

DET HANDLER **OM KANDER**



M-Line | Excelso | Termokander
Animo-udstyr til kander med frisk kaffe.

ANIMO

ER DER NOGEN, **DER VIL HAVE EN KOP KAFFE?**



Med et enkelt fingertryk bliver M-line-kaffemaskinen aktiveret. I kedlen af rustfrit stål opvarmes vandet til den rigtige temperatur.

Når først vandet begynder at løbe igennem kaffebønnerne, så begynder magien at ske.

Duften af frisk filterkaffe spreder sig.
Den uimodståelige aroma fylder rummet...



Hvor end folk mødes, er der altid nogen der spørger "Er der nogen, der vil have en kop kaffe?"

En friskbrygget kande kaffe er en del af, hvordan tingene skal være. Starten på en produktiv arbejdsdag. Efter at have klaret en opgave sammen. Under møder og foredrag. I sportsklubben eller til kunstudstillinger. Til ... Ja, alle steder!

Kaffemaskiner med kander

Animo har udviklet og fremstillet kaffemaskiner i over 70 år. I denne brochure fremhæver vi vores kaffemaskiner med kander. Professionelt udstyr, der giver dig mulighed for at brygge den perfekte kop frisk filterkaffe på ingen tid. Eller hvis situationen kræver det: Op til 288 perfekte kopper i timen. Animos kaffemaskiner med kander gør alle til den perfekte vært. Betjening og vedligeholdelse af vores bryggeudstyr er lige så logisk, som det er nemt.

Alt er muligt

Foretrækker du store eller små kander? Glaskander eller termokander? Vil du have en maskine med vandtilslutning eller med manuel påfyldning? Med Animo er næsten alt muligt. Flere produkter kan endda fås i forskellige farver. Foretrækker du rustfrit stål kombineret med ren sort eller en dyb blå? Den moderne kaffeelskers ønsker er vores udgangspunkt for et udvalg af høj kvalitet.

Animo gør det nemt at være vært

Animos udstyr er meget nemt at betjene. Smarte funktioner giver et problemfrit og velsmagende resultat. Det gør det til en sjov rolle at være vært.

- + Kandedetektor: Bryggeprocessen starter og stopper automatisk, når kanden tages væk eller stilles tilbage på plads.
- + Lækagestop: Forhindrer filteret i at dryppe.
- + Signal, når kaffen er klar: Maskinen giver et lydsignal, når kaffen er klar.
- + Berøringskontrol for optimal brugervenlighed.
- + Beskyttelse mod tørkogning, som kan nulstilles eksternt.



- + De semi-automatiske maskiner er udstyret med et manuelt opfyldningspunkt på forsiden. Dette gør det muligt at fylde maskinerne på en let måde.
- + Automatiske maskiner er udstyret med en vandforbindelse.
- + Vandbeholderen kan indeholde 2,7 liter



- + En kandedetektor starter og stopper bryggeprocessen.
- + Lækagestop-indstillingen lukker filterkurven, så den ikke drypper, når kanden er fjernet.
- + Maskinen giver et lydsignal, når kaffen er klar.



- + M-Line-udstyr fås også med en varmtvandshane til at lave te, varm chokolade, suppe og mere.



- + De smarte touch-knapper på toppen af maskinen sikrer en nem betjening.
- + Antallet af kopper kaffe kan indstilles på vores automatiske maskiner ved at bruge touch-knapperne.
- + Afkalkningsindikator.
- + Fugtning af bønner før kaffebrygning, er mulig.

ANIMO M-LINE

M-line-kaffemaskiner med glas- eller termokander

Animo M-line er en komplet serie af kaffeudstyr, baseret på et anmelderrost og moderne design. Der er en M-line til hvert køkken, frokoststue, bar eller kantine. For specifikke detaljer om hver model: Se opstillingen på denne side.

Kaffemaskiner med glaskander

M100

Kaffemaskine med manuel påfyldning. Leveres med glaskander. Fås i sort og blå.

M200

Kaffemaskine med vandtilslutning. Leveres med glaskander.

M200W

Kaffemaskine med vandtilslutning og hedtvand. Leveres med glaskander.

