

VOTRE BOISSON  
FAVORITE  
**EN UN CLIC**

OptiVend Touch  
*Satisfaction instantanée.*

ANIMO

# PRÊT POUR VOTRE ENVIE DU MOMENT

Pourquoi attendre votre café, quand il peut être toujours prêt pour vous ? Le nouvel OptiVend Touch d'Animo prépare votre boisson chaude préférée en 7 secondes – à tout moment de la journée.

Expresso ? Cappuccino ? Thé ? Chocolat ou soupe ? OptiVend Touch est toujours prêt pour votre envie du moment.

OptiVend Touch.  
*Satisfaction instantanée.*



# SATISFACTION À HAUTE VITESSE

Que ce soit un cappuccino ou un espresso, la diversité des saveurs ajoute de la couleur à votre vie. Grâce à OptiVend Touch, vous pouvez choisir exactement ce que vous voulez, quand vous le voulez.

- + OptiVend propose 1 à 4 bacs à ingrédients instantanés. Plus les bacs sont nombreux et plus le choix est important.
- + Chaque tasse a la même quantité de café, avec une mousse parfaite.
- + Une tasse de café fraîchement préparée en 7 secondes.
- + Réglage facile de l'intensité de café, pour satisfaire tous les goûts.
- + OptiVend dispose d'une sortie indépendante pour l'eau chaude, de sorte que votre thé a toujours un goût parfait.
- + Mélangeur à vitesse réglable, pour une qualité parfaite à chaque tasse.





# UNE SIMPLE TOUCHE SUFFIT

OptiVend Touch vous facilite la tâche à chaque étape. La machine est facile à installer, à utiliser et à entretenir. Notre technologie et notre fabrication garantissent des années d'utilisation sans soucis. OptiVend Touch est toujours prêt à l'utilisation.

- + Grâce à son alimentation biphasee ou triphasee (en option), OptiVend vous permet d'enchaîner les thermos sans attente.
- + Avec son haut rendement dans un délai court, OptiVend enchaîne une tasse après l'autre sans problème.
- + OptiVend s'installe partout : il vous suffit d'une prise électrique et d'une alimentation en eau. Pas d'alimentation en eau ? Découvrez nos ensembles autonomes (voir accessoires).
- + Lumière LED pour positionner votre tasse.
- + Les choix de boisson sont faciles à définir et à changer. Un code est demandé pour éviter les reprogrammations indésirées.
- + Support sur écran facile à suivre.
- + Réapprovisionnement facile.
- + Nettoyage facile et hygiénique avec temps d'arrêt minimal, sans besoin d'ouvrir la machine.

# QUALITÉ DURABLE À HAUTE VITESSE

Une tasse vite fait ou un thermos entier pour les membres d'une réunion ? OptiVend Touch est toujours prêt à produire rapidement de grandes quantités, au goût et à la température désirés. La technologie de haute fiabilité et la fabrication solide et durable assurent à OptiVend Touch des années d'utilisation en toute souplesse.

- + Le nouvel OptiVend High Speed Duo Touch prépare une tasse de café en tout juste 5 secondes.
- + OptiVend Touch compte trois modes d'activité au choix.
- + Le mode économie d'énergie diminue la consommation électrique pendant la veille.
- + L'intérieur en acier inoxydable est indestructible et entièrement recyclable.
- + Le chauffe-eau est bien isolé pour une meilleure efficacité énergétique.
- + Classe énergétique A+.

## More efficient



## Less efficient

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



- + Capacité horaire jusqu'à 150 litres / 1 250 tasses.
- + Sortie simple ou double simultanée pour tasses et thermos.
- + Prépare deux thermos de deux litres de café en 77 secondes, ou 2 x 2 thermos en 160 secondes.
- + Plateau à tasses amovible.

Pour les situations où la capacité et la vitesse sont primordiales, Animo a mis au point OptiVend High Speed Duo Touch avec deux sorties séparées. D'une seule pression, préparez deux tasses ou deux thermos en même temps. Vous préférez de l'eau chaude, un chocolat ou un cappuccino ? OptiVend High Speed Duo Touch est disponible avec des réservoirs pour 2 à 4 ingrédients instantanés.



