



reddot award 2018
winner



PROFESSIONELE KOFFIE-APPARATUUR

Koffiezetinstallaties voor grote hoeveelheden | Waterkokers
Drankencontainers | Serveerwagens
Animo-apparatuur voor professioneel gebruik.

ANIMO



PERFECTE FILTERKOFFIE

Wie houdt er nou niet van lekkere koffie? Een verse kop met de juiste smaak en perfecte temperatuur.

Perfekte koffie hoeft niet per se per kop gezet te worden; dat kan ook in grote hoeveelheden. Het enige wat je nodig hebt is een geweldige machine.

Daarom heeft Animo de ComBi-line ontworpen.

De ComBi-line is onze hoogwaardige koffiemachine die in slechts korte tijd heerlijke filterkoffie zet. Hij is betrouwbaar en flexibel in elke mogelijke situatie. Zelfs als u grote hoeveelheden moet serveren.

WILT U

- + Heerlijke koffie serveren aan grote groepen mensen tegelijkertijd?
- + Niet alleen aan de verwachtingen van uw gasten voldoen, maar deze ook overtreffen?
- + Extra genieten van het zetten en drinken van de perfecte filterkoffie?

*Vertrouw dan op
Animo's ComBi-line.*



reddot award 2018
winner

ComBi-line. *Professionele koffiemachines.*

ORIGINELE FILTERKOFFIE

Met Animo's ComBi-line komt alleen het beste van de koffie in uw kopje terecht. De ComBi-line is uitgerust met een filtersysteem. De bijbehorende filters en gemalen koffie worden in speciale kunststof filterhouders geplaatst. Water komt door deze filters op precies de juiste temperatuur, waarna het in de container terecht komt.

De ComBi-line houdt ook rekening met thee liefhebbers: hij beschikt over een speciale theefilter met vulpijp om net zo gemakkelijk thee te zetten als koffie, zonder dat er theeblaadjes in de thee terecht komen of theezakjes opgeruimd moeten worden. Perfecte thee met dezelfde machine.

HET IS EEN KWESTIE VAN ERVARING,
EXPERTISE EN TOEWIJDING.

- + Originele filterkoffie met een heerlijke smaak
- + Ontwerp met aluminium front
- + Toon eigen logo op het scherm
- + Zeer veilig in gebruik (CB-gecertificeerd)
- + Betrouwbare prestaties
- + Onderhoudsvriendelijk
- + Gebruiksvriendelijk
- + Pre-infusie en impulsextractie
- + Maakt koffie voor 25-500 personen
- + Tevens perfect voor grote volumes thee
- + Verstelbaar volume per 0,1 liter
- + Geïsoleerde deksels op de containers en verbeterde containerverwarming om de perfecte temperatuur te behouden
- + Geïsoleerde roestvrijstalen boiler
- + Energiebesparende modus (W-modellen)
- + Ontwikkeld met zorg voor de toekomst



- + ComBi-line met twee containers van 10 liter en een aparte waterkoker in de zuil: CB 2x10W. Ook verkrijgbaar met één container van 10 liter (links of rechts) en zonder een aparte waterkoker in de zuil: CB 1x10 L en CB 1x10 R.



- + Gebruik het speciale theefilter met vulpijp om thee te maken in een container.

PERSONALISEER UW KOFFIE

FLEXIBELE BUFFETOPSTELLING

Als u koffie of thee serveert op een centrale plaats, kunt u kiezen voor een buffetopstelling. Afhankelijk van de hoeveelheid die nodig is, kunt u kiezen voor een van de vele ComBi-line combinaties. De keuze is geheel aan u:

- + Met of zonder aparte waterkoker in de zuil?
- + Een of twee afneembare containers?
- + Containers van 5, 10, 20 of 40* liter?

Een buffetopstelling of een aparte kan voor elke tafel? Wilt u ook andere warme dranken serveren, zoals thee? En is er elektriciteit beschikbaar ter plekke? Er is een op maat gemaakte Animo-installatie voor elke denkbare situatie.

Stem uw koffie-installatie nauwkeurig af op uw eisen. Een ComBi-line-installatie combineert een doorstroomwaterkoker met een of twee containers. Deze installaties kunnen geplaatst worden op een buffet, tafel of containers op een serveerwagen. De grootste machine heeft een capaciteit van 1.440 kopjes (180 liter) per uur.



- + Toon uw eigen logo.

OP MAAT GEMAAKT VOOR U

Aangezien Animo alle productieprocessen regelt en bewaakt, kunnen wij snel reageren op speciale eisen van de klant. Daarom kunnen wij voor elke situatie de juiste oplossing vinden. We hebben zelfs onze machines aangepast om koffie te kunnen zetten in treinen en op zee!



- + Container met een S-zwenkarm.



