

MATCHING YOUR TASTE



reddot award 2019
winner

OptiMe

Just my type.

ANIMO



*Animo staat voor geweldige koffie, prijswinnende ontwerpen,
hoogwaardige onderdelen en schone productieprocessen.
Het resultaat? Energiezuinige en duurzame koffiemachines
en een excellente smaak.*

GENIETEN VAN KOFFIE

NIEUWE STIJL

Perfekte koffie begint met de perfecte machine. En wanneer de machine ook nog precies jouw stijl heeft, is er echt sprake van een smaaksensatie. Het kan, met onze nieuwste koffiemachine: Animo OptiMe®.

Een sterke espresso, een heerlijke lungo, of een cappuccino met echt verse melk? De OptiMe is ontwikkeld om smaak en uiterlijk samen te brengen: versgemalen koffie, in een persoonlijk design.



reddot award 2019
winner



*Ben je een kenner, een purist, of hou je gewoon van een goede kop koffie?
OptiMe brengt de kwaliteit die je van Animo kunt verwachten, in een compacte machine die
overal past. Volledig aan te passen aan elke stijl.*

OptiMe. *Just my type.*

KIES JOUW STIJL

*Goede smaak
gaat niet alleen
om
wat je proeft.*

Wil je dat de machine een eyecatcher is? Of juist dat hij bij het interieur past? Wat je wens ook is: de OptiMe is volledig te personaliseren. Kies jouw design met verschillende kleuren, materialen en add-ons en bouw de machine die echt bij je past. En dankzij het eenvoudige touchscreen en intuïtieve user interface is de OptiMe perfect voor locaties met zelfbediening.

- + Configureer jouw OptiMe op www.animo.eu
- + Compact 360° design
- + OptiLight LED verlichting (in elke kleur)
- + Uitgebreide opties voor (commerciële) berichten op het scherm - ook tijdens het zetproces
- + Verschillende opties voor achtergrondkleur van het display



COMPACTE MACHINE GROOTSE SMAAK



Het begin van je dag of een korte break tussendoor: hoe beter de koffie, hoe mooier het moment. In de OptiMe zit meer dan 70 jaar ervaring, zodat je de kwaliteit krijgt die je verdient. In iedere kop. De OptiMe kan worden uitgerust met twee bonencanisters (twee koffiemolens). Kies zelf je favoriete koffiebonen!

De OptiMe heeft een aanbevolen dagelijkse output van 40 tot 125 koppen, elk van hoogstaande kwaliteit en smaak. De machine past in iedere setting en is makkelijk uit te breiden met:

- + Melkkoeler
- + Waterreservoir
- + Bekerdispenser
- + Koppenwarmer - nieuw ontwerp
- + Verhoogde pootjes (100 mm)
- + Geschikt voor verschillende betaalsystemen

De OptiMe is compact en past daardoor overal: op kantoor, in hotels, restaurants, of zelfbedieningslocaties. Bied je gasten, collega's of cliënten een perfecte kop koffie aan of een van de vele andere specialiteiten.

Net als andere Animo koffieautomaten is de OptiMe voorbereid voor telemetrie. Zo kun je het apparaat op afstand monitoren en het gebruik analyseren. Optimaliseer de werking en voorkom onnodige servicebezoeken.

- + Krijg inzage in gebruik en opbrengsten
- + Centrale informatie van alle koffieautomaten in een netwerk
- + Gebruik planningtools en voorspel trends
- + EVA DTS / MDB / DEX-UCS
- + Toegankelijk via een webportaal of mobiele app



STERKE KOFFIE VERSE MELK

Wat is er lekkerder dan een sterke cappuccino met echte verse melk? Je hebt hem al met een druk op de knop. OptiMe kan verse melk gebruiken voor espressovarianten zoals cappuccino, latte en latte macchiato. En omdat de OptiMe ook melkpoeder kan gebruiken, kun je altijd melk aan je drankje toevoegen.

De OptiMe heeft een stille en betrouwbare melkpomp, die binnen een paar seconden een stevig melkschuim levert.

- + Stil in gebruik
- + Constante kwaliteit
- + Hygiëne in overeenstemming met de HACCP-normen
- + Onderhoudsvriendelijk en snel schoon te maken: de user interface leidt je eenvoudig door de reinigingsprocessen.
- + Geschikt voor koemelk of alternatieven zoals soja- of havermelk.



HOOGSTAANDE KWALITEIT EXCEPTIONELE SMAAK

De OptiMe is ontwikkeld met dezelfde stijl en specificaties als de prijswinnende OptiBean en biedt je de kwaliteit die je van Animo kunt verwachten. De Italiaanse zetgroep maakt authentieke espresso, onder precies de juiste druk.