# CONÇU POUR TOUT LES ENVIRONNEMENTS

Puissance intérieure, élégance extérieure. La taille compacte d'OptiVend Touch fait qu'il occupe peu de place. Il se fond dans tout type de décor et de cadre :



- + Sa conception allie un intérieur en acier inoxydable et un habillage noir. Le panneau frontal est proposé en vert, blanc ou noir.
- + OptiVend Touch existe en plusieurs modèles et versions : pour tasses uniquement, pour thermos uniquement, et avec deux sorties pour deux boissons en même temps (modèles DUO).
- + L'écran et le menu sont attrayants et faciles d'utilisation.



# CONNECTÉ POUR OPTIMISATION



OptiVend Touch propose de nombreuses possibilités de messages (commerciaux) sur l'écran, même pendant le temps de préparation. De nombreuses possibilités existent pour la couleur de fond d'écran.

OptiVend Touch peut s'utiliser en télémétrie, offrant la possibilité de suivre son fonctionnement à distance. Les données peuvent servir à analyser et optimiser son fonctionnement ainsi que pour éviter les visites d'entretien qui peuvent l'être.

- + Vous pourrez aussi connaître les comportements des utilisateurs et les revenus.
- + Aperçu des données centralisées de toutes les machines à café de votre réseau.
- + Possibilité d'outils de planification et de prévision des tendances.
- + Outils de planification et prévision des tendances.
- + EVA DTS / MDB / DEX-UCS.
- + Connexion USB/SD.

# DEDICATED TO EVERY CUP

*Un café parfait  
émane d'une  
machine parfaite.*

Et pour faire une machine parfaite, il faut de l'expertise, de l'expérience et de la passion. Nous utilisons exclusivement des matériaux de la plus haute qualité, pour que nos machines soient élégantes mais aussi durables. Nos composants de haute qualité garantissent la rapidité, le bon fonctionnement et la longévité de nos appareils. Nous sommes certifiés ISO 9001 depuis 1994. Voici les piliers qui caractérisent la production de nos machines à café :

- + Goût excellent.
- + Performance fiable.
- + Facilité d'utilisation et d'entretien.
- + Durabilité.
- + Design élaboré.
- + Longue durée de vie.



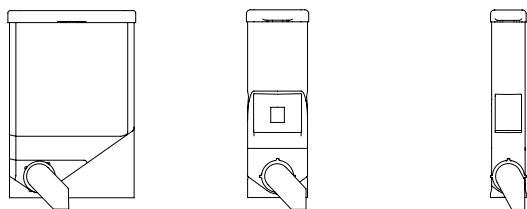


# MENUS ET OPTIONS

- + Jusqu'à 4 réservoirs pour ingrédients en poudre.
- + Jusqu'à 24 sélections différentes.
- + Robinets séparés pour le café et l'eau chaude.
- + Modèles pour tasses et bouteilles thermos.
- + Intensité du café réglable.
- + Bouton d'arrêt.
- + Mode d'économie d'énergie intelligent.
- + Programme de nettoyage.
- + Compteur d'utilisation.
- + Vitesse de rotation du mélangeur réglable.
- + Chauffe-eau isolé en acier inoxydable avec protection contre le fonctionnement à vide.
- + Température réglable. Telemetry compatible (EVA DTS / MDB / DEX-UCS).
- + Proposé en blanc, noir, vert.

## GRANDS BACS

Les grands bacs à ingrédients durent plus longtemps entre chaque remplissage.



	5.1 LITRE	2.3 LITRE	1.2 LITRE
Café	env. 1300 g / 640 tasses	env. 500 g / 250 tasses	env. 300 g / 150 tasses
Lait	env. 3200 g / 265 tasses*	env. 1350 g / 115 tasses*	env. 750 g / 65 tasses*
Chocolat	env. 3600 g / 185 tasses	env. 1500 g / 85 tasses	env. 800 g / 45 tasses
Sucre		env. 1900 g / 450 tasses	env. 1060 g / 245 tasses
Thé			env. 940 g / 235 tasses
Decaféiné			env. 300 g / 150 tasses

\*cappuccino

## CHOIX DE BOISSONS

Les choix dépendent des ingrédients que vous avez placés dans chaque récipient. Grâce aux réglages sur mesure, les recettes sont faciles à modifier.

