

TOUT SUR LES **MACHINES A FILTRATION**



Série M | Excelso | Bouteilles thermos
Machines Animo à verseuses ou à thermos

ANIMO



VOUS VOULEZ **UN CAFE ?**



Une simple pression de doigt sur la touche en façade de la machine à café et la production démarre.

Dans la cuve en acier inoxydable, l'eau est immédiatement portée à la bonne température.

C'est quand elle commence à couler et à entrer en contact avec le café moulu que la magie se produit...

L'odeur du café frais se libère...

L'arôme irrésistible prend possession de l'espace...

Dès que des gens se réunissent quelque part, la question retentit rapidement : « Quelqu'un veut du café ? » Une verseuse ou un thermos de café frais est de tous les instants. Lors du coup d'envoi d'une journée de travail, à la pause-café d'un séminaire d'entreprise, pour le petit déjeuner d'une collectivité, dans un club de sport ou un centre culturel...

Machines à café à verseuses ou thermos

Depuis plus de 70 ans, Animo développe et fabrique des machines à café : machines professionnelles à verseuses ou à thermos avec lesquelles vous faites apparaître sur la table très vite et comme par enchantement la tasse parfaite de café filtre. Ou si la situation l'exige : jusqu'à 288 tasses à l'heure. Les machines à verseuses ou thermos Animo répondent à toutes les situations. Et leur utilisation et leur entretien sont aussi logiques que faciles.

Tout est possible chez Animo

Vous voulez des verseuses en verre ou des bouteilles thermos ? Des grandes ou des petites ? Vous voulez une machine branchée sur une arrivée d'eau ou à remplissage manuel ? Chez Animo, tout est possible ou presque. Certains produits sont même disponibles au choix dans des couleurs différentes. Vous préférez combiner l'acier inoxydable avec la sobriété du noir ou l'aspect ludique du bleu ? Les désirs de l'amateur de café d'aujourd'hui sont satisfaits par un assortiment de grande qualité.

Animo encourage la convivialité

Les machines Animo se commandent très facilement. Des équipements bien étudiés vous amènent sans problème à un résultat succulent :

- + sonde de détection de la verseuse : le processus de production s'arrête automatiquement lorsque la verseuse est retirée
- + système anti-goutte : pas d'égouttage ce qui maintient la machine propre
- + signal de fin de production : un signal sonore vous informe que vous pouvez servir le café
- + touches digitales : pour une commande précise
- + protection contre la chauffe sans eau : réarmement de l'extérieur.



- + Le remplissage en eau des machines manuelles s'effectue à l'avant. Cela facilite la manipulation.
- + Les machines entièrement automatiques sont branchées sur une arrivée d'eau.
- + La contenance du réservoir d'eau est de 2,7 litres.



- + Une sonde de détection de la verseuse démarre et arrête le processus.
- + Le système anti-goutte ferme le porte filtre.
- + Dès que le café est prêt, la machine émet un signal sonore.



- + Les machines de la série M sont aussi disponibles avec tirage d'eau chaude pour préparer le thé, les tisanes, etc.



- + Les touches digitales sur la partie supérieure facilitent l'utilisation.
- + Sur les machines entièrement automatiques, on peut régler le nombre de tasses au moyen des touches digitales.
- + Voyant de détartrage.
- + Fonction de pré-humidification de la mouture.

ANIMO M-LINE

Machines à café à verseuses et machines à café à thermos de la série M

La série M d'Animo est une gamme très complète de machines à café à verseuses ou thermos, au design contemporain très apprécié. Chaque cantine, office, salle de petit-déjeuner, bar ou cuisine possède une machine de la série M.

Machines à café à verseuses

M100

Machine à café simple production à remplissage manuel.
Disponible au choix en noir ou bleu.

M200

Machine à café simple production branchée sur une arrivée d'eau.

M200W

Machine à café branchée sur une arrivée d'eau et tirage d'eau chaude.

M102/202

Machine à café double production à remplissage manuel ou branchée sur une arrivée d'eau.

M202W

Machine à café double production branchée sur une arrivée d'eau et tirage d'eau chaude.



M100



M200

M200W



M102/202



M202W

Machines à café à thermos

MT100

Machine à café à remplissage manuel. Disponible au choix en noir ou bleu. Compatible avec thermos à pompe.

