

# DLA PROFESJONALISTÓW OD KAWY



Ekspresy przelewowe serii ComBi-line | Warniki do wody | Pojemniki do napojów gorących

*Wyposażenie produkowane przez Animo do profesjonalnego użytku*

**ANIMO**



# ANIMO W KAŻDYM MIEJSCU

*‘Gdy ucichły już ostatnie akordy koncertu...’*

*‘Gdy gwarem wypełnia się pomieszczenie klubowe domu spokojnej starości...’*

*‘Gdy dźwięk dzwonka obwieszcza koniec egzaminów...’*

*‘Gdy otwierają się drzwi sali konferencyjnej...’*



Jakże często zdarza się, że duża grupa osób jednocześnie chciałaby napić się gorącej, pokrzepiającej filiżanki kawy? Czy jesteście w stanie zapewnić im to? A może chcielibyście raczej wyprzedzić ich oczekiwania, aniżeli po prostu spełniać je? Jeśli tak, to możecie polegać na urządzeniach spółki Animo.

### Na czym polega sekret Animo?

Sekret urządzeń Animo polega na prostocie ich użytkowania. Korzystanie z nich jest łatwe i logiczne. Dzięki zastosowaniu stali nierdzewnej i wysokiej jakości materiałów syntetycznych, urządzenia te są łatwe do czyszczenia i przez długi czas są w stanie zachować swój atrakcyjny wygląd. Niekapiące kraniki i liczne dobrze przemyślane szczegóły sprawiają, że praca z takim urządzeniem jest równie przyjemna jak samo picie kawy.

### Dostosowanie do wymagań użytkownika

Animo oferuje możliwość dokładnego dopasowania Waszego urządzenia do Waszych potrzeb. Czy potrzebujecie ustawienia typu „bufetowego”, a może na każdym stole powinien stać oddzielny termos z kawą? Czy może jest potrzeba, aby kawa była przenoszona z jednego pomieszczenia do innego? Czy mają być serwowane także inne gorące napoje, takie jak herbata? Czy do miejsca konsumpcji jest doprowadzone zasilanie elektryczne? Animo umożliwi odpowiednią konfigurację w każdej sytuacji. W tej broszurze opisujemy wszystkie możliwe opcje.



# ANIMO SERIA COMBI-LINE

Urządzenia z serii ComBi-line oferują możliwość przygotowania dużych ilości kawy i herbaty w krótkim czasie. Konfiguracja ComBi-line stanowi połączenie jednego lub dwóch podgrzewaczy wody o przepływie ciągłym oraz jednego lub dwóch pojemników. Pojemniki mogą być umieszczane na bufecie, kontuarze lub ruchomym barku. Nasze największe urządzenie ma pojemność wystarczającą na przygotowanie 1280 filiżanek (160 litrów) na godzinę.



+ Konfiguracja ComBi-line z dwoma 10-litrowymi pojemnikami: CB 2x10



+ Konfiguracja ComBi-line z pojemnikiem 10-litrowym po lewej stronie oraz z oddzielnym warkniem do wody, wchodzącym w skład urządzenia: CB 1x10W L.

## Idealnie filtrowana kawa

Nawet projektując urządzenia, przewidziane na wytwarzanie dużych ilości kawy, nigdy nie zapominamy o najważniejszym. Każda filiżanka kawy musi być zaparzana ze świeżej i aromatycznej kawy. Urządzenia serii ComBi-line są oparte na systemie szybkiego filtrowania. Specjalnie dobrane filtry, zawierające zmieloną kawę są umieszczane w specjalnych uchwytach filtrów, wykonanych z materiału syntetycznego. Woda o ściśle określonej temperaturze przepływa przez taki filtr i jest zbierana w pojemniku. Dzięki temu, konfiguracja ComBi-line zapewnia, że w Waszej filiżance znajdzie się to, co jest najlepsze w ziarnach kawy.

## Herbata dla smakoszy tego napoju

W tym samym urządzeniu można także równie łatwo przygotować filiżankę herbaty. Służy do tego specjalny filtr do herbaty z rurką wlewową. Nie przepuści on żadnego liścia herbaty ani żadnego zużytego fragmentu torebki od herbatu – działa po prostu idealnie.



+ Do zaparzenia herbaty w pojemniku - należy założyć specjalny filtr do herbaty z rurką wlewową.



