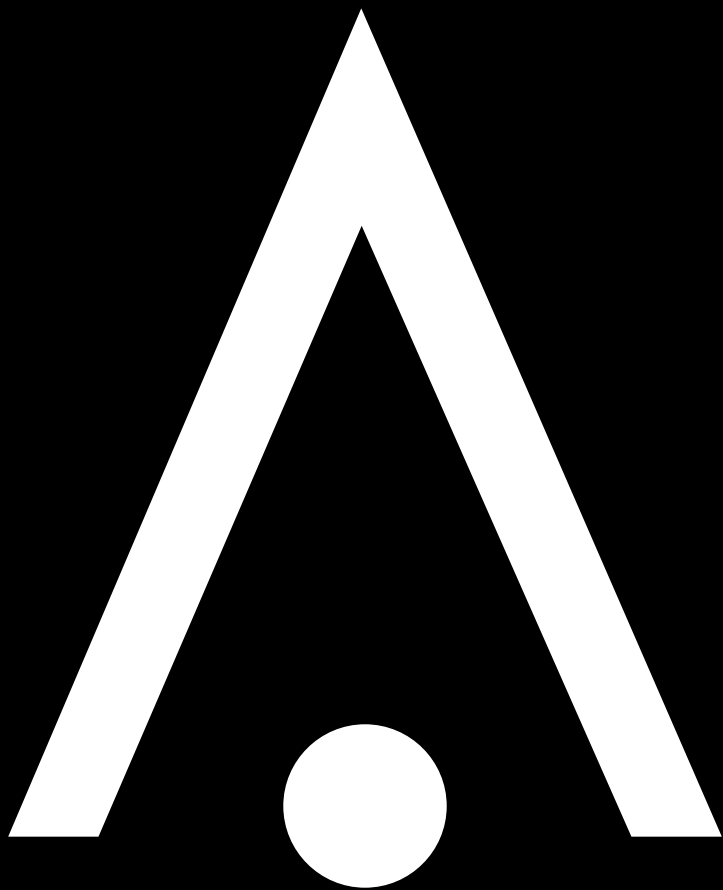


STANDARDEN FÖR **BÖNA TILL KOPP**



OPTIBEAN Next Generation
Känn dig som en barista.

ANIMO



DIN STUND

Riktigt kaffe är ren njutning. Något du tar dig tid att uppskatta — oavsett var du är eller hur upptagen du är. Riktigt kaffe, nymalt och precis rätt temperatur.

Du behöver inte sitta på terrassen på ett italienskt kafé. Det kan vara var som helst. OptiBean från Animo gör nymalet espressobaserat kaffe och många andra varianter på nolltid. Så alla stunder kan bli din perfekta kaffestund.



OptiBean Next Generation.
Känn dig som en barista.

REN SMAK

En stark espresso, den perfekta cappuccinon eller helt enkelt en delikat brygd. Det handlar om smak: den rena smaken av nymalt kaffe. Det är precis vad OptiBean från Animo ger. Den maler bönorna och brygger riktig espresso varje gång. OptiBean är för finsmakare, för purister, för alla som älskar riktigt, färskt kaffe. OptiBean från Animo: Standarden för böna till kopp.

OPTIBEAN XL

Förutom OptiBean är OptiBean XL utrustad med ett extra stort espressosystem för större, välfyllda koppar.

- + OptiBean brygger nybryggt kaffe när som helst.
- + Det italienska bryggssystemet gör delikat espresso på det traditionella sättet, under precis rätt tryck.
- + Välj bland flera olika sorters espressobaserade drycker, t.ex. cappuccino, latte och latte macchiato.
- + OptiBean har 12 programmerbara valknappar. Med ett tryck kan du göra ditt favoritkaffe.
- + Stark espresso eller något lite mildare? Med styrkekontrollen får du ditt kaffe precis så starkt som du vill ha det.
- + Det finns också snabbdrycker (pulverdrycker) att välja på, bl.a. chokladmjölk.
- + Det finns en särskild kran för varmt vatten så att te alltid smakar som det ska.
- + Det nya mixersystemet har en justerbar mixerhastighet (RPM) som ger dig utmärkt skumning (av drycker).
- + Mixerns utvinningsfilter är förbättrat och mixern kräver mindre rengöring.



+ Färska kaffeböner



+ Stort urval av espressobaserade drycker, t.ex. latte macchiato



+ Separat kran för varmt vatten

SMAKFULL DESIGN

Bra smak handlar inte bara om kaffe. Rena designlinjer, LED-lampor och en högkvalitativ finish gör OptiBean till ett iögonfallande tillskott i alla miljöer.



- + OptiBean är gjord av rostfritt stål med subtila detaljer.
- + Bönorna är synliga, vilket ger dig en äkta espressokänsla.
- + De starka LED-lamporna kan justeras som du vill.
- + Displayen och menyknapparna är inbjudande och användarvänliga.
- + Tillgänglig i många olika färger.

HÅLLBAR KVALITET

Att brygga det bästa kaffet är även en teknisk sak.

OptiBeans Schweiz-tillverkade kaffekvarn och italienska bryggssystem arbetar tillsammans för att ge dig den perfekta espresson.

- + Den beprövade teknologin garanterar pålitlighet.
- + Den Schweiz-tillverkade kaffekvarnen med keramiska diskar försäkrar perfekt malning och gör att bönornas smak alltid behålls på optimalt vis.
- + Det italienska bryggssystemet gör delikat espresso på det traditionella sättet, under precis rätt tryck.
- + En Procon® rotationspump garanterar konstant tryck under bryggprocessen — för en enda kopp eller en hel termoskanna — med en perfekt crema som gräddes på moset.
- + Varje maskin har genomgått omfattande manuella tester.
- + Materialen och konstruktionen är designade för minimalt underhåll.
- + OptiBean förblir tillförlitlig även vid intensivt användande.
- + Den nya omvända espressobryggaren drivs av en extern 230 V motor och är väldigt tyst.

OptiBean är inte bara tekniskt perfekt: den är också hållbar. Materialen och konstruktionen garanterar problemfri användning i många år framöver. Och OptiBean är energieffektiv, vilket är bra både för dig och miljön.

- + Det huvudsakliga materialet är rostfritt stål, som ger lång hållbarhet och är 100 % återvinningsbart.
- + Kaffekvarnens keramiska diskar varar under hela livslängden.
- + Maskinen är gjord av material som har tagits fram för ett långt liv.
- + OptiBean är energieffektiv, med ett A+ betyg tack vare:
 - LED-lamporna
 - En extra isolerad behållare för varmt vatten (ungefär 50 % mer effektiv)
 - Smart energisparläge (i standby)



- + Nytt omvänt espressobryggssystem. 230 V motor, tyst, delikat crema, inget droppande

More efficient



Less efficient

Norm EVA - Energy Measurement Protocol (version 3. 0B - 14/2/2011)



ENKEL NJUTNING

OptiBean är användarvänlig på alla sätt. Den är enkel att installera, enkel att använda och enkel att underhålla.

Ett knapptryck är tillräckligt för att få en riktig espresso, kaffe eller te på några sekunder. Så enkelt är det.

- + OptiBean kommer förprogrammerad, så det är bara att stoppa i sladden och köra.
- + OptiBean kan installeras var som helst. Ett eluttag och en vattenledning är allt du behöver. Om det inte finns någon vattentillförsel i närheten så behövs fristående vattenförsörjning (se tillbehör).
- + Valknapparna är enkla och användarvänliga.
- + Ditt val visas tydligt när du gjort det.
- + Koppbrickan kan ställas in i flera olika höjder.
- + Det finns plats även för höga glas (latte macchiato) och termoskannor.
- + Bönbehållarna och behållaren för pulveringredienser är enkla att fylla på.
- + OptiBean kan rengöras utan att öppna maskinen. Enkelt och hygieniskt.
- + Signalerar när sumpbehållaren eller spillbrickan är full.
- + Maskinen har en stor sumpbehållare för malt kaffe, så du slipper tömma den hela tiden.
- + Dryckesalternativen är enkla att ställa in.
- + För att undvika oavsiktlig omprogrammering behöver man ange en pinkod.
- + Fyra justerbara fötter för optimal stabilitet.



ENKELT VAR SOM HELST

OptiBean Next Generation från Animo kan placeras och användas var som helst. Till exempel:

- + Kontor
- + Hotell
- + Restauranger
- + Matbutiker
- + Sjukhus
- + Matsalar
- + Frukosttrum
- + Bensinmackar
- + Kiosker
- + Gym/Idrottsanläggningar
- + Vårdhem
- + Utställningshallar
- + Flygplatser
- + Skolor
- + Teater
- ...och mycket mer.





MODELLER OCH MENYER



OPTIBEAN 2 NG (ART. 1004555)

- + Espressosystemets kapacitet:
6,5 - 9,5 g
- + 1 bönbehållare och 1 pulverbehållare
- + Bönbehållare: 1500 g
- + Pulverbehållare / mjölk: ± 2 300 g eller
choklad: ± 2440 g (3,8 l)
- + Mixers: 1
- + Dryckesknappar: 12
- + (B x D x H): 409 x 565 x 792 mm



OB 2 (XL) NG

OPTIBEAN 2 XL NG (ART. 1004556)

- + Espressosystemets kapacitet:
9,5 - 13,4 g



OPTIBEAN 3 NG (ART. 1004557)

- + Espressosystemets kapacitet:
6,5 - 9,5 g
- + 1 bönbehållare och
2 pulverbehållare
- + Bönbehållare: 1500 g
- + Pulverbehållare / mjölk:
± 970 g (1,6 l)
- + Pulverbehållare / choklad:
±1030 g (1,6 l)
- + Mixers: 1
- + Dryckesknappar: 12
- + (B x D x H): 409 x 565 x 792 mm



OB 3 (XL) NG

OPTIBEAN 3 XL NG (ART. 1004558)

- + Espressosystemets kapacitet:
9,5 - 13,4 g

DRYCKESALTERNATIV

Vilka dryckesalternativ du kan använda beror på vilka ingredienser du väljer för varje behållare. Justerbara reglage gör det enkelt att ändra alternativen.

DRYCKESALTERNATIV	OptiBean 2 (XL) NG	OptiBean 3 (XL) NG
Kaffe (termoskannor)	✓	✓
Kaffe med mjölk	✓	✓
Espresso	✓	✓
Capuccino	✓	✓
Latte Macchiato	✓	✓
Kaffe med choklad(smak)	⊙	✓
Chokladmjölk	⊙	✓
Wiener Melange		✓
Varmt vatten	✓	✓
Espresso med chokladsmak	⊙	✓
Koffeinfritt	⊙	⊙
Te	⊙	⊙
Kaffe med socker	⊙	⊙
Varm mjölk	⊙	⊙
Varm choklad	⊙	⊙
Dubbel espresso	⊙	⊙
Kallt vatten	●	●

✓ STANDARDFABRIKSINSTÄLLNINGAR

⊙ JUSTERBARA (BEROENDE PÅ VALDA INGREDIENSER)

● MÖJLIGT ATT HA EN KYLENHET I UNDERSKÅPET

KAPACITET FÖR OPTIBEANS INGREDIENSBEHÅLLARE

	Bönbehållare 1500 g	Behållare 1,6 l	Behållare 3,8 l
Kaffeböner:	± 1500 g / 200 koppar	-	-
Skumning:	-	± 970 g / 63 koppar	± 2 300 g / 150 koppar
Choklad:	-	± 1030 g / 60 koppar	± 2 440 g / 140 koppar

- + Omvänt espressobryggsystem
- + Dubbla utlopp för en riktig espressoupplevelse
- + Kaffekvarn med keramisk mekanism
- + Bönbehållare
- + Gör två koppar samtidigt (i 2 bryggcykler)
- + Separata kranar för kaffe och varmt vatten
- + Enkel att använda
- + Styrkek kontroll (även för mjölk och socker)
- + STOPP-knapp
- + OptiLight LED-lampor
- + Smart energisparläge
- + Rengöringsprogram (på kontrollpanelen)
- + Användningsräknare
- + Isolerad kokare i rostfritt stål
- + Lämplig för koppar och termoskannor

