

ALLES **KAN**



M-Line | Excelso | Aromatic B-Serie | Thermoskannen
Animo-apparatuur voor kannen verse koffie in een handomdraai.

ANIMO

COFFEE ANYONE?



Een vingertop raakt een tiptoets van de M-line koffiezetter. Ergens in de roestvrijstalen behuizing wordt water op exact de juiste temperatuur gebracht. Als dit begint te stromen en in contact komt met gemalen koffie, dan gebeurt het. De geur van verse koffie maakt zich los. Het onweerstaanbare aroma neemt bezit van de ruimte ...

Overal waar mensen samenkomen, klinkt al snel de vraag: 'Iemand koffie?' Een kan vers gezette koffie hoort erbij. Bij de aftrap van een vruchtbare werkdag. Na afronding van een gezamenlijke klus. Bij vergaderingen en presentaties. Op de sportclub of in het cultuurcentrum. Bij ... ach, u weet zelf het beste wanneer.

Kannenapparatuur

Al ruim 65 jaar ontwikkelt en produceert Animo koffiezetapparaten. In deze brochure staat onze kannenapparatuur centraal. Professionele apparatuur waarmee u in een handomdraai het perfecte kopje verse filterkoffie op tafel tovert. Of als de situatie daarom vraagt: tot 288 perfecte kopjes per uur. Met Animo kannenapparatuur kan iedereen de rol van gastheer op zich nemen. Het bedienen en onderhouden van onze kannenapparatuur is even logisch als gemakkelijk.

Alles kan bij Animo

Wilt u grote of kleine kannen? Glazen kannen of thermoskannen? Wilt u een apparaat met vaste wateraansluiting of met handvulling? Bij Animo kan bijna alles. Bij enkele producten kunt u zelfs uit verschillende kleuren kiezen. Ziet u roestvrij staal liever gecombineerd met strak zwart of speels blauw? De wensen van de koffieliefhebber van nu zijn het vertrekpunt voor een hoogwaardig assortiment.

Animo maakt gastvrijheid gemakkelijk

Animo apparatuur kan heel eenvoudig worden bediend. Slimme voorzieningen leiden u zonder problemen naar een smakelijk resultaat. Zo wordt het een plezier om de rol van gastheer of -vrouw op u te nemen:

- + kandetectie: het zetproces wordt automatisch gestopt als de kan wordt weggenomen
- + lekstopvoorziening: voorkomt nadruppelen van het filter
- + koffie-klaarsignaal: een geluid waarschuwt wanneer de koffie geschonken kan worden
- + tiptoetsen: voor vlekkeloze bediening
- + droogkookbeveiliging van buitenaf resetbaar



- + Halfautomaten hebben watervulling aan de voorzijde. Hierdoor kunt u makkelijk het apparaat vullen.
- + Volautomaten hebben een vaste wateraansluiting.
- + Inhoud waterreservoir 2,7 Liter.



- + Kandetectie start en stopt het zetproces.
- + De lekstopvoorziening sluit het korffilter af, dit voorkomt nadruppelen.
- + Zodra de koffie klaar is, geeft de automaat een geluidssignaal.



- + M-Line apparatuur is ook verkrijgbaar met heetwateraftap voor het maken van bijvoorbeeld thee, chocolademelk en soep.



- + De handige tiptoetsen aan de bovenzijde geven u optimaal bedieningsgemak.
- + Bij de volautomaten kunt u het aantal koppen koffie instellen door middel van tiptoetsen.
- + Ontkalkingsignalering
- + Optioneel is Prewet functie mogelijk.

ANIMO M-LINE

M-line kannenapparatuur en thermoskannenapparatuur

De M-line van Animo is een zeer complete serie kannenapparatuur, op basis van een veelgeprezen eigentijds design. Voor elke keuken, ontbijtzaal, bar of kantine is er een M-line. Voor de specifieke kenmerken van elk model: zie de line-up op deze pagina.

Kannenapparatuur

M100

Koffiezetapparaat met handwatervulling. Naar keuze in zwart of blauw.

