

Un café parfait émane d'une machine parfaite. Et quand de plus celle-ci correspond à votre goût, la magie opère. Profitez de tout cela avec notre toute dernière machine à café professionnelle : l'Animo OptiMe®. Un espresso puissant, un délicieux café filtre, un cappuccino préparé avec du lait frais ? L'OptiMe a été développée pour apporter saveur ET design : une conception personnalisée pour mouliner le café instantanément.

## PETITE MACHINE GRANDS ARÔMES



- + Du vrai café, fraîchement moulu
- + Conception compacte à 360°
- + Équipée de deux réservoirs à grains de café (deux moulins)
- + Ajoutez le refroidisseur de lait et/ou le chauffe-tasses de conception nouvelle
- + Écran tactile réactif avec interface utilisateur intuitive
- + De nombreuses possibilités de messages (commerciaux) à l'écran – même



reddot award 2019  
winner



## ADD-ONS



ROIDISSEUR DE LAIT /  
ACS À INGRÉDIENTS



CHAUFFE-TASSES



## AJOUTEZ UN MODULE POUR LAIT FRAIS

- + Module pour le lait frais avec refroidisseur de lait
- + Nettoyage rapide et facile (selon les normes HACCP)
- + Pompe à lait dans la machine à café ; mousse de lait constante et parfaite de qualité barista



## TROUVE SA PLACE PARTOUT



- + Bureau
- + École
- + Hôtel
- + Restaurant
- + Coffee to go
- + Et bien plus encore

## À VOTRE GOÛT

Consultez le site [optime.animo.eu](http://optime.animo.eu) pour découvrir toutes les options OptiMe



## AVANT COULEUR



Noir RAL 9017



Blanc RAL 9001

## PANNEAUX CÔTES ET ARRIERE



Noir RAL 9017



Blanc RAL 9001



Rouge RAL 3003



Marron RAL 8014



Pin (BZ912)

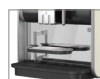


Chêne lavé (PZ904)



Chêne foncé (PZ912)

## DÉCO PANNEAU



Miroir



Sable



Abstrait



Noir

## OPTIONS



- + Un circuit court (pour Americano ou un café noir allongé)
- + Compatible avec de nombreux systèmes de paiement (MDB / G-13)
- + Un infuseur XL pour des tasses plus grandes et plus remplies (150-230 ml)
- + Compatible avec une connexion par télémétrie
- + Marquage spécifique à l'entreprise pour l'extérieur de la machine
- + Étagère chauffe-tasses au dessus du refroidisseur de lait.
- + Distributeur de tasses de conception nouvelle

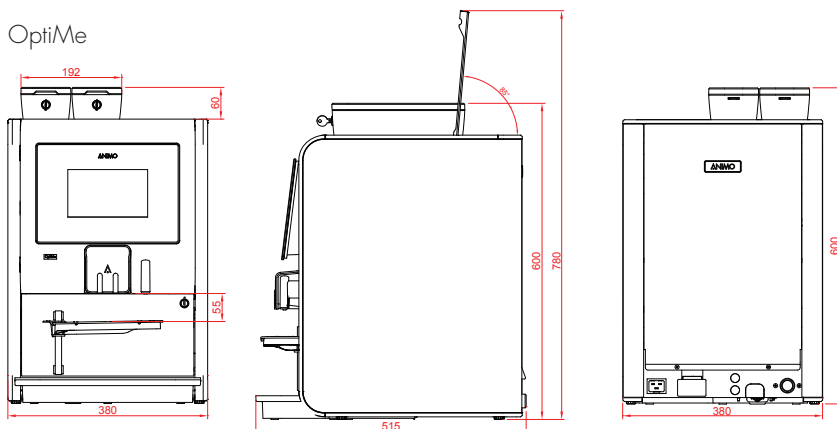
## ACCESSOIRES

- + Pieds hauts (100 mm) pour un nettoyage facile
- + Filtre à eau
- + Accessoires de nettoyage
- + Et bien plus encore

