

ANIMO

pour les professionnels du café

Machines à café, chauffe-eau et
conteneurs



Animo®
Coffee Convenience



ANIMO ANYWHERE

'Lorsque c'est la pause café pendant un séminaire'

'Lorsque se remplit la salle à manger de la maison de retraite'

'Lorsque les élèves se préparent à rentrer en cours'

'Lorsque l'office d'un centre hospitalier prépare le petit déjeuner'

'Lorsque des touristes démarrent une journée de vacances'



Animo pour les professionnels du café

Il arrive souvent qu'on demande une production de café ou autres boissons chaudes pour un groupe important de personnes. Animo est là pour répondre aux besoins quelles que soient les circonstances.

Le secret d'Animo ...

Le secret d'une machine Animo réside dans sa facilité d'utilisation. La commande est simple et logique. Acier inoxydable et plastique de haute qualité font que l'appareil est facile à nettoyer et garde son aspect d'origine très longtemps. Robinets anti-gouttes et de nombreuses caractéristiques soigneusement étudiées. Pour satisfaire aussi bien le professionnel du café que le consommateur. C'est ce que nous entendons par **Coffee Convenience**.

À votre mesure

Animo vous offre la possibilité d'adapter votre installation selon les besoins. Est-ce un buffet ou un service à la table ? Est-ce une production centralisée ou décentralisée ? Le café sera-t-il distribué dans les services ou servi dans la salle du petit déjeuner ? Faut-il servir aussi du thé ou autres boissons chaudes ? Quelle est l'alimentation électrique sur le lieu de consommation ? Pour chaque environnement, il y a une installation Animo. Vous trouverez dans cette documentation toutes les solutions.



La gamme ComBi-line d'Animo

La machine ComBi-line permet de préparer en peu de temps de grandes quantités de café et de thé. L'ensemble est composé d'une colonne de chauffe et d'un ou de deux conteneurs. Les conteneurs amovibles peuvent être placés sur un buffet, une table de travail ou un chariot de service. Le plus grand modèle a une capacité de 1 280 tasses (160 litres) par heure.

ComBi-line avec deux conteneurs
de 10 litres : CB 2x10



Le café filtre parfait

Même pour de grandes quantités, Animo n'oublie pas l'essentiel. Chaque tasse de café doit être fraîchement produite et délicieuse. Le principe de la ComBi-line est la percolation. Le café moulu est placé dans un filtre corbeille posé dans le porte filtre. L'eau portée à la température adéquate est déversée par le bras d'écoulement sur la mouture et le café est recueilli dans le conteneur à résistance électrique ou isotherme. Ainsi, la ComBi-line fait en sorte que le meilleur du café se retrouve dans votre tasse.

Thé pour les amateurs

Le même appareil permet de préparer également du thé avec la même facilité. On utilise pour cela un filtre spécial thé avec tube de remplissage. Pas de feuilles de thé ni de sachets usagés à jeter. Idéal.



ComBi-line avec un conteneur de 10
litres placé à gauche et un chauffe-
eau indépendant dans la colonne :
CB 1x10W L.



Pour la préparation du thé dans un
conteneur, on place le filtre spécial
thé avec le tube de remplissage.

Ainsi, la ComBi-line fait en

Animo ComBi-line

La disposition sur un buffet

Pour préparer et servir du café et du thé dans un lieu central, il convient d'opter pour une disposition sur buffet. Selon les quantités souhaitées, choisissez parmi les différentes combinaisons possibles de la ComBi-line :

- Avec ou sans tirage d'eau chaude ?
- Un ou deux conteneurs amovibles ?
- Conteneurs de 5, 10, 20 ou 40 litres ?

Tuyau verseur et bras en col de cygne

Pour remplir de café d'autres récipients : rallonge robinet.

Réhausse Combi-Line

Permet de rehausser la machine et d'augmenter la hauteur sous tirage : 335 mm. Pour le remplissage de thermos.



sorte que le meilleur du café se retrouve dans votre tasse.



