

À
VOTRE
GOÛT



OptiMe

Comme je veux.

ANIMO



*Animo est synonyme d'excellent café, de designs récompensés et d'une véritable durabilité.
Nous utilisons des composants de haute qualité et un procédé de production propre pour
fabriquer des machines à bon rendement énergétique avec des performances durables, pour
un café goûteux.*

UNE NOUVELLE MANIÈRE D'APPRÉCIER LE CAFÉ

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 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.



Que vous soyez un connaisseur, un puriste ou simplement un amateur de vrai café, bénéficiez de la qualité que vous attendez d'Animo dans une machine compacte qui s'adapte à tous les environnements. Souhaitez-vous une machine OptiMe à votre goût ? Vous pouvez la personnaliser pour l'harmoniser avec n'importe quel style.

OptiMe. *Comme je veux.*

EXPRIMEZ VOTRE STYLE

*Le bon goût
ne se
limite pas
à la saveur.*

Voulez-vous que la machine attire le regard ? Ou doit-elle se fondre dans votre décoration ? Aucun problème ; OptiMe est totalement personnalisable. Choisissez vos matériaux, vos couleurs et configurez en détail une machine à votre goût. Elle dépassera vos attentes. Et grâce à son écran tactile facile à utiliser et son interface utilisateur intuitive, OptiMe est parfait pour les emplacements en libre-service.

- + Configurez votre OptiMe sur www.animo.eu
- + Conception compacte à 360°
- + Éclairage LED OptiLight (toute couleur)
- + De nombreuses possibilités de messages (commerciaux) à l'écran – même au cours du processus de préparation
- + Différentes options pour la couleur d'arrière-plan de l'écran



PETITE MACHINE GRANDS ARÔMES



Que ce soit pour démarrer la journée ou pour s'accorder un moment à soi : plus le café est bon, plus on apprécie la pause. Cela fait plus de 70 ans que nous améliorons nos machines à café, c'est pourquoi l'OptiMe vous propose le café de qualité que vous méritez. L'OptiMe peut être équipée de deux réservoirs à grains de café (deux moulins). Choisissez les grains de café à votre goût !

Avec un débit journalier recommandé de 40 jusqu'à 125 tasses, l'OptiMe d'Animo fait impression avec ses performances élevées et l'excellent goût qu'elle fournit.

Elle s'adapte à n'importe quel environnement et elle peut facilement être modifiée par l'ajout des éléments suivants :

- + Refroidisseur de lait
- + Réservoir d'eau
- + Distributeur de gobelets
- + Chauffe-tasses
- + Pieds hauts (100 mm)
- + Compatible avec de nombreux systèmes de paiement

La machine est compacte et s'adapte à toutes les situations dans votre bureau, votre hôtel, votre restaurant ou votre espace libre-service. Servez à vos invités, à vos collègues ou à vos clients une tasse de café parfaite ou l'une de nos nombreuses spécialités de café.

l'OptiMe est compatible avec une connexion de télémétrie qui offre la possibilité de surveiller ses performances à distance. Les données peuvent être utilisées pour analyser et optimiser les opérations et pour éviter des visites de maintenance inutiles.

- + Vous disposez d'une vision d'ensemble sur le comportement des utilisateurs et sur les revenus générés
- + Visualisez des données centralisées concernant toutes les machines à café au sein d'un réseau
- + Utilisez des outils de planification et anticipez les tendances
- + EVA DTS / MDB / DEX-UCS
- + Accessible par l'intermédiaire d'un portail internet ou une appli mobile



AVEC DU LAIT FRAIS ?

Quoi de mieux qu'un cappuccino puissant avec du vrai lait frais ? C'est au bout de vos doigts. OptiMe peut utiliser du lait frais pour créer de nombreuses variantes de boissons à base d'expresso, dont le cappuccino, le latte et le latte macchiato. Et comme OptiMe peut également utiliser du lait en poudre, vous pouvez toujours ajouter du lait à votre boisson.