- + Verhoogde voetplaat. Handig wanneer u vaak thermoskannen gebruikt. Aftaphoogte 335 mm.



- + Verkrijgbaar CB 1x40 L/R*, CB 2x40* Liter

* Afwijkend design ComBi-line 40 L: RVS front, opzelffilter, handgrepen en lekbak.

GEBRUIKSVRIENDELIJK EN ONDER CONTROLE

Het geheim van de Animo-machines ligt in het gebruiksgemak. U hoeft alleen de gewenste dosering koffie in te stellen met het capacitief toetsenpaneel aan de voorkant van de machine. Het touchscreen toont de aanbevolen hoeveelheid gemalen koffie die u moet gebruiken om de perfecte smaak te creëren. Een signaal en notificatie op de display laat u weten wanneer de koffie klaar is om te serveren.

GEBRUIKSVRIENDELIJK

- + Plug and play: eerste installatie
- + Capacitieve touch user interface
- + Signaal wanneer de koffie gereed is en notificatie op display
- + Containerinterface met ledverlichting
- + Koffietellers: per dag of totaal
- + Aftapkraan voor verschillende labels: koffie, thee of heet water
- + Duidelijk operatormenu
- + Volg het zetproces op het scherm
- + Meerdere talen
- + Contactinformatie in geval van storing

ALLES ONDER CONTROLE MET DE COMBI-LINE

- Elke ComBi-line is uitgerust met slimme features die het gebruiksgemak verder vergroten.
- + Timer om het zetproces in te programmeren
 - + Beschermd operatorsysteem en serviceomgeving
 - + Instellingen voor het koffiezetproces beheren, zoals temperatuur en service
 - + Koffiedoseeradvies voor de perfecte smaak

DUURZAME KWALITEIT

Het zetten van de beste koffie is ook een technische aangelegenheid, en Animo-apparatuur is op elk gebied een duurzame investering:

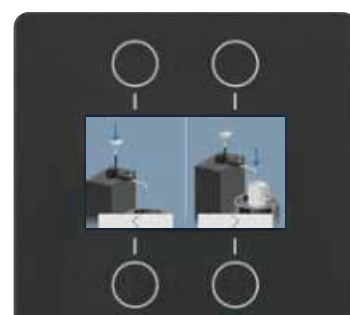
- + Onverwoestbare en recyclebare roestvrijstalen behuizing
- + Alle andere onderdelen worden gemaakt van hoogwaardige en duurzame materialen
- + Sterk warmte-isolerende dubbelwandige systemen
- + Geïsoleerde waterkokers
- + Energiebesparende modus (W-modellen) om ervoor te zorgen dat alle energie terecht komt in een lekker kopje hete koffie of thee



- + Capacitief toetsenpaneel.



- + Aftapkraan voor verschillende labels.



- + Eenvoudige on-screen instructies (bijvoorbeeld voor het ontkalken van de machine).

VEILIGHEID STAAT VOOROP

Het is belangrijk om veiligheidsmaatregelen te treffen bij het omgaan met heet water.

Alle machines zijn zeer veilig in gebruik, hebben CB-certificatie en zijn uitgerust met:

- + Zwenkarmbeveiliging
- + Containersignalering (bij buffettoepassingen)
- + Stoptoets om de waterafgifte op ieder moment te onderbreken
- + Druipwaterdichte contactdozen
- + No-dripkraan
- + Geïsoleerde handgreep op de zwenkarm van de zuil

LANGE LEVENSDUUR

Dankzij de lange levensduur en geringe onderhoudsbehoefte heeft de ComBi-line een gunstige Total Cost of Ownership.

ONDERHOUDSVRIENDELIJK

Alles aan de ComBi-line is ontwikkeld voor een langdurig mooi uiterlijk en snelle, gemakkelijke reiniging

- + Roestvrij staal en hoogwaardig geanodiseerd aluminium
- + No-dripkranen en andere zorgvuldig vormgegeven details
- + De koffieprofessional geniet net zo veel van de koffie als de koffiedrinker
- + Ingebouwd ontkalkingsprogramma voor het verwijderen van kalkaanslag
- + Koffieaanslag in de binnenpotten blijft tot een minimum beperkt
- + Animo levert speciale reinigingsmiddelen, ontkalker en koffiefilters

KUNSTSTOF FILTERHOUDERS

Lichtgewicht en warmtebestendig, en daarom gemakkelijk te hanteren. De filters zijn bovendien geschikt voor in de vaatwasser.

TEMPERATUURREGELING

Temperatuurregeling is cruciaal bij het zetten van koffie en thee. Animo heeft hiervoor drankencontainers met en zonder isolatie en elektrische temperatuurregeling om de drank op de perfecte temperatuur te houden.