M102/202

Dobbelt kaffemaskine med manuel påfyldning eller vandtilslutning. Leveres med glaskander.

M202W

Dobbelt kaffemaskine med vandtilslutning og hedtvand. Leveres med glaskander.



M100



M200

M200W



M102/202



M202W

Kaffemaskiner med termokander

MT100

Kaffemaskine med manuel påfyldning. Leveres uden termokander. Fås i sort og blå.



MT100

MT200

Kaffemaskine med vandtilslutning. Leveres uden termokander.

MT200W

Kaffemaskine med vandtilslutning og hedtvand.

Leveres med termokander.

MT200Wp

Kaffemaskine til termokande med pumpe. Med vandtilslutning og hedtvand. Leveres uden termokander med pumpe.

MT202W

Kaffemaskine med vandtilslutning og hedtvand. Leveres med termokander.

MT100v/MT200v

Kaffemaskinen er justerbar i højden og er egnet til 2,4 liters termokander, 2,1 liters termokande med pumpe, samt 1,85 termokande. Fås med manuel påfyldning eller med vandtilslutning. Leveres uden termokande.



MT200



MT200W



MT200Wp



MT202W



MT100v/MT200v



ANIMO EXCEL SO

Excelso: Ren funktionalitet

Excelso-kaffemaskinen giver dig mulighed for at brygge en fuld kande friskbrygget filterkaffe på ingen tid. Maskinen er lavet af rustfrit stål af høj kvalitet. Vandet påfyldes manuelt. Ligesom M-line-maskinerne er disse maskiner udstyret med de allernyeste funktioner. Hvad siger du til:

- + Selvregulerende varmeplader
- + Varmepladerne kan bruges separat
- + Beskyttelse mod tørkogning

Excelso T

Excelso T er designet til at brygge kaffe direkte i en termokande. Den 2 liters dobbeltvæggede termokande i rustfrit stål er standard-tilbehør. Selvfølgelig kan yderligere termokander købes separat.



Excelso



Excelso T



Excelso

Excelso Tp

Excelso TP er specielt velegnet til termokander med pumpe.

Egnet til universel brug

Excelso-serien fås i tre universelle modeller. Da vi har udeladt specielle funktioner som kandedetektering, afkalkningsindikator, fugtning af bønner før kaffebrygning, er mulig osv., kan vi tilbyde en større værdi for dette produkt. I kombination med de lave vedligeholdelsesomkostninger og den lange levetid er denne Excelso en investering, du ikke vil fortryde.



Excelso Tp



ANIMO ANYWISE

Animo-udstyr er en klog investering i enhver forstand. Huset i rustfrit stål er ikke kun ekstremt holdbart, men det er også helt genanvendeligt. Alle andre komponenter er også lavet af pålidelige materialer og har en lang levetid. Desuden er Animo opmærksom på energiforbruget. De dobbeltvæggede termokander er ekstremt varmeisolerede. Al energien ender i en dejlig, varm kop kaffe. Og det giver dig endnu engang ny energi!

ANIMO TERMOKANDER

Varmt anbefalet: Animo-termokander

Venter der et langt møde forude? Aktiviteter på arbejdspladsen? Er gæsterne lige på trapperne? En ordentlig termokande forbereder dig til enhver situation. Animo-termokander er perfekte til kaffe og andre varme drikke. Men vidste du, at de også kan holde dine kolde drikkevarer kolde? Hver model er stilfuld, holdbar og let at rengøre!



9008436

9008419

9008420

Termobeholder

Beholderen i rustfrit stål har en kapacitet på 2,4 liter og er forsynet med en dryppefri hane, et måleglas og brygning gennem låg med blender. Blenderen sikrer et optimalt udtræk i beholderen

Termokande med pumpe

Få en lækker, varm kop kaffe med bare et tryk på håndtaget. Du skal ikke løfte noget, og du slipper for at spilde. Fås i 2,1 liter med inderside i rustfrit stål eller glas.

Udstyret med blender for et optimalt udtræk i kanden.

Termobeholdere

Solid, klassisk form. Disse termokander i rustfrit stål i modellerne 1, 1,5, 1,85 og 2 liter.