MT200

Machine à café branchée sur une arrivée d'eau. Compatible avec thermos à pompe.

MT200W

Machine à café branchée sur une arrivée d'eau et équipée d'un tirage d'eau chaude. Livrée avec un thermos conteneur.

MT200Wp

Machine à café branchée sur une arrivée d'eau et équipée d'un tirage d'eau chaude. Compatible avec thermos à pompe.

MT202W

Machine à café double production, branchée sur une arrivée d'eau et équipée d'un tirage d'eau chaude. Livrée avec deux thermos conteneurs.

MT100v/MT200v

Machine à café à hauteur réglable, compatible avec thermos conteneur (2,4 litres), thermos à pompe (2,1 litres) et bouteille thermos (1,85 litre). Disponible à remplissage manuel ou branchée sur une arrivée d'eau.



MT100



MT200

MT200W



MT200Wp



MT202W



MT100v/MT200v



ANIMO EXCELSO

Excelso : la fonctionnalité à l'état pur

Avec la machine à café Excelso, vous préparez en un tour de main une pleine verseuse ou un thermos de café filtre délicieux. La machine est tout en acier inoxydable. Le remplissage en eau s'effectue manuellement. Comme pour la série M, les machines sont équipées des fonctionnalités suivantes :

- + Plaques de maintien en température autorégulées
- + Plaques de maintien en température pouvant être utilisées séparément
- + Protection contre la chauffe sans eau

Excelso

Avec le modèle Excelso, vous préparez directement le café dans la verseuse en verre livrée en standard. Des verseuses supplémentaires sont naturellement disponibles séparément.

Excelso T

Avec le modèle T, le café est produit directement dans la bouteille thermos tout en inox de 2 litres livrée en standard. Des thermos supplémentaires sont naturellement disponibles séparément.



Excelso



Excelso T



EXCEL/50

Excelso Tp

Le Modèle TP est spécialement pour une utilisation avec des thermos à pompe.

Usage universel

L'Excelso est disponible en trois modèles à usage universel. Son design sobre et sa conception basique assure à cette gamme un excellent rapport Qualité / Prix. Son prix, ses faibles coûts d'entretien et sa longue durée de vie font de l'Excelso un investissement que vous ne regretterez pas.



Excelso Tp



ABSOLUMENT ANIMO

Une machine Animo est à tout point de vue un investissement judicieux. La cuve en acier inoxydable est non seulement indestructible, mais aussi entièrement réutilisable. Des matériaux de haute qualité ont aussi été utilisés pour les autres composants qui ont également une longue durée de vie. De plus, Animo prête une attention particulière à la consommation d'énergie. Les bouteilles thermos à double paroi ont une bonne isolation. Toute l'énergie se retrouve dans une bonne tasse de café chaud. Et cela pour nous redonner de l'énergie !

BOUTEILLES THERMOS

Vivement conseillées : les bouteilles thermos Animo

Une réunion de travail difficile en perspective ? Un petit déjeuner dans une collectivité ? Des invités qui arrivent un à un ? Avec une bonne bouteille thermos, vous faites face à toutes les éventualités. Les bouteilles thermos Animo sont idéales pour le café et d'autres boissons chaudes. Mais savez-vous qu'elles conviennent aussi très bien pour les boissons froides ? Tous les modèles sont : sobres, durables et faciles à nettoyer !



08436

08419

08420

Thermos conteneur

Le conteneur en acier inoxydable a une capacité de 2,4 litres et est équipé d'un robinet anti-goutte et d'une jauge en verre.

Thermos à pompe

Une simple pression sur le levier de la pompe vous permet de servir une tasse de délicieux café chaud. Sans soulever et sans faire de taches. Disponible au choix avec intérieur en acier inoxydable ou ampoule de verre de 2,1 litres. Equipée d'un double tube intérieur pour une extraction et diffusion optimale dans le thermos.

Bouteilles thermos

Forme classique robuste. Ces bouteilles thermos en acier inoxydable résistent au disponible au choix en modèle 1, 1,5, 2 litres.

Verseuse inox avec couvercle de remplissage

La verseuse en acier inoxydable est équipée d'un couvercle de remplissage qui permet de produire directement le café dans la verseuse. Il en est de même pour le couvercle de remplissage de la bouteille thermos de 1.85 litre (intérieur avec ampoule de verre).



