

Un caffè perfetto inizia con una macchina perfetta. E quando la macchina soddisfa anche i tuoi gusti, è magia. Puoi avere tutto questo con l'ultima macchina da caffè professionale: Animo OptiMe®.

Un espresso forte, una miscela deliziosa, un cappuccino preparato con latte fresco? OptiMe è stata sviluppata per unire sapore ed estetica: caffè macinato al momento in un design personalizzato.

## MACCHINA DI PICCOLE DIMENSIONI GRANDE SAPORE



- + Caffè autentico, appena macinato
- + Design compatto a 360°
- + OptiMe può essere dotata di due contenitori per chicchi
- + Aggiungi l'unità di raffreddamento per latte e/o il riscaldatore tazze
- + Touchscreen a scorrimento facile con interfaccia utente intuitiva
- + Numerose opzioni pubblicitarie sullo schermo anche durante il processo di preparazione



reddot award 2019  
winner



## ADD-ONS



UNITÀ DI RAFFREDDAMENTO LATTE / CONTENITORE DEGLI INGREDIENTI



SCALDATAZZE



## MODULO LATTE FRESCO

- + Unità di raffreddamento latte con sistema per latte fresco
- + Pulizia rapida e semplice (in conformità agli standard HACCP)
- + Pompa per latte fresco silenziosa con qualità costante



## ADATTA A QUALSIASI LUOGO



- + Ufficio
- + Scuola
- + Hotel
- + Ristorante
- + Coffee to go
- + e molto altro

## SODDISFA I TUOI GUSTI

Visita [optime.animo.eu](http://optime.animo.eu) o scansiona il codice QR per esaminare tutte le opzioni di OptiMe.



## COLORE PARTE FRONTALE



Nero RAL 9017



Bianco RAL 9001

## PANNELLI LATERALI E POSTERIORI



Nero RAL 9017



Bianco RAL 9001



Rosso RAL 3003



Marrone RAL 8014



Pine (BZ912)



Wash Oak (PZ904)



Dark Oak (PZ912)

## PANNELLO DECORATIVO



Specchio



Sabbia



Astratto



Nero

## OPZIONI



- + Bypass (per preparare Americano e Long Black)
- + Compatibile con molti sistemi di pagamento (MDB / G-13)
- + Un erogatore XL per tazze più grandi e più piene (150-230ml)
- + Adatto alla connessione telemetrica
- + Brand specifico dell'azienda sulla parte esterna della macchina
- + Ripiano scaldatazza sopra l'unità di raffreddamento latte
- + Erogatore tazza dal design nuovo

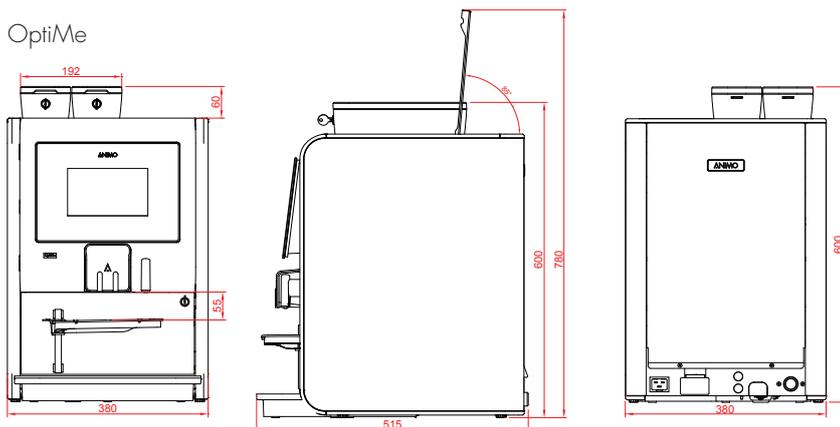
## ACCESSORI

- + Piedino alto (100 mm) per una pulizia semplice
- + Filtro acqua
- + Detergenti
- + e molto altro

