

Animon OptiMe X on vallankumous kahvin maailmassa, jossa jokainen yksityiskohta on harkittu tarkoin parhaan kahvikokemuksen takaamiseksi. OptiMe X:n avulla todellinen maku löytyy pienimmistä yksityiskohdista. Halusitpa sitten vahvaa espressoja, täydellistä cappuccinoa tai herkullista lungoa, OptiMe X varmistaa, että jokainen siemaus edustaa laatua ja tarkkuutta.

Just the way you like it.



Xpress
SWISS MADE



Xpress KEITIN

- + Sveitsiläinen Xpress-keitin: 6–20 g / 25–350 ml
- + Säädetty puristuspaine (7 tasoa)
- + Keittää kaksi kuppia kerralla yhdessä syklissä
- + KAKSI YHDESSÄ; espressoja ja tuoretta kahvia
- + Helppo puhdistaa

PIENI KONE, MUTTA PALJON MAKUA

- + Aitoa kahvia, vastajauhattua
- + Kompakti 360° muotoilu
- + Ohitus (Americano ja Long Blackin valmistamiseen)
- + Helppo käyttää intuitiivisen käyttöliittymän ansiosta
- + Siirtyminen sivujen välillä on yksinkertaista
- + 24 helposti ohjelmoitavaa juomaa
- + Keittoprosessin seuranta näytöllä
- + Helppo käyttäjätuki animaatiolla
- + Laajat vaihtoehdot (kaupalliseen) viestintään näytöllä myös keittoprosessin aikana



SEKOITUSJÄRJESTELMÄ

- + Säädetty sekoittimen nopeus (rpm) takaa erinomaisen kuorrutuksen



DECO-PANEELIT

Musta Ral 9005

Peili

Musta abstrakti

Hiekka



- + Värillinen etupuoli, musta ja valkoinen
- + Yhteensopiva maksujärjestelmien (MDB) kanssa
- + Valmistettu telemetrialiittämää varten
- + Yrityskohtainen tuotemerkki koneen ulkopinnassa

LISÄVARUSTEET



TARVIKKEET



KÄTEVÄ MISSÄ TAHANSA

- | | |
|----------------|---------------------------------|
| + Toimisto | + Huoltoasema |
| + Hotelli | + Kioski |
| + Ravintola | + Urheiluseura |
| + Supermarket | + Lentokenttä |
| + Sairaala | + Koulu |
| + Ruokala | + Teatteri |
| + Aamiaishuone | + ...ja monessa muussa paikassa |

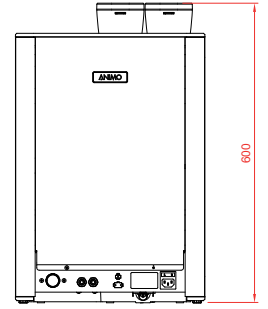
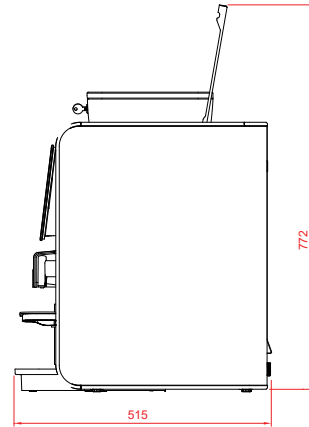
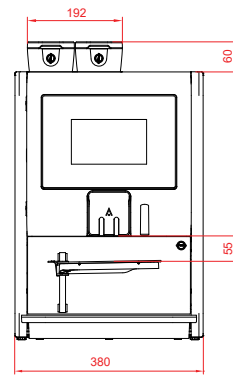
- + Papusäiliön laajennussarja
- + Vesisuodatin vähentää huoltoa
- + Kuppi lämmitin
- + Kuppiannostelija
- + Kahvitarra papusäiliöön
- + Korotetut jalat tippa-altaan viemäriin liittämistä varten

