

GANZ NACH MEINEM GESCHMACK



reddot award 2019
winner

OptiMe

Just my type.

ANIMO



Animo steht für großartigen Kaffee, preisgekrönte Designs und echte Nachhaltigkeit. Wir verwenden qualitativ hochwertige Komponenten in einem sauberen Produktionsprozess, um energiesparende Maschinen mit beständiger Leistung und ausgezeichnetem Geschmack zu liefern.

EINE NEUE ART, KAFFEE ZU GENIESSEN

Ein perfekter Kaffee beginnt mit einer perfekten Maschine. Und wenn die Maschine zusätzlich Ihrem Geschmack entspricht, dann geschieht etwas Magisches. Der Animo OptiMe®, unser neuester Kaffeevollautomat, bietet Ihnen genau das.

Lust auf einen starken Espresso, einen vorzüglichen Crema Kaffee oder einen Cappuccino mit frischer Milch? Bei der Entwicklung des OptiMe standen Geschmack und gutes Aussehen im Vordergrund: auf Knopfdruck gemahlener Kaffee, verpackt in einem individuellen Design.



reddot award 2019
winner



Sind Sie Genießer, Purist oder haben Sie einfach eine Schwäche für echten Kaffee? Mit dieser kompakten Maschine, die überall hin passt, bekommen Sie die Qualität, die Sie von Animo erwarten. Möchten Sie, dass der OptiMe genau Ihrem Geschmack entspricht? Dann gestalten Sie ihn doch einfach so, dass er zu Ihrem individuellen Stil passt.

OptiMe. *Just my type.*

IHR EIGENER STYLE

*Und guter
Geschmack
betrifft nicht
nur das
Aroma.*

Möchten Sie, dass die Maschine zu einem echten Hingucker wird? Oder soll sie sich in Ihr Interieur einfügen?

Kein Problem; der OptiMe lässt sich an sämtliche Kundenwünsche anpassen. Suchen Sie sich die Materialien, Farben, Erweiterungen und die Details für Ihre Maschine ganz nach Ihrem Geschmack aus. Und dank des einfach zu bedienenden Touchscreens mit intuitiver Benutzeroberfläche ist der OptiMe perfekt für Standorte mit Selbstbedienung geeignet.

- + Konfigurieren Sie Ihren OptiMe auf www.animo.eu
- + Kompaktes 360° Design
- + OptiLight LED-Beleuchtung (in allen Farben)
- + Umfangreiche Optionen für (Werbe-) Botschaften auf dem Bildschirm - auch während des Brühvorgangs
- + Verschiedene Optionen für die Hintergrundfarbe des Displays



KLEINE MASCHINE, GROSSES AROMA



Ob es um Ihren Start in den Tag oder einen kleinen Moment für Sie selbst geht – je besser der Kaffee, desto besser die Pause. Seit über 70 Jahren verbessern wir ständig die Qualität unserer Kaffeevollautomaten, damit der OptiMe genau den Qualitätskaffee für Sie zubereiten kann, den Sie verdienen. Der OptiMe ist auch mit zwei Bohnen-Behältern (zwei Mühlen) erhältlich. Suchen Sie sich die Kaffeebohnen aus, die Ihnen am besten schmecken!

Mit einer empfohlenen, täglichen Produktion von 40 bis zu 125 Tassen pro Tag, beeindruckt der OptiMe von Animo durch großartige Leistung und einen außergewöhnlichen Geschmack. Er passt in jede Umgebung und lässt sich ganz einfach um folgende Komponenten erweitern:

- + Milchkühler
- + Wasserbehälter
- + Becherspender
- + Neu designte Tassenwärmer
- + Hohe Füße (100 mm)
- + Geeignet für verschiedene Zahlungssysteme

Die Maschine ist kompakt und kann überall stehen in Ihrem Büro, Hotel, Restaurant oder an einem Standort mit Selbstbedienung. Servieren Sie Ihren Gästen, Kollegen und Kunden eine perfekte Tasse Kaffee oder eine von vielen Kaffeespezialitäten.

Der OptiMe ist für einen Telemetrie-Anschluss eingerichtet, der eine Remote-Kontrolle der Maschinenleistungen ermöglicht. Über diese Daten lässt sich der Betrieb analysieren und optimieren, außerdem können unnötige Besuche des Kundendiensts dadurch vermieden werden.

