



POUR LES UTILISATEURS DE MACHINES À CAFÉ **PROFESSIONNELLES**

Café en conteneur | Distributeurs d'eau chaude
Boissons en conteneur | Chariots de distribution
Équipement Animo à usage professionnel.

ANIMO



CAFÉ FILTRE PARFAIT

Qui n'aime pas un excellent café ? Un café fraîchement préparé, savoureux et à la température idéale.

Le café parfait n'est pas nécessairement préparé par tasse. Il peut également être préparé en grande quantité. Il vous faut juste une excellente machine.

Pour cette raison, Animo a conçu la gamme ComBi-line. C'est notre nouvelle machine à café améliorée qui prépare le meilleur café filtre en très peu de temps. Elle est fiable et flexible, dans toutes les situations imaginables. Même quand vous servez de grandes quantités.

SOUHAITEZ-VOUS

- + Servir un excellent café à un grand nombre de personnes en même temps ?
- + Dépasser les attentes des invités plutôt que de simplement y satisfaire ?
- + Boire et préparer le café filtre parfait ?

Faites confiance à la nouvelle gamme ComBi-line d'Animo.



ComBi-line. *Machines à café professionnelles.*

CAFÉ FILTRE ORIGINAL

Avec la gamme ComBi-line, le meilleur du café finit dans votre tasse. ComBi-line est équipée d'un système de filtration rapide. Les filtres appropriés, contenant le café moulu, sont placés dans des porte-filtres spéciaux en plastique. L'eau passe à travers le café à exactement la bonne température, et est collectée dans le conteneur.

ComBi-line prend également soin des amateurs de thé : elle est équipée d'un filtre à thé spécial avec un tube de remplissage, pour préparer du thé aussi simplement que le café. Sans feuilles de thé dans la tasse et sans sachets à jeter. Un thé parfait, avec la même machine.

C'EST UNE QUESTION D'EXPÉRIENCE,
D'EXPERTISE ET DE DÉVOUEMENT.



- + ComBi-Line avec deux conteneurs de 10 litres chacun et un distributeur d'eau chaude séparé dans la machine à café : CB 2x 10W. Existe également en conteneur de 10 litres (gauche ou droite) et sans distributeur d'eau chaude séparé dans la machine : CB 1x 10 G et CB 1x 10 D.

- + Un café filtre original au goût d'exception
- + Un nouveau modèle avec une façade en aluminium et une personnalisation flexible
- + Utilisation en toute sécurité (certifié CB)
- + Performance fiable
- + Entretien simple
- + Fonctionnement intuitif
- + Pré-mouillage et infusion du café
- + Prépare du café pour 25 à 500 personnes
- + Également parfait pour de grandes quantités de thé
- + Volume ajustable par 0,1 litre
- + Couvercle isotherme sur les conteneurs et chauffage amélioré du conteneur pour maintenir la température idéale
- + Chauffe-eau isolé en acier
- + Mode économie d'énergie (modèles W)
- + Conçu avec une attention particulière pour l'avenir



- + Pour préparer du thé dans un conteneur, utilisez le filtre dédié avec le tube de remplissage.

PERSONNALISEZ VOTRE CAFÉ

UNE DISPOSITION FLEXIBLE POUR BUFFET

Si vous servez du café ou du thé à un endroit centralisé, vous pouvez opter pour une disposition buffet. Selon les quantités nécessaires, vous pouvez choisir une des nombreuses combinaisons ComBi-line. À vous de choisir :

- + Avec ou sans distributeur d'eau chaude séparée dans la machine à café ?
- + Un ou deux conteneurs amovibles ?
- + Des conteneurs de 5, 10, 20 ou 40 litres ?



- + Affichez votre marque privée.

Une installation sur buffet ou un pichet pour chaque table ? Souhaitez-vous également servir d'autres boissons chaudes, comme du thé ? Avez-vous accès à des prises électriques sur le lieu de consommation ? Il existe une installation Anima adaptée à chaque situation imaginable.

