

MATCHA DIN SMAK



reddot award 2019
winner

OptiMe
Min typ.

ANIMO



Animo står för gott kaffe, prisbelönta modeller och äkta hållbarhet. Vi använder komponenter av högsta kvalitet och en ren produktionsprocess för att skapa energieffektiva maskiner med hållbar prestanda och god smak.

ETT NYTT SÄTT ATT NJUTA AV DITT KAFFE

Ett perfekt kaffe börjar med en perfekt maskin. Och när maskinen också matchar din smak, då känns det magiskt. Du får allt detta med vår senaste professionella kaffemaskin: Animo OptiMe®.

En stark espresso, härligt nybryggt, en cappuccino med färsk mjölk?
OptiMe har utvecklats för smak OCH utseende:
kaffe som mals direkt, i personlig design.



red dot award 2019
winner



Är du en expert, en purist eller bara älskar du riktigt kaffe? Få den kvalitet du förväntar dig från Animo, i en kompakt maskin som passar överallt. Vill du att OptiMe ska passa din smak? Du kan anpassa den för att passa din stil.

OptiMe. *Min typ.*

VISA DIN STIL

*God smak
handlar inte
bara om
smak.*

Vill du att maskinen ska dra till sig blicken? Eller ska den smälta in med din inredning? Inga problem. OptiMe är helt anpassningsbar. Välj material, färger, tillägg och finjustera maskinen efter din smak. Den kommer att överträffa dina förväntningar.

- + Konfigurera din OptiMe på optime.animo.eu
- + Kompakt 360°-design
- + OptiLight LED-belysning (valfri färg)
- + Omfattande alternativ för (kommersiella) meddelanden på skärmen – även under pågående bryggning
- + Olika alternativ för bakgrundsfärgen på skärmen

Tack vare dess lättanvända pekskärm med intuitivt användargränssnitt är OptiMe perfekt för självbetjäningsplatser.



LITEN MASKIN STOR SMAK



Oavsett om det är din början på dagen eller en kort stund för dig själv – ju bättre kaffe, desto bättre paus. Vi har utvecklat våra kaffemaskiner i mer än 68 år, så OptiMe ger dig den kvalitet du förtjänar. OptiMe kan utrustas med två bönbehållare (två kvarnar). Välj kaffebönor som passar din smak!

Med en rekommenderad daglig kapacitet på upp till 125 koppar om dagen imponerar Animo OptiMe med fantastiska resultat och enastående smak. Den passar i alla miljöer och kan enkelt utökas med:

- + En modul för färsk mjölk med mjölkkyllare
- + Nydesignad koppvärmare
- + Många andra användbara tillägg, tillval och tillbehör

Maskinen är kompakt och passar överallt på ditt kontor, hotell, restaurang eller självbetjäningsplats. Servera dina gäster, kollegor och kunder en perfekt kopp kaffe eller en av de många kaffespecialiteterna.

OptiMe har kapacitet för en telemetrianslutning som ger möjlighet att övervaka dess prestanda på avstånd. Data kan användas för att analysera och optimera driften och för att förhindra onödiga servicebesök.

- + Få insikter i användarbeteende och intäkter
- + Visa centraliserade data på alla kaffemaskiner inom ett nätverk
- + Använd planeringsverktyg och förutse trender
- + EVA DTS/MDB/DEX-UCS
- + Tillgängligt via webbportal eller mobilapp



VAD SÄGS OM LITE **FÄRSK MJÖLK?**

Vad är bättre än en stark cappuccino med färsk mjölk? Nu kan du få den med bara ett tryck. OptiMe kan använda färsk mjölk för att skapa många olika typer av espressobaserade drycker, inklusive cappuccino, latte och latte macchiato.

OptiMe har en innovativ och pålitlig mjölkpump som ger ett starkt mjölkskum på bara några sekunder.

- + Tyst användning
- + Konsekvent kvalitet
- + Hygien enligt HACCP-standarder
- + Underhållsvänlig med snabb och enkel rengöring: användargränssnittet leder dig genom rengöringen



SUVERÄNA RESULTAT ENASTÅENDE SMAK

OptiMe har utformats i samma stil och med samma specifikationer som prisbelönta OptiBean och har kvaliteten du kan förvänta dig av Animo. Det italienska bryggssystemet gör delikat espresso på det traditionella sättet, under precis rätt tryck.

Stark espresso eller något mildare? Få ditt favoritkaffe med ett tryck.

