

Un café parfait émane d'une machine parfaite. Et quand de plus celle-ci correspond à votre goût, la magie opère. Profitez de tout cela avec notre toute dernière machine à café professionnelle : l'Animo OptiMe®. Un espresso puissant, un délicieux café filtre, un cappuccino préparé avec du lait frais ? L'OptiMe a été développée pour apporter saveur ET design : une conception personnalisée pour moudre le café instantanément.

PETITE MACHINE GRANDS ARÔMES



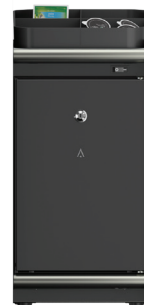
- + Du vrai café, fraîchement moulu
- + Conception compacte à 360°
- + Équipée de deux réservoirs à grains de café (deux moulins)
- + Ajoutez le refroidisseur de lait et/ou le chauffe-tasses de conception nouvelle
- + Écran tactile réactif avec interface utilisateur intuitive
- + De nombreuses possibilités de messages (commerciaux) à l'écran – même



reddot award 2019
winner



ADD-ONS



ROIDISSEUR DE LAIT /
ACS À INGRÉDIENTS



CHAUFFE-TASSES

À VOTRE GOÛT

Consultez le site optime.animo.eu pour découvrir toutes les options OptiMe



AVANT COULEUR



Noir RAL 9017



Blanc RAL 9001

PANNEAUX CÔTES ET ARRIERE



Noir RAL 9017



Blanc RAL 9001



Rouge RAL 3003



Marron RAL 8014



Pin (BZ912)

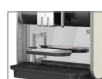


Chêne lavé (PZ904)



Chêne foncé (PZ912)

DÉCO PANNEAU



Miroir



Sable



Abstrait



Noir

OPTIONS



- + Un circuit court (pour Americano ou un café noir allongé)
- + Compatible avec de nombreux systèmes de paiement (MDB / G-13)
- + Un infuseur XL pour des tasses plus grandes et plus remplies (150-230 ml)
- + Compatible avec une connexion par télémétrie
- + Marquage spécifique à l'entreprise pour l'extérieur de la machine
- + Étagère chauffe-tasses au dessus du refroidisseur de lait.
- + Distributeur de tasses de conception nouvelle

ACCESSOIRES

- + Pieds hauts (100 mm) pour un nettoyage facile
- + Filtre à eau
- + Accessoires de nettoyage
- + Et bien plus encore

AJOUTEZ UN MODULE POUR LAIT FRAIS

- + Module pour le lait frais avec refroidisseur de lait
- + Nettoyage rapide et facile (selon les normes HACCP)
- + Pompe à lait dans la machine à café ; mousse de lait constante et parfaite de qualité barista



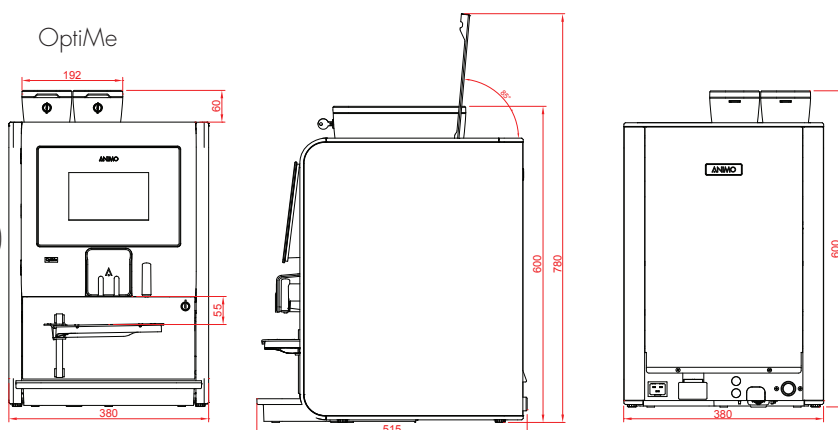
TROUVE SA PLACE PARTOUT



- + Bureau
- + École
- + Hôtel
- + Restaurant
- + Coffee to go
- + Et bien plus encore

