

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 een 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.



red**dot** 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.

- + Configureer jouw OptiMe op optime.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

Door het eenvoudige touchscreen en intuïtieve user interface is de OptiMe perfect voor locaties met zelfbediening.



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 68 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 tot 125 koppen, elk van hoogstaande kwaliteit en smaak. De machine past in iedere setting en is makkelijk uit te breiden met:

- + Een module voor verse melk met melkkoeler
- + Koppenwarmer - nieuw ontwerp
- + Tal van andere handige add-ons, opties en accessoires

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.

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.



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

De OptiMe kan worden uitgerust met een XL zetgroep voor grote, vollere koppen (150 - 230 ml).

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



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



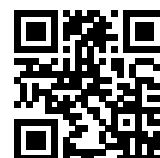
JOUW STIJL JOUW MACHINE



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.

Ga naar optime.animo.eu of scan de QR code om alle mogelijkheden te ontdekken.



FRONT KLEUR

- + Zwart of wit



ZIJ- EN ACHTERPANELEN

- + Er zijn zeven keuzemogelijkheden, maar je kunt ook je eigen design maken. Alles is mogelijk!



DECOPANEEL

- + Spiegel, abstract of zand

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)

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

ADD-ONS EN AANPASSINGEN



EEN MODULE VOOR VERSE MELK MET MELKKOELER

- + Add-on voor alle OptiMe-modellen (aan de rechterzijde)
- + 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 of koude melk
- + Melkcapaciteit: 4 l
- + Afsluitbare deur
- + Elektrische aansluiting: 220-240 V / 50-60 Hz / 43 W
- + Afmetingen (B x D x H): 230 x 420 x 455 mm
- + Gewicht: ± 19 kg

KOPPENWARMER

- + Add-on voor alle OptiMe-modellen
- + 3 verwarmde verdiepingen
- + Capaciteit (opgestapeld): ca. 60 koffiekopjes / 144 espressokopjes
- + Electrical connection: 220-240 V / 50-60 Hz / 105 W
- + Afmetingen (B x D x H): 230 x 420 x 455 mm
- + Gewicht: ± 11 kg

BEHUIZING VOOR BETAALSYSTEMEN

Voor muntmechanisme (met of zonder muntwisselaar) of contactloze betaalsystemen.

De OptiMe is een machine met eindeloze mogelijkheden. Maak ieder drankje dat je wilt aanbieden, met of zonder verse melk: een flat white, latte macchiato, cappuccino, espresso, americano, koffie, warme chocolademelk of thee.



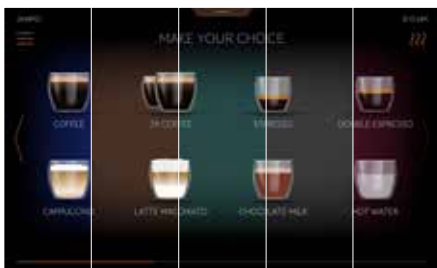
BIJZONDERE FEATURES



- + Reversed espresso zetgroep



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



- + Verschillende opties voor achtergrondkleur van het display



- + OptiLight LED verlichting (in elke kleur)



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



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



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



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

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
- + 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)
- + Voorverwarmfunctie zetgroep
- + 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 / 70 kopjes koffie
- + Lekbak: eenvoudige aansluiting op afvoerslang



De OptiMe kan worden uitgerust met twee bonencanisters (twee koffiemolens). Kies zelf je favoriete koffiebonen!



Voeg een melkkoeler en/of nieuw design koppenwarmer toe

OPTIES EN ACCESSOIRES

OPTIES

- + Voorbereid voor vele betaalsystemen (MDB / G-13)
- + Voorbereid voor telemetrie (EVA DTS / MDB / DEX-UCS)
- + Bedrijfseigen branding op de buitenzijde van de machine (voor bijv. private label doeleinden)
- + Bypass (voor het zetten van Americano en Long Black)



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

ACCESSOIRES

- + Reinigingsmiddelen
- + Waterfilter
- + Uitbreidingsset voor bonencanister(s) – binnenkort beschikbaar!
- + Uitbreidingsset voor instantcanister(s) – binnenkort beschikbaar!
- + Magneetset (om OptiMe te koppelen met melkkoeler of koppenwarmer)
- + Verhoogde pootjes (100 mm) voor eenvoudige reiniging (incl. rvs drager voor lekbak)



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



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



- + Ingrediëntenbak (standaard uitgevoerd op melkkoeler).