### Elastyczna konfiguracja bufetu

Jeśli kawa i herbata ma być serwowana podczas imprezy w centralnym miejscu, to preferowana będzie zapewne konfiguracja bufetowa. W zależności od wymaganych ilości napojów, można wybrać jedną z wielu kombinacji ComBi-line. Wybór należy do użytkownika:

- + Zestaw z oddzielnym wurnikiem wody lub bez oddzielnego wurnika wody?
- + Jeden lub dwa odejmowalne pojemniki?
- + Pojemniki o objętości 5, 10, 20 lub 40 litrów?

### Rurka pojemnika z kranikiem lub S-kształtne ramię obrotowe

Idealnie nadaje się do serwowania dużych ilości kawy w krótkim czasie.

### Regulowana podstawka

Bardzo wygodna wtedy, gdy termosy są często używane. Wysokość nalewania: 335 mm.



Dzięki temu, konfiguracja ComBi-line zapewnia, że w Waszej filiżance znajdzie się to, co jest najlepsze w ziarnach kawy.

## ANIMO – ZAWSZE I WSZĘDZIE

Animo jest znaną na całym świecie spółką, posiadającą swoją siedzibę główną w Assen, Holandia. Tutaj mieści się także jej dział marketingu, ośrodek badawczo-rozwojowy i oddziały produkcyjne. Dzięki temu, proces produkcyjny jest prawie całkowicie pod naszą kontrolą i dlatego możemy zagwarantować optymalną jakość naszych wyrobów. Ponadto, lepiej możemy reagować na specjalne wymagania klientów. Na przykład, mogliśmy dzięki temu lepiej dostosować nasze automaty kawowe do użytkowania na morzu.

+ Panel dotykowy



### Rozwiązania przyjazne dla użytkownika

Urządzenia serii ComBi-line są naprawdę łatwe w użytkowaniu. Dzięki umieszczeniu panela dotykowego na przedniej ścianie urządzenia, wymagana ilość kawy do zaparzenia jest łatwa do ustawienia. W rezultacie wyświetlona zostanie zalecana ilość zmielonej kawy. Po przygotowaniu kawy, pojawi się sygnał informujący o tym. Nic więcej nie trzeba robić.

### Wszystko jest pod kontrolą

Każde urządzenie z serii ComBi-line posiada szereg przydatnych funkcji, które dodatkowo przyczyniają się do łatwości jego użytkowania. Wśród nich jest na przykład zegar do programowania ustawień na następny dzień. Środowisko działania urządzenia ComBi-line jest chronione zarówno w trakcie jego użytkowania, jak i podczas jego konserwacji. W ramach tych zabezpieczeń można regulować parametry procesu parzenia kawy, wymaganą temperaturę pracy oraz parametry dotyczące konserwacji.

### Najważniejsze jest bezpieczeństwo

Wykorzystywanie gorącej wody wymaga stosowania się do właściwych przepisów zapewnienia bezpieczeństwa. Wszystkie urządzenia są więc wyposażone w:

- + zabezpieczenie ramienia obrotowego
- + układ wykrywania pojemnika (dla zastosowań bufetowych)
- + przycisk przerywania dopływu wody w dowolnym momencie
- + kropłoszczelne gniazda
- + niekapiący kranik

### Łatwa konserwacja

Cała konstrukcja urządzeń ComBi-line została zaprojektowana pod kątem szybkiego i łatwego czyszczenia. Wbudowany program kontroli osadzania się kamienia podpowiada użytkownikowi jak realizować poszczególne fazy procesu odkamieniania. Osady kawy w termosie wewnętrznym są minimalne. Specjalny środek czyszczący, dostarczany przez Animo, zapewnia dbałość o resztę urządzenia. Spółka Animo może także dostarczać środki do odkamieniania oraz filtry do kawy.

Dzięki wyświetlanym poradom odnośnie dozowania kawy, kawa

### Praktyczna konfiguracja ruchomego barku

Jeśli amatorzy kawy nie mogą sami podejść po kawę, to kawa powinna być im podawana bezpośrednio. Oferowana przez Animo konfiguracja ComBi-Line zapewnia doskonałe możliwości zdecentralizowanego serwowania kawy i herbaty. Zawieszony na ścianie podgrzewacz wody o przepływie ciągłym wraz z pojemnikiem i ruchomym barkiem stanowi tutaj idealne rozwiązanie. Gdy kawa jest przygotowana, wystarczy zamienić uchwyt filtra przez izolowaną pokrywkę – i gotowe!. Dodatkowy pojemnik i ruchomy barek pozwalają na jeszcze większą elastyczność. Gdy kawa jest podawana w sali A, w sali B odbywa się właśnie parzenie świeżej kawy.

