



reddot award 2018  
winner



# FÜR PROFESSIONELLE KAFFEEGENIEßER

Großbrühanlagen | Heißwasserbereiter  
Getränkebehälter | Servierwagen  
*Animo-Maschinen und Systeme zur professionellen Nutzung.*

**ANIMO**



# PERFEKTER FILTERKAFFEE

Trinken wir nicht alle gerne köstlichen Kaffee? Eine frische Tasse Kaffee mit vollem Geschmack und perfekter Temperatur.

Der perfekte Kaffee muss nicht unbedingt tassenweise gebrüht werden. Er lässt sich auch in großen Mengen zubereiten. Dafür brauchen Sie lediglich eine hervorragende Maschine.

Und deshalb hat Animo die ComBi-line entwickelt. Unsere neue und verbesserte, hochwertige Kaffeemaschine, die im Handumdrehen den besten Filterkaffee brüht. Zuverlässig und flexibel in wirklich jeder erdenklichen Situation. Auch wenn Sie große Mengen servieren.

## WOLLEN SIE

- + allen Gästen einer großen Gruppe gleichzeitig hervorragenden Kaffee servieren?
- + die Erwartungen Ihrer Gäste lieber übertreffen als sie einfach nur erfüllen?
- + als Kaffeeliebhaber den perfekten Filterkaffee brühen und trinken?

*Dann können Sie auf die neueste ComBi-line von Animo zählen.*



reddot award 2018  
winner

ComBi-line. *Professionelle Kaffeemaschinen und Systeme.*

# ECHTER FILTERKAFFEE

Mit der ComBi-line von Animo schenken Sie sich das Beste des Kaffees in Ihre Tasse. Die ComBi-line verfügt über ein Schnellfiltersystem. Die passenden Filter mit gemahlenem Kaffee werden in spezielle Filterhalterungen aus Kunststoff eingesetzt. Das Wasser läuft mit genau der richtigen Temperatur durch den Filter und wird im Behälter aufgefangen.

Die ComBi-line hat auch für Teeliebhaber ein Herz: Die Maschine verfügt über einen speziellen Teefilter mit Füllrohr, damit Tee sich genau so einfach zubereiten lässt wie Kaffee. Nie wieder Teeblätter im Tee und kein lästiges Entsorgen benutzter Teebeutel mehr. Perfekter Tee aus der gleichen Maschine.

ERFAHRUNG, KOMPETENZ  
UND HINGABE - DAS IST, WAS ZÄHIT.

- + Echter Filterkaffee mit hervorragendem Geschmack
- + Ein neues Design mit Aluminium-Front und flexibler Anpassung an Kundenwünsche
- + Sehr sichere Anwendung (CB-zertifiziert)
- + Zuverlässige Leistung
- + Einfache Wartung
- + Benutzerfreundliche Bedienung
- + „Prewet“- und „Pulse“-Brühfunktion
- + Kaffee für 25-500 Personen
- + Auch ideal für große Mengen Tee
- + Volumen in Schritten zu 0,1 Liter einstellbar
- + Isolierter Behälterdeckel und verbesserte Beheizung der Behälter, damit die Temperatur immer perfekt ist
- + Isolierter Edelstahl-Boiler
- + Energiesparmodus (W-Modelle)
- + Mit Bedacht für die Zukunft entwickelt



- + ComBi-line mit zwei 10-Liter-Behältern und einem separaten Heißwasserbereiter in der Brüheinheit: CB 2x10W. Auch mit einem 10-Liter-Behälter (links oder rechts) und ohne separaten Heißwasserbereiter in der Einheit erhältlich: CB 1x10 L und CB 1x10 R.

- + Wenn Sie Tee brühen möchten, setzen Sie einfach das spezielle Teesieb mit Füllrohr in den Behälter ein.

# KAFFEE GANZ NACH WUNSCH

## DAS FLEXIBLE BUFFETMODELL

Wenn Sie Kaffee und Tee an einer zentralen Stelle servieren möchten, können Sie sich für ein Buffetmodell entscheiden. Je nach den gewünschten Mengen können Sie sich für eine der vielen Kombinationsmöglichkeiten der ComBi-line entscheiden. Sie haben die Wahl:

- + Mit oder ohne separaten Heißwasserbereiter in der Einheit?
- + Einer oder zwei abnehmbare Behälter?
- + Behälter mit einem Fassungsvermögen von 5, 10, 20 oder 40 Litern?



