

CHOCOLAT CHAUD ET CASCADE DE CHOCOLAT

MOD. CC.F.5 ·
CC.F.10

CHOLATIÈRE BAIN-MARIE FONTAINE

Unité professionnelle pour préparer, cuire et servir un excellent chocolat chaud traditionnel, cuit dans la plus pure tradition à l'ancienne. Le **Système Bain-Marie spécial Camurri** enveloppe toute l'unité : les qualités organoleptiques du produit sont valorisées et parfaitement préservées, sans altération ni écart de température.

Idéale aussi pour les crèmes, pâtes à tartiner, pépites et tablettes de chocolat noir à faire fondre, sauces et boissons en général.

DEUX MODULES, UNE SEULE UNITÉ

MODULE BAIN-MARIE

Chauffe le produit et le maintient chaud, en le gardant homogène grâce au mélangeur interne.

MODULE FONTAINE

Entièrement séparé : plateau fontaine, disques et cloche de protection Fountain Bell pour une meilleure hygiène.

SECTEURS D'UTILISATION

Chocolateries · Cafés · Pâtisseries · Glaciers · Hôtels · Traiteurs · Salons de thé · Restaurants et bistrot · Cantines · Producteurs artisanaux · Laboratoires et industries des produits semi-finis et glaces

POINTS FORTS



SYSTÈME BAIN-MARIE CAMURRI

Cuisson, chauffage et maintien en température avec réglage thermostatique : goût et qualités organoleptiques restent intacts dans le temps, avec des économies d'énergie dans les deux phases.



EFFET CASCADE CONTINU

Le mouvement rotatif du mélangeur actionne une vis sans fin qui recrée sans interruption l'effet spectaculaire de la cascade de chocolat. Sauce Rocca Maya Fountain recommandée.



MÉLANGEUR INTERNE EN INOX

L'agitateur maintient la boisson homogène et à température constante : aucune séparation, qualité uniforme pendant tout le service.



FINITION INOX ET OR



INTÉRIEUR D'UNE FONTAINE



UN CHOCOLAT CUIT À L'ANCIENNE, SERVI EN CASCADE.



[VOIR LE PRODUIT SUR CAMURRI.IT](https://www.camurri.it)

MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CODE	MODÈLE	CAPACITÉ MAX MIN	PRÉCHAUF- FAGE*	TASSES (200 CC)	PUISSANCE MAX	DIMENSIONS W x L x H
006CC015	CC.F.5	5 l / 1 l	40 min	25	230 V - 0,9 kW	240 x 395 x 850
006CC016D	CC.F.D.5	5 l / 1 l	40 min	25	230 V - 0,9 kW	240 x 395 x 850
006CC018	CC.F.10	10 l / 1 l	40 min	50	230 V - 0,9 kW	265 x 325 x 908
006CC018D	CC.F.D.10	10 l / 1 l	40 min	50	230 V - 0,9 kW	265 x 325 x 908

* Avec arrivée d'eau froide. Hauteur du robinet 180 mm (CC.F.5) et 186 mm (CC.F.10). Sauce dans le module fontaine : 1,2 kg. Modèles disponibles sur demande en version 115 V ~. Les caractéristiques et données techniques ne sont pas contractuelles : CAMURRI se réserve le droit de les modifier à tout moment sans préavis.

PLAN D'ENCOMBREMENT



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Capacité 5 ou 10 litres · 1,2 kg de sauce dans le module fontaine
- Double jacket avec Système Bain-Marie Camurri
- Indicateur de niveau d'eau du bain-marie
- Remplissage manuel : aucun raccordement fixe au réseau d'eau, aucune évacuation
- Agitateur mélangeur interne en inox
- Distributeur anti-goutte à deux positions, démontable et désinfectable
- Construction entièrement en inox

ACCESSOIRES

Socle · tiroir égouttoir · tension non standard · Sauce Rocca Maya Fountain.

FINITIONS ET PERSONNALISATIONS

HABILLAGE INTÉGRAL

DORURE

PERSONNALISATION SUR
PROJET

MARQUAGE
LASER

CERTIFICATIONS

CE

MOCA

UNI EN ISO 9001:2015

Made in Italy