Peaufinez votre installation à café selon vos besoins. Une installation ComBi-line est composée d'un chauffe-eau instantané et d'un ou deux conteneurs. Ceux-ci peuvent être placés sur un buffet, un comptoir ou un chariot de distribution. La machine la plus volumineuse a une capacité maximale de 1 280 tasses (160 litres) par heure !

SUR MESURE POUR VOUS

Puisque Anima contrôle et supervise tous les processus de fabrication, nous sommes en mesure de répondre rapidement aux exigences spécifiques des clients. Nous adaptons nos solutions à chaque situation. Nous avons même adapté nos machines pour la préparation de café dans les trains et en mer !



- + Conteneur avec bras pivotant type S.



- + Rallonge robinet. Idéal pour servir de grandes quantités de café en peu de temps.



- + Socle rehaussé. Pratique quand vous utilisez souvent des pichets isotherme. Hauteur de l'écoulement 335 mm.

CONVIVIAL ET MAÎTRISÉ

Le secret des machines Animo est leur simplicité d'emploi. Programmez juste la quantité de café nécessaire à l'aide de l'interface utilisateur capacitive tactile sur la façade de la machine. Elle indique la quantité de café moulu nécessaire pour un café parfait. Un signal sonore et une notification à l'écran vous préviennent lorsque votre café est prêt.

FONCTIONNEMENT INTUITIF

- + Plug and play : première installation
- + Interface utilisateur capacitive tactile
- + Signal et notification à l'écran : café prêt
- + Interface de conteneur à éclairage LED
- + Compteurs de café : par jour ou nombre total de boissons
- + Nouveau robinet (pour plusieurs marques différentes)
- + Menu utilisateur clair
- + Suivez le processus de préparation à l'écran
- + De nombreuses langues
- + Information de contact en cas d'erreur

GARDEZ LE CONTRÔLE AVEC COMBI-LINE

- Chaque Combi-line offre un grand nombre de fonctions judicieuses qui augmentent encore sa facilité d'emploi.
- + Minuterie pour programmer le processus de préparation
 - + Système de commande et environnement de maintenance protégés
 - + Gestion des paramètres, tels que la température et la maintenance
 - + Guide de dosage du café pour le goût parfait

QUALITÉ DURABLE

La préparation du meilleur café demande également de la technique, et un équipement Animo est un investissement durable à tous les égards :

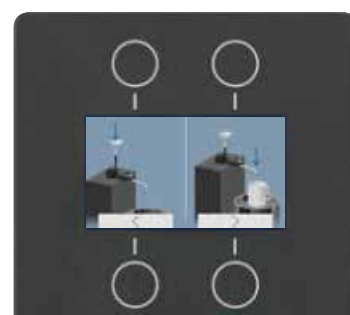
- + Boîtier en acier inoxydable indestructible et recyclable
- + Tous les autres éléments sont fabriqués dans des matériaux durables de qualité supérieure
- + Systèmes à double parois fortement isothermes
- + Distributeurs d'eau chaude isothermes
- + Mode économie d'énergie (modèles W) pour assurer que toute l'énergie résulte en une délicieuse tasse de café ou thé chaud



- + Interface utilisateur capacitive tactile.



- + Nouveau robinet pour plusieurs marques différentes.



- + Instructions simples à l'écran (par exemple, pour détartrer la machine).

PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ

L'utilisation d'eau chaude exige des consignes de sécurité claires. Toutes les machines sont très sûres à utiliser, elles sont certifiées CB et sont équipées de :

- + Protection du bras pivotant
- + Détection du conteneur (pour utilisation en buffet)
- + Touche stop pour interrompre l'arrivée d'eau à tout moment
- + Des prises étanches aux gouttes
- + Robinet anti-gouttes
- + Poignée isotherme pour le remplissage du tube à eau chaude

COÛT DE PROPRIÉTÉ

Grâce à sa longue durée de vie et son entretien minimal, le coût de propriété total de la gamme Combi-Line d'Animo est très bas.