- + Stellen Sie Ihre eigene Marke in den Vordergrund.

Die Kaffeemaschine in ein Buffet integrieren oder eine eigene Kanne für jeden Tisch? Möchten Sie auch andere Heißgetränke, z.B. Tee, servieren? Und gibt es an der Stelle, an der Sie Kaffee und evtl. auch andere Heißgetränke servieren möchten, einen Stromanschluss? Animo bietet maßgeschneiderte Systeme für jede erdenkliche Situation.

Passen Sie Ihr Kaffeesystem ganz Ihren Wünschen an. Ein ComBi-line-System kombiniert einen Durchlauferhitzer mit einem oder zwei Behältern. Die Behälter lassen sich dann in ein Buffet oder eine Theke integrieren oder auf einen Servierwagen stellen. Die größte Maschine hat eine Kapazität von bis zu 1.280 Tassen (160 Liter) pro Stunde.

## AUF IHRE BEDÜRFNISSE ZUGESCHNITTEN

Da Animo alle Produktionsprozesse kontrolliert und überwacht, können wir schnell auf spezielle Kundenanforderungen reagieren. Auf diese Weise können wir unsere Kaffeelösungen an jede Situation anpassen. Und wir haben sogar maßgeschneiderte Lösungen für Kaffeetrinker im Zug und auf See entwickelt!



- + Schnellfüllschlauch mit S-Schwenkarm.



- + Schnellfüllschlauch mit Zapfhahn. Ideal, wenn Sie große Mengen Kaffee in einer kurzen Zeit servieren.



- + Erhöhte Bodenplatte. Praktisch, wenn Sie regelmäßig Thermoskannen verwenden. Zapfhöhe 335 mm.

# BENUTZERFREUNDLICH UND ALLES UNTER KONTROLLE

Das Geheimnis der Maschinen von Animo ist ihre einfache Bedienung. Stellen Sie Ihre gewünschte Kaffeemenge einfach über die intuitive Benutzeroberfläche auf der Vorderseite der Maschine ein. Anschließend wird dort die empfohlene Menge Kaffeepulver für die perfekte Brühung angezeigt. Über einen Signalton und die Anzeige auf dem Display wird angezeigt, wann Ihr Kaffee serviert werden kann!

## BENUTZERFREUNDLICHE BEDIENUNG

- + „Plug-and-play“-Installation
- + Intuitive Benutzeroberfläche über Touchscreen
- + Akustisches Signal und Anzeige auf dem Display, wenn der Kaffee fertig ist
- + Behälter-Interface mit LED-Beleuchtung
- + Kaffeecähler: pro Tag oder Gesamtanzahl der Getränke
- + Neuer Zapfhahn (für verschiedene Labels)
- + Deutliches Bedienermenü
- + Verfolgen Sie den Brühvorgang auf dem Bildschirm
- + Mehrere Sprachen
- + Kontaktinformationen, falls Fehler auftreten



- + Eine intuitive Benutzeroberfläche per Touchscreen.

## ALLES UNTER KONTROLLE MIT DER COMBI-LINE

Jedes Modell der ComBi-line steckt voller intelligenter Funktionen, die für noch mehr Benutzerfreundlichkeit der Maschinen sorgen.

- + Timer zur Vorprogrammierung des Brühvorgangs
- + Geschütztes Operator-System und Serviceumfeld
- + Brüheinstellungen wie Temperatur und Service verwalten
- + Vorgaben zur Kaffeedosierung für den perfekten Geschmack

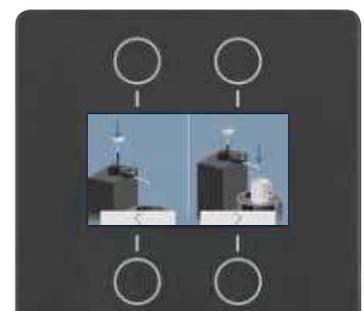


- + Der neue Zapfhahn für verschiedene Label.

## LANGLEBIGE QUALITÄT

Das Brühen des besten Kaffees ist auch eine Frage der Technik. Die Maschinen und Systeme aus dem Hause Animo sind in jeder Hinsicht eine nachhaltige Investition:

- + Unverwüstliches und recycelbares Edelstahlgehäuse
- + Alle anderen Komponenten werden aus hochwertigen und langlebigen Materialien hergestellt
- + Doppelwandige Systeme mit starker Wärmeisolierung
- + Isolierte Heißwasserbereiter
- + Energiesparmodus (VW-Modelle), damit die Energie vollständig für eine herrlich heiße Tasse Kaffee oder Tee verwendet wird



- + Deutliche Anweisungen auf dem Bildschirm (zum Beispiel zum Entkalken der Maschine).