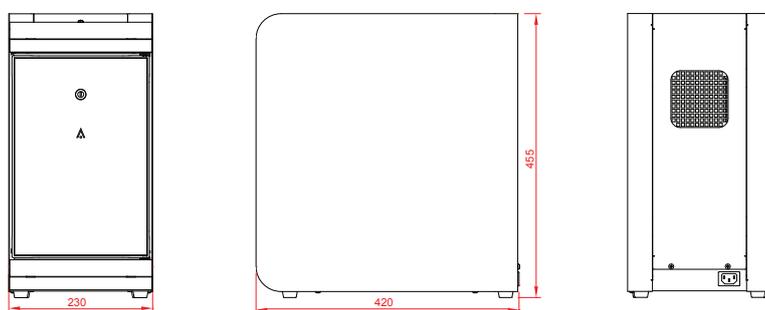
## SPECIFICHE TECNICHE

- + Uso quotidiano consigliato: fino a 125 tazze
- + Tempo di preparazione, tazza (120 ml): 25-30 sec.
- + Display: touchscreen 7"
- + Meccanismo di macina in ceramica (Ditting®) per una vita prolungata ( $\pm 150.000$  tazze) ( $< 70$  dB(A))
- + Sistema di erogazione inversa per l'espresso
- + Vassoio tazza regolabile: 50-105 mm
- + Altezza massima del rubinetto: 165 mm
- + Alimentazione: 220-240 V / 50-60 Hz / 2275 W
- + Allacciamento acqua:  $\frac{3}{4}$ "
- + Volume contenitore scarti: 3 l ( $\pm 70$  tazze)
- + Bollitore isolato in acciaio inossidabile (0,5 l) con elemento da 1800 W e protezione boil-dry
- + Dimensioni (L x P x A): 380 x 515 x 600 mm
- + Peso:  $\pm 32$  kg

OptiMe



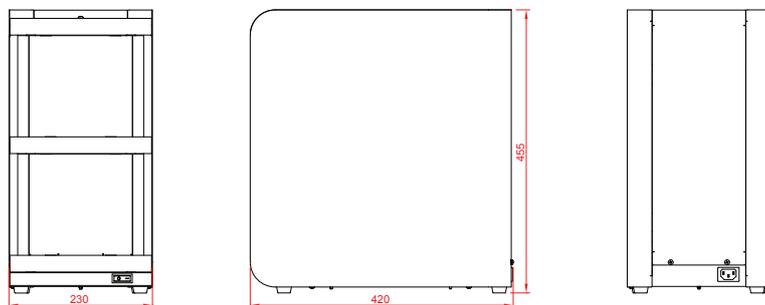
Unità di raffreddamento latte



## UNITÀ DI RAFFREDDAMENTO LATTE CON SISTEMA PER LATTE FRESCO

- + Dotazione standard con vassoio per ingredienti nella parte superiore
- + Possibilità di utilizzo combinato con topping
- + Erogazione di schiuma e di latte caldo o freddo
- + Capacità latte: 4 l
- + Sportello bloccabile
- + Connessione elettrica: 220-240 V / 50-60 Hz / 43 W
- + Dimensioni (L x P x A): 230 x 420 x 455 mm
- + Peso:  $\pm 19$  kg

Riscaldatore tazze



## SCALDATAZZE

- + Ripiani riscaldati: 3
- + Capacità (impilate): circa 60 tazze di caffè / 144 tazze di espresso
- + Connessione elettrica: 220-240 V / 50-60 Hz / 105 W
- + Dimensioni (L x P x A): 230 x 420 x 455 mm
- + Peso:  $\pm 11$  kg

Tutte le dimensioni sono in mm



## NOME MODELLO

	OptiMe 11	OptiMe 12	OptiMe 21*	OptiMe 22*
Capacità del sistema di erogare espresso:	6,5 - 9,5 g	6,5 - 9,5 g	6,5 - 9,5 g	6,5 - 9,5 g
Contenitore per chicchi/macina caffè:	1	1	2	2
Contenitori per ingredienti istantanei:	1	2	1	2
Contenitori chicchi:	$\pm 1.200$ g / 160 kopjes	$\pm 1.200$ g / 160 kopjes	$\pm 2 \times 600$ g / 160 kopjes	$\pm 2 \times 600$ g / 160 kopjes
Contenitori per ingredienti istantanei (topping):	$\pm 1.400$ g / 200 kopjes	$\pm 600$ g / 85 kopjes	$\pm 1.400$ g / 200 kopjes	$\pm 600$ g / 85 kopjes
Contenitori per ingredienti istantanei (cioccolato):	$\pm 1.950$ g / 120 kopjes	$\pm 800$ g / 50 kopjes	$\pm 1.950$ g / 120 kopjes	$\pm 800$ g / 50 kopjes

OptiMe 21 e 22 (immagini) sono dotate di un modulo per latte fresco.