### Uchwyty filtrów z materiałów syntetycznych

Są lekkie i dobrze izolują od ciepła, a więc są także łatwe w obsłudze.

### Uchwyt filtra ze stali nierdzewnej do pojemnika 40-litrowego

Jedynie do największego pojemnika jest stosowany uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej zamiast z tworzywa sztucznego. Posiada on rączkę i oddzielną sitkową wkładkę filtracyjną.

### Regulacja temperatury

Regulacja temperatury ma kluczowe znaczenie w zaparzeniu kawy i herbaty. W tym celu, urządzenia Animo posiadają pojemniki-termosy do napojów gorących z izolacją i bez izolacji oraz z elektryczną regulacją temperatury. Więcej informacji na ten temat można znaleźć na stronie 10.

### Oddzielny wurnik do wody

Modele z oddzielnym wurnikiem do wody są wyposażone w dodatkowy kranik. Temperatura wody może być tutaj ustawiana oddzielnie. Jest to idealne rozwiązanie dla smakoszy herbaty.

### Niekapiący kranik

Sprzyja utrzymywaniu urządzenia w czystości i porządku przez dłuższy okres użytkowania.

### Ruchomy barek

Spółka Animo oferuje także szeroki asortyment ruchomych barków. Broszury na ten temat można otrzymać od Waszego dostawcy.

+ Ruchomy barek CB 10W



+ CB 2X40

+ Pojemniki mogą mieć pojemność 5, 10 i 20 litrów. Pojemniki o tej samej pojemności mogą być ustawiane jeden na drugim.



**zawsze będzie smakowała znakomicie.**

# ANIMO WARNIKI DO WODY

Gorąca woda służy nie tylko do zaparzania kawy lub herbaty. Na przykład – coraz częściej są spożywane produkty błyskawiczne (typu „instant”), takie jak zupy i gorąca czekolada. Tam, gdzie w krótkim okresie czasu potrzebne duże ilości gorącej wody, wysokiej jakości urządzenia Animo mogą okazać się naprawdę bardzo pomocne. Urządzenia ComBi-line łączą w sobie możliwości dostarczania gorącej wody z funkcjami zaparzania kawy (patrz – strony 4-7). Ponadto, spółka Animo oferuje rozmaite inne opcje.

SERIA WKI



SERIA WKT



## Seria WKI: warniki do montażu naściennego

Warniki do wody serii WKI zapewniają ciągłe dysponowanie gorącą wodą. Można z nich pobierać wodę bez ryzyka obniżenia temperatury. Dzięki dużej szybkości podgrzewania i elastyczności ustawień, warniki serii WKI idealnie nadają się do zastosowań profesjonalnych. Warniki do wody serii WKI posiadają stałe podłączenie do sieci wodociągowej. Nastawny termostat utrzymuje stałą temperaturę wody. Po pobraniu potrzebnej ilości wody, ilość wody w warniku WKI zostaje szybko uzupełniona. Warniki WKI mogą być oferowane z kranikiem na ramieniu obrotowym. Jako opcja może być dostarczony kranik niekapiący. Dostępne objętości warników: 10, 20, 40, 60 lub 80 litrów.

## Seria WKT: modele do zastosowań typu bufetowego

Wszystkie warniki do wody serii WKT są modelami typu stołowego. W konfiguracji standardowej są one jednościenne i posiadają termostat oraz zabezpieczenie przed uruchomieniem pustego warnika. Urządzenia tej serii są wyposażone we wzornik i niekapiący kranik. Są one oferowane ze stałym podłączeniem do wody (VA) oraz z funkcją napełniania ręcznego (HA). Opcje objętości: 10 lub 20 litrów.