ANIMO ANYHOW

Animo est une entreprise opérant à l'échelle mondiale, dont le siège est à Assen aux Pays-Bas. Y sont regroupés le marketing, le développement et la fabrication. De ce fait, notre processus de production se déroule quasi entièrement en interne et la qualité est garantie de manière optimale. De plus, nous pouvons mieux anticiper les souhaits particuliers de notre clientèle. Par exemple, la gamme Combi-Line peut être réalisée pour une utilisation sur bateaux.

tableau de commande
à touches digitales



Facilité d'utilisation

La ComBi-line est extrêmement facile à utiliser et d'une grande convivialité. Le panneau à touches digitales situé en façade vous permet de régler facilement la quantité de café désirée. Ensuite, la quantité de café moulu recommandée s'affiche sur l'écran. Un signal sonore indique quand le café est prêt. Il ne reste plus qu'à se servir !

Tout est parfaitement maîtrisé

Chaque ComBi-line est équipée de fonctionnalités qui facilitent l'utilisation. Ainsi, vous pouvez utiliser la minuterie pour programmer le réglage pour le lendemain. La ComBi-line possède un menu opérateur et un menu maintenance (protégés par un mot de passe). Vous pouvez ainsi gérer les paramètres du processus de préparation du café et d'entretien de la machine.

La sécurité avant tout

L'utilisation de l'eau chaude nécessite de bons dispositifs de sécurité. Toutes les machines sont équipées de :

- Sécurité de positionnement du bras d'écoulement
- Sécurité de positionnement du conteneur
- Touche d'arrêt pour interrompre à tout moment la distribution d'eau
- Prises de courant étanches
- Robinet anti-gouttes

Facilité d'entretien

Sur la ComBi-line, tout a été conçu pour un nettoyage rapide et facile. Le programme de détartrage intégré aide l'utilisateur tout au long du processus de détartrage. Les dépôts de café sur les parois des conteneurs restent limités. Néanmoins, Animo fournit un nettoyant marc de café ainsi que détartrant et filtres corbeille en papier.



Grâce aux conseils de dosage, le café a toujours

Animo ComBi-line

Le dispositif pratique utilisé avec un chariot de service

La ComBi-line offre de grandes possibilités si vous souhaitez servir le café ou le thé de manière décentralisée. Le système idéal : la combinaison d'un chauffe-eau fixé au mur, d'un conteneur et d'un chariot de distribution.

Quand le café ou le thé est prêt, vous enlevez le porte filtre et reposez le couvercle sur le conteneur.

Le conteneur permet ainsi un service en toute sécurité.

Un conteneur et un chariot supplémentaires autorisent encore une plus grande flexibilité en assurant une distribution dans un autre service.

Porte-filtre en plastique

Légers donc très faciles à manipuler.

Porte-filtre en acier inoxydable pour conteneur de 40 litres

Seul le grand format en 40 litres possède un porte-filtre en acier inoxydable au lieu du plastique.

Conteneurs

La maîtrise de la température est essentielle dans la préparation du café et du thé. C'est pourquoi Animo propose des conteneurs de boissons isothermes ou à résistance électrique, avec jauge. Voir page 10

Chauffe-eau indépendant

Les modèles avec chauffe-eau indépendant dans la colonne disposent d'un robinet en façade permettant de tirer de l'eau chaude. La température de l'eau peut ainsi être réglée séparément. Idéal pour les buveurs de thé ou de tisanes.

Robinet anti-gouttes

Tous les conteneurs sont équipés de robinets anti-goutte.

Chariots de service

Animo propose aussi une gamme variée de chariots pour la distribution. Demandez le dépliant auprès de votre fournisseur.

CB 10W avec
chariot de service



CB 2X40

Les conteneurs sont disponibles en 5, 10 et 20 litres. Les conteneurs de même contenance sont empilables



un goût parfait.

Chauffe-eau Animo

Chauffe-eau Animo

L'eau chaude n'est pas seulement utilisée pour le café ou le thé. En effet, les produits instantanés comme la soupe ou le chocolat chaud, par exemple, sont de plus en plus consommés. Si vous avez besoin de grandes quantités d'eau chaude en peu de temps, il est bon de disposer d'appareils de grande qualité.