Stevige espresso of liever wat milder? Met de sterkteregeling zorg je dat de koffie precies zo sterk is als jij het wilt.

- + Echte, versgemalen koffie
- + Kies uit vele espressovarianten
- + Voeg een melkkoeler en/of een nieuw ontworpen koppenwarmer toe
- + Er is een aparte uitloop voor heet water, zodat thee alleen naar thee smaakt
- + Intelligente Energy Save Mode (tijdens standby)
- + Gebruiksvriendelijk en ontworpen voor minimaal onderhoud
- + Ontwikkeld met hoogwaardige onderdelen
- + Duurzaam en betrouwbaar, bij intensief gebruik
- + Een stijlvolle eyecatcher in elk interieur

Goede koffie is een kwestie van een goede machine. En een goede machine is een kwestie van ervaring, kennis en toewijding. Dit zijn onze speerpunten met betrekking tot de ontwikkeling van onze koffiemachines:

- + Geweldige smaak
- + Betrouwbare werking
- + Gebruiks- en onderhoudsvriendelijkheid
- + Prijswinnende designs
- + Lange levensduur

Meer espresso en vollere koppen?
Voorzie de Optime van een extra groot zetsysteem (150 - 230 ml).



EEN KOFFIEMACHINE DIE **OVERAL PAST**

Hoe groot of klein je locatie ook is: met zijn compacte design past de OptiMe op alle plekken waar koffie nodig is.

Bijvoorbeeld:

- + Kantoor
- + Hotel
- + School
- + Restaurant
- + En nog veel meer



JOUW STIJL JOUW MACHINE

Met de volledig te personaliseren OptiMe kunnen kleine en middelgrote bedrijven hun individuele smaak laten zien.

Kies jouw design met verschillende kleuren, materialen en add-ons en stel zelf de machine samen die echt bij je past.



FRONT KLEUR

- + Zwart of wit



ZIJ- EN ACHTERPANELEN

- + Kies uw kleur



DECOPANEEL

- + Spiegel, abstract, zand en zwart



ADD-ONS EN AANPASSINGEN



MELKKOELER MET VERSE MELK MODULE

- + Melkcapaciteit: 4 l
- + Standaard uitgerust met ingrediëntenbak
- + Snel en makkelijk reinigen (volgens HACCP-normen)
- + Gecombineerd gebruik van verse melk en topping mogelijk
- + Melkpomp in de koffiemachine: constant perfect melkschuim
- + Doseert melkschuim en warme melk (eenvoudig de temperatuur aanpassen)



BEHUIZING VOOR BETAALSYSTEMEN

Voor muntmechanisme (met of zonder muntwisselaar) of contactloze betaalsystemen. Opti/Me is geschikt voor diverse betaalsystemen. Vraag naar de mogelijkheden.



BEKERDISPENSER

- + Geschikt voor bekers Ø 66 - Ø 90 mm
- + 3 bekerdispensers: ca. 3 x 50 bekers



WATERRESERVOIR

- + Capaciteit 8,2 ltr. (5,2 ltr. gefiltered water)
- + Eén Brita Maxtra+ filter inbegrepen (100 ltr. / 4 week)
- + Afsluitbare deur



KOPPENWARMER

- + Capaciteit (opgestapeld): ca. 60 koffiekopjes / 144 espressokopjes
- + 3 verwarmde verdiepingen

OPTIES EN ACCESSOIRES

OPTIES



- + Bypass (voor het zetten van Americano en Long Black)



- + Een XL zetgroep voor grote, vollere koppen (150-230 ml)



- + Koppenwarmer op bovenblad van melkkoeler. Aparte aan/uit schakelaar

ANDERE OPTIES

- + Voorbereid voor telemetrie (EVA DTS / MDB / DEX-UCS)
- + Bedrijfseigen branding op de buitenzijde van de machine (voor bijv. private label doeleinden)

ACCESSOIRES



- + Bonencanister opzetrand
Voor het vergroten van inhoud bonencanister(s)
Max. 2x 400 gr.



- + Verhoogde pootjes (100 mm) voor eenvoudige reiniging (incl. rvs drager voor lekbak)



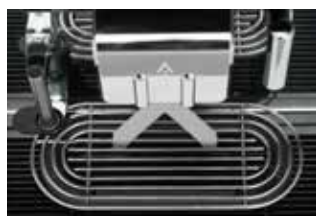
- + Ingrediëntenbak (standaard uitgevoerd op melkkoeler).



- + Stand-alone set. Geen vaste wateraansluiting? Gebruik dan de Flojet waterpomp met een watertank (bijvoorbeeld tijdens evenementen).



- + Latte Macchiato verhoging
Onderzetter voor hoge latte macchiato glazen (taphoogte 140 mm).



