

# FÜR KAFFEE UND TEEPROFIS



Brühanlagen | Wasserkocher | Heißgetränkebehälter

*Animo für professionellen Einsatz.*

**ANIMO**



# ANIMO ANYWHERE

‘Wenn der letzte Vorhang der Vorstellung gefallen ist’  
‘Wenn alle in den Gemeinschaftsraum des Seniorenheims strömen’  
‘Wenn die Prüfung vorbei ist’  
‘Wenn die letzten Klänge des Konzerts verklungen sind’



Es gibt zahlreiche Anlässe, bei denen viele Menschen gleichzeitig gerne einen Kaffee trinken würden. Ist es Ihre Aufgabe, hierfür zu sorgen? Und möchten Sie den Wunsch Ihrer Gäste nicht nur erfüllen, sondern am liebsten ihre Erwartungen übertreffen? Dann sind die Kaffeebrühanlagen von Animo genau das Richtige für Sie.

### Das Geheimnis von Animo ...

Das Geheimnis von Animo Anlagen liegt in ihrer Benutzerfreundlichkeit. Die Bedienung ist einfach und logisch. Edelstahl und hochwertige Kunststoffe sorgen dafür, dass die Geräte einfach zu reinigen sind und ihr gutes Aussehen lange bewahren. No-Drip-Hähne und viele durchdachte Details stellen sicher, dass der Kaffeeprofi den gleichen Komfort genießen kann wie der Kaffeetrinker.

### Kaffee nach Maß

Animo bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Anlage genau auf Ihren Bedarf abzustimmen. Gibt es ein Büffet oder bekommt jeder Tisch eine eigene Kanne? Wird den einzelnen Abteilungen vielleicht der Kaffee vorbeigebracht? Sollen auch Tee oder andere heiße Getränke serviert werden? Ist eine Steckdose in der Nähe? Für jede Umgebung gibt es eine Animo Anlage nach Maß. In dieser Broschüre stellen wir Ihnen die verschiedenen Möglichkeiten vor.



# ANIMO COMBI-LINE

Die Modelle der ComBi-line bieten die Möglichkeit, innerhalb kürzester Zeit große Mengen Kaffee oder Tee zu brühen. Eine ComBi-line Anlage besteht aus einem oder zwei Durchlauferhitzern in Kombination mit einem oder zwei Getränkebehältern. Die Behälter können auf ein Buffet, einen Arbeitstisch oder Servierwagen gestellt werden. Das größte Gerät bietet eine Kapazität von bis zu 1.280 Tassen (160 Liter) pro Stunde.



+ ComBi-line mit zwei 10-Liter Behältern: CB 2x10



+ ComBi-line mit einem 10-Liter Behälter links und einem separaten Wasserkocher in der Säule: CB 1x10W L.

## Der perfekte Filterkaffee

Selbst bei großen Mengen weiß Animo, worauf es ankommt. Jede einzelne Tasse Kaffee sollte einfach gut schmecken. Die ComBi-line basiert auf dem Schnellfiltersystem. In spezielle Filteraufsätze aus Kunststoff wird ein passendes Korbfilterpapier mit dem grob gemahlene Kaffee eingesetzt. Anschließend wird Wasser mit genau der richtigen Temperatur durch die Filter geleitet und im Warmhaltebehälter aufgefangen. So sorgt die ComBi-line dafür, dass das Beste aus Ihrem Kaffee in Ihre Tasse gelangt.

## Tee für den Teefreund

Mit der gleichen Anlage kann ebenso einfach auch Tee gebrüht werden. Hierfür ist ein spezielles Teesieb mit Füllrohr erhältlich. Keine Teeblätter im Tee und keine gebrauchten Teebeutel, die entsorgt werden müssen. Ideal.

