

WARM AANBEVOLEN



MW | MWVRn | MPW | MVC | VC

Drankenwarmers en Voedselcontainers.

ANIMO

ANIMO ANYTIME



Wat is een winterevenement zonder warme dranken?

Warme chocola of glühwein geven deelnemers én toeschouwers de energie om door te gaan.

Met de drankenwarmers van Animo wordt elke buitenactiviteit een succes.

Warme melk wordt door veel mensen op prijs gesteld. Natuurlijk bij de koffie of de thee, maar ook bij een ontbijt- of lunchbuffet. Met Animo drankenwarmers hebben de keukenprofessionals nergens omkijken naar.

Werken in de buitenlucht maakt hongerig. Een warme maaltijd is de beste garantie dat de klus gereed komt. Daarom maken cateraars graag gebruik van de isolerende voedselcontainers van Animo. En hun afnemers natuurlijk: natuurbestuurders, archeologen, landbouwers, militairen, weg- en waterbouwers ...



Animo is al meer dan 60 jaar specialist in hoogwaardige koffiezetssystemen en -automaten voor professioneel gebruik. Animo-apparatuur komt u tegen in hotels, bedrijfsrestaurants, sportkantines, conferentiecentra, cafés en zorginstellingen. Veeldrinkers, fijnproevers, laatwerkers en vroege vogels vertrouwen op de bedrijfszekere producten van Animo. Altijd en overal.

Aansluitend op ons koffie-assortiment biedt Animo ook hoogwaardige apparatuur voor het op temperatuur brengen, warm houden, transporteren en aftappen van andere warme dranken. Denk aan warme melk of glühwein. Zelfs voor het opdienen van een heerlijk warme maaltijd op locatie kunt u terugvallen op Animo. In deze brochure presenteren we onze drankenwarmers en voedselcontainers.

Vraag ook naar de brochures over onze koffiezetssystemen, drankencontainers en thermoskannen.



ANIMO DRANKENWARMERS

Dranken verwarmen? Vertrouw op Animo

Het verwarmen van dranken vraagt de nodige aandacht. Iedere keukenprofessional weet dat. Met name melk en chocolademelk zijn kwetsbaar voor te snelle of onregelmatige verwarming. Gelukkig kunt u het ook aan Animo overlaten!



Animo reinigingsmiddel

Au-bain-marie is het beste

De beste manier om melk te verwarmen is 'au-bain-marie'.

Alle Animo drankenwarmers werken volgens dit principe.

De op te warmen drank zit in een dubbelwandige container. In de dubbele wand zit water dat gelijkmatig wordt opgewarmd door een element. De melk neemt de warmte over van de watermantel. Hierdoor verwarmt de melk snel en zonder risico's. De maximaal instelbare temperatuur is veilig afgesteld op 85°C.

Hygiëne is hoofdzaak

Bij het verwarmen en aftappen van warme (chocolade)melk kunnen er natuurlijk altijd melkresten achterblijven in containers en leidingen. Daarom is het van groot belang dat deze goed en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt. De constructie en de materiaalkeuze van Animo-producten is daar helemaal op afgestemd. Een speciale reinigingsborstel voor de kraan wordt bijgeleverd. Ook is bij Animo een speciaal reinigingsmiddel verkrijgbaar voor het reinigen van melkresten.

MW-serie

Deze drankenwarmer heeft een rechthoekige basis en wordt vaak gebruikt in een vaste (buffet)opstelling. De MW-warmers hebben een regelbare thermostaat en worden geleverd met roerstaaf (voor chocolademelk), reinigingsmiddel en borstel voor de kraan. Het water in de watermantel kan worden afgetapt en aangevuld indien nodig. Een speciale trechter wordt bijgeleverd. Naar keuze in 5, 10 of 20 liter.

MWRn-serie

De MWRn-serie is de ronde variant van de MW-serie. Ook deze is bij uitstek geschikt voor het op temperatuur brengen en houden van melk, chocolademelk en glühwein. De MWRn heeft twee handvaten en kan dus gemakkelijk worden verplaatst. Naar keuze in 5, 10 of 20 liter.

MPW-serie

De MPW is geschikt voor het verwarmen van Tetrapakken melk, chocolademelk, vloeibare sauzen of soep. De MPW is leverbaar voor drie of zes Tetrapakken.



TECHNISCHE GEGEVENS

MVV-SERIE

	MW 5	MW 10	MW 20
Artikelnummer	50062	50063	50064
Inhoud	5 L	10 L	20 L
Aansluitwaarde	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	3N~380-415V, 6600W, 50-60Hz	3N~380-415V, 9600W, 50-60Hz
Afmeting (BxDxH)	260 x 420 x 520 mm	340 x 490 x 565 mm	340 x 490 x 725 mm
Aftaphoogte	190 mm	210 mm	210 mm
Bewaartemperatuur	instelbaar tot ca. 85°C	instelbaar tot ca. 85°C	instelbaar tot ca. 85°C
Opwarmtijd (ca.)	koud: 20 min./warm: 15 min.	koud: 20 min./warm: 15 min.	koud: 25 min./warm: 20 min.



MW-serie



MVVRn-SERIE

	MWR 5n	MWR 10n	MWR 20n
Artikelnummer	50110	50115	50120
Inhoud	5 L	10 L	20 L
Aansluitwaarde	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz	1N~220-240V, 3200W, 50-60Hz
Afmeting HxØ	206 x 428 mm	274 x 424 mm	346 x 501 mm
Aftaphoogte	129 mm	129 mm	132 mm
Bewaartemperatuur	instelbaar tot ca. 85°C	instelbaar tot ca. 85°C	instelbaar tot ca. 85°C
Opwarmtijd (ca.)	koud: 18 min./warm: 15 min.	koud: 37 min./warm: 30 min.	koud: 45 min./warm: 36 min.



MVVRn-serie

MPVW-SERIE

	MPW-3	MPW-6
Artikelnummer	50084	50087
Inhoud	3 x 1 ltr.	6 x 1 ltr.
Aansluitwaarde	1N~220-240V, 1100W, 50-60Hz	1N~220-240V, 2200W, 50-60Hz
Afmeting (BxDxH)	270 x 150 x 240 mm	315 x 340 x 240 mm
Bewaartemperatuur	ca. 85°C	ca. 85°C
Opwarmtijd (ca.)	1e 3 pakken: 50 min., daarna 20 min./pak	1e 6 pakken: 50 min., daarna 20 min./pak



MPVW-serie

Modelwijzigingen voorbehouden.

ANIMO VOEDSELCONTAINERS

Animo Voedselcontainers: warm eten, waar dan ook

De voedselcontainers van Animo zijn ontwikkeld voor het bewaren en transporteren van warm eten. Dankzij de isolerende, dubbele roestvrijstalen wanden is het temperatuurverlies minimaal. Zo kan altijd en overal worden genoten van de maaltijd. Precies zoals de kok het heeft bedoeld. Natuurlijk werkt de isolatie ook perfect om koel voedsel koel te houden. Koude salades en desserts blijven heel lang vers en smakelijk in Animo voedselcontainers. Er zijn twee versies.

Type VC

De VC wordt onder meer gebruikt in instellingen en restaurants.

Bijvoorbeeld om vers bereide maaltijden te vervoeren van een centrale keuken naar de diverse afdelingen of vestigingen.

De containers zijn sterk en gemakkelijk stapelbaar. In de vaatwasser zijn ze gemakkelijk schoon te maken.

Naar keuze in 4, 6, 8 en 10 liter.

Type MVC

De stoere MVC versie is geschikt voor het echte veldwerk.

Ze voldoen aan officiële NAVO-richtlijnen en worden dan ook gebruikt door diverse legeronderdelen. Temperatuurverlies is slechts enkele graden per uur. Daarmee houdt u het moreel ook in de meest extreme omstandigheden hoog. Ook voor niet-militaire veldwerkers, uiteraard!

Naar keuze in 5, 10, 15, 20, 30 of 40 liter.

ANIMO ANYWISE

Animo apparatuur is in elk opzicht een verstandige investering. De roestvrijstalen behuizing is niet alleen onverwoestbaar maar ook volledig recyclebaar. Ook de overige componenten zijn betrouwbaar en hebben een lange levensduur. Bovendien let Animo goed op het energieverbruik. De dubbelwandige drankenwarmers en voedselcontainers zijn sterk warmte-isolerend. Alle energie komt uiteindelijk ten goede aan de inwendige mens. En dat geeft juist weer nieuwe energie!



TECHNISCHE GEGEVENS

	MVC 5	MVC 10	MVC 15	MVC 20	MVC 30	MVC 40
Artikelnummer:	50070	50071	50072	50073	50074	50075
Inhoud:	5 L	10 L	15 L	20 L	30 L	40 L
Afmeting 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
Temperatuurverlies p/uur:	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
Inhoud:	4 L	6 L	8 L	10 L
Afmeting 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
Temperatuurverlies p/uur:	4°C	4°C	3°C	3°C

Modelwijzigingen voorbehouden.



Geïsoleerde voedselcontainers
MVC (links) en VC (rechts).





Wij maken hoogwaardige koffiezetssystemen en –automaten
voor mensen die goede koffie willen schenken.
Gebruiksvriendelijke automaten met veel keuzemogelijkheden
die makkelijk te onderhouden zijn en lang meegaan.

Machines die keer op keer lekkere koffie zetten. Echte
espresso, cappuccino en latte macchiato. Maar ook thee,
chocolademelk of soep. Dit doen we al meer dan 65 jaar.
Voor binnen- en buitenland.

Want goede koffie is een kwestie van een goede
machine. En een goede machine is een kwestie
van ervaring, kennis en toewijding.

DEDICATED TO EVERY CUP

Animo B.V.
Hoofdkantoor
Assen – Nederland

Verkoop Nederland
Afdeling Export
info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

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

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

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

WWW.ANIMO.EU

