

❖ Cioccolatiere da banco

Distributore da banco per la miscela di cioccolata e di altre bevande calde più o meno dense. Versatile, affidabile, poco ingombrante e di facile impiego. La sua semplicità facilita il vostro lavoro. Dal design ricercato ed elegante, incrementa le vendite grazie alla totale capacità espositiva del prodotto. Contenitore in policarbonato atossico infrangibile da 3 o 5 litri, con rubinetto facilmente smontabile per una totale pulizia e contenitore facilmente estraibile anche se colmo di prodotto. Disponibile anche nelle eleganti versioni silver e gold per i locali che fanno della loro immagine un'occasione di business.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	Peso Kg	L x P x H mm	Alimentazione V/Hz/fase
UG4P0105-000-000	Cioccolatiera colore nero	DELICE	3	5	240 x 290 x 410	230/50/1

❖ Cioccolatiere bagnomaria

CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA

Permette di preparare, cuocere, distribuire in breve tempo e con la massima facilità un'ottima cioccolata calda tradizionale, oppure qualsiasi altro prodotto come creme, salse, ecc. utilizzando prodotti naturali quali cacao, zucchero, latte fresco, oppure preparati commerciali. La cottura avviene tramite lo speciale sistema "Bagnomaria Camurri" che permette di mantenere il gusto ed il prodotto inalterato nel tempo valorizzandone le caratteristiche organolettiche. La cioccolatiera è dotata di termostato per la regolazione della temperatura e di apposito miscelatore per amalgamare gli ingredienti e mantenere sempre omogeneo il prodotto preparato. Costruita in acciaio inox 18/10. Formata da due caldaie con intercapedine ad acqua. Ciclo di produzione: 40 minuti per cuocere 15 circa di cioccolato. Il tempo di cottura è da intendersi da macchina spenta. Alimentazione manuale dell'acqua per mezzo dell'apposita curva in dotazione. Non necessita di carico/scarico fisso.



Per cioccolato in tazza

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	Produzione	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CA006CC010	Cioccolatiera bagnomaria	CC.5	5	25 tazze da 200 cc	296 x 390 x 478	6	0,9	230/50/1

Contenitori isotermici polifunzionali per la distribuzione di succhi e salse

La MASTRO GOURMET mod. MG.50 è una attrezzatura innovativa (Brevetto Camurri) che permette di preparare e produrre, con la massima facilità innumerevoli tipologie di prodotti, come la birra artigianale, la cioccolata calda, i mosti, le salse, il vin brulé, i brodi, le infusioni, i formaggi, i latticini.

Costruita completamente in acciaio Aisi 304, è dotata di:

- un programmatore PLC che consente di controllare, regolare e programmare in modo automatico i tempi e le temperature desiderate nell'elaborazione delle Vs. ricette;
- un motoriduttore, posto nella parte inferiore, che provvede, tramite un apposito miscelatore modulare, al corretto impasto delle miscele e degli ingredienti, valorizzandone così le proprie qualità e mantenendo sempre omogeneo il prodotto preparato;
- una doppia caldaia che permette di mantenere il gusto ed il prodotto inalterato nel tempo, valorizzandone le caratteristiche organolettiche, grazie allo speciale sistema "Bagnomaria Camurri";
- due resistenze per il riscaldamento;
- due pratiche maniglie che consentono facilmente il trasporto e la movimentazione dell'attrezzatura.

60 litri



Codice	Descrizione	Modello	Capacità min litri	Capacità max litri	Peso kg	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CAE010MG050	Camurri Mastro Gourmet	MG.50	20	60	22	570 x 590 x 1.005	3	230/50/1

Contenitore isotermico refrigerato per la distribuzione di yogurt, succhi e bevande

10 litri



IL CONTENITORE FROZEN CAMURRI è una macchina unica nel suo genere, ideale per refrigerare, conservare e mantenere a bassa temperatura yogurt, succhi e bevande per le prime colazioni e ristorazione in genere.

Grazie al brevetto Camurri, il prodotto si mantiene omogeneo mediante l'apposito mixer e a temperatura costante grazie alla regolazione termostatica della temperatura, in questo modo le proprietà organolettiche sono preservate e valorizzate. Indispensabile per centri benessere, SPA, istituti termali, villaggi turistici, agriturismi, servizi di catering e banqueting, bar, gelaterie, o collettività in genere. Apparecchiatura dotata di visore digitale esterno regolabile della temperatura.

Costruito completamente in acciaio inox 18/10. Dotato di mixer. Disponibile nella versione inox, dorata 24KT e sublimata.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CA006CF020	Frozen Camurri	CFC.10	10	390 x 460 x 630	0,22	230/50/1