M200

Koffiezetapparaat met vaste wateraansluiting.

M200W

Koffiezetapparaat met vaste wateraansluiting en heet water tap.

M102/202

Dubbel koffiezetapparaat verkrijgbaar met handvulling of vaste wateraansluiting.

M202W

Dubbel koffiezetapparaat met vaste wateraansluiting en heet water tap.

M21/M22

Zelfregulerende warmhoudplaatjes, enkel of dubbel.



M100



M200

M200W



M102/202



M202W



M21/M22

Thermoskannenapparatuur

MT100

Koffiezetapparaat met handwatervulling. Naar keuze in zwart of blauw.



MT100

MT200

Koffiezetapparaat met vaste wateraansluiting

MT200W

Koffiezetapparaat met vaste wateraansluiting en heet water tap.

MT200Wp

Koffiezetapparaat voor pompkan. Met vaste wateraansluiting en heet water tap.

MT202W

Koffiezetapparaat met vaste wateraansluiting en heet water tap.



MT100v/MT200v

In hoogte verstelbaar koffiezetapparaat, geschikt voor thermoscontainer (2,4 liter), pompthermoskan (2,1 liter) en thermoskan (1,85 liter). Naar keuze met handwatervulling of vaste wateraansluiting.



MT200Wp



MT202W



MT100v/MT200v



ANIMO EXCELSO

Excelso: pure functionaliteit

Met de koffiezetter Excelso zet u in een mum van tijd een volle kan lekkere verse filterkoffie.

Het apparaat is vervaardigd uit roestvrij staal.

Water wordt met de hand gevuld. Net als bij de M-line zijn de apparaten voorzien van de modernste functionaliteit. Wat dacht u van:

- + Zelfregulerende warmhoudplaten
- + Afzonderlijk te bedienen warmhoudplaten
- + Droogkookbeveiliging

Excelso T

Met deze T-variant zet u de koffie rechtstreeks in de thermoskan.

De dubbelwandige roestvrijstalen 2-literkan wordt standaard meegeleverd. Extra thermoskannen zijn uiteraard los leverbaar.

Excelso Tp

De TP is speciaal geschikt voor de pompthermoskan.

Universeel toepasbaar

De Excelso is verkrijgbaar in drie universeel toepasbare uitvoeringen. Omdat we alle franje achterwege hebben gelaten, kan de aanschafprijs laag blijven. Dit in combinatie met de lage onderhoudskosten en de lange levensduur maakt de Excelso tot een investering waar u geen spijt van kunt krijgen.



Excelso



Excelso T



Excelso Tp



Excelso

ANIMO

AROMATIC B-SERIE

Speciaal voor hardwatergebieden

Kenmerkend voor de koffiezetapparaten uit de Aromatic B-serie is het ingenieuze open-boilersysteem. Hierdoor zijn de apparaten minder gevoelig voor kalk en bovendien zeer eenvoudig te ontkalken. Met name in gebieden met hard, kalkhoudend water is dat een uitkomst. Het komt niet alleen de levensduur van uw apparaat ten goede, maar ook het aroma van de koffie.

- + Afzonderlijk te bedienen warmhoudplaten
- + Droogkookbeveiliging van buitenaf resetbaar

Aromatic B 100

Een compact roestvrijstalen apparaat met twee glazen kannen. Terwijl de ene kan op het warmhoudplaatje op temperatuur en op smaak wordt gehouden, kunt u alweer de volgende kan zetten. Het water wordt handmatig aangevuld.

Aromatic TVB 100

Hiermee zet u de koffie rechtstreeks in een thermoskan. De optimale temperatuur en aroma beter bewaard. Het water wordt handmatig aangevuld. De gewenste hoogte verstelbaar, dus geschikt voor verschillende maten thermoskannen.



