

# PERFEKTER FILTERKAFFEE

Trinken wir nicht alle gerne köstlichen Kaffee? Eine frische Tasse Kaffee mit vollem Geschmack und perfekter Temperatur.

Der perfekte Kaffee muss nicht unbedingt tassenweise gebrüht werden. Er lässt sich auch in großen Mengen zubereiten. Dafür brauchen Sie lediglich eine hervorragende Maschine.

Und deshalb hat Animo die ComBi-line entwickelt. Unsere neue und verbesserte, hochwertige Kaffeemaschine, die im Handumdrehen den besten Filterkaffee brüht. Zuverlässig und flexibel in wirklich jeder erdenklichen Situation. Auch wenn Sie große Mengen servieren.

## WOLLEN SIE

- + allen Gästen einer großen Gruppe gleichzeitig hervorragenden Kaffee servieren?
- + die Erwartungen Ihrer Gäste lieber übertreffen als sie einfach nur erfüllen?
- + als Kaffeeliebhaber den perfekten Filterkaffee brühen und trinken?

*Dann können Sie auf die neueste ComBi-line von Animo zählen.*



ComBi-line. *Professionelle Kaffeemaschinen und Systeme.*

# ECHTER FILTERKAFFEE

Mit der ComBi-line von Animo schenken Sie sich das Beste des Kaffees in Ihre Tasse. Die ComBi-line verfügt über ein Schnellfiltersystem. Die passenden Filter mit gemahlenem Kaffee werden in spezielle Filterhalterungen aus Kunststoff eingesetzt. Das Wasser läuft mit genau der richtigen Temperatur durch den Filter und wird im Behälter aufgefangen.

Die ComBi-line hat auch für Teeliebhaber ein Herz: Die Maschine verfügt über einen speziellen Teefilter mit Füllrohr, damit Tee sich genau so einfach zubereiten lässt wie Kaffee. Nie wieder Teeblätter im Tee und kein lästiges Entsorgen benutzter Teebeutel mehr. Perfekter Tee aus der gleichen Maschine.

ERFAHRUNG, KOMPETENZ  
UND HINGABE - DAS IST, WAS ZÄHLT.

- + Echter Filterkaffee mit hervorragendem Geschmack
- + Ein neues Design mit Aluminium-Front und flexibler Anpassung an Kundenwünsche
- + Sehr sichere Anwendung (CB-zertifiziert)
- + Zuverlässige Leistung
- + Einfache Wartung
- + Benutzerfreundliche Bedienung
- + „Prewet“- und „Pulse“-Brühfunktion
- + Kaffee für 25-500 Personen
- + Auch ideal für große Mengen Tee
- + Volumen in Schritten zu 0,1 Liter einstellbar
- + Isolierter Behälterdeckel und verbesserte Beheizung der Behälter, damit die Temperatur immer perfekt ist
- + Isolierter Edelstahl-Boiler
- + Energiesparmodus (W-Modelle)
- + Mit Bedacht für die Zukunft entwickelt



- + ComBi-line mit zwei 10-Liter-Behältern und einem separaten Heißwasserbereiter in der Brüheinheit: CB 2x10W. Auch mit einem 10-Liter-Behälter (links oder rechts) und ohne separaten Heißwasserbereiter in der Einheit erhältlich: CB 1x10 L und CB 1x10 R.

- + Wenn Sie Tee brühen möchten, setzen Sie einfach das spezielle Teesieb mit Füllrohr in den Behälter ein.

# KAFFEE GANZ NACH WUNSCH

## DAS FLEXIBLE BUFFETMODELL

Wenn Sie Kaffee und Tee an einer zentralen Stelle servieren möchten, können Sie sich für ein Buffetmodell entscheiden. Je nach den gewünschten Mengen können Sie sich für eine der vielen Kombinationsmöglichkeiten der ComBi-line entscheiden. Sie haben die Wahl:

- + Mit oder ohne separaten Heißwasserbereiter in der Einheit?
- + Einer oder zwei abnehmbare Behälter?
- + Behälter mit einem Fassungsvermögen von 5, 10, 20 oder 40 Litern?



- + Stellen Sie Ihre eigene Marke in den Vordergrund.

Die Kaffeemaschine in ein Buffet integrieren oder eine eigene Kanne für jeden Tisch? Möchten Sie auch andere Heißgetränke, z.B. Tee, servieren? Und gibt es an der Stelle, an der Sie Kaffee und evtl. auch andere Heißgetränke servieren möchten, einen Stromanschluss? Animo bietet maßgeschneiderte Systeme für jede erdenkliche Situation.

Passen Sie Ihr Kaffeesystem ganz Ihren Wünschen an. Ein ComBi-line-System kombiniert einen Durchlauferhitzer mit einem oder zwei Behältern. Die Behälter lassen sich dann in ein Buffet oder eine Theke integrieren oder auf einen Servierwagen stellen. Die größte Maschine hat eine Kapazität von bis zu 1.280 Tassen (160 Liter) pro Stunde.

## AUF IHRE BEDÜRFNISSE ZUGESCHNITTEN

Da Animo alle Produktionsprozesse kontrolliert und überwacht, können wir schnell auf spezielle Kundenanforderungen reagieren. Auf diese Weise können wir unsere Kaffeelösungen an jede Situation anpassen. Und wir haben sogar maßgeschneiderte Lösungen für Kaffeetrinker im Zug und auf See entwickelt!



- + Schnellfüllschlauch mit S-Schwenkarm.



- + Schnellfüllschlauch mit Zapfhahn. Ideal, wenn Sie große Mengen Kaffee in einer kurzen Zeit servieren.



- + Erhöhte Bodenplatte. Praktisch, wenn Sie regelmäßig Thermoskannen verwenden. Zapfhöhe 335 mm.

# BENUTZERFREUNDLICH UND ALLES UNTER KONTROLLE

Das Geheimnis der Maschinen von Animo ist ihre einfache Bedienung. Stellen Sie Ihre gewünschte Kaffeemenge einfach über die intuitive Benutzeroberfläche auf der Vorderseite der Maschine ein. Anschließend wird dort die empfohlene Menge Kaffeepulver für die perfekte Brühung angezeigt. Über einen Signalton und die Anzeige auf dem Display wird angezeigt, wann Ihr Kaffee serviert werden kann!

## BENUTZERFREUNDLICHE BEDIENUNG

- + „Plug-and-play“-Installation
- + Intuitive Benutzeroberfläche über Touchscreen
- + Akustisches Signal und Anzeige auf dem Display, wenn der Kaffee fertig ist
- + Behälter-Interface mit LED-Beleuchtung
- + Kaffeecähler: pro Tag oder Gesamtanzahl der Getränke
- + Neuer Zapfhahn (für verschiedene Labels)
- + Deutliches Bedienermenü
- + Verfolgen Sie den Brühvorgang auf dem Bildschirm
- + Mehrere Sprachen
- + Kontaktinformationen, falls Fehler auftreten



- + Eine intuitive Benutzeroberfläche per Touchscreen.

## ALLES UNTER KONTROLLE MIT DER COMBI-LINE

- Jedes Modell der ComBi-line steckt voller intelligenter Funktionen, die für noch mehr Benutzerfreundlichkeit der Maschinen sorgen.
- + Timer zur Vorprogrammierung des Brühvorgangs
  - + Geschütztes Operator-System und Serviceumfeld
  - + Brüheinstellungen wie Temperatur und Service verwalten
  - + Vorgaben zur Kaffeedosierung für den perfekten Geschmack

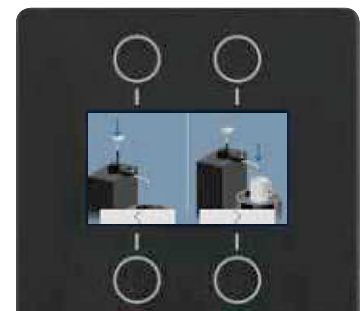


- + Der neue Zapfhahn für verschiedene Label.

## LANGLEBIGE QUALITÄT

Das Brühen des besten Kaffees ist auch eine Frage der Technik. Die Maschinen und Systeme aus dem Hause Animo sind in jeder Hinsicht eine nachhaltige Investition:

- + Unverwüstliches und recycelbares Edelstahlgehäuse
- + Alle anderen Komponenten werden aus hochwertigen und langlebigen Materialien hergestellt
- + Doppelwandige Systeme mit starker Wärmeisolierung
- + Isolierte Heißwasserbereiter
- + Energiesparmodus (W-Modelle), damit die Energie vollständig für eine herrlich heiße Tasse Kaffee oder Tee verwendet wird



- + Deutliche Anweisungen auf dem Bildschirm (zum Beispiel zum Entkalken der Maschine).

### SICHERHEIT HAT HÖCHSTE PRIORITÄT

Die Verwendung von Heißwasser macht gute Sicherheitsvorkehrungen erforderlich. Die Anwendung aller Maschinen ist besonders sicher, sie sind CB-zertifiziert und verfügen über:

- + Eine Schwenkarmsicherung
- + Eine Behältersignalisierung (für Buffet-Anwendungen)
- + Eine Stoptaste, damit der Wasserzufluss jederzeit unterbrochen werden kann
- + Spritzwassergeschützte Steckdosen
- + Einen tropffreien Zapfhahn
- + Einen isolierten Griff zur Befüllung des Heißwasserrohrs

### BETRIEBSKOSTEN

Dank ihrer langen Lebensdauer und dem geringen Wartungsaufwand sind die Gesamtbetriebskosten der ComBi-line von Animo sehr niedrig.

### EINFACHE WARTUNG

Bei der Entwicklung der ComBi-line standen ein zeitloses Design sowie die schnelle und einfache Reinigung im Mittelpunkt

- + Edelstahl und hochwertig eloxiertes Aluminium
- + Tropffreie Zapfhähne und andere gut durchdachte Details
- + Dieser Kaffee begeistert Baristas und Kaffeetrinker gleichermaßen
- + Integriertes Entkalkungsprogramm zur Entfernung von Kalkablagerungen
- + Die Kaffeeablagerungen in den Innenbehältern werden auf ein Minimum begrenzt
- + Animo liefert spezielle Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie Kaffeefilter

### FILTERHALTER AUS KUNSTSTOFF

Leicht und wärmeisolierend, also einfach in der Handhabung. Darüber hinaus sind sie spülmaschinengeeignet.

### TEMPERATURKONTROLLE

Die Temperaturkontrolle spielt bei der Zubereitung von Kaffee und Tee eine entscheidende Rolle. Aus diesem Grund bietet Animo Getränkebehälter mit und ohne Isolierung und elektrischer Temperaturkontrolle an, damit die Getränke immer die perfekte Temperatur haben.

### SEPARATER

#### HEISSWASSERBEREITER

Die Modelle mit einem separaten Heißwasserbereiter in der Brüheinheit verfügen über einen zusätzlichen Zapfhahn. Die Wassertemperatur kann gesondert eingestellt werden. Ideal für Teetrinker.

### TROPFFREIER ZAPFHAHN

Damit während der Benutzung alles sauber und ordentlich bleibt.



- + Die Behälter sind mit einem Fassungsvermögen von 5, 10 und 20 Litern erhältlich.



- + Tropffreier Zapfhahn und LED-Beleuchtung in elektrischen Behältern (CNe).