### SICHERHEIT HAT HÖCHSTE PRIORITÄT

Die Verwendung von Heißwasser macht gute Sicherheitsvorkehrungen erforderlich. Die Anwendung aller Maschinen ist besonders sicher, sie sind CB-zertifiziert und verfügen über:

- + Eine Schwenkarmsicherung
- + Eine Behältersignalisierung (für Buffet-Anwendungen)
- + Eine Stoptaste, damit der Wasserzufluss jederzeit unterbrochen werden kann
- + Spritzwassergeschützte Steckdosen
- + Einen tropffreien Zapfhahn
- + Einen isolierten Griff zur Befüllung des Heißwasserrohrs

### BETRIEBSKOSTEN

Dank ihrer langen Lebensdauer und dem geringen Wartungsaufwand sind die Gesamtbetriebskosten der ComBi-line von Animo sehr niedrig.

### EINFACHE WARTUNG

Bei der Entwicklung der ComBi-line standen ein zeitloses Design sowie die schnelle und einfache Reinigung im Mittelpunkt

- + Edelstahl und hochwertig eloxiertes Aluminium
- + Tropffreie Zapfhähne und andere gut durchdachte Details
- + Dieser Kaffee begeistert Baristas und Kaffeetrinker gleichermaßen
- + Integriertes Entkalkungsprogramm zur Entfernung von Kalkablagerungen
- + Die Kaffeeablagerungen in den Innenbehältern werden auf ein Minimum begrenzt
- + Animo liefert spezielle Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie Kaffeefilter

### FILTERHALTER AUS KUNSTSTOFF

Leicht und wärmeisolierend, also einfach in der Handhabung. Darüber hinaus sind sie spülmaschinengeeignet.

### TEMPERATURKONTROLLE

Die Temperaturkontrolle spielt bei der Zubereitung von Kaffee und Tee eine entscheidende Rolle. Aus diesem Grund bietet Animo Getränkebehälter mit und ohne Isolierung und elektrischer Temperaturkontrolle an, damit die Getränke immer die perfekte Temperatur haben.

### SEPARATER

#### HEISSWASSERBEREITER

Die Modelle mit einem separaten Heißwasserbereiter in der Brüheinheit verfügen über einen zusätzlichen Zapfhahn. Die Wassertemperatur kann gesondert eingestellt werden. Ideal für Teetrinker.

### TROPFFREIER ZAPFHAHN

Damit während der Benutzung alles sauber und ordentlich bleibt.



- + Die Behälter sind mit einem Fassungsvermögen von 5, 10 und 20 Litern erhältlich.



- + Tropffreier Zapfhahn und LED-Beleuchtung in elektrischen Behältern (CNe).

# HEISSWASSER- BEREITER

Animo überzeugt mit einer umfangreichen Auswahl an Heißwasserbereitern, sowohl für kleine als auch große Mengen. Alle Heißwasserbereiter sind sehr wartungsfreundlich und mit einem Sicherheitsmechanismus gegen Trockenkochen ausgestattet. Sie werden aus hochwertigem CrNi-18/9-Edelstahl hergestellt.

## WKT-D- SERIE: OPTIMALE SICHERHEIT

WKT-D Heißwasserbereiter mit Vorratsbehälter haben ein doppelwandiges Edelstahlgehäuse. Dank der sicheren Polyurethan-Isolierung wird die Außenseite nicht heiß. Auch der Deckel ist isoliert. WKT-D Heißwasserbereiter sind standardmäßig mit Schauglas, tropffreiem Zapfhahn und einstellbarem Thermostat ausgestattet. Sie sind mit einem Fassungsvermögen von 5, 10 und 20 Litern, mit (VA) oder ohne (HA) Anschluss an fließendes Wasser erhältlich und lassen sich perfekt mit den ComBi-line-Kaffeemaschinen kombinieren. Die WKT-D-Serie eignet sich hervorragend zur Nutzung in Hotels, Krankenhäusern und Seniorenheimen.

