



# PROFESSIONELLE KAFFEEMASCHINEN

Großbrühanlagen | Heißwasserbereiter  
Getränkebehälter | Servierwagen

*Animo-Maschinen und Systeme zur professionellen Nutzung.*

**ANIMO**



# PERFEKTER FILTERKAFFEE

Trinken wir nicht alle gerne köstlichen Kaffee? Eine frische Tasse Kaffee mit vollem Geschmack und perfekter Temperatur.

Der perfekte Kaffee muss nicht unbedingt tassenweise gebrüht werden. Er lässt sich auch in großen Mengen zubereiten. Dafür brauchen Sie lediglich eine hervorragende Maschine.

Und deshalb hat Animo die ComBi-line entwickelt. Unsere hochwertige Kaffeemaschine, die im Handumdrehen den besten Filterkaffee brüht. Zuverlässig und flexibel in wirklich jeder erdenklichen Situation. Auch wenn Sie große Mengen servieren.

## WOLLEN SIE

- + allen Gästen einer großen Gruppe gleichzeitig hervorragenden Kaffee servieren?
- + die Erwartungen Ihrer Gäste lieber übertreffen als sie einfach nur erfüllen?
- + als Kaffeeliebhaber den perfekten Filterkaffee brühen und trinken?

*Dann können Sie auf die ComBi-line von Animo zählen.*



reddot award 2018  
winner

ComBi-line. *Professionelle Kaffeemaschinen und Systeme.*

# ECHTER FILTERKAFFEE

Mit der ComBi-line von Animo schenken Sie sich das Beste des Kaffees in Ihre Tasse. Die ComBi-line verfügt über ein Schnellfiltersystem. Die passenden Filter mit gemahlenem Kaffee werden in spezielle Filterhalterungen aus Kunststoff eingesetzt. Das Wasser läuft mit genau der richtigen Temperatur durch den Filter und wird im Behälter aufgefangen.

Die ComBi-line hat auch für Teeliebhaber ein Herz: Die Maschine verfügt über einen speziellen Teefilter mit Füllrohr, damit Tee sich genau so einfach zubereiten lässt wie Kaffee. Nie wieder Teeblätter im Tee und kein lästiges Entsorgen benutzter Teebeutel mehr. Perfekter Tee aus der gleichen Maschine.

ERFAHRUNG, KOMPETENZ  
UND HINGABE - DAS IST, WAS ZÄHIT.

- + Echter Filterkaffee mit hervorragendem Geschmack
- + Design mit Aluminium-Front und flexibler Anpassung an Kundenwünsche
- + Sehr sichere Anwendung (CB-zertifiziert)
- + Zuverlässige Leistung
- + Einfache Wartung
- + Benutzerfreundliche Bedienung
- + „Prewet“- und „Pulse“-Brühfunktion
- + Kaffee für 25-500 Personen
- + Auch ideal für große Mengen Tee
- + Volumen in Schritten zu 0,1 Liter einstellbar
- + Isolierter Behälterdeckel und verbesserte Beheizung der Behälter, damit die Temperatur immer perfekt ist
- + Isolierter Edelstahl-Boiler
- + Energiesparmodus (W-Modelle)
- + Mit Bedacht für die Zukunft entwickelt



- + ComBi-line mit zwei 10-Liter-Behältern und einem separaten Heißwasserbereiter in der Brüheinheit: CB 2x10W. Auch mit einem 10-Liter-Behälter (links oder rechts) und ohne separaten Heißwasserbereiter in der Einheit erhältlich: CB 1x10 L und CB 1x10 R.

- + Wenn Sie Tee brühen möchten, setzen Sie einfach das spezielle Teesieb mit Füllrohr in den Behälter ein.

# KAFFEE GANZ NACH WUNSCH

## DAS FLEXIBLE BUFFETMODELL

Wenn Sie Kaffee und Tee an einer zentralen Stelle servieren möchten, können Sie sich für ein Buffetmodell entscheiden. Je nach den gewünschten Mengen können Sie sich für eine der vielen Kombinationsmöglichkeiten der ComBi-line entscheiden. Sie haben die Wahl:

- + Mit oder ohne separaten Heißwasserbereiter in der Einheit?
- + Einer oder zwei abnehmbare Behälter?
- + Behälter mit einem Fassungsvermögen von 5, 10, 20 oder 40\* Liter?



- + Stellen Sie Ihre eigene Marke in den Vordergrund.

Die Kaffeemaschine in ein Buffet integrieren oder eine eigene Kanne für jeden Tisch? Möchten Sie auch andere Heißgetränke, z.B. Tee, servieren? Und gibt es an der Stelle, an der Sie Kaffee und evtl. auch andere Heißgetränke servieren möchten, einen Stromanschluss? Animo bietet maßgeschneiderte Systeme für jede erdenkliche Situation.

Passen Sie Ihr Kaffeesystem ganz Ihren Wünschen an. Ein ComBi-line-System kombiniert einen Durchlauferhitzer mit einem oder zwei Behältern. Die Behälter lassen sich dann in ein Buffet oder eine Theke integrieren oder auf einen Servierwagen stellen. Die größte Maschine hat eine Kapazität von bis zu 1.440 Tassen (180 Liter) pro Stunde.

