



reddot award 2018
winner

TIL PROFESSIONELLE **KAFFEDRIKKERE**

Flere bryggemaskiner | Varmtvandshaner
Drikkevarebeholdere | Serveringsbakker
Animo-udstyr til professionelt brug.

KAFFE  LEIF

ANIMO



PERFEKT FILTERKAFFE

Hvem elsker ikke god kaffe? En frisk kop med den rette smag og den perfekte temperatur.

Den perfekte kaffe behøver ikke nødvendigvis at blive brygget i en enkelt kop. Den kan også fås i større mængder. Alt, du skal bruge, er en god maskine.

Det er derfor, Animo har designet sin ComBi-line. Det er vores nye og forbedrede kaffemaskine af høj kvalitet, der brygger den bedste filterkaffe på kort tid. Den er pålidelig og fleksibel i enhver tænkelig situation. Selv når du serverer større mængder.

VIL DU

- + Gerne servere god kaffe til store grupper af mennesker på samme tid?
- + Overgå gæsternes forventninger snarere end blot at leve op til dem?
- + Gerne drikke og brygge den perfekte filterkaffe?

*Så stol trygt på Aminos
nyeste ComBi-line.*



reddot award 2018
winner

ComBi-line *Professionelt kaffeudstyr*

ORIGINAL FILTERKAFFE

Med Animos ComBi-line ender den bedste kaffe i din kop. ComBi-line er udstyret med et hurtigfiltersystem. De matchende filtre indeholdende malet kaffe, anbringes i specielle syntetiske filterholdere. Vandet passerer gennem ved præcis den rigtige temperatur, og opsamles i beholderen.

ComBi-line passer også til te-elskere: Den har et specielt tefilter med fyldstøfrør, for at gøre det lige så nemt at lave te som kaffe. Uden teblade i teen eller brugte tebreve, der skal fjernes. Perfekt te med den samme maskine.

DET HANDLER OM ERFARING, EKSPERTISE OG DEDIKATION.

- + Original filter kaffe med en fantastisk smag
- + Nyt design med aluminiumsfront og fleksibel tilpasning
- + Meget sikker at bruge (CB-certificeret)
- + Pålidelig ydeevne
- + Nem vedligeholdelse
- + Brugervenlig betjening
- + Flere brygningsmetoder
- + Laver kaffe til 25-500 personer
- + Også perfekt til store mængder te
- + Justerbar volumen pr. 0,1 liter
- + Isolerede låg på beholderne og forbedret beholdervarme for at opretholde den perfekte temperatur
- + Isoleret kedel i rustfrit stål
- + Energibesparende tilstand (W-modeller)
- + Udviklet med fremtiden i tankerne



- + ComBi-line med to 2x10-liters beholdere og en separat varmtvandshane i bryggeren: CB 2x10W. Kan også leveres med en 1x10-liters beholder (venstre eller højre) og uden separat varmtvandshane i enheden: CB 1x10 L og CB 1x10 R.



- + For at lave te i en beholder, kan du bruge det specielle tefilter med påfyldningsrør.

TILPAS DIN KAFFE

DEN FLEKSIBLE BUFFETORDNING

Hvis du serverer kaffe og te på et centralt sted, kan du vælge en buffetordning. Afhængigt af de krævede mængder, kan du vælge en af de mange ComBi-line-kombinationer. Valget er dit:

- + Med eller uden en separat varmtvandshane i enheden?
- + En eller to aftagelige beholdere?
- + 5, 10, 20 eller 40*-liters beholdere?



- + Fremvis dit eget logo.

En buffet af varme drikke eller en separat kande til hvert bord? Vil du også gerne servere andre varme drikkevarer, såsom te? Og er der en stikkontakt til rådighed på stedet? Der findes en tilpasset Animo-installation til enhver tænkelig situation.

Finjuster din kaffeinstallation efter dine behov. En ComBi-line opsætning kombinerer en kontinuerlig vandvarmer, og en eller to beholdere. De kan placeres ved en buffet, på et bord eller på en serveringsbakke. Den største maskine har en kapacitet på op til 1.440 kopper (180 liter) pr. time.