## DIE WKI - SERIE: WANDMODELLE

Mit unseren Heißwasserbereitern mit Vorratsbehältern der WKI-Serie können Sie exakt die gewünschte Wassermenge entnehmen, ohne dass dadurch die Temperatur sinkt. Durch ihre hohe Geschwindigkeit und Flexibilität eignen sich die WKI-Modelle hervorragend für den professionellen Einsatz. WKI-Heißwasserbereiter verfügen über einen Anschluss an fließendes Wasser. Das einstellbare Thermostat sorgt für eine konstante Wassertemperatur. Nach der Wasserentnahme füllt der WKI den Vorrat schnell wieder auf. WKI-Boiler sind mit Schwenkhahn erhältlich. Auf Wunsch ist ein tropffreier Zapfhahn optional erhältlich.

Ausführungen: 10, 20, 40, 60 oder 80 Liter.



+ WKI-Serie



+ WKT-D-Serie

### **DIE WKT-SERIE: BUFFETMODELL**

Alle Heißwasserbereiter mit Vorratsbehälter der WKT-Serie sind Tischmodelle. Sie sind standardmäßig einwandig und verfügen über ein Thermostat und einen Trockenkochschutz. Die Modelle dieser Serie sind mit Schauglas und einem tropffreien Zapfhahn ausgestattet. Sie sind mit Anschluss an fließendes Wasser (VA) oder mit manueller Wasserbefüllung (HA) lieferbar.

Ausführungen: 10 oder 20 Liter.



+ WKT-Serie

### **WKS: MIT DAMPFHAHN**

Der WKS-Heißwasserbereiter verfügt nicht nur über einen Heißwasserhahn, sondern auch über einen Dampfhaahn. Mit dem Dampf können Milch oder Kakao erhitzt werden. Der Heißwasserhahn eignet sich insbesondere für die Entnahme kleiner Mengen Heißwasser (Tassen). Der WKS hat eine Stundenleistung von 25 Litern. Animo bietet ein spezielles Entkalkungsmittel zur Reinigung von Heißwasserbereitern in Beuteln oder Großhandelspackungen an.

### **WKT-3N / WKT-5N: MIT TROPFSCHALE**

Die Heißwasserbereiter WKT-3n und WKT-5n sind doppelwandige Tischmodelle. Sie sind mit einer Tropfschale ausgestattet und mit (VA) oder ohne (HA) Anschluss an fließendes Wasser erhältlich. Der WKT-3n und der WKT-5n lassen sich gut mit den Animo-Kaffeemaschinen (M-line) kombinieren und eignen sich hervorragend für die Gastronomie und (kleinere) Hotels.

## **MARKTFÜHRER**

Animo ist der führende Hersteller von Heißwasserbereitern für große Mengen. Wir sind einer der wenigen Anbieter von Modellen mit einem Fassungsvermögen von 40, 60 oder 80 Litern. Unsere Produkte kommen häufig im maritimen Bereich, in größeren Hotels und in Krankenhäusern zum Einsatz.



+ WKS

+ WKT-3N

# GETRÄNKE- BEHÄLTER

Zwischen der Zubereitung und dem Servieren von heißen oder kalten Getränken kann schon mal einige Zeit vergehen. Insbesondere dann, wenn es um große Mengen geht.

Die konstant exakt richtige Temperatur der Getränke spielt eine wichtige Rolle, wenn Geschmack und Qualität erhalten bleiben sollen.

Die Getränkebehälter von Animo sind ideal für den professionellen Einsatz, z.B. in Krankenhäusern, Kantinen, Sportvereinen und der Eventgastronomie. Sie sind in verschiedenen Modellen erhältlich.

WENN SIE SCHMACKHAFTHE HEIßGETRÄNKE  
SERVIEREN, WIRD MAN ES IHNEN AUCH  
WÄRMSTENS DANKEN.

## ELEKTRISCH BEHEIZT?

Wenn Sie die Behälter an einem Ort verwenden, an dem Ihnen eine Steckdose zur Verfügung steht, ist das elektrische Modell am besten geeignet. Ein kleines Heizelement sorgt dafür, dass die Temperatur des Getränks immer perfekt bleibt. Nutzen Sie die Behälter jedoch an verschiedenen Orten oder unter unvorhersehbaren Bedingungen, empfehlen sich isolierte Behälter. Ein doppelwandiges Edelstahlgehäuse mit Polyurethan-Isolierung hält die Getränke lange Zeit auf ihrer ursprünglichen Temperatur. Darüber hinaus sparen isolierte Behälter Energie.