CHOIX DE BOISSONS	11s	11(s) TS & 11 TL	21s	22 TS	32s	32 (TS)	33 (TS)	42 (TS)	43 (TS)	22 (TS) HS	42 (TS) HS
Café (verseuse)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓ (2x)	✓ (2x)
Café au lait			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓ (2x)
Expresso	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	● (2x)	✓ (2x)
Cappuccino			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓ (2x)
Latte Macchiato				⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙		● (2x)
Café chocolat			⊙	⊙	✓	✓	✓	✓	✓		⊙ (2x)
Chocolat lait			●	●	✓	✓	✓	✓	✓		⊙ (2x)
Café viennois					✓	✓	✓	✓	✓		
Eau chaude (thermos)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓ (2x)	✓ (2x)
Expresso chocolat			●	●	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙		● (2x)
Decaféiné	⊙	⊙	●	●	●	●	●	●	●		⊙ (2x)
Thé	⊙	⊙	●	●	●	●	●	●	●		⊙ (2x)
Café sucre									✓	✓	⊙ (2x)
Double expresso	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	● (2x)	✓ (2x)
Chocolat	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	● (2x)	● (2x)
Soupe	⊙	⊙	●	●	●	●	●	●	●	● (2x)	● (2x)
Lait	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	● (2x)	● (2x)
l'eau froide	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙		

- ✓ CONFIGURATION STANDARD (RÉGLAGES USINE)
- ⊙ CONFIGURATION POSSIBLE (DÉPENDANT DU CHOIX DES INGRÉDIENTS)
- CONFIGURATION POSSIBLE SUR DEMANDE

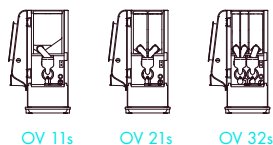
# MODÈLES ET OPTIONS



## OPTIVEND S TOUCH

(3 modèles)

- + Convient pour : tasses
- + Bacs: 3 max.
- + L 248 × P 500 × H 569 mm.
- + Temps de préparation café : 11 secondes



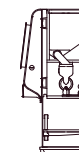
OV 11s OV 21s OV 32s



## OPTIVEND S TS TOUCH

(1 modèle)

- + Convient pour : tasses et thermos
- + Bacs: 1 max.
- + L 248 × P 500 × H 686 mm.
- + Temps de préparation café : 7 secondes



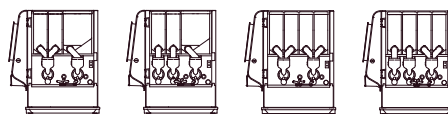
OV 11 (s) TS



## OPTIVEND TOUCH

(4 modèles)

- + Convient pour : tasses
- + Bacs: 4 max.
- + L 409 × P 520 × H 569 mm.
- + Temps de préparation café : 7 secondes



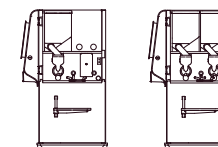
OV 32 OV 33 OV 42 OV 43



## OPTIVEND TL TOUCH

(2 modèles)

- + Convient pour tasses, thermos bouteilles ou thermos à pompe.
- + Bacs: 2 max.
- + L 409 × P 520 × H 806 mm.
- + Temps de préparation café : 7 secondes



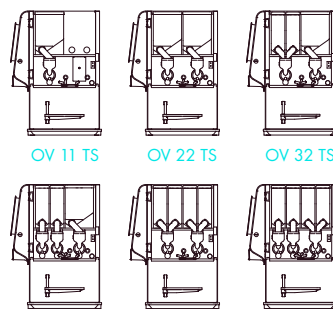
OV 11 TL OV 22 TL



## OPTIVEND TS TOUCH

(6 modèles)

- + Convient pour : tasses et thermos
- + Bacs: 4 max.
- + L 409 × P 520 × H 686 mm.
- + Temps de préparation café : 7 secondes



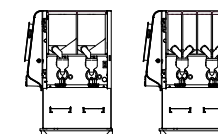
OV 11 TS OV 22 TS OV 32 TS  
OV 33 TS OV 42 TS OV 43 TS



## OPTIVEND HS DUO TOUCH

(2 modèles)

- + Convient pour 2 tasses et 2 thermos.
- + Bacs: 4 max.
- + L 409 × P 520 × H 686 mm.
- + Temps de préparation café : 7 secondes