SKRÆDDERSYET TIL DIG

Da Animo kontrollerer og overvåger alle produktionsprocesser, kan vi hurtigt reagere på specielle kundekrav. Dermed kan vi tilpasse kaffeløsninger til enhver situation. Vi har endda tilpasset vores maskiner til kaffe i tog og til søs!



- + Beholder med S-svingarm.



- + Beholderrør med hane. Ideel til servering af store mængder kaffe på kort tid.



- + Løftet bundplade. Praktisk, når du ofte bruger termokande. Hanehøjde på 335 mm.



- + Opnåelige CB 1x40 L/R*, CB 2x40* liters

* Forskellige design Combi-line 40L: Rostfri stål front, filterholder, greb og drypbakke.

BRUGERVENLIG OG UNDER KONTROL

Hemmeligheden bag Animo-maskiner er deres brugervenlighed. Du skal blot angive din ønskede mængde kaffe med den kapacitive berøringsskærm på maskinens forside. Den angiver den anbefalede mængde malet kaffe, der skal bruges til den perfekte brygning. Et signal og en skærmmeddelelse vil fortælle dig, hvornår din kaffe er klar til servering!

BRUGERVENLIG BETJENING

- + Skal blot slttes til en stikkontakt
- + Berøringsskærm
- + Signal og skærmbesked, når kaffen er klar
- + Beholdergrænseflade med LED-lys
- + Kaffetællere: Pr. dag eller samlet antal
- + Ny hane (til andre mærker)
- + Nem menu
- + Følg brygningsprocessen på skærmen
- + Flere prog
- + Kontaktoplysninger i tilfælde af fejl

I KONTROL MED COMBI-LINE

- Hver ComBi-line er fuld af smarte funktioner, som yderligere forbedrer deres brugervenlighed.
- + Timer til planlægning af brygningsprocessen
 - + Beskyttet operatørsystem og servicemiljø
 - + Administrer brygningsindstillinger som temperatur og service
 - + Kaffedosisretningslinjer for den perfekte smag

HOLDBAR KVALITET

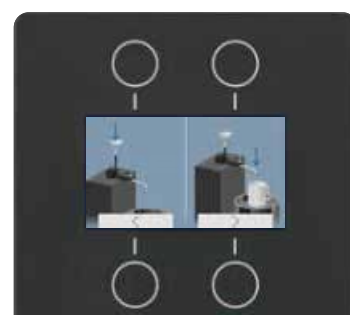
- At brygge den bedste kaffe er også et teknisk spørgsmål, og Animo-udstyr er en holdbar investering på alle måder:
- + Holdbart og genanvendeligt hylster i rustfrit stål
 - + Alle andre komponenter er lavet af holdbare materialer i høj kvalitet
 - + Stærk varmeisolerende dobbeltvæggede systemer
 - + Isolerede varmtvandshaner
 - + Energibesparende tilstand (W-modeller) for at sikre, at al energien ender i en dejlig, varm kop kaffe eller te



- + Kapacitiv berøringsskærm.



- + Ny hane til andre mærker.



- + Nemme instruktioner på skærmen (f.eks. til afkalkning af maskinen).

SIKKERHEDEN KOMMER FØRST

Brugen af varmt vand kræver gode sikkerhedsbestemmelser. Alle maskiner er meget sikre at bruge, har CB-certificeringer og er udstyret med:

- + Svingarmsbeskyttelse
- + Beholderregistrering (til buffetordning)
- + Stop-knap til at afbryde vandforsyningen til enhver tid
- + Drypsikre stik
- + Drypfri hane
- + Isoleret greb til påfyldning af varmtvandsrør

LAVE EJEROMKOSTNINGER

På grund af sin lange levetid og lave vedligeholdelsesbehov har Animo ComBi-line meget lave ejeromkostninger.

NEM VEDLIGEHOLDELSE

Alt ved ComBi-line er designet til et holdbart udseende, og hurtig og nem rengøring

- + Rustfrit stål og anodiseret aluminium af høj kvalitet
- + Drypfri hane og andre praktiske detaljer
- + Kaffeproducenten nyder kaffen lige så meget som kaffebrugeren
- + Indbygget afkalkningsprogram til fjernelse af kalk
- + Minimerede kaffeindsud i de indvendige kander
- + Animo leverer special rengøringsmiddel, afkalkningsmidler og kaffefiltre

SYNTETISKE FILTERHOLDERE

Lette og varmeisolerende, så er de nemme at håndtere. Opvaskesikker.