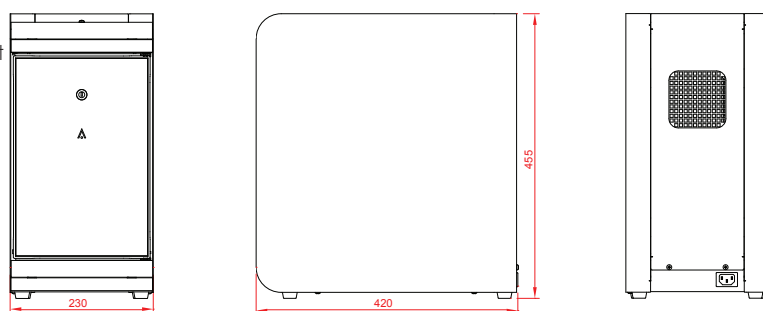
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- + Production journalière recommandée: jusqu'à 125 boissons
- + Temps de préparation, tasse (120 ml): 25-30 sec.
- + Affichage : écran tactile 7"
- + Mécanisme de mouture céramique (Ditting®) pour une durée de vie ultra-longue ± 150 000 tasses (< 70 dB(A))
- + Système de préparation d'expressos inversé
- + Plateau à tasse réglable : 50-105 mm
- + Hauteur max. robinet : 165 mm
- + Alimentation : 220-240 V / 50-60 Hz / 2200 W
- + Raccordement à l'eau : 3/4"
- + Press. de l'eau : 0,2-1,0 MPa (2-10 bar) Flow > min. 1,0 L/min. Refroidisseur de lait OptiMe
- + Volume du bac à marc : 3 l (± 70 tasses)
- + Chauffe-eau isolé en acier inoxydable (0,5 l) avec élément de chauffage 1800 W
- + Dimensions l x P x H : 380 x 515 x 600 mm
- + Poids : ± 32 kg

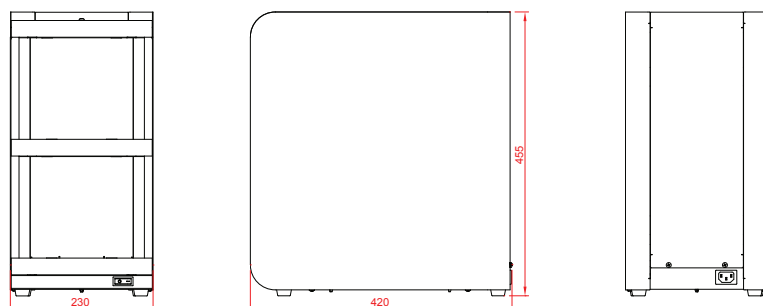


REFROIDISSEUR DE LAIT AVEC SYSTÈME DE LAIT FRAIS

- + Équipée en standard avec le plateau à ingrédients sur le dessus
- + Utilisation combinée avec les garnitures possible
- + Distribution de mousse de lait et de lait chaud ou froid
- + Capacité de lait : 4 l
- + Porte verrouillable
- + Connexion électrique : 220-240 V / 50-60 Hz / 43 W
- + Dimensions (l x P x H): 230 x 420 x 455 mm
- + Poids : ± 19 kg



Chauffe-tasses OptiMe



Toutes les dimensions sont en mm

CHAUFFE-TASSES

- + Niveaux de l'étagère chauffante : 3
- + Capacité (avec empilement) : environ 60 tasses à café
- + Connexion électrique : 220-240 V / 50-60 Hz / 105 W
- + Dimensions (l x P x H): 230 x 420 x 455 mm
- + Poids : ± 11 kg



OptiMe 10



OptiMe 11



OptiMe 12



OptiMe 20



OptiMe 21*



OptiMe 22*

NOM DU MODÈLE

Capacité du système expresso :	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g
Réservoirs à grains de café/moulins :	1	1	1	2	2	2
Réservoirs à produits instantanés :	-	1	2	-	1	2
Réservoir à grains de café :	± 1 200 g / 160 tasses	± 1 200 g / 160 tasses	± 1 200 g / 160 tasses	± 2 x 600 g / 160 tasses	± 2 x 600 g / 160 tasses	± 2 x 600 g / 160 tasses
Réservoir à produit instantané :	-	± 1 400 g / 200 tasses	± 600 g / 85 tasses	-	± 1 400 g / 200 tasses	± 600 g / 85 tasses
(garniture) :						
Réservoir à produit instantané	-	± 1 950 g / 120 tasses	± 800 g / 50 tasses	-	± 1 950 g / 120 tasses	± 800 g / 50 tasses
(chocolat) :						

* L'OptiMe 21 et 22 (images) sont équipés d'un module pour lait frais.