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- + Production journalière recommandée: jusqu'à 125 boissons
- + Temps de préparation, tasse (120 ml): 25-30 sec.
- + Affichage : écran tactile 7"
- + Mécanisme de mouture céramique (Ditting®) pour une durée de vie ultra-longue ± 300 000 tasses (< 70 dB(A))
- + Système de préparation d'expressos inversé
- + Plateau à tasse réglable : 50-105 mm
- + Hauteur max. robinet : 165 mm
- + Alimentation : 220-240 V / 50-60 Hz / 2200 W
- + Raccordement à l'eau : 3/4"
- + Volume du bac à marc : 3 l (± 70 tasses)
- + Chauffe-eau isolé en acier inoxydable (0,5 l) avec élément de chauffage 1800 W
- + Dimensions l x P x H : 380 x 515 x 600 mm
- + Poids : ± 32 kg

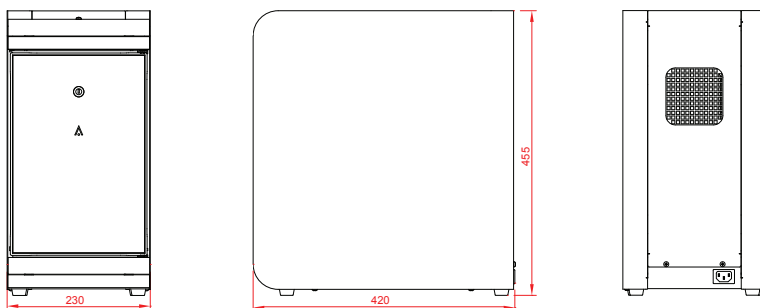
OptiMe



## REFROIDISSEUR DE LAIT AVEC SYSTÈME DE LAIT FRAIS

- + Équipée en standard avec le plateau à ingrédients sur le dessus
- + Utilisation combinée avec les garnitures possible
- + Distribution de mousse de lait et de lait chaud ou froid
- + Capacité de lait : 4 l
- + Porte verrouillable
- + Connexion électrique : 220-240 V / 50-60 Hz / 43 W
- + Dimensions (l x P x H): 230 x 420 x 455 mm
- + Poids : ± 19 kg

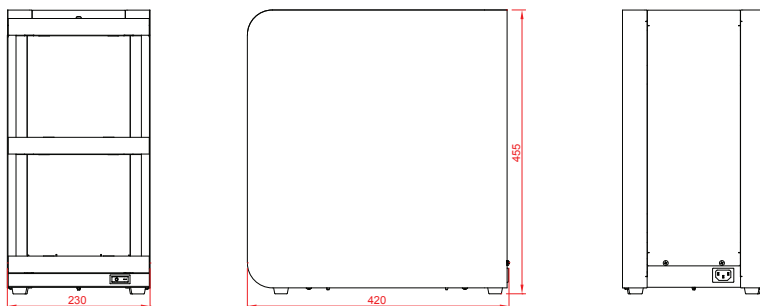
Refroidisseur de lait OptiMe



## CHAUFFE-TASSES

- + Niveaux de l'étagère chauffante : 3
- + Capacité (avec empilement) : environ 60 tasses à café
- + Connexion électrique : 220-240 V / 50-60 Hz / 105 W
- + Dimensions (l x P x H): 230 x 420 x 455 mm
- + Poids : ± 11 kg

Chauffe-tasses OptiMe



Toutes les dimensions sont en mm



**OptiMe 11**



**OptiMe 12**



**OptiMe 21\***



**OptiMe 22\***

## NOM DU MODÈLE

	OptiMe 11	OptiMe 12	OptiMe 21*	OptiMe 22*
Capacité du système expresso :	6,5 - 9,5 g	6,5 - 9,5 g	6,5 - 9,5 g	6,5 - 9,5 g
Réservoirs à grains de café/moulins :	1	1	2	2
Réservoirs à produits instantanés :	1	2	1	2
Réservoir à grains de café :	± 1 200 g / 160 tasses	± 1 200 g / 160 tasses	± 2 x 600 g / 160 tasses	± 2 x 600 g / 160 tasses
Réservoir à produit instantané :	± 1 400 g / 200 tasses	± 600 g / 85 tasses	± 1 400 g / 200 tasses	± 600 g / 85 tasses
(garniture) :				
Réservoir à produit instantané	± 1 950 g / 120 tasses	± 800 g / 50 tasses	± 1 950 g / 120 tasses	± 800 g / 50 tasses
(chocolat) :				

\* L'OptiMe 21 et 22 (images) sont équipés d'un module pour lait frais.