SERIA WKT-D



## Seria WKT-D: modele dwuścienne

Warniki do wody serii WKT-D są modelami dwuściennymi, z obudową wykonaną ze stali nierdzewnej. Bezpieczna, poliuretanowa izolacja chroni powierzchnię zewnętrzną przed nagraniem. Pokrywka również posiada termoizolację. Warniki do wody serii WKT-D są standardowo wyposażone we wzornik, niekapiący kranik oraz regulowany termostat. Dostępne objętości modeli to: 5, 10 i 20 litrów. Są oferowane w wersji ze stałym podłączeniem do wody (VA) lub bez stałego podłączenia do wody (HA). Mogą stanowić doskonałe połączenie z urządzeniami do parzenia kawy serii ComBi-line.





## Coraz więcej jest konsumowanych produktów typu „instant”, takich jak zupy i gorąca czekolada

### Modele WKT-3n / WKT-5n: z miseczką ociekową

Modele WKT-3n i WKT-5n są dwuściennymi wnikami do wody. Standardowo są one wyposażone w miseczkę ociekową. Są oferowane w wersji ze stałym podłączeniem do wody (VA) lub bez stałego podłączenia do wody (HA). Modele WKT-3n i WKT-5n mogą w prosty sposób być łączone z urządzeniami Animo serii M-line (termosy).

### Modele WKS: z dyszą pary

Wanik do wody WKS posiada nie tylko kranik na wodę gorącą, ale także dyszę pary. Para jest wykorzystywana do podgrzewania mleka lub czekolady. Kranik na gorącą wodę jest szczególnie przydatny do pobierania niewielkich ilości gorącej wody (do filiżanek). Model WKS ma wydajność 25 litrów na godzinę.

Spółka Animo oferuje specjalny środek do odkamieniania, przeznaczony do czyszczenia wników do wody, dostarczany w pojedynczych saszetkach lub w opakowaniach zbiorczych (hurtowo).



WKT-3N



WKS

## ANIMO – W KAŻDEJ SYTUACJI

Urządzenia Animo to sensowna inwestycja w każdym przypadku. Obudowa ze stali nierdzewnej jest nie tylko niezniszczalna, ale może być także w całości poddana recyklingowi. Inne elementy są wykonane z wysokiej jakości materiałów i są bardzo trwałe. Ponadto, spółka Animo przywiązuje dużą wagę do zagadnień właściwego wykorzystania energii. Systemy dwuścienne charakteryzują się znakomitą izolacją cieplną. Cała zużyta energia jest zamieniana na filiżankę doskonałej, gorącej kawy lub herbaty, która daje nam porcję nowej energii!

# ANIMO

## POJEMNIKI NA NAPOJE GORAĆE

W praktyce, pomiędzy przygotowaniem i podaniem gorących lub zimnych napojów może upłynąć pewien czas. W szczególności, ma to miejsce wtedy, gdy przygotowywane są duże ilości takich napojów. Dla zapewnienia zachowania ich smaku i jakości, ważne jest, aby napoje były utrzymywane w odpowiedniej temperaturze. Oferowane przez spółkę Animo pojemniki na napoje gorące są idealne do profesjonalnych zastosowań, na przykład w szpitalach, w restauracjach (stołówkach) pracowniczych, kantynach dla sportowców oraz podczas obsługi gastronomicznej różnych imprez. Pojemniki są dostępne w różnych modelach. Dokonując wyboru, należy uwzględnić dwie kwestie:

### Czy potrzebny nam jest pojemnik podgrzewany elektrycznie czy nie?

Gdy pojemniki są zawsze używane w miejscu, w którym mamy dostęp do zasilania elektrycznego, to najlepiej wybrać model podgrzewany elektrycznie. Niewielki element grzewczy utrzymuje napój w odpowiedniej temperaturze. Jednakże, gdy pojemniki będą używane w różnych pomieszczeniach lub w warunkach trudnych do przewidzenia, lepszym wyborem będą pojemniki izolowane. Dwuścienna obudowa ze stali nierdzewnej z izolacją poliuretanową zapewni, że napoje będą pozostawać w pierwotnej temperaturze przez długi czas. Poza tym, pojemniki izolowane pozwalają na zaoszczędzenie energii.

### Czy potrzebny nam jest pojemnik o pojemności 4, 5, 6, 8, 10, 12, 16, 20 czy 25 litrów?

Ta decyzja w znacznym stopniu zależy od wymaganej objętości. Jednakże, ważny może okazać się rozmiar Waszych bicepsów. Faktycznie, łatwiej jest przenieść mniejsze pojemniki. Poza tym, kilka mniejszych pojemników zapewni większą elastyczność aniżeli jeden duży pojemnik. A ponadto, pojemniki tych samych rozmiarów mogą być ustawiane jeden na drugim. Niezależnie od tego, czego potrzebujesz, spółka Animo znajdzie dla Ciebie odpowiednie rozwiązanie.



