

# CHAUFFE-BOISSONS **RECOMMANDÉS**



MWRn | MPW | VC

*Laitières et conteneurs isothermes pour nourriture.*

**ANIMO**

# ANIMO ANYTIME



Qu'est un événement d'hiver sans boissons chaudes ?

Le chocolat chaud ou le vin chaud donnent aux participants et spectateurs l'énergie pour continuer.

Avec les chauffe-boissons Animo toutes les activités en plein air seront un succès.

Beaucoup de gens apprécient le lait chaud. Évidemment avec du café ou du thé, mais aussi lors d'un buffet petit déjeuner ou d'un lunch. Avec les chauffe-boissons Animo, les professionnels de la cuisine ne doivent s'occuper de rien.

Travailler à l'air libre donne faim. Un repas chaud offre la meilleure garantie pour qu'une tâche soit bien réalisée. C'est pourquoi les traiteurs aiment utiliser les conteneurs isothermes pour nourriture d'Animo. Et leurs clients aussi : les gestionnaires de collectivités, de services hôteliers...

Animo est depuis plus de 70 ans spécialiste en équipements et systèmes de haute qualité pour la préparation du café à usage professionnel. Vous pouvez trouver des appareils Animo dans les hôtels, les restaurants d'entreprises, les cantines scolaires, les centres de conférences, les hôpitaux et les établissements de soins. Les grands buveurs, les gastronomes, ceux qui travaillent tard et les lève-tôt font confiance aux produits fiables d'Animo. Toujours et partout.

En complément de notre gamme de machines à café, Animo offre également des appareils de haute qualité pour la mise et le maintien en température, le transport des boissons chaudes. Pensez au lait ou au vin chaud. Même pour servir un repas chaud délicieux sur le terrain, vous pouvez faire appel à Animo. Dans cette brochure nous présentons nos chauffe-boissons et conteneurs pour nourriture.

Demandez également les brochures sur nos systèmes de production du café, conteneurs pour boissons et bouteilles thermos.



# CHAUFFE-BOISSONS ANIMO

## Pou chauffer des boissons ? Faites confiance à Animo

La chauffe des boissons exige un savoir-faire spécial. Tous les professionnels de la cuisine le savent. Notamment le lait et le chocolat au lait sont vulnérables à une chauffe trop rapide ou irrégulière. Heureusement vous pouvez laisser faire Animo !



Nettoyant Animo

## Le bain-marie est le meilleur système

La meilleure manière de chauffer du lait est le bain-marie.

Tous les laitières Animo fonctionnent selon ce principe. La boisson à chauffer se trouve dans un conteneur à double paroi. L'eau dans la double paroi est chauffée régulièrement par une résistance. Le lait absorbe la chaleur du bain-marie. Le lait est ainsi vite chauffé sans le moindre risque. Le réglage de la température maximale est ajusté en toute sécurité à 85 °C.

## L'hygiène est essentielle

Il est possible que des traces de lait restent dans les conteneurs lors de la chauffe et du puisage du lait. C'est pourquoi il est très important que ceux-ci soient faciles à nettoyer. La conception et le choix des matériaux des produits Animo sont parfaitement adaptés à cela. Une goupillon spécial pour le robinet est livré avec l'appareil. Animo offre également un détergent spécial pour nettoyer les traces de lait.

## Série MWRn

La série MWRn est la version ronde de la série MW. Celle-ci est également apte à la mise et au maintien en température du lait, du chocolat au lait et du vin chaud. La laitière MWRn est équipée de deux anses et peut donc facilement être déplacée. Disponible en 5, 10 ou 20 litres.

## Série MPW

Le MPW est conçu pour chauffer des briques de lait, de chocolat au lait, de sauce liquide ou de soupe. Le MPW peut être livré pour trois ou six briques.



# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

## SÉRIE MWVRN

	MWR 5n	MWR 10n	MWR 20n
Code article	50110	50115	50120
Capacité	5 L	10 L	20 L
Alimentation électrique	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz
Dimensions HxØ :	206 x 428 mm	274 x 424 mm	346 x 501 mm
Température de conservation	réglable jusqu'à env. 85 °C	réglable jusqu'à env. 85 °C	réglable jusqu'à env. 85 °C
Temps de chauffe (env.)	froid : 18 min./chaud : 15 min.	froid : 37 min./chaud : 30 min.	froid : 45 min./chaud : 36 min.



Série MWVRn

## SÉRIE MPWV

	MPW-3	MPW-6
Code article :	50084	50087
Capacité	3 x 1 l.	6 x 1 l.
Alimentation électrique	1N~220-240V, 1100W, 50-60Hz	1N~220-240V, 2200W, 50-60Hz
Dimensions (LxPxH)	270 x 150 x 240 mm	315 x 340 x 240 mm
Température de conservation	env. 85 °C	env. 85 °C
Temps de chauffe (env.)	3 premières briques : 50 min., après 20 min./briques	6 premières briques : 50 min., après 20 min./briques



Sous réserve de modifications.

Série MPWV

# CONTENEURS POUR NOURRITURE **ANIMO**

## Conteneurs pour nourriture Animo : un repas chaud, n'importe où

Les conteneurs pour nourriture Animo sont conçus pour le transport et la conservation des repas chauds. Grâce aux doubles parois isolantes en acier inoxydable, les déperditions de température sont minimales. Le repas peut ainsi être savouré toujours et partout. Exactement comme souhaité par le chef de cuisine.

L'isolation permet évidemment aussi de maintenir en température la nourriture froide. Le goût et la qualité des liquides ou desserts froids sont conservés pendant très longtemps dans les conteneurs pour nourriture Animo.

### VC

Le VC est utilisé notamment dans les cuisines des collectivités et les restaurants. Par exemple pour le transport des repas fraîchement préparés dans une cuisine centrale jusqu'aux différents services ou établissements. Les conteneurs sont résistants et empilables. Ils sont faciles à nettoyer dans le lave-vaisselle. Disponibles en 4, 6 et 10 litres.

## **ANIMO ANYWISE**

Les appareils Animo sont un bon investissement à tous les égards. Le conteneur en acier inoxydable n'est pas seulement indestructible, mais aussi complètement recyclable. Les autres composants sont également fiables et ont une longue durée de vie. En plus, Animo fait particulièrement attention à la consommation d'énergie. Les chauffe-boissons et conteneurs pour nourriture à double paroi sont fortement thermo-isolants. Toute l'énergie est conservée pour vous, afin de vous réconforter !



# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	VC 4	VC 6	VC 10
Code article :	50046	50047	50049
Capacité :	4 L	6 L	10 L
Dimensions HxØ :	220 x 238 mm	280 x 238 mm	362 x 252 mm
Poids en kg :	4 kg	5 kg	7 kg
Déperdition de température par heure :	4 °C	4 °C	3 °C

Sous réserve de modifications.



Conteneurs pour nourriture  
isothermes MVC



# 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