ENTRETIEN SIMPLE

La gamme Combi-Line a été conçue pour un look intemporel et un nettoyage rapide et simple

- + Acier inoxydable et aluminium anodisé de qualité supérieure
- + Robinet anti-gouttes et autres détails judicieux
- + Le professionnel du café aime tout autant le café que le consommateur
- + Programme de détartrage intégré pour éliminer le tartre
- + Dépôt de café réduit dans les pichets
- + Animo fournit une solution de nettoyage, des produits de détartrage et des filtres à café spéciaux

PORTE-FILTRES EN PLASTIQUE

Légers et isothermes, donc faciles à manipuler. De plus, ils passent au lave-vaisselle.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Le contrôle de la température est essentiel pour préparer du café ou du thé. À cette fin, Animo utilise des conteneurs de boissons avec et sans isolation et contrôle électrique de la température pour maintenir la boisson à la température idéale.

DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE SÉPARÉ

Les modèles disposant d'un distributeur d'eau chaude séparé dans la machine à café ont un robinet supplémentaire. La température de l'eau peut être réglée séparément. Idéal pour les amateurs de thé.

ROBINET ANTI-GOUTTES

Pour que tout reste propre pendant l'utilisation.



- + Les conteneurs sont disponibles en 5, 10 ou 20 litres.



- + Robinet anti-gouttes et éclairage LED dans les conteneurs électriques (CNe).

DISTRIBUTEURS D'EAU CHAUDE

Animo propose une large gamme de distributeurs d'eau chaude pour petits ou grands volumes. Tous les distributeurs d'eau chaude sont faciles à entretenir, équipés d'une sécurité contre le fonctionnement à vide et fabriqués en acier inoxydable CrNi 18/9.

GAMME WKT-D : SÉCURITÉ OPTIMALE

Les distributeurs d'eau WKT-D ont un boîtier à double paroi en acier inoxydable. L'isolation en polyuréthane, sans danger, prévient l'échauffement des faces extérieures. Le couvercle est également isolé. Les distributeurs d'eau standard WKT-D sont équipés d'un indicateur de niveau, d'un robinet anti-gouttes et d'un thermostat réglable. Disponibles en version de 5, 10 ou 20 litres, avec (VA) ou sans (HA) raccordement fixe à l'eau, ils complètent à la perfection les machines à café de la gamme ComBi-line. La gamme WKT-D est idéale pour les hôtels, les hôpitaux et les foyers pour personnes âgées.

LA GAMME WKI : MONTAGE MURAL

Avec nos distributeurs d'eau de la gamme WKI, vous prélevez toujours la quantité d'eau exacte sans baisse de température. Cette gamme est idéale pour une utilisation professionnelle grâce à sa rapidité et sa flexibilité. Le raccordement à l'eau des distributeurs d'eau WKI est fixe. Le thermostat ajustable maintient l'eau à une température constante. Après un prélèvement d'eau, le WKI se remplit rapidement. Les chauffe-eau WKI sont disponibles avec robinet à bras pivotant. Un robinet anti-gouttes est en option.

Options : 10, 20, 40, 60 ou 80 litres.



+ La gamme WKI



+ Gamme WKT-D

LA GAMME WKT : MODÈLE BUFFET

Tous les distributeurs d'eau de la gamme WKT sont des modèles à poser. Ils sont à simple paroi et équipés d'un thermostat et d'une protection contre le fonctionnement à vide. Cette gamme est équipée d'un indicateur de niveau et d'un robinet anti-gouttes. Ils sont disponibles avec un raccordement fixe à l'eau (VA) ou un remplissage manuel (HA).

Options : 10 ou 20 litres.