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



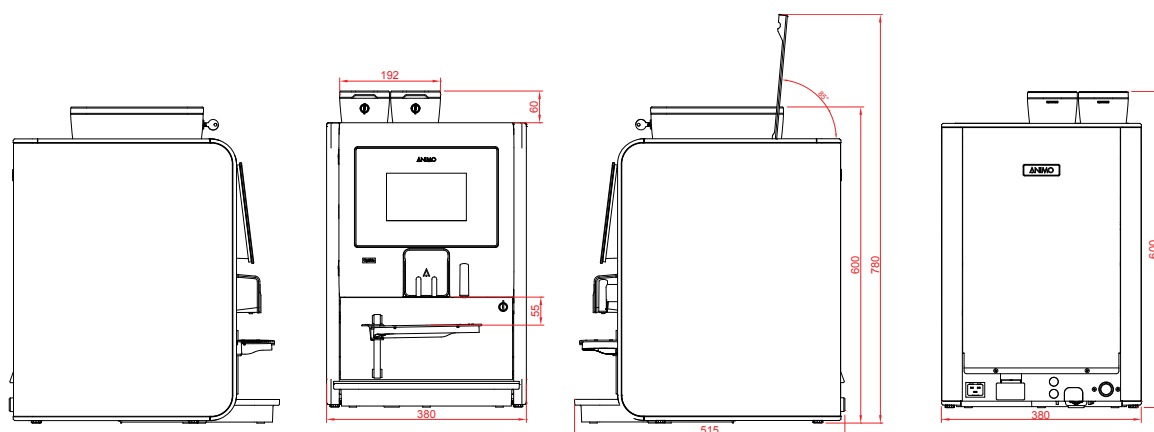
- + Nieuw ontwerp bekerdispenser – binnenkort beschikbaar!

Alle informatie en afbeeldingen van opties en accessoires die nog niet beschikbaar zijn kunnen nog worden gewijzigd.

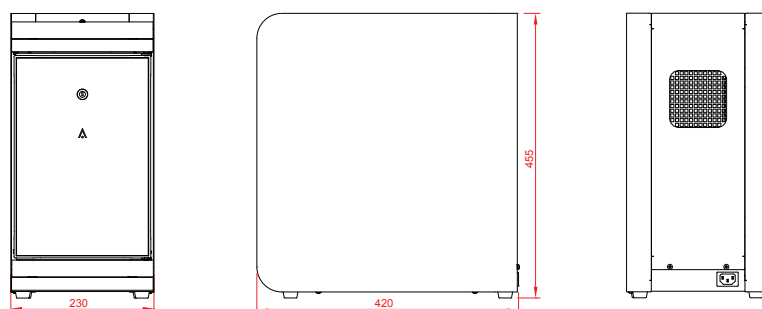
TECHNISCHE SPECIFICATIES

- + Zettijd koffie (120 ml): 25 - 30 sec.
- + Geadviseerd dagelijks gebruik: tot 125 kopjes
- + Display: 7" touchscreen
- + Verstelbaar kopjesplateau 50 - 105 mm
- + Max. taphoogte: 165 mm
- + Aansluitwaarde: 220-240 V / 50-60 Hz / 2275 W
- + 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

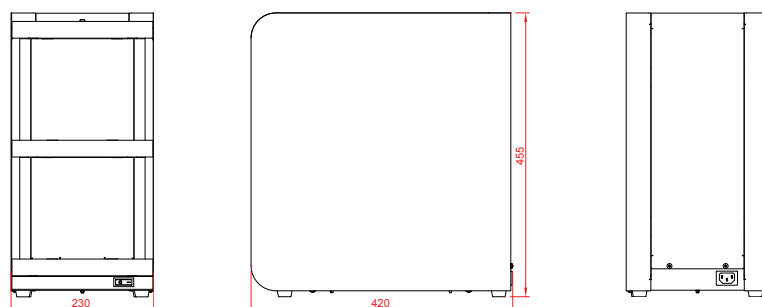
OptiMe



OptiMe melkkoeler



OptiMe koppenwarmer



Alle afmetingen in mm



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 68 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. 2.0 – 260319

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