TEMPERATURKONTROL

Temperaturkontrollen er afgørende for at lave god kaffe og te. Til dette har Animo drikkevarebeholdere, med og uden isolering, og elektrisk temperaturkontrol, for at holde drikkevarerne ved den perfekte temperatur.

SEPARAT VARMTVANDSHANE

Modellerne med en separat varmtvandshane i bryggeren har en ekstra hane.

Vandtemperaturen kan indstilles separat. Ideel til tedrukkere.

DRYPFRI HANE

For at holde alt nemt og rent under brug.



- + Beholderne fås i 5, 10, 20 og 40* liter.



- + Drypfri hane og LED-belysning i de elektriske beholdere (CNe).

* Forskellige design beholder 40 L: rustfrit stål greb og filterholder.

VARMTVANDS BEHOLDERE

Animo har en bred vifte af varmtvandshaner, som er egnet til små eller store mængder. Alle varmtvandshaner kan let vedligeholdes, er udstyret med en kedelbeskyttelsesmekanisme og er lavet af rustfrit stål i klassen CrNi 18/9.

WKT-D-SERIEN: OPTIMAL SIKKERHED

WKT-D-vanddispensere har et dobbeltvægget hylster i rustfrit stål. Den sikre polyurethanisolering forhindrer ydersiden i at blive varm. Låget er også isoleret. WKT-D vanddispensere har som standard et måleglas, en drypfri hane og en justerbar termostat. Den fås i 5, 10 og 20 liters modeller med (VA) eller uden (HA) fast vandtilslutning og er en perfekt kombination med ComBi-line-kaffemaskiner. WKT-D er perfekt til brug på hoteller, hospitaler og plejehjem.

WKI-SERIEN: VÆGMONTERET

Med vores WKI-serie af vandbeholdere kan du altid få den præcise mængde vand, uden temperaturen falder. Deres høje hastighed og fleksibilitet gør WKI-serien ideel til professionel brug. WKI-vandbeholderne har en fast vandtilslutning. Den justerbare termostat holder vandet ved en konstant temperatur. Efter at have trukket vand ud, genopfyldes WKI-maskinen hurtigt. WKI-kedler fås med en svingarmshane. En drypfri hane kan tilkøbes.

Valgmuligheder: 10, 20, 40, 60 eller 80 liter.



+ WKI-serien



+ WKT-D-serien

WKT-SERIEN: BUFFETMODEL

Alle WKT-seriens vandbeholdere er bordmodeller. De er som standard enkeltvæggede, og har termostat og tørkogebeskyttelse. Denne serie har et måleglas og en drypfri hane. De er tilgængelige med fast vandtilslutning (VA) eller til manuel påfyldning (HA).

Valgmuligheder: 10 eller 20 liter.



+ WKT-serien

WKS: MED DAMPHANE

WKS-vandbeholderen har ikke kun en varmtvandshane; den har også en damphane. Dampen bruges til at opvarme mælk eller chokolade. Varmtvandshanen er særligt velegnet til små mængder varmt vand (kopper). WKS har en kapacitet på 25 liter pr. time. Et særligt afkalkningsmiddel til rengøring af vandbeholdere kan købes hos Animo i poser eller engrospakker.

FØRENDE PÅ MARKEDET

Animo er førende på markedet inden for store varmtvandsbeholdere. Vi er en af de få, der tilbyder muligheder for 40, 60 eller 80 liter. De bruges ofte i søfartssektoren, på større hoteller og på hospitaler.

WKT-3N/WKT-5N: MED DRYPBAKKE

WKT-3n og WKT-5n er dobbeltvæggede varmtvandshaner til bordbrug. De er udstyret med en drypbakke, og fås med (VA) eller uden (HA) fast vandtilslutning. WKT-3n og WKT-5n kan nemt kombineres med Animo-kaffemaskiner (M-line), og de er ideelle til cateringindustrien og (mindre) hoteller.



