

Macchine per caffè Termorapid



mod. T.3

Macchine per caffè Termorapid



"TERMORAPID"
MACCHINE PER LA PRODUZIONE CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFÈ O THE
TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di Prodotti freschi e naturali

Disponibile nei modelli T.3 - T.RA.5

La **Macchina per caffè TERMORAPID** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè e/o the. Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso, permette la distribuzione diretta della bevanda.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - SelfServices - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Collettività in genere - Industrie Dolciarie - Gelaterie - Pasticcerie - Fast-food.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10.

Funzionamento automatico.

Regolazione termostatica della temperatura.

Alimentazione manuale dell'acqua.



"TERMORAPID"

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products

Available in models T.3 - T.RA.5

With **TERMORAPID coffee machine** you can make excellent coffee and/or tea in a very short time.

Camurri's Patented slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and materials are indispensable.**

For Hotels - Restaurants - Self-services - Canteens - Colleges - Boarding-school - Hospitals - Catering services in general - Confectionary Industry - Ice Cream shops - Confectioner's Shop - Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

Manual water supply.

| CODICE Code | MODELLO Model | CAPACITA' Capacity | N. di Tazze No. of cups | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply |
|----------------|------------------|-----------------------|----------------------------|--|--|--|---|
| | | | 100 cc | | | | |
| 001T010 | T.3 | 3 l | 30 | 1,5 kW | 230 V ~ | 345x400x560 mm | MANUALE Manual |
| 001T015 | T.RA.5 | 5 l | 50 | 1,5 kW | 230V ~ | 345x400x630 mm | MANUALE Manual |

Cod. 050V0030 rev.7



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Macchine per caffè Termorapid



mod. TC.3

mod. 012A305

Macchine per caffè Termorapid



"TERMORAPID CAMURRINA mod. TC.3"
MACCHINE PER LA PRODUZIONE CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFE' O THE
TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di Prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello TC.3

La **Macchina per caffè TERMORAPID** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè tradizionale all'italiana o un ottimo caffè all'americana, the, orzo, infusi o altra bevanda per Irish coffee, cocktail di caffè, caffè freddo, caffè per granita alla siciliana, in modo facile e veloce.

Dotata di serbatoio per alimentazione acqua estraibile, completo di livello e indicatore bevanda.

Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il prodotto naturale viene valorizzato e il gusto e l'aroma si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Lo speciale serbatoio a zaino può essere utilizzato anche per il raffreddamento della bevanda contenuta nella macchina stessa.

Di semplice uso, permette la distribuzione diretta della bevanda.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili, senza rinunciare all'estetica.**

Per Bar - Caffetterie - American Bar - Pasticerie - Hotel - Ristoranti - SelfService - Servizi di Catering e Collettività in genere.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10.

Alimentazione manuale.

Regolazione Termostatica della temperatura.

Funzionamento automatico.

Può essere fornita anche nella versione dorata 24kt.

"TERMORAPID CAMURRINA – TC.3 model"

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products

Available in model TC.3

With **TERMORAPID coffee machine** you can make excellent traditional Italian coffee and/or American coffee, tea, barley or other beverages for Irish coffee, cocktail with coffee, cold coffee in a very short time.

This model is provided with a removable tank for the water supply complete of a beverage indicator.

Camurri's Patented slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control.

The special removable tank can be also used to cool the drink contained in the machine itself.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Bars - Cafeteria - American Bars - Confectioner' shops - Hotels - Restaurants - Self Services - Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Manual water supply.

Thermostatically controlled temperature.

Automatic functioning.

Available in 24 kt gold plate version.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Cod. 050V0035 rev.2

| CODICE Code | MODELLO Model | CAPACITA' Capacity | N. di Tazze No. of cups 100 cc | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply |
|----------------|------------------|-----------------------|--------------------------------------|--|--|--|---|
| 001T012 | TC.3 | 3 l | 30 | 1,5 kW | 230 V ~ | 300x370x530 mm | MANUALE Manual |

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Macchine per caffè Termorapid



mod. T.20

Macchine per caffè Termorapid



"TERMORAPID"

**MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFÈ O THE
TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

Disponibile nei modelli T.5 - T.9 - T.20 - T.30* - T.50*

La macchina per caffè **TERMORAPID** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè o tè. Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio. Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura. Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda. Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili**. Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Collettività in genere - Gelaterie - Pasticcerie - Fast-food.

**Costruite completamente in acciaio inox 18/10.
Funzionamento automatico.
Regolazione termostatica della temperatura.**



"TERMORAPID"

**COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products**

Available in models T.5 - T.9 - T.20 - T.30* - T.50*

With **TERMORAPID coffee machine** you can make excellent coffee and/or tea in a very short time. **Camurri's Patented** slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service. Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control. Easy to use. Direct drink dispensing. To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable**. For Hotels - Restaurants - Self-services - Canteens - Colleges - Boarding-schools - Hospitals - Catering services in general - Ice-cream Shops - Confectioner's Shops - Fast-food.

**Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.
Automatic functioning.
Thermostatically controlled temperature.**



| CODICE Code | MODELLO Model | CAPACITA' Capacity | N. di Tazze No. of cups 100 cc | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply |
|-------------|---------------|--------------------|-----------------------------------|------------------------------------|--|---------------------------------------|---|
| 001T020 | T.5 | 5 l | 50 | 2,3 kW | 230V ~ | 390x460x540 mm | Attacco G 3/4 (acqua fredda) G 3/4 connection (cold water) |
| 001T030 | T.9 | 9 l | 90 | 2,3 kW | 230V ~ | 390x460x630 mm | |
| 001T050 | T.20 | 20 l | 200 | 5,6 kW | 400V 3N ~ | 490x610x697 mm | |
| *001T061 | T.30 | 30 l | 300 | 5,6 kW | 400V 3N ~ | 512x710x749 mm | |
| *001T070 | T.50 | 50 l | 500 | 5,6 kW | 400V 3N ~ | 512x710x877 mm | |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

*Basamento non corrispondente alla foto. *Not shown in photo.

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. All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Macchine per caffè Termorapid Alberghiera



mod. TA.25

Macchine per caffè Termorapid Alberghiera



"TERMORAPID ALBERGHIERA " Mod. TA.
MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFÈ O THE
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nei modelli TA.5 - TA.9 - TA.25 - TA.50

La macchina per caffè **TERMORAPID ALBERGHIERA** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè e/o thè. Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Il modello alberghiero è composto da due apparecchi completamente indipendenti tra loro. Utilizzabili anche contemporaneamente per due differenti bevande.

Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Collettività in genere - Gelaterie - Pasticcerie - Fast-food.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10

Funzionamento automatico.

Regolazione termostatica della temperatura.

Composte da due apparecchiature completamente indipendenti tra loro.



" TERMORAPID ALBERGHIERA "

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models TA.5 - TA.9 - TA.25 - TA.50

With **TERMORAPID ALBERGHIERA coffee machine** you can make excellent coffee and/or tea in a very short time. **Camurri's Patented** slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control.

The catering model has two completely independent units which can produce two different drinks at the same time.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels - Restaurants - Self-services - Canteens - Colleges - Boarding-schools - Hospitals - Catering services in general - Ice-cream Shops - Confectioner's Shops - Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

Two completely independent units.

| CODICE Code | MODELLO Model | CAPACITA' Capacity | N. di Tazze No. of cups 100 cc | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply |
|----------------|------------------|-----------------------|--------------------------------------|--|--|--|---|
| 001T080 | TA.5 | 10 l | 100 | 4,6 kW | 400V 3N ~ | 740x460x540 mm | Attacco G 3/4 (acqua fredda) G 3/4 connection (cold water) |
| 001T090 | TA.9 | 18 l | 180 | 4,6 kW | 400V 3N ~ | 740x460x630 mm | |
| 001T100 | TA.25 | 50 l | 500 | 11,2 kW | 400V 3N ~ | 892x550x753 mm | |
| *001T110 | TA.50 | 100 l | 1000 | 11,2 kW | 400V 3N ~ | 1086x690x877 mm | |

*Basamento non corrispondente alla foto. *Not shown in photo.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
ISO 9001:2008

Cod. 050V0050 rev.10

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

Macchina per caffè Termorapid



mod. T.200

Macchina per caffè Termorapid



"TERMORAPID"

MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFÈ O THE
TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali.

Disponibile nel modello T.200

La macchina per caffè **TERMORAPID** permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè e/o tè. Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

Riunisce in un unico modello due macchine per caffè completamente indipendenti tra loro con possibilità di utilizzarle singolarmente e/o contemporaneamente da 1 100 cad.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Villaggi Turistici - Self-Services - Mense - Ospedali - Collettività in genere - Industrie Dolciarie, del Gelato, della Pasticceria, delle Bibite e dei Liquori.

Costruita completamente in acciaio inox 18/10.
Funzionamento automatico.



"TERMORAPID"

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in model T.200

With **TERMORAPID coffee machine** you can make excellent coffee and/or tea in a very short time. **Camurri's Patented** slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Easy to use. Direct drink dispensing.

Combines in one unit two completely independent 100 l coffee machines which can be used either singly or together.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Tourist clubs - Self-services - Canteens - Hospitals - Catering services in general - Food and Confectionary Industries.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.
Automatic functioning.

| CODICE Code | MODELLO Model | CAPACITA' Capacity | N. di Tazze No. of cups 100 cc | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply |
|----------------|------------------|-----------------------|--------------------------------------|--|--|--|---|
| 001T120 | T.200 | 200 | 2000 | 24 kW | 400V~ | 1230x960x1220 mm | Attacco G 3/4 (acqua fredda) G 3/4 connection (cold water) |

Cod. 050V0060 rev.8



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Macchina per caffè Termorapid Express



mod. TE.PAC.9

Macchina per caffè Termorapid Express



"TERMORAPID EXPRESS " Mod. TE.PAC.

MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFÈ FILTRO , CAFFÈ TIPO ESPRESSO E ACQUA CALDA
TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE
 Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello TE.PAC.9

La macchina per caffè **TERMORAPID EXPRESS TE.PAC.9**, unica e insostituibile nel suo genere , riunisce in un unico modello due differenti apparecchiature completamente indipendenti tra loro con la possibilità di farle funzionare singolarmente e/o contemporaneamente .

Permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè filtro o di tipo espresso e di acqua calda a ciclo continuo per la preparazione di tè o infusi .

Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

Comandi , strumentazione e programmazione dei tempi e delle dosi regolate da PLC.

Nata dall'esperienza e dalla continua ricerca CAMURRI per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili**.

Per soddisfare tutte le esigenze del settore turistico alberghiero, della ristorazione veloce e delle collettività in genere .

Costruite completamente in acciaio inox 18/10.

Funzionamento automatico.

Regolazione termostatica della temperatura.

"TERMORAPID EXPRESS " Mod. TE.PAC.

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF FILTER OR ESPRESSO-LIKE COFFEE AND HOT WATER
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
 Use of fresh and natural products.

Available in model TE.PAC.9

The **Termorapid Express TE.PAC.9 coffee machine**, unique and irreplaceable in its class, combines in one unit two completely independent appliances which can be used either singly or together. The machine produces excellent filter or espresso-like coffee in a very short time and continuous hot water for making tea or herbal infusions.

Camurri's Patented slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control.

Easy to use. Direct drink dispensing.

Time and dosage controls, instruments and programs are set by the PLC.

Conceived from CAMURRI'S experience and continual research to fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable**.

To satisfy all requirements in the hotel, fast food and cafeteria industries and catering services in general

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.



Cod. 050V0043 rev.7

| CODICE Code | MODELLO Model | Produzione Caffè Coffee Production | ACQUA CALDA Hot water | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply |
|----------------|------------------|--|-----------------------------|--|--|---|---|
| 001T041E | TE.PAC.9 | 5min/l Capacità totale 9l Total Capacity 9l | 2min/l | 4,7 kW | 230V~ | 380x515x750 mm | Attacco G 3/4 (acqua fredda) G 3/4 connection (cold water) |
| | | Erogazione caffè tipo espresso Espresso coffee dispensing | | Erogazione acqua calda Hot water dispensing | | Erogazione caffè filtro Filter coffee dispensing | |
| | | Sec | cc | Sec | cc | Sec | cc |
| | | 1,6 | 40 | 5,5 | 140 | 2,6 | 120 |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

GRUPPI ALBERGHIERI
GRUPPI CONTENITORI



Gruppi Alberghieri



mod. GAT. 9

Gruppi Alberghieri



"GRUPPO ALBERGHIERO" Mod. GAT
MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE
PER LA PRIMA COLAZIONE
TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nei modelli **GAT.5 - GAT.9 - GAT.20 - GAT. 50**

Il **GRUPPO ALBERGHIERO mod. GAT** riunisce in un unico modello tre differenti apparecchi completamente indipendenti tra loro. Un produttore di caffè Termorapid per ottenere un ottimo caffè filtro. Grazie al nostro sistema di filtraggio lento "**Brevetto CAMURRI**" consente lo sfruttamento completo della polvere di caffè con un notevole risparmio rispetto ai sistemi tradizionali.

Un contenitore bagnomaria per scaldare e / o mantenere caldo il latte o qualsiasi altra bevanda.

Un produttore di acqua calda a ciclo continuo che consente una produzione di 1l di acqua a 80 / 90° C. ogni 2 minuti, per la preparazione di thè, camomilla, solubili e infusi in genere.

Permette di conservare le bevande a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso permette la distribuzione diretta delle bevande.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove la **qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Collettività in genere .

Costruito completamente in acciaio inox 18/10.

Funzionamento automatico.

Regolazione termostatica della temperatura.



"HOTEL UNIT" Mod. GAT
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF
BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models **GAT.5 - GAT.9 - GAT.20 - GAT.50**

Hotel Unit GAT model combines three completely independent appliances in one model.

A Termorapid percolator produces excellent filter coffee "**Camurri Patented**" slow percolating system ensures all the flavour is taken from the grounds with savings compared to traditional methods.

A bain-marie container for heating and/or keeping warm milk or any other drink.

A continuous cycle hot water urn for producing 1 litre of 80/90° water every 2 minutes for tea, camomile tea, herbal infusions and other soluble drinks in general.

Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For hotel, fast food and cafeteria industries, catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

| CODICE Code | MODELLO Model | CAPACITA' - Capacity | | | N. di Tazze No. of cups 200 cc | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply |
|-------------|---------------|----------------------|------------|-----------------------|--------------------------------|------------------------------------|--|---------------------------------------|---|
| | | Caffè Coffee | Latte Milk | Acqua calda Hot water | | | | | |
| 002GAT010 | GAT. 5 | 5 l | 5 l | 2min/l | 75 | 6,2 kW | 400V 3N ~ | 740x460x540 mm | Attacco G 3/4 (acqua fredda) G 3/4 connection (cold water) |
| 002GAT020 | GAT. 9 | 9 l | 10 l | 2min/l | 145 | 6,2 kW | 400V 3N ~ | 740x460x630 mm | |
| 002GAT040 | GAT. 20 | 20 l | 20 l | 2min/l | 250 | 10,4 kW | 400V 3N ~ | 892x550x697 mm | |
| 002GAT050* | GAT. 50* | 50 l | 47,5 l | 2min/l | 585 | 12,8 kW | 400V 3N ~ | 1086x650x877 mm | |

*Basamento non corrispondente alla foto. * Not shown in photo.

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. All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Gruppi Alberghieri Ca_puccina



mod. GAE.C.9

Gruppi Alberghieri Ca_puccina



"GRUPPO ALBERGHIERO Ca_puccina" Mod. GAEC
MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE
DELLE BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello GAE.C.9

Il GRUPPO ALBERGHIERO Ca_puccina mod. GAEC riunisce in un unico modello tre differenti apparecchi completamente indipendenti tra loro.

Unica e insostituibile nel suo genere per la conservazione e distribuzione delle bevande, consente di ottenere molteplici funzioni e servizi quali la produzione e distribuzione di un ottimo caffè filtro o tipo espresso, cappuccino, acqua calda a ciclo continuo per la preparazione di the o altri infusi, riscaldamento e distribuzione di latte caldo con schiuma per cappuccino, latte macchiato o altre bevande a base di latte.

Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.

Permette di conservare la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

Comandi, strumentazione e programmazione dei tempi e delle dosi regolate da PLC.

Dispositivo autopulente erogatore latte, nel massimo rispetto delle normative igieniche.

Nato dall'esperienza e dalla continua ricerca CAMURRI per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili**.

Per soddisfare tutte le esigenze del settore turistico alberghiero, della ristorazione veloce e delle collettività in genere.

Costruite in acciaio inox 18/10

Funzionamento automatico

Regolazione termostatica della temperatura.



"Ca_puccina HOTEL UNIT " Mod. GAEC
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING
OF BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in model GAE.C.9

Ca_puccina Hotel Unit GAEC model combines three completely independent appliances in one model.

Unique and irreplaceable in its class for conservation and dispensing of beverages, it is multifunctional and can be used to prepare excellent filter or espresso-like coffee and cappuccino. It also provides continuous hot water for tea or herbal infusions and heats and froths milk for cappuccino, milky coffee or other beverages based on milk.

Camurri's Patented slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service. Thermostatically controlled drink temperature.

Easy to use. Direct drink dispensing.

