ANIMO

OptiMeX

Just the way you like it.

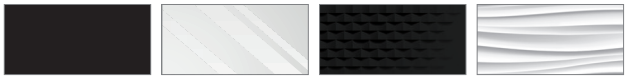
L'OptiMe X d'Animo est une révolution dans le monde du café, chaque détail étant soigneusement étudié pour offrir une expérience ultime. Avec l'OptiMe X, le vrai goût se trouve dans les moindres détails. Que vous ayez envie d'un espresso corsé, d'un cappuccino parfait ou d'un délicieux lungo, l'OptiMe X s'assure que chaque gorgée reflète la qualité et la précision.

X-press BREWER

+ Infuseur X-press fabriqué en Suisse: 6 - 20 g / 25 - 350 ml
+ Pression de tassage réglable (7 niveaux)
+ Préparez deux tasses de café en même temps
+ DEUX en UN : expresso et café filtre frais
+ Facile à nettoyer

DÉCO PANNEAU

Noir Ral 9005 Miroir | Abstrait noir | Sable



ACCESSOIRES

PETITE MACHINE GRANDS ARÔMES

+ Du vrai café, fraîchement moulu
+ Conception compacte à 360°
+ Un circuit court (pour Americano ou un cafénoir allongé)
+ Facile à utiliser gâce à l'interface utilisateur intuitive
+ Balayage simple entre les pages
+ 24 boutons de sélection progammables
+ Suivez le processus de préparation à l'écran
+ Aide utilisateur facile sur l'écran (avec animations)
+ Nombreuses options de messages à l'écran, y compris pendant le processus de composition

+ Panneaux frontaux et/ou latéraux en noir ou en blanc
+ Préparé pour divers types de paiement
+ Préparé pour la télémétrie
+ Marquage spécifique à l'entreprise pour l'extérieur de la machine (p. ex. à des fins de marque propre)

OPTIONS

+ Extension pour bacs à gains
+ Systèmes de filtration pour une maintenance réduite
+ Chauffe-tasse (KKWn)
+ Distributeur de gobelets
+ Etiquette à café pour reservoir en grains
+ Pieds houts pour raccorder bac de récupération sur l'égouttoir

SYSTÈME MÉLANGEUR

+ La vitesse est réglable pour une mousse plus onctueuse

INSTANT PRIVILEGIE QUELQUE SOIT L'ENDROIT

+ Bureau
+ Hôtel
+ Restaurant
+ Supermarché
+ Hôpital
+ Cantine
+ Alle de petit déjeuner
+ Station-service
+ Kiosque
+ Club de sport
+ Aéroport
+ Centre d'exposition
+ École
+ Cinéma
+ ... et d'autres lieux encore.