- + Erhalten Sie Einblicke in das Verhalten der Nutzer und die Einnahmen
- + Sehen Sie sich die Daten zu allen Kaffeevollautomaten zentralisiert in einem Netzwerk an
- + Nutzen Sie die Planungstools und analysieren Sie die jeweiligen Trends
- + EVA DTS / MDB / DEX-UCS
- + Über das Webportal oder die Handy-App erreichbar



FRISCHE MILCH GEFÄLLIG?

Was ist besser als ein starker Cappuccino mit echter Frischmilch? Da ist ein solcher Kaffee jetzt nur noch einen Knopfdruck weit weg. Im OptiMe können viele verschiedene Getränke auf Espresso-Basis, z.B. Cappuccino, Latte und Latte Macchiato. Und da der OptiMe auch Milchpulver verwenden kann, können Sie Ihrem Getränk jederzeit Milch hinzufügen.

Der OptiMe hat eine innovative und zuverlässige Milchpumpe, die in nur wenigen Sekunden einen kräftigen Milchschaum bereitet.

- + Leise im Betrieb
- + Konstante Qualität
- + Hygiene gemäß HACCP-Vorgaben
- + Wartungsarm mit schneller und einfacher Reinigung: Die Benutzeroberfläche führt Sie perfekt durch den Reinigungsprozess
- + Geeignet für Milch oder Alternativen wie Soja- oder Hafermilch.



TOP LEISTUNG MIT VOLLEM GESCHMACK!

Der OptiMe wurde mit der gleichen Vorgehensweise und denselben Eigenschaften wie die preisgekrönte OptiBean entwickelt und liefert die Qualität, die Sie von Animo erwarten dürfen. Das italienische Brühsystem zaubert mit genau dem richtigen Druck einen köstlichen Espresso auf traditionelle Art.

Mögen Sie richtig starken Espresso oder doch lieber einen etwas mildereren Kaffee? Hier bekommen Sie Ihren Lieblingskaffee auf Knopfdruck.

- + Echter Kaffee, frisch gemahlen
- + Viele verschiedene Getränke auf Espresso-Basis zur Auswahl
- + Ergänzen Sie einen Milchkühler und /oder den neu entworfenen Tassenwärmer
- + Separater Heißwasserhahn, für die Zubereitung von Tee
- + Intelligent Energy Save-Modus (im Standby-Betrieb)
- + Benutzerfreundlich und für minimalen Wartungsaufwand entwickelt
- + Aus langlebigen Komponenten gebaut
- + Nachhaltig und zuverlässig, sogar bei intensiver Nutzung
- + Eine auffällige Ergänzung in jeder Inneneinrichtung

Ein perfekter Kaffee beginnt mit einer perfekten Maschine. Und für eine perfekte Maschine bedarf es Wissen, Erfahrung und Hingabe. Deshalb konzentrieren wir uns auf diese bei der Produktion von Kaffeefullautomaten auf diese grundlegenden Eckpunkte:

- + Hervorragender Geschmack
- + Zuverlässige Leistung
- + Einfach zu nutzen und zu warten
- + Großartiges Design
- + Lange Lebensdauer

Mehr Espresso und vollere Tassen?
Stellen Sie dem OptiMe ein extra großes
Brühsystem (150-230 ml) zur Verfügung.



DER KAFFEEVOLLAUTOMAT, DER ÜBERALL HIN PASST

Egal wie groß oder klein der bei Ihnen vorhandene Platz dafür ist: mit seinem kompakten Design, passt der OptiMe überall dorthin, wo Kaffee gebraucht wird.

Der OptiMe passt zu:

- + Büros
- + Hotels
- + Schulen
- + Restaurants
- + Und an viele weitere Orte



STYLEN SIE IHRE MASCHINE!

Der OptiMe erfüllt alle Kundenwünsche und bietet auch kleinen und mittleren Unternehmen die Möglichkeit, ihren eigenen Style zum Ausdruck zu bringen.

Sie können aus einer Vielzahl von Farben, Materialien und Erweiterungen wählen.



