

OptiMe X fra Animo har revolusjonert kaffeverdenen. Alle detaljer er grundig gjennomtenkt for å gi den ultimate kaffeopplevelsen. OptiMe X – ekte smak ligger i de minste detaljene. Enten du lengter etter en sterk espresso, en perfekt cappuccino eller en herlig lungo – OptiMe X sørger for at hvert eneste nipp gjenspeiles i kvalitet og presisjon.

Just the way you like it.



Xpress
press
SWISS MADE



Xpress BRYGGER

- + sveitsisk-produsert Xpress-brygger: 6–20 g / 25–350 ml
- + Justerbart tampingtrykk (7 nivåer)
- + Brygg to kopper samtidig i en syklus
- + TO-i-EN; espresso og friskbrygget kaffe
- + Enkel å rengjøre

LITEN MASKIN – STOR SMAK

- + Ekte kaffe, nymalt
- + Kompakt 360-graders design
- + Bypass (for å brygge americano og long black)
- + Enkel å betjene gjennom intuitivt brukergrensesnitt
- + Enkel sveiping mellom sider
- + 24 enkelt programmerbare drikker
- + Følg bryggeprosessen på skjermen
- + Enkel brukerstøtte med animasjon
- + Omfattende valgmuligheter for (kommersiell) meldingsformidling på skjermen under bryggeprosessen



BLANDESYSTEM

- + Justerbar blande-hastighet (o/min.) for å få utmerket topping



DECO-PANELER

Svart RAL 9005



Speil



Svart abstrakt



Sand



- + Farget front i svart og hvit
- + Kompatibel med betalingssystemer (MDB)
- + Klargjort for telemetri-tilkobling
- + Bedriftsspesifikk merkeprofilering på maskinens utside

TILLEGGSUTSTYR



TILBEHØR



KOMFORTABEL OVERALT

- | | |
|---------------|-------------------|
| + Kontor | + Bensinstasjon |
| + Hotell | + Kiosk |
| + Restaurant | + Idrettslag |
| + Supermarked | + Flyplass |
| + Sykehus | + Skole |
| + Kantine | + Teater |
| + Frokostrom | + ... og mye mer. |

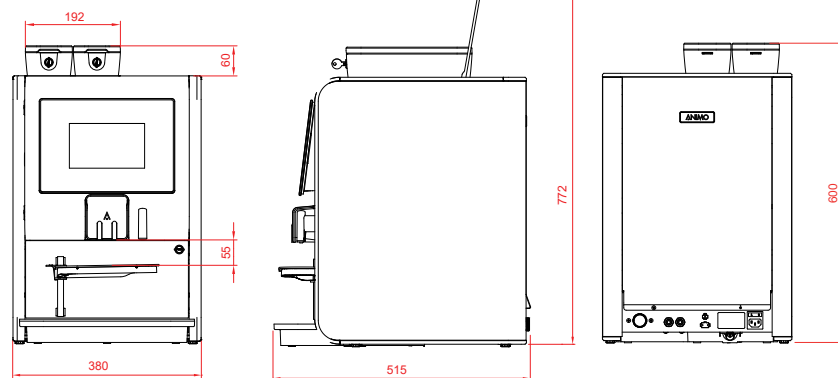
- + Ekspansjonssett for bønnebeholder
- + Vannfilter for å redusere vedlikehold
- + Koppvarmer
- + Koppdispenser
- + Kaffeetikett for bønnebeholder
- + Hevede føtter for å koble dryppbrett til utløpsrør

- + Anbefalt daglig produksjon: opptil 150 drikker
- + Xpress-brygger
- + Dobbelt utløp for den ekte espresso-opplevelsen
- + Innbydende og brukervennlig grensesnitt
- + Keramisk kaffekvernmechanisme (Ditting®)
- + En eller to beholdere for kaffebønner
- + Separate tappetuter for kaffe og varmt vann
- + Justerbart koppebrett: 50–105 mm
- + Maks. tappehøyde: 167 mm
- + Separate tappetuter for kaffe og varmt vann
- + Styrkekontroll (også for melk og sukker)
- + Adjustable Optilight LED lighting
- + Intelligent energisparingsmodus
- + Rengjøringsprogram (tilgang på kontrollpanel)
- + Bruksteller
- + Isolert varmtvannsbeholder i rustfritt stål
- + Energimerke A+