**Seria CN:** Stanowi część składową systemu ComBi-line, jednakże może być oferowana i użyteczna oddzielnie. Modele z tej serii są łatwe do przenoszenia, mogą być ustawiane jeden na drugim, posiadają wbudowany wziernikiem i niekapiący kranik. Są oferowane modele zasilane elektrycznie (Cne) i izolowane (Cni). Możliwe pojemności: 5, 10 lub 20 litrów.



**Seria CE:** Modele z tej serii są wyposażone w element grzejny z termostatem Klixon, który nie styka się z dnem pojemnika. Zapewnia to powstawanie efektu „hot air au bain-marie” (gorącego powietrza w łaźni wodnej), pozwalającego utrzymać odpowiednią temperaturę napoju (około 85 °C) przez dłuższy okres czasu. Możliwe pojemności: 4, 6, 8, 10, 12, 16, 20 lub 25 litrów. Pojemniki o pojemnościach 4 – 8 litrów są wyposażone we wspornik ułatwiający przenoszenie, pozostałe – posiadają uchwyty.



+ Opcja: zacisk na pokrywcę  
wspornik ochraniający kranik

**Seria CI:** Modele z tej serii nadają się do gorących i zimnych napojów. Izolacja poliuretanowa utrzymuje napój w stałej temperaturze przez bardzo długi okres czasu. Możliwe pojemności: 4, 6, 8, 10, 12, 16, 20 lub 25 litrów. Pojemniki o pojemnościach 4 – 8 litrów są wyposażone we wspornik ułatwiający przenoszenie, pozostałe – posiadają uchwyty.

**Serwując aromatyczne, gorące napoje, pozyskacie wdzięczność Waszych gości.**



# SERIA COMBI-LINE

## SPECYFIKACJE

### MODELE NASTAWNE

	CB 2x5	CB 2x5W	CB 1x5 L/R	CB 1x5W L/R	CB 2x10	CB 2x10W
Numer wyrobu	10600	10615	L: 10605 / R: 10610	L: 10620 / R: 10625	10640	10655
Zasób kawy/herbaty	10 l, 80 filiżanek	10 l, 80 filiżanek	5 l, 40 filiżanek	5 l, 40 filiżanek	20 l, 160 filiżanek	20 l, 160 filiżanek
Wydajność godzinowa dla kawy/herbaty*	około 30 l, 240 filiżanek	około 30 l, 240 filiżanek	około 30 l, 240 filiżanek	około 30 l, 240 filiżanek	około 60 l, 480 filiżanek	około 60 l, 480 filiżanek
Pojemność warkana	-	4,2 l	-	4,2 l	-	5,6 l
Wydajność godzinowa dla gorącej wody	-	22 l	-	22 l	-	22 l
Wydatek wody na 1 przebieg	-	2,2 l	-	2,2 l	-	3,6 l
Zasilanie elektryczne	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
Wymiary (WxD(xD1**))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
Wysokość nalewania	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm
Utrzymywana temperatura	około 80-85°C	około 80-85°C	około 80-85°C	około 80-85°C	około 80-85°C	około 80-85°C
Czas dozowania wody	około 10 min/5 l	około 10 min/5 l	około 10 min/5 l	około 10 min/5 l	około 10 min/10 l	około 10 min/10 l
Filtr papierowy	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
Numer wyrobu	L: 10645 / R: 10650	L: 10660 / R: 10665	10680	10695	L: 10685 / R: 10690	L: 10700 / R: 10705
Zasób kawy/herbaty	10 l, 80 filiżanek	10 l, 80 filiżanek	40 l, 320 filiżanek	40 l, 320 filiżanek	20 l, 160 filiżanek	20 l, 160 filiżanek
Wydajność godzinowa dla kawy/herbaty*	około 60 l, 480 filiżanek	około 60 l, 480 filiżanek	około 90 l, 720 filiżanek	około 90 l, 720 filiżanek	około 90 l, 720 filiżanek	około 90 l, 720 filiżanek
Pojemność warkana	-	5,6 l	-	5,6 l	-	5,6 l
Wydajność godzinowa dla gorącej wody	-	22 l	-	22 l	-	22 l
Wydatek wody na 1 przebieg	-	3,6 l	-	3,6 l	-	3,6 l
Zasilanie elektryczne	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
Wymiary (WxD(xD1**))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
Wysokość nalewania	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm	185 mm
Utrzymywana temperatura	około 80-85°C	około 80-85°C	około 80-85°C	około 80-85°C	około 80-85°C	około 80-85°C
Czas dozowania wody	około 10 min./10 l	około 10 min./10 l	około 14 min./20 l	około 14 min./20 l	około 14 min./20 l	około 14 min./20 l
Filtr papierowy	152/457	152/457	203/533	203/533	203/533	203/533