APARTE WATERKOKER

De modellen met een aparte waterkoker in de zuil hebben een extra kraan. De watertemperatuur kan apart worden ingesteld. Ideaal voor theedrinkers.

NO-DRIPKRAAN

Om alles netjes en schoon te houden tijdens het gebruik.



- + De containers zijn verkrijgbaar in 5, 10, 20 en 40* liter uitvoering.
- + No-dripkraan en ledverlichting in de elektrische containers (CNe).

* Afwijkend design container 40 L: RVS handgrepen en opzetfilter.

WATERKOKERS

Animo heeft een brede selectie waterkokers die geschikt zijn voor kleine of grote hoeveelheden. Alle waterkokers zijn eenvoudig te onderhouden, zijn uitgerust met droogkookbeveiliging en worden gemaakt van hoogwaardig CrNi 18/9 roestvrij staal.

DE WKT-D-SERIE: OPTIMALE VEILIGHEID

WKT-D-voorraadwaterkokers hebben een roestvrijstalen dubbelwandige behuizing. De veilige polyurethaan isolatie voorkomt dat de buitenkant heet wordt. Het deksel is tevens geïsoleerd. De WKT-D-waterkokers hebben een peilglas, een no-driprkraan en een instelbare thermostaat. De waterkokers zijn verkrijgbaar in 5, 10 en 20 liter modellen, met (VA) of zonder (HA) vaste wateraansluiting en zijn perfect te combineren met de ComBi-line-koffiezetinstallaties. De WKT-D-serie is ideaal voor gebruik in hotels, ziekenhuizen en verzorgingshuizen.

DE WKI-SERIE: AAN DE MUUR

Met de voorraadwaterkokers uit onze WKI-serie tapt u altijd precies de juiste hoeveelheid water zonder dat de temperatuur daalt. De hoge snelheid en flexibiliteit van de WKI maakt het apparaat ideaal voor professioneel gebruik.

WKI-waterkokers hebben een vaste wateraansluiting. De instelbare thermostaat houdt het water op een constante temperatuur. Nadat er water is getapt, vult de WKI snel de voorraad aan. WKI-waterkokers zijn verkrijgbaar met een zwenkkraan. Een no-driprkraan is optioneel.

Opties: 10, 20 of 40 liter.



+ WKI-serie



+ WKT-D-serie

DE WKT-SERIE:

Alle voorraadwaterkokers uit de WKT-serie zijn tafelformen. Ze zijn standaard uitgerust met een enkele wand en hebben een thermostaat en droogkookbeveiliging. De serie heeft een peilglas en een no-dripkraan. Ze zijn verkrijgbaar met een vaste wateraansluiting (VA) of als handvuller (HA).

Opties: 10 of 20 liter.



+ WKT-serie

MARKTLEIDER

Animo is marktleider op het gebied van waterkokers met hoge capaciteit. We zijn een van de weinigen die modellen aanbieden van 40, 60 en 80 liter. Deze modellen worden vaak gebruikt in de maritieme sector, grotere hotels en in ziekenhuizen.

WKT-3N / WKT-5N:

De WKT-3n en de WKT-5n zijn waterkokers met dubbele wanden, geschikt als tafelform. Ze zijn voorzien van een lekbak en verkrijgbaar met (VA) of zonder (HA) een vaste wateraansluiting. De WKT-3n en de WKT-5n zijn gemakkelijk te combineren met Animo-koffiezetinstallaties (M-line) en zijn ideaal voor gebruik in de cateringindustrie, scholen en in (kleinere) hotels.



+ WKT-3N

+ WKT-5N

DRANKENCONTAINERS

In de praktijk kan er wat tijd zitten tussen het maken en serveren van hete of koude dranken, vooral als er grote hoeveelheden in het spel zijn. Om de smaak en kwaliteit te waarborgen is het belangrijk dat de dranken op de juiste temperatuur gehouden worden.

Animo-drankencontainers zijn ideaal voor professioneel gebruik in bijvoorbeeld ziekenhuizen, bedrijfsrestaurants, sportkantines en voor event catering. Ze zijn verkrijgbaar in diverse uitvoeringen.

ALS U LEKKERE WARME DRANKEN SERVEERT,
ZULT U OOK WARME REACTIES KRIJGEN.

ELEKTRISCH VERWARMD?

Als de containers gebruikt worden op een plek waar elektriciteit beschikbaar is, is het elektrische model de beste keuze. Een klein verwarmingselement zorgt ervoor dat de drank op de perfecte temperatuur blijft. Als de containers echter op verschillende locaties of onder onvoorspelbare omstandigheden worden gebruikt, zijn geïsoleerde containers de betere keuze. Een dubbelwandige roestvrijstalen behuizing met isolatielaag van polyurethaan houdt de dranken gedurende lange tijd op de originele temperatuur. Geïsoleerde containers zijn tevens energiebesparend.