+ La gamme WKT

WKS : AVEC BUSE À VAPEUR

Le distributeur d'eau WKS n'est pas seulement équipé d'un robinet à eau chaude, mais également d'une buse à vapeur. La vapeur est utilisée pour chauffer du lait ou du chocolat. La buse à vapeur est particulièrement adaptée au prélèvement de petites quantités d'eau chaude (tasses). La WKS a une capacité de 25 litres par heure. Un produit de détartrage spécial pour nettoyer les distributeurs d'eau est proposé par Animo, en sachets ou emballages en gros.

LEADER SUR LE MARCHÉ

Animo est le leader sur le marché des distributeurs d'eau chaude à grand volume. Nous sommes un des seuls à offrir des options de 40, 60 ou 80 litres. Ils sont souvent utilisés dans le secteur maritime, les grands hôtels et les hôpitaux.

WKT-3N / WKT-5N: AVEC BAC COLLECTEUR

Les modèles WKT-3n et WKT-5n sont des distributeurs d'eau à double paroi pour une utilisation posée. Ils sont équipés d'un bac collecteur et disponible avec (VA) ou sans (HA) raccordement fixe à l'eau. Les modèles WKT-3n et WKT-5n sont facilement associés aux machines à café de la gamme M d'Animo et sont parfaits pour la restauration collective ou les (petits) hôtels.



+ WKS



+ WKT-3N

CONTENEURS À BOISSONS

En pratique, il peut se passer du temps entre la préparation et la consommation des boissons chaudes ou fraîches. Notamment quand il s'agit de grandes quantités. Pour maintenir le goût et la qualité, il est important de maintenir les boissons à la bonne température.

Les conteneurs à boissons d'Animo sont parfaits pour une utilisation professionnelle, notamment dans les hôpitaux, les restaurants d'entreprise, les cantines de clubs sportifs et lors d'événements. Ils sont disponibles en différents modèles.

QUAND VOUS SERVEZ DE BONNES
BOISSONS CHAUDES, LES RÉACTIONS
SERONT ÉGALEMENT CHALEUREUSES.

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE ?

Si vous utilisez les conteneurs à un endroit où vous disposez d'un branchement électrique, le modèle électrique est tout indiqué. Un petit élément de chauffage maintient la boisson à la température parfaite. Cependant, si les conteneurs sont utilisés à différents endroits ou dans des situations imprévisibles, les conteneurs isothermes constituent un meilleur choix. Un boîtier à double paroi en acier inoxydable avec une couche isolante en polyuréthane maintient les boissons à leur température d'origine pendant longtemps. En plus : les conteneurs isothermes économisent de l'énergie.



QUELLE EST VOTRE CAPACITÉ ?

Souhaitez-vous un conteneur de 4, 5, 6, 8, 10, 12 ou 20 litres ? Le choix dépendra surtout de la capacité nécessaire. Cependant, la force de vos bras y joue également un rôle. Les petits conteneurs sont plus faciles à déplacer. En outre, plusieurs petits conteneurs permettent plus de flexibilité qu'un seul grand conteneur.

BON À SAVOIR

Les conteneurs de la même taille s'empilent. Animo a la capacité qu'il vous faut, quelle qu'elle soit.



GAMME CN : fait partie de la gamme ComBi-line, mais également disponible et utilisable séparément. Le couvercle est isolé pour maintenir la boisson à une température parfaite. La gamme CN peut être transporté et empilé et est équipée d'un indicateur de niveau et un robinet anti-gouttes. Modèles électriques (CNe) à LED ou isolés (CNi).

Options : 5, 10 ou 20 litres.



+ En option : couvercle à clipser, bride de protection pour le robinet.

GAMME CI : pour boissons chaudes ou fraîches.

L'isolation en polyuréthane maintient la boisson à une température constante pendant très longtemps.

Options : 4, 6, 8, 10 ou 20 litres. Les conteneurs de 4 à 8 litres sont équipés d'une anse, les autres de poignées.