WKI



WKT

La série WKI : pour une fixation murale

Les chauffe-eau à réservoir WKI permettent d'avoir toujours de l'eau chaude à disposition. Vous puisez la quantité d'eau exacte sans que la température ne baisse. Sa grande vitesse et sa flexibilité font du chauffe-eau WKI un appareil idéal pour usage professionnel. Les chauffe-eau WKI sont branchés sur une arrivée d'eau. Le thermostat réglable maintient l'eau à une température constante. Après tirage de l'eau, le WKI remplit la réserve rapidement. Les chauffe-eau WKI sont livrés avec un robinet pivotant. On peut opter pour un robinet anti-gouttes. Au choix : 10, 20, 40, 60 ou 80 litres.

La série WKT : pour mise en place sur un buffet

Les chauffe-eau de la série WKT sont des modèles pour poser sur une table ou un buffet. Ils ont une simple paroi et sont équipés d'un thermostat et d'une sécurité contre la chauffe sans eau. Cette série dispose d'une jauge et d'un robinet anti-gouttes. Les WKT sont disponibles à remplissage manuel (HA) ou branchés sur une arrivée d'eau (VA). Modèles en 10 ou 20 litres.

La série WKT-D : à double paroi

Les chauffe-eau à réserve WKT-D possèdent une cuve à double paroi en acier inoxydable. Grâce à l'isolation en polyuréthane, la paroi extérieure n'est pas trop chaude au toucher. Le couvercle est également isotherme.

Les chauffe-eau WKT-D sont équipées d'une jauge, d'un robinet anti-gouttes et d'un thermostat. Ils sont disponibles à remplissage manuel (HA) ou branchés sur une arrivée d'eau (VA). Modèles en 5, 10 ou 20 litres.

WKT-3n : avec égouttoir

Le WKT-3n est un chauffe-eau à double paroi. Sa version standard est dotée d'un égouttoir. Il est disponible à remplissage manuel (HA) ou branché sur une arrivée d'eau (VA). Le WKT-3n se combine parfaitement avec la gamme de machines à verseuses M-line (verseuses et thermos) d'Animo.



Chauffe-eau Animo



Les produits instantanés comme la soupe ou le chocolat chaud sont de plus en plus consommés.

Daalderop 5HWA

Le chauffe-eau Daalderop existe en modèle avec une réserve de 5 litres. Il est équipé d'une jauge et d'un robinet anti-gouttes et existe en modèle à remplissage manuel. Le chauffe-eau Daalderop 5HWA fait partie intégrante de la gamme Animo mais a conservé son propre design.

WKS : avec robinet à vapeur

Outre le robinet d'eau chaude, le chauffe-eau WKS possède un robinet à vapeur. La vapeur permet de chauffer le lait ou le chocolat. Le robinet d'eau chaude est tout spécialement indiqué pour tirer de petites quantités d'eau chaude (tasses). Le chauffe-eau WKS a une capacité de 25 litres/heure.

Pour le nettoyage des chauffe-eau, un détartrant spécial est disponible chez Animo.



WKT-3n



WKS



Daalderop 5HWA

ANIMO ANYWAY

Une machine Animo est, à tout point de vue, un investissement judicieux. La cuve en acier inoxydable est non seulement indestructible, mais aussi entièrement recyclable. Les autres composants sont en matériaux de haute qualité et ont une longue durée de vie. De plus, Animo prête une attention particulière à la consommation d'énergie. Les systèmes à double paroi ont une bonne isolation. Toute l'énergie se retrouve dans la tasse. Et ceci pour vous procurer de l'énergie !

Conteneurs de boissons Animo

Conteneurs de boissons Animo

Dans la pratique, un certain temps peut s'écouler entre la préparation et le service des boissons chaudes ou froides.

Notamment quand il s'agit de grandes quantités. Pour en conserver le goût et la qualité, il est important que les boissons soient maintenues à la bonne température. Les conteneurs de boissons Animo sont parfaits pour un usage professionnel dans les hôpitaux, les cantines d'entreprises, les services de traiteurs, etc. Ces conteneurs se déclinent en différents modèles. Lors de votre choix, deux questions importantes se posent :

Conteneur à résistance ou conteneur isotherme ?