HOEVEEL HEEFT U NODIG?

Wilt u een container van 4, 5, 6, 10, 20 of 40 liter? Deze keuze zal voornamelijk afhangen van de capaciteitsbehoefte, maar misschien ook van de omvang van uw biceps. De kleine containers zijn gemakkelijk te verplaatsen. Overigens zijn meerdere kleinere containers flexibeler in te zetten dan één grote container.

GOED OM TE WETEN

Containers van dezelfde grootte kunnen gestapeld worden. Wat u ook nodig heeft, Animo heeft het juiste formaat voor u.



CN-SERIE: onderdeel van de ComBi-line, maar ook apart verkrijgbaar en bruikbaar. Elektrische (CNe) uitvoerd met ledverlichting. Deze containers hebben een geïsoleerd deksel om de drank op de perfecte temperatuur te houden. De CN-serie is draagbaar, stapelbaar en heeft een geïntegreerd peilglas en no-driprkraan.

Opties: 5, 10, 20 of 40* liter.

* Afwijkend design container CNe 40 L: RVS handgrepen.



+ Optie: clip-on deksel, kraanbeschermende beugel.

CI-SERIE: geschikt voor warme en koude dranken. De isolatie van polyurethaan houdt de drank op een constante temperatuur gedurende een lange tijd.

Opties: 4, 6, 10 of 20 liter. De containers van 4 t/m 6 liter hebben een draagbeugel, de overige hebben handgrepen.



CE-SERIE: uitgerust met een verwarmingselement met klixon thermostaat die de bodem niet raakt. Dit geeft een hetelucht au bain-marie effect waardoor de drank op de juiste temperatuur blijft (ongeveer 85°C) en langer houdbaar blijft.

Opties: 4, 6, 10 of 20 liter. De containers van 4 t/m 6 liter hebben een draagbeugel, de overige hebben handgrepen.

SERVEERWAGENS

Waarom zou u wachten totdat de koffiedrinkers naar de koffie toe komen? Animo biedt een uitgebreide selectie mobiele servercombinaties. Bereid de warme dranken direct in de containers op de serverwagen en rijden maar! Geen zwaar tilwerk met containers of kannen. Onze serverwagens passen perfect bij uw situatie en bieden voldoende ruimte voor uw ingrediënten, kopjes en schotels, prullenbakken en spoelkorven. Praktisch en flexibel, koffie op de plek waar het gewenst is!

HET PRAKTISCHE ARRANGEMENT VOOR SERVEERWAGENS.

SERVEERWAGENS TYPE J, S EN C

De serverwagens uit deze serie met open ontwerp zijn ideaal voor het transport van allerlei drankencontainers. Ze zijn uitgerust met twee zwenkwielen, een lekbak en centreernokken voor het plaatsen van containers.

- + Extra functionaliteit: zet de bovenplaat vast met een vastzetting in plaats van centreernokken.
- + Type J en S kunnen worden uitgerust met extra lades (tegen kleine meerprijs). De bovenplaat is voorzien van centreernokken voor het plaatsen van containers.



+ Type J, geschikt voor 1 container tot 10 ltr.



+ Type S, geschikt voor 1 container tot 20 ltr.
(Type C, geschikt voor 2 containers tot 10 ltr.)

SERVEERWAGENS TYPE JR EN ST

U kunt alle kopjes, schotels, kannen, kommen of ander servies eenvoudig kwijt in deze grote serveerwagens. Ze zijn aan drie zijden gesloten en uitgerust met lekbakken en een railsysteem voor roestvrijstalen serveerbladen. Bekijk onze accessoires om dit multifunctionele mobiele buffet geheel naar uw wensen samen te stellen.

- + De serveerwagens kunnen worden uitgerust met maximaal twee opklapbare zijbladen
- + Lepelbeker en flessenhouder



- + Type JR, geschikt voor 1 container tot 10 ltr. (Type ST geschikt voor 1 container tot 20 ltr.)

SERVEERWAGEN TYPE SK VL

Ontworpen om vaatwerkspoelkorven voor borden en andere vaat te transporteren. Het buizenframe is voorzien van sleuven waarin de uitschuifplateaus, spoelkorven en lades op elke hoogte kunnen worden aangebracht. In elke korf passen ongeveer 30 kopjes en schotels, en de serveerwagen maakt het transport van de spoelkorven van en naar de vaatwasser erg gemakkelijk.



- + Type SK 10 VL, geschikt voor 1 container tot 10 ltr.

De serveerwagens zijn voorzien van een ergonomische duw- en trekbeugel voor eenvoudig manoeuvreren zonder dat u veel hoeft te tillen. Het open onderframe zorgt ervoor dat het gewicht van de serveerwagen beperkt blijft.