OV 22 TS HS DUO OV 42 TS HS DUO

Toutes autres configurations disponibles sur demande

# FONCTIONNALITÉS EXCEPTIONNELLES



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

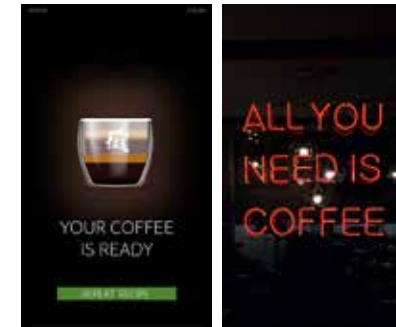


- + Lumière LED attrayante pour faciliter le placement de la tasse.



- + Plusieurs choix de couleurs pour le fond d'écran.

- + Notification à l'écran lorsque le réservoir est presque vide.
- + Support sur écran facile à suivre.
- + Écran tactile facile et réactif avec interface utilisateur intuitive.
- + Mélangeur à vitesse de rotation réglable pour une mousse de lait parfaite.
- + Commande de l'intensité (également pour le lait et le sucre).
- + Compteur d'utilisation.
- + Chauffe-eau isolé en acier inoxydable.
- + Adapté à plusieurs tailles de tasse.
- + Connexion USB et cartes SD.
- + Informations nutritionnelles à l'écran.
- + Bac de récupération : raccord facile à un tuyau d'évacuation.
- + Choix à la tasse : café ou déca.



- + Logo de l'entreprise, image ou publicité comme économiseur d'écran.



- + Programme de nettoyage rapide et simple.

# OPTIONS ET ACCESSOIRES

## OPTIONS

- + Plusieurs possibilités d'alimentation électrique.
- + Détecteur de tasses. (Non applicable pour HS DUO)
- + Mode bouteille thermos.
- + Sorties d'eau chaude et froide (mécanisme de refroidissement dans le support).
- + Pompe submersible.
- + Logo de votre entreprise sur l'écran.

## ACCESSOIRES

- + Armoire basse (plan de travail en option).
- + Distributeur d'eau autonome (pompe avec réservoir d'eau).
- + Filtre à eau pour réduire l'entretien.
- + Bouteilles thermos en cinq tailles différentes (1,0; 1,5; 1,85; 2,0 et 2,1 litres).
- + Distributeur de gobelets.
- + Kit complet de produits d'entretien.
- + Réservoir d'eau 8,2 litres.
- + Boîtier pour systèmes de paiement.



- + Filtre à eau  
La filtration d'eau réduit le risque d'entartrage qui peut nuire au bon fonctionnement de votre machine et permet de conserver la qualité de votre café.



- + Distributeur de gobelets  
Distributeur de gobelets en acier inoxydable pour différentes tailles de tasses de café.  
Fixation murale possible.



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



- + Pompe submersible  
Option de raccordement pour une pompe en immersion.



- + Distributeur d'eau autonome  
Vous ne disposez pas d'un raccordement à l'eau ? Dans ce cas, utilisez le distributeur Flojet. Cet équipement comprend une pompe, un réservoir d'eau et un tuyau de 6 mètres, et peut s'installer facilement dans une armoire basse.



- + Armoire basse  
Très pratique pour ranger les recharges, le sucre, le lait et les spatules. Le panneau arrière est conçu de façon à faciliter les différents raccordements et l'installation, éventuellement, d'un système de filtration.



- + Thermos  
Animo propose une large gamme de verseuses isothermes en acier inoxydable, pour les boissons chaudes.



- + Détecteur de tasses  
Détection de tasse Fonctionnement uniquement en présence d'une tasse ou d'un thermos.

# OPTIONS ET ACCESSOIRES



## RÉSERVOIR D'EAU

- + capacité 8,2 l (5,2 l filtrés).
- + Un Brita Maxtra.
- + Filtre inclus (100 l / 4 semaines).
- + Porte verrouillable.



## BOÎTIER POUR LES SYSTÈMES DE PAIEMENT

- + Mécanisme à pièces (avec ou sans restitution de monnaie) ou systèmes de paiement sans contact.
- + OptiVend peut être connecté à plusieurs systèmes de paiement (MDB).
- + Possibilités disponibles sur demande.



## DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

- + Distributeur de gobelets à poser sur table avec 3 sorties. Facilement ajustable à des gobelets de Ø 60-90 mm de diamètre.
- + Équipé d'un mécanisme presse-gobelet automatique et d'un bac pour ingrédient amovible sur le dessus.
- + Capacité : env. 3 x 50 gobelets (30 cm).
- + Couleur : noir.
- + Dimensions : L 140 x P 375 x H 570 mm.

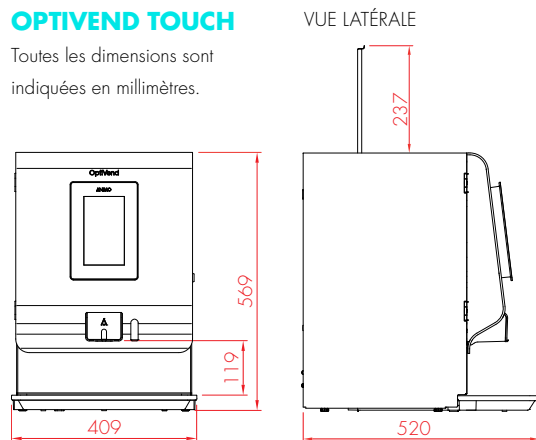


# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

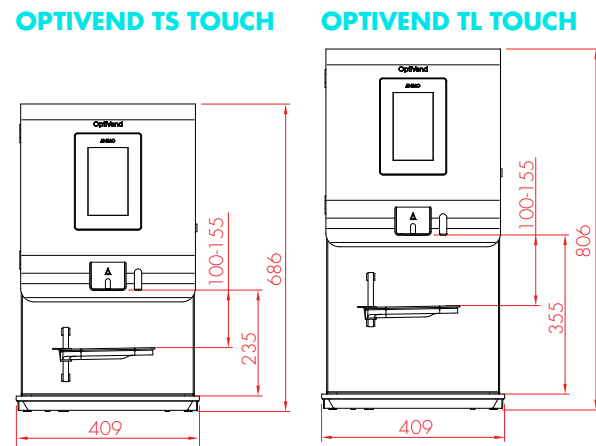
- + Temps de déversement café (120 ml) : 5 à 12 secondes
- + Temps de préparation, verseuse (1,5 l) : environ 60 secondes
- + Capacité par heure : 360 tasses (120 ml) / 40 litres d'eau chaude.
- + Alimentation électrique : 230V / 50-60Hz / 3275W\*.
- + OptiVend High Speed Duo Touch est proposé en 6475 W et 9675 W.
- + Plateau pour tasses réglable : 100 - 155 mm.
- + Hauteur sous tirage Max. : 118 mm / TS 235 mm / TL 355 mm.
- + Capacité du chauffe-eau : 2,7 l (OV) / 5,5 l élément acier, protection contre le fonctionnement à vide.
- + Compatible avec de nombreux moyens de paiement (MDB)
- + Branchement sur arrivée d'eau : ¾".

## OPTIVEND TOUCH

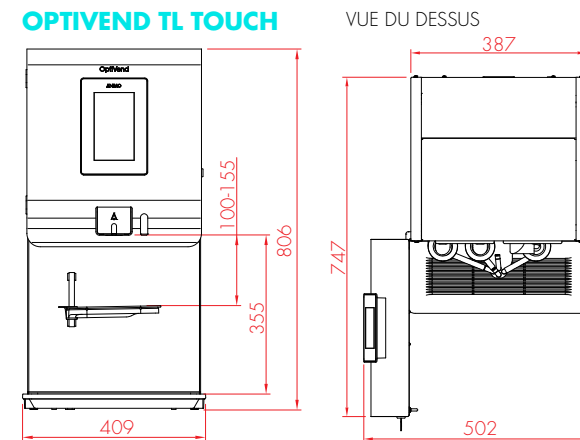
Toutes les dimensions sont indiquées en millimètres.