### MODELE Z RUCHOMYMI BARKAMI

	CB 5	CB 5W	CB 10	CB 10W	CB 20	CB 20W
Numer wyrobu	10630	10635	10670	10675	10710	10715
Wydajność godzinowa dla kawy/herbaty*	około 30 l, 240 filiżanek	około 30 l, 240 filiżanek	około 60 l, 480 filiżanek	około 60 l, 480 filiżanek	około 90 l, 720 filiżanek	około 90 l, 720 filiżanek
Pojemność warkana	-	4,2 l	-	5,6 l	-	5,6 l
Wydajność godzinowa dla gorącej wody	-	22 l	-	22 l	-	22 l
Wydatek wody na 1 przebieg	-	2,2 l	-	3,6 l	-	3,6 l
Zasilanie elektryczne	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
Czas dozowania wody	około 10 min/5 l	około 10 min/5 l	około 10 min/10 l	około 10 min/10 l	około 14 min./20 l	około 14 min./20 l
Wymiary (WxDxH)	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
Pasujący do	CN5e/i	CN5e/i	CN10e/i	CN10e/i	CN20e/i	CN20e/i

\* Przepływ gorącej wody \*\* Bez miseczki ociekowej

Wszystkie modele posiadają funkcję automatycznego uzupełniania wody (3/4")

### POJEMNIKI – PODGRZEWANE ELEKTRYCZNIE

	CN5e	CN10e	CN20e
Numer wyrobu	51105	51110	51120
Pojemność	5 l	10 l	20 l
Zasilanie elektryczne	1N~ 220-240V, 35W, 50-60 Hz	1N~ 220-240V, 70W, 50-60 Hz	1N~ 220-240V, 70W, 50-60 Hz
Wymiary Ø x H	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
Wysokość nalewania	120 mm	120 mm	120 mm
Utrzymywana temperatura	około 80-85°C	około 80-85°C	około 80-85°C

### POJEMNIKI - IZOLOWANE

	CN5i	CN10i	CN20i
Numer wyrobu	51205	51210	51220
Pojemność	5 l	10 l	20 l
Wymiary Ø x H	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
Wysokość nalewania	120 mm	120 mm	120 mm
Spadek temperatury w ciągu godziny	około 4°C	około 3°C	około 2,5°C

## COMBI-LINE 40 L

	CB 2x40	CB 1x40 L/R	CB 40	CN40e
<b>Numer wyrobu</b>	10750	10755 / 10760	10765	51140
<b>Zasób kawy/herbaty</b>	80 l, 640 filiżanek	40 l, 320 filiżanek	-	40 l, 320 filiżanek
<b>Wydajność godzinowa dla kawy/herbaty*</b>	około 160 l, 1280 filiżanek	około 160 l, 1280 filiżanek	około 160 l, 1280 filiżanek	-
<b>Zasilanie elektryczne</b>	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
<b>Wymiary (WxD(xD1**))xH)</b>	1240 x 685(465) x 970 mm	765 x 685(465) x 970 mm	235 x 345 x 985 mm	ø455 x 535 mm
<b>Wysokość nalewania</b>	153 mm	153 mm	-	95 mm
<b>Utrzymywana temperatura</b>	około 80-85°C	około 80-85°C	-	około 80-85°C
<b>Czas dozowania wody</b>	około 14 min/40 l	około 14 min/40 l	około 14 min/40 l	-
<b>Filtr papierowy</b>	280/635	280/635	-	280/635

\* Przepływ gorącej wody \*\* Bez miseczki ociekowej

Wszystkie modele posiadają funkcję automatycznego uzupełniania wody (3/4")