L'OptiMe dispose d'une pompe à lait innovante et fiable qui fournit en quelques secondes une mousse de lait épaisse.

- + Utilisation silencieuse
- + Qualité constante
- + Hygiène conforme aux normes HACCP
- + Maintenance facile et nettoyage rapide et simple : l'interface utilisateur vous guide parfaitement au cours du processus de nettoyage
- + Convient au lait de vache ou à des substituts tels que le lait de soja ou d'avoine.



EXCELLENTE PERFORMANCES GOÛT EXCEPTIONNEL

Le style et les spécifications de l'OptiMe ont été conçus dans la lignée du modèle primé OptiBean et l'OptiMe vous apportera la qualité que vous attendez d'Animo. Le système de préparation italien permet d'obtenir de délicieux expressos traditionnels, avec la pression exacte nécessaire.

Un espresso puissant, ou bien une boisson plus légère ? Obtenez votre café favori en appuyant simplement sur un bouton.

- + Du vrai café, fraîchement moulu
- + Une large sélection de boissons à base d'espresso
- + Ajoutez le refroidisseur de lait et/ou le chauffe-tasses de conception nouvelle
- + Robinet à eau chaude séparé, par exemple pour la préparation du thé
- + Mode intelligent d'économie d'énergie (en mode veille)
- + Conviviale et conçue pour une maintenance minimale
- + Fabriquée avec des composants durables
- + Durable et fiable, même en cas d'utilisation intensive
- + Attire le regard dans tout intérieur

Un café parfait émane d'une machine parfaite. Pour une machine parfaite il faut de l'expertise, de l'expérience et beaucoup de passion. Les priorités sur lesquelles repose la production de nos machines à café :

- + Goût excellent
- + Performance fiable
- + Facile à utiliser et à entretenir
- + Design élaboré
- + Longue durée de vie

Vous voulez plus d'espresso et de tasses plus complètes ? Vous pouvez désormais équiper l'OptiMe d'un système de brassage extra large (150-230 ml).



LA MACHINE À CAFÉ QUI TROUVE SA PLACE PARTOUT

Peu importe que vos locaux soient grands ou petits : avec sa conception compacte, l'OptiMe est à sa place lorsqu'il faut du café.

Les endroits adaptés pour OptiMe :

- + Bureau
- + Hôtel
- + École
- + Restaurant
- + Et bien plus encore



CONCEVEZ VOTRE MACHINE À VOTRE GOÛT

La machine OptiMe totalement personnalisable permet aux petites et aux moyennes entreprises d'exprimer leur style individuel.

Vous pouvez faire une sélection parmi un ensemble de couleurs, de matériaux et d'ajouts.



COULEUR AVANT

- + Noir ou blanc



PANNEAUX LATÉRAUX ET ARRIÈRE

- + Choisissez votre couleur



PANNEAU DÉCORATIF

- + Miroir, abstrait, sable ou couleur noir



AJOUTS ET PERSONNALISATIONS



REFROIDISSEUR DE LAIT AVEC SYSTÈME DE LAIT FRAIS

- + Capacité de lait : 4 l
- + Équipée en optionel avec le plateau à ingrédients sur le dessus (optional)
- + Nettoyage rapide et facile (selon les normes HACCP)
- + Utilisation combinée avec les garnitures possible
- + Pompe à lait dans la machine à café ; mousse de lait constante et parfaite de qualité barista
- + Distribuer la mousse de lait et le lait chaud (il suffit de régler la température)



BOÎTIER POUR LES SYSTÈMES DE PAIEMENT

Pour mécanisme à pièces (avec ou sans restitution de monnaie) ou systèmes de paiement sans contact. OptiMe peut être connecté à de nombreux systèmes de paiement (MDB)
Demandez les possibilités.



DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

- + Adapté aux gobelets Ø 66 - Ø 90 mm
- + 3 distributeurs de gobelets : env. 3 x 50 gobelets



RÉSERVOIR D'EAU

- + Capacité 8,2 Ltr. (5,2 Ltr. d'eau filtrée)
- + Un filtre Brita Maxtra+ inclus (100 Litres / 4 semaines)
- + Porte verrouillable



CHAUFFE-TASSES

- + Capacité (avec empilement) : env. 60 tasses à café / 144 tasses à espresso
- + Niveaux de l'étagère chauffante : 3

OPTIONS ET ACCESSOIRES

OPTIONS



- + Circuit court (pour préparer un Americano et un café noir allongé)



- + Un infuseur XL pour des tasses plus grandes et plus remplies (150-230 ml)



- + Étagère chauffe-tasses au dessus du refroidisseur de lait. Interrupteur marche/arrêt indépendant.

AUTRES OPTIONS

- + Compatible avec une connexion par télémétrie (EVA DTS / MDB / DEX-UCS)
- + Marquage spécifique à l'entreprise pour l'extérieur de la machine (p. ex. à des fins d'étiquetage personnalisé)

ACCESSOIRES



- + Le bacs à grains peut être agrandie avec deux bacs à ingrédients. Max. 2x 400 gr.



- + Pieds hauts (100 mm) pour un nettoyage facile (comprenant un étage pour le bac de récupération)



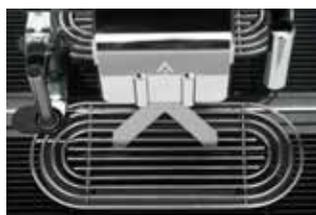
- + Plateau à ingrédients. Placé en au-dessus du refroidisseur de lait (optional).



- + Ensemble autonome. Dans le cas où aucun raccordement à l'eau n'est disponible, vous pouvez facilement configurer une pompe à eau Flojet avec un réservoir à eau (p. ex. pendant des événements particuliers).



- + Pieds pour Latte macchiato. Pour les grands verres (hauteur de robinet : 140 mm).



- + Positionnement de tasses. Idéal pour le libre-service. Assemblage facile sur le plateau.



- + Nettoyant lait
- + Nettoyant marc de café
- + Nettoyant moulin à café

AUTRES ACCESSOIRES

- + Filtre à eau
- + Jeu d'aimants (pour relier l'OptiMe au refroidisseur de lait ou au chauffe-tasses)
- + Grille de bac d'égouttage en acier inoxydable

FONCTIONNALITÉS EXCEPTIONNELLES



+ Système de préparation d'expressos inversé



+ Éclairage LED OptiLight (toute couleur)



+ Mécanisme de mouture céramique (Ditting®) pour une durée de vie ultra-longue (± 150 000 tasses)



+ Différentes options pour la couleur d'arrière-plan de l'écran



+ Robinet à eau chaude séparé, par exemple pour la préparation du thé



+ Notification à l'écran quand le réservoir est (presque) vide



+ Vous pouvez également utiliser différentes garnitures au lieu du lait frais. Utilisation combinée également possible.



+ Aide utilisateur facile sur l'écran (avec animations)

CARACTÉRISTIQUES

- + Écran tactile réactif avec interface utilisateur intuitive
- + Utilisation du logo de l'entreprise, d'une image, d'une vidéo ou d'une publicité comme économiseur d'écran
- + 1 ou 2 réservoirs pour les grains de café frais (1 or 2 moulins)
- + Disponible avec 1 ou 2 réservoirs pour les ingrédients instantanés
- + De nombreuses possibilités de publicité à l'écran (même au cours du processus de préparation)
- + Pompe à lait frais silencieuse de qualité constante
- + Utilisation combinée possible pour le lait frais et garniture
- + Système de mélange avec vitesse de mélange réglable (t/min) pour une garniture parfaite
- + Pompe rotative
- + Préparez deux tasses à la fois (en 2 cycles de préparation)
- + Contrôle de la température de l'eau
- + Commande de l'intensité (également pour le lait et le sucre)
- + Programme de nettoyage rapide et simple
- + Compteur d'utilisation
- + Chauffe-eau isolé en acier inoxydable
- + Adaptée à différentes tailles de tasse
- + Connexion USB et cartes SD
- + Informations nutritionnelles à l'écran
- + Réservoir(s) à grains de café verrouillable(s)
- + Grand bac à marc : 3 l / 75 tasses
- + Bac de récupération : connexion facile à un tuyau d'évacuation (lors de l'utilisation de lait frais)



Équipez l'OptiMe de deux réservoirs à grains de café (deux moulins).
Choisissez les grains de café à votre goût !