GAMME CE : équipée d'un élément de chauffage à thermostat klaxon, qui ne touche pas le fond. Ceci donne un effet de bain-marie à air chaud qui maintient la boisson à la bonne température (environ 85 °C), et ce pendant plus longtemps.

Options : 4, 6, 8, 10 ou 20 litres. Les conteneurs de 4 à 8 litres sont équipés d'une anse, les autres de poignées.

CHARIOTS DE DISTRIBUTION

Pourquoi attendre que les buveurs de café viennent chercher du café ? Animo offre une large gamme de chariots de service mobiles. Préparez vos boissons chaudes directement dans les conteneurs sur le chariot de service et zou ! Pas besoin de soulever des conteneurs ou pichets lourds. Nos chariots de distribution sont adaptés à votre situation et offrent suffisamment de place pour vos ingrédients, tasses et soucoupes, poubelles et paniers de nettoyage. Pratique et flexible, pour préparer du café là où vous en avez besoin.

L'INSTALLATION PRATIQUE DE CHARIOTS DE DISTRIBUTION

CHARIOTS DE TYPE J, S ET C

Cette gamme de chariots ouverts est idéale pour transporter tous vos conteneurs à boissons chaudes. Ils sont équipés de deux roulettes pivotantes, d'un bac de récupération et de rebords pour maintenir les conteneurs.

- + Équipement possible : La surface supérieure peut être équipée d'un anneau de fixation au lieu de rebords.
- + Les modèles J et S peuvent être équipés de tiroirs optionnels (pour un petit surcoût). Le haut est équipé de rebords pour le maintien des conteneurs.



+ Type - J



+ Type - S
(Type - C peut contenir 2 conteneurs)

CHARIOTS DE TYPE JR ET ST

Placez toutes vos tasses, soucoupes, pichets, bols et autres articles de service sur ces grands chariots. Ils ont trois côtés fermés et sont équipés de bacs de récupération et de glissières pour des plateaux en acier inoxydable. Feuillotez nos accessoires pour adapter ce buffet mobile polyvalent à vos besoins.

- + Les chariots de distribution peuvent être équipés de deux panneaux latéraux mobiles
- + Support pour cuillère et bouteille



- + Type - JR
(Type ST peut contenir de grands conteneurs)

CHARIOT DE TYPE SK VL

Conçu pour transporter des panier de rinçage pour assiettes et plats. Le cadre plat est équipé d'armatures pour poser des plateaux, paniers de rinçage et tiroirs à n'importe quelle hauteur. Chaque panier peut porter jusqu'à 30 tasses et soucoupes et le transport des paniers de rinçage au lave-vaisselle est simple. Les chariots sont équipés d'un poignée ergonomique pour les pousser ou tirer, pour les manoeuvrer sans effort et éliminer tout soulèvement inutile. La construction ouverte du châssis a permis d'alléger son poids.



- + Type - SK 10 VL

- + Poignée ergonomique pour pousser/tirer
- + Support pour soucoupes et poubelle
- + Supports extensibles
- + Pichet thermos sur plateau de service (SK 15 VL)

ANIMO N'IMPORTE OÙ

Les machines à café professionnelles d'Animo peuvent être installées et utilisées à n'importe quel endroit. Par exemple :

- + Hôtel
- + Hôpital
- + Maison de repos médicalisée
- + Salle du petit-déjeuner
- + Cantine
- + Restaurant
- + Café
- + École
- + Bureau et entreprise
- + Théâtre
- + Centre événementiel ou d'expositions
- + Kiosque
- + Navire fluvial ou maritime
- + Église
- + Salle de conférence
- ... et beaucoup d'autres



