenere le bevande a temperatura con una variazione minima di soli 4-5° all'ora. I contenitori sono fissati mediante un pratico sistema di attacchi a baionetta, assicurando stabilità e sicurezza.



Figura 1: CO.

Praticità e Funzionalità

Questi carrelli offrono due vani di servizio attrezzati per contenere 3 cestelli e 3 vaschette Gastronorm su guide telescopiche, rendendo la distribuzione delle bevande calde ancora più efficiente. Dotati di 4 ruote in acciaio inox gommate, di cui una con freno, i Carrelli Open Camurri sono progettati per una manovrabilità ottimale in ambienti come ospedali, comunità, alberghi, self-service e mense.



Figura 2: CO.K

A richiesta, possiamo fornire carrelli con misure e combinazioni personalizzate, per adattarsi perfettamente alle tue esigenze specifiche.

APPLICAZIONI

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

- sistema di aggancio a baionetta Camurri
- contenitori termici (per i modelli CT. CTR.)
- basamento
- abbinamento di Contenitori di capacità diverse
- customizzazione (es. accessori, applicazioni, finiture, ...)

Punti di forza:

- 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.
- Vani di servizio con cassetti, 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) su richiesta.
- Possibilità di personalizzare dimensioni dei modelli e applicazioni per rispondere alle varie esigenze di servizio del settore Ho.Re.Ca.
- Utilizzo semplice e pratico nel servizio, manutenzione e pulizia
- Stoccaggio e movimentazione agile.
- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



Mod.	Codice	Peso	Dimensioni (LxPxH)
CO	011CO010	46 Kg	1118x592x825
CO.K	011CO012	46 Kg	1052x592x825



NORMATIVE



ROBUSTEZZA



ECCELLENTE QUALITÀ
DEL PRODOTTO



SEMPLICITÀ
DI UTILIZZO



CARRELLO ARMADIO KOMPACT

mod. CO.CA.CH

CARRELLI PERSONALIZZATI

Carrello in Acciaio Inox Personalizzabile: La Soluzione Su Misura per Ogni Esigenza

Scopri il nostro Carrello in Acciaio Inox personalizzabile, progettato per rispondere a tutte le tue esigenze specifiche nel settore della ristorazione, ospitalità e collettività. Realizzato completamente in acciaio inox 18/10, questo carrello non solo garantisce un'ottima durabilità e resistenza alla corrosione, ma offre anche un design elegante e professionale, perfetto per qualsiasi ambiente.

Il nostro carrello è realizzato con materiali di alta qualità per garantire longevità e facilità di pulizia, rendendolo ideale per l'uso in cucine professionali, mense e ristoranti.

- **Funzionalità Versatile:** Il carrello può essere dotato di ripiani regolabili, cassetti estraibili e vani di stoccaggio, offrendo così un'ottima organizzazione dello spazio. Inoltre, è disponibile con ruote gommatae per facilitare la manovrabilità in qualsiasi ambiente.
- **Opzioni Aggiuntive:** A richiesta, puoi scegliere di equipaggiare il carrello con sistemi di raffreddamento o riscaldamento, per mantenere la temperatura delle bevande e dei cibi durante il servizio. Inoltre, è possibile aggiungere sistemi di sicurezza come freni per le ruote, garantendo stabilità e sicurezza anche in situazioni di alta intensità.

Applicazioni:

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

- sistema di aggancio a baionetta Camurri
- contenitori termici (per i modelli CT. CTR.)
- basamento
- abbinamento di Contenitori di capacità diverse
- customizzazione (es. accessori, applicazioni, finiture, ...)

Punti di forza:

- Soluzione robusta, essenziale ed affidabile che garantisce performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Quattro ruote gommatae antitraccia, con supporto rotante in acciaio inox di cui una con freno, girevoli 360°, ø 125 mm, con portata cad. 100 kg.
- Vani di servizio con cassetti, 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) su richiesta.
- Possibilità di personalizzare dimensioni dei modelli e applicazioni per rispondere alle varie esigenze di servizio del settore Ho.Re.Ca.
- Utilizzo semplice e pratico nel servizio, manutenzione e pulizia
- Stoccaggio e movimentazione agile.
- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



Mod.	Codice	Peso	Dimensioni (LxPxH)
CO.CA.CH	011CA013	/	928x545x945 customizable

CAMURRI INDUSTRIES S.r.l.