## AUF IHRE BEDÜRFNISSE ZUGESCHNITTEN

Da Animo alle Produktionsprozesse kontrolliert und überwacht, können wir schnell auf spezielle Kundenanforderungen reagieren. Auf diese Weise können wir unsere Kaffeelösungen an jede Situation anpassen. Und wir haben sogar maßgeschneiderte Lösungen für Kaffeetrinker im Zug und auf See entwickelt!



- + Schnellfüllschlauch mit S-Schwenkarm.



- + Erhöhte Bodenplatte. Praktisch, wenn Sie regelmäßig Thermoskannen verwenden. Zapfhöhe 335 mm.



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

\* Anderes Design Combi-line 40 L: Edelstahl -Front, -Aufsatzfilter, -Handgriffe und -Tropfschale

# BENUTZERFREUNDLICH UND ALLES UNTER KONTROLLE

Das Geheimnis der Maschinen von Animo ist ihre einfache Bedienung. Stellen Sie Ihre gewünschte Kaffeemenge einfach über die intuitive Benutzeroberfläche auf der Vorderseite der Maschine ein. Anschließend wird dort die empfohlene Menge Kaffeepulver für die perfekte Brühung angezeigt. Über einen Signalton und die Anzeige auf dem Display wird angezeigt, wann Ihr Kaffee serviert werden kann!

## BENUTZERFREUNDLICHE BEDIENUNG

- + „Plug-and-play“-Installation
- + Intuitive Benutzeroberfläche über Touchscreen
- + Akustisches Signal und Anzeige auf dem Display, wenn der Kaffee fertig ist
- + Behälter-Interface mit LED-Beleuchtung
- + Kaffeecähler: pro Tag oder Gesamtanzahl der Getränke
- + Zapfhahn (für verschiedene Labels)
- + Deutliches Bedienermenü
- + Verfolgen Sie den Brühvorgang auf dem Bildschirm
- + Mehrere Sprachen
- + Kontaktinformationen, falls Fehler auftreten



- + Eine intuitive Benutzeroberfläche per Touchscreen.

## ALLES UNTER KONTROLLE MIT DER COMBI-LINE

- Jedes Modell der ComBi-line steckt voller intelligenter Funktionen, die für noch mehr Benutzerfreundlichkeit der Maschinen sorgen.
- + Timer zur Vorprogrammierung des Brühvorgangs
  - + Geschütztes Operator-System und Serviceumfeld
  - + Brüheinstellungen wie Temperatur und Service verwalten
  - + Vorgaben zur Kaffeedosierung für den perfekten Geschmack

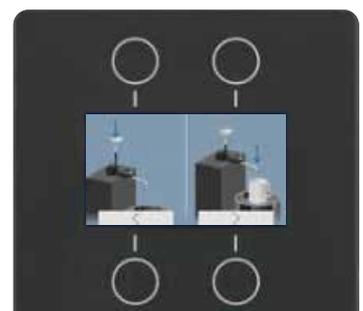


- + Zapfhahn für verschiedene Label.

## LANGLEBIGE QUALITÄT

Das Brühen des besten Kaffees ist auch eine Frage der Technik. Die Maschinen und Systeme aus dem Hause Animo sind in jeder Hinsicht eine nachhaltige Investition:

- + Unverwüstliches und recycelbares Edelstahlgehäuse
- + Alle anderen Komponenten werden aus hochwertigen und langlebigen Materialien hergestellt
- + Doppelwandige Systeme mit starker Wärmeisolierung
- + Isolierte Heißwasserbereiter
- + Energiesparmodus (VW-Modelle), damit die Energie vollständig für eine herrlich heiße Tasse Kaffee oder Tee verwendet wird



- + Deutliche Anweisungen auf dem Bildschirm (zum Beispiel zum Entkalken der Maschine).

### SICHERHEIT HAT HÖCHSTE PRIORITÄT

Die Verwendung von Heißwasser macht gute Sicherheitsvorkehrungen erforderlich. Die Anwendung aller Maschinen ist besonders sicher, sie sind CB-zertifiziert und verfügen über:

- + Eine Schwenkarmsicherung
- + Eine Behältersignalisierung (für Buffet-Anwendungen)
- + Eine Stoptaste, damit der Wasserzufluss jederzeit unterbrochen werden kann
- + Spritzwassergeschützte Steckdosen
- + Einen tropffreien Zapfhahn
- + Einen isolierten Griff zur Befüllung des Heißwasserrohrs

### BETRIEBSKOSTEN

Dank ihrer langen Lebensdauer und dem geringen Wartungsaufwand sind die Gesamtbetriebskosten der ComBi-line von Animo sehr niedrig.