So sorgt die ComBi-line dafür,



+ Um Tee zu brühen, setzen Sie das spezielle Teesieb mit Füllrohr in den Behälter ein. Die flexible Buffetaufstellung



### Die flexible Buffetaufstellung

Wer Kaffee und Tee an einem zentralen Ort brüht und serviert, entscheidet sich für ein Buffetmodell. Je nach gewünschten Mengen wählen Sie unter den verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten der ComBiLine. Sie haben die Wahl:

- + Mit oder ohne separaten Wasserkocher in der Säule?
- + Einen oder zwei abnehmbare Behälter?
- + Behälter von 5, 10, 20 oder 40 Litern?

### Schnellfüllschlauch oder S-Ablasshahn

Ideal, um in kurzer Zeit mehrere Tassen oder Kännchen zu befüllen.

### Erhöhte Bodenplatte

Praktisch, wenn Sie intensiven Gebrauch von Thermoskannen machen.  
Zapfhöhe 335 mm.



dass das Beste aus Ihrem Kaffee in Ihre Tasse gelangt.

## ANIMO ANYHOW

Kaffee bei Windstärke 10. Animo ist ein internationales Unternehmen mit Sitz in Assen, Niederlande. Dort sind auch Marketing, Produktentwicklung und Fertigung konzentriert. Animo hat deshalb den Produktionsprozess praktisch vollständig in seinen eigenen Händen und kann eine optimale Qualität gewährleisten. Darüber hinaus kann Animo so auch besser auf spezielle Kundenanforderungen eingehen und hat zum Beispiel die Kaffeebrühanlagen für mehrere Auftraggeber an den Einsatz auf See angepasst.

+ Softtasten



### Bedienungsfreundlich

Die ComBi-line ist äußerst einfach im Gebrauch. Über die Softtasten an der Vorderseite der Brühsäule stellen Sie einfach die gewünschte Menge Kaffee ein. Anschließend wird die empfohlene Menge Kaffeepulver angezeigt. Ein Kaffeefertigsignal gibt an, wann der Kaffee fertig zubereitet ist. Sie brauchen sich also praktisch um nichts weiter zu kümmern.

### Alles unter Kontrolle

Jedes Modell der ComBi-line steckt voller durchdachter Funktionen, die den Komfort noch weiter erhöhen. Mithilfe der Zeitschaltuhr können Sie zum Beispiel die Einstellung für den nächsten Tag programmieren. Die ComBi-line bietet einen mit einer Geheimzahl geschützten Zugang zu Operator- und Servicemenüs. Diese Menüs dienen zum Verwalten der Einstellungen für den Kaffeebrühvorgang, zur Temperatureinstellung und zur Durchführung von Service- und Wartungsarbeiten.

### Sicherheit ist oberstes Gebot

Die Verwendung von heißem Wasser erfordert sachgemäße Sicherheitseinrichtungen. Alle Anlagen sind ausgestattet mit:

- + Schwenkarmsicherung
- + Behältersignalisierung (bei Buffet-Anwendungen)
- + Stoptaste, um die Wasserabgabe jederzeit unterbrechen zu können
- + Spritzwassergeschützte Steckdosen
- + No-Drip-Hahn

### Einfache Wartung

Die gesamte ComBi-line wurde so konzipiert, dass sie sich schnell und einfach reinigen lässt. Das integrierte Entkalkungsprogramm führt den Benutzer durch den Entkalkungsvorgang. Kaffeeansatz in den Innenbehältern bleibt auf ein Minimum begrenzt. Ein speziell von Animo geliefertes Lösungsmittel zum Entfernen von Ablagerungen tut ein Übriges. Auch Entkalkungsmittel und Kaffeefilter können von Animo bezogen werden.