SPÉCIFICATIONS COMBI-LINE

INSTALLATION DE PLAN DE TRAVAIL

	CB 2x5	CB 2x5W	CB 1x5 G/D	CB 1x5W G/D	CB 2x10	CB 2x10W
Code article :	1005390	1005394	G :1005392 D :1005391	G :1005396 D :1005395	1005398	1005402
Réserve de café/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/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
Capacité du chauffe-eau	-	4,2 l	-	4,2 l	-	5,6 l
Capacité horaire eau chaude	-	33 l	-	33 l	-	60 l
Distribution eau en une fois	-	2,6 l	-	2,6 l	-	4,1 l
Alimentation électrique	1N-220-240V 3175W, 50-60Hz	1N-220-240V 3475W, 50-60Hz	1N-220-240V 3125W, 50-60Hz	1N-220-240V 3425W, 50-60Hz	3N-380-415V 6275W, 50-60Hz	3N-380-415V 6275W, 50-60Hz
Dimensions (LxP[xP1**]xH)	815x470(330)x700	815x470(330)x700	505x470(330)x700	505x470(330)x700	980x470(330)x790	980x470(330)x790
Hauteur d'écoulement du robinet	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
Durée de dosage de l'eau	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 G/D	CB 1x10W G/D	CB 2x20	CB 2x20W	CB 1x20 G/D	CB 1x20W G/D
Code article :	G :1005400 D :1005399	G :1005404 D :1005403	1005406	1005410	G :1005408 D :1005407	G :1005412 D :1005411
Réserve de café/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/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
Capacité du chauffe-eau	-	5,6 l	-	5,6 l	-	5,6 l
Capacité horaire eau chaude	-	60 l	-	60 l	-	60 l
Distribution eau en une fois	-	4,1 l	-	4,1 l	-	4,1 l
Alimentation électrique	3N-380-415V, 6175W, 50-60Hz	3N-380-415V, 6175W, 50-60Hz	3N-380-415V, 9275W, 50-60Hz	3N-380-415V, 9275W, 50-60Hz	3N-380-415V, 9175W, 50-60Hz	3N-380-415V, 9175W, 50-60Hz
Dimensions (LxP[xP1**]xH)	590x470(330)x790	590x470(330)x790	1095x500(360)x895	1095x500(360)x895	645x500(360)x895	645x500(360)x895
Hauteur d'écoulement du robinet	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
Durée de dosage de l'eau	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 corbeille	152/457	152/457	203/533	203/533	203/533	203/533

GAMME COMBI-LINE 40 L

	CB 2x40	CB 1x40 G/D	CB 40	CN40e
Code article :	10750	10755/10760	10765	51140
Réserve de café/thé	80 l, 640 tasses	40 l, 320 tasses	-	40 l, 320 tasses
Capacité horaire café/thé	env. 160 l, 1280 tasses	env. 160 l, 1280 tasses	env. 160 l, 1280 tasses	-
Alimentation électrique	3N-380-415V, 18200W, 50-60Hz	3N-380-415V, 18200W, 50-60Hz	3N-380-415V, 18200W, 50-60Hz	1N-220-240V 140W, 50-60Hz
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 d'écoulement du robinet	153 mm	153 mm	-	95 mm
Température de conservation	env. 80-85 °C	env. 80-85 °C	-	env. 80-85 °C
Durée de dosage de l'eau	env. 14 min./40 l	env. 14 min./40 l	env. 14 min./40 l	-
Filtres papier corbeille	280/635	280/635	-	280/635

* Eau chaude en continu ** Sans bac de récupération

Tous les modèles sont équipés d'un remplissage d'eau automatique (3/4")

COMBI-LINE

INSTALLATION AVEC CHARIOTS DE DISTRIBUTION

	CB 5	CB 5W	CB 10	CB 10W	CB 20	CB 20W
Code article :	1005393	1005397	1005401	1005405	1005409	1005413
Capacité horaire café/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
Capacité du chauffe-eau	-	4,2 l	-	5,6 l	-	5,6 l
Capacité horaire eau chaude	-	33 l	-	60 l	-	60 l
Distribution eau en une fois	-	2,6 l	-	4,1 l	-	4,1 l
Alimentation électrique	1N~220-240V 3075W, 50-60Hz	1N~220-240V 3375W, 50-60Hz	3N~380-415V, 6075W, 50-60Hz	3N~380-415V, 6075W, 50-60Hz	3N~380-415V, 9075W, 50-60Hz	3N~380-415V, 9075W, 50-60Hz
Durée de dosage de l'eau	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)	235x375x725	235x490x725	235x375x820	235x490x820	235x375x920	235x490x920
Adapté pour	CN5e/i	CN5e/i	CN10e/i	CN10e/i	CN20e/i	CN20e/i