Ajoutez un module pour lait frais avec refroidisseur de lait et/ou un chauffe-tasses de conception.

MODÈLES ET TYPES



NOM DU MODÈLE	OptiMe 11	OptiMe 12	OptiMe 21	OptiMe 22
Capacité du système expresso :	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	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	± 2 x 600 g / 160 tasses	± 2 x 600 g / 160 tasses
Réservoir à produit instantané : (garniture) :	± 1 400 g / 200 tasses	± 600 g / 85 tasses	± 1 400 g / 200 tasses	± 600 g / 85 tasses
Réservoir à produit instantané (chocolat) :	± 1 950 g / 120 tasses	± 800 g / 50 tasses	± 1 950 g / 120 tasses	± 800 g / 50 tasses

Tous les modèles peuvent être équipés des éléments suivants :

- + Un infuseur XL pour des tasses plus grandes et plus remplies (150-230 ml). L'infuseur XL a une capacité de 9,5-13,4 g
- + Un module pour lait frais
- + Un circuit court (pour préparer un Americano ou un café noir allongé)



reddot award 2019
winner



Safety
Functionality
Quality

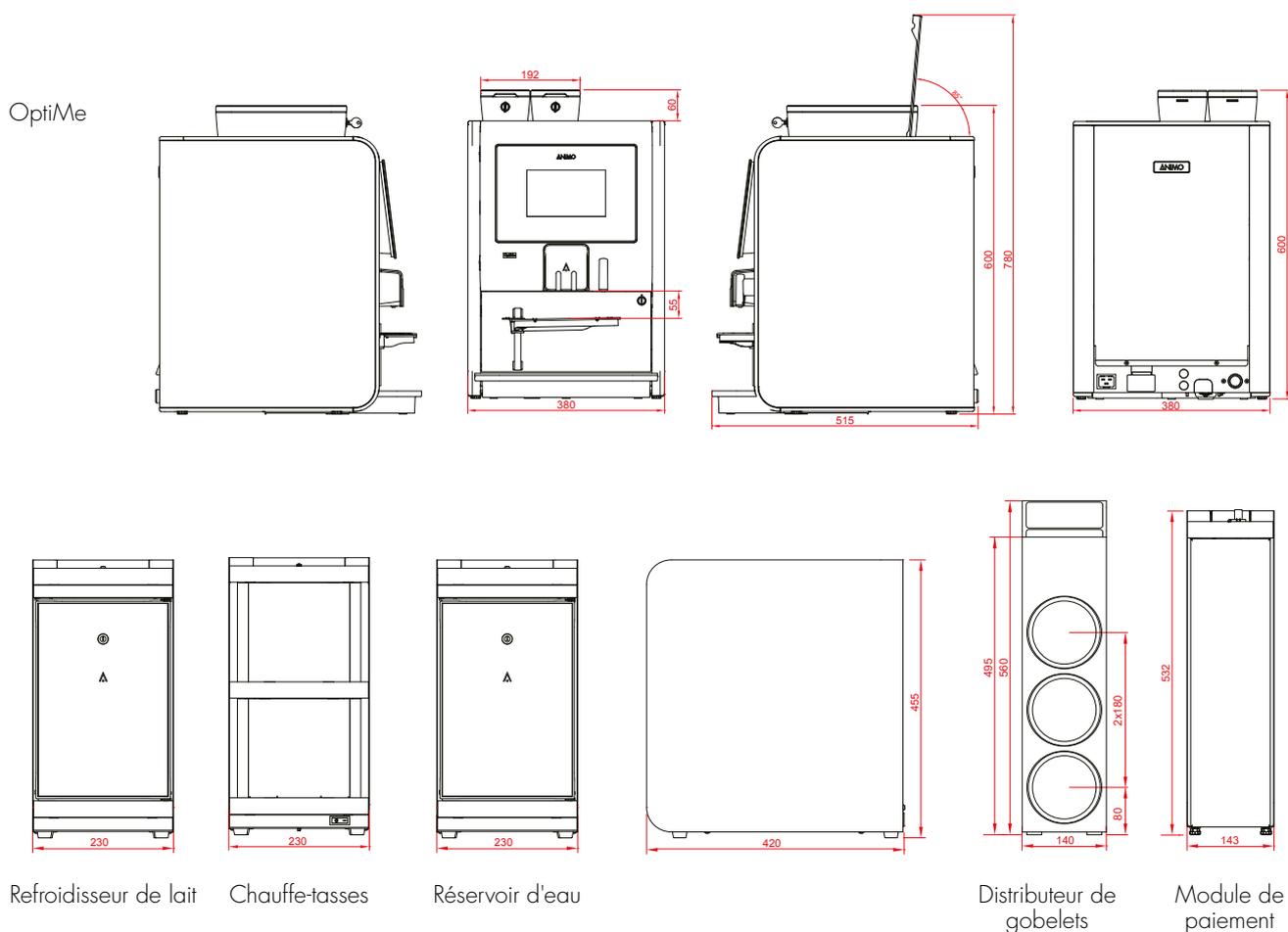
www.tuv.com
ID DE 2-027809

Énergie		Distributeur automatique
Fabricant	ANIMO	
Modèle	OptiMe Lait Frais	
Économe		
A++		
A+		
A		
B		
C		
D		
E		
F		
G		
Peu économe		
Consommation d'énergie Mesurée à	142 wh/L 30 L/24h	
Nombre de tasses en ml	247 tasses/ 121 ml	
La consommation d'énergie en mode veille	1284 wh/24h	
Norm: EVA - Energy Measurement Protocol (version 3.1B - 10/2016)		

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- + Temps de préparation, tasse (120 ml): 25-30 sec.
- + Production journalière recommandée: 40 jusqu'à 125 boissons
- + Affichage : écran tactile 7"