Dank der Empfehlung für die zu dosierende Kaffeepulvermenge

### Die praktische Kombination mit Servierwagen

Wenn die Kaffeetrinker nicht zum Kaffee kommen, muss der Kaffee zu den Kaffeetrinkern kommen. Für die dezentrale Versorgung mit Kaffee und Tee bietet die ComBi-line eine perfekte Lösung. Ideal ist die Kombination eines an der Wand befestigten Durchlauferhitzers mit einem Behälter und einem Servierwagen. Wenn der Kaffee fertig ist, ersetzen Sie den Filteraufsatz durch einen isolierten Deckel und können sich auf den Weg machen! Mit einem zusätzlichen Behälter und Servierwagen sind Sie noch flexibler. Während Sie Abteilung A mit Kaffee versorgen, wird der Kaffee für Abteilung B bereits frisch gebrüht!

### Filteraufsatz aus Kunststoff

Geringes Gewicht und wärmeisoliert mit integriertem Korbfiltereinsatz. Also entsprechend einfach zu handhaben.

### Filteraufsatz aus Edelstahl für 40-Liter-Behälter

Nur die größte Ausführung hat einen Filteraufsatz aus Edelstahl anstelle von Kunststoff. Mit Handgriffen und einem herausnehmbaren Korbfiltereinsatz.

### Behälter für konstante Temperatur

Entscheidend für die Zubereitung von Kaffee und Tee ist die korrekte Regelung der Temperatur. Daher bietet Animo Getränkebehälter in zwei Ausführungen: eine isolierte Ausführung und eine elektrisch beheizte Ausführung. Weitere Informationen hierzu finden Sie auf Seite 10.

### Separater Wasserkocher

Die Modelle mit separatem Wasserkocher in der Brühsäule sind mit einem zusätzlichen Hahn versehen. Die Wassertemperatur kann gesondert eingestellt werden. Ideal für Teetrinker oder für eine Instantsuppe.

### No-Drip-Hahn

So bleibt alles länger sauber und ordentlich.

### Servierwagen

Animo bietet auch ein passendes Angebot an Servierwagen. Fragen Sie Ihren Fachhändler nach den Möglichkeiten.

+ Servierwagen CB 10W



+ CB 2X40

+ Die Behälter sind mit einem Inhalt von 5, 10 und 20 Litern erhältlich. Behälter mit gleichen Inhalten sind stapelbar.



schmeckt der Kaffee immer perfekt.

# ANIMO WASSERKOCHER

Heißes Wasser wird nicht nur für Kaffee oder Tee verwendet. Es werden auch immer mehr Produkte wie Instantsuppen und heiße Schokolade konsumiert. Wenn Sie in kürzester Zeit große Mengen heißes Wasser benötigen, sollten Sie über eine hochwertige Anlage von Animo verfügen. In der ComBi-line von Animo wird die Heißwasserversorgung mit einer Kaffee-brühanlage kombiniert (siehe Seite 4 bis 7). Darüber hinaus bietet Animo noch verschiedene andere Optionen.

WKI-Serie



WKT-Serie



## Die WKI-Serie - Wandmodelle

Mit einem Vorratswasserkocher der WKI-Serie verfügen Sie immer über einen Heißwasservorrat. Sie entnehmen genau die gewünschte Wassermenge, ohne dass die Temperatur dabei sinkt. Dank ihrer hohen Geschwindigkeit und Flexibilität eignen sich die WKI-Wasserkocher ideal für den professionellen Einsatz. Alle Modelle verfügen über einen festen Wasseranschluss und das einstellbare Thermostat hält das Wasser auf der gewünschten Temperatur. Nach der Wasserentnahme füllt der WKI-Wasserkocher den Vorrat schnell wieder auf. WKI-Wasserkocher sind mit einem Schwenkhahn lieferbar. Ein No-Drip-Hahn ist optional erhältlich. Wahlweise: 10, 20, 40, 60 oder 80 Liter.

## Die WKT-Serie - Tischmodelle

Alle Vorratswasserkocher der WKT-Serie sind Tischmodelle. Sie sind standardmäßig einwandig, mit Thermostat und Trockenschutz ausgestattet. Die Modelle verfügen über ein Schauglas und einen No-Drip-Hahn. Sie sind mit einem festen Wasseranschluss (VA) oder mit manueller Wasserauffüllung (HA) lieferbar. Wahlweise: 10 oder 20 Liter.