+ WKS

+ WKT-3N

DRIKKEVARE BEHOLDERE

I praksis kan der gå tid mellem at lave og servere varme eller kolde drikkevarer. Især når det angår store mængder.

For at opretholde smag og kvalitet er det vigtigt, at drikkevarerne holdes ved den rigtige temperatur.

Animos drikkevarebeholdere er ideelle til professionel brug til f.eks. hospitaler, personalerestauranter, sportskantiner og catering. De fås i forskellige modeller.

NÅR DU SERVERER LÆKRE, VARME DRIKKEVARER,
VIL DU OGSÅ MODTAGE VARME REAKTIONER.

ELEKTRISK OPVARMEDE?

Hvis du bruger beholderen på et sted, hvor der er en stikkontakt tilgængelig, er den elektriske model bedst. Et lille varmeelement holder drikkevaren ved den perfekte temperatur. Når beholderne anvendes på forskellige steder eller under uforudsigelige forhold, er isolerede beholdere dog et bedre valg. Et dobbeltvægget hylster i rustfrit stål med et polyurethanisoleringslag holder drikkevarerne ved den oprindelige temperatur i lang tid. Plus: isolerede beholdere sparer energi.



HVAD ER DIN KAPACITET?

Vil du have en 4, 5, 6, 10, 20 eller 40 liters beholder? Dette valg afhænger i vid udstrækning af den ønskede kapacitet. Mindre beholdere er lettere at flytte. Desuden giver flere mindre beholdere større fleksibilitet end én stor beholder.

GODT AT VIDE

Beholdere af samme størrelse kan stables. Hvad end du har brug for, har Animo den rette kapacitet til dig.



CN-SERIEN: En del af ComBi-linen, men er også separat tilgængelig og anvendelig. De har et isoleret låg til at holde drikkevarerne ved den perfekte temperatur. Beholderne kan transporteres og stables, og har et integreret måleglas og en drypfri hane. Elektrisk (CNe) med LED-lys.

Valgmuligheder: 5, 10, 20 eller 40* liter.

* Forskellige design beholder CNe 40 L: rostfri stål greb.



+ Mulighed: Klips på låget, hanebeskyttende beslag.

CI-SERIEN: Egnet til varme og kolde drikkevarer. Polyurethanisoleringen holder drikkevaren ved en konstant temperatur i meget lang tid.

Valgmuligheder: 4, 6, 10 eller 20 liter. 4-6 liters beholdere har en bærebøjle, de andre har greb.



CE-SERIEN: Udstyret med et varmeelement med klixon-termostat, der ikke rører bunden. Dette giver en varm effekt, der opretholder den rette temperatur i drikkevarerne (ca. 85 °C), og de kan derfor opbevares i længere tid.

Valgmuligheder: 4, 6, 10 eller 20 liter. 4-6 liters beholdere har en bærebøjle, de andre har greb.

SERVERINGS- VOGNE

Hvorfor vente på, at kaffedrikkerne kommer til kaffen? Animo tilbyder en bred vifte af mobile serveringskombinationer. Bryg dine varme drikkevarer direkte i beholderne på serveringsvognen. Intet behov for at løfte tunge beholdere eller kander. Vores serveringsvogne passer til din situation, og giver plads nok til dine ingredienser, kopper og tallerkener, affaldsbeholdere og rengøringskurve. Praktisk og fleksibelt til kaffe, hvor det er mest ønsket.

DEN PRAKTISKE SERVERINGSVOGNSORDNING

VOGNTYPER J, S OG C

Denne serie af vogne med åbent design er ideel til transport af alle slags varme drikkevarer. De er udstyret med to hjul, en drypplade og centrerede holdere til placering af beholderne.

- + Mulig funktion: Monter den øverste overflade med en fastgørelsesring i stedet for centrerede holdere.
- + Type J og S kan udstyres med skuffer (kan tilkøbes billigt). Toppen er udstyret med centrerede holdere til placering af beholderne.



