

MACHINES A CAFE A VERSEUSES OU THERMOS



Animo[®]

M-Line

MACHINES À CAFÉ SÉRIE M

DU DÉLICIEUX CAFÉ FILTRE FRAÎCHEMENT PRÉPARÉ!

ON NE PEUT QUE SE SENTIR REVIGORÉ PAR L'ARÔME DÉLICIEUX D'UN VÉRITABLE CAFÉ FILTRE FRAÎCHEMENT PRÉPARÉ. PRENDRE UN CAFÉ ENSEMBLE RESTE UN MOMENT PRIVILÉGIÉ ET ASSURE UNE BONNE AMBIANCE. LA SÉRIE M D'ANIMO EST LA GAMME DE MACHINES À CAFÉ FILTRE PAR EXCELLENCE POUR UNE PARFAITE TASSE DE CAFÉ. COMME TOUT BON CAFÉ SE DOIT D'ÊTRE !

Une gamme stylée, actuelle et pratique à l'emploi

Animo a conçu la série M tout à fait en fonction des souhaits des amateurs de café. Ce sont toutes sans exception des machines à café filtre pratiques, conviviales et stylées. L'utilisation des matériaux comme l'acier inoxydable et les façades modernes et noires en

matière plastique donnent un look remarquablement moderne à la série M. Elles sont bien à leur place, dans n'importe quel environnement. Elles sont en outre faciles à utiliser: chacun peut préparer un délicieux café et ce, en toute simplicité !

De nombreuses possibilités

La série M propose à la fois des machines à remplissage manuel comme des machines à remplissage automatique branchées sur arrivée d'eau, équipées de nombreuses caractéristiques qui améliorent la convivialité. Ainsi un robinet d'eau chaude pour le thé ou les infusions et des plaques de maintien en température permettant de conserver la café à la bonne température. Il existe donc une machine pour tous les goûts, même

pour les amateurs de thé. Les machines à café filtre de la série M vous permettent de préparer facilement du bon café, directement dans une verseuse ou dans un thermos. La série M est un vrai plus pour chaque cuisine, bar ou cantine. Un plus dont vous allez pouvoir profiter très longtemps car qualité et durabilité vont de pair avec convivialité et style chez Animo.



*Savourer
un vrai
bon café*

PRÉPARER UN CAFÉ EN UN TOUR DE MAIN



- Les machines manuelles se remplissent à l'avant, ce qui rend la manipulation plus facile
- Les machines automatiques sont raccordées au réseau d'eau



- Une sonde de détection de la verseuse fait démarrer ou arrêter la production
- Le porte-filtre est muni d'un système anti-goutte
- Un signal sonore indique la fin de la production



- La série Millénium est également livrable avec tirage d'eau chaude pour infusions et produits solubles



- Les touches digitales pratiques sur la partie supérieure de l'appareil rendent l'utilisation encore plus aisée
- Sur les machines branchées sur l'arrivée d'eau, on peut sélectionner une production par nombre de tasses

Le goût optimal de votre café est garanti grâce au paramètre standardisé de pré-humidification de la mouture. Ainsi votre café est plus riche en goût et vous profitez encore plus de son arôme intense.

Une utilisation encore plus aisée :

- Les plaques de maintien en température s'autorégulent, le café reste à la bonne température
- Design modern et facilité d'entretien
- Les modèles de la série-v sont réglables en hauteur. Ils sont donc adaptables pour des thermos de différents formats
- Un voyant de détartrage indique quand il faut procéder à cette opération
- La sécurité contre la chauffe-à-sec se réarme de l'extérieur
- Les produits spéciaux Animo de nettoyage du marc de café et de détartrage existent en sachets ou en boîtes



DU CAFÉ TOUT FRAIS, PRÉPARÉ À LA DEMANDE,

Machines à café pour verseuses verre



M100

Machine à café (manuelle) avec remplissage manuel, disponible en noir, gris ou bleu



M200

Machine à café (automatique) avec raccordement à l'eau



M200W

Machine à café avec raccordement à l'eau avec tirage d'eau chaude pour thé ou infusions



M102/202

Machine à café double, disponible avec remplissage manuel ou raccordement à l'eau



M202W

Machine à café double avec raccordement à l'eau avec tirage d'eau chaude pour thé ou infusions



M21/M22

Les plaques de maintien en température s'autorégulent, le café reste à la bonne température



CAR ON A TOUS DES ENVIES DIFFÉRENTES

Machines à café pour bouteilles thermos



MT100

Machine à café avec remplissage manuel,
disponible en noir, gris ou bleu



MT200

Machine à café avec
raccordement à l'eau



MT200W

Machine à café avec
raccordement à l'eau avec
tirage d'eau chaude pour thé
ou infusions



MT200Wp

Machine à café avec
raccordement à l'eau avec
tirage d'eau chaude pour thé
ou infusions à utiliser avec un
thermos à pompe



MT202W

Machine à café avec raccordement à
l'eau avec tirage d'eau chaude pour
thé ou infusions



MT100v/MT200v

Machine à café, réglable en hauteur, à utiliser
avec un thermos conteneur 2,4 Ltr, un
thermos à pompe 2,25 Ltr ou un thermos 1,85
Ltr. Disponible avec remplissage manuel ou
raccordement à l'eau



OPTIONS & ACCESSOIRES

Options & Accessoires

Animo offre les options et accessoires suivants avec M-line :



WKT3n

Chauffe-eau avec remplissage manuel ou raccordement à l'eau



KKWn

Chauffe-tasses avec plateau supérieur pour chauffer des tasses ou soucoupes



BAC À INGRÉDIENTS

Bac à ingrédients en inox avec 3 étages pour sucre, lait, cuillères, ...



PRÉSENTOIR POUR THERMOS

Présentoir pour 2 thermos avec égouttoir et cinq rangements pour des ingrédients



FILTRES PAPIER

Papier-filtre 90/250 pour M-Line



PRODUITS D'ENTRETIEN

Animo propose un nettoyant marc de café et un détartrant spécial pour le détartrage des machines à café M-Line



CARATÉRISTIQUES

Spécifications techniques

VERSEUSES VERRE	M100/M200	M102/M202	M200W	M202W	M21/M22
Article n°	10502/10552 (noir) 10501 (gris) 10500 (bleu)	10512/10562	10557	10567	10592/10597
Capacité horaire café	18 ltr., 144 tasses	28 ltr., 224 tasses	14 ltr., 112 tasses	36 ltr., 288 tasses	-
Capacité horaire en eau chaude	-	-	16 ltr., 128 tasses	21 ltr., 168 tasses	-
Capaciteit kannen	2/2	4/4	2	4	1/2
Branchement	1N~220-240V 50-60Hz/2250W	1N~220-240V 50-60Hz/3500W	1N~220-240V 50-60Hz/3350W	3N~380-415V 50-60Hz/6600W	1N~220-240V 50-60Hz/70W 1N~220-240V 50-60Hz/140W
Raccordement sur arrivée d'eau	non/oui (3/4")	non/oui (3/4")	oui (3/4")	oui (3/4")	-
Dimensions: HxH*xLxP mm	460x625x205x380	460x625x420x380	460x625x420x380	460x625x620x380	75x240x205x200 75x240x205x380
Durée d'écoulement	Env. 6 min. par verseuse	Env. 8 min. par verseuse	Env. 8 min. par verseuse	Env. 6 min. par verseuse	-
Temps de chauffage	-	-	Env. 11 min.	Env. 9 min.	-
Température de conservation	Env. 84-86 °C	Env. 84-86 °C	Env. 84-86 °C	Env. 84-86 °C	Env. 84-86 °C

H* = hauteur uncluant verseuse en verre

BOUTEILLES THERMOS	MT100/ MT200	MT200W	MT200Wp	MT202W	MT100v/ MT200v
Article n°	10522/10572 (noir) 10521 (gris) 10520 (bleu)	10577	10547	10582	10537/10587
Capacité horaire café	18 ltr., 144 tasses	14 ltr., 112 tasses	14 ltr., 112 tasses	36 ltr., 288 tasses	18 ltr., 144 tasses
Capacité horaire en eau chaude	-	16ltr., 128 tasses	16 ltr., 128 tasses	21 ltr., 168 tasses	-
Compatible avec	Thermos à pompe 2,1 / 2,2 ltr.	Thermos conteneur 2,4 ltr.	Thermos à pompe 2,1 / 2,2 ltr.	Thermos conteneur 2,4 ltr.	Bouteille thermos 1,85 ltr. Thermos à pompe 2,1 / 2,2 ltr. Thermos conteneur 2,4 ltr.
Branchement	1N~220-240V 50-60Hz/2100W	1N~220-240V 50-60Hz/3200W	1N~220-240V 50-60Hz/3200W	3N~380-415V 50-60Hz/6300W	1N~220-240V 50-60Hz/2100W
Raccordement sur arrivée d'eau	non/oui (3/4")	oui (3/4")	oui (3/4")	oui (3/4")	non/oui (3/4")
Dimensions: HxLxP in mm	595x205x380	650x420x380	595x420x380	650x620x380	H1 min./max. x H2 min./max. x B x C 540/650 x 265/375 x 205 x 380
Durée d'écoulement	Env. 7,5 min.	Env. 10 min.	Env. 9 min.	Env. 8 min. pour 2 thermos	Env. 6,5 min. pour 1,85 ltr. Env. 7,5 min. pour 2,25 ltr. Env. 8 min. pour 2,4 ltr.
Temps de chauffage	-	Env. 11 min.	Env. 11 min.	Env. 9 min.	-

H1 = hauteur min./max. machine à café

H2 = hauteur min./max. thermos

INNOVATION, TECHNIQUE DE POINTE ET QUALITÉ SUPÉRIEURE, SONT DEPUIS 1950 CHEZ ANIMO LES AXES DE DEVELOPPEMENT ET DE PRODUCTION DE MATÉRIEL POUR LE PETIT-DÉJEUNER. CE SAVOIR-FAIRE GARANTIT UNE UTILISATION DURABLE ET SANS SOUCI. LES PRODUITS ANIMO SONT D'AILLEURS UTILISÉS À TRAVERS LE MONDE ENTIER POUR LA PRODUCTION ET LA DISTRIBUTION DE BOISSONS CHAUDES.

Animo B.V.

Pays-Bas
Siège social - Service Export
Tel. +31 (0)592 37 63 76
E-mail - info@animo.nl

Animo France

France
Tel. +33 380 250 660
E-mail - info@animo-france.fr

Animo B.V.B.A.

Belgique
Tel. +32 3 313 03 08
E-mail - info@animo.be

Animo GmbH

Allemagne
Tel. +49 541 97 12 50
E-mail - info@animo-gmbh.de



 www.animo.eu

KEMA CERTIFICATE
 **ISO 9001:2000**
DUTCH COUNCIL FOR ACCREDITATION C 018

Animo[®]