

## 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 *: con entrata di acqua fredda.	N° tazze (100 cc)	Altezza Rubinetto	Voltaggio	Potenza max assorbita	Ingombro (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 ed indennità di sorta.

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](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