- + Kop positionering. Ideaal bij zelfbediening. Eenvoudig te monteren op kopjesplateau.



- + Melkreiniger
- + Koffieaanslagoplosmiddel
- + Koffiemolereiniger Grindz™

ANDERE ACCESSOIRES

- + Waterfilter
- + Magneetset (om OptiMe te koppelen met melkkoeler of koppenwarmer)

BIJZONDERE FEATURES



- + Reversed espresso zetgroep



- + OptiLight LED verlichting (in elke kleur)



- + De keramische schijven van de koffiemolen (Ditting®) gaan een leven lang mee (ca. 300.000 kopjes)



- + Verschillende opties voor achtergrondkleur van het display



- + Aparte uitloop voor heet water voor bijv. het maken van thee



- + Melding op het scherm als canisters (bijna) leeg zijn



- + Gebruik van topping variaties i.p.v. verse melk. Gecombineerd gebruik ook mogelijk.



- + Gebruiksondersteuning d.m.v. animaties op scherm

BIJZONDERE FEATURES

FEATURES

- + Intuïtief touchscreen en heldere user interface
- + Eigen logo, afbeelding, video of advertentie als screensaver
- + 1 of 2 canisters voor verse koffiebonen (1 of 2 koffiemolens)
- + Beschikbaar met 1 of 2 canisters voor instant ingrediënten
- + Uitgebreide opties voor adverteren op het scherm, ook tijdens het zetproces
- + Stille melkpomp voor de perfecte melkschuim
- + Gecombineerd te gebruiken voor verse melk en topping
- + Toerental (rpm) van het mixer systeem kan naar voorkeur worden ingesteld voor iedere topping
- + Dubbele uitloop voor de echte espresso beleving
- + Zet twee kopjes tegelijk (2 brew cycli)
- + Instelbare watertemperatuur
- + Sterkteregeling (ook voor melk en suiker)
- + Eenvoudig te gebruiken reinigingsprogramma
- + Verbruiksregistratie
- + Geïsoleerde rvs boiler
- + Geschikt voor verschillende maten kopjes
- + Aansluiting voor USB en SD-kaart
- + Allergenen informatie op het scherm
- + Afsluitbare bonencanister(s)
- + Afvalbak volume: 3 l / 75 kopjes koffie
- + Lekbak: eenvoudige aansluiting op afvoerslang (bij gebruik van verse melk)



Voorzie de OptiMe van twee bonencanisters (twee koffiemolens).
Kies zelf je favoriete koffiebonen!



Voeg een melkkoeler en/of nieuw design koppenwarmer toe

MODELLEN EN UITVOERINGEN



MODEL:	OptiMe 11	OptiMe 12	OptiMe 21	OptiMe 22
Inhoud espresso zetgroep:	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g
Bonencanister/koffiemolen:	1	1	2	2
Instantcanister(s):	1	2	1	2
Bonencanister(s):	± 1.200 g / 160 kopjes	± 1.200 g / 160 kopjes	± 2 x 600 g / 160 kopjes	± 2 x 600 g / 160 kopjes
Instantcanister (topping):	± 1.400 g / 200 kopjes	± 600 g / 85 kopjes	± 1.400 g / 200 kopjes	± 600 g / 85 kopjes
Instantcanister (cacao):	± 1.950 g / 120 kopjes	± 800 g / 50 kopjes	± 1.950 g / 120 kopjes	± 800 g / 50 kopjes

Alle modellen kunnen worden uitgevoerd met:

- + Een module voor verse melk
- + Een XL zetgroep voor grote, vollere koppen. De XL zetgroep heeft een inhoud van 9,5-13,4 g.
- + Een bypass (voor het zetten van Americano en Long Black)



