

FR



PRECISION IN

Taste

ANIMO

OptiBean^x





EXACTEMENT COMME VOUS L'AIMEZ

Quelquesoit votre boisson préférée : un espresso puissant, un cappuccino parfait ou un délicieux lungo, la vraie saveur est dans les petits détails. Ce n'est que lorsque toutes les conditions sont parfaitement réunies que vous obtiendrez le café qui vous convient vraiment.

Café, après café, après café.

Le OptiBean X
Le goût avec précision

UN **CAFÉ PARFAIT** DE GRANDE CLASSE

Des grains de café fraîchement moulus méritent d'être traités avec respect. Tout est dans l'extraction : la combinaison de la quantité de café, du degré de mouture, de la pression de contact et de la température.

Le infuseur de précision X-press d'OptiBean adapte ces conditions entièrement à votre goût. C'est ce qu'il faut pour transformer votre café en un café de grande classe.

Votre café parfait est au bout de vos doigts

- + Du café fraîchement moulu
- + Définissez vos préférences avec la commande de l'intensité précise
- + La couche de mousse la plus parfaite
- + Utilisation extrêmement silencieuse





L'ART DE L'INFUSION

Préparer le café parfait peut être un jeu d'enfant si vous avez les bons outils. L'OptiBean X est équipé d'un système d'infusion X-press qui apporte les caractéristiques suivantes à votre machine :

- + La plus haute qualité de mouture et d'infusion
- + Distribuez de grands cafés plus rapidement
- + Des cafés de qualité constante et précision du goût
- + Infuseur X-press fabriqué en Suisse
- + Pression de tassage réglable
- + DEUX en UN : espresso et café filtre frais

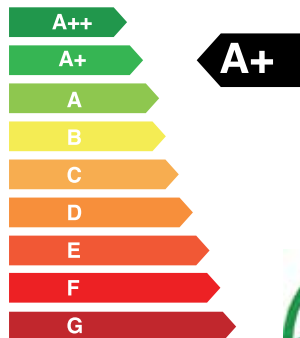
Grâce à sa combinaison intelligente de pièces de haute qualité et de compétences techniques, l'OptiBean X produit du café fraîchement moulu et de nombreuses variantes en un rien de temps. Même quand vous préparez deux tasses de café en même temps.

- + Préparez deux tasses de café en même temps
- + Facile à utiliser grâce à l'interface utilisateur intuitive
- + Suivez le processus de préparation à l'écran
- + Vos préférences personnelles en matière d'intensité sont facilement ajustables
- + Système d'eau chaude pour un thé de haute qualité
- + Circuit-court pour Americano et Long black en standard
- + Choix de boisson : petite - moyenne - grande
- + Options supplémentaires pour personnaliser votre boisson

SIMPLE ET DURABLE

L'OptiBean X vous facilite la tâche à chaque étape. Il est facile à installer et nécessite peu d'entretien. Il vous suffit de suivre l'interface intuitive sur l'écran tactile de 7 pouces pour préparer votre expresso, votre café ou votre thé en quelques secondes.

More efficient



Less efficient

Norm EVA - Energy Measurement
Protocol (version 3, 08 - 14/2/2011)



QUALITÉ DURABLE

L'OptiBean X est fabriqué en acier inoxydable et en plastiques recyclables, et son intérieur a été repensé par rapport au modèle OptiBean actuel. Toutes les pièces ont été sélectionnées avec soin par Animo et sont de très haute qualité, en mettant l'accent sur la fiabilité, la durabilité et la convivialité. Et bien sûr, l'OptiBean est aussi économe en énergie que possible.

- + Conçu pour être fiable, durable et facile d'utilisation
- + Conçu pour un minimum d'entretien
- + Les disques en céramique du moulin dureront toute une vie
- + Recyclable à 95,4 %
- + Bénéficiant du label A+, l'OptiBean consomme très peu d'énergie. Grâce à :
 - Un éclairage LED
 - Une isolation supplémentaire du réservoir d'eau chaude
 - Un mode d'économie d'énergie intelligent (en veille)

ENTRETIEN FACILE

Le OptiBean X est équipé d'instructions de nettoyage animées. De plus, nous avons placé tous les composants dans des endroits visibles et accessibles. Par conséquent, n'importe qui peut nettoyer la machine, en moins de 12 minutes.

- + Rinçage et nettoyage avec animations
- + Toutes les pièces sont faciles à retirer et à nettoyer
- + Un nettoyage hebdomadaire complet prend moins de 12 minutes



LOOK ÉLÉGANT

Le bon goût ne concerne pas uniquement le café. Grâce à ses lignes épurées et à son éclairage LED agréable, l'OptiBean attire les regards dans tout intérieur.