50241



10420

08304

10419

08183

OPTIONS & ACCESSOIRES

Chauffe-tasses KKWn

Un café préparé avec soin mérite d'être servi dans des tasses pré-chauffées. Le chauffe-tasses conserve mieux la température et le goût. Il permet un rangement pratique des tasses et des soucoupes, maintenues propres et sèches à la bonne température.

Evidemment, Animo vous propose aussi :

Papier corbeille filtre

Papier pour filtre à café 90/250, convient pour toutes les machines à café à verseuses ou thermos Animo.

OptiClean Détartrant

Toute machine à café doit être bien entretenue et surtout détartrée régulièrement. Détartrant spécialement conçu pour les machines à café Animo.

OptiClean Nettoyant pour machine à café

Idéal pour nettoyer les bouteilles thermos et les endroits difficilement accessibles.



M100 avec WKT3



Chauffe-tasses KKWn



Papier corbeille filtre

OptiClean®

Détartrant et
Nettoyant marc de café



MACHINES À CAFÉ À VERSEUSES ET À THERMOS

INFORMATIONS TECHNIQUES

MACHINES À CAFÉ SÉRIE M À VERSEUSES

	M100/M200	M102/M202	M200W	M202W
Article n°	10502/10552 (noir) 10500 (bleu)	10512/10562	10557	10567
Capacité horaire café	18 ltr., 144 tasses	28 ltr., 224 tasses	14 ltr., 112 tasses	36 ltr., 288 tasses
Capacité horaire en eau chaude	-	-	16 ltr., 128 tasses	21 ltr., 168 tasses
Livrée avec	2 verseuses	4 verseuses	2 verseuses	4 verseuses
Capacité verseuses	2/2	4/4	2	4
Branchement	1N~220-240V 50-60Hz/2250W	1N~220-240V 50-60Hz/3500W	1N~220-240V 50-60Hz/3350W	3N~380-415V 50-60Hz/6600W
Raccordement sur arrivée d'eau	non/oui (3/4")	non/oui (3/4")	oui (3/4")	oui (3/4")
Dimensions : HxH*xLxP mm	460x625x205x380	460x625x420x380	460x625x420x380	460x625x620x380
Durée d'écoulement	Env. 6 min. par verseuse	Env. 8 min. par verseuse	Env. 8 min. par verseuse	Env. 6 min. par verseuse
Temps de chauffage	-	-	Env. 11 min.	Env. 9 min.
Température de conservation	Env. 84-86 °C	Env. 84-86 °C	Env. 84-86 °C	Env. 84-86 °C

H* = hauteur uncluant verseuse en verre

MACHINE À CAFÉ SÉRIE M À THERMOS

	MT100/MT200	MT200W	MT200Wp	MT202W	MT100v/MT200v
Article n°	10522/10572 (noir) 10520 (bleu)	10577	10547	10582	10537/10587
Capacité horaire café	18 ltr., 144 tasses	14 ltr., 112 tasses	14 ltr., 112 tasses	36 ltr., 288 tasses	18 ltr., 144 tasses
Capacité horaire en eau chaude	-	16 ltr., 128 tasses	16 ltr., 128 tasses	21 ltr., 168 tasses	-
Livrée avec	-	1 thermos conteneur 2.4 ltr.	-	2 thermos conteneurs 2.4 ltr.	-
Compatible avec	Thermos à pompe 2.1 ltr.	Thermos conteneur 2.4 ltr.	Thermos à pompe 2.1 ltr.	Thermos conteneur 2.4 ltr.	Bouteille thermos 1.85 ltr. Thermos à pompe 2.1 ltr. Thermos conteneur 2.4 ltr.
Branchement	1N~220-240V 50-60Hz/2100W	1N~220-240V 50-60Hz/3200W	1N~220-240V 50-60Hz/3200W	3N~380-415V 50-60Hz/6300W	1N~220-240V 50-60Hz/2100W
Raccordement sur arrivée d'eau	non/oui (3/4")	oui (3/4")	oui (3/4")	oui (3/4")	non/oui (3/4")
Dimensions : HxLxP in mm	595x205x380	650x420x380	595x420x380	650x620x380	H1 min./max. x H2 min./max. x L x P 540/650x265/375x205x380
Durée d'écoulement	Env. 7,5 min. pour thermos	Env. 10 min. pour thermos	Env. 9 min. pour thermos	Env. 8 min. pour 2 thermos	Env. 6,5 min. / 1.85 ltr. Env. 7,5 min. / 2.1 ltr. Env. 8 min. / 2.4 ltr.
Temps de chauffage	-	Env. 11 min.	Env. 11 min.	Env. 9 min.	-

