PERCOLATEUR
PROFESSIONNEL

Percolateurs Animo

Rapide, un délicieux café quelque soit la quantité.

ANIMO

PERCOLATEURS **ANIMO**

Rapide, un délicieux café quelque soit la quantité

Les percolateurs Animo sont des machines à café professionnelles de qualité. Leur fiabilité permet de produire rapidement du café de 10 à 110 tasses. Leur conception en inox et matière plastique de qualité supérieure leur assure une grande durabilité. Ils se caractérisent par une grande convivialité et facilité d'utilisation et d'entretien. Leur design fonctionnel leur permet d'être installés dans tout type d'environnement. Le maintien en température permet au café de conserver sa saveur pendant longtemps. Les percolateurs Animo sont donc destinés aux petites ou grandes collectivités, cantines, salles des fêtes, de sports et bureau. Installez ces percolateurs simplement partout où vous souhaitez produire rapidement un grand nombre de tasses de café.

PROFESSIONAL 25P

PROFESSIONAL 40P

PROFESSIONAL 25P

Ce percolateur, dont la capacité maximum est de 25 tasses, se remplit manuellement. Sa conception en inox permet au café de conserver longtemps sa saveur sans altération. Comme tous les percolateurs Animo, le Modèle Professional 25P est équipé d'une sécurité contre la chauffe à sec réarmable.

PROFESSIONAL 40P

Le percolateur Professional 40P est conçu comme le modèle Professionnal 25P. La différence principale est la capacité maximum qui est de 40 tasses. Ce modèle est idéal principalement dans les petites collectivités, bureaux, cantines…

Pourquoi choisir un percolateur Animo ?

+ Fabrication européenne (Pays Bas)
+ Résistance de chauffe tout en inox
+ Grande quantité de café en peu de temps
+ Facilité d'utilisation
+ Durabilité (inox 18/10)

PROFESSIONAL 80P

Le modèle Professional 80P a une capacité de 80 tasses et permet de produire du café pour des grands groupes de consommateurs. Le temps de production est de 45 minutes pour 80 tasses. Comme les percolateurs Professional 25P et 40P, le Professional 80P se remplit manuellement.

PROFESSIONAL 110P

PROFESSIONAL 80P

PROFESSIONAL 110P

C'est le percolateur Animo qui a le plus gros volume : on peut produire 110 tasses en cinquante minutes. Le modèle 110P est à remplissage manuel. Comme le percolateur Professional 80P, le Professional 110P se remplit manuellement.

INFORMATIONS TECHNIQUES

		25P	40P	80P	110P
Article n°		020125001	020107174	020108474	020110377
Branchement sur arrivée d'eau		no	no	no	no
Branchement électrique	(V)	230	230	230	230
Puissance	(W)	1115	1115	1115	11152.4 ltr.
Diamètre	(mm)	212	212	250	250
Hauteur	(mm)	385	460	525	640
Contenance	(tasses/litres)	25/3,2	40/5	80/10	110/15
Quantité minimum par production	(tasses)	10	15	25	35
Capacité horaire	(l/heure)	env. 10	env. 10	env. 13	env. 20
Durée préparation max.	(min.)	env. 17	env. 27	env. 42	env. 48

ANIMO

Nous fabriquons des machines à café et équipements de grande qualité, simple à utiliser, durables et faciles à entretenir.

Nos machines offrent un large choix de boissons chaudes fraîchement produites. Qui va de l'expresso, capuccino, latte macchiato, à partir de café grains moulus à chaque tasse, au thé, chocolat chaud, ou même des soupes instantanées. Depuis l'expresso à partir de café grains fraichement moulus, au cappuccino.

Nous exerçons notre commerce depuis plus de 70 ans dans plus de 100 pays à travers monde. Parce qu'il faut une bonne machine pour faire un bon café. Et il faut de l'expérience, du savoir-faire et du dévouement pour faire un bonne machine.

DEDICATED TO EVERY CUP

Animo B.V.
Siège Social
Assen - Pays-Bas
Ventes Pays-Bas
Service Export
info@animo.nl
+31 (0)592 37 63 76

Animo B.V.B.A.
Belgique
info@animo.be
+32 (0)3 313 03 08

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

Animo GmbH
Allemagne
info@animo-gmbh.de
+49 (0)541 97 12 50

WWW.ANIMO.EU

ANIMO

1001616 REV.2 030221