FRONTSEITE FARBE

- + Schwarz oder weiß



SEITEN- UND RÜCKWÄNDE

- + Wähle deine Farbe



DECO PANEL

- + Glänzend, abstrakt, gebürstet oder schwarz



KUNDENSPEZIFISCHE ANPASSUNGEN



MILCHKÜHLER MIT FRISCHMILCHSYSTEM

- + Milchkapazität: 4 l
- + Oben serienmäßig mit einer Ablage für Zutaten ausgestattet
- + Schnelle und einfache Reinigung (gemäß HACCP-Vorgaben)
- + Kombinierte Nutzung mit Topping möglich
- + Milchpumpe im Kaffeevollautomaten; konstanter und perfekter Milchschaum wie vom Barista
- + Milchschaum und heiße Milch abgeben (Temperatur einfach einstellen)



GEHÄUSE FÜR ZAHLUNGSSYSTEME

Für Münzmechanismen (mit oder ohne Münzgeldwechsler) oder kontaktlose Zahlungssysteme. OptiMe kann an viele Zahlungssysteme (MDB) angeschlossen werden. Fragen Sie nach den Möglichkeiten.



BECHERSPENDER

- + Geeignet für Bechergöße Ø 66 - Ø 90 mm
- + 3 Becherspender: ca. 3 x 50 Becher



WASSERBEHÄLTER

- + Kapazität 8,2 Ltr. (5,2 Ltr. gefiltertes Wasser)
- + Ein Brita Maxtra+ Filter enthalten (100 Ltr. / 4 Wochen)
- + Abschließbarer Tür



TASSENWÄRMER

- + Kapazität (gestapelt): ca. 60 Kaffeetassen / 144 Espressotassen
- + Edelstahlfläche Heizung: 3

OPTIONEN UND ZUBEHÖR

OPTIONEN



- + Bypass (für das Brühen von Americano und Long Black)



- + Ein XL Brühsystem für große, vollere Tassen (150-230 ml)



- + Abstellfläche mit Tassenwärmer oben auf dem Milchkühler. Mit separatem Ein-/Aus-Schalter.

ANDERE OPTIONEN

- + Vorbereitet für Telemetrie-Anschluss (EVA DTS / MDB / DEX-UCS)
- + Unternehmensspezifisches Branding auf der Außenseite der Maschine (z.B. zur Eigenmarkenverwendung)

ZUBEHÖR



- + Erweiterungssatz für Bohnenbehälter max. 2x 400 gr.



- + Hoher Stand (100 mm) für eine einfache Reinigung inklusive Auflage für die Tropfschale)



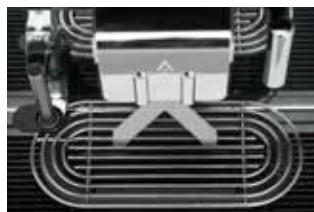
- + Schale für Zutaten. Serienmäßig auf dem Milchkühler.



- + Stand alone Set. Wenn kein Hauptwasseranschluss vorhanden ist, können Sie ganz einfach eine Flojet-Wasserpumpe mit Wasserbehälter aufstellen (zum Beispiel bei Veranstaltungen).



- + Latte Macchiato-Halterung. Für hohe Gläser (Zapfhöhe: 140 mm).



- + Tassenanordnung. Ideal für Standorte mit Selbstbedienung. Einfach an der Ablage zumontieren.



- + Milchreinigungsmittel
- + Kaffeeansatzlösung
- + Kaffeemühlen Reiniger Grindz™

ANDERE ZUBEHÖR

- + Wasserfilter
- + Magnetset (um den OptiMe an den Milchkühler oder den Tassenwärmer anzuschließen)
- + Rostfreies stahl Tropfgitter

AUSSERORDENTLICHE FUNKTIONEN



- + Invertiertes Espresso-Brühsystem



- + OptiLight LED-Beleuchtung (in allen Farben)



- + Mit einem keramischen Mahlwerk (Ditting®) für eine besonders lange Lebensdauer (± 300.000 Tassen)



- + Verschiedene Optionen für die Hintergrundfarbe im Display



- + Separater Heißwasserhahn für die Zubereitung von Tee



- + Nachricht auf dem Bildschirm, wenn der Behälter (fast) leer ist



- + Statt frischer Milch können Sie auch Topping-Variationen verwenden. Eine kombinierte Nutzung ist ebenfalls möglich.