B 100

TVB 100



ANIMO ANYWISE

Animo apparatuur is in elk opzicht een verstandige investering. De roestvrijstalen behuizing is niet alleen onverwoestbaar maar ook volledig recyclebaar. Ook de overige componenten zijn van betrouwbaar materiaal en hebben een lange levensduur. Bovendien let Animo goed op het energieverbruik. De dubbelwandige thermoskannen zijn sterk warmte-isolerend. Alle energie komt terecht in een lekker warm kopje koffie. En dat geeft juist weer nieuwe energie!

ANIMO THERMOSKANNEN

Warm aanbevolen: Animo thermoskannen

Pittige werkbespreking voor de boeg? Activiteiten op locatie? Gespreid binnendruppelende gasten? Met een goede thermoskan bent u op alles voorbereid. Animo thermoskannen zijn ideaal voor koffie en andere warme dranken. Maar wist u dat u er ook heel goed gekoelde drank koel mee houdt? Voor elk model geldt: mooi, duurzaam en makkelijk schoon te maken!



08436

08419

08420

Thermoscontainer

De roestvrijstalen container heeft een capaciteit van 2,4 liter en is voorzien van tapkraan en peilglas. Dankzij een opening in het deksel wordt de koffie rechtstreeks in de container gezet (brew through). De menger verzekert een optimale extractie in de container.

Pompthermoskan

Met een simpele druk op de pomphendel schenkt u een heerlijk warm kopje koffie. Zonder tillen en zonder knoeien. Naar keuze met een 2,1 liter roestvrijstalen of glazen binnenfles. Uitgerust met een menger voor optimale extractie in de thermoskan.

Schenkthermoskannen

Robuuste, klassieke vorm. Deze roestvrijstalen schenkthermoskannen zijn vaatwasmachinebestendig. Naar keuze in 1-, 1,5-, 1,85- en 2-literuitvoering.

Schenkan met vuldeksel

Voor het snel uitserveren van verse koffie gaat er niets boven deze roestvrijstalen schenkan met vuldeksel. Met een inhoud van 1,8 liter groot genoeg voor 15 kopjes.



50241



10420

08183

08304

10419

ANIMO OPTIES & ACCESSOIRES

Een uitnodigend buffet

Elke koffiedrinker heeft zo zijn voorkeuren. Daarom vinden we naast de koffiemak vaak losse suikerzakjes, roerstaafjes en melk op de buffettafel. Soms komen daar ook nog eens theezakjes in diverse smaken bij. Animo helpt om uw buffettafel netjes en uitnodigend te houden.

Thermoskanbuffet

Mooie en praktische presentatie van warme dranken voor buffetopstellingen. Geschikt voor beide varianten van de pompthermoskan.



Thermoskanbuffet

Ingrediëntenbak

Fraaie bijpassende roestvrijstalen ingrediëntenbak met drie vakken. Bijvoorbeeld voor suiker, verpakte melk en lepeltjes.

Koppenwarmer KKWn

Met zorg gezette koffie verdient het om ingeschonken te worden in een voorverwarmde kop. Met een koppenwarmer blijven temperatuur én smaak beter bewaard. Kop en schotels staan bovendien altijd schoon en droog bij elkaar.



Ingrediëntenbak

Vanzelfsprekend ook verkrijgbaar bij Animo:

Filterpapier

Koffiefilterpapier 90/250, geschikt voor alle Animo kannenapparatuur.

Ontkalkingmiddel

Speciaal voor Animo koffiezetapparatuur.

Koffieaanslag oplosmiddel

Ideaal om thermoskannen en moeilijk bereikbare plekjes te reinigen.