+ Type - J



+ Type - S
(Type - C er velegnet til 2 beholdere)

VOGNTYPER JR OG ST

Placer alle kopper, tallerkener, kander, skåle eller andre serveringsartikler i disse store vogne. De er lukket på tre sider, og udstyret med drypbakker og glideskinner til bakker i rustfrit stål. Udforsk vores tilbehør for at tilpasse denne multifunktionelle, mobile buffet til dine formål.

- + Vognene kan udstyres med op til 2 sidepaneler
- + Skeholder og flaskeholder



- + Type - JR
(Type ST er velegnet til store beholdere)

VOGNTYPE SK VL

Designet til transport af skyllebakker til tallerkener. Tabelrammen har beslag til at placere de flytbare bakker, skyllebakkerne og skufferne i enhver højde. Hver kurv kan indeholde op til 30 kopper og tallerkener, og det er let at transportere skyllebakkerne til og fra opvaskemaskinen. Vognene er forsynet med et ergonomisk træk/skub-beslag, der gør det nemt at manøvrere og eliminere unødvendige løft. Den åbne konstruktion i undervognen holder den samlede vægt lav.

- + Ergonomisk træk/skub-beslag
- + Tallerkenholder og skraldespand
- + Udvidelige drager
- + Termokander på serveringsbakke (SK 15 VL)



- + Type - SK 10 VL

ANIMO OVERALT

Animos professionelle kaffeudstyr kan placeres og bruges overalt. For eksempel:

- + Hotel
- + Hospital
- + Plejehjem
- + Frokoststue
- + Kantine
- + Restaurant
- + Café
- + Skole
- + Kontor
- + Teater
- + Arrangement eller udstillingscenter
- + Kiosk
- + Færge
- + Kirke
- + Krematorium
- + Konferencelokale
- + og mange andre steder



SPECIFIKATIONER COMBI-LINE

BORDPLADE OPSÆTNING

	CB 2x5	CB 2x5W	CB 1x5 L/R	CB 1x5W L/R	CB 2x10	CB 2x10W
Artikelnummer	1005390	1005394	L:1005392 R:1005391	L:1005396 R:1005395	1005398	1005402
Strakskapacitet til kaffe/te	10 l, 80 kopper	10 l, 80 kopper	5 l, 40 kopper	5 l, 40 kopper	20 l, 160 kopper	20 l, 160 kopper
Bryggekapacitet pr. time for kaffe/te*	ca. 30 l, 240 kopper	ca. 30 l, 240 kopper	ca. 30 l, 240 kopper	ca. 30 l, 240 kopper	ca. 60 l, 480 kopper	ca. 60 l, 480 kopper
Kogerindhold	-	4,2 l	-	4,2 l	-	5,6 l
Varmtvandskapacitet pr time.	-	33 l	-	33 l	-	60 l
Vanddispensering på én gang	-	2,6 l	-	2,6 l	-	4,1 l
Elektrisk forbindelse	1N~220-240V 3175W, 50-60Cy	1N~220-240V 3475W, 50-60Cy	1N~220-240V 3125W, 50-60Cy	1N~220-240V 3425W, 50-60Cy	3N~380-415V 6275W, 50-60Cy	3N~380-415V 6275W, 50-60Cy
Dimensioner (BxD[xD1**]xH)	815x470(330)x700	815x470(330)x700	505x470(330)x700	505x470(330)x700	980x470(330)x790	980x470(330)x790
Hanehøjde	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm
Holdetemperatur	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C
Vanddoseringsstid	ca. 10 min/5 l	ca. 10 min/5 l	ca. 10 min/5 l	ca. 10 min/5 l	ca. 10 min/10 l	ca. 10 min/10 l
Filterpapir	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
Artikelnummer	L:1005400 R:1005399	L:1005404 R:1005403	1005406	1005410	L: 1005408 R:1005407	L:1005412 R:1005411
Strakskapacitet til kaffe/te	10 l, 80 kopper	10 l, 80 kopper	40 l, 320 kopper	40 l, 320 kopper	20 l, 160 kopper	20 l, 160 kopper
Bryggekapacitet pr. time for kaffe/te*	ca. 60 l, 480 kopper	ca. 60 l, 480 kopper	ca. 90 l, 720 kopper	ca. 90 l, 720 kopper	ca. 90 l, 720 kopper	ca. 90 l, 720 kopper
Kogerindhold	-	5,6 l	-	5,6 l	-	5,6 l
Varmtvandskapacitet pr time.	-	60 l	-	60 l	-	60 l
Vanddispensering på én gang	-	4,1 l	-	4,1 l	-	4,1 l
Elektrisk forbindelse	3N~380-415V 6175W, 50-60Cy	3N~380-415V 6175W, 50-60Cy	3N~380-415V 9275W, 50-60Cy	3N~380-415V 9275W, 50-60Cy	3N~380-415V 9175W, 50-60Cy	3N~380-415V 9175W, 50-60Cy
Dimensioner (BxD[xD1**]xH)	590x470(330)x790	590x470(330)x790	1095x500(360)x895	1095x500(360)x895	645x500(360)x895	645x500(360)x895
Hanehøjde	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm
Holdetemperatur	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C
Vanddoseringsstid	ca. 10 min./10 l	ca. 10 min./10 l	ca. 14 min/20 l	ca. 14 min/20 l	ca. 14 min./20 l	ca. 14 min/20 l
Filterpapir	152/457	152/457	203/533	203/533	203/533	203/533

