

CONTENITORI TERMICI

mod. CT.5 – CT.10 – CT.20
mod. CT.30 – CT.50

CONTENITORI TERMICI CON RESISTENZA

mod. CTR.5 – CTR.10 – CTR.20
mod. CTR.30 – CTR.50

CONTENITORI TERMICI CON E SENZA RESISTENZA

I **CONTENITORI TERMICI CAMURRI** sono realizzati completamente in acciaio inox 18/10 ed ecosostenibili con uno speciale Sistema Double Jacket Camurri con doppia caldaia ed intercapedine ad aria per garantire una migliore conservazione ed isolamento termico delle bevande.

Disponibili nei modelli CT. e CTR. in varie capacità da 5 a 50 l.

- **mod. CT.** Pratici e di semplice uso, funzionano come un normale thermos per mantenere e distribuire a temperatura le bevande sia calde che fredde, con una variazione termica di 4/5°C l'ora.
- **mod. CTR.** Unità isotermica dotata di resistenza per preparare, riscaldare e mantenere calde le bevande alla temperatura desiderata mediante regolazione termostatica della temperatura. Una volta sconnessi dalla corrente elettrica funzionano sempre come normali CT.

I **CONTENITORI TERMICI CAMURRI** sono dotati di un pratico rubinetto erogatore, che permette la completa somministrazione del prodotto all'interno, è completamente smontabile e sanificabile in tutte le sue parti. È antigoccia e con due posizioni per un'erogazione controllata e una continua.

Ideali per risolvere tutte le richieste di funzionalità di un moderno servizio di caffetteria, prime colazioni e ristoro del settore Ho.Re.Ca. come hotel, spa, mense, comunità, ospedali, case di cura, rsa, centri sportivi...

I **CONTENITORI TERMICI CAMURRI** sono la soluzione perfetta per l'impiego al banco o per essere predisposti grazie al pratico Attacco a Baionetta Camurri sui Carrelli per garantire una movimentazione dei Contenitori sicura e professionale.

APPLICAZIONI

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

- sistema di Attacco a baionetta Camurri per fissaggio su supporti o carrelli
- manico in acciaio 18/10 (per i modelli da 5-10 l)
- maniglie
- disco rompigitto in acciaio inox 18/10
- coperchio maggiorato con guarnizione
- coperchio con chiusura a leva in acciaio inox
- saldature per lavaggio ad altapressione solo nei mod. CT.
- upper con piedi
- customizzazione (es. finiture, decori ...)
- filtro essenze in acciaio inox
- cassetto raccogli gocce



Mod. CTR.5
con upper



Mod. AB



CONTENITORI TERMICI CAMURRI



ROBUSTEZZA



ECCELLENTE QUALITÀ
DEL PRODOTTO



SEMPLICITÀ
DI UTILIZZO



RISPARMIO



NORMATIVE

- Unità professionale costruita completamente in acciaio inox.
- Soluzione robusta, essenziale ed affidabile per performance ottimali e durevoli nel tempo.
- Ecosostenibile.
- Grazie ai materiali scelti e alla doppia caldaia Double Jacket mantiene inalterato il gusto della bevanda nel tempo.
- **Ampia gamma di modelli e applicazioni** per rispondere alle varie esigenze di servizio del settore Ho.Re.Ca.
- Può essere usato come normali thermos.
- Utilizzo semplice e pratico nel servizio, manutenzione e pulizia.
- Rubinetto anti-drip con due posizioni per un'erogazione controllata e una continua.
- Nel mod. CTR è presente una pratica manopola per impostare la temperatura di preparazione e servizio desiderata.
- Fissaggio sicuro e ottimale dei Contenitori su piani e carrelli grazie all'Applicazione Attacco a Baionetta (mod.AB).
- Con il Filtro Essenze (mod.FE) è possibile l'utilizzo di materie prime naturali come foglie di tè, tisane, spezie, ecc... direttamente nel contenitore.
- Dispersione termica di 4/5°C l'ora.
- Pratico gruppo erogatore, che permette la completa somministrazione del prodotto all'interno.
- Preparazione di bevande, solubili, infusi, tisane e decotti direttamente nel contenitore.

- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



Caratteristiche Tecniche:

Completamente in acciaio inox.
Capacità: 5, 10, 20, 30 e 50 litri.
Sistema Double Jacket Camurri.
Unità compatibile per il fissaggio in tutta sicurezza sopra i Carrelli Prime Colazioni Camurri.



Immagine	Codice	Modello	Capacità (Litri)		N° tazze (100 cc)	Altezza Rubinetto	Tempo di Riscaldamento (con bevanda fredda)	Voltaggio	Potenza max ass.	Ingombro (L x P x H)
			Max.	Min.						
	007CT010	CT.5	5 l	0,5 l	25	112 mm	/	/	/	203x330x442 mm
	007CT020	CT.10	10 l	1 l	50	126 mm	/	/	/	248x380x548 mm
	007CT030	CT.20	20 l	3 l	100	94,5 mm	/	/	/	346x480x548 mm
	007CT040	CT.30	30 l	5 l	150	131 mm	/	/	/	470x530x570 mm
	007CT050	CT.50	47,5 l	5 l	237	76,3 mm	/	/	/	470x530x650 mm
	008CR010	CTR.5	5 l	0,5 l	25	112 mm	50 min	230 V ~	0,5 kW	203x390x442 mm
	008CR020	CTR.10	10 l	1 l	50	126 mm	30 min	230 V ~	1,5 kW	248x448x548 mm
	008CR030	CTR.20	20 l	3 l	100	94,5 mm	50 min	230 V ~	2 kW	346x540x548 mm
	008CR040	CTR.30	30 l	5 l	150	131 mm	100 min	230 V ~	2 kW	470x590x570 mm
	008CR050	CTR.50	47,5 l	5 l	237	76,3 mm	100 min	230 V ~	2 kW	470x590x650 mm

Le caratteristiche e i dati tecnici non sono impegnativi. La ditta CAMURRI si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.

MADE IN ITALY - MARCATO CE.

Sistema di qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015

Contatta il ns. Ufficio Tecnico per Servizio di

Progettazione/Personalizzazioni: commerciale@camurri.it

Prezzi disponibili su richiesta in base alle Vostre esigenze.



CAMURRI INDUSTRIES S.r.l.

P.IVA/VAT: 01216650356

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

Ph: +39 0522.97.30.02 - Fax: +39 0522.97.24.18

www.camurri.it

050V0160