### EINFACHE WARTUNG

Bei der Entwicklung der ComBi-line standen ein zeitloses Design sowie die schnelle und einfache Reinigung im Mittelpunkt

- + Edelstahl und hochwertig eloxiertes Aluminium
- + Tropffreie Zapfhähne und andere gut durchdachte Details
- + Dieser Kaffee begeistert Baristas und Kaffeetrinker gleichermaßen
- + Integriertes Entkalkungsprogramm zur Entfernung von Kalkablagerungen
- + Die Kaffeeablagerungen in den Innenbehältern werden auf ein Minimum begrenzt
- + Animo liefert spezielle Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie Kaffeefilter

### FILTERHALTER AUS KUNSTSTOFF

Leicht und wärmeisolierend, also einfach in der Handhabung. Darüber hinaus sind sie spülmaschinengeeignet.

### TEMPERATURKONTROLLE

Die Temperaturkontrolle spielt bei der Zubereitung von Kaffee und Tee eine entscheidende Rolle. Aus diesem Grund bietet Animo Getränkebehälter mit und ohne Isolierung und elektrischer Temperaturkontrolle an, damit die Getränke immer die perfekte Temperatur haben.

### SEPARATER

#### HEISSWASSERBEREITER

Die Modelle mit einem separaten Heißwasserbereiter in der Brüheinheit verfügen über einen zusätzlichen Zapfhahn. Die Wassertemperatur kann gesondert eingestellt werden. Ideal für Teetrinker.

### TROPFFREIER ZAPFHAHN

Damit während der Benutzung alles sauber und ordentlich bleibt.



- + Die Behälter sind mit einem Fassungsvermögen von 5, 10, 20 und 40\* Litern erhältlich.



- + Tropffreier Zapfhahn und LED-Beleuchtung in elektrischen Behältern (CNe).

\* Anderes Design Behälter 40 l: Edelstahl Handgriffe und Aufsatzfilter.

# HEISSWASSER- BEREITER

Animo überzeugt mit einer umfangreichen Auswahl an Heißwasserbereitern, sowohl für kleine als auch große Mengen. Alle Heißwasserbereiter sind sehr wartungsfreundlich und mit einem Sicherheitsmechanismus gegen Trockenkochen ausgestattet. Sie werden aus hochwertigem CrNi-18/9-Edelstahl hergestellt.

## WKT-D – SERIE: OPTIMALE SICHERHEIT

WKT-D Heißwasserbereiter mit Vorratsbehälter haben ein doppelwandiges Edelstahlgehäuse. Dank der sicheren Polyurethan-Isolierung wird die Außenseite nicht heiß. Auch der Deckel ist isoliert. WKT-D Heißwasserbereiter sind standardmäßig mit Schauglas, tropffreiem Zapfhahn und einstellbarem Thermostat ausgestattet. Sie sind mit einem Fassungsvermögen von 5, 10 und 20 Litern, mit (VA) oder ohne (HA) Anschluss an fließendes Wasser erhältlich und lassen sich perfekt mit den ComBi-line-Kaffeemaschinen kombinieren. Die WKT-D-Serie eignet sich hervorragend zur Nutzung in Hotels, Krankenhäusern und Seniorenheimen.

## DIE WKI - SERIE: WANDMODELLE

Mit unseren Heißwasserbereitern mit Vorratsbehältern der WKI-Serie können Sie exakt die gewünschte Wassermenge entnehmen, ohne dass dadurch die Temperatur sinkt. Durch ihre hohe Geschwindigkeit und Flexibilität eignen sich die WKI-Modelle hervorragend für den professionellen Einsatz. WKI-Heißwasserbereiter verfügen über einen Anschluss an fließendes Wasser. Das einstellbare Thermostat sorgt für eine konstante Wassertemperatur. Nach der Wasserentnahme füllt der WKI den Vorrat schnell wieder auf. WKI-Boiler sind mit Schwenkhahn erhältlich. Auf Wunsch ist ein tropffreier Zapfhahn optional erhältlich.

Ausführungen: 10, 20 oder 40 Liter.



+ WKI-Serie



+ WKT-D-Serie

### **DIE WKT-SERIE: BUFFETMODELL**

Alle Heißwasserbereiter mit Vorratsbehälter der WKT-Serie sind Tischmodelle. Sie sind standardmäßig einwandig und verfügen über ein Thermostat und einen Trockenkochschutz. Die Modelle dieser Serie sind mit Schauglas und einem tropffreien Zapfhahn ausgestattet. Sie sind mit Anschluss an fließendes Wasser (VA) oder mit manueller Wasserbefüllung (HA) lieferbar.



Ausführungen: 10 oder 20 Liter.

+ WKT-Serie

### **MARKTFÜHRER**

Animo ist der führende Hersteller von Heißwasserbereitern für große Mengen. Wir sind einer der wenigen Anbieter von Modellen mit einem Fassungsvermögen von 40, 60 oder 80 Litern. Unsere Produkte kommen häufig im maritimen Bereich, in größeren Hotels und in Krankenhäusern zum Einsatz.