## Die WKT-D-Serie: doppelwandig

WKT-D Vorratswasserkocher haben ein doppelwandiges Gehäuse aus Edelstahl. Dank der sicheren Polyurethan-Isolierung wird die Außenseite nicht heiß. Auch der Deckel ist isoliert. Die WKT-D Wasserkocher sind serienmäßig mit Schauglas, No-Drip-Hahn und stufenlos einstellbarem Thermostat ausgestattet, mit einem Inhalt von 5, 10 und 20 Litern lieferbar und mit (VA) oder ohne (HA) festen Wasseranschluss erhältlich. Sie lassen sich gut mit den Kaffeebrühanlagen der ComBi-line kombinieren.







Es werden immer mehr Instant-Produkte wie  
z.B. Suppen und heiße Schokolade konsumiert.

#### WKT-3n – WKT-5n: mit Tropfgitter

Der WKT-3n und WKT-5n ist ein doppelwandiger Wasserkocher, der Standard mit einem Tropfgitter ausgestattet ist. Er ist mit (VA) und ohne (HA) festen Wasseranschluss erhältlich und lässt sich gut mit der M-line (Kannenanlage) von Animo kombinieren.

#### WKS: mit Dampfahn

Der WKS Wasserkocher ist nicht nur mit einem Heißwasserhahn, sondern auch mit einem Dampfahn ausgestattet. Der Dampf kann für das Erwärmen von Milch oder Kakao eingesetzt werden. Der Heißwasserhahn eignet sich insbesondere für die Entnahme kleinerer Mengen Heißwasser (Tassen). Der WKS Wasserkocher hat eine Kapazität von 25 Litern pro Stunde.

Für die Reinigung von Wasserkochern bietet Animo ein spezielles Entkalkungsmittel an, das in Beuteln oder kg-Dosen erhältlich ist.



WKT-3n



WKS



WKTD-Serie

## ANIMO ANYWAY

Animo Anlagen sind in jeder Hinsicht eine kluge Investition. Das Edelstahlgehäuse ist nicht nur unverwüstlich, sondern auch vollständig recyclebar. Auch die anderen Komponenten bestehen aus hochwertigem Material und haben eine lange Lebensdauer. Darüber hinaus achtet Animo auch sehr genau auf den Energieverbrauch. Die doppelwandigen Systeme sind sehr gut isoliert, so dass die zugeführte Energie praktisch verlustfrei in einer schönen heißen Tasse Kaffee oder Tee mündet, die Ihnen wiederum neue Energie spendet!

# ANIMO GETRÄNKEBEHÄLTER

In der Praxis kann einige Zeit zwischen dem Zubereiten und dem Servieren von heißen oder kalten Getränken vergehen. Vor allem, wenn es um größere Mengen geht. Um Geschmack und Qualität zu erhalten, ist es wichtig, dass die Getränke genau auf der richtigen Temperatur gehalten werden. Animo Getränkebehälter eignen sich ideal für den professionellen Einsatz in Krankenhäusern, Kantinen, Sportanlagen, für das Event-Catering und dergleichen. Sie sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich. Wenn Sie Ihre Wahl treffen, sollten Sie vor allem zwei Aspekte beachten:

## Möchten Sie einen elektrisch beheizten Behälter oder isolierten?

Wenn die Behälter immer an einem Ort verwendet werden, an dem Steckdosen vorhanden sind, bietet sich die elektrische Ausführung an. Ein kleines Heizelement hält das Getränk unter allen Bedingungen perfekt auf der richtigen Temperatur. Wenn aber die Behälter an unterschiedlichen Orten oder unter unvorhersehbaren Bedingungen eingesetzt werden, sollten Sie sich für eine isolierte Ausführung entscheiden. Ein doppelwandiges Gehäuse aus Edelstahl mit einer Polyurethan-Isolierung sorgt dafür, dass die Getränke sehr lange ihre Anfangstemperatur behalten. Außerdem sparen Isolierte Behälter auch noch Energie.