- + Plateau à tasse réglable : 50-105 mm
- + Hauteur max. robinet : 165 mm
- + Alimentation : 220-240 V / 50-60 Hz / 2200 W
- + Label énergie A+ (selon la norme industrielle EVA-EMP3.0B)
- + Pompe rotative
- + Niveau sonore broyeur < 70 dB(A)
- + Raccordement à l'eau : 3/4"
- + Volume du bac à marc : 3 l (± 70 tasses)
- + Chauffe-eau isolé en acier inoxydable (0,5 l) avec élément de chauffage 1800 W et protection contre le fonctionnement à vide
- + Dimensions l x P x H : 380 x 515 x 600 mm
- + Poids : ± 32 kg



Toutes les dimensions sont en mm

ANIMO

Nous fabriquons des machines à café et d'autres équipements de qualité supérieure qui sont conviviaux, durables et faciles à entretenir. Nos machines offrent, pendant de longues années, une gamme étendue de boissons chaudes fraîchement produites.

Allant d'un espresso, un cappuccino ou un latte macchiato, aux grains fraîchement moulus au thé, au chocolat chaud ou à la soupe instantanée.

La machine OptiMe totalement personnalisable permet aux petites et moyennes entreprises d'exprimer leur style individuel. La machine la plus compacte de sa classe, l'OptiMe impressionne par ses excellentes performances et le goût exceptionnel des boissons.

Rendez-vous sur animo.eu pour obtenir toutes les informations sur OptiMe.

DEDICATED TO EVERY CUP

ANIMO.EU

1008120 REV. 7.0 - 230124

Animo B.V. Siège social
Assen – Pays-Bas

Ventes Pays-Bas
Service Export
info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

Animo Belgium
Belgique
info@animo.be
+32 (0)33 130 308

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

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