## WELCHE KAPAZITÄT WÜNSCHEN SIE?

Möchten Sie einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von 4, 5, 6, 8, 10 oder 20 Litern? Diese Entscheidung hängt großteils von der erforderlichen Kapazität ab. Aber auch Ihr Oberarmumfang könnte hierbei eine interessante Größe sein. Kleinere Behälter lassen sich leichter bewegen. Außerdem bieten mehrere kleinere Behälter mehr Flexibilität als ein großer.

## DAS SOLLTEN SIE WISSEN

Behälter derselben Größe sind stapelbar. Welche Kapazität Sie auch benötigen, Animo bietet Ihnen die richtige Lösung.



**CN-SERIE:** Bestandteil der ComBi-line, aber auch gesondert erhältlich und einsetzbar. Diese Behälter sind mit einem isolierten Deckel ausgestattet, damit die Temperatur der Getränke perfekt bleibt. Die Modelle der CN-Serie sind transportierbar, stapelbar und mit einem integrierten Schauglas und einem tropffreien Zapfhahn ausgestattet. Als elektrisches Modell (CNe) mit LED-Beleuchtung oder in isolierter Ausführung (CNI) erhältlich.

Ausführungen: 5, 10 oder 20 Liter.



+ Optionen: Deckel mit Klemmverschluss, Zapfhahn-Schutzbügel.



**CI-SERIE:** sowohl für heiße als auch kalte Getränke geeignet. Die Polyurethan-Isolierung sorgt dafür, dass die Temperatur des Getränks für sehr lange Zeit konstant bleibt.

Ausführungen: 4, 6, 8, 10 oder 20 Liter. Behälter mit einem Fassungsvermögen von 4 bis 8 Litern sind mit einem Tragebügel ausgestattet, die übrigen Modelle mit Griffen.

**CE-SERIE:** mit Heizelement und Klixon-Thermostat ausgestattet, das den Boden nicht berührt. Hierdurch wird ein Wasserbad-Effekt erzielt, der die richtige Temperatur des Getränks (ca. 85° C) für längere Zeit gewährleistet.

Ausführungen: 4, 6, 8, 10 oder 20 Liter. Behälter mit einem Fassungsvermögen von 4 bis 8 Litern sind mit einem Tragebügel ausgestattet, die übrigen Modelle mit Griffen.

# SERVIER- WAGEN

Warum sollten Sie warten, bis die Kaffeetrinker zum Kaffee kommen? Der Kaffee kommt zu den Kaffeetrinkern! Animo bietet eine Vielzahl mobiler Servierkombinationen an. Brühen Sie Ihre Heißgetränke direkt in den Behältern auf dem Servierwagen und schon können Sie sich auf den Weg machen. Sie brauchen keine schweren Behälter oder Kannen zu heben. Unsere Servierwagen passen zu Ihrer Situation und bieten ausreichend Platz für Ihre Zutaten, Tassen und Untertassen, Abfallbehälter und Reinigungskörbe. Praktisch und flexibel, so bringen Sie den Kaffee genau dorthin, wo er sehlichst erwartet wird.

## DIE PRAKTISCHE SERVIERWAGEN-AUFSTELLUNG



+ Modell J



+ Modell S  
(Modell C ist für 2 Behälter geeignet)

## SERVIERWAGEN-MODELLE J, S UND C

Diese Servierwagen mit offenem Design sind ideal für den Transport von Getränkebehältern aller Art geeignet. Sie sind mit zwei Schwenkrädern, einem Tropfgitter und Zentrierbolzen für die Aufstellung der Behälter ausgestattet.

- + Mögliche Eigenschaften: Befestigen Sie die Oberfläche mit einem Fixiering statt mit Zentrierbolzen.
- + Die Modelle J und S können wahlweise mit einer Schublade ausgestattet werden (zu einem geringen Aufpreis). Auf der Oberfläche befinden sich Zentrierbolzen zur Aufstellung der Behälter.

### SERVIERWAGEN-MODELLE JR UND ST

Auf diesen großen Servierwagen finden all Ihre Tassen, Untertassen, Kannen, Schüsseln und das übrige Service-Besteck bequem Platz. Sie sind auf drei Seiten geschlossen und mit Tropfschalen und Gleitschienen für Edelstahltablets ausgestattet. Entdecken Sie unser Zubehör-Angebot und passen Sie dieses mobile Mehrzweckbuffet Ihren Bedürfnissen an.