## Möchten Sie einen Behälter von 4, 5, 6, 8, 10, 12, 16, 20 oder 25 Litern?

Diese Wahl wird weitgehend von der benötigten Kapazität abhängen. Aber vielleicht auch von dem Umfang Ihres Bizeps. Kleine Behälter sind nun einmal leichter zu handhaben. Außerdem bieten mehrere kleinere Behälter mehr Flexibilität als ein großer. Behälter der gleichen Größe sind übrigens stapelbar. Animo hat auf jeden Fall die passende Größe für Sie.



**CN-Serie:** Bestandteil der ComBi-line, aber auch separat erhältlich und verwendbar. Transportabel, stapelbar, mit integriertem Schauglas und No-Drip-Hahn. In elektrisch beheizter (CNe) oder isolierter (CNi) Ausführung. Wahlweise: 5, 10 oder 20 Liter.



**CE-Serie:** ausgestattet mit einem Warmhalteelement mit Klixon-Thermostat, das den Boden nicht berührt. Daraus ergibt sich ein Heißluft-Wasserbadeffekt, so dass das Getränk besser und länger seine Temperatur (ca. 85 °C) behält. Wahlweise: 4, 6, 8, 10, 12, 16, 20 oder 25 Liter. Behälter mit einem Inhalt von 4 bis 8 Litern sind mit einem Tragebügel ausgestattet, die übrigen Behälter mit Handgriffen.



+ Option: Klemmenverschluss, Hahnschutzbügel

**CI-Serie:** geeignet für heiße und kalte Getränke. Die Polyurethan-Isolierung hält das Getränk für sehr lange Zeit auf einer konstanten Temperatur. Wahlweise: 4, 6, 8, 10, 12, 16, 20 oder 25 Liter. Behälter mit einem Inhalt von 4 bis 8 Litern sind mit einem Tragebügel ausgestattet, die übrigen Behälter mit Handgriffen.

Wenn Sie leckere Heißgetränke ausschenken, wird man es Ihnen warm danken.



# COMBI-LINE

## TECHNISCHE DATEN

### BUFFETBRÜHANLAGE

	CB 2x5	CB 2x5W	CB 1x5 L/R	CB 1x5W L/R	CB 2x10	CB 2x10W
Artikelnummer	10600	10615	L: 10605 / R: 10610	L: 10620 / R: 10625	10640	10655
Stoßvorrat Kaffee/Tee	10 L, 80 Tassen	10 L, 80 Tassen	5 L, 40 Tassen	5 L, 40 Tassen	20 L, 160 Tassen	20 L, 160 Tassen
Stundenleistung Kaffee/Tee*	ca. 30 L, 240 Tassen	ca. 30 L, 240 Tassen	ca. 30 L, 240 Tassen	ca. 30 L, 240 Tassen	ca. 60 L, 480 Tassen	ca. 60 L, 480 Tassen
Inhalt Heißwasserkocher	-	4,2 L	-	4,2 L	-	5,6 L
Stundenl Heißwasserkocher	-	22 L	-	22 L	-	22 L
Stoßvorrat Heißwasserkocher	-	2,2 L	-	2,2 L	-	3,6 L
Anschlusswert	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
Abmessung (BxT(xT1**)*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
Zapfhöhe	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm
Warmhaltetemperatur	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C
Durchlaufzeit	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
Filterpapier	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: 10645 / R: 10650	L: 10660 / R: 10665	10680	10695	L: 10685 / R: 10690	L: 10700 / R :10705
Stoßvorrat Kaffee/Tee	10 L, 80 Tassen	10 L, 80 Tassen	40 L, 320 Tassen	40 L, 320 Tassen	20 L, 160 Tassen	20 L, 160 Tassen
Stundenleistung Kaffee/Tee*	ca. 60 L, 480 Tassen	ca. 60 L, 480 Tassen	ca. 90 L, 720 Tassen	ca. 90 L, 720 Tassen	ca. 90 L, 720 Tassen	ca. 90 L, 720 Tassen
Inhalt Heißwasserkocher	-	5,6 L	-	5,6 L	-	5,6 L
Stundenl Heißwasserkocher	-	22 L	-	22 L	-	22 L
Stoßvorrat Heißwasserkocher	-	3,6 L	-	3,6 L	-	3,6 L
Anschlusswert	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
Abmessung (BxT(xT1**)*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
Zapfhöhe	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm
Warmhaltetemperatur	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C
Durchlaufzeit	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
Filterpapier	152/457	152/457	203/533	203/533	203/533	203/533