- + Suositeltu päivittäinen tuotanto: jopa 150 juomaa
- + Xpress-keitin
- + Kaksinkertainen ulostulo aitoa espressokokemusta varten
- + Houkutteleva ja käyttäjystävällinen käyttöliittymä
- + Keraaminen kahvimyllymekanismi (Ditting®)
- + Yksi tai kaksi säiliötä kahvipavuille
- + Erilliset hanat kahville ja kuumalle vedelle
- + Säädetty kuppitarjotin: 50–105 mm
- + Suurin hanan korkeus: 167 mm
- + Erilliset hanat kahville ja kuumalle vedelle
- + Voimakkuuden hallinta (myös maidolle ja sokerille)
- + Säädetty OptiLight LED -valaistus
- + Älykäs energiansäätötila
- + Puhdistusohjelma (pääsy ohjauspaneelista)
- + Käyttölaskuri
- + Eristetty ruostumattomasta teräksestä valmistettu kattila
- + Energiamerkintä A+

TEKNISET TIEDOT

- + Keittoaika kuppia kohden (120 ml): 25–30 sek
- + Tuntikapasiteetti: n. 60 kahvikuppia
- + Kattilan kapasiteetti: 1,1 l (1 800 W)
- + Näyttö: 7" kosketusnäyttö
- + Pyörivä pumppu: 10 bar
- + Erittäin nopea mylly, melutaso < 70 dB
- + Virtalähde: 220–240 V / 50–60 Hz / 1 950 W
- + Vesiliitäntä: 3/4"
- + Jätesäiliön tilavuus: 550 g (± 80 kiekkoa)
- + Mitat L x S x K: 380 x 515 x 600 mm
- + Paino: ± 34 kg

OptiMe X



Kaikki mitat millimetinä

JUOMAVAIHTOEHDOT

Juomavaihtoehdot riippuvat kullekin säiliölle valitsemistasi ainesosista.

Säädetävät säätimet helpottavat asetusten vaihtamista.

JUOMAVAIHTOEHDOT	OM X 11	OM X 12	OM X 21	OM X 22
Kahvi ☕	✓	✓	✓	✓
Kahvi maidolla	✓	✓	✓	✓
Kahvi sokerilla		⊙	⊙	⊙
Kahvi maidolla ja sokerilla		⊙		⊙
Espresso ☕	✓	✓	✓	✓
Cappuccino ☕	✓	✓	✓	✓
Latte Macchiato	✓	✓	✓	✓
Kaakaokahvi		✓		✓
Kaakao ☕	⊙	✓	⊙	✓
Wiener Melange		✓		✓
Kuuma vesi	✓	✓	✓	✓
Espressokaakao		✓		✓
Kofeiiniton kahvi		⊙	⊙	⊙
Tee		⊙	⊙	⊙
Kuuma maito	⊙	⊙	⊙	⊙
Kaakao maidolla ☕		⊙		⊙
Tuplaespresso	✓	✓	✓	✓

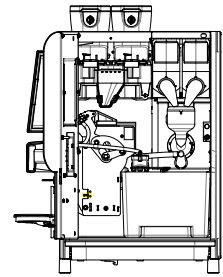
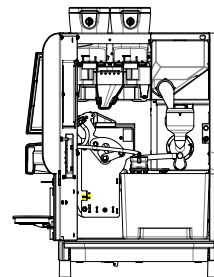
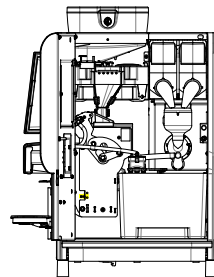
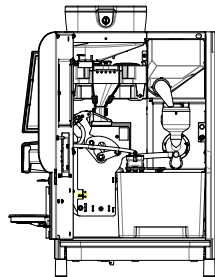
✓ Vakiokokoonpano tehtaalta



Mahdollisuus ottaa kaksi kuppia samanaikaisesti

⊙ Säädetävät valinnat

(riippuen valituista ainesosista)



MALLI:

	OptiMe X 11	OptiMe X 12	OptiMe X 21	OptiMe X 22
Espressojärjestelmän kapasiteetti:	6–20 g	6–20 g	6–20 g	6–20 g
Papusäiliöt/myllyt:	1	1	2	2
Pikasäiliöt:	1	2	1	2
Papusäiliö:	± 1.200 g / 160 kuppia	± 1.200 g / 160 kuppia	± 2 x 600 g / 160 kuppia	± 2 x 600 g / 160 kuppia
Pikasäiliöt (kuorutus):	± 1.400 g / 200 kuppia	± 600 g / 85 kuppia	± 1.400 g / 200 kuppia	± 600 g / 85 kuppia
Pikasäiliöt (kaakao):	± 1.950 g / 120 kuppia	± 800 g / 50 kuppia	± 1.950 g / 120 kuppia	± 800 g / 50 kuppia