Si les conteneurs sont toujours utilisés dans un lieu où il y a de l'électricité, la version électrique est la meilleure. Un élément de chauffe maintient la boisson à la température idéale en toutes circonstances. Mais si les conteneurs sont utilisés en différents endroits, le choix se fera pour des conteneurs isothermes. Une cuve à double paroi en acier inoxydable avec couche isolante en polyuréthane maintient les boissons très longtemps à la température initiale. De plus, les conteneurs isothermes économisent de l'énergie.

Quelle quantité ? 4, 5, 6, 8, 10, 12, 16, 20 ou 25 litres ?

Ce choix dépendra surtout des besoins et du personnel qui les utilise. Les petits conteneurs sont, en effet, plus faciles à déplacer. De plus, les petits volumes offrent plus de flexibilité qu'un seul grand conteneur. Il est à noter que les conteneurs de même taille sont empilables. En conclusion, la gamme Animo vous propose toujours le conteneur correspondant précisément à vos besoins.



Série CN : Le conteneur CN fait partie de la gamme ComBi-line mais peut être acheté et utilisé séparément. Transportable, empilable, avec jauge et robinet anti-gouttes. En version électrique (CNe) et isotherme (CNi). Au choix : 5, 10 ou 20 litres.

Conteneurs de boissons Animo



Série CE : Les conteneurs CE à résistance électrique sont équipés d'un élément de chauffe dans la double paroi. Cela donne un effet bain-marie à air chaud qui maintient mieux la boisson à la bonne température (env. 85°C) et la conserve plus longtemps. Au choix : 4, 5, 6, 8, 10, 12, 16, 20 ou 25 litres. Les conteneurs de 4 à 8 litres sont munis d'une anse et, les autres, de poignées.



Options : Système de fixation du couvercle et protection du robinet

Série CI : Les conteneurs CI sont indiqués pour les boissons chaudes ou froides. L'isolation en polyuréthane maintient la boisson longtemps à température constante. Au choix : 4, 5, 6, 8, 10, 12, 16, 20 ou 25 litres. Les conteneurs de 4 à 8 litres sont munis d'une anse et, les autres, de poignées.

Servir des boissons chaudes procure un moment de convivialité.