### WANDBRÜHANLAGE

	CB 5	CB 5W	CB 10	CB 10W	CB 20	CB 20W
Artikelnummer	10630	10635	10670	10675	10710	10715
Stundenleistung Kaffee/Tee*	ca. 30 L, 240 Tassen	ca. 30 L, 240 Tassen	ca. 60 L, 480 Tassen	ca. 60 L, 480 Tassen	ca. 90 L, 720 Tassen	ca. 90 L, 720 Tassen
Inhalt Heißwasserkocher	-	4,2 L	-	5,6 L	-	5,6 L
Stundenl Heißwasserkocher	-	22 L	-	22 L	-	22 L
Stoßvorrat Heißwasserkocher	-	2,2 L	-	3,6 L	-	3,6 L
Anschlusswert	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
Durchlaufzeit	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
Abmessung (BxTxH)	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
Geeignet für	CN5e/i	CN5e/i	CN10e/i	CN10e/i	CN20e/i	CN20e/i

\* Durchlaufzeit Heißwasser \*\* Exkl. Tropfgitter

Alle Modelle mit Kaltwasseranschluss (3/4")

### BEHÄLTER - BEHEIZT

	CN5e	CN10e	CN20e
Artikelnummer	51105	51110	51120
Inhalt	5 L	10 L	20 L
Anschlusswert	1N~ 220-240V, 35W, 50-60 Hz	1N~ 220-240V, 70W, 50-60 Hz	1N~ 220-240V, 70W, 50-60 Hz
Abmessung Ø x H	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
Zapfhöhe	120 mm	120 mm	120 mm
Warmhaltetemperatur	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C

### BEHÄLTER - ISOLIERT

	CN5i	CN10i	CN20i
Artikelnummer	51205	51210	51220
Inhalt	5 L	10 L	20 L
Abmessung Ø x H	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
Zapfhöhe	120 mm	120 mm	120 mm
Wärmeverlust pro Stunde	ca. 4°C	ca. 3°C	ca. 2.5°C

## COMBI-LINE 40 L

	CB 2x40	CB 1x40 L/R	CB 40	CN40e
Artikelnummer	10750	10755 / 10760	10765	51140
Stoßvorrat Kaffee/Tee	80 L, 640 Tassen	40 L, 320 Tassen	-	40 L, 320 Tassen
Stundenleistung Kaffee/Tee*	ca. 160 L, 1280 Tassen	ca. 160 L, 1280 Tassen	ca. 160 L, 1280 Tassen	-
Anschlusswert	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
Abmessung (BxT(xT1***)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
Zapfhöhe	153 mm	153 mm	-	95 mm
Warmhaltezeit	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	-	ca. 80-85°C
Durchlaufzeit	ca. 14 Min./40 L	ca. 14 Min./40 L	ca. 14 Min./40 L	-
Filterpapier	280/635	280/635	-	280/635

\* Durchlaufzeit Heißwasser \*\* Exkl. Tropfgitter  
 Alle Modelle mit Kaltwasseranschluss (3/4")