Time and dosage controls, instruments and programs set by the PLC.

Self cleaning milk distributor device within established hygiene norms.

Conceived from CAMURRI'S experience and continual research to fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable**.

Perfect for hotel, fast food and cafeteria industries, catering services in general.

Manufactured in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

| CODICE Code | MODELLO Model | CAPACITA' - Capacity | | Acqua calda Hot water | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply | |
|--|------------------|-------------------------------------|---------------|--|--|--|--|---|-----|
| | | Caffè Coffee | Latte Milk | | | | | | |
| 002GAT035EC | GAE.C.9 | 9 l | 10 l | 2 min/l | 6,32 kW | 400V 3N ~ | 652x560x735 mm | Attacco G 3/4 (acqua fredda) G 3/4 connection (cold water) | |
| Erogazione cappuccino Cappuccino distribution | | Erogazione latte Milk dispensing | | Erogazione caffè tipo espresso Espresso coffee dispensing | | Erogazione acqua calda Hot water dispensing | | Erogazione caffè filtro Filter coffee dispensing | |
| sec | cc | sec | cc | sec | cc | sec | cc | sec | cc |
| 8,5 | 140 | 8 | 120 | 3 | 40 | 2,2 | 140 | 2,6 | 120 |



le erogazioni riportate nella tabella soprastante indicano potenzialità teoriche. The distribution written in the table above indicate teorical potentiality.

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. All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

Gruppi Contenitori



mod. GC.5

Gruppi Contenitori



"GRUPPO CONTENITORE mod. GC"
MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI BEVANDE
PER LA PRIMA COLAZIONE
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nei modelli **GC.5 - GC.10 - GC.20**

Il Gruppo Contenitore mod. GC riunisce in un unico modello tre differenti apparecchi indipendenti tra loro .
 Un produttore di caffè Termorapid permette di ottenere in breve tempo un ottimo caffè filtro.
 Grazie al sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**, il gusto e l'aroma vengono valorizzati e si conservano perfettamente per tutta la durata del servizio.
 Due contenitori bagnomaria per scaldare il latte o qualsiasi altra bevanda.
 Ogni singolo apparecchio, conserva la bevanda a temperatura costante per tutto il tempo desiderato mediante regolazione termostatica ed è completamente indipendente dagli altri, con possibilità di funzionare contemporaneamente o singolarmente.
 Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.
 Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**
 Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Comunità in genere – Fast-food.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10.
Funzionamento automatico.
Regolazione termostatica della temperatura.

"CONTAINER UNIT - mod. GC"
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING
OF BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models **GC.5 - GC.10 - GC.20**

GC Container Unit combines three completely independent appliances in one model.
 A Termorapid coffee machine for fast production of excellent filter coffee.
Camurri's Patented slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.
 Two bain-marie containers for heating and/or keeping warm milk or any other drink.
 Each single unit keeps drinks at a constant thermostatically controlled temperature for the time required and operates completely independent from each other unit.
 Easy to use. Direct drink dispensing.
 To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**
 For Hotels - Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools - Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.
Automatic functioning.
Thermostatically controlled temperature.

| CODICE Code | MODELLO Model | CAPACITA' - Capacity | | | N. di Tazze N. of cups 200 cc | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply |
|----------------|------------------|----------------------|---------------|------------|-------------------------------------|--|--|--|---|
| | | Caffè Coffee | Latte Milk | The Tea | | | | | |
| 003G010 | GC. 5 | 5 l | 5 l | 5 l | 75 | 5,3 kW | 400V 3N ~ | 895x460x540 mm | Attacco G 3/4 (acqua fredda) G 3/4 connection (cold water) |
| 003G020 | GC. 10 | 9 l | 10 l | 10 l | 145 | 5,3 kW | 400V 3N ~ | 895x460x630 mm | |
| 003G030 | GC. 20 | 20 l | 20 l | 20 l | 300 | 10,4 kW | 400V 3N ~ | 1190x550x697 mm | |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

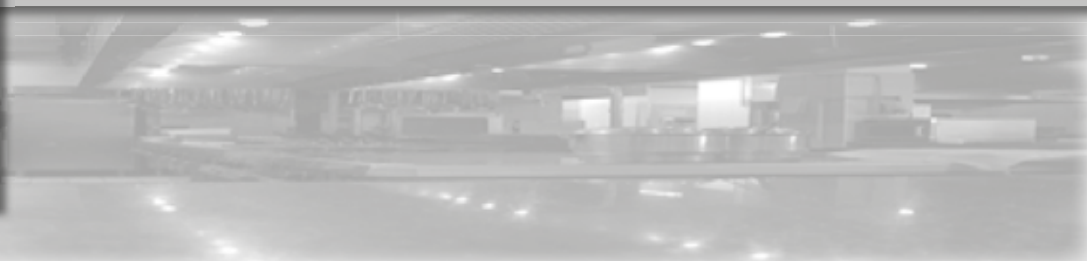
Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

PRODUTTORI DI VAPORE



Produttori di vapore



mod. VB.

mod. VB.
mod.CVB.

Produttore di vapore



PRODUTTORE INSTANTANEO E CONTINUO DI VAPORE mod. "VAPORIZER" TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali.

Disponibile nei modelli VB.

Grazie al sistema di alimentazione diretta dell'acqua **Brevetto Camurri** ottiene in alcuni minuti vapore a 140°C. Per le sue piccole dimensioni e per la semplicità dei collegamenti idraulico ed elettrico può essere installato in qualsiasi ambiente dove è necessario l'impiego di vapore.

Su richiesta può essere dotato di pompa per l'utilizzo con vaschetta indipendente dalla rete idrica.

La varietà delle lance, lunga, corta e a beccuccio ne consente l'utilizzo in differenti settori di lavoro con impieghi specifici. Nei laboratori di gelateria e pasticceria per la cottura all'istante e in qualsiasi momento di creme, creme pasticcere, basi di gelato, topping e salse.

Nei Bar, Ristoranti, Hotels, per il riscaldamento delle bevande, la preparazione del cappuccino o cioccolato.

Nei laboratori di gastronomia, salumerie, distributori di alimenti, per la cottura ed il riscaldamento.

Nei laboratori di pelliccerie per rigenerare, pulire ed azzurrare il pelo senza l'uso di sostanze nocive.

In tutti gli esercizi che hanno necessità di vapore istantaneo e continuo per la cottura, il riscaldamento e la sanificazione. Indispensabili inoltre in tutti gli esercizi per la pulizia, la sterilizzazione, la disinfezione a caldo e la sanificazione (autocontrollo H.A.C.C.P.).

Indispensabile nel settore Turistico-Alberghiero, Alimentare, Sanità e Ristorazione Collettiva in genere.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità, dove la qualità, l'igiene, il risparmio di prodotti per la pulizia, per la disinfezione, il risparmio di tempo e manodopera, sono indispensabili.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10.

"VAPORIZER" - INSTANT AND CONTINUOUS STEAM MAKER ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Available in model VB.

Camurri direct water supply Vaporizer **Camurri's Patented** produces steam at 140°C in just a few minutes.

Its small size and simple water and electricity supply connections mean it can be installed in any place where steam is required.

On request, it can be equipped with a pump for use with a tank, so that the appliance is no longer dependent on the mains water supply.

A variety of long, short or spouted wands means the appliance can be used in different work sectors to accomplish specific tasks.

In pastry or ice cream production, it can be used for the instant ad hoc preparation of custard, confectioner's custard, ice cream bases, toppings and sauces.

In Bars, Restaurants and Hotels, for heating beverages, making cappuccino or hot chocolate.

In delicatessens, salami, sausage and general food production, for cooking and heating; in the fur and leather trade for reviving, cleaning and blue-rinsing skins without using toxic substances.

For use wherever instant, continuous steam is required for cooking, heating or sterilising.

Essential in any business involved in cleaning, sterilising or disinfecting with heat including sanitisation (H.A.C.C.P. self-monitoring).

Essential for the Tourist-Hotel, Food, Health and Group Catering sectors in general.

Meets all practical demands where quality, hygiene, savings on cleaning and disinfection products, time and labour are essential.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.



Cod. 050V0212 rev.5

| CODICE Code | MODELLO Model | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|----------------|------------------|---------------------------------------|---|--|
| 004V041 | VB. | 3 kW | 230V~ | 240 x 550 x 390 mm |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

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.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

Produttori di vapore



mod. CVD.



mod. CV.

Produttori di vapore



"CAMURRINO VAP"
PRODUTTORE INSTANTANEO DI VAPORE
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali.

Disponibile nel modello CV - CVD.

Il **Produttore istantaneo di vapore** per schiumeggiare o riscaldare: latte per cappuccini, per "marocchini", per "bicerin", per cioccolato; bevande calde, caffè, irish coffee, punch e per scaldare acqua per tè e infusi. Indispensabile in tutti gli esercizi che hanno necessità di produrre parecchie quantità di cappuccini e bevande calde in breve tempo ed in base alle proprie esigenze.

Può essere messo in funzione al momento del bisogno con prelievo diretto dal recipiente del latte o di altra bevanda.

Di semplice uso e manutenzione, non necessita di attacco fisso dell'acqua, dotato di vaschetta interna da 2 lt di acqua.

Per le sue piccole dimensioni e per la semplicità d'uso, può essere posizionato su banco.

Pulizia automatica dell'erogatore con vapore.

Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.



"CAMURRINO VAP"
INSTANT STEAM MAKER
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models CV - CVD.

The Instant Steam Maker produces instantaneous steam for frothing or heating milk for cappuccino, "marocchino" and "bicerin" as well as for making hot chocolate, hot drinks, coffee, Irish coffee and punch.

It also heats water for making tea and herbal infusions.

Essential for any establishment where large quantities of cappuccino or hot drinks are produced in a short time according to demand.

It is ready for use when needed and milk or other beverages are dispensed direct from the container.

Easy to use and maintain. It does not require a fixed water connection and is equipped with an internal 2 litre water tank.

Because of its small size and ease of use it can be placed on any counter top.

The dispenser is cleaned automatically by the steam.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

| CODICE Code | MODELLO Model | VERSIONE Version | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | TEMPO DI RISCALDAMENTO Heating time | PRODUZIONE ORARIA Hourly capacity |
|-------------|---------------|------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|--|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 004V048 | CVD | Acciaio inox Stainless steel 18/10 | 220x410x390 mm | 1,8 kW | 230 V ~ | 2/3 min | 110 tazze - cups (125 cc) |
| 004V049 | CV | Acciaio inox Stainless steel 18/10 | 220x410x390 mm | 1,8 kW | 230 V ~ | 2/3 min | 110 tazze - cups (125 cc) |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CONTENITORI BAGNOMARIA

Contenitori Bagnomaria



mod. BM. 10

Contenitori Bagnomaria



"CONTENITORE BAGNOMARIA" mod. BM
CONTENITORI PER LA PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE
DI BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE
 Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nei modelli **BM.5 - BM.10 - BM.20 - BM.30 - BM.50**

Il **Bagnomaria Camurri** permette di scaldare, mantenere caldo e distribuire qualsiasi bevanda, (particolarmente indicato per il latte).

Grazie al particolare sistema bagnomaria, la bevanda conserva le sue caratteristiche organolettiche inalterate nel tempo.

Il processo di riscaldamento è molto rapido e la bevanda viene mantenuta a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso può essere utilizzato per la distribuzione diretta delle bevande.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Comunità in genere – Gelaterie – Pasticcerie – Fast-food.

Puo' essere utilizzato anche come produttore di acqua calda.

Può essere fornito in batteria nei modelli a una, due o tre bevande.

Costruito completamente in acciaio inox 18/10

Funzionamento automatico.

Regolazione termostatica della temperatura.



"BAIN-MARIE CONTAINER" mod. BM
APPLIANCES FOR THE PREPARATION, PRESERVATION AND DISPENSING OF
BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
 Use of fresh and natural products.

Available in models **BM.5 - BM.10 - BM.20 - BM.30 - BM.50**

Camurri Bain-Marie can heat, keep warm and dispense any kind of drink (especially suitable for milk).

The special bain-marie system means that the taste of the drink remains unaltered for a long period of time.

The heating process is very quick and the drink remains at a constant temperature through thermostatic control.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food.

It can also be used as a hot water urn.

Can be supplied in capacities for one, two or three drinks.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

| CODICE Code | MODELLO Model | PRODUZIONE Production | N. di Tazze No. of cups 200 cc | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply |
|----------------|------------------|--------------------------|--------------------------------------|--|--|--|---|
| 005BM010 | BM.5 | 5 l | 25 | 0,9 kW | 230V ~ | 296x390x473 mm | Attacco G 3/4 G 3/4 connection |
| 005BM020 | BM.10 | 10 l | 50 | 1,5 kW | 230V ~ | 346x440x576 mm | |
| 005BM030 | BM.20 | 20 l | 100 | 2,4 kW | 230V ~ | 447x540x643 mm | |
| 005BM040 | BM.30 | 30 l | 150 | 4,8 kW | 400V 3N ~ | 548x610x614 mm | |
| 005BM050 | BM.50 | 47,5 l | 237 | 4,8 kW | 400V 3N ~ | 548x610x825 mm | |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Contenitori Bagnomaria



mod. BMD. 10

Contentori Bagnomaria



"CONTENITORE BAGNOMARIA mod. BMD"
CONTENITORI PER LA PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE
DI BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE
TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE
 Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nei modelli **BMD.5* - BMD.10 - BMD.20 - BMD.50***

Il Bagnomaria Camurri permette di scaldare, mantenere caldo e distribuire qualsiasi bevanda, (particolarmente indicato per il latte).

Grazie al particolare sistema bagnomaria, la bevanda conserva le sue caratteristiche organolettiche inalterate nel tempo.

Il processo di riscaldamento è molto rapido e la bevanda viene mantenuta a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura.

Nel modello BMD. si uniscono in un unico modello due apparecchi completamente indipendenti tra loro con la possibilità di farli funzionare singolarmente o contemporaneamente.

Di semplice uso può essere utilizzato per la distribuzione diretta delle bevande.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Comunità in genere - Pasticcerie - Fast-food.

Può essere utilizzato anche come produttore di acqua calda.

Può essere fornito nei modelli a una, due o tre bevande.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10.

Funzionamento automatico.

Regolazione termostatica della temperatura.



"BAIN-MARIE CONTAINER" mod. BMD
APPLIANCES FOR THE PREPARATION, PRESERVATION AND DISPENSING OF
BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
 Use of fresh and natural products.

Available in models **BMD.5* - BMD.10 - BMD.20 - BMD.50***

Camurri Bain-Marie can heat, keep warm and dispense any kind of drink (especially suitable for milk).

The special bain-marie system means that the taste of the drink remains unaltered for a long period of time.

The heating process is very quick and the drink remains at a constant temperature through thermostatic control.

The BMD model combines in only one machine, two appliances which are completely independent and can be used either singly or together.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels - Restaurants - Self-services - Canteens - Colleges - Boarding schools - Hospitals - Catering services in general - Confectioner's shops - Fast-food.

It can also be used as a hot water urn.

Can be supplied in capacities for one, two or three drinks.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

| CODICE Code | MODELLO Model | PRODUZIONE Production | N. di Tazze No. of cups 200 cc | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply |
|----------------|------------------|--------------------------|--------------------------------------|--|--|--|---|
| *005BM060 | BMD.5* | 10 l | 50 | 1,8 kW | 230V ~ | 460x390x513 mm | Attacco G 3/4 |
| 005BM070 | BMD.10 | 20 l | 100 | 3 kW | 230V ~ | 740x460x630 mm | |
| 005BM080 | BMD.20 | 40 l | 200 | 4,8 kW | 400V 3N ~ | 892x610x672 mm | G 3/4 connection |
| *005BM090 | BMD.50* | 95 l | 474 | 9,6 kW | 400V 3N ~ | 1086x650x877 mm | |

*Basamento non corrispondente alla foto. * Not shown in photo.

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Contenitori Bagnomaria



mod. BMT. 20

Contentori Bagnomaria



"CONTENITORE BAGNOMARIA" mod. BMT
CONTENITORI PER LA PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE
DI BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE
TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nei modelli BMT.5* - BMT.10 - BMT.20

Il Bagnomaria Camurri permette di scaldare, mantenere caldo e distribuire qualsiasi bevanda, (particolarmente indicato per il latte).

Grazie al particolare sistema bagnomaria, la bevanda conserva le sue caratteristiche organolettiche inalterate nel tempo.

Il processo di riscaldamento è molto rapido e la bevanda viene mantenuta a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura.

Nel modello BMT. si uniscono in un unico modello tre apparecchi completamente indipendenti tra loro con la possibilità di farli funzionare singolarmente o contemporaneamente.

Di semplice uso può essere utilizzato per la distribuzione diretta delle bevande.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Comunità in genere - Pasticcerie - Fast-food.

Può essere utilizzato anche come produttore di acqua calda.

Può essere fornito nei modelli a una, due o tre bevande.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10.

Funzionamento automatico.

Regolazione termostatica della temperatura.



"BAIN-MARIE CONTAINER" mod. BMT
APPLIANCES FOR THE PREPARATION, PRESERVATION AND DISPENSING OF
BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models BMT.5* - BMT.10 - BMT.20

Camurri Bain-Marie can heat, keep warm and distribute any kind of drink (especially suitable for milk).