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

- + Bryggetid pr. kopp (120 ml): 25–30 sek
- + Timekapasitet: ca 60 kaffekopper
- + Kapasitet for varmtvannsbeholder: 1,1 l (1800 W)
- + Display: 7-tommers berøringsskjerm
- + Rotasjonspumpe: 10 bar
- + Ultraskall kvern, støynivå <70 dB
- + Strømforsyning: 220–240 V / 50–60 Hz / 1950 W
- + Vanntilkobling: 3/4-tomme
- + Volum for avfallsbeholder: 550 g (± 80 pucker)
- + Mål B x D x H: 380 x 515 x 600 mm
- + Vekt: ± 34 kg

OptiMe X



Alle mål i mm

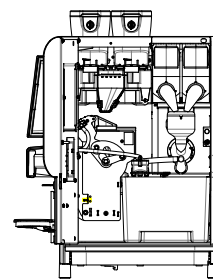
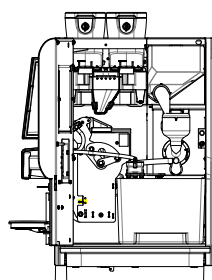
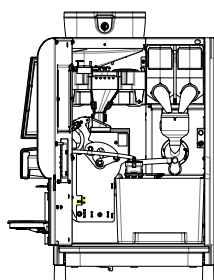
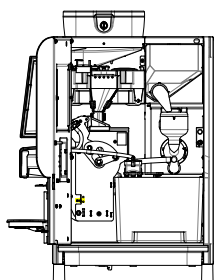
DRIKKEALTERNATIVER

Drikkealternativer avhenger av ingrediensene du velger for hver beholder.

Justerbare betjeningsknapper gjør det enkelt å endre alternativer.

DRIKKEALTERNATIVER	OM X 11	OM X 12	OM X 21	OM X 22
Kaffe ☕	✓	✓	✓	✓
Kaffe med melk	✓	✓	✓	✓
Kaffe med sukker		⊙	⊙	⊙
Kaffe med melk og sukker		⊙		⊙
Espresso ☕	✓	✓	✓	✓
Cappuccino ☕	✓	✓	✓	✓
Latte Macchiato	✓	✓	✓	✓
Kaffe med sjokolade		✓		✓
Sjokolade ☕	⊙	✓	⊙	✓
Wiener melange		✓		✓
Varmt vann	✓	✓	✓	✓
Espresso choc		✓		✓
Koffeinfri kaffe		⊙	⊙	⊙
Te		⊙	⊙	⊙
Varm melk	⊙	⊙	⊙	⊙
Sjokolade med melk ☕		⊙		⊙
Dobbel espresso	✓	✓	✓	✓

- ✓ Standardkonfigurasjon fra fabrikk ⊙ Justerbare valg
 ☕ Mulig med to kopper samtidig (avhengig av valgte ingredienser)



MODELL:

	OptiMe X 11	OptiMe X 12	OptiMe X 21	OptiMe X 22
Kapasitet for espresso-system:	6 – 20 g	6 – 20 g	6 – 20 g	6 – 20 g
Bønnebeholdere/kverner:	1	1	2	2
Beholdere for pulverkaffe:	1	2	1	2
Bønnebeholder:	± 1.200 g / 160 kopper	± 1.200 g / 160 kopper	± 2 x 600 g / 160 kopper	± 2 x 600 g / 160 kopper
Beholder for pulverkaffe (topping):	± 1.400 g / 200 kopper	± 600 g / 85 kopper	± 1.400 g / 200 kopper	± 600 g / 85 kopper
Beholder for pulverkaffe (sjokolade):	± 1.950 g / 120 kopper	± 800 g / 50 kopper	± 1.950 g / 120 kopper	± 800 g / 50 kopper