

CATALOGO GENERALE



Animo

Indice

Sistemi per caffè Animo	3		
Serie Millennium	4		
Macchine con bricchi in vetro	5		
Macchine con termos	5	Contenitori per alimenti e bevande	9
Macchine per produzione istantanea	6	Scaldabevande e scaldalatte	10
Impianti per produzioni industriali	7	Macchine da caffè serie B	10
Boiler acqua	8	Percolatori	11
Carrelli di servizio	9	Accessori	11

Sistemi per caffè Animo

50 anni di esperienza nella preparazione di caffè

Caffè e tè sono le bevande più consumate al mondo, la loro qualità deve corrispondere quindi alle aspettative di un consumatore molto esigente. Animo produce macchine da caffè e tè dal 1950 e soddisfa con la qualità dei suoi prodotti le più alte aspettative.

Alla lunga esperienza nel settore, corrisponde la fiducia e la fedeltà dei moltissimi clienti che Animo ha acquisito in tutto il mondo.



Facilità d'uso

Le macchine da caffè vengono continuamente utilizzate ovunque. Animo ha sviluppato quindi le proprie attrezzature non solo affinché durino nel tempo, ma anche con design e tecnologie tali da renderne facile l'utilizzo e la manutenzione e affinché siano quindi un successo per ogni utilizzatore.

Aziende (produzione singola istantanea multi-prodotto), ospedali, case di cura e gastronomie (produzioni industriali): sono gli ambienti che richiedono le qualità ANIMO ossia facilità d'impiego, lunga durata e igiene.

La costruzione delle macchine avviene sostanzialmente con una combinazione di robusto acciaio e plastica antiurto. Design e tecnologia le rendono facili da gestire.

Vasto assortimento

Caratteristica particolare di Animo è anche il vastissimo assortimento che soddisfa le più disparate esigenze non solo con macchine da caffè e tè ma anche con carrelli di servizio, contenitori per alimenti e bevande, boiler per acqua, scaldabevande e relativi accessori. La gamma Animo: un programma completo.

Con o senza allacciamento acqua fisso

Quasi tutte le macchine da caffè a filtro possono essere dotate (serie 200) o meno (serie 100) di allacciamento acqua fisso. L'allacciamento fisso è ideale per la produzione di grossi quantitativi poiché non serve ricaricare continuamente il serbatoio dell'acqua.

Il vantaggio delle macchine a riempimento acqua manuale invece consiste nella loro mobilità: possono essere spostate ovunque, basta avere una presa di corrente.



La serie **MILLENNIUM**

Nuove dimensioni nella distribuzione del caffè

La serie M (Millennium) comprende 14 macchine. Sono pratiche, stilizzate e modificate sulla base delle vostre richieste. È possibile scegliere fra produzione in bicchi di vetro o in termos. Il caffè viene prodotto in continua, le piastre riscaldanti con autoregolazione garantiscono un mantenimento ottimale della temperatura e quindi del sapore. La serie M dispone di sensore per bicchio (la produzione di caffè scorre solo se il bicchio è posizionato sulla piastra), filtro a cesto antitragoccamento, segnale per la decalcificazione, segnale acustico a caffè pronto. Con l'allacciamento acqua fisso è possibile impostare la quantità di caffè per ogni tazza attivando i tasti „soft“. Il colore caldo delle parti in plastica abbinato al moderno design rendono le macchine esteticamente molto piacevoli.

Macchine per bicchieri in vetro



M100/M200

Produzione oraria: 18 litri, con 2 piastre riscaldanti e 2 bicchieri in vetro 1,8 litri.



M102/M202

Produzione oraria: 28 litri, con 4 piastre riscaldanti e 4 bicchieri in vetro 1,8 litri.



M100W/M200W

Produzione oraria: 14 litri di caffè o 16 di acqua calda, con 2 piastre riscaldanti e 2 bicchieri in vetro 1,8 litri.



M202W

Produzione oraria: 36 litri di caffè o 21 di acqua calda, con 4 piastre riscaldanti e 4 bicchieri in vetro da 1,8 litri.



MT 100/MT 200

Produzione oraria: 18 litri. Adatta anche per termos a pompa 2,4 litri. Disponibile anche con altezza regolabile (MT100V e MT200V) per l'utilizzo di termos diversi: termos 1,8 litri, termos a pompa 2,2 litri e termos 2,4 litri.



MT100W/MT200W

Produzione oraria: 14 litri di caffè oppure 16 di acqua calda, con termos da 2,4 litri con rubinetto e indicatore di livello.

Macchine per termos



MT202W

Produzione oraria: 36 litri di caffè o 21 di acqua calda, con 2 termos da 2,4 litri con rubinetto e indicatore di livello.