The special bain-marie system means that the taste of the drink remains unaltered for a long period of time.

The heating process is very quick and the drink remains at a constant temperature through thermostatic control.

The BMT model combines in only one machine, three appliances which are completely independent and can be used either singly or together.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels - Restaurants - Self-services - Canteens - Colleges - Boarding schools - Hospitals - Catering services in general - Confectioner's shops - Fast-food.

It can also be used as a hot water urn.

Can be supplied in capacities for one, two or three drinks.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

Cod. 050V0140 rev.12

| CODICE Code | MODELLO Model | PRODUZIONE Production | N. di Tazze No. of cups 200 cc | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply |
|-------------|---------------|-----------------------|-----------------------------------|------------------------------------|--|---------------------------------------|-----------------------------------|
| *005BM100 | BMT.5* | 15 l | 75 | 2,7 kW | 230V ~ | 700x390x513 mm | Attacco G 3/4 |
| 005BM110 | BMT.10 | 30 l | 150 | 4,5 kW | 400V 3N ~ | 895x460x630 mm | G 3/4 connection |
| 005BM120 | BMT.20 | 60 l | 300 | 7,2 kW | 400V 3N ~ | 1190x590x672 mm | |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

*Basamento non corrispondente alla foto. * Not shown in photo.

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

Produttori di acqua calda



mod. HWU.10

Produttori di acqua calda



**"PRODUTTORE ACQUA CALDA Mod. HWU"
PRODUTTORE A CICLO CONTINUO DI ACQUA CALDA
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali**

Disponibile nei modelli HWU.10 - HWU.20 - HWU.30 - HWU.50

Il produttore di acqua calda Camurri permette di produrre a ciclo continuo acqua calda a 90° circa per la preparazione di the, infusi e preparati solubili.

Dotato di resistenza e di termostato per la regolazione della temperatura e di rubinetto erogatore.

Di semplice uso può essere utilizzato per la distribuzione diretta dell' acqua calda.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale sono indispensabili.**

Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Collettività in genere – Gelaterie – Pasticcerie – Fast-food.

**Costruito completamente in acciaio inox 18/10.
Funzionamento automatico.**

**"HOT WATER URN"
CONTINUOUS PRODUCTION OF HOT WATER
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.**

Available in models HWU.10 - HWU.20 - HWU.30 - HWU.50

Camurri hot water urn is perfect for a continuous supply of hot water at about 90°C for making tea, herbal infusions and other soluble drinks.

It comes with a heating element, thermostat and dispensing tap.

Easy to use. Hot water can be dispensed directly.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where quality, quantity, saving of time, of work are indispensable.

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding-schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's Shops – Fast-food.

**Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.
Automatic functioning.**



| CODICE Code | MODELLO Model | Tempo di riscaldamento* Heating time | Tempo di produzione Acqua Calda* Hot Water production time* | Quantità prelevabile Maximum water delivery rate | Potenza assorbita Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply |
|----------------|------------------|--|--|---|---|--|--|---|
| 005BM500 | HWU.10 | 30 min. | 2 min/l | 7,7 l | 2,4 kW | 230V ~ | 336x440x576 mm | Attacco G 3/4 G 3/4 connection |
| 005BM510 | HWU.20 | 30 min. | 2 min/l | 16 l | 4,8 kW | 400V 3N ~ | 390x560x643 mm | |
| 005BM520 | HWU.30 | 20 min. | 30 sec/l | 22 l | 9,6 kW | 400V 3N ~ | 494x590x673 mm | |
| 005BM540 | HWU.50 | 35 min. | 30 sec/l | 55 l | 9,6 kW | 400V 3N ~ | 494x590x873 mm | |

* Con entrata di acqua fredda. * With cold water supply

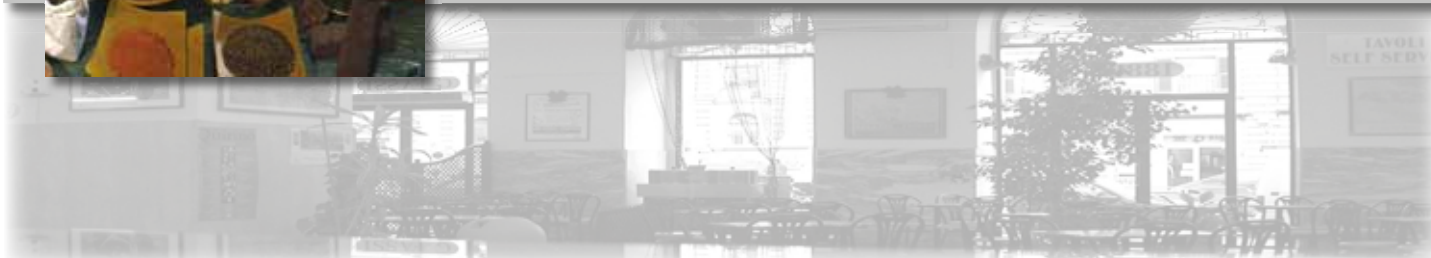
Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

CIOCCOLATIERE BAGNOMARIA

Ciocolatiere Bagnomaria Inox



mod. CC.5

Cioccolatiere Bagnomaria Inox



"CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA" mod. CC.
MACCHINE PER LA PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DI OTTIMO CIOCCOLATO
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nei modelli CC.5 - CC.10 - CC.20

La **Cioccolatiera Camurri**, permette di preparare, cuocere e distribuire in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un ottimo cioccolato. Il gusto viene valorizzato e si conserva perfettamente nel tempo grazie al nostro sistema bagnomaria e all'apposito mixer per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato, che viene mantenuto a temperatura costante mediante regolazione termostatica.

La cioccolatiera è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticceria.

Può essere dotata di uno speciale dispositivo ICED TEA "**Brevetto CAMURRI**", per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio. Per la preparazione, conservazione di thè, caffè freddo o altre.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Alberghi, Ristoranti, Fast-Food, Collettività in genere.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10.

Funzionamento automatico.

Regolazione termostatica della temperatura.

Dotata di mixer.

Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.



"BAIN-MARIE CHOCOLATE MAKER" Mod. CC.

APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE.
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models CC.5 - CC.10 - CC.20

Camurri chocolate maker makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations. The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our bain-marie system and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency.

The hot chocolate is maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard.

It can be equipped with a special **Camurri patented ICED TEA unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced tea, iced coffee, etc.**

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Bars – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Hotels - Restaurants –Fast-food – Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer.

Available in stainless steel, 24 carat gold plate and decorated versions.



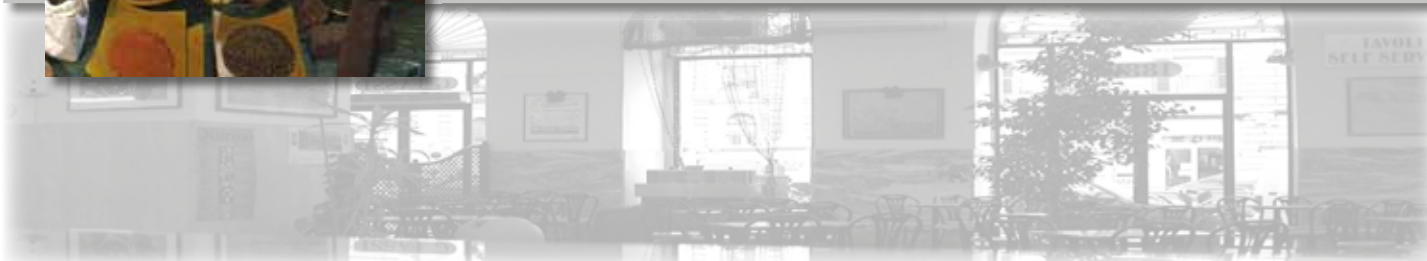
| CODICE Code | MODELLO Model | N. di Tazze No of cups | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply |
|----------------|------------------|---------------------------|---------------------------------------|--|--|---|
| | | 200 cc | | | | |
| 006CC010 | CC. 5 | 25 | 0,9 kW | 230V ~ | 296x390x478 mm | Attacco G 3/4 |
| 006CC020 | CC. 10 | 50 | 0,9 kW | 230V ~ | 346x440x588 mm | G 3/4 connection |
| 006CC030 | CC. 20 | 100 | 1,85 kW | 230V ~ | 447x540x668 mm | |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
ISO 9001:2008

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

Ciocolatiere Bagnomaria Dorata



mod. CC.D.5

Cioccolatiere Bagnomaria Dorata



"CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA" Mod.CC.D.
MACCHINE PER LA PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DI OTTIMO CIOCCOLATO
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali



Disponibile nei modelli CC.D.5 - CC.D.10 - CC.D.20

La Cioccolatiera Camurri nella sua versione dorata per soddisfare la clientela più esigente, permette di preparare, cuocere e distribuire in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un ottimo cioccolato. Il gusto viene valorizzato e si conserva perfettamente nel tempo grazie al nostro sistema bagnomaria e all'apposito mixer per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato, che viene mantenuto a temperatura costante mediante regolazione termostatica.

La cioccolatiera è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticcera.

Può essere dotata di uno speciale dispositivo ICED TEA "Brevetto CAMURRI", per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio. Per la preparazione, conservazione di tè, caffè freddo o altre.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Alberghi, Ristoranti, Fast-Food, Collettività in genere.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10 sottoposta ad uno speciale trattamento elettrochimico a un bagno d'oro 24 kt.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10.

Funzionamento automatico.

Regolazione termostatica della temperatura.

Dotata di mixer.

Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.



"BAIN-MARIE CHOCOLATE MAKER" Mod. CC.D.

APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE.
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models CC.D.5 - CC.D.10 - CC.D.20

The gold-plated version of Camurri chocolate maker is for the most discerning customers. It makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations. The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our bain-marie system and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency.

The hot chocolate is also maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard.

It can be equipped with a special Camurri patented ICED TEA unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced tea, iced coffee, etc.

*To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.***

For Bars – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Hotels - Restaurants –Fast-food – Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel plated in 24 carat gold in an electrochemical bath.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer.

Available in stainless steel, 24 carat gold plate and decorated versions.



| CODICE Code | MODELLO Model | N. di Tazze No. of cups | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONI IDRICA Water supply |
|----------------|------------------|----------------------------|---------------------------------------|--|--|---|
| | | 200 cc | | | | |
| 006CC011D | CC.D.5 | 25 | 0,9 kW | 230V ~ | 296x390x536 mm | Attacco G 3/4 |
| 006CC021D | CC.D.10 | 50 | 0,9 kW | 230V ~ | 346x440x596 mm | G 3/4 connection |
| 006CC031D | CC.D.20 | 100 | 1,85 kW | 230V ~ | 447x540x665 mm | |

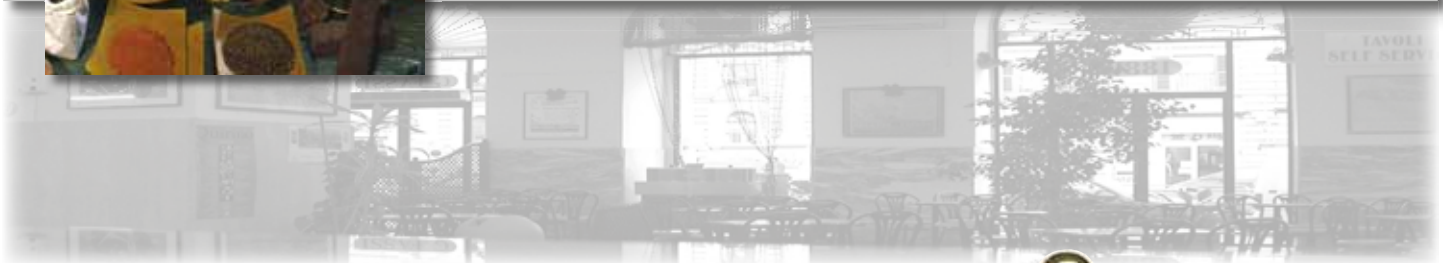


COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
ISO 9001:2008

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Ciocolatiera Bagnomaria Special



mod. CC.SP.5

Ciocolatiera Bagnomaria Special



"CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA" Mod. CC.SP.
MACCHINE PER LA PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DI OTTIMO CIOCCOLATO
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello CC.SP.5

La **Ciocolatiera Camurri** nella sua versione sublimata per soddisfare la clientela più esigente, permette di preparare, cuocere e distribuire in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un ottimo cioccolato. Il gusto viene valorizzato e si conserva perfettamente nel tempo grazie al nostro sistema bagnomaria e all'apposito mixer per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato, che viene mantenuto a temperatura costante mediante regolazione termostatica.

La ciocolatiera è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticcera.

Può essere dotata di uno speciale dispositivo ICED TEA "**Brevetto CAMURRI**", per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio. Per la preparazione, conservazione di tè, caffè freddo o altre.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Alberghi, Ristoranti, Fast-Food, Collettività in genere.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10 sottoposta ad uno speciale trattamento elettrochimico a un bagno d'oro 24 kt e di sublimatura.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10.

Funzionamento automatico.

Regolazione termostatica della temperatura.

Dotata di mixer.

Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.

"BAIN-MARIE CHOCOLATE MAKER " Mod. CC.SP.
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE.
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in model CC.SP.5

Camurri chocolate maker makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations. The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our bain-marie system and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency.

The hot chocolate is maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard.

*It can be equipped with a special **Camurri patented** ICED TEA unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced tea, iced coffee, etc.*

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.

For Bars – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Hotels - Restaurants –Fast-food – Catering services in general. Manufactured entirely in 18/10 stainless steel plated in 24 carat gold in an electrochemical bath and decorated versions.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer.

Available in stainless steel, 24 carat gold plate and decorated versions.



Cod. 050V0192 rev.5

| CODICE Code | MODELLO Model | N. di Tazze No. of cups | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTAZIONE IDRICA Water supply |
|----------------|------------------|----------------------------|---------------------------------------|--|--|---|
| | | 200 cc | | | | |
| 006CC011SP | CC.SP.5 | 25 | 0,9 kW | 230V ~ | 296x390x536 mm | Attacco G 3/4 G 3/4 connection |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
ISO 9001:2008

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

CIOCCOLATIERE BAGNOMARIA FONTANA

Ciocolatiere Bagnomaria Fontana



cod. 012A089



cod. 012A330



mod. CC.F.D.5

Ciocolatiera Bagnomaria Fontana

"CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA FONTANA Mod. CC.F."
MACCHINE PER LA PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DI OTTIMO CIOCCOLATO
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali



Disponibile nel modello CC.F. 5 – CC.F.D.5 – CC.F.SP.5

La Ciocolatiera Camurri Fontana permette di preparare, cuocere e distribuire in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un ottimo cioccolato.

Con lo speciale modulo fontana permette di realizzare l'effetto scenico di ricaduta del cioccolato.

Il gusto viene valorizzato e si conserva perfettamente nel tempo grazie al nostro sistema bagnomaria e all'apposito mixer per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato. Il cioccolato viene inoltre mantenuto a temperatura costante mediante regolazione termostatica.

La ciocolatiera è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticcera. Può essere dotata di uno speciale dispositivo ICED TEA "Brevetto CAMURRI", per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio. Per la preparazione, conservazione di cioccolato, tè, caffè freddo o altro. Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Alberghi, Ristoranti, Fast-Food, Collettività in genere. Costruite completamente in acciaio inox 18/10 disponibile nella versione inox con finitura a specchio, dorata mediante uno speciale trattamento elettrochimico con un bagno d'oro 24Kt e/o sublimata.

Funzionamento automatico.

Regolazione termostatica della temperatura.

Dotata di mixer e applicazione fontana.



"BAIN-MARIE FOUNTAIN CHOCOLATE MAKER" Model CC.F.
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE.
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models CC.F. 5 – CC.F.D.5 – CC.F.SP.5

Camurri Fountain Chocolate Maker makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations.

It offers the pleasure of seeing a cascade of chocolate.

The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our bain-marie system and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency.

The hot chocolate is also maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard.

It can be equipped with a special **Camurri patented ICED TEA** unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced chocolate, iced tea, iced coffee, etc.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Bars – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Hotels – Restaurants – Fast-food – Catering services in general.

Manufactured entirely in stainless steel 18/10, also available in: mirror finish stainless steel, stainless steel plated in 24 carat gold in an electrochemical bath and decorated versions.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer and fountain feature.

| CODICE Code | MODELLO Model | N. di Tazze No. of cups | POTENZA ASSORBITA Power absorption | FREQUENZA Frequency | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|-------------|---------------|-------------------------|------------------------------------|---------------------|--|---------------------------------------|
| | | 200 cc | | | | |
| 006CC015 | CC.F.5 | 25 | 0,9 kW | 50-60 Hz | 230V ~ | 296x390x870 mm |
| 006CC016D | CC.F.D.5 | 25 | 0,9 kW | 50-60 Hz | 230V ~ | 296x390x870 mm |
| 006CC016SP | CC.F.SP.5 | 25 | 0,9 kW | 50-60 Hz | 230V ~ | 296x390x870 mm |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
ISO 9001:2008

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

CONTENITORI TERMICI
CONTENITORI TERMICI CON RESISTENZA



Contenitori termici

Contenitori termici con resistenza



mod. CT. 10



mod. CTR. 10

Contenitori termici Contenitori termici con resistenza



"CONTENITORI TERMICI E CONTENITORI CON RESISTENZA Mod. CT e CTR" CONTENITORI PER MANTENERE A TEMPERATURA LE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nei modelli senza resistenza mod. CT.5 - CT.10 - CT.20 - CT.30 - CT.50
Disponibile nei modelli con resistenza mod. CTR.5 - CTR.10 - CTR.20 - CTR.30 - CTR.50

I **Contenitori Termici Camurri** permettono di mantenere a temperatura le bevande, con pareti coibentate, funzionano come normali thermos.

È necessario quindi versare la bevanda già calda o fredda, questa viene mantenuta a temperatura con una variazione di soli 4/5° l'ora.

Semplici e pratici, sono indispensabili per la distribuzione delle bevande.

Nella versione con resistenza sono dotati di resistenza a secco e regolatore automatico della temperatura.

Possono essere dotati di uno speciale dispositivo ICED TEA "**Brevetto Camurri**" per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio e di apposito basamento per l'utilizzazione in batteria di due o tre contenitori.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Collettività in genere - Gelaterie - Pasticcerie - Fast-food.

Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.

"VACUUM CONTAINERS AND VACUUM CONTAINERS WITH RESISTOR MODELS CT AND CTR" CONTAINER TO KEEP DRINKS AT A CONSTANT TEMPERATURE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE. Use of fresh and natural products.

Models CT.5 - CT.10 - CT.20 - CT.30 - CT.50 available without resistor

Models CTR.5 - CTR.10 - CTR.20 - CTR.30 - CTR.50 available with resistor

Camurri Vacuum Container keeps drinks at a constant temperature. Its insulated walls function like a normal vacuum flask.

So, when hot or cold drinks are poured in, their temperature is maintained with a variation of only 4/5° per hour.

Practical and easy to use. Perfect for drink dispensing.

The models with resistor are equipped with a heating element and a thermostat for temperature regulation.

They can come with a special **Camurri's Patented ICED TEA** device for keeping beverages chilled without extra operating costs and with a special base for using two or three containers together.

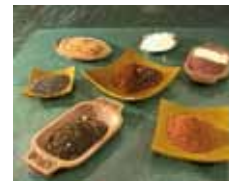
To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels - Restaurants - Self-services - Canteens - Colleges - Boarding schools - Hospitals - Catering services in general - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

| CODICE Code | MODELLO Model | Capacità Capacity | N. di Tazze No. of cups | | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|----------------|------------------|----------------------|----------------------------|--|--|
| | | | 200 cc | | |
| 007CT010 | CT. 5 | 5 l | 25 | | 203x330x442 mm |
| 007CT020 | CT. 10 | 10 l | 50 | | 248x380x548 mm |
| 007CT030 | CT. 20 | 20 l | 100 | | 346x480x548 mm |
| 007CT040 | CT. 30 | 30 l | 150 | | 470x530x570 mm |
| 007CT050 | CT. 50 | 47,5 l | 237 | | 470x530x650 mm |

| CODICE Code | MODELLO Model | Capacità Capacity | N. di Tazze No. of cups | | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|----------------|------------------|----------------------|----------------------------|--|--|--|--|
| | | | 200 cc | | | | |
| 008CR010 | CTR. 5 | 5 l | 25 | | 0,5 kW | 230V ~ | 203x390x442 mm |
| 008CR020 | CTR. 10 | 10 l | 50 | | 1,5 kW | 230V ~ | 248x440x548 mm |
| 008CR030 | CTR. 20 | 20 l | 100 | | 2 kW | 230V ~ | 346x540x548 mm |
| 008CR040 | CTR. 30 | 30 l | 150 | | 2 kW | 230V ~ | 470x590x570 mm |
| 008CR050 | CTR. 50 | 47,5 l | 237 | | 2 kW | 230V ~ | 470x590x650 mm |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

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.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CARRELLI ARMADIO
CARRELLI OPEN
TAVOLI



Carrelli armadio contenitori termici



mod. CATT. 20



mod. CATT. 20



mod. CA.

Carrelli armadio contenitori termici



"CARRELLI ARMADIO CONTENITORI TERMICI"

PER LA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA - GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello senza contenitori mod. CA

Disponibile nei modelli senza resistenza mod. CATT.5 - CATT.10 - CATT.20

Disponibile nei modelli con resistenza mod. CART.5 - CART.10 - CART.20

I Carrelli Armadio Camurri sono indispensabili per la distribuzione delle bevande calde in corsia o in sala .

I carrelli armadio sono chiusi con antine a battente. Dotati di contenitori termici con intercapedine ad aria per mantenere le bevande a temperatura con una variazione di temperatura di soli 4/5° l'ora, fissati con un pratico sistema di attacchi a baionetta.

Pratici e funzionali.

Dotati di due vani di servizio attrezzati per contenere 6 cestelli su guide telescopiche.

Dotati di n. 4 ruote in acciaio inox gommate di cui una con freno.

A richiesta i contenitori possono essere dotati di resistenza per scaldare e mantenere calde le bevande con regolazione termostatica della temperatura.

Forniti anche nella versione senza contenitori termici mod. CA con possibilità di utilizzarli con qualsiasi nostra apparecchiatura.

Indispensabili per Ospedali, Collettività in genere, Alberghi, Self Service e Mense.

Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.



"TROLLEY CABINETS VACUUM CONTAINERS"

FOR THE DISPENSING OF BEVERAGE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in model without container mod. CA

Available in model without resistor mod. CATT.5 - CATT.10 - CATT.20

Available in model with resistor mod. CART.5 - CART.10 - CART.20

Camurri trolley cabinets are perfect for dispensing hot drinks in wards or halls.

The trolley cabinets have vertical doors and come with vacuum containers, with a simple bayonet fixing, for keeping drinks inside at a constant temperature with a variation of 4/5° per hour.

Practical and functional.

They come with two service shelves holding 6 baskets on sliding guide rails.

They have 4 stainless steel, rubber-tyred wheels, one with a brake.

On request the containers can be equipped with resistors for thermostatically controlling the temperature for keeping drinks warm or heating them.

Model CA is available without vacuum containers and can be used with any of our appliances.

Perfect for hospitals, catering services in general, hotels, self-service restaurants and canteens.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE
ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.



| CODICE Code | MODELLO Model | CAPACITA' Capacity | N. di Tazze No. of cups 200 cc | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|-------------|---------------|--------------------|-----------------------------------|------------------------------------|--|---------------------------------------|
| 011CA010 | CA. | / | / | / | / | 1400x800x960 mm |
| 009CAT060 | CATT. 5 | 15 l | 75 | / | / | 1400x800x1330 mm |
| 009CAT010 | CATT. 10 | 30 l | 150 | / | / | 1400x800x1430 mm |
| 009CAT030 | CATT. 20 | 60 l | 300 | / | / | 1400x800x1430 mm |
| 010CAR060 | CART. 5 | 15 l | 75 | 1,5 kW | 230V ~ | 1400x800x1330 mm |
| 010CAR010 | CART. 10 | 30 l | 150 | 4,5 kW | 230V ~ | 1400x800x1430 mm |
| 010CAR030 | CART. 20 | 60 l | 300 | 6 kW | 230V ~ | 1400x800x1430 mm |

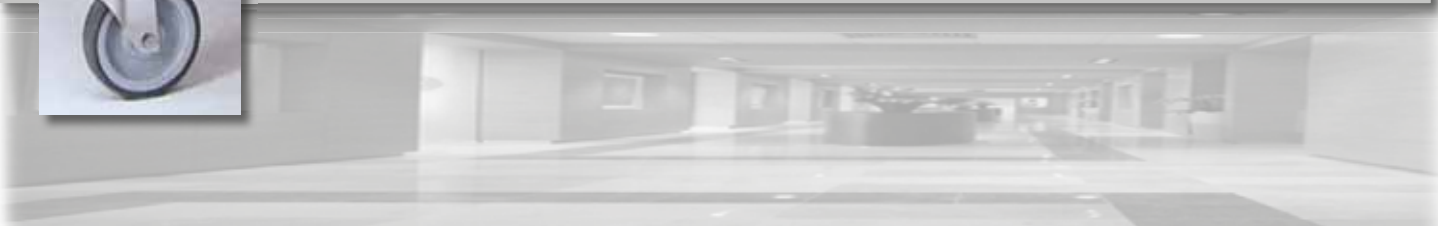


COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

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.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Carrelli armadio kompact



mod. CA.K.



mod. CATTK.5



mod. CATTK.5

Carrelli armadio compact



"CARRELLI CONTENITORI TERMICI KOMPACT" PER LA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello senza contenitori mod. CA.K.
Disponibile nei modelli senza resistenza mod. CATTK.5 - CATTK.10
Disponibile nei modelli con resistenza mod. CARTK.5 - CARTK.10

I Carrelli Armadio Camurri sono indispensabili per la distribuzione delle bevande calde in corsia o in sala. I carrelli armadio sono chiusi con antine a battente. Dotati di contenitori termici con intercapedine ad aria per mantenere le bevande a temperatura con una variazione di temperatura di soli 4/5° l'ora, fissati con un pratico sistema di attacchi a baionetta.

Pratici e funzionali.

Dotati di due vani di servizio attrezzati per contenere 3 cestelli e 3 cassetti su guide telescopiche.

Dotati di n. 4 ruote in acciaio inox gommate di cui una con freno.

A richiesta i contenitori possono essere dotati di resistenza per scaldare e mantenere calde le bevande con regolazione termostatica della temperatura.

Forniti anche nella versione senza contenitori termici mod. CA.K. con possibilità di utilizzarli con qualsiasi nostra apparecchiatura.

Indispensabili per ospedali, comunità in genere, alberghi, self service e mense.

In questa versione i contenitori applicati sul carrello sono quelli della linea tropical.

Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.

"KOMPACT TROLLEYS VACUUM CONTAINER" FOR THE DISPENSING OF BEVERAGE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Model CA.K available without container.

Models CATTK.5 - CATTK.10 available without resistor

Models CARTK.5 - CARTK. 10 available with resistor

Camurri trolley cabinets are perfect for dispensing hot drinks in wards or halls.

The trolley cabinets have vertical doors and come with vacuum containers, with a simple bayonet fixing, for keeping drinks inside at a constant temperature with a variation of 4/5° per hour. Practical and functional.

They come with two service shelves holding 3 baskets and 3 drawers on sliding guide rails.

They have 4 stainless steel, rubber-tyred wheels, one with a brake.

On request the containers can be equipped with resistors for thermostatically controlling the temperature for keeping drinks warm or heating them.

Model CA.K is available without vacuum containers and can be used with any of our appliances.

Perfect for hospitals, catering services in general, hotels, self-service restaurants and canteens.

Containers on the trolleys in this version are from the tropical line.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE
ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.

| CODICE Code | MODELLO Model | CAPACITA' Capacity | N. di Tazze No. of cups | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|----------------|------------------|-----------------------|----------------------------|---------------------------------------|--|--|
| | | | 200 cc | | | |
| 011CA012 | CA.K. | / | / | / | / | 1000x620x950 mm |
| 009CAT065 | CATTK. 5 | 15 l | 75 | / | / | 1000x620x1270 mm |
| 009CAT015 | CATTK. 10 | 30 l | 150 | / | / | 1000x620x1380 mm |
| 010CAR065 | CARTK. 5 | 15 l | 75 | 1,5 kW | 230V ~ | 1000x620x1270 mm |
| 010CAR015 | CARTK. 10 | 30 l | 150 | 4,5 kW | 230V ~ | 1000x620x1380 mm |

Cod. 050V0181 rev.2



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

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.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Carrelli open



mod. CO.



mod. CORT.10



mod. CORT.10

Carrelli open



"CARRELLI CONTENITORI TERMICI OPEN"
PER LA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA
GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello senza contenitori mod. CO
Disponibile nei modelli senza resistenza mod. COTT.5 - COTT.10 - COTT. 20
Disponibile nei modelli con resistenza mod. CORT.5 - CORT.10 - CORT. 20

I Carrelli Open Camurri sono indispensabili per la distribuzione delle bevande calde in corsia o in sala .
 I carrelli Open sono dotati di contenitori termici con intercapedine ad aria per mantenere le bevande a temperatura con una variazione di temperatura di soli 4/5° l'ora, fissati con un pratico sistema di attacchi a baionetta.

Pratici e funzionali.

Dotati di due vani di servizio attrezzati per contenere 3 cestelli e 3 vaschette Gastronorm su guide telescopiche. Dotati di n. 4 ruote in acciaio inox gommate di cui una con freno.

A richiesta i contenitori possono essere dotati di resistenza per scaldare e mantenere calde le bevande con regolazione termostatica della temperatura.

Forniti anche nella versione senza contenitori termici mod. CO con possibilità di utilizzarli con qualsiasi nostra apparecchiatura.

Indispensabili per ospedali, comunità in genere, alberghi, self service e mense.

Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.



"OPEN TROLLEYS VACUUM CONTAINERS"
FOR THE DISPENSING OF BEVERAGE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Model CO available without container
Models COTT.5 - COTT.10 - COTT.20 available without resistor
Models CORT.5 - CORT. 10 - CORT.20 available with resistor

Camurri Open Trolleys are perfect for dispensing hot drinks in wards or halls.

The Open Trolleys come with vacuum containers, with a simple bayonet fixing, for keeping drinks inside at a constant temperature with a variation of 4/5° per hour.

Practical and functional.

They come with two service shelves holding 3 baskets and 3 Gastronorm trays on sliding guide rails.

They have 4 stainless steel, rubber-tyred wheels, one with a brake.

On request the containers can be equipped with resistors for thermostatically controlling the temperature for keeping drinks warm or heating them.

Model CO is available without vacuum containers and can be used with any of our appliances.

Perfect for hospitals, catering services in general, hotels, self-service restaurants and canteens.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.



A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE
ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.

| CODICE Code | MODELLO Model | CAPACITA' Capacity | N. di Tazze No. of cups | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|----------------|------------------|-----------------------|----------------------------|---------------------------------------|--|--|
| | | | 200 cc | | | |
| 011CO010 | CO. | / | / | / | / | 1107x566x825 mm |
| 009CAT100 | COTT. 5 | 15 l | 75 | / | / | 1107x566x1270 mm |
| 009CAT110 | COTT. 10 | 30 l | 150 | / | / | 1107x566x1370 mm |
| 009CAT120 | COTT. 20 | 60 l | 300 | / | / | 1217x566x1370 mm |
| 010CAR100 | CORT. 5 | 15 l | 75 | 1,5 kW | 230V ~ | 1107x566x1270 mm |
| 010CAR110 | CORT. 10 | 30 l | 150 | 4,5 kW | 230V ~ | 1107x566x1370 mm |
| 010CAR120 | CORT. 20 | 60 l | 300 | 6 kW | 230V ~ | 1217x566x1370 mm |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
ISO 9001:2008

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

Carrelli open kompact



mod. CO.K.



mod. CORTK. 5



mod. CORTK. 5

Carrelli open kompact



"CARRELLI CONTENITORI TERMICI KOMPACT" PER LA DISTRIBUZIONE DELLE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA GUSTO INTERNAZIONALE Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nel modello senza contenitori mod.CO.K.
Disponibile nei modelli senza resistenza mod. COTTK.5 – COTTK.10
Disponibile nei modelli con resistenza mod. CORTK.5 – CORTK.10

I Carrelli Open Kompact Camurri sono indispensabili per la distribuzione delle bevande calde in corsia o in sala . I carrelli Open sono dotati di contenitori termici con intercapedine ad aria per mantenere le bevande a temperatura con una variazione di temperatura di soli 4/5° l'ora, fissati con un pratico sistema di attacchi a baionetta. Pratici e funzionali. Dotati di due vani di servizio attrezzati per contenere 1 cestello con rialzo e 1 vaschetta Gastronorm su guide telescopiche. Dotati di n. 4 ruote in acciaio inox gommate di cui una con freno. **A richiesta i contenitori possono essere dotati di resistenza** mod. CORTK per scaldare e mantenere calde le bevande con regolazione termostatica della temperatura. Forniti anche nella versione senza contenitori termici mod. CO.K. con possibilità di utilizzarli con qualsiasi nostra apparecchiatura. Indispensabili per ospedali, collettività in genere, alberghi, self service e mense. **In questa versione i contenitori applicati sul carrello sono quelli della linea tropical.** Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.