- + Nymalet riktigt kaffe
- + Många olika espressobaserade drycker att välja bland
- + Lägg till en mjölkkyllare och/eller en nydesignad koppvärmare
- + Separat varmvattenkran, dvs. tebrygging
- + Användarvänlig och utformad för minimalt underhåll
- + Tillverkad av hållbara komponenter
- + Hållbar och tillförlitlig, även vid intensiv användning
- + Ett iögonfallande tillägg till alla miljöer
- + Intelligent energisparläge (i standby)

Du kan utrusta OptiMe med ett extra stort bryggssystem för espresso när du använder större koppar (150–230 ml).

Ett perfekt kaffe börjar med en perfekt maskin. Och en perfekt maskin är en fråga om kunskap, erfarenhet och engagemang. Det finns fyra huvudpunkter när man skapar kaffemaskiner:

- + Suverän smak
- + Pålitliga resultat
- + Enkel att använda och underhålla
- + Suverän design
- + Lång livslängd



EN KAFFEMASKIN **SOM PASSAR ÖVERALLT**

Oavsett hur stor eller liten platsen är. Med sin kompakta design passar OptiMe var kaffe än behövs.

OptiMe passar ...

- + Kontor
- + Hotell
- + Fast Food
- + Restauranger



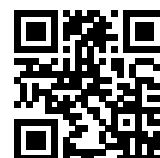
MATCHAR DIN SMAK DESIGNA DIN MASKIN



OptiMe är fullt anpassningsbar och låter små och medelstora företag uttrycka sin individuella stil.

Du kan välja olika färger, material och tillägg:

Besök optime.animo.eu eller skanna QR-koden för att utforska alla OptiMe-alternativ.



FRÄMRE FÄRG

- + Svart eller vit



SIDO- OCH BAKPANELER

- + Det finns sju (standard)val, men du får gärna skapa en anpassad design. Ingenting är omöjligt!



DEKORPANEL

- + Spegel, abstrakt eller sand

MODELLER OCH TYPER



MODELLNAMN

	OptiMe 11	OptiMe 12	OptiMe 21	OptiMe 22
Espressosystemets kapacitet:	6,5–9,5 g	6,5–9,5 g	6,5–9,5 g	6,5–9,5 g
Bönbehållare/kvarnar:	1	1	2	2
Instantbehållare:	1	2	1	2
Bönbehållare:	± 1 200 g/160 koppar	± 1 200 g/160 koppar	± 2 × 600 g/160 koppar	± 2 × 600 g/160 koppar
Snabbbehållare (topping):	± 1 400 g/200 koppar	± 600 g/85 koppar	± 1 400 g/200 koppar	± 600 g/85 koppar
Snabbbehållare (choklad):	± 1 950 g/120 koppar	± 800 g/50 koppar	± 1 950 g/120 koppar	± 800 g/50 koppar

Alla modeller kan förse med:

- + En XL-brygg för större koppar (150–230 ml).
XL-bryggen har en kapacitet på 9,5–13,4 g
- + En modul för färsk mjölk
- + Bypass (för att brygga americano eller long black)

OptiMe 21 och 22 (bilder) är utrustade med en modul för färsk mjölk.

TILLÄGG OCH ANPASSNINGAR



MJÖLKKYLARE MED ETT SYSTEM FÖR FÄRSK MJÖLK

- + Tillägg för alla OptiMe-modeller (alltid på höger sida)
- + Standardutrustad med ingrediensfack på ovensidan
- + Snabb och enkel rengöring (enligt HACCP-standarder)
- + Kombinerad användning med toppingmöjlighet
- + Mjölkpump i kaffemaskin – konsekvent och perfekt baristamjölkskum
- + Mjölkskum och varm eller kall mjölk
- + Mjölkkapacitet: 4 l
- + Låsbar dörr
- + Elanslutning: 220–240 V/50–60 Hz/43 W
- + Mått (B x D x H): 230 x 420 x 455 mm
- + Vikt: ± 19 kg

KOPPVÄRMARE

- + Tillägg för alla OptiMe-modeller
- + Uppvärmade hyllor: 3
- + Kapacitet (staplade): ca. 60 kaffekoppar/
144 espressokoppar
- + Elanslutning: 220–240 V/50–60 Hz/105 W
- + Mått (B x D x H): 230 x 420 x 455 mm
- + Vikt: ± 11 kg

PLATS FÖR BETALNINGSSYSTEM

För myntmekanism (med eller utan växlare) eller kontaktlös betalning.

OptiMe är en maskin med oändliga möjligheter. Brygg vilken dryck du än vill bjuda på, med eller utan färsk mjölk: flat white, latte macchiato, cappuccino, espresso, americano, kaffe, varm choklad eller te.



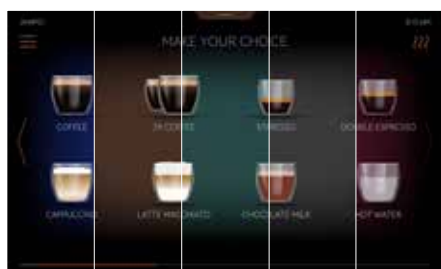
EXCEPTIONELLA FUNKTIONER



- + Omvänt espressobryggssystem



- + Meddelande på skärmen när behållaren (nästan) är tom



- + Olika alternativ för bakgrundsfärg på skärmen



- + OptiLight LED-lampor (valfri färg)



- + Keramisk kvarnmekanism (Ditting®) för extra lång hållbarhet (±300 000 koppar)



- + Enkel användarsupport på skärmen (med animering)



- + Separat varmvattenkran, t.ex. för tebrygning



- + Du kan också använda olika topping i stället för färsk mjölk. Kombinerad användning också möjligt.

FUNKTIONER

- + Lättanvänd pekskärm med intuitivt användargränssnitt
- + Företagets logotyp, bild, video eller annons som skärmläckare
- + 1 eller 2 behållare för färska kaffeböner (1 eller 2 kvarnar)
- + Finns med 1 eller 2 behållare för snabbingredienser
- + Omfattande reklamöjligheter på skärmen (även under pågående bryggning)
- + Tyst pump för färsk mjölk med konsekvent kvalitet
- + Blandarsystem med justerbar hastighet (RPM) för utmärkt topping
- + Dubbla utlopp för en riktig espressoupplevelse
- + Gör två koppar samtidigt (i 2 bryggcykler)
- + Funktion för att förvärma bryggaren
- + Reglering av vattentemperatur
- + Styrkekontroll (även för mjölk och socker)
- + Snabbt och enkelt rengöringsprogram
- + Användningsräknare
- + Isolerad kokare i rostfritt stål
- + Lämplig för många olika koppstorlekar
- + USB- och SD-kortanslutning
- + Näringsinformation på skärmen
- + Låsbar(a) bönbehållare
- + Stor avfallsbehållare: 3 l/70 koppar
- + Spillbricka: enkel anslutning till dräneringsslang



OptiMe kan utrustas med två bönbehållare (två kvarnar). Välj kaffeböner som passar din smak!



Lägg till en modul för färsk mjölk med mjölkkyllare och/eller en nydesignad koppvärmare.

ALTERNATIV OCH TILLBEHÖR

ALTERNATIV

- + Kompatibel med många betalningssystem (MDB/G-13)
- + Förberedd för telemetrianslutning (EVA DTS/MDB/DEX-UCS)
- + Företagsspecifik märkning på maskinens utsida (dvs. etikett för privat syfte)
- + Bypass (för att brygga americano eller long black)



- + Koppvärmare ovanpå mjölkkyllaren. Separat strömbrytare.

TILLBEHÖR

- + Rengöringstillbehör
- + Vattenfilter
- + Förstoringskit för bönbehållare – snart tillgängligt!
- + Förstoringskit för snabbbehållare – snart tillgängligt!
- + Set med magneter (för att ansluta OptiMe till mjölkkyllare eller koppvärmare)
- + Höga fötter (100 mm) för enkel rengöring (inklusive lager för droppbricka)



- + Fristående montering. Om det inte finns möjlighet att ansluta till kranvatten kan du enkelt ansluta till en Flojet-vattenpump med en vattentank (t.ex. vid evenemang).



- + Latte macchiato-fötter. För höga glas (kranhöjd: 140 mm).



- + Bricka för ingredienser. Standardutrustad ovanpå mjölkkyllare.



- + Koppositionering. Perfekt för självbetjäningsplatser. Enkel montering på bricka.