- + Face avant en noir et blanc
- + Panneaux latéraux en noir
- + Interface conviviale et intuitive
- + Vous pouvez régler l'éclairage LED selon vos préférences
- + Les grains sont visibles pour donner le sentiment d'un authentique espresso
- + Marquage spécifique à l'entreprise pour l'extérieur de la machine (p. ex. à des fins de marque propre)



PRÊT À ÊTRE CONNECTÉ

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

- + Une vision d'ensemble sur le comportement des utilisateurs et sur les revenus générés
- + Un aperçu des données centralisées de toutes les machines à café de votre réseau
- + Des outils de planification et prévision des tendances
- + Connexion MDB/DEX-UCS (EVA DTS)

UNE BEAUTÉ DANS TOUT ENVIRONNEMENT

L'OptiBean X d'Animo peut préparer de 50 à 250 tasses par jour et est donc adapté aux locaux pouvant accueillir plus de 15 personnes. Il peut être posé et utilisé partout.

- + Bureau
- + Hôtel
- + Restaurant
- + Supermarché
- + Hôpital
- + Cantine
- + Salle de petit-déjeuner
- + Station-service
- + Kiosque
- + Club de sport
- + Maison de repos médicalisée
- + Centre d'exposition
- + Aéroport
- + École
- + Cinéma
- + ... et bien plus encore.



L'OPTIBEAN X DANS VOS LOCAUX :

Vous êtes curieux de savoir à quoi ressemblera l'OptiBean dans vos locaux ? Scannez le code QR et utilisez la fonctionnalité AR pour voir une image virtuelle.

UNE MACHINE **INDISPENSABLE** POUR LES **AMATEURS** DE CAFÉ

GOÛT

- + Des cafés de qualité constante
- + Pression et temps d'extraction réglables
- + Préparez 2 tasses de café en même temps
- + Jusqu'à 24 choix de café

CONCEPTION

- + Jusqu'à 3 réservoirs à produits instantanés
- + Kit d'élargissement pour réservoirs à grains ou réservoirs à produits instantanés
- + Un ou deux moulins à café
- + DEUX en UN : expresso et café fraîchement moulu
- + TS: Verseuse thermos 1,5 ou 2 ltr

TECHNIQUE

- + Boîtier noir, avec une porte noire ou blanche
- + Logo de l'entreprise, image, vidéo ou publicité comme économiseur d'écran

AJOUTS

- + Latte+ système de lait premium
- + Détecteur de tasses
- + Distributeur de tasses
- + Chauffe-tasse
- + Compatible avec plusieurs systèmes de paiement (MDB)



MODÈLES ET MENUS

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- + Capacité de l'infuseur Xpress 6 - 20 g / 25 - 350 ml
- + Capacité du chauffe-eau : 1,1 l / 1 800 W
- + Temps de préparation, café (120 ml) : 20-30 sec.
- + Connexion électrique : 220-240 V / 50-60 Hz / 1 950 W
- + Bac collecteur : 1 kg (140 pucks), TS 2.7 kg (385 pucks)



OPTIBEAN X 10

- + 1 grand réservoir à grains (2,2 kg)



OPTIBEAN X 11

- + 1 grand réservoir à grains (2,2 kg)
- + 1 réservoir à ingrédients instantanés (3,8 l)
- + Mélangeurs : 1



OPTIBEAN X 12

- + 1 grand réservoir à grains (2,2 kg)
- + 2 réservoirs à ingrédients instantanés (1,6 ltr)
- + Mélangeurs : 1*



OPTIBEAN X 13

- + 1 grand réservoir à grains (2,2 kg)
- + 2 réservoirs à ingrédients instantanés (0,9 ltr)
- + 1 réservoir à ingrédients instantanés (1,4 ltr)
- + Mélangeurs : 2



OPTIBEAN X 20

- + 2 réservoirs à grains (1 kg)



OPTIBEAN X 21

- + 2 réservoirs à grains (1 kg)
- + 1 réservoir à ingrédients instantanés (3,8 ltr)
- + Mélangeurs : 1



OPTIBEAN X 22

- + 2 réservoirs à grains (1 kg)
- + 2 réservoirs à ingrédients instantanés (1,6 ltr)
- + Mélangeurs : 1*



OPTIBEAN X 23

- + 2 réservoirs à grains (1 kg)
- + 2 réservoirs à ingrédients instantanés (0,9 ltr)
- + 1 réservoir à ingrédients instantanés (1,4 ltr)
- + Mélangeurs : 2



OPTIBEAN X 12 TS

- + 1 grand réservoir à grains (2,2 kg)
- + 2 réservoirs à ingrédients instantanés (1,6 l)
- + Mélangeurs : 1*
- + Hauteur sous tirage 260 mm



OPTIBEAN X 13 TS

- + 1 grand réservoir à grains (2,2 kg)
- + 2 réservoirs à ingrédients instantanés (0,9 l)
- + 1 réservoir à ingrédients instantanés (1,4 ltr)
- + Mélangeurs : 2
- + Hauteur sous tirage 260 mm