### **WKT-3N / WKT-5N: MIT TROPFSCHALE**

Die Heißwasserbereiter WKT-3n und WKT-5n sind doppelwandige Tischmodelle. Sie sind mit einer Tropfschale ausgestattet und mit (VA) oder ohne (HA) Anschluss an fließendes Wasser erhältlich. Der WKT-3n und der WKT-5n lassen sich gut mit den Animo-Kaffeemaschinen (M-line) kombinieren und eignen sich hervorragend für die Gastronomie und (kleinere) Hotels.



+ WKT-3N

+ WKT-5N

# GETRÄNKE- BEHÄLTER

Zwischen der Zubereitung und dem Servieren von heißen oder kalten Getränken kann schon mal einige Zeit vergehen. Insbesondere dann, wenn es um große Mengen geht.

Die konstant exakt richtige Temperatur der Getränke spielt eine wichtige Rolle, wenn Geschmack und Qualität erhalten bleiben sollen.

Die Getränkebehälter von Animo sind ideal für den professionellen Einsatz, z.B. in Krankenhäusern, Kantinen, Sportvereinen und der Eventgastronomie. Sie sind in verschiedenen Modellen erhältlich.

WENN SIE SCHMACKHAFTHE HEISSGETRÄNKE  
SERVIEREN, WIRD MAN ES IHNEN AUCH  
WÄRMSTENS DANKEN.

## ELEKTRISCH BEHEIZT?

Wenn Sie die Behälter an einem Ort verwenden, an dem Ihnen eine Steckdose zur Verfügung steht, ist das elektrische Modell am besten geeignet. Ein kleines Heizelement sorgt dafür, dass die Temperatur des Getränks immer perfekt bleibt. Nutzen Sie die Behälter jedoch an verschiedenen Orten oder unter unvorhersehbaren Bedingungen, empfehlen sich isolierte Behälter. Ein doppelwandiges Edelstahlgehäuse mit Polyurethan-Isolierung hält die Getränke lange Zeit auf ihrer ursprünglichen Temperatur. Darüber hinaus sparen isolierte Behälter Energie.



## WELCHE KAPAZITÄT WÜNSCHEN SIE?

Möchten Sie einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von 4, 5, 6, 10, 20 oder 40 Litern? Diese Entscheidung hängt großteils von der erforderlichen Kapazität ab. Aber auch Ihr Oberarmumfang könnte hierbei eine interessante Größe sein. Kleinere Behälter lassen sich leichter bewegen. Außerdem bieten mehrere kleinere Behälter mehr Flexibilität als ein großer.

## DAS SOLLTEN SIE WISSEN

Behälter derselben Größe sind stapelbar. Welche Kapazität Sie auch benötigen, Animo bietet Ihnen die richtige Lösung.



**CN-SERIE:** Bestandteil der ComBi-line, aber auch gesondert erhältlich und einsetzbar. Diese Behälter sind mit einem isolierten Deckel ausgestattet, damit die Temperatur der Getränke perfekt bleibt. Die Modelle der CN-Serie sind transportierbar, stapelbar und mit einem integrierten Schauglas und einem tropffreien Zapfhahn ausgestattet. Als elektrisches Modell (CNe) mit LED-Beleuchtung erhältlich.

Ausführungen: 5, 10, 20 oder 40\* Liter.

\* Anderes Design Behälter CNe 40 L:  
Edelstahl Handgriffe.



+ Optionen: Deckel mit Klemmverschluss, Zapfhahn-Schutzbügel.



**CI-SERIE:** sowohl für heiße als auch kalte Getränke geeignet. Die Polyurethan-Isolierung sorgt dafür, dass die Temperatur des Getränks für sehr lange Zeit konstant bleibt.

Ausführungen: 4, 6, 10 oder 20 Liter. Behälter mit einem Fassungsvermögen von 4 bis 6 Litern sind mit einem Tragebügel ausgestattet, die übrigen Modelle mit Griffen.

**CE-SERIE:** mit Heizelement und Klixon-Thermostat ausgestattet, das den Boden nicht berührt. Hierdurch wird ein Wasserbad-Effekt erzielt, der die richtige Temperatur des Getränks (ca. 85° C) für längere Zeit gewährleistet.

Ausführungen: 4, 6, 10 oder 20 Liter. Behälter mit einem Fassungsvermögen von 4 bis 6 Litern sind mit einem Tragebügel ausgestattet, die übrigen Modelle mit Griffen.

# SERVIER- WAGEN

Der Kaffee kommt zu den Kaffeetrinkern! Animo bietet eine Vielzahl mobiler Servierkombinationen an. Brühen Sie Ihre Heißgetränke direkt in den Behältern auf dem Servierwagen und schon können Sie sich auf den Weg machen. Sie brauchen keine schweren Behälter oder Kannen zu heben. Unsere Servierwagen passen zu Ihrer Situation und bieten ausreichend Platz für Ihre Zutaten, Tassen und Untertassen, Abfallbehälter und Reinigungskörbe. Praktisch und flexibel, so bringen Sie den Kaffee genau dorthin, wo er sehnlichst erwartet wird.