* Eau chaude en continu

Tout les modèles sont équipés d'un remplissage d'eau automatique (3/4")

CONTENEURS - À CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE

	CN5e	CN10e	CN20e
Code article :	1005364	1005365	1005366
Contenance	5 l	10 l	20 l
Alimentation électrique	1N~ 220-240 V, 50W, 50-60Hz	1N~ 220-240 V, 100W, 50-60Hz	1N~ 220-240 V, 100W, 50-60Hz
Dimensions Ø x H	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
Hauteur d'écoulement du robinet	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
Code article :	1005998	1005999	1006000
Contenance	5 l	10 l	20 l
Dimensions Ø x H	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
Hauteur d'écoulement du robinet	120 mm	120 mm	120 mm
Déperdition de température par heure :	env. 4 °C	env. 3 °C	env. 2,5 °C



DISTRIBUTEURS D'EAU CHAUDE

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
Code article :	30040	30055	30045	30060	30050	30065
Réserve d'eau chaude	5 l	5 l	10 l	10 l	20 l	20 l
Distribution eau 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
Alimentation 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 3200W, 50-60Hz	1N-220-240V 3200W, 50-60Hz
Raccordement à l'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	ø355 x 515 mm	ø355 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.	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	WKI 60n	WKI 80n
Code article :	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
Alimentation électrique	1N-220-240V 3200W, 50-60Hz	1N-220-240V 3200W, 50-60Hz	3N-380-415V, 6600W, 50-60Hz	3N-380-415V, 6600W, 50-60Hz	3N-380-415V, 6600W, 50-60Hz	3N-380-415V, 6600W, 50-60Hz
Raccordement à l'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 prélèvement	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 3n HA	WKT 3n VA	WKT 5n HA	WKT 5n VA
Code article :	30100	30101	1003699	1004095
Réserve d'eau chaude	3 l	3 l	5 l	5 l
Distribution eau en une fois	2 l	2 l	4 l	4 l
Capacité horaire eau chaude	21 l	21 l	21 l	21 l
Alimentation électrique	1N-220-240V 2100W, 50-60Hz	1N-220-240V 2100W, 50-60Hz	1N-220-240V 2100W, 50-60Hz	1N-220-240V 2100W, 50-60Hz
Raccordement à l'eau	non	oui	non	oui
Dimensions (LxPxH)	215 x 280 x 445	215 x 280 x 445	215 x 280 x 575	215 x 280 x 575
Température de conservation	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 : 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
Code article :	30145	30140	30155	30150
Réserve d'eau chaude	10 l	10 l	20 l	20 l
Distribution eau en une fois	8 l	8 l	18 l	18 l
Capacité horaire eau chaude	30 l	30 l	30 l	30 l
Alimentation 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
Raccordement à l'eau	non	oui	non	oui
Dimensions Ø x H	225 x 505 mm	225 x 505 mm	305 x 560 mm	305 x 560 mm
Température de conservation	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.	20 -> 97 °C : 34 min.	20 -> 97 °C : 34 min.

DISTRIBUTEURS D'EAU CHAUDE

WKS

WKS	
Code article :	30037
Contenance du chauffe-eau à vapeur	3,5 l
Réserve d'eau chaude	3 l
Capacité horaire eau chaude	25 l
Capacité horaire vapeur	25 l
Alimentation électrique	1N-220-240V 3200W, 50-60Hz
Raccordement à l'eau	oui
Dimensions (LxPxH)	195 x 490 x 465 mm
Temps de chauffe	env. 9 min.