COMBI-LINE 40 L-SORTIMENTET***

	CB 2x40	CB 1x40 L/R	CB 40	CN40e
Artikelnummer	1007173	1007175 / 1007174	1007176	1007177
Strakskapacitet til kaffe/te	80 l, 640 kopper	40 l, 320 kopper	-	40 l, 320 kopper
Bryggekapacitet pr. time for kaffe/te*	ca. 180 l, 1440 kopper	ca. 180 l, 1440 kopper	ca. 180 l, 1440 kopper	-
Elektrisk forbindelse	3N~ 380-415V, 18375W, 50-60 Cy	3N~ 380-415V, 18225W, 50-60 Cy	3N~ 380-415V, 18075W, 50-60 Cy	1N~ 220-240V, 150W, 50-60 Cy
Dimensioner (BxD[xD1**]xH)	1320 x 685(465) x 975 mm	805 x 685(465) x 975 mm	235 x 345 x 985 mm	ø455 x 562 mm
Hanehøjde	158 mm	158 mm	-	95 mm
Holdetemperatur	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	-	ca. 80-85°C
Vanddoseringsstid	ca. 14 min/40 l	ca. 14 min/40 l	ca. 14 min/40 l	-
Filterpapir	280/635	280/635	-	280/635

* Varmtvandsstrømning ** Ekskl. drypbakke *** Forskellige design Combi-line 40L: Rostfri stål front, filterholder, greb og drypbakke.

Alle modeller har automatisk vandpåfyldning (3/4")

COMBI-LINE

OPSÆTNING MED SERVERINGSVOGNE

	CB 5	CB 5W	CB 10	CB 10W	CB 20	CB 20W
Artikelnummer	1005393	1005397	1005401	1005405	1005409	1005413
Bryggekapacitet pr. time for kaffe/te*	ca. 30 l, 240 kopper	ca. 30 l, 240 kopper	ca. 60 l, 480 kopper	ca. 60 l, 480 kopper	ca. 90 l, 720 kopper	ca. 90 l, 720 kopper
Kogerindhold	-	4,2 l	-	5,6 l	-	5,6 l
Varmtvandskapacitet pr time.	-	33 l	-	60 l	-	60 l
Vanddispensering på én gang	-	2,6 l	-	4,1 l	-	4,1 l
Elektrisk forbindelse	1N~220-240V 3075W, 50-60Cy	1N~220-240V 3375W, 50-60Cy	3N~380-415V 6075W, 50-60Cy	3N~380-415V 6075W, 50-60Cy	3N~380-415V 9075W, 50-60Cy	3N~380-415V 9075W, 50-60Cy
Vanddoseringstid	ca. 10 min/5 l	ca. 10 min/5 l	ca. 10 min/10 l	ca. 10 min/10 l	ca. 14 min/20 l	ca. 14 min/20 l
Dimensioner (BxDxH)	235x375x725	235x490x725	235x375x820	235x490x820	235x375x920	235x490x920
Egnet til	CN5e/i	CN5e/i	CN10e/i	CN10e/i	CN20e/i	CN20e/i