ALTERNATIV OCH TILLBEHÖR

ALTERNATIV

- + Koppensor, så att kaffe bara kan göras bryggas när kopp är placerad
- + Kompatibel med olika betalningssystem (MDB)
- + Varmt och kallt från samma maskin (kylenhet i underskåp)
- + Svart, vit eller färgad framsida, med ett urval av RAL-färger (standardmodeller kommer i rostfritt stål)



- + Myntmekanism och myntväxlare (nri)



- + Koppensor

TILLBEHÖR

- + Vattenfilter
- + Koppvärmare (KKWn)
- + Termoskanna 1 l
- + Grindz™ rengöring för kaffekvarn
- + Rengöringskit
- + Rengöringstabletter
- + Borttagningsmedel för kaffebläckor
- + Avkalkningsmedel
- + Underhållskit
- + Avtappnings slang



- + Kopphållare
Kopphållare i rostfritt stål, som passar för kaffekoppar i olika storlekar. Lämplig för väggmontering.



- + Behållarpåbyggnad för bönor.
Med varje behållarpåbyggnad kommer bönbehållarens kapacitet öka med 700 g.



- + Konverteringsset för XL-behållare
XL-behållare för stora mängder pulver ingredienser, vilket innebär färre påfyllningar.



- + Underskåp
Användbart för att förvara påfyllningsingredienser, socker, mjölk och skedar. Den bakre panelen är infälld för att ge plats för anslutningar och eventuellt ett filter.

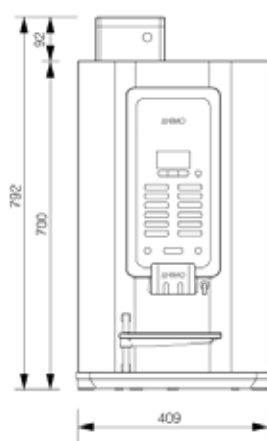


- + Fristående vattenförsörjning
Ingen vattentillförsel?
Använd vattenpumpen från Flojet. Det kompletta setet består av en pump, en vattentank och en sex meter lång anslutnings slang, som enkelt kan installeras i ett underskåp.

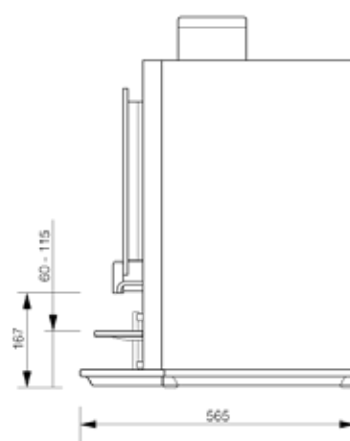
TEKNISKA SPECIFIKATIONER

- + Bryggtid, kopp (120 ml): 25-30 sekunder
- + Kapacitet per timme: 120 koppar (120 ml) / 14 l
- + Märkeffekt: 220-240V / 50-60Hz / 2275W
- + Justerbar koppbricka: 60-115 mm
- + Max. kranhöjd: 167 mm
- + Rotationspump (Procon®): 10 bar
- + Isolerad kokare i rostfritt stål (1,1 l) med 1800W värmeelement och torrkokningsskydd
- + Keramisk malmekanism (Ditting®) för extra lång hållbarhet (± 300 000 koppar)
- + Vattenuttag: 3/4"
- + Sumpbehållarens volym: 7 l (± 130 koppar)

OPTIBEAN 2 (XL) NG, 3 (XL) NG



SIDOVY HÖGER



BAKIFRÅN



Alla mått i mm.



ANIMO

Vi gör kaffemaskiner och utrustning för folk som vill servera gott kaffe. Användarvänliga maskiner med en mängd alternativ, som är hållbara och enkla att underhålla.

Våra maskiner har ett stort utbud av färska, varma drycker gång på gång. Allt från nymalen espresso, cappuccino eller latte macchiato till te, varm choklad och färdiga soppor.

Vi har funnits på marknaden i över 65 år och finns i mer än 75 länder över hela världen. Riktigt gott kaffe kräver en bra maskin. Och en bra maskin kräver erfarenhet, expertis och engagemang.

PASSION FÖR VARJE KOPP

WWW.ANIMO.EU

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

1001607 REV. 5 270716

ANIMO