Kande med opfyldningslåg

Der er ikke noget bedre end denne kande i rustfrit stål med opfyldningslåg til hurtigt at servere frisk kaffe! Dens 1,8 liters volumen er nok til 15 kopper.



9050241



9010420

9008304

9010419

9008183

ANIMO

VALGMULIGHEDER OG TILBEHØR

KAFFEKOPVARMER KKWN

For at give din kaffe den perfekte smag og temperatur kan du servere den i en forvarmet kop. Kaffekopvarmeren fra Animo gør det muligt at forvarme adskillige koppe. Kaffekopvarmeren er lavet af slidstærkt rustfrit stål 18/9 og består af to rum, der kan bruges separat, og en tallerkenholder på toppen. Det bliver en indbydende tilføjelse til din buffet!

Naturligvis tilbyder Animo også følgende tilbehør:

Filterpapir

Filterpapir 90/250, egnet til alle Animo-kaffemaskiner med kander.

OptiClean Afkalkningsmiddel

Specielt til Animo-kaffebryggerudstyr.

OptiClean Rengøringsmiddel til kaffemaskine

Perfekt til rengøring af termokander og steder, der er vanskelige at nå.



M100 med WKT3



Filterpapir



Kopvarmer KKWN

OptiClean®

Afkalkningsmiddel og
kaffebelægningsfjerner



KAFFEMASKINER MED KANDER

SPECIFIKATIONER

M-LINE-KAFFEMASKINER MED KANDER

	M100/M200	M102/M202	M200W	M202W
Artikelnummer	9010502/9010552 (sort) 9010500 (blå)	9010512/9010562	9010557	9010567
Bryggekapacitet pr. time	18 liter, 144 kopper	28 liter, 224 kopper	14 liter, 112 kopper	36 liter, 288 kopper
Varmtvandskapacitet pr. time	-	-	16 liter, 128 kopper	21 liter, 168 kopper
Kandekapacitet	2/2	4/4	2	4
Elektrisk forbindelse	1N~220-240V 50-60Cy/2250W	1N~220-240V 50-60Cy/3500W	1N~220-240V 50-60Cy/3350W	3N~380-415V 50-60Cy/6600W
Vandtilslutning	nej/ja (3/4")	nej/ja (3/4")	ja (3/4")	ja (3/4")
Størrelse: HxHxDxB i mm	460x625x205x380	460x625x420x380	460x625x420x380	460x625x620x380
Bryggetid	cirka 6 min. pr. kande	cirka 8 min. pr. kande	cirka 8 min. pr. kande	cirka 6 min. pr. kande
Opvarmningstid for vandkoger	-	-	cirka 11 min.	cirka 9 min.
Holdetemperatur	cirka 84-86 °C	cirka 84-86 °C	cirka 84-86 °C	cirka 84-86 °C

H* = Højde inkl. glaskande

M-LINE-KAFFEMASKINER MED TERMOKANDER

	MT100/MT200	MT200W	MT200Wp	MT202W	MT100v/MT200v
Artikelnummer	9010522/9010572 (sort) 9010520 (blå)	9010577	9010547	9010582	9010537/9010587
Bryggekapacitet pr. time	18 liter, 144 kopper	14 liter, 112 kopper	14 liter, 112 kopper	36 liter, 288 kopper	18 liter, 144 kopper
Varmtvandskapacitet pr. time	-	16 liter, 128 kopper	16 liter, 128 kopper	21 liter, 168 kopper	-
Egnet til	Termokande med pumpe, 2,1 liter	Termobeholder, 2,4 liter	Termokande med pumpe, 2,1 liter	Termobeholder, 2,4 liter	Termokande, 1,85 liter. Termokande med pumpe, 2,1 liter. Termobeholder, 2,4 liter.
Elektrisk forbindelse	1N~220-240V 50-60Cy/2100W	1N~220-240V 50-60Cy/3200W	1N~220-240V 50-60Cy/3200W	3N~380-415V 50-60Cy/6300W	1N~220-240V 50-60Cy/2100W
Vandtilslutning	nej/ja (3/4")	ja (3/4")	ja (3/4")	ja (3/4")	nej/ja (3/4")
Størrelse: HxDxB i mm	595x205x380	650x420x380	595x420x380	650x620x380	H1 min./maks. x H2 min./maks. x D x B 540/650x265/375x205x380
Bryggetid	cirka 7,5 min. pr. kande	cirka 10 min. pr. kande	cirka 9 min. pr. kande	cirka 8 min. pr. 2 kander	cirka 6,5 min./1,85 liter cirka 7,5 min./2,1 liter cirka 8 min./2,4 liter
Opvarmningstid for vandkoger	-	cirka 11 min.	cirka 11 min.	cirka 9 min.	-