"OPEN KOMPACT TROLLEYS VACUUM CONTAINERS" FOR THE DISPENSING OF BEVERAGE ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Model CO.K available without container
Models COTTK.5 – COTTK.10 available without resistor
Models CORTK.5 – CORTK.10 available with resistor

Camurri Open Kompact Trolleys are perfect for dispensing hot drinks in wards or halls. The Open Trolleys come with vacuum containers, with a simple bayonet fixing, for keeping drinks inside at a constant temperature with a variation of 4/5° per hour. Practical and functional. They come with two service shelves holding 1 raised basket and 1 Gastronorm tray on sliding guide rails. They have 4 stainless steel, rubber-tyred wheels, one with a brake. **On request CORTK. models can be equipped with resistors** for thermostatically controlling the temperature for keeping drinks warm or heating them. Model CO.K. is available without vacuum containers and can be used with any of our appliances. Perfect for hospitals, catering services in general, hotels, self-service restaurants and canteens. **Containers on the trolleys in this version are from the tropical line.** **Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.**



A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE
ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.

| CODICE Code | MODELLO Model | CAPACITA' Capacity | N. di Tazze No. of cups | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|----------------|------------------|-----------------------|----------------------------|---------------------------------------|--|--|
| | | | 200 cc | | | |
| 011CO012 | CO.K. | / | / | / | / | 1107x566x825 mm |
| 009CAT105 | COTTK. 5 | 15 l | 75 | / | / | 1107x566x1270 mm |
| 009CAT115 | COTTK. 10 | 30 l | 150 | / | / | 1107x566x1370 mm |
| 010CAR105 | CORTK. 5 | 15 l | 75 | 1,5 kW | 230V ~ | 1107x566x1270 mm |
| 010CAR115 | CORTK. 10 | 30 l | 150 | 4,5 kW | 230V ~ | 1107x566x1370 mm |

Cod. 050V0186 rev.2

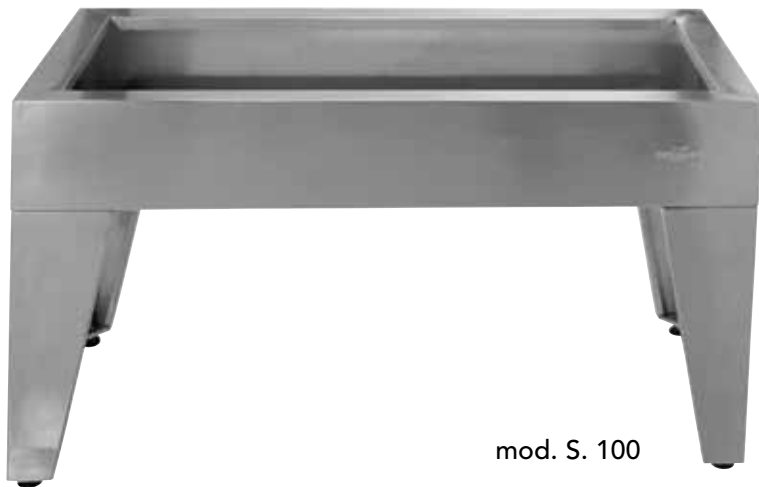
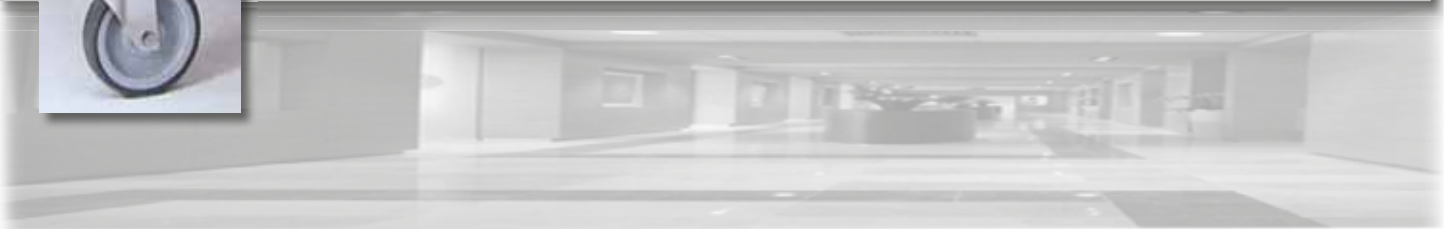


COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

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.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Tavoli e Supporti



mod. S. 100



mod. S. 30

Tavoli e Supporti



"TAVOLI E SUPPORTI INOX "

Disponibile nei modelli mod. S.10 - S.20 - S.30 - S.100 - SO.

I Supporti Camurri sono ideali per le apparecchiature Camurri .
Prodotti in vari modelli e misure.

A richiesta possono essere forniti carrelli e supporti di ogni tipo e misura per tutte le apparecchiature di nostra produzione.

Indispensabili per ospedali, collettività in genere, alberghi, self service e mense.

Costruiti in robusta struttura tubolare saldata completamente in acciaio inox 18/10.

A RICHIESTA POSSIAMO FORNIRE CARRELLI CON MISURE E COMBINAZIONI PERSONALIZZATE



"STAINLESS STEEL TABLES UND SUPPORTS"

Available in models S.10 - S.20 - S.30 - S.100 - SO.

Camurri tables and supports are ideal for Camurri appliances.

Available in various models and dimensions.

On special request, customised trolleys and tables can be supplied for all our units.

Indispensable for hospitals, catering services in general, hotels, self service and canteens.

Manufactured entirely in robust welded tubular 18/10 stainless steel.

ON REQUEST TROLLEYS WITH CUSTOMISED SIZES AND COMBINATIONS CAN BE PROVIDED.



| CODICE Code | MODELLO Model | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|----------------|-----------------------------|--|
| 011SUP010 | ABSTELLTISCHCHEN mod. S.10 | 452 x 452 x 685 mm |
| 011SUP020 | ABSTELLTISCHCHEN mod. S.20 | 557 x 557 x 685 mm |
| 011SUP026 | ABSTELLTISCHCHEN mod. S.30 | 622 x 557 x 685 mm |
| 011SUP041 | ABSTELLTISCHCHEN mod. SO. | 992 x 566 x 681 mm |
| 011SUP050 | ABSTELLTISCHCHEN mod. S.100 | 1020 x 502 x 529 mm |

Cod. 050V0170 rev.4



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

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.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

LINEA TROPICAL

Contenitori Bagnomaria



Linea Tropical



mod. LTBM. 5

Contenitori Bagnomaria Linea Tropical



"CONTENITORE BAGNOMARIA LINEA TROPICAL"

PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI BEVANDE PER LA PRIMA COLAZIONE
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE

Utilizzo di prodotti freschi e naturali.

Disponibile nei modelli LT.BM.5 - LT. BM.10 - LT. BM.20

Tropical, linea economica creata per soddisfare la necessità di un prezzo contenuto senza rinunciare alla qualità e all'estetica.

Il **Bagnomaria Camurri** permette di scaldare, mantenere caldo e distribuire qualsiasi bevanda, (particolarmente indicato per il latte).

Grazie al particolare sistema bagnomaria, la bevanda conserva le sue caratteristiche organolettiche inalterate nel tempo. Il processo di riscaldamento è molto rapido e la bevanda viene mantenuta a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura.

Di semplice uso può essere utilizzato per la distribuzione diretta delle bevande.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale sono indispensabili.**

Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Comunità in genere – Gelaterie – Pasticcerie – Fast-food.

Può essere utilizzato come un normale thermos, la bevanda viene mantenuta a temperatura con una variazione di soli 4/5° l'ora.

Può essere utilizzato anche come produttore di acqua calda.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10.

Funzionamento automatico.

Regolazione termostatica della temperatura.

Con caldaia fissa.



"TROPICAL LINE BAIN-MARIE CONTAINER"

APPLIANCE FOR THE PREPARATION, PRESERVATION AND DISPENSING OF BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE

Use of fresh and natural products.

Available in models LT.BM.5 - LT.BM.10 - LT.BM.20

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.

Camurri Bain-Marie can heat, keep warm and dispense any kind of drink (especially suitable for milk).

The special bain-marie system means that the taste of the drink remains unaltered for a long period of time.

The heating process is very quick and the drink remains at a constant temperature through thermostatic control.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food.

It can be used as a normal thermos flask to keep drinks at a temperature which varies by only 4/5° per hour.

It can also be used as a hot water urn.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

With fixed boiler.



Cod. 050V0204 rev.4

| CODICE Code | MODELLO Model | Capacità Capacity | N. di Tazze No. of cups | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|----------------|------------------|----------------------|----------------------------|---------------------------------------|--|--|
| | | | 200 cc | | | |
| E005BM010 | LT.BM.5 | 5 l | 25 | 0,9 kW | 230V ~ | 296x390x473 mm |
| E005BM020 | LT.BM.10 | 10 l | 50 | 1,5 kW | 230V ~ | 346x440x576 mm |
| E005BM030 | LT.BM.20 | 20 l | 100 | 2,4 kW | 230V ~ | 447x540x643 mm |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

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.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Produttori di acqua calda



Linea Tropical



mod. LT HWU 20

Produttori di acqua calda

Linea Tropical



**“PRODUTTORE ACQUA CALDA LINEA TROPICAL”
PER LA PRODUZIONE DI ACQUA CALDA
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali.**

Disponibile nei modelli LT.HWU. 5 - LT.HWU.10 - LT. HWU.20.

Tropical, linea economica creata per soddisfare la necessità di un prezzo contenuto senza rinunciare alla qualità e all'estetica.

Il produttore di acqua calda Camurri permette di produrre acqua calda a 90° circa per la preparazione di the, infusi e preparati solubili.

Dotato di resistenza e di termostato per la regolazione della temperatura e di rubinetto erogatore.

Di semplice uso può essere utilizzato per la distribuzione diretta di acqua calda.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale sono indispensabili.**

Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Comunità in genere – Gelaterie – Pasticcerie – Fast-food.

Costruito completamente in acciaio inox 18/10.

Alimentazione idrica manuale.

**“TROPICAL LINE HOT WATER URN”
APPLIANCE FOR HOT WATER PRODUCTION
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.**

Available in models LT.HWU. 5 - LT.HWU.10 - LT. HWU.20.

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.

Camurri hot water urn is perfect for heating water to about 90°C for making tea, herbal infusions and other soluble drinks.

It comes with a heating element, thermostat and dispensing tap.

Easy to use. Hot water can be dispensed directly.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work are indispensable.**

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Manual charge of water.



Cod. 050V0203 rev.4

| CODICE Code | MODELLO Model | CAPACITA' Capacity | Tempo di riscaldamento* Heating time | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|-------------|---------------|--------------------|--------------------------------------|------------------------------------|--|---------------------------------------|
| E005BM499 | LT.HWU.5 | 7 l | 50 min. | 0,9 kW | 230V ~ | 296x390x473 mm |
| E005BM500 | LT.HWU.10 | 14 l | 60 min. | 1,5 kW | 230V ~ | 248x440x545 mm |
| E005BM510 | LT.HWU.20 | 31,5 l | 70 min. | 2,4 kW | 230V ~ | 346x540x585 mm |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

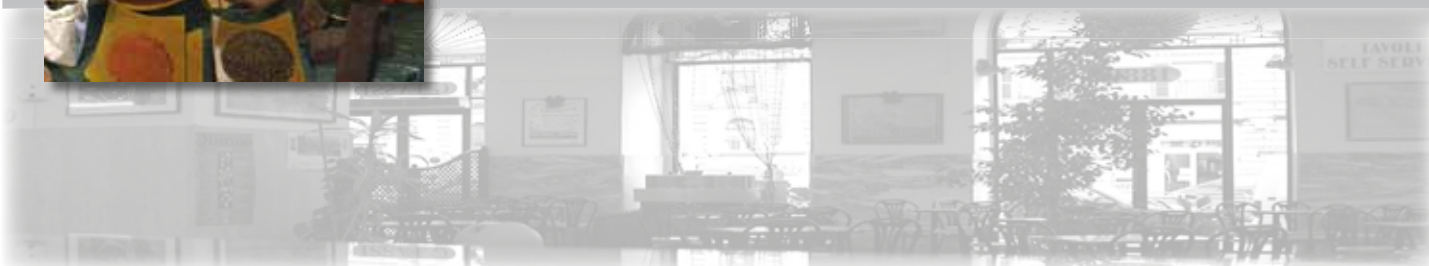
Le Caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta Camurri si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Ciocolatiere Bagnomaria



Linea Tropical



mod. LTCC. 5

Ciocolatiere Bagnomaria Linea Tropical



"CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA LINEA TROPICAL"

MACCHINE PER LA PREPARAZIONE, COTTURA E DISTRIBUZIONE DI OTTIMO CIOCCOLATO
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali

Disponibile nei modelli LT.CC.5 - LT.CC.10 - LT.CC.20

Tropical, linea economica creata per soddisfare la necessità di un prezzo contenuto senza rinunciare alla qualità e all'estetica.

La Ciocolatiere Camurri, permette di preparare, cuocere e distribuire in breve tempo e con disimpegno dell'operatore un ottimo cioccolato. Il gusto viene valorizzato e si conserva perfettamente nel tempo grazie al nostro sistema bagnomaria e all'apposito mixer per stemperare e mantenere omogeneo il cioccolato. Il cioccolato viene inoltre mantenuto a temperatura costante mediante regolazione termostatica.

La ciocolatiere è ideale anche per le coperture per la preparazione di creme, vov, crema pasticcera.

Può essere dotata di uno speciale dispositivo ICED TEA, **Brevetto Camurri** per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio. Per la preparazione, conservazione di tè, caffè freddo o altre.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.

Per Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Alberghi, Ristoranti, Fast-Food, Collettività in genere.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10.

Funzionamento automatico.

Regolazione termostatica della temperatura.

Dotata di mixer.



"TROPICAL LINE BAIN-MARIE CHOCOLATE MAKER"

APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, COOKING AND DISPENSING OF EXCELLENT HOT CHOCOLATE
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models LT.CC.5 - LT.CC.10 - LT.CC.20

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.

Camurri chocolate maker makes it possible to prepare, cook, and dispense excellent hot chocolate in just minutes without the need for special operations. The delicious flavour is perfectly maintained over time thanks to our bain-marie system and to the special mixer that ensures that the hot chocolate maintains its consistency.

The hot chocolate is maintained at a constant temperature by thermostat regulation.

The chocolate maker is also ideal for pastry icings and for preparation of egg creams and confectioner's custard. It can be equipped with a special Camurri's patented ICED TEA unit for chilling cold beverages without extra operating costs, for preparing and conserving iced tea, iced coffee, etc.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.

For Bars – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Hotels - Restaurants –Fast-food – Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic operation.

Thermostatically controlled temperature.

Equipped with mixer.



| CODE Code | MODELLO Model | Capacità Capacity | N. di Tazze No. of cups | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|--------------|------------------|----------------------|----------------------------|---------------------------------------|--|--|
| | | | 200 cc | | | |
| E006CC010 | LT.CC.5 | 5 l | 25 | 0,9 kW | 230V ~ | 296x390x478 mm |
| E006CC020 | LT.CC.10 | 10 l | 50 | 0,9 kW | 230V ~ | 346x440x588 mm |
| E006CC030 | LT.CC.20 | 20 l | 100 | 1,85 kW | 230V ~ | 447x540x668 mm |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

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.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Contenitori termici Contenitori termici con resistenza



Linea Tropical



mod. LT.CT.5



mod. LT.CTR.5

Contenitori termici Contenitori termici con resistenza Linea Tropical



"CONTENITORI TERMICI LINEA TROPICAL"

PER MANTENERE A TEMPERATURA LE BEVANDE TRADIZIONE ITALIANA GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali.

Disponibile nei modelli senza resistenza mod.LT.CT.5 - LT.CT.10 - LT.CT.20.
Disponibile nei modelli con resistenza mod.LT.CTR.5 - LT.CTR.10 - LT.CTR.20.

Tropical, linea economica creata per soddisfare la necessità di un prezzo contenuto senza rinunciare alla qualità e all'estetica.

I **Contenitori Termici Camurri** permettono di mantenere a temperatura le bevande, con intercapedine ad aria, funzionano come normali thermos.
È necessario quindi versare la bevanda già calda o fredda, questa viene mantenuta a temperatura con una variazione di soli 4/5° l'ora.

Semplici e pratici, sono indispensabili per la distribuzione delle bevande.

Nella **versione con resistenza** sono dotati di resistenza a secco e regolatore automatico della temperatura.

Possono essere dotati di uno speciale dispositivo ICED TEA "**Brevetto Camurri**" per ottenere il raffreddamento delle bevande senza costi d'esercizio e di apposito basamento per l'utilizzazione in batteria di due o tre contenitori.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale sono indispensabili.**

Per Alberghi - Hotels - Ristoranti - Self-Services - Mense - Collegi - Scuole - Convitti - Ospedali - Comunità in genere - Gelaterie - Pasticcerie - Fast-food.

Costruiti completamente in acciaio inox 18/10.



"TROPICAL LINE VACUUM CONTAINERS"

APPLIANCES TO KEEP DRINKS AT A CONSTANT TEMPERATURE. ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Models LT.CT.5 - LT.CT.10 - LT.CT.20 available without resistor.

Models LT.CTR.5 - LT.CTR.10 - LT.CTR.20 available with resistor.

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.

Camurri Vacuum Container keeps drinks at a constant temperature. Its insulated walls function like a normal vacuum flask. So, when hot or cold drinks are poured in, their temperature is maintained with a variation of only 4/5° per hour.

Practical and easy to use. Perfect for drink dispensing.

The models with resistor are equipped with a heating element and a thermostat for temperature regulation.