* Varmtvandsstrømning

Alle modeller har: automatisk vandpåfyldning (3/4")

BEHOLDERE - ELEKTRISK OPVARMEDE

	CN5e	CN10e	CN20e
Artikelnummer	1005364	1005365	1005366
Indhold	5 l	10 l	20 l
Elektrisk forbindelse	1N~ 220-240V, 50W, 50-60 Cy	1N~ 220-240V, 100W, 50-60 Cy	1N~ 220-240V, 100W, 50-60 Cy
Dimensioner Ø x H	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
Hanehøjde	120 mm	120 mm	120 mm
Holdetemperatur	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C



VARMTVANDSBEHOLDERE

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
Artikelnummer	30040	30055	30045	30060	30050	30065
Strakslager, varmt vand	5 l	5 l	10 l	10 l	20 l	20 l
Vanddispensering på én gang	4 l	4 l	8 l	8 l	18 l	18 l
Varmtvandskapacitet pr time.	30 l	30 l	30 l	30 l	30 l	30 l
Elektrisk forbindelse	1N-220-240V, 3200W 50-60 Cy	1N-220-240V, 3200W 50-60 Cy	1N-220-240V, 3200W 50-60 Cy	1N-220-240V, 3200W 50-60 Cy	1N-220-240V, 3200W 50-60 Cy	1N-220-240V, 3200W 50-60 Cy
Vandtilslutning	nej	ja	nej	ja	nej	ja
Dimensioner 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
Holdetemperatur	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C
Opvarmningstid	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
Artikelnummer	30110	30115	30120	30125	30130	30135
Strakslager, varmt vand	10 l	20 l	20 l	40 l	60 l	80 l
Varmtvandskapacitet pr time.	30 l	30 l	60 l	90 l	90 l	180 l
Elektrisk forbindelse	1N-220-240V, 3200W 50-60 Cy	1N-220-240V, 3200W 50-60 Cy	3N-380-415V, 6600W, 50-60 Cy	3N-380-415V, 9600W, 50-60 Cy	3N-380-415V, 9600W, 50-60 Cy	3N-380-415V, 19200W, 50-60 Cy
Vandtilslutning	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Dimensioner 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
Holdetemperatur	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C
Opvarmningstid	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
Tappehastighed	6-9 sek/l	6-9 sek/l	6-9 sek/l	6-9 sek/l	6-9 sek/l	6-9 sek/l

WKT-N

	WKT 3n HA	WKT 3n VA	WKT 5n HA	WKT 5n VA
Artikelnummer	30100	30101	1003699	1004095
Strakslager, varmt vand	3 l	3 l	5 l	5 l
Vanddispensering på én gang	2 l	2 l	4 l	4 l
Varmtvandskapacitet pr time.	21 l	21 l	21 l	21 l
Elektrisk forbindelse	1N-220-240V, 2100W 50-60 Cy	1N-220-240V, 2100W 50-60 Cy	1N-220-240V, 2100W 50-60 Cy	1N-220-240V, 2100W 50-60 Cy
Vandtilslutning	nej	ja	nej	ja
Dimensioner (BxDxH)	215 x 280 x 445	215 x 280 x 445	215 x 280 x 575	215 x 280 x 575
Holdetemperatur	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C
Opvarmningstid	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
Artikelnummer	30145	30140	30155	30150
Strakslager, varmt vand	10 l	10 l	20 l	20 l
Vanddispensering på én gang	8 l	8 l	18 l	18 l
Varmtvandskapacitet pr time.	30 l	30 l	30 l	30 l
Elektrisk forbindelse	1N-220-240V, 3200W 50-60 Cy	1N-220-240V, 3200W 50-60 Cy	1N-220-240V, 3200W 50-60 Cy	1N-220-240V, 3200W 50-60 Cy
Vandtilslutning	nej	ja	nej	ja
Dimensioner Ø x H	225 x 505 mm	225 x 505 mm	305 x 560 mm	305 x 560 mm
Holdetemperatur	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C	justerbar op til 97°C
Opvarmningstid	20 -> 97°C: 17 min	20 -> 97°C: 17 min	20 -> 97°C: 34 min	20 -> 97°C: 34 min

