

Perfekte koffie begint met een perfecte machine. En wanneer de machine ook nog precies jouw stijl heeft, is er echt sprake van een smaaksensatie. Het kan, met onze nieuwste koffiemachine: Animo OptiMe®. Een sterke espresso, een heerlijke lungo, of een cappuccino met echt verse melk? De OptiMe is ontwikkeld om smaak en uiterlijk samen te brengen: versgemalen koffie, in een persoonlijk design.

COMPACTE MACHINE GROOTSE SMAAK



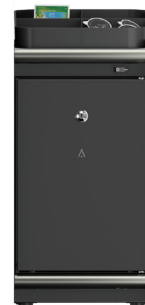
- + Echte, versgemalen koffie
- + Compact 360° design
- + Met twee bonencanisters (twee koffiemolens)
- + Voeg een melkkoeler en/of een nieuw ontworpen koppenwarmer toe
- + Intuïtief touchscreen en heldere user interface
- + Uitgebreide opties voor (commerciële) berichten op het scherm - ook tijdens het zetproces



reddot award 2019
winner



ADD-ONS



MELKKOELER /
INGREDIËNTENBAK



KOPPENWARMER



VOEG EEN MELKKOELER TOE

- + Een module voor verse melk met melkkoeler
- + Snel en makkelijk reinigen (volgens HACCP-normen)
- + Melkpomp in de koffiemachine: constant perfect melkschuim



PAST OVERAL



- + Kantoor
- + Restaurant
- + Hotel
- + Winkels
- + Coffee to go
- + En nog veel meer

JOUW STIJL

Ga naar optime.animo.eu om alle mogelijkheden te ontdekken



FRONT KLEUR



Zwart RAL 9017



Wit RAL 9001

ZIJ- EN ACHTERPANELEN



Zwart RAL 9017



Wit RAL 9001



Rood RAL 3003



Bruin RAL 8014



Pine (BZ912)

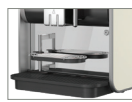


Wash Oak (PZ904)

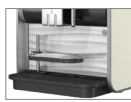


Dark Oak (PZ912)

DECOPANEEL



Spiegel



Zand



Abstract

OPTIES



- + Bypass (voor Americano en Long Black)
- + Voorbereid voor vele betaalsystemen (MDB / G-13)
- + Een XL zetgroep voor grote, vollere koppen (150-230ml)
- + Voorbereid voor telemetrie
- + Bedrijfseigen branding op de buitenzijde van de machine
- + Koppenwarmer op bovenblad van melkkoeler
- + Nieuw ontwerp bekerdispenser – binnenkort beschikbaar!

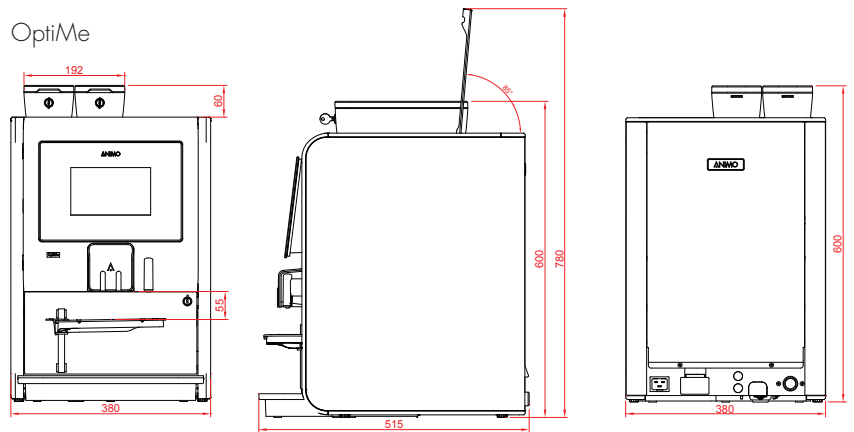
ACCESSOIRES

- + Verhoogde pootjes (100 mm) voor eenvoudige reiniging
- + Waterfilters
- + Reinigingsmiddelen
- + en nog veel meer