Version sur socle

	CB 2x5	CB 2x5W	CB 1x5 L/R	B 1x5W L/R	CB 2x10	CB 2x10W
Article n°	10600	10615	L: 10605 / R: 10610	L: 10620 / R: 10625	10640	10655
Réserve café ou thé	10 l, 80 tasses	10 l, 80 tasses	5 l, 40 tasses	5 l, 40 tasses	20 l, 160 tasses	20 l, 160 tasses
Capacité horaire café ou thé*	env. 30 l, 240 tasses	env. 30 l, 240 tasses	env. 30 l, 240 tasses	env. 30 l, 240 tasses	env. 60 l, 480 tasses	env. 60 l, 480 tasses
Réserve eau chaude	-	4,2 l	-	4,2 l	-	5,6 l
Capacité horaire eau chaude	-	22 l	-	22 l	-	22 l
Quantité eau tirée en une fois	-	2,2 l	-	2,2 l	-	3,6 l
Branchement électrique	1N~ 220-240V, 3200W, 50-60 Hz	3N~ 380-415V, 5400W, 50-60 Hz	1N~ 220-240V, 3200W, 50-60 Hz	3N~ 380-415V, 5400W, 50-60 Hz	3N~ 380-415V, 6200W, 50-60 Hz	3N~ 380-415V, 8400W, 50-60 Hz
Dimensions (LxPxP1**xH)	770 x 465(325) x 695 mm	770 x 465(325) x 695 mm	530 x 465(325) x 695 mm	530 x 465(325) x 695 mm	907 x 465(325) x 785 mm	907 x 465(325) x 785 mm
Hauteur sous tirage	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm 185 mm	185 mm
Température de conservation	env. 80-85°C	env. 80-85°C	env. 80-85°C	env. 80-85°C	env. 80-85°C	env. 80-85°C
Temps de production	env. 10 min/5 l	env. 10 min/5 l	env. 10 min/5 l	env. 10 min/5 l	env. 10 min/10 l	env. 10 min/10 l
Filtres papier	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
Article n°	L: 10645 / R: 10650	L: 10660 / R: 10665	10680	10695	L: 10685 / R: 10690	L: 10700 / R: 10705
Réserve café ou thé	10 l, 80 tasses	10 l, 80 tasses	40 l, 320 tasses	40 l, 320 tasses	20 l, 160 tasses	20 l, 160 tasses
Capacité horaire café ou thé*	env. 60 l, 480 tasses	env. 60 l, 480 tasses	env. 90 l, 720 tasses	env. 90 l, 720 tasses	env. 90 l, 720 tasses	env. 90 l, 720 tasses
Réserve eau chaude	-	5,6 l	-	5,6 l	-	5,6 l
Capacité horaire eau chaude	-	22 l	-	22 l	-	22 l
Quantité eau tirée en une fois	-	3,6 l	-	3,6 l	-	3,6 l
Branchement électrique	3N~ 380-415V, 6200W, 50-60 Hz	3N~ 380-415V, 8400W, 50-60 Hz	3N~ 380-415V, 9200W, 50-60 Hz	3N~ 380-415V, 11400W, 50-60 Hz	3N~ 380-415V, 9200W, 50-60 Hz	3N~ 380-415V, 11400W, 50-60 Hz
Dimensions (LxP(xP1**xH)	599 x 465(325) x 785 mm	599 x 465(325) x 785 mm	1015 x 500(360) x 890 mm	1015 x 500(360) x 890 mm	653 x 500(360) x 890 mm	653 x 500(360) x 890 mm
Hauteur sous tirage	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm
Température de conservation	env. 80-85°C	env. 80-85°C	env. 80-85°C	env. 80-85°C	env. 80-85°C	env. 80-85°C
Temps de production	env. 10 min./10 l	env. 10 min/10 l	env. 14 min/20 l	env. 14 min/20 l	env. 14 min./20 l	env. 14 min/20 l
Filtres papier	152/457	152/457	203/533	203/533	203/533	203/533

Version murale (à utiliser avec chariots)

	CB 5	CB 5W	CB 10	CB 10W	CB 20	CB 20W
Article n°	10630	10635	10670	10675	10710	10715
Capacité horaire café ou thé*	env. 30 l, 240 tasses	env. 30 l, 240 tasses	env. 60 l, 480 tasses	env. 60 l, 480 tasses	env. 90 l, 720 tasses	env. 90 l, 720 tasses
Réserve eau chaude	-	4,2 l	-	5,6 l	-	5,6 l
Capacité horaire eau chaude	-	22 l	-	22 l	-	22 l
Quantité eau tirée en une fois	-	2,2 l	-	3,6 l	-	3,6 l
Branchement électrique	1N~ 220-240V, 3200W, 50-60 Hz	3N~ 380-415V, 5400W, 50-60 Hz	3N~ 380-415V, 6200W, 50-60 Hz	3N~ 380-415V, 8400W, 50-60 Hz	3N~ 380-415V, 9200W, 50-60 Hz	3N~ 380-415V, 11400W, 50-60 Hz
Temps de production	env. 10 min/5 l	env. 10 min/5 l	env. 10 min/10 l	env. 10 min/10 l	env. 14 min/20 l	env. 14 min/20 l
Dimensions (LxPxH)	235 x 345 x 707 mm	235 x 490 x 707 mm	235 x 345 x 800 mm	235 x 490 x 800 mm	235 x 345 x 901 mm	235 x 490 x 901 mm
Compatible avec conteneurs	CN5e/i	CN5e/i	CN10e/i	CN10e/i	CN20e/i	CN20e/i

* Débit d'eau chaude ** Sans la rampe égouttoir
Tous les modèles sont branchés sur l'arrivée d'eau (3/4")

Conteneurs à résistance électrique

	CN5e	CN10e	CN20e
Article n°	51105	51110	51120
Capacité	5 l	10 l	20 l
Branchement électrique	1N~ 220-240V, 35W, 50-60 Hz	1N~ 220-240V, 70W, 50-60 Hz	1N~ 220-240V, 70W, 50-60 Hz
Dimensions Ø x H	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
Hauteur sous tirage	120 mm	120 mm	120 mm
Température de conservation	env. 80-85°C	env. 80-85°C	env. 80-85°C

Conteneurs isothermes

	CN5i	CN10i	CN20i
Article n°	51205	51210	51220
Capacité	5 l	10 l	20 l
Dimensions Ø x H	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
Hauteur sous tirage	120 mm	120 mm	120 mm
Déperdition de température	env. 4°C	env. 3°C	env. 2,5°C

Animo ComBi-line 40 L - Informations techniques

	CB 2x40	CB 1x40 L/R	CB 40	CN40e
Article n°	10750	10755 / 10760	10765	51140
Réserve café ou thé	80 l / 640 tasses	40 l / 320 tasses	-	40 l / 320 tasses
Capacité horaire café ou thé*	160 l / 1280 tasses	160 l / 1280 tasses	160 l / 1280 tasses	-
Branchement électrique	3N~380-415V, 18200W, 50-60 Hz	3N~380-415V, 18200W, 50-60 Hz	3N~380-415V, 18200W, 50-60 Hz	1N~220-240V, 140W, 50-60 Hz
Dimensions (LxP(xP1**))xH)	1240 x 685(465) x 970 mm	765 x 685(465) x 970 mm	235 x 345 x 985 mm	ø455 x 535 mm
Hauteur sous tirage	153 mm	153 mm	-	95 mm
Température de conservation	80-85°C	80-85°C	-	80-85°C
Temps de production	env.14 min/40 l	env.14 min/40 l	env.14 min/40 l	-
Filtres papier	280/635	280/635	-	280/635

* Débit d'eau chaude ** Sans la rampe égouttoir
Tous les modèles sont branchés sur l'arrivée d'eau (3/4")



Chauffe-eau Animo - Informations techniques

ComBi-line

	CB 5	CB 5W	CB 10	CB 10W	CB 20	CB 20W
Article n°	10630	10635	10670	10675	10710	10715
Capacité horaire eau chaude	env. 30 l	env. 30 l	env. 60 l	env. 60 l	env. 90 l	env. 90 l
Réserve eau chaude (W)	-	4,2 l	-	5,6 l	-	5,6 l
Capacité horaire eau chaude (W)	-	22 l	-	22 l	-	22 l
Quantité eau tirée en une fois	-	2,2 l	-	3,6 l	-	3,6 l
Branchement électrique	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	3N~380-415V, 5400W, 50-60Hz	3N~380-415V, 6200W, 50-60Hz	3N~380-415V, 8400W, 50-60Hz	3N~380-415V, 9200W, 50-60Hz	3N~380-415V, 11400W, 50-60Hz
Branchement sur arrivée d'eau	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Dimensions (LxPxH)	235 x 345 x 707 mm	235 x 490 x 707 mm	235 x 345 x 800 mm	235 x 490 x 800 mm	235 x 345 x 901 mm	235 x 490 x 901 mm
Temps de production	env. 10 min/5 l	env. 10 min/5 l	env. 10 min/10 l	env. 10 min/10 l	env. 14 min/20 l	env. 14 min/20 l
Compatible avec conteneurs	CN5e/i	CN5e/i	CN10e/i	CN10e/i	CN20e/i	CN20e/i

WKI-n

	WKI 10n	WKI 20n 3kW	WKI 20n 6kW	WKI 40n	WKI 60n	WKI 80n
Article n°	30110	30115	30120	30125	30130	30135
Réserve d'eau chaude	10 l	20 l	20 l	40 l	60 l	80 l
Capacité horaire eau chaude	30 l	30 l	60 l	90 l	90 l	180 l
Branchement électrique	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	3N~380-415V, 6600W, 50-60Hz	3N~380-415V, 9600W, 50-60Hz	3N~380-415V, 9600W, 50-60Hz	3N~380-415V, 19200W, 50-60Hz
Branchement sur arrivée d'eau	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Dimensions Ø x H	224 x 520 mm	304 x 580 mm	304 x 580 mm	385 x 685 mm	385 x 855 mm	445 x 890 mm
Température de conservation	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C
Temps de chauffe	20 -> 97°C: 17 min	20 -> 97°C: 34 min	20 -> 97°C: 17 min	20 -> 97°C: 23 min	20 -> 97°C: 35 min	20 -> 97°C: 25 min
Vitesse de tirage de l'eau	6-9 sec/l	6-9 sec/l	6-9 sec/l	6-9 sec/l	6-9 sec/l	6-9 sec/l

WKT-n

	WKT 10n HA	WKT 10n VA	WKT 20n HA	WKT 20nVA	WKT 3n HA	WKT 3n VA
Article n°	30145	30140	30155	30150	30100	30101
Réserve d'eau chaude	10 l	10 l	20 l	20 l	3 l	3 l
Quantité eau tirée en une fois	8 l	8 l	18 l	18 l	2 l	2 l
Capacité horaire eau chaude	30 l	30 l	30 l	30 l	21 l	21 l
Branchement électrique	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	1N~220-240V, 2100W, 50-60Hz	1N~220-240V, 2100W, 50-60Hz
Branchement sur arrivée d'eau	no	oui	no	oui	no	oui
Dimensions Ø x H	225 x 505 mm	225 x 505 mm	305 x 560 mm	305 x 560 mm	215(W) x 280(D) x 445(H)	215(W) x 280(D) x 445(H)
Température de conservation	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C
Temps de chauffe	20 -> 97°C: 17 min	20 -> 97°C: 17 min	21 -> 97°C: 34 min	21 -> 97°C: 34 min	20 -> 90°C: 8 min	20 -> 90°C: 8 min

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
Article n°	30040	30055	30045	30060	30050	30065
Réserve d'eau chaude	5 l	5 l	10 l	10 l	20 l	20 l
Quantité eau tirée en une fois	4 l	4 l	8 l	8 l	18 l	18 l
Capacité horaire eau chaude	30 l	30 l	30 l	30 l	30 l	30 l
Branchement électrique	1N~220-240V, 3200W, 50-60 Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60 Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60 Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60 Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60 Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60 Hz
Branchement sur arrivée d'eau	non	oui	non	oui	non	oui
Dimensions 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
Température de conservation	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C	réglable jusqu'à 97°C
Temps de chauffe	20 -> 97°C: 9 min	21 -> 97°C: 9 min	22 -> 97°C: 17 min	23 -> 97°C: 17 min	24 -> 97°C: 34 min	25 -> 97°C: 34 min

WKS

	WKS
Article n°	30037
Capacité chauffage vapeur	3,5 l
Réserve d'eau chaude	3 l
Capacité horaire eau chaude	25 l
Capacité horaire vapeur	25 l
Branchement électrique	1N~220-240V, 3200W, 50-60 Hz
Branchement sur arrivée d'eau	oui
Dimensions (LxPxH)	195 x 490 x 465 mm
Temps de chauffe	env. 9 min

Conteneurs de boissons Animo - Informations techniques

Conteneurs pour boissons CE/CI

	CE 4	CE 6	CE 8	CE 10	CE 12	CE 16	CE 20	CE 25
Article n°	50050	50051	50052	50053	50054	50055	50056	50057
Capacités	4 l, 32 tasses	6 l, 48 tasses	8 l, 64 tasses	10 l, 80 tasses	12 l, 96 tasses	16 l, 128 tasses	20 l, 160 tasses	25 l, 200 tasses
Branchement électrique	1N~220-240V, 165W, 50-60 Hz	1N~220-240V, 165W, 50-60 Hz	1N~220-240V, 165W, 50-60 Hz	1N~220-240V, 165W, 50-60 Hz	1N~220-240V, 275W, 50-60 Hz	1N~220-240V, 275W, 50-60 Hz	1N~220-240V, 385W, 50-60 Hz	1N~220-240V, 385W, 50-60 Hz
Dimensions Ø x H	237 x 346 mm	237 x 405 mm	252 x 436 mm	252 x 489 mm	307 x 427 mm	307 x 504 mm	307 x 576 mm	307 x 655 mm
Poids	4,9 kg	5,5 kg	6,1 kg	6,7 kg	8,3 kg	9,5 kg	10,5 kg	11,5 kg
Température de conservation	env. 84-86°C	env. 84-86°C	env. 84-86°C	env. 84-86°C	env. 84-86°C	env. 84-86°C	env. 84-86°C	env. 84-86°C
Longueur du robinet	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm

	CI 4	CI 6	CI 8	CI 10	CI 12	CI 16	CI 20	CI 25
Article n°	50038	50039	50040	50041	50042	50043	50044	50045
Capacités	4 l, 32 tasses	6 l, 48 tasses	8 l, 64 tasses	10 l, 80 tasses	12 l, 96 tasses	16 l, 128 tasses	20 l, 160 tasses	25 l, 200 tasses
Dimensions Ø x H	237 x 346 mm	237 x 405 mm	252 x 436 mm	252 x 489 mm	307 x 427 mm	307 x 504 mm	307 x 576 mm	307 x 655 mm
Poids	4,5 kg	5,1 kg	5,9 kg	6,5 kg	8 kg	9,2 kg	10,3 kg	11,2 kg
Déperdition de température	5°C	4°C	4°C	3°C	3°C	3°C	3°C	3°C
Isolation	Polyuréthane CFC-libre	Polyuréthane CFC-libre	Polyuréthane CFC-libre	Polyuréthane CFC-libre	Polyuréthane CFC-libre	Polyuréthane CFC-libre	Polyuréthane CFC-libre	Polyuréthane CFC-libre
Longueur du robinet	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm

Conteneurs pour boissons CN

	CN5e	CN10e	CN20e	CN5i	CN10i	CN20i
Article n°	51105	51110	51120	51205	51210	51220
Capacités	5 l	10 l	20 l	5 l	10 l	20 l
Branchement électrique	1N~220-240V, 35W, 50-60Hz	1N~220-240V, 70W, 50-60Hz	1N~220-240V, 70W, 50-60Hz	-	-	-
Dimensions Ø x H	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
Poids	5,1 kg	7,3 kg	11,2 kg	5 kg	7,2 kg	11 kg
Longueur du robinet	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm
Déperdition de température par heure	-	-	-	4°C	3°C	2,5°C
Température de conservation	env. 80-85°C	env. 80-85°C	env. 80-85°C	-	-	-

Options et accessoires : protection de robinet (art.n°. 99748), fixation de couvercle (art.n°. 99747), bras pivotant type S (art.n°. 99497) et rallonge-robinet (art.n°. 99499).



ANIMO ANYTIME

Animo produit du café, pour chaque instant. Grands amateurs de café, fins gourmets, travailleurs de nuit et lève-tôt comptent sur des machines fiables. Faciles à utiliser, durables, économes en énergie et de très longue durée de vie. Animo est, depuis plus de 60 ans, spécialiste dans les machines à café et distributeurs automatiques de haute qualité, à usage professionnel. Au niveau national et international. **Alors, un café ?**



Animo, c'est aussi la Pause Café. Déguster ensemble une délicieuse tasse de café. Y a-t-il aussi des amateurs de décaféiné, de thé, de lait ou encore de chocolat ? Aucun problème. Animo a réponse à tout. Nos appareils sont rapides et faciles à utiliser. Quelle que soit la quantité de café à servir, à toute heure, en tout lieu, Animo propose son expérience, son expertise et son service. **Animo. Coffee Convenience.**



Animo B.V.

Siège
Assen - Pays-Bas

Ventes Pays-Bas
Department Export
Tél. +31 (0)592 376 376
info@animo.nl

Animo B.V.B.A.

Belgique
Tél. +32 (0)33 130 308
info@animo.be

Animo France

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

Animo GmbH

Allemagne
Tél. +49 (0)541 971 250
info@animo-gmbh.de

Distributeur :



www.animo.eu

Premium coffee makers & beverage equipment

Animo[®]
Coffee Convenience