

## CONTENITORE BAGNOMARIA

mod. **BM.5 - BM.10 - BM.20**  
mod. **BM.30 - BM.50**

## CONTENITORE BAGNOMARIA

Il **CONTENITORE BAGNOMARIA** è la soluzione professionale per la preparazione, riscaldamento e servizio di bevande calde fino a 90°C circa.

Pratico e dal design elegante è pensato per il riscaldamento di latte, acqua calda per la preparazione di tè caldi, infusi o bevande e soluzioni liquide in genere.

La bevanda viene mantenuta omogenea e a temperatura costante mediante regolazione termostatica della temperatura. Grazie allo speciale sistema bagnomaria, le caratteristiche organolettiche del prodotto sono valorizzate e conservate perfettamente.

Indispensabile per hotels, centri benessere, sale da tè, mense, collettività, caffetterie, cioccolaterie, pasticcerie, si presta come pratico supporto per laboratori bio-medicali, artigianali e di ristorazione.



Mod.BM.10



# CONTENITORE BAGNOMARIA



ROBUSTEZZA

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



ECCELLENTE QUALITÀ  
DEL PRODOTTO

- Utilizzo di prodotti naturali.
- Riscaldamento e mantenimento a temperatura del latte, grazie al nostro particolare sistema Bagnomaria che mantiene intatti il gusto e le caratteristiche organolettiche del prodotto nel tempo.
- Regolazione termostatica della temperatura.



SEMPLICITÀ  
DI UTILIZZO

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



RISPARMIO

- Grazie alla doppia caldaia in acciaio inox si ottiene un risparmio di energia sia nel riscaldamento che nel mantenimento del prodotto.
- Prelievo delle quantità necessarie.
- Di facile uso, pulizia e manutenzione.



NORMATIVE

- CE
- MOCA
- UNI EN ISO 9001:2015



## Caratteristiche Tecniche:

Capacità 5, 10, 20, 30 e 50 litri.

Non necessita di attacco fisso alla rete idrica.

Dotata di Rubinetto di carico Bagnomaria: attacco G 3/4.

Non necessita di scarico.

Si consiglia l'uso di acqua depurata.

Visore di livello dell'acqua del Bagnomaria.

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

| Immagine                                                                           | Codice   | Modello      | Capacità |      | Tempi di Pre-riscaldamento<br>*: con entrata di acqua fredda. | N° tazze<br>(100 cc) | Altezza<br>Rubinetto | Voltaggio | Potenza<br>max<br>assorbita | Ingombro<br>(LxPxH) |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|----------|------|---------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|-----------|-----------------------------|---------------------|
|                                                                                    |          |              | Max.     | Min. |                                                               |                      |                      |           |                             |                     |
|  | 005BM010 | <b>BM.5</b>  | 0,5 l    | 5 l  | 40 min                                                        | 25                   | 128 mm               | 230 V ~   | 0,9 kW                      | 296x390x473 mm      |
|                                                                                    | 005BM020 | <b>BM.10</b> | 1 l      | 10 l | 50 min                                                        | 50                   | 184 mm               | 230 V ~   | 1,5 kW                      | 346x440x576 mm      |
|                                                                                    | 005BM030 | <b>BM.20</b> | 3 l      | 20 l | 60 min                                                        | 100                  | 162 mm               | 230 V ~   | 2,4 kW                      | 447x540x643 mm      |
|                                                                                    | 005BM040 | <b>BM.30</b> | 3 l      | 30 l | 45 min                                                        | 150                  | 170 mm               | 400 V 3N~ | 4,8 kW                      | 548x610x614 mm      |
|                                                                                    | 005BM050 | <b>BM.50</b> | 3 l      | 47 l | 90 min                                                        | 237                  | 170 mm               | 400 V 3N~ | 4,8 kW                      | 548x610x825 mm      |

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

MADE IN ITALY - MARCATO CE.

Sistema di qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015

Contatta il ns. Ufficio Tecnico per Servizio di Progettazione/Personalizzazioni: [commerciale@camurri.it](mailto: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](http://www.camurri.it)

050V0120