- + Ergonomische duw- en trekbeugel
- + Schotelhouder en prullenbak
- + Uitschuifbaar plateau
- + Thermoskannen op serveerblad (SK 15 VL)

ANIMO OVERAL

Animo's professionele koffieapparatuur kan overal geplaatst en gebruikt worden. Bijvoorbeeld in een:

- + Hotel
- + Ziekenhuis
- + Verzorgingstehuis
- + Ontbijtruimte
- + Kantine
- + Restaurant
- + Koffiehuis
- + School
- + Kantoor en bedrijf
- + Theater
- + Evenement- of expositieruimte
- + Kiosk
- + Schip of ander vaartuig
- + Kerk
- + Crematorium
- + Conferentieruimte
- en nog veel meer



SPECIFICATIES COMBI-LINE

OPSTELLING TAFELMODEL

| | CB 2x5 | CB 2x5W | CB 1x5 L/R | CB 1x5W L/R | CB 2x10 | CB 2x10W |
|----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Artikelnummer | 1005390 | 1005394 | L:1005392 R:1005391 | L:1005396 R:1005395 | 1005398 | 1005402 |
| Buffervoorraad koffie/thee | 10 l, 80 kopjes | 10 l, 80 kopjes | 5 l, 40 kopjes | 5 l, 40 kopjes | 20 l, 160 kopjes | 20 l, 160 kopjes |
| Uurcapaciteit koffie/thee* | ong. 30 l, 240 kopjes | ong. 30 l, 240 kopjes | ong. 30 l, 240 kopjes | ong. 30 l, 240 kopjes | ong. 60 l, 480 kopjes | ong. 60 l, 480 kopjes |
| Boilerinhoud | - | 4,2 l | - | 4,2 l | - | 5,6 l |
| Uurcapaciteit heet water | - | 33 l | - | 33 l | - | 60 l |
| Water in 1x af te tappen | - | 2,6 l | - | 2,6 l | - | 4,1 l |
| Aansluitwaarde | 1 N~220-240 V 3175 W, 50-60 Hz | 1 N~220-240 V 3475 W, 50-60 Hz | 1 N~220-240 V 3125 W, 50-60 Hz | 1 N~220-240 V 3425 W, 50-60 Hz | 3 N~380-415 V 6275 W, 50-60 Hz | 3 N~380-415 V 6275 W, 50-60 Hz |
| Afmetingen (BxD(xD1**))xH | 815x470(330)x700 | 815x470(330)x700 | 505x470(330)x700 | 505x470(330)x700 | 980x470(330)x790 | 980x470(330)x790 |
| Taphoogte | 185 mm | 185 mm | 185 mm | 185 mm | 185 mm | 185 mm |
| Bewaartemperatuur | ong. 80-85°C | ong. 80-85°C | ong. 80-85°C | ong. 80-85°C | ong. 80-85°C | ong. 80-85°C |
| Waterdoseertijd | ong. 10 min/5 l | ong. 10 min/5 l | ong. 10 min/5 l | ong. 10 min/5 l | ong. 10 min/10 l | ong. 10 min/10 l |
| Filterpapier | 101/317 | 101/317 | 101/317 | 101/317 | 152/457 | 152/457 |

| | CB 1x10 L/R | CB 1x10W L/R | CB 2x20 | CB 2x20W | CB 1x20 L/R | CB 1x20W L/R |
|----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Artikelnummer | L:1005400 R:1005399 | L:1005404 R:1005403 | 1005406 | 1005410 | L: 1005408 R:1005407 | L:1005412 R:1005411 |
| Buffervoorraad koffie/thee | 10 l, 80 kopjes | 10 l, 80 kopjes | 40 l, 320 kopjes | 40 l, 320 kopjes | 20 l, 160 kopjes | 20 l, 160 kopjes |
| Uurcapaciteit koffie/thee* | ong. 60 l, 480 kopjes | ong. 60 l, 480 kopjes | ong. 90 l, 720 kopjes | ong. 90 l, 720 kopjes | ong. 90 l, 720 kopjes | ong. 90 l, 720 kopjes |
| Boilerinhoud | - | 5,6 l | - | 5,6 l | - | 5,6 l |
| Uurcapaciteit heet water | - | 60 l | - | 60 l | - | 60 l |
| Water in 1x af te tappen | - | 4,1 l | - | 4,1 l | - | 4,1 l |
| Aansluitwaarde | 3N~380-415V 6175W, 50-60Hz | 3N~380-415V 6175W, 50-60Hz | 3N~380-415V 9275W, 50-60Hz | 3N~380-415V 9275W, 50-60Hz | 3N~380-415V 9175W, 50-60Hz | 3N~380-415V 9175W, 50-60Hz |
| Afmetingen (BxD(xD1**))xH | 590x470(330)x790 | 590x470(330)x790 | 1095x500(360)x895 | 1095x500(360)x895 | 645x500(360)x895 | 645x500(360)x895 |
| Taphoogte | 185 mm | 185 mm | 185 mm | 185 mm | 185 mm | 185 mm |
| Bewaartemperatuur | ong. 80-85°C | ong. 80-85°C | ong. 80-85°C | ong. 80-85°C | ong. 80-85°C | ong. 80-85°C |
| Waterdoseertijd | ong. 10 min./10 l | ong. 10 min./10 l | ong. 14 min./20 l | ong. 14 min./20 l | ong. 14 min./20 l | ong. 14 min./20 l |
| Filterpapier | 152/457 | 152/457 | 203/533 | 203/533 | 203/533 | 203/533 |