- + Einfache Benutzerunterstützung auf dem Bildschirm (mit Animationen)

MERKMALE

- + Einfach zu bedienender Touchscreen mit intuitiver Benutzeroberfläche
- + Firmenlogo, Bild, Video oder Werbung als Bildschirmschoner
- + 1 oder 2 Behälter für frische Kaffeebohnen (1 oder 2 Mühlen)
- + Mit 1 oder 2 Behältern erhältlich für Instant-Zutaten
- + Umfangreiche Optionen für Werbung auf dem Bildschirm (auch während des Brühvorgangs)
- + Leise Frischmilch-Pumpe mit konstanter Qualität
- + Kann in Kombination für frische Milch und Topping verwendet werden
- + Mixer-System mit einstellbarer Mischgeschwindigkeit (RPM) für ein ausgezeichnetes Topping
- + Doppelter Auslauf für ein echtes Espresso Erlebnis
- + Zwei Tassen gleichzeitig zubereiten (in 2 Brühzyklen)
- + Wassertemperaturkontrolle
- + Stärkereger (auch für Milch und Zucker)
- + Schnelles und einfaches Reinigungsprogramm
- + Tassenzähler
- + Isolierter Edelstahl-Boiler
- + Für viele Tassengrößen geeignet
- + Anschluss für USB & SD-Karte
- + Nährwertangaben auf dem Bildschirm
- + Abschließbare(r) Bohnenbehälter
- + Großer Abfallbehälter: 3 l / 75 Tassen
- + Tropfschale: einfacher Anschluss am Ablaufschlauch (bei Verwendung von frischer Milch)



Rüsten Sie den OptiMe mit zwei Bohnenkanistern (zwei Kaffeemühlen) aus. Suchen Sie sich die Kaffeebohnen aus, die Ihnen am besten schmecken!



Erweitern Sie die Maschine um ein Modul für Frischmilch mit Milchkühler und/oder um einen Tassenwärmer.

MODELLE UND AUSFÜHRUNGEN



MODELL NAME	OptiMe 11	OptiMe 12	OptiMe 21	OptiMe 22
Kapazität des Espresso-Systems:	6,5 - 9,5 g	6,5 - 9,5 g	6,5 - 9,5 g	6,5 - 9,5 g
Bohnenbehälter/-mühlen:	1	1	2	2
Instantbehälter:	1	2	1	2
Bohnenbehälter:	± 1.200 g / 160 Tassen	± 1.200 g / 160 Tassen	± 2 x 600 g / 160 Tassen	± 2 x 600 g / 160 Tassen
Instantbehälter (Topping):	± 1.400 g / 200 Tassen	± 600 g / 85 Tassen	± 1.400 g / 200 Tassen	± 600 g / 85 Tassen
Instantbehälter (Schokolade):	± 1.950 g / 120 Tassen	± 800 g / 50 Tassen	± 1.950 g / 120 Tassen	± 800 g / 50 Tassen

Bei allen Modellen ist folgende Zusatzausstattung möglich:

- + XL-Brüher für größere Tassen mit mehr Inhalt (150-230 ml). Der XL-Brüher hat eine Kapazität von 9,5 -13,4 g
- + Modul für Frischmilch
- + Bypass (für die Zubereitung von Americano oder Long Black)



Safety
Functionality
Quality

www.tuv.com
ID DE 2-027809

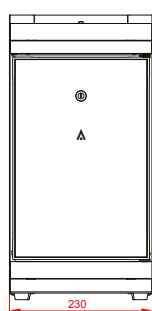
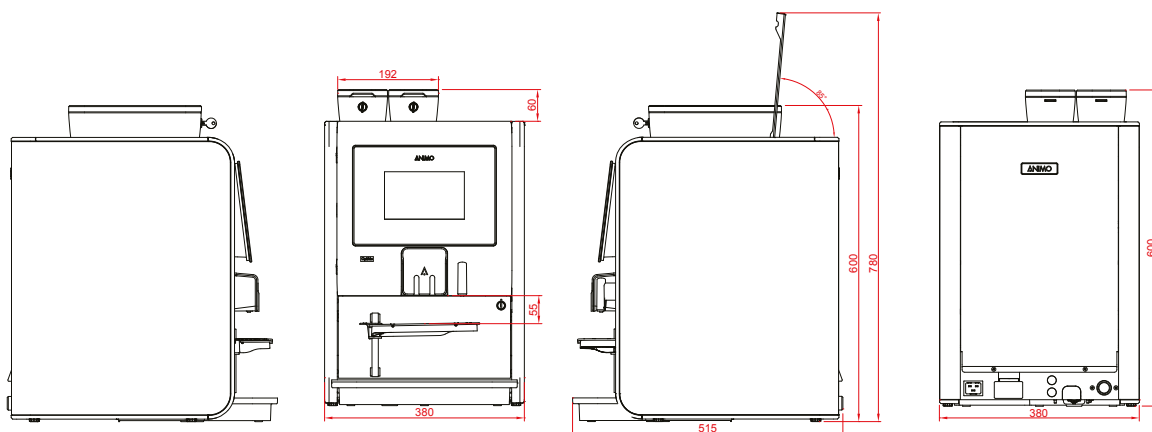
Energie		Heißgetränkeautomaten
Hersteller	ANIMO	
Modell	OptiMe FrischMilch	
Niedriger Verbrauch		
A++		
A+		
A	←	
B		
C		
D		
E		
F		
G		
Hoher Verbrauch		
Gesamt Energieverbrauch Gemessen bei	142 W/h pro L 30 L/24h	
Anzahl Tassen in ml.	247 Tassen/ 121 ml	
Energieverbrauch im Standby-Mode	1284 W/h 24h	
Norm: EVA - Energy Measurement Protocol (version 3.1B - 10/2016)		