# WASSERKOCHER

## TECHNISCHE DATEN

### COMBLINE

	CB 5	CB 5W	CB 10	CB 10W	CB 20	CB 20W
Artikelnummer	10630	10635	10670	10675	10710	10715
Stundenl. Heißwasserkocher	ca. 30 L	ca. 30 L	ca. 60 L	ca. 60 L	ca. 90 L	ca. 90 L
Inhalt Heißwasserkocher (W)	-	4,2 L	-	5,6 L	-	5,6
Stundenl. Heißwasserkocher (W)	-	22 L	-	22 L	-	22 L
Stoßvorrat Heißwasserkocher	-	2,2 L	-	3,6 L	-	3,6 L
Anschlusswert	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
Wasseranschluss	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Abmessung (BxTxH)	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
Durchlaufzeit	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
Geeignet für	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
Artikelnummer	30110	30115	30120	30125	30130	30135
Stoßvorrat	10 L	20 L	20 L	40 L	60 L	80 L
Stundenl. Heißwasserkocher	30 L	30 L	60 L	90 L	90 L	180 L
Anschlusswert	1N~220-240V, 3200W 50-60 Hz	1N~220-240V, 3200W 50-60 Hz	3N~380-415V, 6600W, 50-60 Hz	3N~380-415V, 9600W, 50-60 Hz	3N~380-415V, 9600W, 50-60 Hz	3N~380-415V, 19200W, 50-60 Hz
Wasseranschluss	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Abmessung 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
Warmhaltetemperatur	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C
Aufheizzeit	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.
Durchlaufzeit	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
Artikelnummer	30100	30101	1003699	1004095
Stoßvorrat	3 L	3 L	5 L	5 L
Stoßvorrat Heißwasserkocher	2 L	2 L	4 L	4 L
Stundenl. Heißwasserkocher	21 L	21 L	21 L	21 L
Anschlusswert	1N~220-240V, 2100W 50-60 Hz	1N~220-240V, 2100W 50-60 Hz	1N~220-240V, 2100W 50-60 Hz	1N~220-240V, 2100W 50-60 Hz
Wasseranschluss	nein	ja	nein	ja
Abmessung (BxTxH)	215 x 280 x 445	215 x 280 x 445	215 x 280 x 575	215 x 280 x 575
Aufheizzeit	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C
Durchlaufzeit	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
Stoßvorrat	10 L	10 L	20 L	20 L
Stoßvorrat Heißwasserkocher	8 L	8 lL	18 L	18 L
Stundenl. Heißwasserkocher	30 L	30 L	30 L	30 L
Anschlusswert	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
Wasseranschluss	nein	ja	nein	ja
Abmessung Ø x H	225 x 505 mm	225 x 505 mm	305 x 560 mm	305 x 560 mm
Aufheizzeit	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C
Durchlaufzeit	20 -> 97°C: 17 Min.	20 -> 97°C: 17 Min.	20 -> 97°C: 34 Min.	20 -> 97°C: 34 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
Artikelnummer	30040	30055	30045	30060	30050	30065
Stoßvorrat	5 L	5 L	10 L	10 L	20 L	20 L
Stoßvorrat Heißwasserkocher	4 L	4 L	8 L	8 L	18 L	18 L
Stundenl. Heißwasserkocher	30 L	30 L	30 L	30 L	30 L	30 L
Anschlusswert	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
Wasseranschluss	nein	ja	nein	ja	nein	ja
Abmessung 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
Aufheizzeit	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C	einstellbar bis 97°C
Durchlaufzeit	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.

## WKS

	WKT-D 5n HA
Artikelnummer	30037
Inhalt Dampfkessel	3,5 L
Inhalt Heißwasserboiler	3 L
Stundenl. Heißwasserkocher	25 L
Stundenleistung Dampf	25 L
Anschlusswert	1N~220-240V, 3200W, 50-60 Hz
Wasseranschluss	ja
Abmessung (BxTxH)	195 x 490 x 465 mm
Aufheizzeit	ca. 9 Min.