- + Die Servierwagen können mit bis zu 2 aufklappbaren Seitenwänden ausgestattet werden
- + Löffelbecher und Flaschenhalter



- + Modell JR  
(Modell ST ist für große Behälter geeignet)

### SERVIERWAGEN-MODELL SK VL

Zum Transport von Spülkörben für Teller und Geschirr. Da im Rohrgestell des Servierwagens Schlitz angebracht sind, kann man in jeder gewünschten Höhe herausnehmbare Tablett, Spülkörbe und Schubladen unterbringen. In jeden Korb passen bis zu 30 Tassen und Untertassen, und die Spülkörbe lassen sich ganz einfach in die Spülmaschine stellen und wieder herausheben. Diese Servierwagen sind mit einem ergonomischen Schub-/Zuggriff ausgestattet, wodurch sie

sich ganz einfach manövrieren lassen und überflüssiges Heben vermieden werden kann. Die offene Konstruktion des Untergestells sorgt für ein niedriges Gesamtgewicht.

- + Ergonomischer Schub-/Zuggriff
- + Untertassenhalter und Abfallbehälter
- + Ausfahrbare Träger
- + Thermoskanne auf Serviertablett (SK 15 VL)



- + Modell SK 10 VL

# ANIMO ÜBERALL

Die professionellen Kaffeemaschinen und Systeme können überall aufgestellt werden. Zum Beispiel in:

- + Hotels
- + Krankenhäusern
- + Pflegeeinrichtungen
- + Frühstücksräumen
- + Kantinen
- + Restaurants
- + Cafés
- + Schulen
- + Büros und Unternehmen
- + Theatern
- + Veranstaltungs- oder Messezentren
- + Kiosken
- + Schiffen oder Hochseeschiffen
- + Kirchen
- + Krematorien
- + Konferenzräumen
- ... und mehr



# TECHNISCHE DATEN COMBI-LINE

## AUFSTELLUNG AUF EINER ARBEITSFLÄCHE

	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
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. 60 l, 480 Tassen	ca. 60 l, 480 Tassen			
Boilerinhalt	-	4,2 l	-	4,2 l	-	5,6 l
Stundenleistung Heißwasser	-	33 l	-	33 l	-	60 l
Heißwasserausgabe in 1 Durchlauf	-	2,6 l	-	2,6 l	-	4,1 l
Stromanschluss	1 N~220-240 V 3175 W, 50-60 Hz	1 N~220-240 V 3475 W, 50-60 Hz	1 N~220-240 V 3125 W, 50-60 Hz	1 N~220-240 V 3425 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 6275 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 6275 W, 50-60 Hz
Maße (B x T (x T1**) x H)	815 x 470 (330) x 700	815 x 470 (330) x 700	505 x 470 (330) x 700	505 x 470 (330) x 700	980 x 470 (330) x 790	980 x 470 (330) x 790
Höhe des Auslaufhahns	185 mm					
Warmhaltetemperatur	ca. 80-85° C					
Wasserdosierzeit	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 W L/R	CB 1x20 W L/R
Artikelnummer	L:1005400 R:1005399	L:1005404 R:1005403	1005406	1005410	L: 1005408 R:1005407	L:1005412 R:1005411
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
Boilerinhalt	-	5,6 l	-	5,6 l	-	5,6 l
Stundenleistung Heißwasser	-	60 l	-	60 l	-	60 l
Heißwasserausgabe in 1 Durchlauf	-	4,1 l	-	4,1 l	-	4,1 l
Stromanschluss	3 N~380-415 V 6175 W, 50-60Hz	3 N~380-415 V 6175 W, 50-60Hz	3 N~380-415 V 9275 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 9275 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 9175 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 9175 W, 50-60 Hz
Maße (B x T (x T1**) x H)	590 x 470 (330) x 790	590 x 470 (330) x 790	1095 x 500 (360) x 895	1095 x 500 (360) x 895	645 x 500 (360) x 895	645 x 500 (360) x 895
Höhe des Auslaufhahns	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
Wasserdosierzeit	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