COMBI-LINE TAFELMODEL 40 L***

| | CB 2x40 | CB 1x40 L/R | CB 40 | CN40e |
|----------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Artikelnummer | 1007173 | 1007175 / 1007174 | 1007176 | 1007177 |
| Buffervoorraad koffie/thee | 80 l, 640 kopjes | 40 l, 320 kopjes | - | 40 l, 320 kopjes |
| Uurcapaciteit koffie/thee* | ong. 180 l, 1440 kopjes | ong. 180 l, 1440 kopjes | ong. 180 l, 1440 kopjes | - |
| Aansluitwaarde | 3 N~ 380-415 V, 18375 W, 50-60 Hz | 3 N~ 380-415 V, 18225 W, 50-60 Hz | 3 N~ 380-415 V, 18075 W, 50-60 Hz | 1 N~ 220-240 V, 150 W, 50-60 Hz |
| Afmetingen (BxD(xD1**))xH | 1320 x 685(465) x 975 mm | 805 x 685(465) x 975 mm | 235 x 345 x 985 mm | Ø455 x 562 mm |
| Taphoogte | 158 mm | 158 mm | - | 95 mm |
| Bewaartemperatuur | ong. 80-85°C | ong. 80-85°C | - | ong. 80-85°C |
| Waterdoseertijd | ong. 14 min/40 l | ong. 14 min/40 l | ong. 14 min/40 l | - |
| Filterpapier | 280/635 | 280/635 | - | 280/635 |

* Doorstroom van heet water ** Exclusief lekbak *** Afwijkend design Combi-line 40 L: RVS front, opzetfilter, handgrepen en lekbak.
Voor alle installaties geldt: vaste wateraansluiting (3/4")

COMBI-LINE

OPSTELLING SERVEERWAGENS

| | CB 5 | CB 5W | CB 10 | CB 10W | CB 20 | CB 20W |
|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Artikelnummer | 1005393 | 1005397 | 1005401 | 1005405 | 1005409 | 1005413 |
| Uurcapaciteit koffie/thee* | ong. 30 l, 240 kopjes | ong. 30 l, 240 kopjes | ong. 60 l, 480 kopjes | ong. 60 l, 480 kopjes | ong. 90 l, 720 kopjes | ong. 90 l, 720 kopjes |
| Boilerinhoud | - | 4,2 l | - | 5,6 l | - | 5,6 l |
| Uurcapaciteit heet water | - | 33 l | - | 60 l | - | 60 l |
| Water in 1x af te tappen | - | 2,6 l | - | 4,1 l | - | 4,1 l |
| Aansluitwaarde | 1 N~220-240 V 3075 W, 50-60 Hz | 1 N~220-240 V 3375 W, 50-60 Hz | 3 N~380-415 V 6075 W, 50-60 Hz | 3 N~380-415 V 6075 W, 50-60 Hz | 3 N~380-415 V 9075 W, 50-60 Hz | 3 N~380-415 V 9075 W, 50-60 Hz |
| Waterdoseertijd | ong. 10 min/5 l | ong. 10 min/5 l | ong. 10 min/10 l | ong. 10 min/10 l | ong. 14 min/20 l | ong. 14 min/20 l |
| Afmetingen (BxDxH) | 235x375x725 | 235x490x725 | 235x375x820 | 235x490x820 | 235x375x920 | 235x490x920 |
| Geschikt voor | CN5e/i | CN5e/i | CN10e/i | CN10e/i | CN20e/i | CN20e/i |

* Doorstroom heet water

Voor alle installaties geldt: vaste wateraansluiting (3/4")

CONTAINERS - ELEKTRISCH VERWARMD

| | CN5e | CN10e | CN20e |
|-------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Artikelnummer | 1005364 | 1005365 | 1005366 |
| Inhoud | 5 l | 10 l | 20 l |
| Aansluitwaarde | 1 N~ 220-240 V, 50 W, 50-60 Hz | 1 N~ 220-240 V, 100 W, 50-60 Hz | 1 N~ 220-240 V, 100 W, 50-60 Hz |
| Afmetingen Ø x H | 237 x 406 mm | 307 x 427 mm | 355 x 515 mm |
| Taphoogte | 120 mm | 120 mm | 120 mm |
| Bewaartemperatuur | ong. 80-85°C | ong. 80-85°C | ong. 80-85°C |



