

WÄRMSTENS EMPFOHLEN



MW | MWVn | MPW | MVC | VC

Getränkewärmer und Speisenbehälter.

ANIMO

ANIMO ANYTIME



Was wäre ein Winterevent ohne Heißgetränke?
Heiße Schokolade oder Glühwein verleihen
Teilnehmern und Zuschauern gleichermaßen die
Kraft, um durchzuhalten.
Mit den Getränkewärmern von Animo wird alles,
was an der frischen Luft stattfindet, ein Erfolg.

Viele Menschen legen Wert auf warme Milch. Zum Kaffee oder zum Tee natürlich, aber auch für Frühstücks- oder Brunchbuffets. Mit Getränkewärmern von Animo muss sich das Küchenpersonal um nichts mehr kümmern.

Arbeiten an der frischen Luft macht hungrig. Eine warme Mahlzeit ist die ideale Voraussetzung dafür, dass die Arbeit geschafft wird. Aus diesem Grund nutzen Caterer gerne die isolierenden Speisenbehälter von Animo. Und ihre Kunden natürlich auch: Naturschützer, Archäologen, Landschaftsbauer, Soldaten, Hoch- und Tiefbauer ...

Seit mehr als 60 Jahren ist Animo auf hochwertige Kaffeemaschinen und -automaten für den professionellen Einsatz spezialisiert. Sie begegnen Animo-Geräten in Hotels, Betriebskantinen, Sport- und Konferenzzentren, Cafés und Pflegeheimen. Vieltrinker, Feinschmecker, Nachtulen und Frühaufsteher vertrauen den betriebs sicheren Produkten von Animo. Immer und überall.

Ergänzend zu unserem Kaffee-Sortiment bietet Animo auch hochwertige Geräte zum Erhitzen, Warmhalten, Transportieren und Zapfen anderer Heißgetränke an. Zum Beispiel für warme Milch oder Glühwein. Und sogar für das Servieren einer herrlichen warmen Mahlzeit vor Ort gibt es Produkte von Animo. In dieser Broschüre stellen wir Ihnen unsere Getränkewärmer und Speisenbehälter vor.

Erkundigen Sie sich nach den Broschüren über unsere Kaffeemaschinen, Getränkebehälter und Thermoskannen.



ANIMO GETRÄNKEWÄRMER

Getränke erhitzen? Vertrauen Sie Animo

Das Erhitzen von Getränken verlangt nach der nötigen Sorgfalt. Jeder Küchenmitarbeiter weiß das. Insbesondere für Milch und Kakao ist zu schnelles oder unregelmäßiges Erhitzen ein Problem. Aber zum Glück können Sie das ruhig Animo überlassen!



Animo Reinigungsmittel

Am besten im Wasserbad: Au bain-marie

Milch lässt sich am besten im Wasserbad 'au bain-marie' erhitzen. Alle Animo Getränkewärmer funktionieren nach diesem Prinzip. Das zu erhitzende Getränk befindet sich in einem doppelwandigen Behälter. Zwischen den beiden Wänden befindet sich Wasser, das gleichmäßig durch ein Heizelement erhitzt wird. Die Milch nimmt die Wärme vom Wassermantel auf. Dadurch wird die Milch schnell und ohne Risiken erhitzt. Die maximal einstellbare Temperatur ist sicher auf 85°C begrenzt.

Hygiene ist die Hauptsache

Beim Erhitzen und Zapfen von warmer Milch oder warmem Kakao können natürlich immer Milchrückstände im Behälter und den Leitungen übrig bleiben. Darum ist es besonders wichtig, dass Behälter und Leitungen gut und leicht gereinigt werden können. Durch ihre Konstruktion und die gewählten Materialien tragen die Produkte von Animo dieser Anforderung Rechnung. Eine spezielle Reinigungsbürste für den Hahn wird eigens mitgeliefert. Außerdem ist ein Spezialreiniger bei Animo erhältlich, um Milchrückstände zu beseitigen.

MW-Serie

Dieser Getränkewärmer hat eine rechteckige Form und wird häufig für dauerhaftes Mise en Place (z.B. für ein Buffet) verwendet. Die Getränkewärmer der MW-Serie haben einstellbare Thermostate und werden mit Rührstäben (für Kakao), Reiniger und Bürste für den Hahn geliefert.

Das Wasser im Wassermantel kann abgelassen und sofern nötig auch aufgefüllt werden. Ein extra Trichter wird mitgeliefert. Nach Wahl als Behälter mit 5, 10 oder 20 Litern Fassungsvermögen.

MWRn-serie

Getränkewärmer der MWRn-Serie sind die runde Version der MW-Serie. Auch dieser Getränkewärmer ist ideal, um Milch, Kakao oder Glühwein auf Temperatur zu bringen und zu halten. Die Getränkewärmer der MWRn-Serie haben zwei Griffe und können somit ganz leicht versetzt werden. Nach Wahl als Behälter mit 5, 10 oder 20 Litern Fassungsvermögen.

MPW-Serie

Der MPW-Getränkewärmer eignet sich zum Erhitzen von Milch, Kakao, flüssigen Saucen oder Suppen im Tetrapak. Der MPW ist lieferbar für drei oder sechs Tetrapaks.



TECHNISCHE MERKMALE

MWV-SERIE

	MW 5	MW 10	MW 20
Artikelnummer	50062	50063	50064
Inhalt	5 L	10 L	20 L
Anschlusswerte	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	3N~380-415V, 6600W, 50-60Hz	3N~380-415V, 9600W, 50-60Hz
Maße (BxTxH)	260 x 420 x 520 mm	340 x 490 x 565 mm	340 x 490 x 725 mm
Zapfhöhe	190 mm	210 mm	210 mm
Temperatur	einstellbar bis ca. 85°C	einstellbar bis ca. 85°C	einstellbar bis ca. 85°C
Aufwärmzeit (ca.)	kalt: 20 Min./warm: 15 Min.	kalt: 20 Min./warm: 15 Min.	kalt: 25 Min./warm: 15 Min.



MWV-Serie



MWRn-SERIE

	MWR 5n	MWR 10n	MWR 20n
Artikelnummer	50110	50115	50120
Inhalt	5 L	10 L	20 L
Anschlusswerte	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz
Maße HxØ:	206 x 428 mm	274 x 424 mm	346 x 501 mm
Zapfhöhe	129 mm	129 mm	132 mm
Temperatur	einstellbar bis ca. 85°C	einstellbar bis ca. 85°C	einstellbar bis ca. 85°C
Aufwärmzeit (ca.)	kalt: 18 Min./warm: 15 Min.	kalt: 37 Min./warm: 30 Min.	kalt: 45 Min./warm: 36 Min.



MWRn-Serie

MPV-SERIE

	MPV-3	MPV-6
Artikelnummer	50084	50087
Inhalt	3 x 1 ltr.	6 x 1 ltr.
Anschlusswerte	1N~220-240V, 1100W, 50-60Hz	1N~220-240V, 1100W, 50-60Hz
Maße (BxTxH)	270 x 150 x 240 mm	315 x 340 x 240 mm
Temperatur	ca. 85°C	ca. 85°C
Aufwärmzeit (ca.)	Für die ersten 3 Pakete: 50 Min., danach 20 Min./Paket	Für die ersten 6 Pakete: 50 Min., danach 20 Min./Paket



MPV-Serie

Modelländerungen vorbehalten.

ANIMO

SPEISENBEHÄLTER

Animo Speisenbehälter: warmes Essen, ganz egal wo

Die Speisenbehälter von Animo wurden für die Aufbewahrung und den Transport von warmen Speisen entwickelt. Dank der isolierenden Doppelwand aus rostfreiem Stahl ist der Wärmeverlust minimal. Dadurch ist die Mahlzeit immer und überall zu genießen. Genau so, wie der Koch es sich gedacht hat.

Natürlich funktioniert die Isolierung ebenso gut, um kalte Speisen kühl zu halten. Kalte Salate und Desserts bleiben in den Speisenbehältern von Animo ganz lange frisch und lecker. Es gibt zwei Versionen.

Modell VC

Der Speisenbehälter VC wird unter anderem in Pflegeheimen und Restaurants verwendet. Zum Beispiel um frisch zubereitete Mahlzeiten aus einer zentralen Küche in die verschiedenen Abteilungen oder Niederlassungen zu transportieren.

Die Behälter sind stabil und leicht zu stapeln. In der Spülmaschine sind sie außerdem leicht zu reinigen. Nach Wahl als Behälter mit 4, 6, 8 oder 10 Litern Fassungsvermögen.

Modell MVC

Die robuste MVC-Version ist für wirklich harte Einsätze geeignet. Diese Behälter erfüllen die NATO-Richtlinien und werden deshalb auch von verschiedenen Militärabteilungen verwendet. Der Temperaturverlust beläuft sich auf wenige Grad pro Stunde. Damit sorgen Sie für hohe Moral sogar in widrigsten Umständen. Natürlich auch bei nicht-militärischen Einsätzen! Nach Wahl als Behälter mit 5, 10, 15, 20, 30 oder 40 Litern Fassungsvermögen.

ANIMO ANYWISE

Animo-Geräte sind in jeder Hinsicht eine kluge Investition. Das Edelstahlgehäuse ist nicht nur unverwüstlich, sondern auch vollständig recycelbar. 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 Thermoskannen haben sehr gute wärmeisolierende Eigenschaften, wodurch die zugeführte Energie praktisch verlustfrei in eine schöne heiße Tasse Kaffee fließt, die Ihnen wiederum neue Energie spendet!



TECHNISCHE MERKMALE

	MVC 5	MVC 10	MVC 15	MVC 20	MVC 30	MVC 40
Artikelnummer:	50070	50071	50072	50073	50074	50075
Inhalt:	5 L	10 L	15 L	20 L	30 L	40 L
Maße HxØ:	331 x 219 mm	323 x 292 mm	439 x 292 mm	380 x 356 mm	529 x 356 mm	675 x 356 mm
Gewicht in kg:	6 kg	9 kg	10 kg	12 kg	14 kg	16 kg
Temperaturverlust pro Stunde:	4°C	3°C	3°C	2,5°C	2°C	2°C

	VC 4	VC 6	VC 8	VC 10
Artikelnummer:	50046	50047	50048	50049
Inhalt:	4 L	6 L	8 L	10 L
Maße HxØ:	220 x 238 mm	280 x 238 mm	310 x 252 mm	362 x 252 mm
Gewicht in kg:	4 kg	5 kg	6 kg	7 kg
Temperaturverlust pro Stunde:	4°C	4°C	3°C	3°C

Modelländerungen vorbehalten.



Isolierende Speisenbehälter
MVC (links) und VC (rechts).



ANIMO

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

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)380 250 660

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

WWW.ANIMO.EU

ANIMO