P.IVA/VAT: 01216650356

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

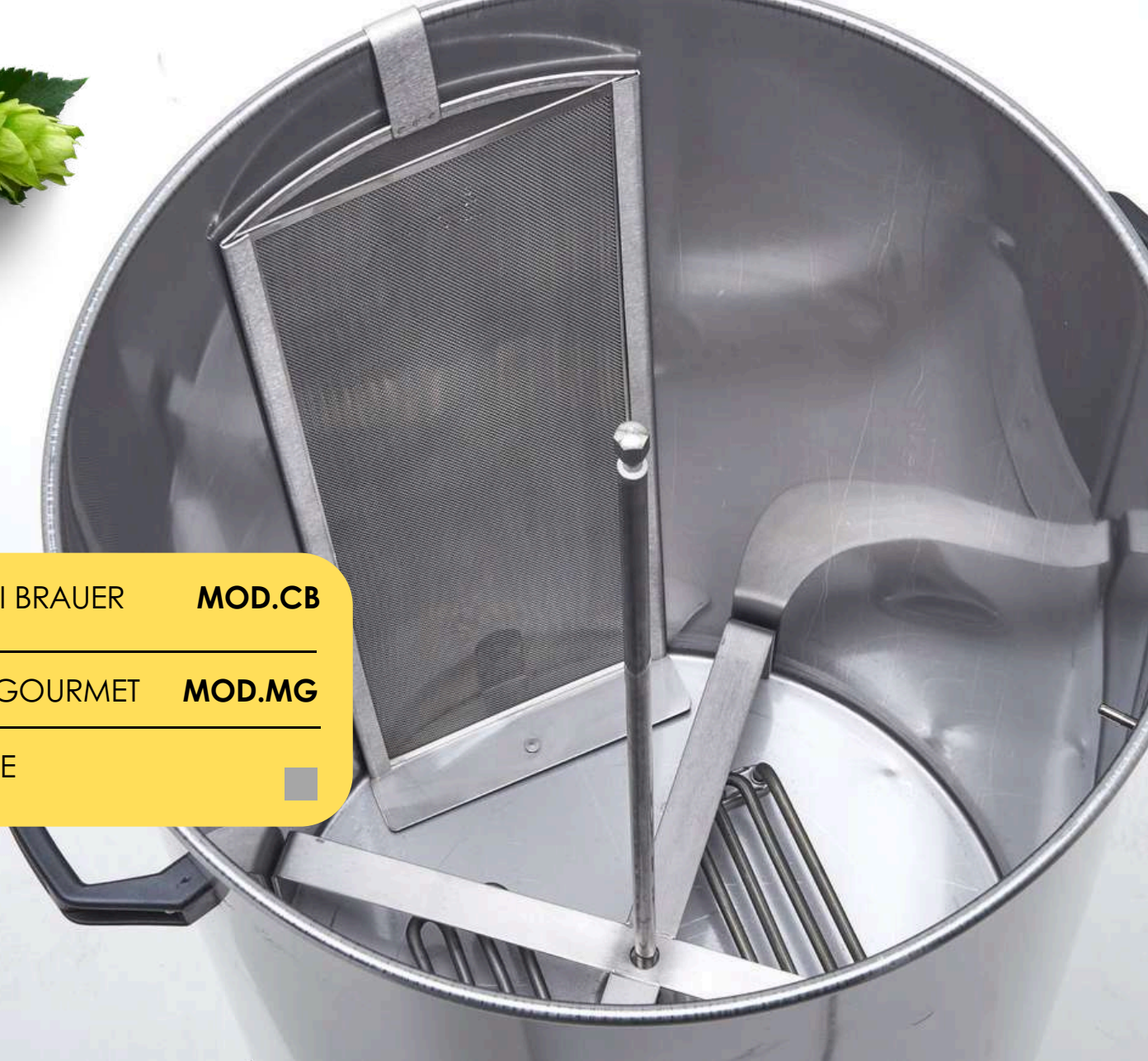
Ph: +39 0522.97.30.02 - Fax: +39 0522.97.24.18

www.camurri.it

050V0183







CAMURRI BRAUER **MOD.CB**

MASTRO GOURMET **MOD.MG**

AVAILABLE
COLORS



CAMURRI BRAUER

CAMURRI BRAUER è un'attrezzatura che permette di preparare un'ottima birra artigianale, utilizzando prodotti naturali e qualsiasi tipo di ricetta.

Costruita completamente in acciaio Aisi 304, è dotata di un **programmatore PLC** che consente di controllare, regolare e programmare in modo automatico i tempi e le temperature desiderate nell'elaborazione delle vostre ricette. E' dotata di un pratico filtro per le trebbie ed un apposito miscelatore modulare.

PUNTI DI FORZA



Macchina costruita interamente in acciaio inox per mantenere inalterato il processo di cottura del mosto.



Regolazione termostatica della temperatura e funzionamento automatico tramite plc con connessione bluetooth. Possibilità di controllare e caricare diverse ricette direttamente dal **proprio smart-phone**.



Filtro brevettato per ottimizzare il processo di filtraggio del malto

CAMURRI BRAUER

mod. CB

CAMURRI BRAUER

CAMURRI BRAUER: LA TUA BIRRA, LA NOSTRA TECNOLOGIA!

La **CAMURRI BRAUER**, è la gamma di articoli brevettati che rappresentano una soluzione all'avanguardia per la produzione di **birra artigianale**. Realizzata completamente in acciaio AISI 304, questa macchina è l'ideale per chi desidera realizzare birre di alta qualità utilizzando prodotti naturali e una vasta gamma di ricette personalizzate.

La **CAMURRI BRAUER** è dotata di:

- **Sistema di Temperatura Controllata**
sull'intera unità che permette, grazie ad un pratico **Programmatore PLC**, l'inserimento delle vostre ricette impostando i tempi e le temperature desiderate;
- **Mixer Interno in acciaio inox**
che permette grazie al movimento rotatorio di agevolare l'estrazione dei liquidi che il mantenimento omogeneo del prodotto cremoso;
- **Cestello Filtro a Doppia Rete in acciaio inox**
per una miglior estrazione e filtraggio del prodotto e di un pratico.

L'unità **costruita completamente in acciaio inox 18/10**



CAMURRI BRAUER

050V0201



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 **Sistema Camurri Brauer** è l'esclusivo metodo **Made in Italy di Brewing** che ottimizza i processi di estrazione amplificando l'efficienza estrattiva a caldo della materia prima utilizzata.
- Estrazione, produzione, pastorizzazione, cottura, conservazione ed erogazione del prodotto caldo in un unico contenitore.
- Cestello Filtro a doppia rete di filtraggio completamente in acciaio inox.
- Regolazione termostatica della temperatura.
- Ciclo di produzione automatico.
- Cestello Filtro interamente in acciaio inox estraibile e sanificabile.
- Pala Mixer interamente in acciaio inox estraibile e sanificabile.
- 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.
- Gestione, pulizia e manutenzione pratiche ed immediate.
- Risparmio di materia prima e manodopera rispetto altre metodologie.
- Riscaldamento dell'acqua fredda a bagnomaria con temperatura controllata.
- 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



CB.23



CB.50



CB.100



CB.200



CB.400

Caratteristiche Tecniche:

Alimentazione idrica manuale.

Il contenitore ha una capacità da 23Litri a 400 litri .

Dotata per le unità più grandi di argano e struttura per accessori.

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

Filtraggio Brevetto Camurri.

Non necessita di scarico fisso.

Su richiesta possibilità di personalizzare e/o accessorare.

Codice	Mod.	Capacità	Vtaggio	Potenza max ass.	Ingombro (L x P x H)
		max			
E010CB023	CB.23	23 litri	230 V~	1.5 kW	335 x 520 x 640 mm
E010CB050	CB.50	50 litri	230 V~	3 kW	580 x 670 x 880 mm
E010CB100	CB.100	100 litri	400 V 3~	4.4 kW	580 x 595 x 1210 mm
E010CB200	CB.200	200 litri	400 V 3~	9 kW	690 x 1040 x 1440 mm h.2160 mm con argano
E010CB400	CB.400	400 litri	400 V 3~	9+9 kW	1330 x 1050 x 1480 mm H. 2200 mm con argano

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.

www.camurri.it

**CAMURRI
MASTRO GOURMET**

mod. MG.50

CAMURRI MASTRO GOURMET

La **CAMURRI MASTRO GOURMET** è una valida soluzione professionale nel settore Agro-alimentare e Caseario.

La **CAMURRI MASTRO GOURMET** è un **Sistema Brevettato** ottimale per la cottura, pastorizzazione e mantenimento di diversi prodotti come: birra artigianale, mosti cotti, infusi (tè/erbe/fiori..), vin brulè, cioccolata calda, marmellate, salse, latte, formaggi, ricotte e lavorazioni artigianali hand-made.

La **CAMURRI MASTRO GOURMET** è dotata di:

- **Sistema di Temperatura Controllata**
sull'intera unità che permette, grazie ad un pratico **Programmatore PLC**, l'inserimento delle vostre ricette impostando i tempi e le temperature desiderate;
- **Doppio Intercapedine a Bagnomaria**
che avvolge sia il fondo che l'intera altezza della caldaia centrale;
- **Mixer Interno in acciaio inox**
che permette grazie al movimento rotatorio di agevolare l'estrazione dei liquidi che il mantenimento omogeneo del prodotto cremoso;
- **Cestello Filtro a Doppia Rete in acciaio inox**
per una miglior estrazione e filtraggio del prodotto e di un pratico.

L'unità **costruita completamente in acciaio inox 18/10**, è dotata di un attacco idrica: attacco G $\frac{3}{4}$ per il riempimento iniziale del bagnomaria.



CAMURRI MASTRO GOURMET



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 **Sistema Camurri Brauer** è l'esclusivo metodo **Made in Italy di Brewing** che ottimizza i processi di estrazione amplificando l'efficienza estrattiva a caldo della materia prima utilizzata.
- Estrazione, produzione, pastorizzazione, cottura, conservazione ed erogazione del prodotto caldo in un unico contenitore.
- La **CAMURRI MASTRO GOURMET** è un **Sistema Brevettato** che permette l'estrazione a caldo per la cottura, pastorizzazione e mantenimento di diversi prodotti come: birra artigianale, mosti cotti, infusi (tè/erbe/fiori..), vin brulè, cioccolata calda, marmellate, salse, latte, formaggi, ricotte e lavorazioni artigianali hand-made.
- Cestello Filtro a doppia rete di filtraggio completamente in acciaio inox.
- Il **Doppio Intercapedine a Bagnomaria** permette il riscaldamento omogeneo e costante dell'intera unità – grazie a due pratici rubinetti posti nella parte superiore e inferiore dell'unità permette anche di sfruttare il Doppio Intercapedine come **pratica serpentina di raffreddamento** una volta svuotato dell'acqua calda e connesso all'acqua fredda della rete idrica.
- Regolazione termostatica della temperatura.
- Ciclo di produzione automatico.
- Cestello Filtro interamente in acciaio inox estraibile e sanificabile.
- Pala Mixer interamente in acciaio inox estraibile e sanificabile.
- 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.
- Gestione, pulizia e manutenzione pratiche ed immediate.
- Risparmio di materia prima e manodopera rispetto altre metodologie.
- Riscaldamento dell'acqua fredda a bagnomaria con temperatura controllata.
- 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.

Il contenitore ha una capacità max. di 50 l.


Dotata di indicatore del livello del Bagnomaria.

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

Filtraggio Brevetto Camurri.

Non necessita di scarico fisso.

Su richiesta possibilità di personalizzare e/o accessoriare.

Immagine	Codice	Mod.	Capacità		Vollaggio	Potenza max ass.	Ingombro (L x P x H)
			Max.	Min.			
	E010MG050	MG.50	20 l	50 l	230 V~ /1	3 kW	440x660x820 mm

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



WWW.CAMURRI.IT



Contact

Via A.Vespucci, 1
42046 Reggiolo (RE) – ITALY
commerciale@camurri.it
+39 0522 973002

*Camurri
una storia di
qualità*

BREVETTI
CAMURRI
REGGIOLO (RE) - ITALY
www.camurri.it