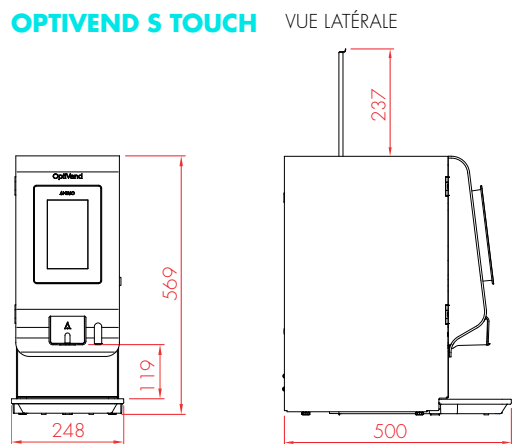
## OPTIVEND TS TOUCH



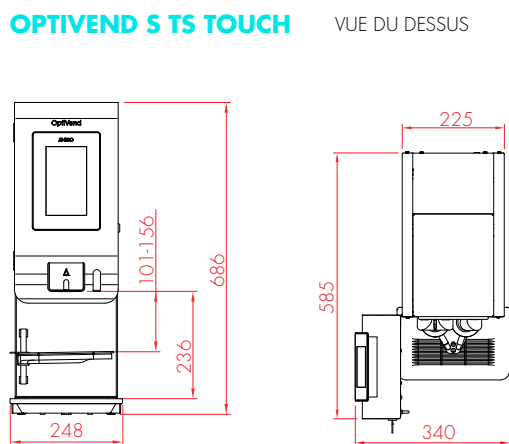
## OPTIVEND TL TOUCH



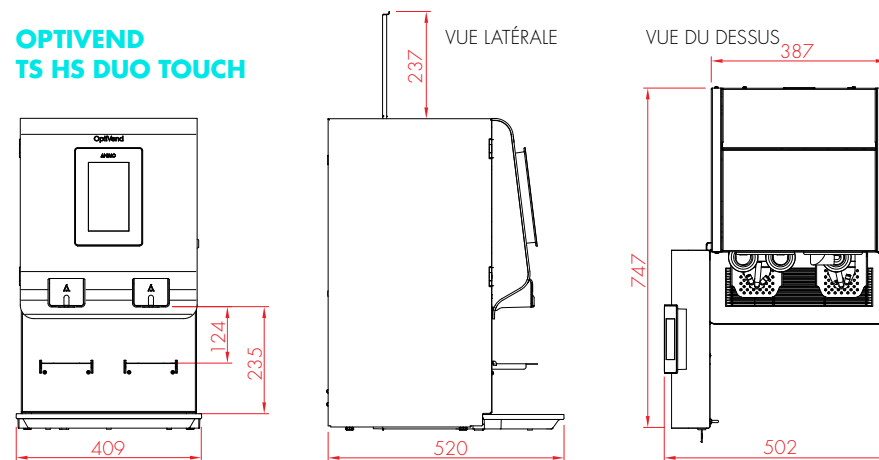
## OPTIVEND S TOUCH



## OPTIVEND S TS TOUCH



## OPTIVEND TS HS DUO TOUCH



\*autres exécutions de puissance sur demande

# ANIMO

Nous fabriquons des équipements pour la préparation du café et des distributeurs automatiques de haute qualité, ergonomiques, durables et d'entretien facile. Nos machines produisent une grande variété de boissons chaudes jour après jour. Espresso fraîchement moulu, cappuccino, latte macchiato ou thé, chocolat au lait et potage instantané.

Nous exerçons notre métier depuis plus de 70 ans et dans plus de 100 pays. Parce qu'il faut une bonne machine pour faire un bon café. Et pour faire une bonne machine, il faut de l'expérience, de l'expertise et beaucoup de passion.

## DEDICATED TO EVERY CUP

[WWW.ANIMO.EU](http://WWW.ANIMO.EU)

**Animo B.V. Siège Social**  
Assen – Pays-Bas

Service Commercial Pays-Bas  
Département Export  
[info@animo.nl](mailto:info@animo.nl)  
+31 (0)592 376 376

**Animo B.V.B.A.**  
Belgique  
[info@animo.be](mailto:info@animo.be)  
+32 (0)33 130 308

**Animo France**  
[info@animo-france.fr](mailto:info@animo-france.fr)  
+33 (0) 3 80 25 06 60

**Animo GmbH**  
Allemagne  
[info@animo-gmbh.de](mailto:info@animo-gmbh.de)  
+49 (0)541 971 250