## COMBI-LINE SERIE 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	-
Stromanschluss	3 N~380-415 V 18200 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 18200 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 18200 W, 50-60 Hz	1 N~220-240 V 140 W, 50-60 Hz
Maße (B x T (x T1**) x H)	1240 x 685 (465) x 970 mm	765 x 685 (465) x 970 mm	235 x 345 x 985 mm	ø 455 x 535 mm
Höhe des Auslaufhahns	153 mm	153 mm	-	95 mm
Warmhaltetemperatur	ca. 80-85° C	ca. 80-85° C	-	ca. 80-85° C
Wasserdosierzeit	ca. 14 Min./40 l	ca. 14 Min./40 l	ca. 14 Min./40 l	-
Filterpapier	280/635	280/635	-	280/635

\* Heißwasserdurchlauf \*\* Exkl. Tropfschale

Alle Modelle verfügen über eine automatische Wasserbefüllung (3/4\*)

# COMBI-LINE

## KOMBINATION MIT SERVIERWAGEN

	CB 5	CB 5W	CB 10	CB 10W	CB 20	CB 20W
Artikelnummer	1005393	1005397	1005401	1005405	1005409	1005413
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
Boilerinhalt	-	4,2 l	-	5,6 l	-	5,6 l
Stundenleistung Heißwasser	-	33 l	-	60 l	-	60 l
Heißwasserausgabe in 1 Durchlauf	-	2,6 l	-	4,1 l	-	4,1 l
Stromanschluss	1 N~220-240 V 3075 W, 50-60 Hz	1 N~220-240 V 3375 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 6075 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 6075 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 9075 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V 9075 W, 50-60 Hz
Wasserdosierzeit	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
Maße (BxTxH)	235 x 375 x 725	235 x 490 x 725	235 x 375 x 820	235 x 490 x 820	235 x 375 x 920	235 x 490 x 920
Geeignet für	CN5e/i	CN5e/i	CN10e/i	CN10e/i	CN20e/i	CN20e/i

\* Heißwasserdurchlauf

Alle Modelle verfügen über eine automatische Wasserbefüllung (3/4")

## BEHÄLTER - ELEKTRISCH BEHEIZT

	CN5e	CN10e	CN20e
Artikelnummer	1005364	1005365	1005366
Inhalt	5 l	10 l	20 l
Stromanschluss	1 N~220-240 V, 50 W, 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 100 W, 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 100 W, 50-60 Hz
Maße Ø x H	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
Höhe des Auslaufhahns	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	1005998	1005999	1006000
Inhalt	5 l	10 l	20 l
Maße Ø x H	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
Höhe des Auslaufhahns	120 mm	120 mm	120 mm
Temperaturverlust pro Stunde	ca. 4° C	ca. 3° C	ca. 2,5° C



# HEISSWASSERBEREITER

## 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 Heißwasser	5 l	5 l	10 l	10 l	20 l	20 l
Heißwasserausgabe in 1 Durchlauf	4 l	4 l	8 l	8 l	18 l	18 l
Stundenleistung Heißwasser	30 l					
Stromanschluss	1 N~220-240 V 3200 W, 50-60 Hz					
Wasseranschluss	nein	ja	nein	ja	nein	ja
Maße 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
Warmhaltetemperatur	einstellbar bis auf 97° C					
Aufheizzeit	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
Stoßvorrat Heißwasser	10 l	20 l	20 l	40 l	60 l	80 l
Stundenleistung Heißwasser	30 l	30 l	60 l	90 l	90 l	180 l
Stromanschluss	1 N~220-240 V 3200 W, 50-60 Hz	1 N~220-240 V 3200 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V, 6600 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V, 9600 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V, 9600 W, 50-60 Hz	3 N~380-415 V, 19200 W, 50-60 Hz
Wasseranschluss	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Maße 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 auf 97° C	einstellbar bis auf 97° C	einstellbar bis auf 97° C	einstellbar bis auf 97° C	einstellbar bis auf 97° C	einstellbar bis auf 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 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
Stoßvorrat Heißwasser	3 l	3 l	5 l	5 l
Heißwasserausgabe in 1 Durchlauf	2 l	2 l	4 l	4 l
Stundenleistung Heißwasser	21 l	21 l	21 l	21 l
Stromanschluss	1 N~220-240 V, 2100 W, 50-60 Hz			
Wasseranschluss	nein	ja	nein	ja
Maße (BxTxH)	215 x 280 x 445	215 x 280 x 445	215 x 280 x 575	215 x 280 x 575
Warmhaltetemperatur	einstellbar bis auf 97° C			
Aufheizzeit	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 Heißwasser	10 l	10 l	20 l	20 l
Heißwasserausgabe in 1 Durchlauf	8 l	8 l	18 l	18 l
Stundenleistung Heißwasser	30 l	30 l	30 l	30 l
Stromanschluss	1 N~220-240 V 3200 W, 50-60 Hz			
Wasseranschluss	nein	ja	nein	ja
Maße Ø x H	225 x 505 mm	225 x 505 mm	305 x 560 mm	305 x 560 mm
Warmhaltetemperatur	einstellbar bis auf 97° C			
Aufheizzeit	20 -> 97° C: 17 Min.	20 -> 97° C: 17 Min.	20 -> 97° C: 34 Min.	20 -> 97° C: 34 Min.