Koppenwarmer KKWn



Filterpapier



Ontkalkingmiddel en
koffieaanslag oplosmiddel

KANNENAPPARATUUR

TECHNISCHE GEGEVENS

M-LINE KANNENAPPARATUUR

	M100/M200	M102/M202	M200W	M202W	M21/M22
Artikelnummer	10502/10552 (zwart) 10500 (blauw)	10512/10562	10557	10567	10592/10597
Uurcapaciteit koffie	18 ltr., 144 kopjes	28 ltr., 224 kopjes	14 ltr., 112 kopjes	36 ltr., 288 kopjes	-
Uurcapaciteit heet water	-	-	16 ltr., 128 kopjes	21 ltr., 168 kopjes	-
Capaciteit kannen	2/2	4/4	2	4	1/2
Aansluitwaarde	1N~220-240V 50-60Hz/2250W	1N~220-240V 50-60Hz/3500W	1N~220-240V 50-60Hz/3350W	3N~380-415V 50-60Hz/6600W	1N~220-240V 50-60Hz/70W 1N~220-240V 50-60Hz/140W
Wateraansluiting	nee/ja (3/4")	nee/ja (3/4")	ja (3/4")	ja (3/4")	-
Afmeting: HxH*xBxD in mm	460x625x205x380	460x625x420x380	460x625x420x380	460x625x620x380	75x240x205x200 75x240x205x380
Zettijd	ca.. 6 min. per kan	ca.. 8 min. per kan	ca.. 8 min. per kan	ca.. 6 min. per kan	-
Opwarmtijd waterkoker	-	-	ca.. 11 min.	ca.. 9 min.	-
Bewaartemperatuur	ca.. 84-86 °C	ca.. 84-86 °C	ca.. 84-86 °C	ca.. 84-86 °C	ca.. 84-86 °C

H* = Hoogte inclusief glazen kan

M-LINE THERMOSKANNENAPPARATUUR

	MT100/MT200	MT200W	MT200Wp	MT202W	MT100v/MT200v
Artikelnummer	10522/10572 (zwart) 10520 (blauw)	10577	10547	10582	10537/10587
Uurcapaciteit koffie	18 ltr., 144 kopjes	14 ltr., 112 kopjes	14 ltr., 112 kopjes	36 ltr., 288 kopjes	18 ltr., 144 kopjes
Uurcapaciteit heet water	-	16 ltr., 128 kopjes	16 ltr., 128 kopjes	21 ltr., 168 kopjes	-
Geschikt voor	pompkan 2.1 ltr.	thermoscontainer 2.4 ltr.	pompkan 2.1 ltr.	thermoscontainer 2.4 ltr.	thermoskan 1.85 ltr. pompkan 2.1 ltr. thermoscontainer 2.4 ltr.
Aansluitwaarde	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
Wateraansluiting	nee/ja (3/4")	ja (3/4")	ja (3/4")	ja (3/4")	nee/ja (3/4")
Afmeting: HxBxD in mm	595x205x380	650x420x380	595x420x380	650x620x380	H1 min./max. x H2 min./max. x B x D 540/650x265/375x205x380
Zettijd	ca.. 7,5 min. per kan	ca.. 10 min. per kan	ca.. 9 min. per kan	ca.. 8 min. per 2 jugs	ca.. 6,5 min. / 1.85 ltr. ca.. 7,5 min. / 2.1 ltr. ca.. 8 min. / 2.4 ltr.
Opwarmtijd waterkoker	-	ca.. 11 min.	ca.. 11 min.	ca.. 9 min.	-

H1 = Hoogte min./max. koffiezetapparaat

H2 = Hoogte min./max. thermoskan

EXCELSCO KANNENAPPARATUUR

	Excelso	Excelso T	Excelso Tp
Artikelnummer	10380	10385	10390
Standaard uitvoering	1 glazen kan (1,8 ltr. / ca. 14 kopjes)	1 thermoskan (2,0 ltr. / ca. 16 kopjes)	-
Uurcapaciteit	18 ltr. / ca.. 144 kopjes	18 ltr. / ca.. 144 kopjes	18 ltr. / ca.. 144 kopjes
Zettijd	ca.. 5 - 6 min.	ca.. 6 - 7 min.	ca.. 6 - 7 min.
Aansluitwaarde	1N~220-240V/50Hz/2250W	1N~220-240V/50Hz/2100W	1N~220-240V/50Hz/2100W
Afmetingen BxDxH in mm	190 x 370 x 433	190 x 370 x 477	190 x 370 x 582
Filterpapier (01088)	90/250	90/250	90/250