Safety
Functionality
Quality

www.tuv.com
ID DE 2-027809

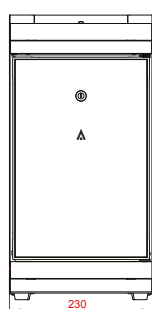
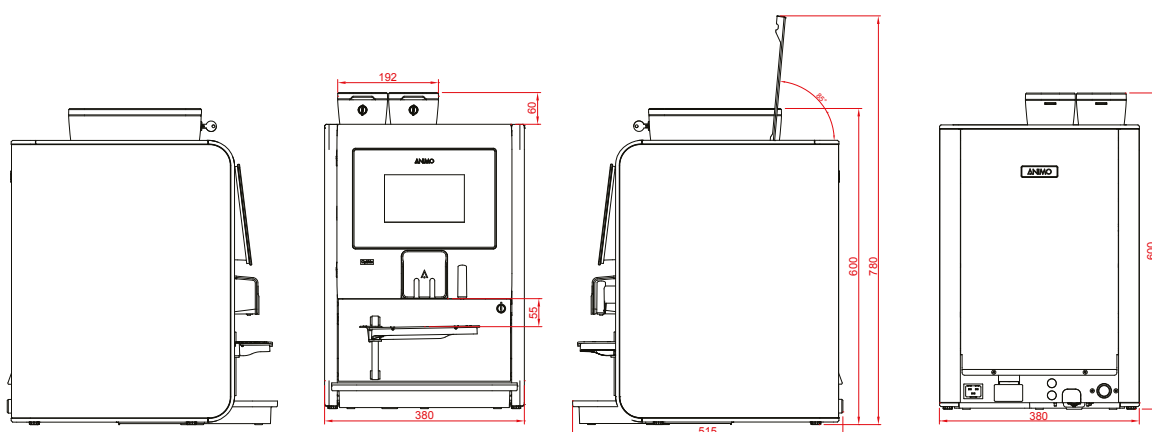
Energie		Koffieautomaten
Fabrikant	ANIMO	
Model	OptiMe	
Laag verbruik		
Hoog verbruik		
Totale energieverbruik	119 wh/L	
Gemeten bij	30 L/24h	
Aantal kopje in ml.	246 cups/ 122 ml	
Energieverbruik in standby stand	634 wh/24h	
Norm: EVA - Energy Measurement Protocol (version 3.1B - 10/2016)		

De OptiMe 21 en 22 zijn afgebeeld met een module voor verse melk.

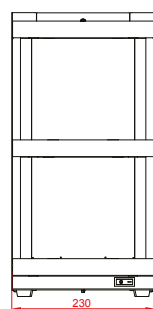
TECHNISCHE SPECIFICATIES

- + Zettijd koffie (120 ml): 25 - 30 sec.
- + Geadviseerd dagelijks gebruik: 40 tot 125 kopjes
- + Display: 7" touchscreen
- + Verstelbaar kopjesplateau 50 - 105 mm
- + Max. taphoogte: 165 mm
- + Aansluitwaarde: 220-240V / 50-60Hz / 2200W
- + Energielabel A+ (conform industrie-standaard EVA-EMP3.0B)
- + Geluidsniveau grinder < 70 dB(A)
- + Wateraansluiting: 3/4"
- + Volume afvalbak: 3 l (± 70 kopjes)
- + Geïsoleerde rvs boiler (0,5 l) met 1800 W element en droogkookbeveiliging
- + Afmetingen B x D x H: 380 x 515 x 600 mm
- + Gewicht: ± 32 kg

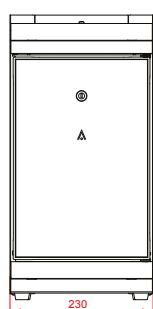
OptiMe



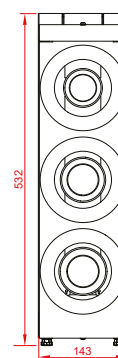
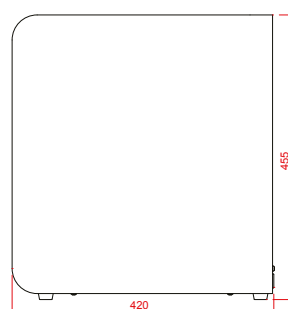
Melkkoeler



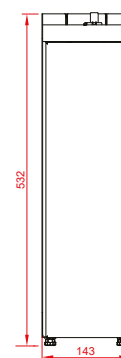
Koppenwarmer



Waterreservoir



Bekerdispenser



Betaalmodule

Alle afmetingen in mm

ANIMO

Wij maken hoogwaardige koffiezetssystemen en -automaten voor mensen die goede koffie willen schenken. Gebruiksvriendelijke automaten met veel keuzemogelijkheden die makkelijk te onderhouden zijn en lang meegaan. Machines die keer op keer lekkere koffie zetten. Echte espresso, cappuccino en latte macchiato. Maar ook thee, chocolademelk of soep. Dit doen we al meer dan 70 jaar. Voor binnen- en buitenland.

Met de volledig te personaliseren OptiMe kunnen kleine en middelgrote bedrijven hun individuele smaak laten zien. Als de meest compacte machine uit zijn klasse, verrast OptiMe constant met zijn hoge kwaliteit en exceptionele smaak.

Ga naar animo.eu voor meer informatie over de OptiMe.

DEDICATED TO EVERY CUP

WWW.ANIMO.EU

1008117 REV. 5.0 - 040221

Animo B.V. Hoofdkantoor
Assen – Nederland

Verkoop Nederland
Afdeling Export
info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

Animo B.V.B.A.
België
info@animo.be
+32 (0)33 130 308

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

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