## SERVIERWAGEN CAFÉCRUISER ONE

Dieser offene Servierwagen ist ideal für den Transport von Kaffee- und Teebehältern geeignet. Der Wagen ist serienmäßig mit vier Lenkrollen ausgestattet, von denen zwei gebremst sind und verfügt über graue Anschlaggummies. Die obere Platte hat eine abnehmbare Tropfschale und drei Zentrierbolzen. Die Bodenplatte bietet Platz für z.B. Thermoskannen oder Spülkörbe. Zentrierbolzen verhindern ein Verrutschen des Behälters beim Transport. Der Schwerpunkt bleibt immer sicher über dem Radstand.



+ Typ Cafécruiser One,  
geeignet für 1 Behälter bis 20 l



+ Typ Cafécruiser Regal,  
geeignet für 1 Behälter bis 20 l



+ Typ Cafécruiser de Luxe,  
geeignet für 1 Behälter bis 20 l

### SERVIERWAGEN CAFÉCRUISER REGAL

Dieser Servierwagen verfügt über eine Schublade und vier Regalpaare mit einem Anfangs- und Endanschlag für Spülkörbe. Dieser Typ ist außerdem serienmäßig mit vier Lenkrollen ausgestattet, von denen zwei gebremst sind und verfügt über graue Anschlaggummis. (Ausgenommen Spülkörbe und Auffangwannen aus Edelstahl)



- + Transportsicherung: Die Schublade des Cafécruiser Regal lässt sich leicht von Hand abschließen.

### SERVIERWAGEN CAFÉCRUISER DE LUXE

Dieser Servierwagen ist mit einer Schublade, Transportsicherung und Zentrierbolzen ausgestattet. Ausgestattet mit vier Paaren von Teleskopführungen für vier ausziehbare Spülkörbe. Der Wagen hat vier Lenkrollen, von denen zwei gebremst sind und ist mit grauen Anschlaggummis ausgestattet. (Ausgenommen Spülkörbe und Edelstahl-Auffangwannen)



- + Transportsicherung: Die Schubladen für die Spülkörbe von Cafécruiser de Luxe lassen sich leicht von Hand abschließen.

# ANIMO ÜBERALL

Die professionellen Kaffeemaschinen und Systeme können überall aufgestellt werden. Zum Beispiel in:

- + Hotels
- + Krankenhäusern
- + Pflegeeinrichtungen
- + Frühstücksräumen
- + Kantinen
- + Restaurants
- + Cafés
- + Schulen
- + Büros und Unternehmen
- + Theatern
- + Veranstaltungs- oder Messezentren
- + Kiosken
- + Schiffen oder Hochseeschiffen
- + Kirchen
- + Krematorien
- + Konferenzräumen
- ... und mehr



# TECHNISCHE DATEN COMBI-LINE

## AUFSTELLUNG AUF EINER ARBEITSFLÄCHE

|                                  | 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                           |
| Stoßvorrat Kaffee/Tee            | 10 l, 80 Tassen                   | 10 l, 80 Tassen                   | 5 l, 40 Tassen                    | 5 l, 40 Tassen                    | 20 l, 160 Tassen                  | 20 l, 160 Tassen                  |
| Stundenleistung Kaffee/Tee*      | ca. 30 l, 240 Tassen              | ca. 60 l, 480 Tassen              | ca. 60 l, 480 Tassen              |
| Boilerinhalt                     | -                                 | 4,2 l                             | -                                 | 4,2 l                             | -                                 | 5,6 l                             |
| Stundenleistung Heißwasser       | -                                 | 33 l                              | -                                 | 33 l                              | -                                 | 60 l                              |
| Heißwasserausgabe in 1 Durchlauf | -                                 | 2,6 l                             | -                                 | 2,6 l                             | -                                 | 4,1 l                             |
| Stromanschluss                   | 1 N~220-240 V 3175 W,<br>50-60 Hz | 1 N~220-240 V<br>3475 W, 50-60 Hz | 1 N~220-240 V<br>3125 W, 50-60 Hz | 1 N~220-240 V<br>3425 W, 50-60 Hz | 3 N~380-415 V<br>6275 W, 50-60 Hz | 3 N~380-415 V<br>6275 W, 50-60 Hz |
| Maße (B x T (x T1**) x H)        | 815 x 470 (330) x 700             | 815 x 470 (330) x 700             | 505 x 470 (330) x 700             | 505 x 470 (330) x 700             | 980 x 470 (330) x 790             | 980 x 470 (330) x 790             |
| Höhe des Auslaufhahns            | 185 mm                            |
| Warmhaltetemperatur              | ca. 80-85° C                      |
| Wasserdosierzeit                 | ca. 10 Min./5 l                   | ca. 10 Min./10 l                  | ca. 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 1x20 W L/R                     |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Artikelnummer                    | L:1005400 R:1005399              | L:1005404 R:1005403              | 1005406                           | 1005410                           | L: 1005408 R:1005407              | L:1005412 R:1005411               |
| Stoßvorrat Kaffee/Tee            | 10 l, 80 Tassen                  | 10 l, 80 Tassen                  | 40 l, 320 Tassen                  | 40 l, 320 Tassen                  | 20 l, 160 Tassen                  | 20 l, 160 Tassen                  |
| Stundenleistung Kaffee/Tee*      | ca. 60 l, 480 Tassen             | ca. 60 l, 480 Tassen             | ca. 90 l, 720 Tassen              | ca. 90 l, 720 Tassen              | ca. 90 l, 720 Tassen              | ca. 90 l, 720 Tassen              |
| Boilerinhalt                     | -                                | 5,6 l                            | -                                 | 5,6 l                             | -                                 | 5,6 l                             |
| Stundenleistung Heißwasser       | -                                | 60 l                             | -                                 | 60 l                              | -                                 | 60 l                              |
| Heißwasserausgabe in 1 Durchlauf | -                                | 4,1 l                            | -                                 | 4,1 l                             | -                                 | 4,1 l                             |
| Stromanschluss                   | 3 N~380-415 V 6175 W,<br>50-60Hz | 3 N~380-415 V 6175 W,<br>50-60Hz | 3 N~380-415 V 9275 W,<br>50-60 Hz | 3 N~380-415 V 9275 W,<br>50-60 Hz | 3 N~380-415 V 9175 W,<br>50-60 Hz | 3 N~380-415 V 9175 W,<br>50-60 Hz |
| Maße (B x T (x T1**) x H)        | 590 x 470 (330) x 790            | 590 x 470 (330) x 790            | 1095 x 500 (360) x 895            | 1095 x 500 (360) x 895            | 645 x 500 (360) x 895             | 645 x 500 (360) x 895             |
| Höhe des Auslaufhahns            | 185 mm                           | 185 mm                           | 185 mm                            | 185 mm                            | 185 mm                            | 185 mm                            |
| Warmhaltetemperatur              | ca. 80-85° C                     | ca. 80-85° C                     | ca. 80-85° C                      | ca. 80-85° C                      | ca. 80-85° C                      | ca. 80-85° C                      |
| Wasserdosierzeit                 | ca. 10 Min./10 l                 | ca. 10 Min./10 l                 | ca. 14 Min./20 l                  | ca. 14 Min./20 l                  | ca. 14 Min./20 l                  | ca. 14 Min./20 l                  |
| Filterpapier                     | 152/457                          | 152/457                          | 203/533                           | 203/533                           | 203/533                           | 203/533                           |

## COMBI-LINE SERIE 40 L\*\*\*

|                             | CB 2x40                         | CB 1x40 L/R                     | CB 40                           | CN40e                         |
|-----------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| Artikelnummer               | 1007173                         | 1007175 / 1007174               | 1007176                         | 1007177                       |
| Stoßvorrat Kaffee/Tee       | 80 l, 640 Tassen                | 40 l, 320 Tassen                | -                               | 40 l, 320 Tassen              |
| Stundenleistung Kaffee/Tee* | ca. 180 l, 1440 Tassen          | ca. 180 l, 1440 Tassen          | ca. 180 l, 1440 Tassen          | -                             |
| Stromanschluss              | 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 |
| Maße (B x T (x T1**) x H)   | 1320 x 685 (465) x 975 mm       | 805 x 685 (465) x 975 mm        | 235 x 345 x 985 mm              | ø 455 x 562 mm                |
| Höhe des Auslaufhahns       | 158 mm                          | 158 mm                          | -                               | 95 mm                         |
| Warmhaltetemperatur         | ca. 80-85° C                    | ca. 80-85° C                    | -                               | ca. 80-85° C                  |
| Wasserdosierzeit            | ca. 14 Min./40 l                | ca. 14 Min./40 l                | ca. 14 Min./40 l                | -                             |
| Filterpapier                | 280/635                         | 280/635                         | -                               | 280/635                       |

\* Heißwasserdurchlauf \*\* Exkl. Tropfschale \*\*\* Anderes Design Combi-line 40 L: Edelstahl-Front, -Aufsatzfilter, -Handgriffe und -Tropfschale  
Alle Modelle verfügen über eine automatische Wasserbefüllung (3/4\*)