Macchine per produzione istantanea

Flessibilità e qualità: sono le caratteristiche delle macchine per produzione istantanea Serie PBD. L'esecuzione è a buffet mobile e la macchina può essere quindi utilizzata ovunque premendo semplicemente il tasto relativo alla bevanda selezionata. I diversi contenitori inseriti nella macchina rendono possibile l'erogazione di più prodotti istantanei, quali caffè, té, cioccolata e cappuccino.



PBD-4

Macchina per produzione istantanea con 4 contenitori prodotto e rubinetto per acqua calda aggiuntivo. Premendo i tasti „soft” è possibile programmare 11 combinazioni di prodotto. Dosaggio regolabile per ogni tasto. Produzione oraria 260 tazze da 150 ml.



PBD-1

Macchina per produzione istantanea con 1 contenitore prodotto e rubinetto per acqua calda aggiuntivo. Premendo i tasti „soft” è possibile programmare 3 combinazioni di prodotto. Dosaggio regolabile per ogni tasto. Produzione oraria 180 tazze da 150 ml.



PBD-2

Macchina per produzione istantanea con 2 contenitori prodotto e rubinetto per acqua calda aggiuntivo. Premendo i tasti „soft” è possibile programmare 4 combinazioni di prodotto. Dosaggio regolabile per ogni tasto. Produzione oraria 180 tazze da 150 ml.



Impianti per produzioni industriali



B 600 W Duo

Produzione oraria: 42 litri di caffè oppure 90 di acqua calda. Disponibile anche con contenitore mobile da 6 litri (B 600 W).



B 600 W Duo Dos

Come B 600 W Duo ma con porzionatura dalla parte dell'operatore e del cliente.



KF 6 GL

Macchina da caffè con 2 contenitori amovibili, riscaldati da 6 litri. Produzione oraria: 24 litri (230V) oppure 40 litri (400V) di caffè. Rubinetto girevole protetto.



FC GL 1 x 5

Macchina da caffè con un contenitore amovibile riscaldato tipo DE. Disponibile con capacità 5, 10, 20 e 40 litri. Le versioni da 10 e 20 litri possono essere dotate anche di rubinetto acqua calda centrale inserito nella colonna di produzione.



FC GLD 2 x 10

Macchina da caffè con due colonne di produzione acqua calda centrali e due contenitori amovibili riscaldati tipo DE. Disponibile con capacità 5, 10, 20 e 40 litri. Programmabile per la produzione di 4 litraggi differenti. Rubinetto girevole protetto.



FC GL 2 X 10 HW

Macchina da caffè con una colonna di produzione e 2 contenitori amovibili riscaldati tipo DE. Disponibile con capacità 5, 10, 20 e 40 litri. Le capacità 5, 10 e 20 litri sono disponibili anche con un rubinetto acqua calda centrale inserito nella colonna di produzione. Programmabile per la produzione di 4 litraggi differenti. Rubinetto girevole protetto.

Bollitori acqua

Per la preparazione di caffè, té, minestre o altri prodotti istantanei avete bisogno di acqua bollente. Con i boiler e gli scalda-acqua in continua (DWI) della nostra gamma è possibile disporre entro breve tempo di grandi quantità d'acqua bollente. I boiler sono disponibili da parete (WKI) e da tavolo (WKT e WKT-D) e sono dotati di termostato regolabile.



DWI (scalda-acqua)
Produzione oraria da 30 a 180 litri.
Disponibile anche con rubinetto centrale nella colonna di produzione.
Combinazione ottimale in abbinamento al carrello di servizio.



WKT
Bollitore acqua da parete. Disponibile con capacità 10, 20, 40, 60 e 80 litri. Di serie con rubinetto girevole centrale. Su richiesta anche con rubinetto fisso centrale e rubinetti girevoli destro e sinistro laterali.



WKT (in foto a sinistra)
Bollitore acqua da tavolo. Disponibile con capacità 10 e 25 litri. Disponibile anche con allacciamento acqua fisso (WKT VA).
WKT-D (in foto a destra)
Bollitore acqua da tavolo a doppia parete. Disponibile con capacità 10 e 18 litri. Con carico acqua manuale.

Carrelli di servizio

Per il trasporto delle bevande, Animo mette a vostra disposizione un'estesa gamma di carrelli di servizio spaziando dalla versione più semplice (Modelli J, S e C) fino al carrello-buffet con un vano freddo, chiuso e isolato nella parte inferiore e un ripiano superiore per 4 termos da 2,4 lt. Nel carrello SK VL potete addirittura trasportare cesti con stoviglie, pane e tutto quanto necessita per la colazione. Salvaspazio ed efficienza, le qualità che caratterizzano i nostri carrelli.

SK/VL

Carrelli di servizio per il trasporto di cesti stoviglie (50x50 cm). Distanza verticale tra le guide variabile. Maniglia ergonomica. Testato per H.A.C.C.P. Accessori: portarifiuti, sostegno piattini, portacucchiaini.



MVC

Contenitori isolati per alimenti particolarmente robusti e con chiusure a scatto. Capacità 5, 10, 15, 20, 30 e 40 litri. Testati Nato.

VC

Contenitori isolati, impilabili. Coperchio antitraboccamento. Capacità 4, 6, 8, e 10 litri.



CE/CI

Contenitori per bevande a doppia parete con rubinetto e coperchio antitraboccamento. Capacità 4, 6, 8, 10, 12, 16, 20 e 25 lt. Esecuzione con intercapedine isolata (CI) o con riscaldamento di mantenimento (CE). Nella foto anche il bricco termico 2,4 lt. con rubinetto e indicatore di livello.

Contenitori per bevande e alimenti

Per il trasporto di alimenti e bevande, Animo dispone di contenitori con riscaldamento o con isolamento. Costruiti in robusto acciaio a doppia parete, garantiscono la conservazione del gusto ed un ottimo mantenimento della temperatura. Sono adatti al trasporto su carrelli di servizio grazie al coperchio antitraboccamento. La versione isolata è adatta al lavaggio in lavastoviglie.

Scaldabevande e scaldalatte



MW

Scaldalatte a doppia parete per riscaldamento a bagnomaria. Mescolatore e rubinetto speciale di facile pulizia. Carico e scarico acqua bagnomaria fisso con indicatore di livello. Termostato regolabile. Capacità 5, 10 o 20 litri.



MWR

Scaldabevande, adatto anche per latte, a doppia parete per riscaldamento a bagnomaria. Carico e scarico acqua manuale con indicatore di livello. Rubinetto antigoccia e termostato regolabile. Capacità 5, 10, 20 e 40 litri.



MPW

Scaldalatte per confezioni in Tetrapack. Il riscaldamento avviene senza acqua. Maniglia speciale per Tetrapack.

Per il riscaldamento di latte, vin brulé ecc. sono necessarie attrezzature con caratteristiche particolari. I residui grassi del latte, ad esempio, devono poter essere rimossi completamente e con facilità. Per questa esigenza Animo ha sviluppato in particolare gli scaldabevande MW e MWR. Il riscaldamento avviene col sistema 'bagnomaria' e il termostato permette di impostare e regolare la temperatura desiderata.

Macchine da caffè serie B

Un aroma squisito: ecco cosa otterrete dalle macchine da caffè Animo serie B. Il sistema a boiler speciale permette all'acqua di filtrare il caffè a esattamente 96°C. Inoltre il boiler è costruito particolarmente per evitare residui di calcare. Queste macchine possono produrre il caffè direttamente in bicchieri in vetro o in bicchieri termici.



B 100

Con riempimento acqua manuale o nella versione B200 con allacciamento acqua fisso. Disponibile anche con serbatoio acqua e rubinetto aggiuntivi (B200WF).



TVB 200 WF

Macchina da caffè con allacciamento acqua fisso per il filtraggio di caffè in termos da 2,4 litri. Boiler aggiuntivo affiancato con rubinetto per acqua calda. Disponibile anche senza boiler aggiuntivo (TVB100/TVB200).



Accessori per macchine da caffè

Contenitore ingredienti, scaldatasse, boiler acqua e produttori di vapore, scaldacqua da tavolo da 3 litri, dosatori per caffè, (scaldabricchi a 1 o 2 piastre, non in foto).

Percolatori



Perko 5, 10 e 15
Produzione oraria 10, 15 e 18 litri.

Con i percolatori si produce caffè in modo semplice ed economico. Sono costruiti in acciaio e dispongono di rubinetto ed indicatore livello. Dopo la produzione la macchina passa in automatico al mantenimento in temperatura e potete quindi ottenere caffè caldo anche dopo ore.



Buffet per termos a pompa da 2,2 lt.
Nella foto anche la termos da 2,4 lt. con rubinetto, e la termos da 1,85 lt., il bricco in acciaio e in plastica con fondo inox.



Carta da filtro e detersivi.

Accessori e detersivi

Massimi risultati nella pulizia: potete ottenerli con i nostri prodotti per detergere e decalcificare le macchine. Con i bricchi in vetro e le termos da acquistare extra potete ampliare la vostra disponibilità di bevande. Richiedeteci tutte le altre soluzioni disponibili.

Animo

- Animo B.V.
Produzione
Tel. +31 592 37 63 76
- Animo B.V.
Vendita Olanda
Tel. +31 33 467 36 73
- Animo B.V.B.A.
Belgio
Tel. +32 3 313 03 08
- Animo Ossip Sarl
Francia
Tel. +33 380 250 660
- Animo GmbH
Germania
Tel. +49 541 97 12 50

internet: www.animo.nl

Rivenditore autorizzato: