

BUFFET- UND WANDBRÜHANLAGEN



**Animo**<sup>®</sup>

ComBi-line

# ComBi-line von Animo

Professionell, schnell und geschmackvoll



An den unterschiedlichsten Orten und Augenblicken genießen täglich Millionen Menschen das duftende Aroma und den motivierenden Geschmack von frisch gekochtem Kaffee oder Tee. Während der Pause einer Theatervorstellung, in Besprechungen, nach Beendigung eines Sportevents oder auf Krankenhaus- und Altenheimstationen; es ist gut zu wissen, dass selbst in Momenten, in denen eine Vielzahl von Kaffee- und Teetrinkern zusammenkommen, das meist getrunkene Heissgetränk der Welt nichts an Qualität und Frische einzubüßen braucht. Für jede Gelegenheit gibt es eine passende Buffet- oder Wandbrühanlage der ComBi-line von Animo. Professionell, schnell und geschmackvoll.

## Ausgedehntes Sortiment

Die Modelle der ComBi-line bieten Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten, um innerhalb kürzester Zeit große Mengen Kaffee und Tee zu brühen. Von mindestens 8 (1 Liter) bis 720 Tassen (90 Liter) und mehr pro Stunde.

Die ComBi-line besteht aus einem oder zwei Durchlauferhitzern in Kombination mit einem oder zwei Getränkebehältern (beheizt oder isoliert). Diese können auf ein Buffet, einen Arbeitstisch oder Servierwagen gestellt werden. Mit der für Sie geeigneten Kombination brühen Sie die benötigte Menge frischen Kaffee oder Tee.



ComBi-line mit zwei Getränkebehältern: CB 2x...



ComBi-line mit zwei Getränkebehältern und separatem Wasserkocher in der Brühsäule: CB 2x...W.

## Die flexible Buffetaufstellung

Für die zentrale Kaffee- und Teeversorgung wählen Sie aus den Buffetmodellen (CB). Abhängig von den Kaffee- oder Teemengen die Sie benötigen, bietet die ComBi-line verschiedene Kombinationsmöglichkeiten. Sie haben die Wahl einer Kaffeemaschine mit einem oder zwei transportierbaren Getränkebehältern. Die Behälter sind mit

einem Inhalt von 5, 10, 20 und \*40 Litern, beheizt oder isoliert, erhältlich. Benötigen Sie noch größere Kaffee oder Teemengen? Durch eine Kombination der Kaffeemaschinen CB 1x...R und CB 1x...L verdoppeln Sie ohne großen Aufwand die Brühmengen. Selbstverständlich sind diese Kaffeemaschinen auch mit

einem separaten Wasserkocher mit No-Drip Hahn in der Brühsäule lieferbar (CBW). So verfügen Sie fortwährend über einen Heißwasservorrat. Ein solches System ist vor allem dann geeignet, wenn Sie kleine Mengen (Tassen) heißes Wasser benötigen.

\* Fordern Sie auch unser ComBi-line 40 L Prospekt an.

## Aufsatzfilter

Die Aufsatzfilter aus Kunststoff mit fest integriertem Korbfiltereinsatz, sind durch ihr leichtes Gewicht angenehm in der Anwendung. Durch das Material ist der Wärmeverlust äußerst gering und die Aufsätze spülmaschinengeeignet.

## Bedienungsfreundlich

Die ComBi-line ist äußerst einfach im Gebrauch. Über die Softtasten an der Brühsäule stellen Sie einfach die gewünschte Menge Kaffee ein. Auf dem Display sehen Sie die empfohlene Menge Kaffeepulver, einstellbar auf Ihren Geschmack. Bei einem Gerät mit einem gesonderten Wasserkocher, können Sie außerdem die Temperatur variabel einstellen. Standard verfügen die Maschinen über eine Zeituhr, mit der Sie die nächste Brühung vorprogrammieren können. Ein Kaffeefertigsignal, Schwenkarmsicherung und Behältersignalisierung sind standard.

Über das Bedienfeld der Maschine erhalten Sie zudem Zugang zum Operator- und Servicemenü. Diese Menüs sind abgesichert und nur durch das Personal mit einer PIN Geheimzahl erreichbar. Sie finden dort die Einstellungen zur Kontrolle des Kaffeebrühprozesses, des Wasserkochers (CBW), des Services und der Wartung.



*ComBi-line mit einem Behälter links und einem separaten Wasserkocher in der Säule: CB 1x...W L.*



*Setzen Sie vor dem Teekochen das spezielle Teesieb in den Behälter ein.*



*ComBi-line mit einem Behälter rechts: CB 1x...R.*

# Wandbrühanlagen



## Flexible Anwendung in Kombination mit Servierwagen

Auch für die dezentrale Kaffeeversorgung bietet die ComBi-line eine perfekte Lösung. Ideal ist die Kombination eines Durchlauferhitzers mit Wandbefestigung und einem Servierwagen mit transportierbarem Getränkebehälter (beheizt oder isoliert). Der Durchlauferhitzer ist mit Heißwasserkocher (CBW) oder ohne (CB) lieferbar.

*CB ...W, Wandbefestigung in Kombination mit Servierwagen 'JR'*



Auch für die Kaffee- und Teeversorgung in Krankenhäusern oder Altenheimen ist die ComBi-line in Verbindung mit einem Servierwagen ideal. Animo verfügt über ein breites Spektrum an Servierwagen und Zubehör. Von einem einfachen Servierwagen für einen Getränkebehälter bis zum umfassenden Servierwagen mit elektrischem Antrieb für zwei Behälter. Erkundigen Sie sich nach den Möglichkeiten und fordern Sie die Unterlagen an.

*Elektrischer Servierwagen SK VL.*

## Getränkebehälter

Die Behälter stechen durch Ihren Bedienungskomfort, ihre durchdachte Formgebung und Ausführung besonders hervor. Sie sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und nahtlos geschweißt. Das macht sie besonders hygienisch und einfach zu reinigen. Behälter sind mit 5, 10 oder 20 Litern Inhalt erhältlich und standard mit einem Schauglas, Zusatzschauglas, No-Drip-Hahn und isoliertem Transportdeckel versehen. Bei extremen Transportbedingungen ist eine Ausführung ohne Schauglas aber mit Hahnschutzbügel und Klemmverschluß als Option lieferbar.



Option: Hahnschutzbügel

## Beheizt oder isoliert

Absolute Voraussetzung für die Aufbewahrung von Kaffee und Tee ist natürlich die richtige Temperierung des Behälters. Animo liefert zwei Ausführungen Getränkebehälter: eine isolierte (CNI) und eine elektrisch beheizte (CNE). Die CNI Behälter haben eine Polyurethanisolierung und garantieren hierdurch die optimale Temperatur von warmen und kalten Getränken. Die CNE Behälter halten die optimale Temperatur Ihrer heißen Getränke, wodurch der Geschmack frisch und gut erhalten bleibt. Zudem ist die Wärmeübertragung gering; die Behälter werden an der Außenseite nur lauwarm.



Die Behälter sind in isolierten (rechts) und elektrischen Ausführungen (links und Mitte) von 5, 10 und 20 Litern lieferbar. Behälter mit gleichen Inhalten sind stapelbar.

## Arbeitssicherheit

Alle Geräte sind mit Behältersignalisierung und Schwenkarmsicherung versehen, d.h., es kann nur gebrüht werden, wenn ein Behälter platziert und der Schwenkarm richtig über dem Filter positioniert ist. Mit der Stopptaste können Sie den Brühvorgang jederzeit unterbrechen. Die Wasserkocher sind mit spritzwassergeschützten Steckdosen ausgerüstet.

## Pflege

Die Edelstahlbehälter und Brühsäulen sind so entworfen, dass sie schnell und einfach zu reinigen sind. CNI Behälter sind spülmaschinen geeignet. Das eingebaute Entkalkungsprogramm macht die Entkalkung der Säule kinderleicht. Den Trockenschutz stellen Sie einfach von außen zurück. So ist das System im Handumdrehen wieder gebrauchsfähig.

Zur Reinigung der Maschinen verfügt Animo über ein Kaffeeansatzmittel für die Behälter und ein Entkalkungsmittel für die Brühsäule. Erhältlich in Beuteln oder Kilodosen. Animo liefert selbstverständlich auch das Filterpapier für die ComBi-line.

# Zubehör

## Füllschlauch und Ablasshahn für Behälter

Ist es notwendig, in kurzer Zeit mehrere Tassen oder Kännchen zu befüllen, nutzen Sie unseren Füllschlauch oder den Ablasshahn S-Modell.



## Wandkonsole/ Untergestell

Falls keine Aufstellmöglichkeit vorhanden ist, können Sie die Maschine auf ein Untergestell oder eine Wandkonsole stellen. Bei dem Untergestell ist das Tropfgitter stufenlos in der Höhe einstellbar.



## Wasserkocher WKT-Dn

Werden große Mengen Heißwasser benötigt, so können Sie einen Getränkebehälter der Buffetanlage durch einen Wasserkocher mit gleichem Inhalt ersetzen. Effizient und praktisch.



Abb. WKT-D 10n.

## Erhöhte Bodenplatte

Möchten Sie Thermoskannen direkt befüllen, können Sie einfach die erhöhte Bodenplatte (Zapfhöhe 335 mm) verwenden. Geeignet für Thermoskanne 1,85 l und Pumpkanne 2,2 l.

Erkundigen Sie sich ruhig nach unseren  
Erweiterungsmöglichkeiten und Zubehöriteilen.  
Wir helfen Ihnen gerne weiter!

## Buffetbrühanlage

	CB 2x5	CB 2x5W	CB 1x5 L/R	CB 1x5W L/R	CB 2x10	CB 2x10W
<b>Artikelnummer</b>	10600	10615	L: 10605 / R: 10610	L: 10620 / R: 10625	10640	10655
<b>Stoßvorrat Kaffee/Tee</b>	10 Ltr., 80 Tassen	10 Ltr., 80 Tassen	5 Ltr., 40 Tassen	5 Ltr., 40 Tassen	20 Ltr., 160 Tassen	20 Ltr., 160 Tassen
<b>Stundenleistung Kaffee/Tee*</b>	ca. 30 Ltr., 240 Tassen	ca. 30 Ltr., 240 Tassen	ca. 30 Ltr., 240 Tassen	ca. 30 Ltr., 240 Tassen	ca. 60 Ltr., 480 Tassen	ca. 60 Ltr., 480 Tassen
<b>Inhalt Heißwasserkocher</b>	-	4,2 Ltr.	-	4,2 Ltr.	-	5,6 Ltr.
<b>Stundenleistung Heißwasserkocher</b>	-	22 Ltr.	-	22 Ltr.	-	22 Ltr.
<b>Stoßvorrat Heißwasserkocher</b>	-	2,2 Ltr.	-	2,2 Ltr.	-	3,6 Ltr.
<b>Anschlußwert</b>	1N~ 220-240V, 3200W, 50-60Hz	3N~ 380-415V, 5400W, 50-60Hz	1N~ 220-240V, 3200W, 50-60Hz	3N~ 380-415V, 5400W, 50-60Hz	3N~ 380-415V, 6200W, 50-60Hz	3N~ 380-415V, 8400W, 50-60Hz
<b>Abmessung (BxT(xT1**)xH)</b>	770 x 465(325) x 695 mm	770 x 465(325) x 695 mm	530 x 465(325) x 695 mm	530 x 465(325) x 695 mm	907 x 465(325) x 785 mm	907 x 465(325) x 785 mm
<b>Warmhaltetemperatur</b>	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C
<b>Durchlaufzeit</b>	ca. 10 Min./5 Ltr.	ca. 10 Min./5 Ltr.	ca. 10 Min./5 Ltr.	ca. 10 Min./5 Ltr.	ca. 10 Min./10 Ltr.	ca. 10 Min./10 Ltr.
<b>Filterpapier</b>	101/317	101/317	101/317	101/317	152/457	152/457

	CB 1x10 L/R	CB 1x10W L/R	CB 2x20	CB 2x20W	CB 1x20 L/R	CB 1x20W L/R
<b>Artikelnummer</b>	L: 10645 / R: 10650	L: 10660 / R: 10665	10680	10695	L: 10685 / R: 10690	L:10700 R:10705
<b>Stoßvorrat Kaffee/Tee</b>	10 Ltr., 80 Tassen	10 Ltr., 80 Tassen	40 Ltr., 320 Tassen	40 Ltr., 320 Tassen	20 Ltr., 160 Tassen	20 Ltr., 160 Tassen
<b>Stundenleistung Kaffee/Tee*</b>	ca. 60 Ltr., 480 Tassen	ca. 60 Ltr., 480 Tassen	ca. 90 Ltr., 720 Tassen	ca. 90 Ltr., 720 Tassen	ca. 90 Ltr., 720 Tassen	ca. 90 Ltr., 720 Tassen
<b>Inhalt Heißwasserkocher</b>	-	5,6 Ltr.	-	5,6 Ltr.	-	5,6 Ltr.
<b>Stundenleistung Heißwasserkocher</b>	-	22 Ltr.	-	22 Ltr.	-	22 Ltr.
<b>Stoßvorrat Heißwasserkocher</b>	-	3,6 Ltr.	-	3,6 Ltr.	-	3,6 Ltr.
<b>Anschlußwert</b>	3N~ 380-415V, 6200W, 50-60Hz	3N~ 380-415V, 8400W, 50-60Hz	3N~ 380-415V, 9200W, 50-60Hz	3N~ 380-415V, 11400W, 50-60Hz	3N~ 380-415V, 9200W, 50-60Hz	3N~ 380-415V, 11400W, 50-60Hz
<b>Abmessung (BxT(xT1**)xH)</b>	599 x 465(325) x 785 mm	599 x 465(325) x 785 mm	1015 x 500(360) x 890 mm	1015 x 500(360) x 890 mm	653 x 500(360) x 890 mm	653 x 500(360) x 890 mm
<b>Warmhaltetemperatur</b>	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C
<b>Durchlaufzeit</b>	ca. 10 Min./10 Ltr.	ca. 10 Min./10 Ltr.	ca. 14 Min./20 Ltr.	ca. 14 Min./20 Ltr.	ca. 14 Min./20 Ltr.	ca. 14 Min./20 Ltr.
<b>Filterpapier</b>	152/457	152/457	203/533	203/533	203/533	203/533

## Wandbrühanlage

	CB 5	CB 5W	CB 10	CB 10W	CB 20	CB 20W
<b>Artikelnummer</b>	10630	10635	10670	10675	10710	10715
<b>Stundenleistung Kaffee/Tee*</b>	ca. 30 Ltr., 240 Tassen	ca. 30 Ltr., 240 Tassen	ca. 60 Ltr., 480 Tassen	ca. 60 Ltr., 480 Tassen	ca. 90 Ltr., 720 Tassen	ca. 90 Ltr., 720 Tassen
<b>Inhalt Heißwasserkocher</b>	-	4,2 Ltr.	-	5,6 Ltr.	-	5,6 Ltr.
<b>Stundenleistung Heißwasserkocher</b>	-	22 Ltr.	-	22 Ltr.	-	22 Ltr.
<b>Stoßvorrat Heißwasserkocher</b>	-	2,2 Ltr.	-	3,6 Ltr.	-	3,6 Ltr.
<b>Anschlußwert</b>	1N~ 220-240V, 3200W, 50-60Hz	3N~ 380-415V, 5400W, 50-60Hz	3N~ 380-415V, 6200W, 50-60Hz	3N~ 380-415V, 8400W, 50-60Hz	3N~ 380-415V, 9200W, 50-60Hz	3N~ 380-415V, 11400W, 50-60Hz
<b>Durchlaufzeit</b>	ca. 10 Min./5 Ltr.	ca. 10 Min./5 Ltr.	ca. 10 Min./10 Ltr.	ca. 10 Min./10 Ltr.	ca. 14 Min./20 Ltr.	ca. 14 Min./20 Ltr.
<b>Geeignet für</b>	CN5e/i	CN5e/i	CN10e/i	CN10e/i	CN20e/i	CN20e/i

\* Durchlaufzeit Heißwasser

\*\* Tiefe ohne Tropfgitter

Alle Modelle mit Kaltwasseranschluß 3/4"

## Behälter beheizt CNe

	CN5e	CN10e	CN20e
<b>Artikelnummer</b>	51105	51110	51120
<b>Inhalt</b>	5 Ltr.	10 Ltr.	20 Ltr.
<b>Anschlußwert</b>	1N~ 220-240V, 35W, 50-60Hz	1N~ 220-240V, 70W, 50-60Hz	1N~ 220-240V, 70W, 50-60Hz
<b>Abmessungen Ø x H</b>	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
<b>Warmhaltetemperatur</b>	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C

## Behälter isoliert CNi

	CN5i	CN10i	CN20i
<b>Artikelnummer</b>	51205	51210	51220
<b>Inhalt</b>	5 Ltr.	10 Ltr.	20 Ltr.
<b>Abmessungen Ø x H</b>	237 x 406 mm	307 x 427 mm	355 x 515 mm
<b>Wärmeverlust pro Stunde</b>	ca. 4°C	ca. 3°C	ca. 2,5°C



# Animo®

## **Animo B.V.**

die Niederlande  
Hauptburo - Export Abteilung  
Tel. +31 592 37 63 76

## **Animo B.V.B.A.**

Belgien  
Tel. +32 3 313 03 08

## **Animo France**

Frankreich  
Tel. +33 380 250 660

## **Animo GmbH**

Deutschland  
Tel. +49 541 97 12 50