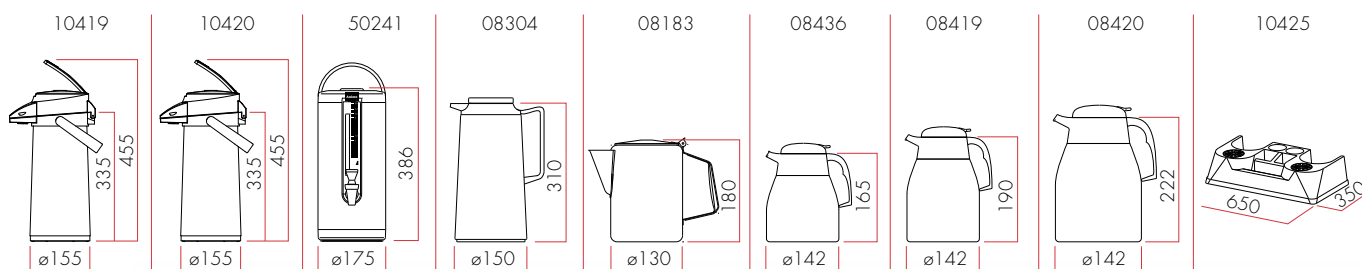
AROMATIC B-SERIE KANNENAPPARATUUR

	B 100	TVB 100
Artikelnummer	10227	10285
Uurcapaciteit koffie	20 ltr., 160 kopjes	20 ltr., 160 kopjes
Aansluitwaarde	1N~220-240V/50-60Hz/2275W	1N~220-240V/50-60Hz/2100W
Afmeting in mm	185 (D) x 370 (W) x 510 (H) x 600 (H*)	185 (D) x 370 (W) x 535/660 (H1) x 250/385 (H2)
Zettijd	ca.. 6 min. per kan	ca.. 8 min. per kan
Geschikt voor	2 kannen	thermoskan 1,85 ltr., pompkan 2,1 ltr.
Bewaartemperatuur	ca.. 84-86 °C	-
Filterpapier	90/250	90/250

H* = Hoogte inclusief glazen kan, H1 = Hoogte min./max. koffiezetapparaat, H2 = Hoogte min./max. thermoskan

ANIMO THERMOSKANNEN

Art. 10419	Pomphermoskan 2,1 liter met roestvrijstalen binnenfles	Art. 08436*	Thermoskan 1,0 liter met roestvrijstalen binnenfles
Art. 10420	Pomphermoskan 2,1 liter met glazen binnenfles	Art. 08419*	Thermoskan 1,5 liter met roestvrijstalen binnenfles
Art. 50241	Thermoscontainer 2,4 liter met aftapkraan, peilglas en menger	Art. 08420*	Thermoskan 3,0 liter met roestvrijstalen binnenfles
Art. 08304	Thermoskan 1,85 liter	Art. 10425	Thermoskanbuffet geschikt voor pomphermoskannen 2,1 liter
Art. 08183	Roestvrijstalen kan 1,8 liter met vuldeksel		* Vaatwasmachinebestendig



ANIMO

Wij maken hoogwaardige koffiezetssystemen en –automaten voor mensen die goede koffie willen schenken. Gebruiksvriendelijke automaten met veel keuzemogelijkheden die makkelijk te onderhouden zijn en lang meegaan.

Machines die keer op keer lekkere koffie zetten. Echte espresso, cappuccino en latte macchiato. Maar ook thee, chocolademelk of soep. Dit doen we al meer dan 65 jaar. Voor binnen- en buitenland.

Want goede koffie is een kwestie van een goede machine. En een goede machine is een kwestie van ervaring, kennis en toewijding.

DEDICATED TO EVERY CUP

Animo B.V.
Hoofdkantoor
Assen – Nederland

Verkoop Nederland
Afdeling Export
info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

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

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

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

WWW.ANIMO.EU

ANIMO