# GETRÄNKEBEHÄLTER TECHNISCHE DATEN

## GETRÄNKEBEHÄLTER CE/CI

	CE 4	CE 6	CE 8	CE 10	CE 12	CE 16	CE 20	CE 25
Artikelnummer	50050	50051	50052	50053	50054	50055	50056	50057
Inhalt	4 L, 32 Tassen	6 L, 48 Tassen	8 L, 64 Tassen	10 L, 80 Tassen	12 L, 96 Tassen	16 L, 128 Tassen	20 L, 160 Tassen	25 L, 200 Tassen
Anschlusswert	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
Abmessung 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
Gewicht	4,9 kg	5,5 kg	6,1 kg	6,7 kg	8,3 kg	9,5 kg	10,5 kg	11,5 kg
Warmhaltezeit	ca. 84-86°C	ca. 84-86°C	ca. 84-86°C	ca. 84-86°C	ca. 84-86°C	ca. 84-86°C	ca. 84-86°C	ca. 84-86°C
Zapfhöhe	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
Artikelnummer	50038	50039	50040	50041	50042	50043	50044	50045
Inhalt	4 L, 32 Tassen	6 L, 48 Tassen	8 L, 64 Tassen	10 L, 80 Tassen	12 L, 96 Tassen	16 L, 128 Tassen	20 L, 160 Tassen	25 L, 200 Tassen
Abmessung 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
Gewicht	4,5 kg	5,1 kg	5,9 kg	6,5 kg	8 kg	9,2 kg	10,3 kg	11,2 kg
Wärmeverlust pro Stunde	5°C	4°C	4°C	3°C	3°C	3°C	3°C	3°C
Isolation	Polyurethane CFK-free	Polyurethane CFK-free	Polyurethane CFK-free	Polyurethane CFK-free	Polyurethane CFK-free	Polyurethane CFK-free	Polyurethane CFK-free	Polyurethane CFK-free
Zapfhöhe	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm

## GETRÄNKEBEHÄLTER CN

	CN5e	CN10e	CN20e	CN5i	CN10i	CN20i
Artikelnummer	51105 / 51155 *	51110 / 51160*	51120 / 51170 *	51205 / 51255 *	51210 / 51260	51220 / 51270 *
Inhalt	5 L	10 L	20 L	5 L	10 L	20 L
Anschlusswert	1N~220-240V, 35W 50-60 Hz	1N~220-240V, 70W 50-60 Hz	1N~220-240V, 70W 50-60 Hz	-	-	-
Abmessung 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
Gewicht	5,1 kg	7,3 kg	11,2 kg	5 kg	7,2 kg	11 kg
Zapfhöhe	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm
Wärmeverlust pro Stunde	-	-	-	4°C	3°C	2,5°C
Warmhaltezeit	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	-	-	-

\* Behälter ohne Schauglas  
Zubehör: Hahnschutzbügel (Art. Nr. 99748), Klemmenverschluss (Art. Nr. 99747),  
Schwenkarm (Art. Nr. 99497) und Behälterfüllschlauch mit Hahn (Art. Nr. 99499)

# ANIMO

Wir produzieren qualitativ hochwertige Kaffee-Systeme und Automaten - benutzerfreundliche Maschinen, die langlebig sind und unkompliziert in der Pege.

Unsere Maschinen bieten jedes Mal aufs Neue eine große Vielfalt an frischen, heißen Getränken. Alles vom frisch gemahlten Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato bis hin zu Tee, heißer Schokolade und Fertigsuppe.

Wir sind seit mehr als 60 Jahren im Geschäft in mehr als 75 Ländern weltweit. Denn guter Kaffee braucht eine gute Maschine. Und eine gute Maschine benötigt Erfahrung, Expertenwissen und Hingabe.

## DEDICATED TO EVERY CUP

Animo B.V.  
Hauptsitz  
Assen - Niederlande

Verkauf Niederlande  
Abteilung Export  
info@animo.nl  
+31 (0)592 376 376

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

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

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

[WWW.ANIMO.EU](http://WWW.ANIMO.EU)

# ANIMO

