

CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA

mod. CC.5 - CC.10
mod. CC.20

CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA

La **CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA CAMURRI** è un'unità professionale ideale per la preparazione, cottura, conservazione e servizio di un'ottima cioccolata calda, cotta come nelle migliori tradizioni à l'ancien.

Grazie allo speciale **Sistema Bagnomaria Camurri**, che avvolge interamente l'unità, le caratteristiche organolettiche del prodotto vengono valorizzate e conservate perfettamente, senza alterazioni o disomogeneità di temperatura. La bevanda viene mantenuta omogenea e a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura e al pratico mixer interno.

La **CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA CAMURRI** è ideale anche per qualsiasi altro prodotto come creme, spalmabili, chips/tavolette di cioccolato fondente da sciogliere, salse, vellutate, zuppe, brodi, vin brulè e bevande in genere.

Indispensabile per cioccolaterie, caffetterie, pasticcerie, gelaterie, hotel, catering, sale da tè, produttori artigianali, laboratori e industrie di semilavorati e gelati, si presta anche all'utilizzo nei ristoranti, bistrot e mense in genere.



Mod.CC.5



CIOCCOLATIERA BAGNOMARIA



ROBUSTEZZA

- Costruita completamente in acciaio inox, è una soluzione robusta, essenziale ed affidabile che garantisce performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Ecosostenibile.



ECCELLENTE QUALITÀ DEL PRODOTTO

- Utilizzo di prodotti naturali.
- Cottura, riscaldamento e mantenimento a temperatura, grazie al nostro particolare **Sistema Bagnomaria Camurri** che mantiene intatto il gusto e le caratteristiche organolettiche del prodotto nel tempo.
- Regolazione termostatica della temperatura.



SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

- Gruppo Erogatore anti-drip completamente smontabile e sanificabile in tutti i suoi componenti.
- Gruppo Erogatore a due posizioni: erogazione controllata per piccole quantità, bloccata per quantità maggiori.
- Unità compatta ed essenziale per ottimizzarne sia l'utilizzo che la fase di pulizia in tutte le sue parti.



RISPARMIO

- Grazie Sistema a Bagnomaria si ottiene un risparmio di energia sia nel riscaldamento che nel mantenimento del prodotto.
- Prelievo delle quantità necessarie.
- Di facile uso, pulizia e manutenzione.



NORMATIVE

- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



Caratteristiche Tecniche:

Capacità 5, 10 e 20 litri.

Double jacket con Sistema Bagnomaria Camurri.

Visore di livello dell'acqua del Bagnomaria.

Non necessita di attacco fisso alla rete idrica.

Caricamento dell'acqua del Bagnomaria manuale nei modelli da 5 e 10 l.

Rubinetto per il riempimento dell'acqua del Bagnomaria nel modello da 20 l: attacco G 3/4.

Non necessita di scarico.

Agitatore Mixer interno in acciaio inox per mantenere il prodotto omogeneo.

Su richiesta possibilità di personalizzare e/o accessorizzare i vari modelli con: zampe di leone, basamento, cassetto raccogliocce, voltaggio non di serie e/o customizzazione.

Immagine	Codice	Modello	Capacità		Tempi di Pre-riscaldamento* *: con entrata di acqua fredda.	N° tazze (100 cc)	Altezza Rubinetto	Voltaggio	Potenza max ass.ta	Ingombro (LxPxH)
			Max.	Min.						
	006CC010	CC.5	5 l	1 l	40 min	25	145 mm	230 V~*	0,9 kW	225x395x510 mm
	006CC020	CC.10	10 l	1 l	80 min	50	154 mm	230 V~*	0,9 kW	270x440x600 mm
	006CC030	CC.20	20 l	2 l	80 min	100	185 mm	230 V~*	1,5 kW	350x540x710 mm

Le caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La ditta CAMURRI si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.
*modelli disponibile su richiesta nella versione 115V ~

MADE IN ITALY - MERCATO CE.

Sistema di qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015

Contatta il ns. Ufficio Tecnico per Servizio di Progettazione/Personalizzazioni: commerciale@camurri.it



Prezzi disponibili su richiesta in base alle Vostre esigenze.

CAMURRI INDUSTRIES S.r.l.

P.IVA/VAT: 01216650356

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

Ph: +39 0522.97.30.02 - Fax: +39 0522.97.24.18

www.camurri.it

050V0190