They can come with a special **Camurri's Patented ICED TEA** device for keeping beverages chilled without extra operating costs and with a special base for using two or three containers together.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels - Restaurants - Self-services - Canteens - Colleges - Boarding schools - Hospitals - Catering services in general - Ice-cream shops - Confectioner's shops - Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.



| CODICE Code | MODELLO Model | Capacità Capacity | N. di Tazze No. of cups | | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|----------------|------------------|----------------------|----------------------------|--|--|
| | | | 200 cc | | |
| E007CT010 | LT.CT. 5 | 5 l | 25 | | 203x330x442 mm |
| E007CT020 | LT.CT. 10 | 10 l | 50 | | 248x380x548 mm |
| E007CT030 | LT.CT. 20 | 20 l | 100 | | 346x480x548 mm |

| CODICE Code | MODELLO Model | Capacità Capacity | N. di Tazze No. of cups | | POTENZA ASSORBITA Power absorption | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|----------------|------------------|----------------------|----------------------------|--|--|--|--|
| | | | 200 cc | | | | |
| E008CR010 | LT.CTR. 5 | 5 l | 25 | | 0,9 kW | 230V ~ | 203x368x442 mm |
| E008CR020 | LT.CTR. 10 | 10 l | 50 | | 1,5 kW | 230V ~ | 248x413x548 mm |
| E008CR030 | LT.CTR. 20 | 20 l | 100 | | 2,4 kW | 230V ~ | 346x511x548 mm |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Cod. 050V0202 rev.4

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.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

International coffee machine ICM



Linea Tropical



mod. ICM. CTR. 10

International coffee machine ICM Linea Tropical



"INTERNATIONAL COFFEE MACHINE"
MACCHINE PER LA PRODUZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DI CAFFÈ FILTRO
TRADIZIONE ITALIANA – GUSTO INTERNAZIONALE
Utilizzo di prodotti freschi e naturali.

Disponibile nel modello senza resistenza mod. ICM.CT.10 - ICM.CT.20.
Disponibile nel modello con resistenza mod. ICM.CTR.10 - ICM.CTR.20.

Tropical, linea economica creata per soddisfare la necessità di un prezzo contenuto senza rinunciare alla qualità e all'estetica. La macchina per il caffè Camurri ICM., nata dalla continua ricerca rivolta ad un prodotto che deve essere sempre più innovativo, pratico ed affidabile, è un'apparecchiatura con specifiche internazionali, che risponde anche alle più diverse esigenze mantenendo un prodotto di alta qualità, grazie al particolare sistema di filtraggio lento **Brevetto Camurri**; dove si evince la valorizzazione della materia prima.

Composta da un produttore centrale ICM per la produzione di caffè filtro e di acqua calda PAC a ciclo continuo indipendenti fra di loro e da due Contenitori Termici o 2 Contenitori Termici con Resistenza, muniti di erogatori propri.

Questo speciale metodo permette di ottenere un ottimo caffè filtro, sfruttando il caffè in modo ottimale e valorizzandone le caratteristiche organolettiche, con un notevole risparmio di tempo, di personale e di materia prima rispetto ai sistemi tradizionali con una maggiore dinamicità delle produzioni perché grazie all'utilizzo di semplici contenitori è possibile procedere a continue produzioni. Di semplice uso, per la distribuzione diretta della bevanda.

Per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, dove **la qualità, la quantità, il risparmio di tempo, personale e materia prima sono indispensabili.**

Per Alberghi – Hotels – Ristoranti – Self-Services – Mense – Collegi – Scuole – Convitti – Ospedali – Collettività in genere – Gelaterie – Pasticcerie – Fast-food.

Costruite completamente in acciaio inox 18/10.

Funzionamento automatico.

Regolazione termostatica della temperatura.

"INTERNATIONAL COFFEE MACHINE"
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF FILTER COFFEE
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Mod. ICM.CT.10 - ICM.CT.20 available without resistor.

Mod. ICM.CTR.10 - ICM.CTR.20 available with resistor.

The Tropical line has been created to provide an economic range with no decrease in quality or design.

Camurri ICM coffee machine, the newest outcome of constant research aimed at creating a more and more innovative, practical and reliable product, complies with international specifications and meets the most varied needs.

A high quality product is ensured by the **Camurri's Patented** slow percolating that makes the most our raw-material: coffee. It consists of an ICM central production unit for the continuous production of filter coffee and a PAC hot water unit which function independently and two Vacuum Containers or two Vacuum Containers with a resistor, with their own dispensers.

This special method produces an excellent filter coffee, making the best use of the coffee powder and enhancing its natural characteristics. There are noticeable savings in time, staff and raw materials in comparison with traditional methods and faster dispensing because continuous production is made possible by the two simple containers.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding-schools – Hospitals – Catering services in general – Ice cream shops – Confectioner's Shops – Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.



Cod. 05DV0200 rev.4

| CODICE Code | MODELLO Model | TENSIONE DI ALIMENTAZIONE Power supply voltage | | POTENZA MAX ASSORBITA Power absorption | | DIMENSIONI (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|----------------|------------------|---|------------------------------|--|--|--|
| | | ICM | LT.CT. 10 20/LT.CTR.10-20 | ICM produzione/production | LT.CT. 10 20/LT.CTR.10-20 | |
| E001T094 | ICM CT. 10 | 400V 3N~ | - | caffè/coffee 1,5 kW acqua calda/warm water 2,4 kW | - | 440x390x720 mm |
| E001T095 | ICM CTR. 10 | 400V 3N~ | 230V ~ | caffè/coffee 1,5 kW acqua calda/warm water 2,4 kW | riscaldamento 1,5 kW heating 1,5 kw | 440x390x720 mm |
| E001T097 | ICM CT. 20 | 400V 3N~ | - | caffè/coffee 4 kW acqua calda/warm water 2,4 kW | - | 950x540x750 mm |
| E001T098 | ICM CTR. 20 | 400V 3N~ | 230V ~ | caffè/coffee 4 kW acqua calda/warm water 2,4 kW | riscaldamento 2 kW heating 2 kw | 950x540x750 mm |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

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.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

MACCHINES POUR CAFÉ



Macchine per caffè Termorapid



mod. T.3

Macchine per caffè Termorapid



"TERMORAPID"

MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CONSERVATION ET LA DISTRIBUTION DE CAFÉ OU DE THÉ
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
 Utilisation de produits frais et naturels

Modèles disponibles : T.3 - T.RA.5

La Machine à café **TERMORAPID** permet d'obtenir en peu de temps un excellent café et/ou thé. Grâce à son système de filtration lente "**Brevet Camurri**", l'arôme et le goût sont mis en valeur et se conservent à la perfection tout au long du service. Elle permet également de conserver la boisson à une température constante à longueur de journée grâce au système de réglage thermostatique de la température. Simple à utiliser, on peut s'en servir pour distribuer les boissons directement. Cette machine répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles**. Pour Hôtels – Restaurants – Selfs – Cantines – Écoles – Pensionnats – Hôpitaux – Collectivités en général Pâtisseries et Glaciers industriels – Fast-foods.

Entièrement en inox 18/10.
Fonctionnement automatique.
Régulation thermostatique de la température.
Alimentation en eau manuelle.



"TERMORAPID"

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
 Use of fresh and natural products

Available in models T.3 - T.RA.5

With **TERMORAPID coffee machine** you can make excellent coffee and/or tea in a very short time. **Camurri's Patented** slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service. Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control. Easy to use. Direct drink dispensing. To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and materials are indispensable**. For Hotels - Restaurants – Self-services - Canteens - Colleges - Boarding-school - Hospitals – Catering services in general - Confectionary Industry - Ice Cream shops - Confectioner's Shop - Fast-food. **Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.**
Automatic functioning.
Thermostatically controlled temperature.
Manual water supply.



Cod. 050V0030F rev.7

| CODE Code | MODÈLE Model | CONTENANCE Capacity | N. de tasses No. of cups | PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTATIONS EN EAU Water supply |
|--------------|-----------------|------------------------|-----------------------------|---|---|--|---|
| | | | 100 cc | | | | |
| 001T010 | T.3 | 3 l | 30 | 1,5 kW | 230 V ~ | 345x400x560 mm | MANUELLE Manual |
| 001T015 | T.RA.5 | 5 l | 50 | 1,5 kW | 230V ~ | 345x400x630 mm | MANUELLE Manual |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte. All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

Macchine per caffè Termorapid



mod. TC.3

mod. 012A305

Macchine per caffè Termorapid



"TERMORAPID CAMURRINA modèle TC.3"

MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CONSERVATION ET LA DISTRIBUTION DE CAFÉ OU DE THÉ
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL

Utilisation de produits frais et naturels

Modèle disponible : TC.3

La machine à café TERMORAPID permet de préparer en peu de temps et facilement un excellent café traditionnel à l'italienne ou un délicieux café à l'américaine, mais aussi du thé, de l'orge, des infusions, de l'Irish coffee, des cocktails de cafés, café froid, café pour granités à la sicilienne.

La machine est pourvue d'un réservoir amovible pour l'alimentation en eau, avec niveau et indicateur de boisson.

Grâce à son système de filtration lente "Brevet Camurri", l'arôme et le goût sont mis en valeur et se conservent à la perfection tout au long du service.

Elle permet également de conserver la boisson à une température constante à longueur de journée grâce au système de réglage thermostatique de la température.

Le réservoir spécifique « sac à dos » peut être utilisé également pour le refroidissement des boissons se trouvant déjà à l'intérieur de la machine.

Simple à utiliser, on peut s'en servir pour distribuer les boissons directement.

La machine répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.**

Pour Bars – Cafés – American bar – Pâtisseries – Hôtels – Restaurants – Selfs – Services de Catering et Collectivités en général.

Entièrement en inox 18/10.

Alimentation manuelle.

Réglage thermostatique de la température.

Fonctionnement automatique.

Elle existe également en version dorée 24 kt.



"TERMORAPID CAMURRINA – TC.3 model"

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE

Use of fresh and natural products

Available in model TC.3

With TERMORAPID coffee machine you can make excellent traditional Italian coffee and/or American coffee, tea, barley or other beverages for Irish coffee, cocktail with coffee, cold coffee in a very short time.

This model is provided with a removable tank for the water supply complete of a beverage indicator.

Camurri's Patented slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control.

The special removable tank can be also used to cool the drink contained in the machine itself.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Bars - Cafeteria - American Bars – Confectioner' shops - Hotels - Restaurants - Self Services - Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Manual water supply.

Thermostatically controlled temperature.

Automatic functioning.

Available in 24 kt gold plate version.

| CODE Code | MODÈLE Model | CONTENANCE Capacity | N. de tasses No. of cups | PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTATION EN EAU Water supply |
|--------------|-----------------|------------------------|-----------------------------|---|---|--|--|
| | | | 100 cc | | | | |
| 001T012 | TC.3 | 3 l | 30 | 1,5 kW | 230 V ~ | 300x370x530 mm | MANUELLE Manual |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Macchine per caffè Termorapid



mod. T.20

Macchine per caffè Termorapid



"TERMORAPID"

MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CONSERVATION ET LA DISTRIBUTION DE CAFÉ OU DE THÉ
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels

Modèles disponibles : T.5 - T.9 - T.20 - T.30* - T.50*

La machine à café **TERMORAPID** permet de préparer en peu de temps un excellent café ou thé. Grâce à son système de filtration lente "**Brevet Camurri**", l'arôme et le goût sont mis en valeur et se conservent à la perfection tout au long du service. Elle permet également de conserver la boisson à une température constante à longueur de journée grâce au système de réglage thermostatique de la température. Simple à utiliser, elle peut être utilisée pour distribuer les boissons directement. La machine répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.** Pour Hôtels – Restaurants – Selfs – Cantines – Écoles – Pensionnats – Hôpitaux – Collectivités en général – Glaciers – Pâtisseries – Fast-foods.

Entièrement en inox 18/10.
Automatisée.
Réglage thermostatique de la température.



"TERMORAPID"

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products

Available in models T.5 - T.9 - T.20 - T.30* - T.50*

With **TERMORAPID coffee machine** you can make excellent coffee and/or tea in a very short time. **Camurri's Patented** slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service. Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control. Easy to use. Direct drink dispensing. To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.** For Hotels - Restaurants - Self-services - Canteens - Colleges - Boarding-schools - Hospitals - Catering services in general - Ice-cream Shops - Confectioner's Shops - Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.
Automatic functioning.
Thermostatically controlled temperature.

| CODE Code | MODÈLE Model | CONTENANCE Capacity | N. de tasses No. of cups 100 cc | PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTATION EN EAU Water supply |
|-----------|--------------|---------------------|------------------------------------|-------------------------------------|---|---------------------------------------|---|
| 001T020 | T.5 | 5 l | 50 | 2,3 kW | 230V ~ | 390x460x540 mm | Branchement G 3/4 (Eau froide) G 3/4 connection (cold water) |
| 001T030 | T.9 | 9 l | 90 | 2,3 kW | 230V ~ | 390x460x630 mm | |
| 001T050 | T.20 | 20 l | 200 | 5,6 kW | 400V 3N ~ | 490x610x697 mm | |
| *001T061 | T.30 | 30 l | 300 | 5,6 kW | 400V 3N ~ | 512x710x749 mm | |
| *001T070 | T.50 | 50 l | 500 | 5,6 kW | 400V 3N ~ | 512x710x877 mm | |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

* Le socle ne correspond pas à celui présenté dans l'illustration *Not shown in photo.

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte. All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Macchine per caffè Termorapid Alberghiera



mod. TA.25

Macchine per caffè Termorapid Alberghiera



"TERMORAPID HÔTELIÈRE" Modèle TA.

MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CONSERVATION ET LA DISTRIBUTION DE CAFÉ OU DE THÉ
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
 Utilisation de produits frais et naturels

Modèles disponibles : TA.5 - TA.9 - TA.25 - TA.50

La machine à café **TERMORAPID HÔTELIÈRE** permet de préparer en peu de temps un excellent café et/ou thé. Grâce au système de filtration lente **Brevet Camurri**, l'arôme et le goût sont mis en valeur et se conservent à la perfection tout au long du service.

Elle permet également de conserver la boisson à une température constante à longueur de journée grâce au système de réglage thermostatique de la température.

Le modèle hôtelier se compose de deux appareils indépendants l'un de l'autre. Les deux appareils peuvent s'utiliser en même temps pour la préparation de deux boissons différentes.

Simple à utiliser, elle peut être utilisée pour distribuer les boissons directement.

La machine répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.**

Pour Hôtels – Restaurants – Selfs – Cantines – Écoles – Pensions – Hôpitaux – Collectivités en général – Pâtisseries – Glaciers – Fast-foods.

Entièrement en inox 18/10.

Automatisée.

Réglage thermostatique de la température.

Le modèle hôtelier se compose de deux appareils indépendants l'un de l'autre.



" TERMORAPID ALBERGHIERA "

COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
 Use of fresh and natural products.

Available in models TA.5 - TA.9 - TA.25 - TA.50

With **TERMORAPID ALBERGHIERA coffee machine** you can make excellent coffee and/or tea in a very short time. **Camurri's Patented** slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control.

The catering model has two completely independent units which can produce two different drinks at the same time.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels - Restaurants - Self-services - Canteens - Colleges - Boarding-schools - Hospitals - Catering services in general - Ice-cream Shops - Confectioner's Shops - Fast-food.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

Two completely independent units.

| CODE Code | MODÈLE Model | CONTENANCE Capacity | N. de tasses No. of cups 100 cc | PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | DIMENSIONS(LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTATION EN EAU Water supply |
|-----------|--------------|---------------------|------------------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| 001T080 | TA.5 | 10 l | 100 | 4,6 kW | 400V 3N ~ | 740x460x540 mm | Branchement G 3/4 (Eau froide) G 3/4 connection (cold water) |
| 001T090 | TA.9 | 18 l | 180 | 4,6 kW | 400V 3N ~ | 740x460x630 mm | |
| 001T100 | TA.25 | 50 l | 500 | 11,2 kW | 400V 3N ~ | 892x550x753 mm | |
| *001T110 | TA.50 | 100 l | 1000 | 11,2 kW | 400V 3N ~ | 1086x690x877 mm | |

* Le socle ne correspond pas à celui présenté dans l'illustration. *Not shown in photo.

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
ISO 9001:2008

Macchina per caffè Termorapid



mod. T.200

Macchina per caffè Termorapid



"TERMORAPID"

**MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CONSERVATION ET LA DISTRIBUTION DE CAFÉ OU DE THÉ
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels.**

Modèle disponible T.200

La machine à café Termorapid permet d'obtenir en peu de temps un excellent café et/ou thé. Grâce à son système de filtration lente "**Brevet Camurri**", l'arôme et le goût sont mis en valeur et se conservent à la perfection tout au long du service. Simple à utiliser, elle peut être utilisée pour distribuer les boissons directement. Elle associe en un seul modèle deux machines à café de 100 litre chacune, entièrement indépendantes l'une de l'autre, mais pouvant être utilisées ensemble. La machine répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.** Pour Villages de vacances – Selfs – Cantines – Hôpitaux – Collectivités en général – Pâtisseries, Boissons, Liqueurs et Glaces industrielles.

**Entièrement en inox 18/10.
Automatisée.**



"TERMORAPID"

**COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF COFFEE OR TEA
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.**

Available in model T.200

With TERMORAPID coffee machine you can make excellent coffee and/or tea in a very short time. **Camurri's Patented** slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service. Easy to use. Direct drink dispensing. Combines in one unit two completely independent 100 l coffee machines which can be used either singly or together. To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.** For Tourist clubs - Self-services - Canteens - Hospitals – Catering services in general - Food and Confectionary Industries.

**Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.
Automatic functioning.**

| CODE Code | MODÈLE Model | CONTENANCE Capacity | N. de tasses No. of cups | PUISANCE ABSORBÉE Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTATION EN EAU Water supply |
|--------------|-----------------|------------------------|-----------------------------|--|---|--|---|
| | | | 100 cc | | | | |
| 001T120 | T.200 | 200 | 2000 | 24 kW | 400V~ | 1230x960x1220 mm | Branchement G 3/4 (Eau froide) G 3/4 connection (cold water) |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte. All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Macchina per caffè Termorapid Express



mod. TE.PAC.9

Macchina per caffè Termorapid Express



"TERMORAPID EXPRESS" Modèle TE.PAC.
MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CONSERVATION ET LA DISTRIBUTION DE CAFÉ FILTRE,
ESPRESSO ET EAU CHAUDE
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels

Modèle disponible : TE.PAC.9

La machine à café TERMORAPID EXPRESS TE.PAC.9, irremplaçable et unique en son genre, associe en un seul modèle deux appareils différents complètement indépendants l'un de l'autre mais pouvant fonctionner ensemble. Cette machine permet d'obtenir en peu de temps un excellent café filtre ou genre espresso, mais aussi de l'eau chaude en cycle continu pour préparer thés ou infusions. Grâce à son système de filtration lente "**Brevet Camurri**", l'arôme et le goût sont mis en valeur et se conservent à la perfection tout au long du service. Elle permet également de conserver la boisson à une température constante à longueur de journée grâce au système de réglage thermostatique de la température. Simple à utiliser, elle peut être utilisée pour distribuer directement les boissons. Les commandes, les machines et la programmation des délais et des doses sont paramétrées par le PLC. La machine a vu le jour grâce à l'expérience et à la recherche constante CAMURRI et répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles**. Pour satisfaire toutes les exigences du secteur touristique hôtelier, de la restauration rapide et des collectivités en général.

Entièrement en inox 18/10.
Automatisée.
Réglage thermostatique de la température.

"TERMORAPID EXPRESS " Mod. TE.PAC.
COFFEE MACHINES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF FILTER OR
ESPRESSO-LIKE COFFEE AND HOT WATER
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in model TE.PAC.9

The Termorapid Express TE.PAC.9 coffee machine, unique and irreplaceable in its class, combines in one unit two completely independent appliances which can be used either singly or together. The machine produces excellent filter or espresso-like coffee in a very short time and continuous hot water for making tea or herbal infusions. **Camurri's Patented** slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service. Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control. Easy to use. Direct drink dispensing. Time and dosage controls, instruments and programs are set by the PLC. Conceived from CAMURRI'S experience and continual research to fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable**. To satisfy all requirements in the hotel, fast food and cafeteria industries and catering services in general

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.
Automatic functioning.
Thermostatically controlled temperature.

| CODE Code | MODÈLE Model | PRODUCTION Café Coffee Production | EAU CHAUDE Hot water | PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTATION EN EAU Water supply |
|--------------|-----------------|---|----------------------------|--|---|--|---|
| 001T041E | TE.PAC.9 | 5min/l Contenance totale 9l Total Capacity 9l | 2min/l | 4,7 kW | 230V~ | 380x515x750 mm | Branchement G 3/4 (Eau froide) G 3/4 connection (cold water) |
| | | Débit de café espresso Espresso coffee dispensing | | Débit d'eau chaude Hot water dispensing | | Débit de café filtre Filter coffee dispensing | |
| | | Sec | cc | Sec | cc | Sec | cc |
| | | 1,6 | 40 | 5,5 | 140 | 2,6 | 120 |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Cod. 050V0043F rev.7

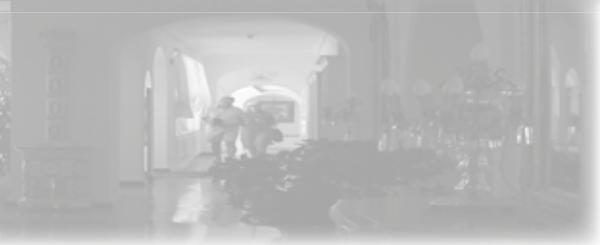
Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

GROUPES HÔTELIERS



Gruppi Alberghieri



mod. GAT. 9

Gruppi Alberghieri



" GROUPE HÔTELIER" modèle GAT
MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CONSERVATION ET LA DISTRIBUTION DES BOISSONS
DESTINÉES AU PETIT-DÉJEUNER
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels

Modèles disponibles : GAT.5 - GAT.9 - GAT.20 - GAT. 50

Le **GROUPE HÔTELIER** Modèle **GAT** regroupe en un seul modèle trois appareils différents entièrement indépendants les uns des autres. Un producteur de café Termorapid pour préparer un excellent café filtre. Grâce à notre système de filtration lente "**Brevet Camurri**" la mouture est entièrement utilisée permettant ainsi une économie considérable par rapport aux systèmes traditionnels.

Un réservoir Bain-marie pour réchauffer et/ou maintenir les boissons à la température idéale.

Un producteur d'eau chaude en cycle continu qui met à disposition 1 litre d'eau chaude à 80/90°C toutes les deux minutes, pour préparer le thé, des camomilles, des préparations solubles et toutes sortes d'infusions.

Il permet également de conserver les boissons à une température constante à longueur de journée grâce au système de réglage thermostatique de la température.

Simple à utiliser, il peut être utilisé pour distribuer directement les boissons.

Le groupe répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.**

Pour Hôtels – Selfs – Cantines – Écoles – Pensionnats – Collectivités en général.

Entièrement en inox 18/10.

Automatisé

Réglage thermostatique de la température.



"HOTEL UNIT" Mod. GAT
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING OF
BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models GAT.5 - GAT.9 - GAT.20 - GAT.50

Hotel Unit GAT model combines three completely independent appliances in one model.

A Termorapid percolator produces excellent filter coffee "**Camurri Patented**" slow percolating system ensures all the flavour is taken from the grounds with savings compared to traditional methods.

A bain-marie container for heating and/or keeping warm milk or any other drink.

A continuous cycle hot water urn for producing 1 litre of 80/90° water every 2 minutes for tea, camomile tea, herbal infusions and other soluble drinks in general.

Drink temperature can be maintained constant for all the time required by thermostatic temperature control.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For hotel, fast food and cafeteria industries, catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

| CODICE Code | MODÈLE Model | CONTENANCE - Capacity | | | N. de tasses No. of cups 200 cc | PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTATION EN EAU Water supply |
|-------------|--------------|-----------------------|-----------|----------------------|---------------------------------|-------------------------------------|---|---------------------------------------|---|
| | | Café Coffee | Lait Milk | Eau chaude Hot water | | | | | |
| 002GAT010 | GAT. 5 | 5 l | 5 l | 2min/l | 75 | 6,2 kW | 400V 3N ~ | 740x460x540 mm | Branchement G 3/4 (Eau froide) G 3/4 connection (cold water) |
| 002GAT020 | GAT. 9 | 9 l | 10 l | 2min/l | 145 | 6,2 kW | 400V 3N ~ | 740x460x630 mm | |
| 002GAT040 | GAT. 20 | 20 l | 20 l | 2min/l | 250 | 10,4 kW | 400V 3N ~ | 892x550x697 mm | |
| 002GAT050* | GAT. 50* | 50 l | 47,5 l | 2min/l | 585 | 12,8 kW | 400V 3N ~ | 1086x650x877 mm | |

* Le socle ne correspond pas à celui présenté dans l'illustration. *Base is not as in the photo.

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte. All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Gruppi Alberghieri Ca_puccina



mod. GAE.C.9

Gruppi Alberghieri Ca_puccina



"GROUPE HÔTELIER Ca_puccina" Modèle GAEC
MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CONSERVATION ET LA DISTRIBUTION
DES BOISSONS DESTINÉES AU PETIT-DÉJEUNER
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels



Modèle disponible : GAE.C.9

Le GROUPE HÔTELIER Ca_puccina Modèle GAEC regroupe en un seul modèle trois appareils différents entièrement indépendants les uns des autres.

Irremplaçable et unique en son genre pour ce qui est des machines pour la préparation et la distribution des boissons, elle offre de nombreuses

fonctions et services comme la production et la distribution d'un excellent café filtre, genre d'expressos, de cappuccino, d'eau chaude à cycle continu pour préparer le thé ou infusions de toutes sortes, pour réchauffer et distribuer le lait chaud avec sa mousse pour préparer le cappuccino, le latte macchiato ou autres boissons à base de lait.

Grâce au système de filtration lente "Brevet Camurri", l'arôme et le goût sont mis en valeur et se conservent à la perfection tout au long du service.

Il permet également de conserver les boissons à une température constante à longueur de journée grâce au système de réglage thermostatique de la température.

Simple à utiliser, il peut être utilisé pour distribuer directement les boissons.

Les commandes, les machines et la programmation des délais et des doses sont paramétrées par le PLC.

Dispositif d'auto-nettoyage du distributeur de lait conformément à la réglementation en vigueur.

L'expérience et la recherche constante CAMURRI ont permis de répondre à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.**

Pour satisfaire toutes les exigences du secteur touristique hôtelier, de la restauration rapide et des collectivités en général.



Entièrement en inox 18/10.

Automatisé.

Réglage thermostatique de la température.

"Ca_puccina HOTEL UNIT " Mod. GAEC
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING
OF BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in model GAE.C.9

Ca_puccina Hotel Unit GAEC model combines three completely independent appliances in one model.

Unique and irreplaceable in its class for conservation and dispensing of beverages, it is multifunctional and can be used to prepare excellent filter or espresso-like coffee and cappuccino. It also provides continuous hot water for tea or herbal infusions and heats and froths milk for cappuccino, milky coffee or other beverages based on milk.

Camurri's Patented slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Thermostatically controlled drink temperature.

Easy to use. Direct drink dispensing.

Time and dosage controls, instruments and programs set by the PLC.

Self cleaning milk distributor device within established hygiene norms.

Conceived from CAMURRI'S experience and continual research to fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

Perfect for hotel, fast food and cafeteria industries, catering services in general.

Manufactured in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.



Cod. 050V0250F rev.7

| CODE Code | MODÈLE Model | CONTENANCE - Capacity | | Eau chaude Hot water | PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTATION EN EAU Water supply | |
|--|-----------------|----------------------------------|--------------|--|---|---|--|---|-----|
| | | Café Coffee | Lait Milk | | | | | Branchement G 3/4 (Eau froide) G 3/4 connection (cold water) | |
| 002GAT035EC | GAE.C.9 | 9 l | 10 l | 2 min/l | 6,32 kW | 400V 3N ~ | 652x560x735 mm | Branchement G 3/4 (Eau froide) G 3/4 connection (cold water) | |
| Débit de cappuccino Cappuccino distribution | | Débit de lait Milk dispensing | | Débit de café express Espresso coffee dispensing | | Débit d'eau chaude Hot water dispensing | | Débit de café filtre Filter coffee dispensing | |
| sec | cc | sec | cc | sec | cc | sec | cc | sec | cc |
| 8,5 | 140 | 8 | 120 | 3 | 40 | 2,2 | 140 | 2,6 | 120 |

Les débits mentionnés dans le tableau ci-dessus indiquent des potentialités théoriques. *The distribution written in the table above indicate teorical potentiality.*

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte. *All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.*



Gruppi Contenitori



mod. GC.5

Gruppi Contenitori



"GROUPE RÉSERVOIR Modèle GC"
MACHINES POUR LA PRÉPARATION, LA CONSERVATION ET LA DISTRIBUTION DES
BOISSONS DESTINÉES AU PETIT-DÉJEUNER
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels

Modèles disponibles : GC.5 - GC.10 - GC.20

Le Groupe Réservoir Modèle GC regroupe en un seul modèle trois appareils différents entièrement indépendants les uns des autres.

Un producteur de café Termorapid pour préparer un excellent café filtre.

Grâce au système de filtration lente "**Brevet Camurri**", l'arôme et le goût sont mis en valeur et se conservent à la perfection tout au long du service.

Deux réservoirs Bain-marie pour réchauffer le lait ou toute autre boisson.

Chaque appareil permet également à lui seul de conserver la boisson à une température constante à longueur de journée grâce au système de réglage thermostatique tout en restant complètement indépendant, mais avec la possibilité de fonctionner seul ou en même temps que les autres.

Simple à utiliser, il peut être utilisé pour distribuer directement les boissons.

Le groupe répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.**

Pour Hôtels - Restaurants - Selfs - Cantines - Écoles - Pensionnats - Hôpitaux - les Collectivités en général - Fast-foods.

Entièrement en inox 18/10.

Automatisé.

Réglage thermostatique de la température.



"CONTAINER UNIT - mod. GC"
APPLIANCES FOR THE PRODUCTION, PRESERVATION AND DISPENSING
OF BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models GC.5 - GC.10 - GC.20

GC Container Unit combines three completely independent appliances in one model.

A Termorapid coffee machine for fast production of excellent filter coffee.

Camurri's Patented slow percolating system enriches and preserves the taste and aroma for the whole time the appliance is in service.

Two bain-marie containers for heating and/or keeping warm milk or any other drink.

Each single unit keeps drinks at a constant thermostatically controlled temperature for the time required and operates completely independent from each other unit.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels - Self-services - Canteens - Colleges - Boarding schools - Catering services in general.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.



| CODE Code | MODÈLE Model | CONTENANCE - Capacity | | | N. de tasses N. of cups 200 cc | PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTATION EN EAU Water supply |
|--------------|-----------------|-----------------------|--------------|------------|--------------------------------------|---|---|--|---|
| | | Café Coffee | Lait Milk | Thé Tea | | | | | |
| 003G010 | GC. 5 | 5 l | 5 l | 5 l | 75 | 5,3 kW | 400V 3N ~ | 895x460x540 mm | Branchement G 3/4 (Eau froide) G 3/4 connection (cold water) |
| 003G020 | GC. 10 | 9 l | 10 l | 10 l | 145 | 5,3 kW | 400V 3N ~ | 895x460x630 mm | |
| 003G030 | GC. 20 | 20 l | 20 l | 20 l | 300 | 10,4 kW | 400V 3N ~ | 1190x550x697 mm | |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

PRODUCTEUR DE VAPEUR

Produttori di vapore



mod. VB.

mod. VB.
mod. CVB.

Produttore di vapore



PRODUCTEUR INSTANTANÉ ET EN MODE CONTINU DE VAPEUR MODÈLE "VAPORIZER" TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL Utilisation de produits frais et naturels.

Modèles disponibles VB.

Grâce à son système d'alimentation directe en eau, **Brevet Camurri**, on a en quelques minutes seulement de la vapeur à 140°C. Son faible encombrement et la simplicité d'installation de ses branchements hydriques et électriques permettent de l'installer partout où l'usage de la vapeur est quotidienne.

Sur demande nous pouvons fournir une pompe pour une utilisation avec bac non relié au réseau hydrique. Les différentes lances fournies, longue, courte et à bec permettent son utilisation en différents secteurs de travail avec des besoins différents.

Dans les laboratoires glaciers et pâtisseries pour la cuisson instantanée, et à tout moment, de crèmes, crèmes pâtisseries, bases pour glaces, sauces et nappages.

Dans les Cafés, les Restaurants, les Hôtels, pour réchauffer les boissons, préparer un cappuccino ou un chocolat chaud.

Dans les laboratoires de gastronomie, les charcuteries et distributeurs alimentaires, pour la cuisson et le réchauffage des plats.

Dans l'industrie des fourrures pour régénérer, nettoyer et azurer le poil sans utiliser des produits dangereux.

Dans toutes les activités où la vapeur instantanée et en mode continu est essentielle comme la restauration, ou l'assainissement.

Il est en outre indispensable pour le nettoyage, la stérilisation l'assainissement et la désinfection à chaud (autocontrôle H.A.C.C.P.).

Indispensable également dans le secteur du Tourisme Hôtelier, Alimentaire, de la Santé et de la Restauration Collective en général.

Le producteur répond à toutes les exigences de fonctionnalité où la qualité, l'hygiène, l'économie de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que l'économie de temps et de personnels sont essentielles.

Entièrement en inox 18/10.

"VAPORIZER" - INSTANT AND CONTINUOUS STEAM MAKER ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE Use of fresh and natural products.

Available in model VB.

Camurri direct water supply Vaporizer **Camurri's Patented** produces steam at 140°C in just a few minutes. Its small size and simple water and electricity supply connections mean it can be installed in any place where steam is required. On request, it can be equipped with a pump for use with a tank, so that the appliance is no longer dependent on the mains water supply.

A variety of long, short or spouted wands means the appliance can be used in different work sectors to accomplish specific tasks. In pastry or ice cream production, it can be used for the instant ad hoc preparation of custard, confectioner's custard, ice cream bases, toppings and sauces.

In Bars, Restaurants and Hotels, for heating beverages, making cappuccino or hot chocolate.

In delicatessens, salami, sausage and general food production, for cooking and heating; in the fur and leather trade for reviving, cleaning and blue-rinsing skins without using toxic substances.