WATERKOKERS

WKT-DN

| | WKT-D 5n HA | WKT-D 5n VA | WKT-D 10n HA | WKT-D 10n VA | WKT-D 20n HA | WKT-D 20n VA |
|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Artikelnummer | 30040 | 30055 | 30045 | 30060 | 30050 | 30065 |
| Buffervoorraad heet water | 5 l | 5 l | 10 l | 10 l | 20 l | 20 l |
| Water in 1x af te tappen | 4 l | 4 l | 8 l | 8 l | 18 l | 18 l |
| Uurcapaciteit heet water | 30 l | 30 l | 30 l | 30 l | 30 l | 30 l |
| Aansluitwaarde | 1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz |
| Wateraansluiting | nee | ja | nee | ja | nee | ja |
| Afmetingen Ø x H | 237 x 406 mm | 237 x 406 mm | 307 x 427 mm | 307 x 427 mm | 355 x 515 mm | 355 x 515 mm |
| Bewaartemperatuur | instelbaar tot 97°C | instelbaar tot 97°C | instelbaar tot 97°C | instelbaar tot 97°C | instelbaar tot 97°C | instelbaar tot 97°C |
| Opwarmtijd | 20 -> 97°C: 9 min | 20 -> 97°C: 9 min | 20 -> 97°C: 17 min | 20 -> 97°C: 17 min | 20 -> 97°C: 34 min | 20 -> 97°C: 34 min |

WKI-N

| | WKI 10n | WKI 20n 3kW | WKI 20n 6kW | WKI 40n |
|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Artikelnummer | 30110 | 30115 | 30120 | 30125 |
| Buffervoorraad heet water | 10 l | 20 l | 20 l | 40 l |
| Uurcapaciteit heet water | 30 l | 30 l | 60 l | 90 l |
| Aansluitwaarde | 1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz | 3 N~380-415 V, 6600 W, 50-60 Hz | 3 N~380-415 V, 9600 W, 50-60 Hz |
| Wateraansluiting | ja | ja | ja | ja |
| Afmetingen Ø x H | 224 x 520 mm | 304 x 580 mm | 304 x 580 mm | 385 x 685 mm |
| Bewaartemperatuur | instelbaar tot 97°C | instelbaar tot 97°C | instelbaar tot 97°C | instelbaar tot 97°C |
| Opwarmtijd | 20 -> 97°C: 17 min | 20 -> 97°C: 34 min | 20 -> 97°C: 17 min | 20 -> 97°C: 23 min |
| Afopsnelheid | 6-9 sec/l | 6-9 sec/l | 6-9 sec/l | 6-9 sec/l |

WKT-N

| | WKT 3n HA | WKT 3n VA | WKT 5n HA | WKT 5n VA |
|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Artikelnummer | 30100 | 30101 | 1003699 | 1004095 |
| Buffervoorraad heet water | 3 l | 3 l | 5 l | 5 l |
| Water in 1x af te tappen | 2 l | 2 l | 4 l | 4 l |
| Uurcapaciteit heet water | 21 l | 21 l | 21 l | 21 l |
| Aansluitwaarde | 1 N~220-240 V, 2100 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 2100 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 2100 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 2100 W 50-60 Hz |
| Wateraansluiting | nee | ja | nee | ja |
| Afmetingen (BxDxH) | 215 x 280 x 445 | 215 x 280 x 445 | 215 x 280 x 575 | 215 x 280 x 575 |
| Bewaartemperatuur | instelbaar tot 97°C | instelbaar tot 97°C | instelbaar tot 97°C | instelbaar tot 97°C |
| Opwarmtijd | 20 -> 97°C: 8 min | 20 -> 97°C: 8 min | 20 -> 97°C: 14 min | 20 -> 97°C: 14 min |

| | WKT 10n HA | WKT 10n VA | WKT 20n HA | WKT 20n VA |
|---------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Artikelnummer | 30145 | 30140 | 30155 | 30150 |
| Buffervoorraad heet water | 10 l | 10 l | 20 l | 20 l |
| Water in 1x af te tappen | 8 l | 8 l | 18 l | 18 l |
| Uurcapaciteit heet water | 30 l | 30 l | 30 l | 30 l |
| Aansluitwaarde | 1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 3200 W 50-60 Hz |
| Wateraansluiting | nee | ja | nee | ja |
| Afmetingen Ø x H | 225 x 505 mm | 225 x 505 mm | 305 x 560 mm | 305 x 560 mm |
| Bewaartemperatuur | instelbaar tot 97°C | instelbaar tot 97°C | instelbaar tot 97°C | instelbaar tot 97°C |
| Opwarmtijd | 20 -> 97°C: 17 min | 20 -> 97°C: 17 min | 20 -> 97°C: 34 min | 20 -> 97°C: 34 min |