OPTIBEAN X 22 TS

- + 2 réservoirs à grains (1 kg)
- + 2 réservoirs à ingrédients instantanés (1,6 l)
- + Mélangeurs : 1*
- + Hauteur sous tirage 260 mm



OPTIBEAN X 23 TS

- + 2 réservoirs à grains (1 kg)
- + 2 réservoirs à ingrédients instantanés (0,9 l)
- + 1 réservoir à ingrédients instantanés (1,4 ltr)
- + Mélangeurs : 2
- + Hauteur sous tirage 260 mm

* 2 mélangeurs sur demande

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	X 10/20	X 11/21	X 12/22	X 13/23
Café (verseuses) ☕	✓	✓	✓	✓
Café au lait		✓	✓	✓
Café au sucré		⊙	⊙	✓
Café au lait sucré				✓
Expresso ☕	✓	✓	✓	✓
Cappuccino ☕		✓	✓	✓
Latte macchiato		✓	✓	✓
Café au chocolat		⊙	✓	✓
Chocolat ☕		⊙	✓	✓
Café viennois			✓	✓
Eau chaude	✓	✓	✓	✓
Expresso au chocolat		⊙	✓	✓
Décaféiné		⊙	⊙	⊙
Thé		⊙	⊙	⊙
Lait chaud		⊙	⊙	⊙
Chocolat au lait ☕		⊙	⊙	⊙
Double expresso	⊙	⊙	⊙	⊙
Eau froide	●	●	●	●

✓ Réglages d'usine standard

⊙ Sélections réglables (selon les ingrédients choisis)

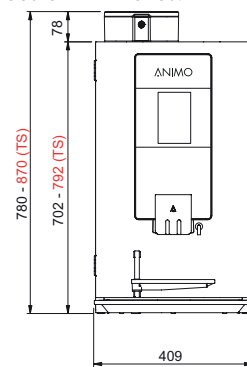
● Possible avec unité de refroidissement dans la table support

CAPACITÉ DES RÉSERVOIRS À INGRÉDIENTS

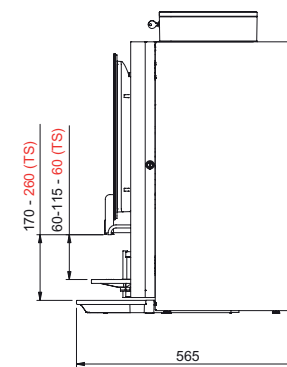
Les capacités des réservoirs peuvent facilement être agrandies.

VUE DE FACE

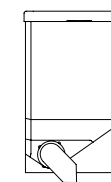
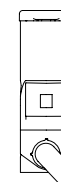
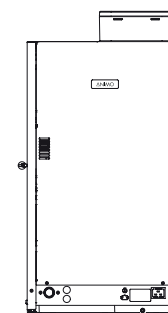
Toutes les dimensions sont exprimées en millimètres.



VUE LATÉRALE DROITE



ARRIÈRE



Bac à grains de café

Bac 0,9 l

Bac 1,4 l

Bac 1,6 l

Bac 3,8 l

Grains de café	± 2 200 g / 295 tasses 2x ± 1 000 g / 270 tasses	-	-	-	-
Garniture	-	± 425 g / 60 tasses	± 650 g / 93 tasses	± 750 g / 107 tasses	± 1800 g / 257 tasses
Chocolat	-	± 650 g / 40 tasses	± 1000 g / 60 tasses	± 1150 g / 70 tasses	± 2750 g / 166 tasses
Sucre	-	± 750 g / 250 tasses	± 1200 g / 400 tasses	± 1350 g / 450 tasses	-
Café instantané	-	± 200 g / 100 tasses	± 300 g / 150 tasses	± 350 g / 175 tasses	-
Chai latte	-	± 650 g / 40 tasses	± 1000 g / 60 tasses	± 1150 g / 70 tasses	± 2750 g / 166 tasses

+ Afin d'augmenter la capacité, les bacs peuvent être facilement agrandies

FONCTIONNALITÉS EXCEPTIONNELLES

CAFÉ AMÉLIORÉ

- + L'infuseur X-press ;
6 – 20 g / 25 – 350 ml
- + Un infuseur pour un véritable expresso et un café fraîchement moulu
- + Pression de tassage réglable
- + Commande de l'intensité pour le café, le lait et le sucre
- + Double sortie pour un véritable expresso
- + Temps de préparation (120 ml) : 25 – 30 sec.
- + 1 ou 2 réservoirs et moulins à grains
- + Dérivation pour Americano et grandes tasses en standard
- + Sortie séparée pour l'eau chaude