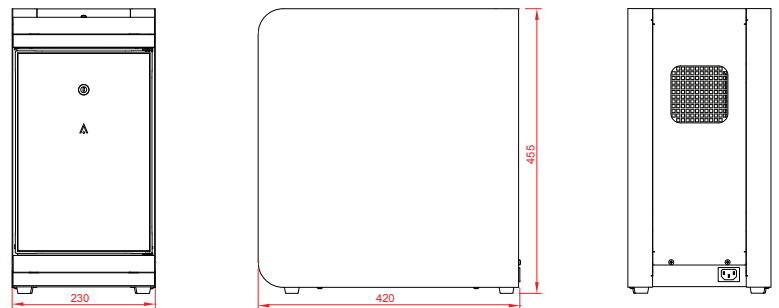
TECHNISCHE SPECIFICATIES

- + Geadviseerd dagelijks gebruik: tot 125 kopjes
- + Zettijd koffie (120 ml): 25 - 30 sec.
- + Display: 7" touchscreen
- + De keramische schijven van de koffiemolen (Ditting®) gaan tot ca. 300.000 kopjes mee (< 70 dB)
- + Reversed espresso zetgroep
- + Verstelbaar kopjesplateau 50 - 105 mm
- + Max. taphoogte: 165 mm
- + Aansluitwaarde: 220-240 V / 50-60 Hz / 2275 W
- + Wateraansluiting: 3/4"
- + Volume afvalbak: 3 l (± 70 kopjes)
- + Geïsoleerde rvs boiler (0,5 l) met 1800 W element en droogkookbeveiliging
- + Afmetingen B x D x H: 380 x 515 x 600 mm
- + Gewicht: ± 32 kg

OptiMe



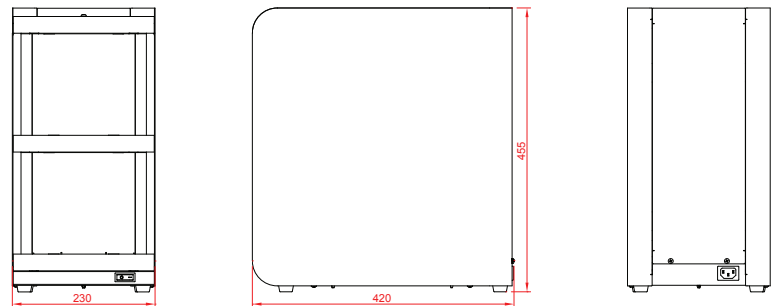
OptiMe melkkoeler



EEN MODULE VOOR VERSE MELK MET MELKKOELER

- + Standaard uitgerust met ingrediëntenbak
- + Gecombineerd gebruik van verse melk en topping mogelijk
- + Doseert melkschuim en warme of koude melk
- + Melkcapaciteit: 4 l
- + Afsluitbare deur
- + Aansluitwaarde: 220-240 V / 50-60 Hz / 43 W
- + Afmetingen (B x D x H): 230 x 420 x 455 mm
- + Gewicht: ± 19 kg

OptiMe koppenwarmer



KOPPENWARMER

- + 3 verwarmde verdiepingen
- + Capaciteit (opgestapeld): ca. 60 koffiekopjes / 144 espressokopjes
- + Aansluitwaarde: 220-240 V / 50-60 Hz / 105 W
- + Afmetingen (B x D x H): 230 x 420 x 455 mm
- + Gewicht: ± 11 kg

Alle afmetingen in mm



OptiMe 11



OptiMe 12



OptiMe 21*



OptiMe 22*

MODEL

Inhoud espresso zetgroep:	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g
Bonencanister/koffiemolen:	1	1	2	2
Instantcanister(s):	1	2	1	2
Bonencanister(s):	± 1.200 g / 160 kopjes	± 1.200 g / 160 kopjes	± 2 x 600 g / 160 kopjes	± 2 x 600 g / 160 kopjes
Instantcanister (topping):	± 1.400 g / 200 kopjes	± 600 g / 85 kopjes	± 1.400 g / 200 kopjes	± 600 g / 85 kopjes
Instantcanister (cacao):	± 1.950 g / 120 kopjes	± 800 g / 50 kopjes	± 1.950 g / 120 kopjes	± 800 g / 50 kopjes

* De OptiMe 21 en 22 zijn afgebeeld met een module voor verse melk.