Die Versionen OptiMe 21 und 22 (Abbildungen) sind mit einem Modul für Frischmilch ausgestattet.

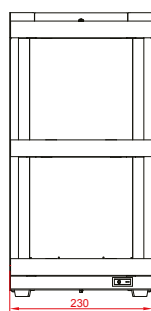
TECHNISCHE DATEN

- + Brühzeit, Tasse (120 ml): 25-30 Sek.
- + Empfohlene Tagesleistung: 40 bis zu 125 Getränke
- + Display: 7" Touchscreen
- + Verstellbare Tassenablage: 50-105 mm
- + Max. Zapfhöhe: 165 mm
- + Stromversorgung: 220-240 V / 50-60 Hz / 2200 W
- + Energielabel A+ (gemäß Industriestandard EVA-EMP3.0B)
- + Geräuschpegel Mahlwerk < 70 dB(A)
- + Wasseranschluss: 3/4" kalt
- + Inhalt Wasserbehälter: 3 l (± 70 Tassen)
- + Isolierter Edelstahl-Boiler (0,5 l) mit 1.800 W-Element und Trockenkochschutz
- + Maße B x T x H: 380 x 515 x 600 mm
- + Gewicht: ± 32 kg

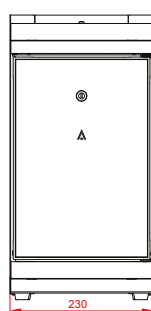
OptiMe



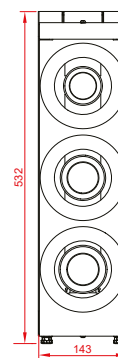
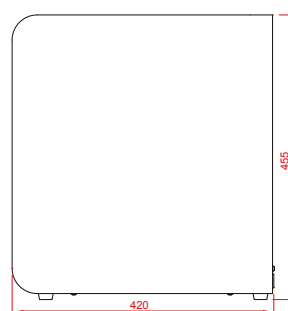
Milchkühler



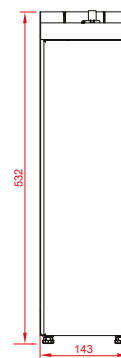
Tassenwärmer



Wasserbehälter



Becherspender



Zahlungsmodul

Alle Maße in mm

ANIMO

Wir stellen Kaffeefullautomaten und Zubehör der Spitzenklasse her, benutzerfreundliche Maschinen, die sich durch Langlebigkeit und Wartungsfreundlichkeit auszeichnen. An unseren Maschinen ist immer wieder und jedes Mal aufs Neue eine große Auswahl an frischen Heißgetränken erhältlich. Das Angebot umfasst frisch gemahlenem Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato aber auch Tee, heiße Schokolade und Instant-Suppe.

Der OptiMe erfüllt alle Kundenwünsche und bietet auch kleinen und mittleren Unternehmen die Möglichkeit, ihren eigenen Style zum Ausdruck zu bringen. Als kompakteste Maschine seiner Klasse beeindruckt der OptiMe mit großartiger Leistung und einem außergewöhnlichen Geschmack.

Auf animo.eu finden Sie alle Information zum OptiMe.

DEDICATED TO EVERY CUP

WWW.ANIMO.EU

1008119 REV. 6.0 – 020322

Animo B.V. Hauptsitz
Assen - Niederlande

Vertrieb Niederlande
Abteilung Export
info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

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

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

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