For use wherever instant, continuous steam is required for cooking, heating or sterilising.

Essential in any business involved in cleaning, sterilising or disinfecting with heat including sanitisation (H.A.C.C.P. self-monitoring). Essential for the Tourist-Hotel, Food, Health and Group Catering sectors in general.

Meets all practical demands where quality, hygiene, savings on cleaning and disinfection products, time and labour are essential.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

| CODE Code | MODÈLE Model | PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH) |
|--------------|-----------------|--|--|---|
| 004V041 | VB. | 3 kW | 230V~ | 240 x 550 x 390 mm |

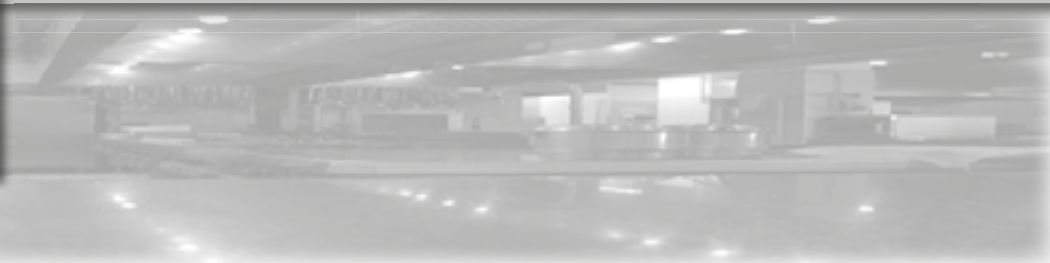
Cod. 050V0212F rev.5



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte. All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

Produttori di vapore



mod. CVD.



mod. CV.

Produttori di vapore



"CAMURRINO VAP"
PRODUCTEUR INSTANTANÉ DE VAPEUR
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels.

Modèle disponible CV - CVD.

Le Producteur instantané de vapeur pour produire de la mousse ou réchauffer : le lait pour les cappuccinos, les marocchini (petit cappuccinos noircis de cacao en poudre), les bicerin (boisson turinoise à base de café, de chocolat et de chantilly), le chocolat chaud, boissons chaudes, café, irish coffee, punch ainsi que pour faire chauffer de l'eau pour le thé et les infusions.

Indispensable pour toutes les activités ayant besoin de préparer de grosses quantités de cappuccinos et de boissons chaudes en tous genres en peu de temps et en fonction de ses propres exigences.

Il peut être mis en marche juste au moment de s'en servir en puisant directement à partir du récipient de lait ou d'une autre boisson.

Simple à utiliser et à entretenir, il n'a pas besoin d'un branchement fixe pour l'eau, puisqu'il est pourvu d'un bac interne de 2 litres d'eau.

Son faible encombrement et sa simplicité d'utilisation permet une installation directement sur le comptoir.

Nettoyage automatique à la vapeur du bec diffuseur.

Entièrement en inox 18/10.



"CAMURRINO VAP"
INSTANT STEAM MAKER
ITALIAN TRADITION - INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models CV - CVD.

The Instant Steam Maker produces instantaneous steam for frothing or heating milk for cappuccino, "marocchino" and "bicerin" as well as for making hot chocolate, hot drinks, coffee, Irish coffee and punch.

It also heats water for making tea and herbal infusions.

Essential for any establishment where large quantities of cappuccino or hot drinks are produced in a short time according to demand.

It is ready for use when needed and milk or other beverages are dispensed direct from the container.

Easy to use and maintain. It does not require a fixed water connection and is equipped with an internal 2 litre water tank.

Because of its small size and ease of use it can be placed on any counter top.

The dispenser is cleaned automatically by the steam.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

| CODE Code | MODÈLE Model | VERSION Version | DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH) | PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | TEMPS DE RECHAUFFAGE Heating time | PRODUCTION Hourly capacity |
|-----------|--------------|----------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|---|-----------------------------------|----------------------------|
| 004V048 | CVD | Inox Stainless steel 18/10 | 220x410x390 mm | 1,8 kW | 230 V ~ | 2/3 min | 110 tasses - cups (125 cc) |
| 004V049 | CV | Inox Stainless steel 18/10 | 220x410x390 mm | 1,8 kW | 230 V ~ | 2/3 min | 110 tasses - cups (125 cc) |

Cod. 050V0213F rev.4



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte. All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

RÉSERVOIR BAIN-MARIE



Contenitori Bagnomaria



mod. BM. 10

Contenitori Bagnomaria



"RÉSERVOIR BAIN-MARIE" modèle BM
RÉSERVOIRS POUR LA PRÉPARATION, LA CONSERVATION ET LA DISTRIBUTION DES
BOISSONS DESTINÉES AU PETIT-DÉJEUNER
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels

Modèles disponibles : BM.5 - BM.10 - BM.20 - BM.30 - BM.50

Le Bain-marie Camurri permet de réchauffer, de garder au chaud et de distribuer toutes sortes de boissons, (notamment le lait).

Grâce au système spécifique de Bain-marie, la boisson conserve ses caractéristiques organoleptiques au fil du temps.

Le réchauffage est très rapide et la boisson garde sa température constante grâce à un réglage thermostatique.

Simple à utiliser, il peut être utilisé pour distribuer directement les boissons.

Le réservoir répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.**

Pour Hôtels – Restaurants – Selfs – Cantines – Écoles – Pensions – Hôpitaux – Collectivités en général – Glaciers – Pâtisseries – Fast-foods.

Il peut être utilisé comme producteur d'eau chaude.

Il peut être fourni en batterie dans les modèles pour une, deux ou trois boissons.

Entièrement en inox 18/10.

Automatisé.

Réglage thermostatique de la température.



"BAIN-MARIE CONTAINER" mod. BM
APPLIANCES FOR THE PREPARATION, PRESERVATION AND DISPENSING OF
BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.

Available in models BM.5 - BM.10 - BM.20 - BM.30 - BM.50

Camurri Bain-Marie can heat, keep warm and dispense any kind of drink (especially suitable for milk).

The special bain-marie system means that the taste of the drink remains unaltered for a long period of time.

The heating process is very quick and the drink remains at a constant temperature through thermostatic control.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's shops – Fast-food.

It can also be used as a hot water urn.

Can be supplied in capacities for one, two or three drinks.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

| CODE Code | MODÈLE Model | PRODUCTION Production | N. de tasses No. of cups 200 cc | PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTATION EN EAU Water supply |
|-----------|--------------|-----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|---|---------------------------------------|---|
| 005BM010 | BM.5 | 5 l | 25 | 0,9 kW | 230V ~ | 296x390x473 mm | Branchement G 3/4 G 3/4 connection |
| 005BM020 | BM.10 | 10 l | 50 | 1,5 kW | 230V ~ | 346x440x576 mm | |
| 005BM030 | BM.20 | 20 l | 100 | 2,4 kW | 230V ~ | 447x540x643 mm | |
| 005BM040 | BM.30 | 30 l | 150 | 4,8 kW | 400V 3N ~ | 548x610x614 mm | |
| 005BM050 | BM.50 | 47,5 l | 237 | 4,8 kW | 400V 3N ~ | 548x610x825 mm | |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
ISO 9001:2008

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Contenitori Bagnomaria



mod. BMD. 10

Contenitori Bagnomaria



"RÉSERVOIR BAIN-MARIE modèle BMD"
RÉSERVOIRS POUR LA PRÉPARATION, LA CONSERVATION ET LA DISTRIBUTION
DES BOISSONS DESTINÉES AU PETIT-DÉJEUNER
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
 Utilisation de produits frais et naturels

Modèles disponibles : BMD.5* – BMD.10 – BMD.20 – BMD.50*

Le Bain-marie Camurri permet de réchauffer, de garder au chaud et de distribuer toutes sortes de boissons (notamment le lait). Grâce au système spécifique de Bain-marie, la boisson conserve ses caractéristiques organoleptiques au fil du temps. Le réchauffage est très rapide et la boisson garde sa température constante grâce à un réglage thermostatique. Le modèle BMD. associe en un seul modèle deux appareils complètement indépendants l'un de l'autre mais pouvant fonctionner ensemble. Simple à utiliser, il peut être utilisé pour distribuer directement les boissons. Le réservoir répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.** Pour les Hôtels – les Restaurants – les Selfs – les Cantines – les Écoles – les pensionnats – les Hôpitaux – les Collectivités en général – les Pâtisseries – les Fast-foods. Il peut être utilisé également comme producteur d'eau chaude. Disponible dans les modèles pour une, deux ou trois boissons.

Entièrement en inox 18/10
Automatisé
Réglage thermostatique de la température.

"BAIN-MARIE CONTAINER" mod. BMD
APPLIANCES FOR THE PREPARATION, PRESERVATION AND DISPENSING OF
BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
 Use of fresh and natural products.

Available in models BMD.5* - BMD.10 - BMD.20 - BMD.50*

Camurri Bain-Marie can heat, keep warm and dispense any kind of drink (especially suitable for milk). The special bain-marie system means that the taste of the drink remains unaltered for a long period of time. The heating process is very quick and the drink remains at a constant temperature through thermostatic control. The BMD model combines in only one machine, two appliances which are completely independent and can be used either singly or together. Easy to use. Direct drink dispensing. To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.** For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Confectioner's shops – Fast-food. It can also be used as a hot water urn. Can be supplied in capacities for one, two or three drinks.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.
Automatic functioning.
Thermostatically controlled temperature.



| CODE Code | MODÈLE Model | PRODUCTION Production | N. de tasses No. of cups 200 cc | PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTATION EN EAU Water supply |
|-----------|--------------|-----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|---|---------------------------------------|----------------------------------|
| *005BM060 | BMD.5* | 10 l | 50 | 1,8 kW | 230V ~ | 460x390x513 mm | Branchement G 3/4 |
| 005BM070 | BMD.10 | 20 l | 100 | 3 kW | 230V ~ | 740x460x630 mm | |
| 005BM080 | BMD.20 | 40 l | 200 | 4,8 kW | 400V 3N ~ | 892x610x672 mm | G 3/4 connection |
| *005BM090 | BMD.50* | 95 l | 474 | 9,6 kW | 400V 3N ~ | 1086x650x877 mm | |



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

* Le socle ne correspond pas à celui présenté dans l'illustration. * Not shown in photo.
 Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

Contenitori Bagnomaria



mod. BMT. 20

Contenitori Bagnomaria



« RÉSERVOIR BAIN-MARIE » modèle BMT
RÉSERVOIRS POUR LA PRÉPARATION, LA CONSERVATION ET LA DISTRIBUTION
DES BOISSONS DESTINÉES AU PETIT-DÉJEUNER
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
 Utilisation de produits frais et naturels

Modèles disponibles : BMT.5* - BMT.10 - BMT.20

Le Bain-marie Camurri permet de réchauffer, de garder au chaud et de distribuer toutes sortes de boissons (notamment le lait).

Grâce au système spécifique de Bain-marie, la boisson conserve ses caractéristiques organoleptiques au fil du temps.

Le réchauffage est très rapide et la boisson garde sa température constante grâce à un réglage thermostatique.

Le modèle BMT. associe en un seul modèle trois appareils complètement indépendants les uns des autres mais pouvant fonctionner ensemble.

Simple à utiliser, il peut être utilisé pour distribuer directement les boissons.

Le réservoir répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.**

Pour les Hôtels – les Restaurants – les Selfs – les Cantines – les Écoles – les Pensionnats – les Hôpitaux – les Collectivités en général – les Pâtisseries – les Fast-foods.

Il peut être utilisé également comme producteur d'eau chaude.

Disponible dans les modèles pour une, deux ou trois boissons.

Entièrement en inox 18/10.

Automatisé.

Réglage thermostatique de la température.



"BAIN-MARIE CONTAINER" mod. BMT
APPLIANCES FOR THE PREPARATION, PRESERVATION AND DISPENSING OF
BREAKFAST DRINKS
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
 Use of fresh and natural products.

Available in models BMT.5* - BMT.10 - BMT.20

Camurri Bain-Marie can heat, keep warm and distribute any kind of drink (especially suitable for milk).

The special bain-marie system means that the taste of the drink remains unaltered for a long period of time.

The heating process is very quick and the drink remains at a constant temperature through thermostatic control.

The BMT model combines in only one machine, three appliances which are completely independent and can be used either singly or together.

Easy to use. Direct drink dispensing.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work and of materials are indispensable.**

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding schools – Hospitals – Catering services in general – Confectioner's shops – Fast-food.

It can also be used as a hot water urn.

Can be supplied in capacities for one, two or three drinks.

Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.

Automatic functioning.

Thermostatically controlled temperature.

| CODE Code | MODÈLE Model | PRODUCTION Production | N. de tasses No. of cups 200 cc | PUISSANCE ABSORBÉE Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTATION EN EAU Water supply |
|-----------|--------------|-----------------------|------------------------------------|-------------------------------------|---|---------------------------------------|----------------------------------|
| *005BM100 | BMT.5* | 15 l | 75 | 2,7 kW | 230V ~ | 700x390x513 mm | Branchement G 3/4 |
| 005BM110 | BMT.10 | 30 l | 150 | 4,5 kW | 400V 3N ~ | 895x460x630 mm | G 3/4 connection |
| 005BM120 | BMT.20 | 60 l | 300 | 7,2 kW | 400V 3N ~ | 1190x590x672 mm | |

Cod. 050V0140F rev.12



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
 SYSTEM CERTIFIED BY DNV
 = ISO 9001:2008 =

* Le socle ne correspond pas à celui présenté dans l'illustration. * Not shown in photo.

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
 All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.

CAMURRI BREVETTI - 42046 Reggiolo (RE) - ITALY - Tel. ++39-0522-973002 - 973281 - Fax ++39-0522-972418 - www.camurri.it

PRODUCTEUR D'EAU CHAUDE



Produttori di acqua calda



mod. HWU.10

Produttori di acqua calda



**"PRODUCTEUR D'EAU CHAUDE modèle HWU"
PRODUCTEUR D'EAU CHAUDE EN CYCLE CONTINU
TRADITION ITALIENNE - GOÛT INTERNATIONAL
Utilisation de produits frais et naturels**

Modèles disponibles HWU.10 - HWU.20 - HWU.30 - HWU.50

Le Producteur d'eau chaude Camurri permet de produire en cycle continu de l'eau chaude à 90°C environ pour préparer du thé, des infusions, et des préparations solubles.

Le système est pourvu d'une résistance et d'un thermostat pour le réglage de la température ainsi que d'un robinet distributeur.

Simple à utiliser, il peut être utilisé pour distribuer directement l'eau chaude.

Le producteur répond à toutes les exigences de fonctionnalité des cafés modernes, pour lesquels **la qualité, la quantité, l'économie de temps, de matières premières et de personnels sont essentielles.**

Pour Hôtels – Restaurants – Selfs – Cantines – Écoles – Pensionnats – Hôpitaux – Collectivité en général – Glaciers – Pâtisseries – Fast-foods.

**Entièrement en inox 18/10.
Automatisé.**

**"HOT WATER URN"
CONTINUOUS PRODUCTION OF HOT WATER
ITALIAN TRADITION – INTERNATIONAL TASTE
Use of fresh and natural products.**

Available in models HWU.10 - HWU.20 - HWU.30 - HWU.50

Camurri hot water urn is perfect for a continuous supply of hot water at about 90°C for making tea, herbal infusions and other soluble drinks.

It comes with a heating element, thermostat and dispensing tap.

Easy to use. Hot water can be dispensed directly.

To fulfil all the functional requirements of a modern cafeteria service, where **quality, quantity, saving of time, of work are indispensable.**

For Hotels – Restaurants – Self-services – Canteens – Colleges – Boarding-schools – Hospitals – Catering services in general – Ice-cream shops – Confectioner's Shops – Fast-food.

**Manufactured entirely in 18/10 stainless steel.
Automatic functioning.**



| CODE Code | MODÈLE Model | Temps de réchauffage* Heating time | Temps de production Eau Chaude* Hot Water production time* | Quantité Prélevable Maximum water delivery rate | Puissance Absorbée Power absorption | TENSION D'ALIMENTATION Power supply voltage | DIMENSIONS (LxPxH) Dimension (WxDxH) | ALIMENTATION EN EAU Water supply |
|--------------|-----------------|--|---|--|--|---|--|--|
| 005BM500 | HWU.10 | 30 min. | 2 min/l | 7,7 l | 2,4 kW | 230V ~ | 336x440x576 mm | Branchement G 3/4 G 3/4 connection |
| 005BM510 | HWU.20 | 30 min. | 2 min/l | 16 l | 4,8 kW | 400V 3N ~ | 390x560x643 mm | |
| 005BM520 | HWU.30 | 20 min. | 30 sec/l | 22 l | 9,6 kW | 400V 3N ~ | 494x590x673 mm | |
| 005BM540 | HWU.50 | 35 min. | 30 sec/l | 55 l | 9,6 kW | 400V 3N ~ | 494x590x873 mm | |

* Avec entrée d'eau froide. * With cold water supply

Les caractéristiques et les données techniques sont données à titre indicatif uniquement. Camurri se réserve le droit de les modifier à n'importe quel moment et sans aucun préavis ni indemnité d'aucune sorte.
All specifications and technical data are not binding. Camurri reserves the right to make alterations without notice and without incurring any obligations.



COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =