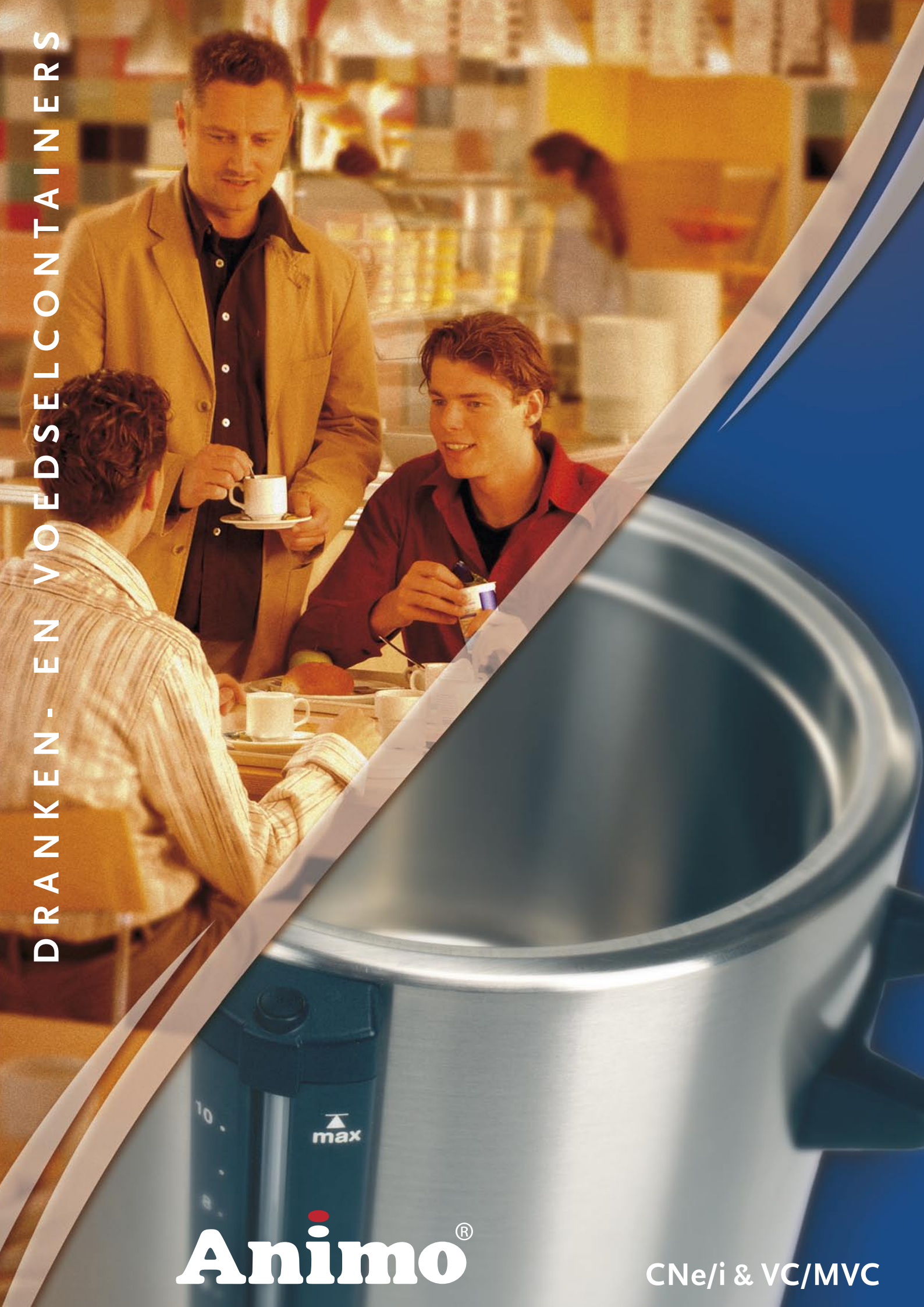


DRANKEN - EN VOEDSELCONTAINERS



10
max

Animo[®]

CNe/i & VC/MVC

Dranken- en voedselcontainers van Animo

Voor het smaakbehoud en de kwaliteit van voedsel, warme en koude dranken is het van groot belang, dat deze na de bereiding op de juiste temperatuur worden gehouden. Animo heeft een uitgebreid assortiment dranken- en voedselcontainers. Ideaal voor professioneel gebruik in kantines, ziekenhuizen en bedrijfsrestaurants, voor catering (binnen en buiten), voedseltransport en gebruik op serveerwagens.

Drankencontainers type CNe & CNi

Animo drankencontainers kenmerken zich door hun gebruiksgemak, doordachte vormgeving en afwerking. Ze zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en naadloos gelast. Daardoor zijn ze zeer hygiënisch en bovendien eenvoudig te reinigen.

De containers zijn leverbaar in uitvoeringen van 5, 10 en 20 liter en zijn uitgerust met een geïntegreerd peilglas en no-driprkraan met snelkoppeling. Achter de aluminium beschermkap bevindt zich naast een reinigingsborsteltje tevens een reserve peilglas. Het deksel van de container is vanzelfsprekend ook geïsoleerd.



De containers zijn leverbaar in geïsoleerde (rechts) en elektrische (links en midden) uitvoering in 5, 10 en 20 liter. Containers met dezelfde inhoud zijn stapelbaar!