# COMBI-LINE

## KOMBINATION MIT SERVIERWAGEN

|                                  | CB 5                              | CB 5W                             | CB 10                             | CB 10W                            | CB 20                             | CB 20W                            |
|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Artikelnummer                    | 1005393                           | 1005397                           | 1005401                           | 1005405                           | 1005409                           | 1005413                           |
| Stundenleistung Kaffee/Tee*      | ca. 30 l, 240 Tassen              | ca. 30 l, 240 Tassen              | ca. 60 l, 480 Tassen              | ca. 60 l, 480 Tassen              | ca. 90 l, 720 Tassen              | ca. 90 l, 720 Tassen              |
| Boilerinhalt                     | -                                 | 4,2 l                             | -                                 | 5,6 l                             | -                                 | 5,6 l                             |
| Stundenleistung Heißwasser       | -                                 | 33 l                              | -                                 | 60 l                              | -                                 | 60 l                              |
| Heißwasserausgabe in 1 Durchlauf | -                                 | 2,6 l                             | -                                 | 4,1 l                             | -                                 | 4,1 l                             |
| Stromanschluss                   | 1 N~220-240 V 3075 W,<br>50-60 Hz | 1 N~220-240 V 3375 W,<br>50-60 Hz | 3 N~380-415 V 6075 W,<br>50-60 Hz | 3 N~380-415 V 6075 W,<br>50-60 Hz | 3 N~380-415 V 9075 W,<br>50-60 Hz | 3 N~380-415 V 9075 W,<br>50-60 Hz |
| Wasserdosierzeit                 | ca. 10 Min./5 l                   | ca. 10 Min./5 l                   | ca. 10 Min./10 l                  | ca. 10 Min./10 l                  | ca. 14 Min./20 l                  | ca. 14 Min./20 l                  |
| Maße (BxTxH)                     | 235 x 375 x 725                   | 235 x 490 x 725                   | 235 x 375 x 820                   | 235 x 490 x 820                   | 235 x 375 x 920                   | 235 x 490 x 920                   |
| Geeignet für                     | CN5e/i                            | CN5e/i                            | CN10e/i                           | CN10e/i                           | CN20e/i                           | CN20e/i                           |

\* Heißwasserdurchlauf

Alle Modelle verfügen über eine automatische Wasserbefüllung (3/4")

## BEHÄLTER - ELEKTRISCH BEHEIZT

|                        | CN5e                             | CN10e                             | CN20e                             |
|------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Artikelnummer          | 1005364                          | 1005365                           | 1005366                           |
| Inhalt                 | 5 l                              | 10 l                              | 20 l                              |
| Stromanschluss         | 1 N~220-240 V,<br>50 W, 50-60 Hz | 1 N~220-240 V,<br>100 W, 50-60 Hz | 1 N~220-240 V,<br>100 W, 50-60 Hz |
| Maße Ø x H             | 237 x 406 mm                     | 307 x 427 mm                      | 355 x 515 mm                      |
| Höhe des Auslauftrahns | 120 mm                           | 120 mm                            | 120 mm                            |
| Warmhaltetemperatur    | ca. 80-85° C                     | ca. 80-85° C                      | ca. 80-85° C                      |



# HEISSWASSERBEREITER

## 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                    | 9030040                           | 9030055                           | 9030045                           | 9030060                           | 9030050                           | 9030065                           |
| Stoßvorrat Heißwasser            | 5 l                               | 5 l                               | 10 l                              | 10 l                              | 20 l                              | 20 l                              |
| Heißwasserausgabe in 1 Durchlauf | 4 l                               | 4 l                               | 8 l                               | 8 l                               | 18 l                              | 18 l                              |
| Stundenleistung Heißwasser       | 30 l                              |
| Stromanschluss                   | 1 N~220-240 V 3200 W,<br>50-60 Hz |
| Wasseranschluss                  | nein                              | ja                                | nein                              | ja                                | nein                              | ja                                |
| Maße 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                      |
| Warmhaltetemperatur              | einstellbar bis auf 97° C         |
| Aufheizzeit                      | 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              | 9030110                           | 9030115                           | 9030120                            | 9030125                            |
| Stoßvorrat Heißwasser      | 10 l                              | 20 l                              | 20 l                               | 40 l                               |
| Stundenleistung Heißwasser | 30 l                              | 30 l                              | 60 l                               | 90 l                               |
| Stromanschluss             | 1 N~220-240 V 3200 W,<br>50-60 Hz | 1 N~220-240 V 3200 W,<br>50-60 Hz | 3 N~380-415 V, 6600 W,<br>50-60 Hz | 3 N~380-415 V, 9600 W,<br>50-60 Hz |
| Wasseranschluss            | ja                                | ja                                | ja                                 | ja                                 |
| Maße Ø x H                 | 224 x 520 mm                      | 304 x 580 mm                      | 304 x 580 mm                       | 385 x 685 mm                       |
| Warmhaltetemperatur        | einstellbar bis auf 97° C         | einstellbar bis auf 97° C         | einstellbar bis auf 97° C          | einstellbar bis auf 97° C          |
| Aufheizzeit                | 20 -> 97° C: 17 Min.              | 20 -> 97° C: 34 Min.              | 20 -> 97° C: 17 Min.               | 20 -> 97° C: 23 Min.               |
| Durchlaufzeit              | 6-9 Sek./l                        | 6-9 Sek./l                        | 6-9 Sek./l                         | 6-9 Sek./l                         |