DESIGN OPTIMISÉ

- + Éclairage LED OptiLight (toute couleur, RVB)
- + De nombreuses possibilités de publicité à l'écran
- + Économiseur d'écran pour afficher un logo, une image ou une vidéo
- + Différents thèmes pour les couleurs d'arrière-plan
- + Informations sur les allergènes à l'écran

OBTENEZ LA BONNE TAILLE

- + Capacité quotidienne d'environ 50 à 250 boissons
- + Pour deux tasses de café/cappuccino en un cycle
- + Pour tasses et verseuses (1,0/1,5/2,0 ltr)
- + Différentes tailles de boissons : petite, moyenne et grande
- + 1 à 3 réservoirs à ingrédients instantanés
- + Réservoir à grains à large capacité
- + Grand bac à marc 140 galettes / TS 385 galettes

DURABILITÉ ET LONGÉVITÉ

- + Machine durable (composants de haute qualité)
- + Mécanisme de mouture céramique (Ditting®) pour une durée de vie ultra-longue (± 150000 tasses)
- + Recyclable à 95,4 %
- + Mode d'économie d'énergie intelligent
- + Classe énergétique A+

CONVIVIALITÉ ET ENTRETIEN

- + Écran tactile 7" avec interface utilisateur intuitive
- + Aide utilisateur facile sur l'écran (avec animations) pour le nettoyage
- + Notification à l'écran quand le réservoir est (presque) vide
- + Bac de récupération avec protection contre les débordements et raccord facile à un tuyau d'évacuation
- + Facile d'accès pour nettoyer le grand bac à marc : 140 galettes de 7 grammes
- + Réservoir(s) à grains verrouillable(s)

SYSTÈME DE POINTE

- + Système de mélangeur avec vitesse de mélange réglable (tr/min)
- + Mouture ultra rapide, niveau sonore max. 60 dB
- + Capacité horaire : 120 ml café : 80 tasses (infusion simple), 160 tasses (infusion double)
- + Capacité du chauffe-eau : 1,1 ltr, 1800 W
- + Pompe rotative : 10 bars
- + Connexion électrique : 220-240 V / 50-60 Hz / 1950 W
- + Raccordement à l'eau : 3/4"
- + Compteurs d'utilisation
- + Compatible avec une connexion MDB/DEX-UCS (EVA DTS)



ACCESSOIRES ET EXTRAS

ACCESSOIRES

- + Boissons chaudes et froides dans une seule machine (mécanisme de refroidissement dans le support)
- + Kit d'élargissement pour réservoir à grains
- + Kit d'élargissement XL Instant
- + Distributeur de tasses mural ou à poser, en acier inoxydable ou noir, pour différentes tailles de tasses (min. Ø 60 - max. Ø 90 mm)
- + Table support
- + Filtre à eau
- + Réservoir d'eau avec pompe
- + Chauffe-tasse (KKWn)
- + Verseuse thermos 1 ltr
- + Verseuse thermos 1,5 ou 2 ltr (Modèle TS)
- + Kit d'entretien
- + Jeu de conduites d'évacuation



SYSTÈME DE PAIEMENT

- + Compatible avec plusieurs systèmes de paiement (MDB) : Mécanisme à pièces, monnayeur automatique et systèmes de paiement sans contact
- + Boîtier MINI (1010343) pour paiement sans contact uniquement



NETTOYANTS

- + Nettoyant pour le moulin à café Grindz™
- + Kit de nettoyage
- + Pastilles de nettoyage
- + Nettoyant marc de café
- + Détartrant

OPTIBEAN TS

- + 1 sur 2 réservoirs à grains
- + Hauteur sous tirage : 260 mm
- + Bac collecteur XXL : environ 385 tasses / 2.7 kg



PRECISION IN
Taste



ANIMO

Nous fabriquons des machines à café et des équipements pour les amateurs de bon café. Des machines conviviales avec de nombreuses options, durables et faciles à entretenir.

Nos machines offrent, à répétition, une gamme étendue de boissons chaudes fraîchement produites. Allant d'un espresso, un cappuccino ou un latte macchiato aux grains fraîchement moulus au thé, au chocolat chaud ou à la soupe instantanée. Nous sommes actifs dans plus de 100 pays à travers le monde depuis 1950.

Parce qu'il faut une machine parfaite pour faire un café parfait. Et il faut de l'expertise, de l'expérience et de la passion pour fabriquer une machine parfaite.

DEDICATED TO EVERY CUP

ANIMO.EU



Animo B.V. Siège social
Assen – Pays-Bas

Ventes Pays-Bas Service Export info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

Animo Belgium
Belgique info@animo.be
+32 (0)33 130 308

Animo France
France info@animo-france.fr
+33 (0) 3 80 25 06 60

Animo GmbH
Allemagne info@animo-gmbh.de
+49 (0)541 971 250