# SPECYFIKACJE WARNIKÓW DO WODY

## COMBI-LINE

	CB 5	CB 5W	CB 10	CB 10W	CB 20	CB 20W
Numer wyrobu	10630	10635	10670	10675	10710	10715
Wydajność godzinowa dla gorącej wody	około 30 l	około 30 l	około 60 l	około 60 l	około 90 l	około 90 l
Zasób gorącej wody (W)	-	4,2 l	-	5,6 l	-	5,6
Wydajność godzinowa dla gorącej wody (W) -	-	22 l	-	22 l	-	22 l
Wydatek wody na 1 przebieg	-	2,2 l	-	3,6 l	-	3,6 l
Zasilanie elektryczne	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
Podłączenie wody	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
Wymiary (WxDxH)	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
Czas dozowania wody	około 10 min/5 l	około 10 min/5 l	około 10 min/10 l	około 10 min/10 l	około 14 min/20 l	około 14 min/20 l
Pasujący do	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
Numer wyrobu	30110	30115	30120	30125	30130	30135
Zasób gorącej wody	10 l	20 l	20 l	40 l	60 l	80 l
Wydajność godzinowa dla gorącej wody	30 l	30 l	60 l	90 l	90 l	180 l
Zasilanie elektryczne	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
Podłączenie wody	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
Wymiary 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
Utrzymywana temperatura	Reg. zakresie do 97°C	Reg. zakresie do 97°C	Reg. zakresie do 97°C	Reg. zakresie do 97°C	Reg. zakresie do 97°C	Reg. zakresie do 97°C
Czas podgrzewania	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
Szybkość nalewania	6-9 s/l	6-9 s/l	6-9 s/l	6-9 s/l	6-9 s/l	6-9 s/l

## WKT-N

	WKT 3n HA	WKT 3n VA	WKT 5n HA	WKT 5n VA
Numer wyrobu	30100	30101	1003699	1004095
Zasób gorącej wody	3 l	3 l	5 l	5 l
Wydatek wody na 1 przebieg	2 l	2 l	4 l	4 l
Wydajność godzinowa dla gorącej wody	21 l	21 l	21 l	21 l
Zasilanie elektryczne	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
Podłączenie wody	Nie	Tak	Nie	Tak
Wymiary (WxDxH)	215 x 280 x 445	215 x 280 x 445	215 x 280 x 575	215 x 280 x 575
Utrzymywana temperatura	Regulowana zakresie do 97°C	Regulowana zakresie do 97°C	Regulowana zakresie do 97°C C	Regulowana zakresie do 97°C
Czas podgrzewania	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
Numer wyrobu	30145	30140	30155	30150
Zasób gorącej wody	10 l	10 l	20 l	20 l
Wydatek wody na 1 przebieg	8 l	8 l	18 l	18 l
Wydajność godzinowa dla gorącej wody	30 l	30 l	30 l	30 l
Zasilanie elektryczne	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
Podłączenie wody	Nie	Tak	Nie	Tak
Wymiary Ø x H	225 x 505 mm	225 x 505 mm	305 x 560 mm	305 x 560 mm
Utrzymywana temperatura	Regulowana zakresie do 97°C	Regulowana zakresie do 97°C	Regulowana zakresie do 97°C	Regulowana zakresie do 97°C
Czas podgrzewania	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
Numer wyrobu	30040	30055	30045	30060	30050	30065
Zasób gorącej wody	5 l	5 l	10 l	10 l	20 l	20 l
Wydatek wody na 1 przebieg	4 l	4 l	8 l	8 l	18 l	18 l
Wydajność godzinowa dla gorącej wody	30 l	30 l	30 l	30 l	30 l	30 l
Zasilanie elektryczne	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
Podłączenie wody	Nie	Tak	Nie	Tak	Nie	Tak
Wymiary 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
Utrzymywana temperatura	Reg. zakresie do 97°C	Reg. zakresie do 97°C	Reg. zakresie do 97°C	Reg. zakresie do 97°C	Reg. zakresie do 97°C	Reg. zakresie do 97°C
Czas podgrzewania	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
Numer wyrobu	30037
Pojemność wytwornicy pary	3.5 l
Zasób gorącej wody	3 l
Wydajność godzinowa dla gorącej wody	25 l
Wydajność godzinowa dla pary	25 l
Zasilanie elektryczne	1N-220-240V, 3200W, 50-60 Hz
Podłączenie wody	Tak
Wymiary (WxDxH)	195 x 490 x 465 mm
Czas podgrzewania	około 9 min