VARMTVANDSBEHOLDERE

WKS

	WKS
Artikelnummer	30037
Indhold i dampkoger	3,5 l
Strakslager, varmt vand	3 l
Varmtvandskapacitet pr. time.	25 l
Dampkapacitet pr. time	25 l
Elektrisk forbindelse	1N-220-240V, 3200W, 50-60 Cy
Vandtilslutning	ja
Dimensioner (BxDxH)	195 x 490 x 465 mm
Opvarmningstid	ca. 9 min

DRIKKEVAREBEHOLDERE

DRIKKEVAREBEHOLDERE CE/CI

	CE 4	CE 6	CE 10	CE 20
Artikelnummer	50050	50051	50053	50056
Indhold	4 l, 32 kopper	6 l, 48 kopper	10 l, 80 kopper	20 l, 160 kopper
Elektrisk forbindelse	1N-220-240V, 165W 50-60 Cy	1N-220-240V, 165W 50-60 Cy	1N-220-240V, 165W 50-60 Cy	1N-220-240V, 385W 50-60 Cy
Dimensioner Ø x H	237 x 346 mm	237 x 405 mm	252 x 489 mm	307 x 576 mm
Vægt	4,4 kg	5,1 kg	6,7 kg	10,5 kg
Holdetemperatur	ca. 84-86°C	ca. 84-86°C	ca. 84-86°C	ca. 84-86°C
Hanehøjde	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm

	CI 4	CI 6	CI 10	CI 20
Artikelnummer	50038	50039	50041	50044
Indhold	4 l, 32 kopper	6 l, 48 kopper	10 l, 80 kopper	20 l, 160 kopper
Dimensioner Ø x H	237 x 346 mm	237 x 405 mm	252 x 489 mm	307 x 576 mm
Vægt	4,4 kg	5,1 kg	6,5 kg	10,3 kg
Temperaturtab pr. time	5°C	4°C	3°C	3°C
Isolering	Polyurethan, CFK-fri	Polyurethan, CFK-fri	Polyurethan, CFK-fri	Polyurethan, CFK-fri
Hanehøjde	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm

SERVERINGSVOGN

	Vogn J	Vogn S	Vogn C	Vogn JR	Vogn ST	Vogn SK 10 VL	Vogn SK 15 VL	Vogn SK 20 VL
Artikelnummer	60004	60006	60001	60002	60005	60035	60036	60037
Dimensioner (BxDxH)	455 x 660 x 860	590 x 795 x 860	940 x 560 x 860	455 x 620 x 1050	525 x 860 x 1050	660 x 640 x 1050	1020 x 640 x 1050	1220 x 640 x 1050
Beholderkapaciteter	1	1	2	1	1	1	2	2
Kapacitet til kop og tallerkener	-	-	-	ca. 95	ca. 160	ca. 180	ca. 180	ca. 360
Skuffe	maks. 1	maks. 1	-	maks. 1	maks. 1	maks. 6	maks. 6	maks. 12

+ Ekstraudstyr: flaskeholder, skeholder, affaldsspand, tallerkenholder, låsering og parkeringsskinner

ANIMO

Vi laver kaffemaskiner og udstyr til folk, der ønsker at servere god kaffe. Brugervenlige maskiner med en bred vifte af muligheder, der er holdbare og lette at vedligeholde.

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

Vi har været i branchen i over 70 år i mere end 100 lande over hele verden. Fordi god kaffe kræver en god maskine. Og en god maskine kræver erfaring, ekspertise og dedikering.

DEDICATED TO EVERY CUP

Animo B.V.
Hovedkvarterer
Assen - Holland

Salg Holland
Eksportafdeling
info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

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

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

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

Animo Autoriseret Forhandler



KAFFE LEIF

Leif Gaster ApS
Skolegade 32
6780 Skærbæk
+45 21486880
leif@kaffeileif.dk
www.kaffeileif.dk

WWW.ANIMO.EU

1007537 REV. 2.0 – 240419

ANIMO