CONTENEURS À BOISSONS

CONTENEURS À BOISSONS CE/CI

	CE 4	CE 6	CE 8	CE 10	CE 20
Code article :	50050	50051	50052	50053	50056
Contenance	4 l, 32 tasses	6 l, 48 tasses	8 l, 64 tasses	10 l, 80 tasses	20 l, 160 tasses
Alimentation électrique	1N-220-240V 165W, 50-60Hz	1N-220-240V 165W, 50-60Hz	1N-220-240V 165W, 50-60Hz	1N-220-240V 165W, 50-60Hz	1N-220-240V 385W, 50-60Hz
Dimensions Ø x H	237 x 346 mm	237 x 405 mm	252 x 436 mm	252 x 489 mm	307 x 576 mm
Poids	4,9 kg	5,5 kg	6,1 kg	6,7 kg	10,5 kg
Température de conservation	env. 84-86 °C	env. 84-86 °C	env. 84-86 °C	env. 84-86 °C	env. 84-86 °C
Hauteur du robinet	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm

	CI 4	CI 6	CI 8	CI 10	CI 20
Code article :	50038	50039	50040	50041	50044
Capacité	4 l, 32 tasses	6 l, 48 tasses	8 l, 64 tasses	10 l, 80 tasses	20 l, 160 tasses
Dimensions Ø x H	237 x 346 mm	237 x 405 mm	252 x 436 mm	252 x 489 mm	307 x 576 mm
Poids	4,5 kg	5,1 kg	5,9 kg	6,5 kg	10,3 kg
Déperdition de température par heure :	5 °C	4 °C	4 °C	3 °C	3 °C
Isolation	Polyuréthane sans CFC	Polyuréthane sans CFC	Polyuréthane sans CFC	Polyuréthane sans CFC	Polyuréthane sans CFC
Hauteur du robinet	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm

CHARIOT DE DISTRIBUTION

	Chariot de distribution J	Chariot de distribution S	Chariot de distribution C	Chariot de distribution JR	Chariot de distribution ST	Chariot de distribution SK 10 VL	Chariot de distribution SK 15 VL	Chariot de distribution SK 20 VL
Code article :	60004	60006	60001	60002	60005	60035	60036	60037
Dimensions (LxPxH)	455 x 660 x 860	590 x 795 x 860	940 x 560 x 860	4550 x 620 x 1050	525 x 860 x 1050	660 x 640 x 1040	1020 x 640 x 1040	1220 x 640 x 1040
Capacité conteneurs	1	1	2	1	1	1	2	2
Capacité tasses et soucoupes	-	-	-	env. 95	env. 160	env. 180	env. 180	env. 360
Tiroir	max. 1	max. 1	-	max. 1	max. 1	max. 6	max. 6	max. 12

+ En option : support de bouteille, support de cuillère, poubelle, support de soucoupes, anneau de verrouillage et glissières

ANIMO

Nous fabriquons des machines à café et des équipements pour les amateurs de bon café. Des machines conviviales avec de nombreuses options, durables et faciles à entretenir.

Nos machines dispensent un large éventail de boissons chaudes et fraîches à tout moment. Allant d'un espresso, un cappuccino ou un latte macchiato aux grains fraîchement moulus au thé, au chocolat chaud ou à la soupe instantanée.

Nous exerçons notre commerce depuis plus de 65 ans dans plus de 75 pays du monde. Parce qu'il faut une bonne machine pour faire un bon café. Et il faut de l'expérience, du savoir-faire et du dévouement pour faire une bonne machine.

DEDICATED TO EVERY CUP

Animo B.V.
Siège social
Assen - Pays-Bas

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

Animo B.V.B.A.
Belgique
info@animo.be
+32 (0)33 130 308

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

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

WWW.ANIMO.EU

1006524 REV. 0.0 - 080617

ANIMO