H1 = Højde min./maks. kaffemaskine

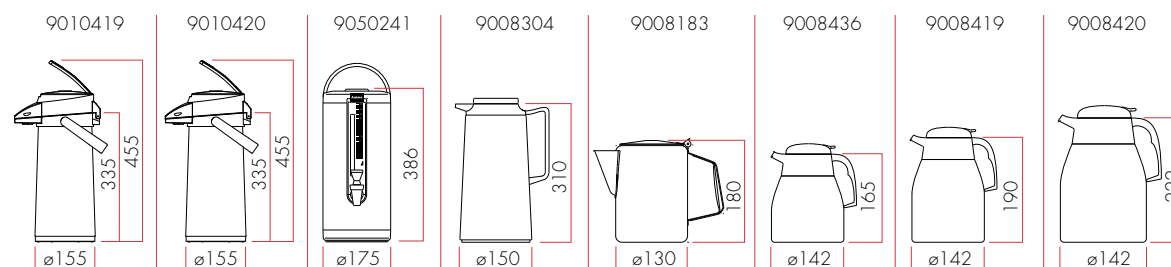
H2 = Højde min./maks. termokande

EXCELSO-KANDEUDSTYR

	Excelso	Excelso T	Excelso Tp
Artikelnummer	9010380	9010385	9010390
Som standard udstyret med	1 glaskande (1,8 liter/cirka 14 kopper)	1 termokande (2,0 liter/cirka 16 kopper)	-
Bryggekapacitet pr. time	18 l /cirka 144 kopper	18 l /cirka 144 kopper	18 l /cirka 144 kopper
Bryggetid	cirka 5 - 6 min.	cirka 6 - 7 min.	cirka 6 - 7 min.
Elektrisk forbindelse	1N~220-240V/50Cy/2250W	1N~220-240V/50Cy/2100W	1N~220-240V/50Cy/2100W
Størrelse: HxDxB i mm	190 x 370 x 433	190 x 370 x 477	190 x 370 x 582
Filterpapir (01088)	90/250	90/250	90/250

ANIMO-TERMOKANDER

Art. 9010419	Termokande 2,1 l. med pumpe og inderside i rustfrit stål	Art. 9008436	Termokande 1,0 l. med inderside i rustfrit stål
Art. 9010420	Termokande 2,1 l. med pumpe og inderside i glas	Art. 9008419	Termokande 1,5 l. med inderside i rustfrit stål
Art. 9050241	Termobeholder 2,4 l. med dryppefri hane, måleglas og kaffeblender	Art. 9008420	Termokande 2,0 l. med inderside i rustfrit stål
Art. 9008304	Termokande 1,85 l.		
Art. 9008183	Kande i rustfrit stål 1,8 l. med opfyldningslåg, Tåler opvaskemaskine		





Vi laver kaffemaskiner og -udstyr af høj kvalitet, der er brugervenlige, holdbare og nemme at vedligeholde.

Vores maskiner leverer en bred vifte af friske, varme drikke gang på gang. Alt fra friskmalet espresso, cappuccino eller latte macchiato til te, varm chokolade og pulversuppe.

Vi har drevet forretning siden 1950 i mere end 100 lande verden over. Fordi god kaffe kræver en god maskine. Og en god maskine kræver erfaring, ekspertise og dedikering.

DEDICATED TO EVERY CUP

Animo B.V.
Hovedkontor
Assen - Holland
National salgsafdeling
International salgsafdeling
Tlf.: +31 (0)592 376 376
info@animo.nl

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

Animo France
Frankrig
Tlf.: +33 (0)380 250 660
info@animo-france.fr

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

ANIMO.EU