# HEISSWASSERBEREITER

## WKS

WKS	
Artikelnummer	30037
Inhalt Dampfboiler	3,5 l
Stoßvorrat Heißwasser	3 l
Stundenleistung Heißwasser	25 l
Stundenleistung Dampf	25 l
Stromanschluss	1 N~220-240 V 3200 W, 50-60 Hz
Wasseranschluss	ja
Maße (BxTxH)	195 x 490 x 465 mm
Aufheizzeit	ca. 9 min

# GETRÄNKEBEHÄLTER

## GETRÄNKEBEHÄLTER CE/CI

	CE 4	CE 6	CE 8	CE 10	CE 20
Artikelnummer	50050	50051	50052	50053	50056
Inhalt	4 l, 32 Tassen	6 l, 48 Tassen	8 l, 64 Tassen	10 l, 80 Tassen	20 l, 160 Tassen
Stromanschluss	1 N~220-240 V, 165 W 50-60 Hz	1 N~220-240 V, 385 W 50-60 Hz			
Maße Ø x H	237 x 346 mm	237 x 405 mm	252 x 436 mm	252 x 489 mm	307 x 576 mm
Gewicht	4,9 kg	5,5 kg	6,1 kg	6,7 kg	10,5 kg
Warmhaltetemperatur	ca. 84-86° C				
Zapfhöhe	120 mm				

	CI 4	CI 6	CI 8	CI 10	CI 20
Artikelnummer	50038	50039	50040	50041	50044
Inhalt	4 l, 32 Tassen	6 l, 48 Tassen	8 l, 64 Tassen	10 l, 80 Tassen	20 l, 160 Tassen
Maße Ø x H	237 x 346 mm	237 x 405 mm	252 x 436 mm	252 x 489 mm	307 x 576 mm
Gewicht	4,5 kg	5,1 kg	5,9 kg	6,5 kg	10,3 kg
Temperaturverlust pro Stunde	5° C	4° C	4° C	3° C	3° C
Isolierung	FCKW-freies Polyurethan				
Zapfhöhe	120 mm				

# SERVIERWAGEN

	Servierwagen J	Servierwagen S	Servierwagen C	Servierwagen J	Servierwagen ST	Servierwagen SK 10 VL	Servierwagen SK 15 VL	Servierwagen SK 20 VL
Artikelnummer	60004	60006	60001	60002	60005	60035	60036	60037
Maße (BxTxH)	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
Kapazität Behälter	1	1	2	1	1	1	2	2
Kapazität Tassen und Untertassen	-	-	-	ca. 95	ca. 160	ca. 180	ca. 180	ca. 360
Schublade	max. 1	max. 1	-	max. 1	max. 1	max. 6	max. 6	max. 12

+ Optional: Flaschenhalter, Löffelbecher, Abfallbehälter, Untertassenhalter, Verschlussring und Feststellschiene

# ANIMO

Wir stellen Kaffeemaschinen und Systeme für Menschen her, die einen wirklich guten Kaffee anbieten wollen. Benutzerfreundliche Maschinen, langlebig und wartungsfreundlich, mit jeder Menge Optionen.

Mit unseren Maschinen bereiten Sie eine große Auswahl frischer Heißgetränke zu, jederzeit und überall. Von frisch gemahlenem Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato, über Tee bis zu heißem Kakao und Instant-Suppe, es bleiben keine Wünsche offen.

Seit über 65 Jahren sind wir in über 75 Ländern auf der ganzen Welt tätig. Denn guter Kaffee braucht eine gute Maschine. Und eine gute Maschine braucht Erfahrung, Kompetenz und Hingabe.

DEDICATED TO EVERY CUP

Animo B.V.  
Hauptsitz  
Assen - Niederlande

Vertrieb 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 Frankreich  
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)

1006523 REV. 1.0 – 050418

**ANIMO**