# POJEMNIKI NA NAPOJE GORĄCE SPECYFIKACJE

## POJEMNIKI NA NAPOJE GORĄCE SERII CE/CI

	CE 4	CE 6	CE 8	CE 10	CE 12	CE 16	CE 20	CE 25
Numer wyrobu	50050	50051	50052	50053	50054	50055	50056	50057
Pojemność	4 l, 32 filiżanki	6 l, 48 filiżanki	8 l, 64 filiżanki	10 l, 80 filiżanki	12 l, 96 filiżanki	16 l, 128 filiżanki	20 l, 160 filiżanki	25 l, 200 filiżanki
Zasilanie elektryczne	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
Wymiary 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
Ciężar	4,9 kg	5,5 kg	6,1 kg	6,7 kg	8,3 kg	9,5 kg	10,5 kg	11,5 kg
Utrzymywana temperatura	około 84-86°C	około 84-86°C	około 84-86°C	około 84-86°C	około 84-86°C	około 84-86°C	około 84-86°C	około 84-86°C
Wysokość wypływu	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
Numer wyrobu	50038	50039	50040	50041	50042	50043	50044	50045
Pojemność	4 l, 32 filiżanki	6 l, 48 filiżanki	8 l, 64 filiżanki	10 l, 80 filiżanki	12 l, 96 filiżanki	16 l, 128 filiżanki	20 l, 160 filiżanki	25 l, 200 filiżanki
Wymiary 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
Ciężar	4,5 kg	5,1 kg	5,9 kg	6,5 kg	8 kg	9,2 kg	10,3 kg	11,2 kg
Spadek temperatury w ciągu godziny	5°C	4°C	4°C	3°C	3°C	3°C	3°C	3°C
Izolacja	Poluretan, walny od CFC							
Wysokość wypływu	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm

## POJEMNIKI NA NAPOJE GORĄCE SERII CN

	CN5e	CN10e	CN20e	CN5i	CN10i	CN20i
Numer wyrobu	51105 / 51155 *	51110 / 51160*	51120 / 51170 *	51205 / 51255 *	51210 / 51260	51220 / 51270 *
Pojemność	5 l	10 l	20 l	5 l	10 l	20 l
Zasilanie elektryczne	1N-220-240V, 35W, 50-60 Hz	1N-220-240V, 70W, 50-60 Hz	1N-220-240V, 70W, 50-60 Hz	-	-	-
Wymiary 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
Ciężar	5,1 kg	7,3 kg	11,2 kg	5 kg	7,2 kg	11 kg
Wysokość wypływu	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm
Spadek temperatury w ciągu godziny	-	-	-	4°C	3°C	2,5°C
Utrzymywana temperatura	abt. 80-85°C	abt. 80-85°C	abt. 80-85°C	-	-	-

\* Pojemnik bez wziernika

Opcje i akcesoria: ochrona kranika (nr. wyrobu 99748), zacisk na pokrywce (nr wyrobu 99747),

S-kształtne ramie obrotowe (nr wyrobu 99497) oraz rurka pojemnika z kranikiem (nr wyrobu (99499)

# ANIMO

Wytwarzamy wysokiej jakości urządzenia  
i wyposażenie do parzenia kawy,  
wygodne w obsłudze, trwale i łatwe do konserwacji

Nasze urządzenia pozwalają otrzymać szeroki asortyment  
świeżych gorących napojów w krótkich odstępach czasu.  
Można serwować wszystko – od świeżo zmielonej kawy espresso,  
cappuccino lub latte macchiato do herbaty, gorącej czekolady  
i zup błyskawicznych.

Prowadzimy działalność biznesową od ponad 60 lat  
w ponad 75 krajach na całym świecie. Bowiem dobra kawa wymaga stosowania  
dobrych urządzeń do jej parzenia. A dobre urządzenia opierają się na  
doświadczeniu, wiedzy fachowej i oddaniu sprawie.

## DEDICATED TO EVERY CUP

**Animo B.V.**  
Siedziba główna  
Assen - Holandia

Dział Sprzedaży Krajowej  
Dział Sprzedaży Międzynarodowej

Tel. +31 (0)592 376 376  
info@animo.nl

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

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

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

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

# ANIMO