## WKT-N

|                                  | WKT 3n HA                         | WKT 3n VA                         | WKT 5n HA                         | WKT 5n VA                         |
|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Artikelnummer                    | 9030100                           | 9030101                           | 1003699                           | 1004095                           |
| Stoßvorrat Heißwasser            | 3 l                               | 3 l                               | 5 l                               | 5 l                               |
| Heißwasserausgabe in 1 Durchlauf | 2 l                               | 2 l                               | 4 l                               | 4 l                               |
| Stundenleistung Heißwasser       | 21 l                              | 21 l                              | 21 l                              | 21 l                              |
| Stromanschluss                   | 1 N~220-240 V, 2100 W<br>50-60 Hz |
| Wasseranschluss                  | nein                              | ja                                | nein                              | ja                                |
| Maße (BxTxH)                     | 215 x 280 x 445                   | 215 x 280 x 445                   | 215 x 280 x 575                   | 215 x 280 x 575                   |
| Warmhaltetemperatur              | einstellbar bis auf 97° C         |
| Aufheizzeit                      | 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                    | 9030145                        | 9030140                        | 9030155                        | 9030150                        |
| Stoßvorrat Heißwasser            | 10 l                           | 10 l                           | 20 l                           | 20 l                           |
| Heißwasserausgabe in 1 Durchlauf | 8 l                            | 8 l                            | 18 l                           | 18 l                           |
| Stundenleistung Heißwasser       | 30 l                           | 30 l                           | 30 l                           | 30 l                           |
| Stromanschluss                   | 1 N~220-240 V 3200 W, 50-60 Hz |
| Wasseranschluss                  | nein                           | ja                             | nein                           | ja                             |
| Maße Ø x H                       | 225 x 505 mm                   | 225 x 505 mm                   | 305 x 560 mm                   | 305 x 560 mm                   |
| Warmhaltetemperatur              | einstellbar bis auf 97° C      |
| Aufheizzeit                      | 20 -> 97° C: 17 Min.           | 20 -> 97° C: 17 Min.           | 20 -> 97° C: 34 Min.           | 20 -> 97° C: 34 Min.           |

# GETRÄNKEBEHÄLTER

## GETRÄNKEBEHÄLTER CE/CI

|                     | CE 4                             | CE 6                             | CE 10                            | CE 20                            |
|---------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Artikelnummer       | 9050050                          | 9050051                          | 9050053                          | 9050056                          |
| Inhalt              | 4 l, 32 Tassen                   | 6 l, 48 Tassen                   | 10 l, 80 Tassen                  | 20 l, 160 Tassen                 |
| Stromanschluss      | 1 N~220-240 V, 165 W<br>50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 165 W<br>50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 165 W<br>50-60 Hz | 1 N~220-240 V, 385 W<br>50-60 Hz |
| Maße 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                          |
| Warmhaltetemperatur | ca. 84-86° C                     | ca. 84-86° C                     | ca. 84-86° C                     | ca. 84-86° C                     |
| Zapfhöhe            | 120 mm                           | 120 mm                           | 120 mm                           | 120 mm                           |

|                              | CI 4                    | CI 6                    | CI 10                   | CI 20                   |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Artikelnummer                | 9050038                 | 9050039                 | 9050041                 | 9050044                 |
| Inhalt                       | 4 l, 32 Tassen          | 6 l, 48 Tassen          | 10 l, 80 Tassen         | 20 l, 160 Tassen        |
| Maße 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                 |
| Temperaturverlust pro Stunde | 5° C                    | 4° C                    | 3° C                    | 3° C                    |
| Isolierung                   | FCKW-freies Polyurethan | FCKW-freies Polyurethan | FCKW-freies Polyurethan | FCKW-freies Polyurethan |
| Zapfhöhe                     | 120 mm                  | 120 mm                  | 120 mm                  | 120 mm                  |

# SERVIERWAGEN

|                    | Servierwagen Cafécruiser One | Servierwagen Cafécruiser Regal | Servierwagen Cafécruiser de Luxe |
|--------------------|------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Artikelnummer      | 1012732                      | 1012734                        | 1012733                          |
| Maße (BxTxH)       | 662 x 638 x 1024             | 664 x 640 x 1024               | 664 x 640 x 1024                 |
| Kapazität Behälter | 1 (bis 20 l)                 | 1 (bis 20 l)                   | 1 (bis 20 l)                     |
| Schublade          | -                            | max. 1                         | max. 1                           |
| Regalpaare         | -                            | max. 4                         | -                                |
| Teleskopführungen  | -                            | -                              | max. 4                           |

+ Optional: Tropfschale 510 (B) x 510 (T) x 20 (H) mm

# ANIMO

Wir stellen Kaffeemaschinen und Systeme für Menschen her, die einen wirklich guten Kaffee anbieten wollen. Benutzerfreundliche Maschinen, langlebig und wartungsfreundlich, mit jeder Menge Optionen.

Mit unseren Maschinen bereiten Sie eine große Auswahl frischer Heißgetränke zu, jederzeit und überall. Von frisch gemahlenem Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato, über Tee bis zu heißem Kakao und Instant-Suppe, es bleiben keine Wünsche offen.

Wir sind seit 1950 im Geschäft in mehr als 100 Ländern weltweit. Denn guter Kaffee braucht eine gute Maschine. Und eine gute Maschine braucht Erfahrung, Kompetenz und Hingabe.

DEDICATED TO EVERY CUP

Animo B.V.  
Hauptsitz  
Assen - Niederlande

Vertrieb Niederlande  
Abteilung Export  
info@animo.nl  
+31 (0)592 376 376

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

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

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

[WWW.ANIMO.EU](http://WWW.ANIMO.EU)

1006523 REV. 6.0 - 0503250

**ANIMO**