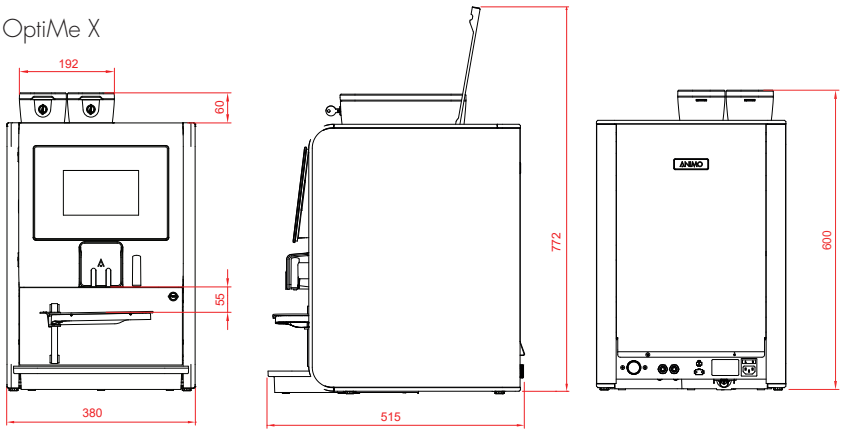
ANIMO

- + Capacité quotidienne d'environ jusqu'à 125 tasses
- + L'infuseur X-press
- + Double sortie pour un véritable expresso
- + Interface conviviale et intuitive
- + Mécanisme de mouture céramique (Ditting®)
- + Un sont deux cartouches pour les grains de café frais
- + Bec séparé pour l'eau chaude
- + Plateau à tasse réglable : 50-105 mm 50 - 105 mm
- + Hauteur max. robinet : 165 mm
- + Contrôle de la température de l'eau
- + Réglage facile du dosage du café, lait ou sucre
- + Réglage l'éclairage LED
- + Mode d'économie d'énergie intelligent
- + Aide utilisateur facile sur l'écran (avec animations) pour le nettoyage
- + Compteurs d'utilisation
- + Réservoir en acier inoxydable isolé
- + Étiquette énergétique A+

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- + Temps de préparation (120 ml) : 25 - 30 sec.
- + Capacité horaire : environ 60 tasses
- + Capacité du chauffe-eau : 1,1 ltr (1.800 W)
- + Display: 7" touchscreen
- + Pompe rotative : 10 bar
- + Mouture ultra rapide, niveau sonore < 70 dB
- + Connexion électrique : 220-240V/50-60Hz /1.950W
- + Raccordement à l'eau : 3/4"
- + Volume de la poubelle : 550 g (± 80 rondelles)
- + Dimensions L × P × H : 380 × 515 × 600 mm
- + Poids : ± 34 kg

OptiMe X



Toutes les dimensions sont indiquées en millimètres.

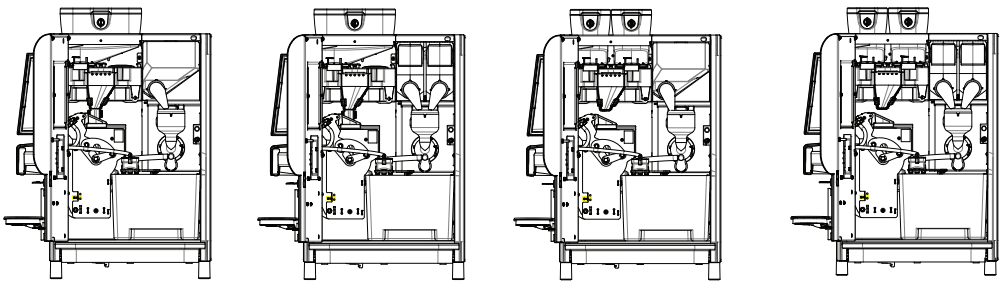
SÉLECTIONS DE BOISSONS

Les sélections de boissons dépendent des ingrédients que vous choisissez pour chaque bac. Les boutons de réglage vous permettent de changer facilement de boisson.

SÉLECTIONS DE BOISSONS	OM X 11	OM X 12	OM X 21	OM X 22
Café (verseuses)	✓	✓	✓	✓
Café au lait	✓	✓	✓	✓
Café au sucre		⊙	⊙	⊙
Café au lait sucré		⊙		⊙
Espresso	✓	✓	✓	✓
Cappuccino	✓	✓	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓	✓	✓
Café au chocolat		✓		✓
Chocolat	⊙	✓	⊙	✓
Café viennois		✓		✓
Eau chaude	✓	✓	✓	✓
Expresso au chocolat		✓		✓
Décaféiné		⊙	⊙	⊙
Thé		⊙	⊙	⊙
Lait chaud	⊙	⊙	⊙	⊙
Chocolat au lait		⊙		⊙
Double expresso	✓	✓	✓	✓

✓ Réglages d'usine standard ⊙ Sélections réglables (selon les ingrédients choisis)

Possibilité de deux tasses simultanément



NOM DU MODÈLE	OptiMe X 11	OptiMe X 12	OptiMe X 21	OptiMe X 22
Capacité du système expresso :	6 – 20 g	6 – 20 g	6 – 20 g	6 – 20 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 × 600 g / 160 tasses	± 2 × 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