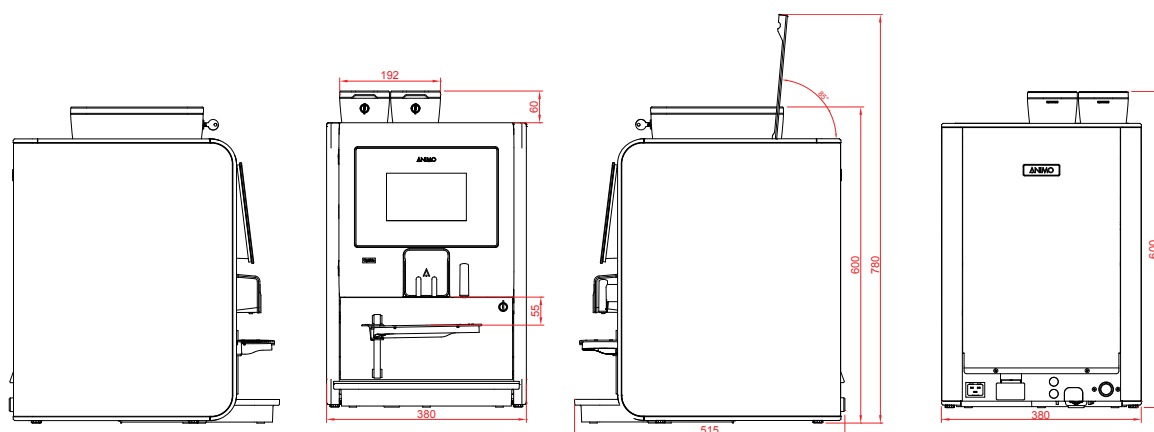
- + Nydesignat koppmagasin – snart tillgängligt!

All information och bilder om alternativ och tillbehör som inte är tillgängliga än kan komma att ändras.

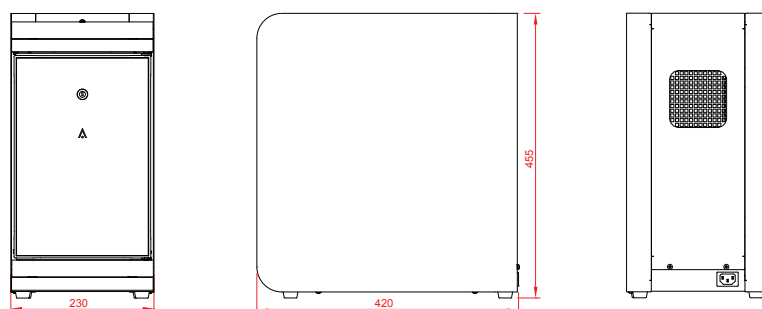
TEKNISKA SPECIFIKATIONER

- + Bryggtid per kopp (120 ml): 25–30 sekunder
- + Rekommenderad daglig användning: upp till 125 koppar
- + Skärm: 7-tums pekskärm
- + Justerbar koppbricka: 50–105 mm
- + Maxkranhöjd: 165 mm
- + Strömförsörjning: 220–240 V/50–60 Hz/2 200 W
- + Vattenanslutning: 3/4 tum
- + Avfallsbehållarens volym: 3 l (± 70 koppar)
- + Isolerad kokare i rostfritt stål (0,5 l) med 1 800 W värmeelement och torrkokningsskydd
- + Mått BxD x H: 380 x 515 x 600 mm
- + Vikt: ± 32 kg

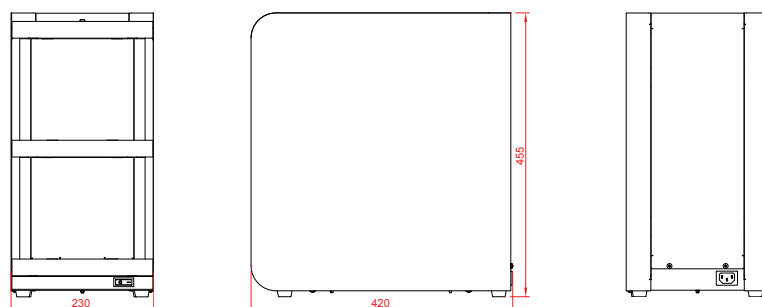
OptiMe



OptiMe-mjölkkylare



OptiMe-koppvärmare



Alla mått i mm.

ANIMO

Vi tillverkar kaffemaskiner och utrustning av högsta kvalitet som är användarvänliga, slitstarka och smidiga att underhålla. Våra maskiner erbjuder ett stort utbud av färska, varma drycker kopp efter kopp. Allt från nymalen espresso, cappuccino eller latte macchiato till te, varm choklad och färdiga soppor.

OptiMe är fullt anpassningsbar och låter små och medelstora företag uttrycka sin individuella stil. Den mest kompakta maskinen i sin klass – OptiMe imponerar med fantastiska resultat och enastående smak.

Besök animo.eu för all information om OptiMe.

DEDICATED TO EVERY CUP

WWW.ANIMO.EU

REV. 2.0 – 260319

Animo B.V. Huvudkontor
Assen – Nederländerna

Försäljning Nederländerna
Exportavdelning
info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

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

Animo Frankrike
Frankrike
info@animo-france.fr
+33 (0) 3 80 25 06 60

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

