CAFÉ FILTRE, THÉ ET INFUSIONS

MOD. TA · T.200 ·
DA 5+5 A 100+100 L

MACHINE À CAFÉ & THÉ TERMORAPID

Composée de **2 modules indépendants** qui fonctionnent simultanément ou alternativement, pour la production, la distribution et le maintien en température du café et du thé.

Idéale pour un service de café moderne et pour l'industrie alimentaire, où volume et économies de temps, de personnel et de matière première sont indispensables.

MOD. TA.25

CONSTRUCTION

MODULE CAFÉ TERMORAPID

Café filtre, thé et orge avec le Système de Filtration Lente breveté Camurri : du café allongé à l'american coffee, conservé et distribué dans le même conteneur.

PRODUCTION IMMÉDIATE

Eau froide chauffée instantanément, sans préchauffage ; minuterie pour les litres nécessaires et cycle de production automatique.

SECTEURS D'UTILISATION

Hôtels · Villages de vacances · Spas · Golf clubs · Navires · Self-services · Cantines · Hôpitaux · Collectivités · Industries de la confiserie, de la glace, de la pâtisserie et des boissons

POINTS FORTS

DEUX MODULES INDÉPENDANTS

Ils produisent, conservent et distribuent la boisson dans le même conteneur, simultanément ou alternativement : service optimisé.

AUCUN FILTRE PAPIER

Filtre permanent en inox lavable et eau chauffée instantanément, uniquement la quantité nécessaire : économies de matière première et de main-d'œuvre.

DISTRIBUTEUR ANTI-GOUTTE

Deux positions : contrôlée pour les petites quantités, bloquée pour les grandes quantités. Démontable et désinfectable dans chaque composant.

CAFÉ FILTRE ET THÉ, DU CAFÉ À L'INDUSTRIE.

VOIR LE PRODUIT SUR CAMURRI.IT

MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CODE	MODÈLE	CAPACITÉ MAX	CAPACITÉ MIN	TASSES (100 CC)	H ROBIN.	PROD.*	PUISSANCE MAX	DIMENSIONS (MM) W × L × H
001T080	**TA.5**	5+5 l	3+3 l	50+50	122 mm	2 l / 4 min	4,6 kW	675 x 460 x 630
001T090	**TA.9**	9+9 l	3+3 l	90+90	122 mm	2 l / 4 min	4,6 kW	675 x 460 x 640
001T100	**TA.25**	25+25 l	5+5 l	250+250	112 mm	2 l / 2 min	11,2 kW	892 x 550 x 753
001T110	**TA.50**	50+50 l	10+10 l	500+500	141 mm	2 l / 2 min	11,2 kW	1086 x 690 x 877
001T120	**T.200**	100+100 l	10+10 l	1000+1000	400 mm	1 l / 40 s	24 kW**	1330 x 757 x 1250

* Avec arrivée d'eau froide. Doses : café 60 g/l (mouture moka), thé 6 g/l. Alimentation 400 V 3N~ (230 V~/3). ** T.200 : puissance avec chauffage après production (en option) ; sur demande treuil de levage des filtres, roues et PLC. Données non contractuelles : CAMURRI se réserve le droit de les modifier sans préavis.

PLAN D'ENCOMBREMENT

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Inox · capacité de 5+5 à 100+100 litres · écoresponsable
- Filtration lente par infusion Brevet Camurri, chute en douche
- Minuterie pour les litres de café · cycle de production automatique
- Indicateur de niveau café · réglage thermostatique
- Raccord d'eau G ¾ (eau froide) · aucune évacuation fixe
- Robinet anti-goutte à deux positions, démontable
- Café maintenu à température de service (sauf T.200)

SERVICE TECHNIQUE

Conception et personnalisations sur demande :
commerciale@camurri.it

ACCESSOIRES ET PERSONNALISATIONS

TREUIL, ROUES, PLC	DORURE
TIROIR ÉGOUTTOIR	TENSION NON STANDARD
PERSONNALISATION	MINUTERIE PROGRAMMABLE

CERTIFICATIONS

CE · MOCA · UNI EN ISO 9001:2015 · **Made in Italy**

CAMURRI INDUSTRIES S.r.l.
Via A. Vespucci, 1 — 42046 Reggiolo (RE) — Italie
Tél. +39 0522.97.30.02 · Fax +39 0522.97.24.18 ·
N° TVA 01216650356

commerciale@camurri.it www.camurri.it

Prix disponibles sur demande

SCANNEZ LE QR
FICHE PRODUIT EN LIGNE