H1 = hauteur min./max. machine à café

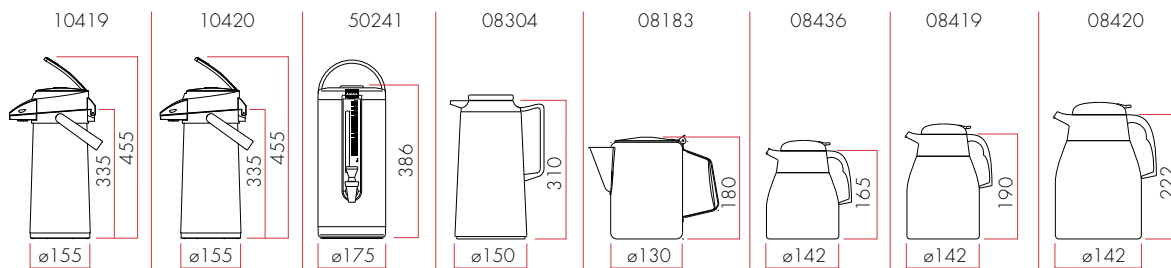
H2 = hauteur min./max. thermos

MACHINE À CAFÉ EXCELSE

	Excelso	Excelso T	Excelso Tp
Article n°	10380	10385	10390
Livrée avec	1 verseuse en verre (1.8 ltr. / Env. 14 tasses)	1 thermos (2.0 ltr. / Env. 16 tasses)	-
Capacité horaire	18 ltr. / Env. 144 tasses	18 ltr. / Env. 144 tasses	18 ltr. / Env. 144 tasses
Temps d'écoulement	Env. 5 - 6 min.	Env. 6 - 7 min.	Env. 6 - 7 min.
Branchement	1N~220-240V/50Hz/2250W	1N~220-240V/50Hz/2100W	1N~220-240V/50Hz/2100W
Dimensions LxPxH in mm	190 x 370 x 433	190 x 370 x 477	190 x 370 x 582
Filtres papier (01088)	90/250	90/250	90/250

ANIMO BOUTEILLE THERMOS

Article n° 10419	Thermos à pompe de 2,1 litres avec double paroi inox	Article n° 08183	Verseuse inox de 1,8 litre, avec couvercle de remplissage, passe au lave-vaisselle
Article n° 10420	Thermos à pompe de 2,1 litres avec ampoule de verre (remplaçable)	Article n° 08436	Pichet isotherme de 1,0 litre avec double paroi inox
Article n° 50241	Thermos container 2,4 litres, avec jauge, robinet anti-goutte et mélangeur de café, ampoule de verre (remplaçable)	Article n° 08419	Pichet isotherme de 1,5 litre avec double paroi inox
Article n° 08304	Bouteille thermos de 1,85 litre	Article n° 08420	Pichet isotherme de 2,0 litre avec double paroi inox



ANIMO

Nous fabriquons des équipements pour la préparation du café
et des distributeurs automatiques de haute qualité,
ergonomiques, durables et d'entretien facile.

Nos machines produisent une grande variété de boissons
chaudes jour après jour. Espresso fraîchement moulu,
cappuccino, latte macchiato ou thé, chocolat au lait et potage
instantané. Nous faisons des affaires depuis 1950
dans plus de 100 pays à travers le monde.

Parce qu'il faut une bonne machine pour faire un bon café.
Et pour faire une bonne machine, il faut de l'expérience, de
l'expertise et beaucoup de passion.

DEDICATED TO EVERY CUP

Animo B.V.
Siège Social
Assen - Pays-Bas
Ventes Pays-Bas
Service Export
info@animo.nl
+31 (0)592 37 63 76

Animo Belgium BV
Belgique
info@animo.be
+32 (0)3 313 03 08

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

Animo GmbH
Allemagne
info@animo-gmbh.de
+49 (0)541 97 12 50

ANIMO.EU

ANIMO

