

EINE
KLASSISCHE
LÖSUNG



Percostar
Einfach große Mengen Kaffee.

ANIMO

EINFACH GROSSE MENGEN KAFFEE

Bei den Percostar-Perkolatoren handelt es sich um halbautomatische Kaffeemaschinen, die nach dem Perkolatorprinzip funktionieren. Darum können innerhalb von verhältnismäßig kurzer Zeit große Mengen Kaffee gebrüht werden. Der Kaffee wird so lange warm gehalten, wie die Maschine angeschaltet ist.

Die Perkolatoren benötigen keinen festen Wasseranschluss.

Die Geräte bestehen vollständig aus hochwertigem Edelstahl und verfügen über eine wohlgeformte, polierte Außenseite sowie einen modernen Design-Zapfhahn mit Sichtglas. Daher ist der PercoStar ein strapazierfähiges Gerät mit langer Lebensdauer.

- + Manuelle Befüllung
- + Schauglas mit tropffreiem Hahn
- + Einfache Reinigung
- + Trockenkochschutz
- + Polierter Edelstahl
- + Eingebauter Filter (Papierfilter sind nicht nötig)
- + Hohe Mobilität durch stabile Griffe
- + Geringer Energieverbrauch



ÜBERALL GENIESSEN

Der Percostar von Animo kann überall genutzt werden. Mögliche Anwendungen:

- + Hotel
- + Krankenhaus
- + Frühstücksraum
- + Büro
- + Restaurant
- + Kantine
- + Pflegeeinrichtung
- ... und viele weitere.



Modell	Percostar 3 l	Percostar 6,5 l	Percostar 12 l	Percostar 15 l
Artikelnummer	10403	10407	10412	10417
Inhalt	3 l, 24 Tassen	6,5 l, 50 Tassen	12 l, 96 Tassen	15 l, 120 Tassen
Minimale Brühmenge	1,5 l, 12 Tassen	3,2 l, 25 Tassen	6 l, 48 Tassen	7,5 l, 60 Tassen
Stundenleistung	ca. 9 l, 72 Tassen	ca. 10 l, 80 Tassen	ca. 15 l, 120 Tassen	ca. 15 l, 120 Tassen
Brühzeit bei max. Menge	ca. 20 Min.	ca. 40 Min.	ca. 50 Min.	ca. 65 Min.
Anschluss	1N~ 230V/50-60 Hz	1N~ 230V/50-60 Hz	1N~ 230V/50-60 Hz	1N~ 230V/50-60 Hz
Leistung	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
Länge Stromkabel	1,5 m	1,5 m	1,5 m	1,5 m
Maße Ø x H	230 x 385 mm	230 x 480 mm	275 x 540 mm	275 x 600 mm
Zapfhöhe	110 mm	115 mm	140 mm	140 mm
Gewicht	3,3 kg	3,5 kg	4,9 kg	5,2 kg

Technische Anpassungen unter Vorbehalt

Percostar

ANIMO

Wir produzieren qualitativ hochwertige Kaffee-Systeme und Automaten - benutzerfreundliche Maschinen, die langlebig sind und unkompliziert in der Pflege.

Unsere Maschinen bieten jedes Mal aufs Neue eine große Vielfalt an frischen, heißen Getränken. Alles vom frisch gemahlten Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato bis hin zu Tee, heißer Schokolade und Fertigsuppe.

Wir sind seit mehr als 70 Jahren im Geschäft in mehr als 100 Ländern weltweit. Denn guter Kaffee braucht eine gute Maschine. Und eine gute Maschine benötigt Erfahrung, Expertenwissen und Hingabe.

DEDICATED TO EVERY CUP

Animo B.V.
Hauptsitz
Assen - Niederlande

Nationaler Vertrieb
Internationaler Vertrieb
Tel. +31 (0)592 376 376
info@animo.nl

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

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

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

WWW.ANIMO.EU

ANIMO