DRANKENCONTAINERS

DRANKENCONTAINERS CE/CI

| | CE 4 | CE 6 | CE 10 | CE 20 |
|-------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Artikelnummer | 50050 | 50051 | 50053 | 50056 |
| Inhoud | 4 l, 32 kopjes | 6 l, 48 kopjes | 10 l, 80 kopjes | 20 l, 160 kopjes |
| Aansluitwaarde | 1 N~220-240 V, 165 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 165 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 165 W 50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 385 W 50-60 Hz |
| Afmetingen Ø x H | 237 x 346 mm | 237 x 405 mm | 252 x 489 mm | 307 x 576 mm |
| Gewicht | 4,4 kg | 5,1 kg | 6,7 kg | 10,5 kg |
| Bewaartemperatuur | ong. 84-86°C | ong. 84-86°C | ong. 84-86°C | ong. 84-86°C |
| Afaphoogte | 120 mm | 120 mm | 120 mm | 120 mm |

| | CI 4 | CI 6 | CI 10 | CI 20 |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Artikelnummer | 50038 | 50039 | 50041 | 50044 |
| Inhoud | 4 l, 32 kopjes | 6 l, 48 kopjes | 10 l, 80 kopjes | 20 l, 160 kopjes |
| Afmetingen Ø x H | 237 x 346 mm | 237 x 405 mm | 252 x 489 mm | 307 x 576 mm |
| Gewicht | 4,4 kg | 5,1 kg | 6,5 kg | 10,3 kg |
| Temperatuurverlies p/uur | 5°C | 4°C | 3°C | 3°C |
| Isolatie | Polyurethaan CFK-vrij | Polyurethaan CFK-vrij | Polyurethaan CFK-vrij | Polyurethaan CFK-vrij |
| Afaphoogte | 120 mm | 120 mm | 120 mm | 120 mm |

SERVEERWAGEN

| | Serveerwagen J | Serveerwagen S | Serveerwagen C | Serveerwagen JR | Serveerwagen ST | Serveerwagen SK 10 VL | Serveerwagen SK 15 VL | Serveerwagen SK 20 VL |
|------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Artikelnummer | 60004 | 60006 | 60001 | 60002 | 60005 | 60035 | 60036 | 60037 |
| Afmetingen (BxDxH) | 455 x 660 x 860 | 590 x 795 x 860 | 940 x 560 x 860 | 455 x 620 x 1050 | 525 x 860 x 1050 | 660 x 640 x 1050 | 1020 x 640 x 1050 | 1220 x 640 x 1050 |
| Containercapaciteit | 1 (tot 10 ltr.) | 1 (tot 20 ltr.) | 2 (tot 10 ltr.) | 1 (tot 10 ltr.) | 1 (tot 20 ltr.) | 1 (tot 10 ltr.) | 2 (tot 20 ltr.) | 2 (tot 20 ltr.) |
| Capaciteit voor kopjes en schotels | - | - | - | ong. 95 | ong. 160 | ong. 180 | ong. 180 | ong. 360 |
| Lades | max. 1 | max. 1 | - | max. 1 | max. 1 | max. 6 | max. 6 | max. 12 |

+ Optioneel: flessenhouder, lepelbeker, prullenbak, schotelhouder, vastzetting en railsysteem

ANIMO

Wij maken hoogwaardige koffiezetsystemen en -automaten voor mensen die goede koffie willen schenken. Gebruiksvriendelijke automaten met veel keuzemogelijkheden die makkelijk te onderhouden zijn en lang meegaan.

Onze machines leveren keer op keer een brede selectie verse, warme dranken.

Alles van versgemalen espresso, cappuccino of latte macchiato tot thee, warme chocolademelk en instant soep.

Wij zijn al sinds 1950 jaar actief in meer dan 100 landen wereldwijd.

Want goede koffie vergt een goede machine. En een goede machine is een kwestie van ervaring, expertise en toewijding.

DEDICATED TO EVERY CUP

Animo B.V.
Hoofdkantoor
Assen - Nederland

Verkoop Nederland
Afdeling Export
info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

Animo Belgium BV
België
info@animo.be
+32 (0)33 130 308

Animo France
Frankrijk
info@animo-france.fr
+33 (0) 3 80 25 06 60

Animo GmbH
Duitsland
info@animo-gmbh.de
+49 (0)541 971 250

WWW.ANIMO.EU

1006521 REV. 5.0 - 301023

ANIMO