De containers zijn ook leverbaar zonder peilglas.

Geïsoleerd of elektrisch

Animo levert twee verschillende drankencontainers: een geïsoleerde uitvoering (CNi) en een elektrisch verwarmde container (CNe). De eerste variant heeft een polyurethaan isolatielaag en houdt daardoor de ideale temperatuur van zowel koude als warme

dranken uitstekend vast. De geïsoleerde containers zijn bovendien vaatwasmachinebestendig. De elektrische containers garanderen een optimale temperatuurbeheersing van uw warme dranken waardoor de smaak vers

en goed blijft. Dankzij de dubbele roestvrijstalen wand en de lage warmteoverdracht zijn de containers bijzonder veilig in gebruik. De buitenkant wordt niet heet!

Met de zetapparatuur uit de ComBi-line van Animo is het mogelijk om koffie of thee rechtstreeks in de container te zetten. Dit voorkomt smaak- en temperatuurverlies. Voor het transport van de containers levert Animo een breed scala aan roestvrijstalen serveerwagens. Informeert u gerust naar de mogelijkheden. We helpen u graag verder!

Opties & accessoires

Voor een goede bescherming tijdens het transport kunt u de kraan extra voorzien van een robuuste kraanbeschermbeugel.

Serveert u in korte tijd een grote hoeveelheid koffie of thee? Maak dan gebruik van de S-uitloop of de speciale snelschenkslang met snelkoppeling.

Met een klemsluiting kunt u indien gewenst het geïsoleerde deksel extra stevig vergrendelen.



Thee- en koffiefilter inclusief menger voor het rechtstreeks zetten in de container.

Voedselcontainers type VC & MVC

De voedselcontainers van Animo zijn speciaal ontwikkeld voor het veilig opslaan en transporteren van warm en koud voedsel. Door de optimale isolatie is het temperatuurverlies minimaal. Animo voedselcontainers zijn dé oplossing voor instellingskeukens, ziekenhuizen, bedrijfsrestaurants, cateraars en defensie.

De dubbelwandige, stapelbare VC-containers hebben een draaghengsel en een isole-

rend klemvastdeksel. Ze zijn leverbaar in uitvoeringen van 4, 6, 8 en 10 liter. De containers zijn vaatwasmachinebestendig. Containers met dezelfde inhoud zijn stapelbaar.

Voor extra zware omstandigheden is er de serie MVC-voedselcontainers van Animo. Deze containers zijn vaatwasmachinebestendig, hebben een hoge isolatiewaarde en zijn geschikt voor binnen en buiten.

Ze worden afgesloten met sterk verende klemsluitingen en zijn makkelijk draagbaar dankzij de scharnierende handgrepen aan de zijkant. Leverbaar in uitvoeringen van 5, 10, 15, 20, 30 en 40 liter.



Animo leverde de MVC-containers reeds aan diverse onderdelen van defensie en daarom zijn ze voorzien van een NATO-stocknummer.

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



Drankencontainers

	CN5e	CN10e	CN20e	CN5i	CN10i	CN20i
Artikelnummer:	51105 / 51155 *	51110 / 51160 *	51120 / 51170 *	51205 / 51255 *	51210 / 51260 *	51220 / 51270 *
Inhoud:	5 ltr.	10 ltr.	20 ltr.	5 ltr.	10 ltr.	20 ltr.
Aansluitwaarde:	1N~220-240V, 35W, 50-60Hz	1N~220-240V, 70W, 50-60Hz	1N~220-240V, 70W, 50-60Hz	-	-	-
Afmeting HxØ:	406 x 237 mm	427 x 307 mm	515 x 355 mm	406 x 237 mm	427 x 307 mm	515 x 355 mm
Gewicht in kg:	5,1	7,3	11,2	5	7,2	11
Taphoogte:	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm
Temperatuurverlies p/uur:	-	-	-	4°C	3°C	2,5°C
Warmhoudtemperatuur:	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	ca. 80-85°C	-	-	-

* uitvoering zonder peilglas

Opties en accessoires: kraanbeschermbegel (art.nr. 99748), klemsluiting (art.nr. 99747), S-uitloop (art.nr. 99497) en snelschenkslang met aftapkraan (art.nr. 99499).

Voedselcontainers

	MVC 5	MVC 10	MVC 15	MVC 20	MVC 30	MVC 40
Artikelnummer:	50070	50071	50072	50073	50074	50075
Inhoud:	5 ltr.	10 ltr.	15 ltr.	20 ltr.	30 ltr.	40 ltr.
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	9	10	12	14	16
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 ltr.	6 ltr.	8 ltr.	10 ltr.
Afmeting HxØ:	220 x 238 mm	280 x 238 mm	310 x 252 mm	362 x 252 mm
Gewicht in kg:	4	5	6	7
Temperatuurverlies p/uur:	4°C	4°C	3°C	3°C

Modelwijzigingen voorbehouden.

Dealer:

Animo®

Animo B.V.

Nederland
Hoofdkantoor - Verkoop Nederland - Export Afdeling
Tel. +31 592 37 63 76

Animo B.V.B.A.

België
Tel. +32 3 313 03 08

Animo France

Frankrijk
Tel. +33 380 250 660

Animo GmbH

Duitsland
Tel. +49 541 97 12 50

 www.animo.eu

