

SODDISFA
I TUOI GUSTI



OptiMe

È proprio quella che fa per te.

ANIMO



Animo è sinonimo di caffè eccezionale, design multi-premiati e resistenza autentica. Utilizziamo componenti di alta qualità e un processo produttivo chiaro per realizzare macchine efficienti dal punto di vista energetico che garantiscono prestazioni durature e un gusto eccellente.

UN NUOVO MODO DI GUSTARE IL CAFFÈ

Un caffè perfetto inizia con una macchina perfetta. E quando la macchina soddisfa anche i tuoi gusti, è magia. Puoi avere tutto questo con l'ultima macchina da caffè professionale: Animo OptiMe®.

Un espresso forte, una miscela deliziosa, un cappuccino preparato con latte fresco? OptiMe è stata sviluppata per unire sapore ed estetica: caffè macinato al momento in un design personalizzato.



Sei un intenditore, un purista o ami il caffè autentico? Ottieni la qualità che ti aspetti da Animo, in una macchina compatta adatta a qualsiasi luogo. Vuoi che OptiMe soddisfi i tuoi gusti? Puoi personalizzarla in modo che rispecchi qualsiasi stile.

OptiMe. È proprio quella che fa per te.

ESPRIMI IL TUO STILE

*Un buon
gusto
non deriva
soltanto
dal sapore.*

Desideri trasformare la macchina in un oggetto di stile?
Oppure vuoi integrarla perfettamente con i tuoi interni?
Nessun problema, OptiMe è totalmente personalizzabile. Scegli i materiali, i colori, gli add-on che preferisci e adatta la macchina ai tuoi gusti. Supererà le tue aspettative.

- + Configura la tua OptiMe su optime.animo.eu
- + Design compatto a 360°
- + Illuminazione OptiLight LED (qualsiasi colore)
- + Numerose opzioni per visualizzare messaggi (commerciali) sullo schermo – anche durante la procedura di preparazione
- + Varie opzioni per il colore di sfondo del display

OptiMe è perfetta per strutture self-service, grazie al touchscreen a scorrimento facile con interfaccia utente intuitiva.



MACCHINA DI PICCOLE DIMENSIONI **GRANDE SAPORE**



Che si tratti dell'inizio della tua giornata o di un breve momento per te, migliore è il caffè, meglio sarà la pausa. Perfezioniamo le nostre macchine da caffè da oltre 68 anni, pertanto OptiMe ti offre il caffè di qualità che meriti. OptiMe può essere dotata di due contenitori per chicchi (due macina caffè). Scegli i chicchi di caffè che soddisfano i tuoi gusti!

Con un output giornaliero consigliato di massimo 125 tazze, OptiMe di Animo sorprende con le sue prestazioni straordinarie e il gusto eccezionale.

Si adatta a qualsiasi ambiente e può essere facilmente ampliata con:

- + Modulo latte fresco con unità di raffreddamento del latte
- + Riscaldatore tazze dal design nuovo
- + Molti altri utili add-on, opzioni e accessori

La macchina è compatta e si adatta ovunque in ufficio, hotel, ristorante o strutture self-service. Servi ad ospiti, colleghi e clienti una perfetta tazza di caffè o una delle numerose specialità al caffè.

OptiMe è compatibile con una connessione telemetrica che offre l'opportunità di monitorare le prestazioni a distanza. I dati possono essere utilizzati per analizzare e ottimizzare le operazioni ed evitare visite di assistenza inutili.

- + Ottieni informazioni sul comportamento degli utenti e aumenta il fatturato
- + Visualizza i dati in modo centralizzato su tutte le macchine da caffè all'interno di una rete
- + Utilizza strumenti di pianificazione per anticipare le tendenze
- + EVA DTS / MDB / DEX-UCS
- + Accessibile tramite il portale web o l'app mobile



E COSA DIRE DEL LATTE FRESCO?

Cosa c'è di meglio di un cappuccino forte con vero latte fresco? Ora è possibile con un semplice tocco. OptiMe può usare latte fresco per creare diverse varietà di bevande a base di espresso, fra cui cappuccino, caffelatte e latte macchiato.

OptiMe è dotata di una pompa per il latte innovativa e affidabile che crea una schiuma compatta in pochi secondi.

- + Funzionamento silenzioso
- + Qualità costante
- + Igiene in conformità agli standard HACCP
- + Manutenzione semplice e pulizia rapida e facile: l'interfaccia utente guida perfettamente durante i processi di pulizia



PRESTAZIONI STRAORDINARIE GUSTO ECCEZIONALE

OptiMe è stata progettata con lo stesso stile e le medesime specifiche della premiata OptiBean e vanta la qualità che ti aspetti da Animo. Il sistema italiano per preparare un delizioso espresso all'antica, utilizzando la pressione perfetta.

Un espresso forte o qualcosa di più moderato? Il tuo caffè preferito con un solo tocco.

- + Caffè autentico, appena macinato
- + Numerose varietà di bevande a base di espresso fra cui scegliere
- + Aggiungi l'unità di raffreddamento per latte e/o il riscaldatore tazze dal design nuovo
- + Erogatore per acqua calda separato, ad es. preparazione del tè
- + Facile da usare e progettata per il minimo della manutenzione
- + Realizzata con componenti duraturi
- + Resistente e affidabile anche dopo un uso intensivo
- + Un'aggiunta di stile per gli interni di casa
- + Modalità risparmio energetico intelligente (in standby)

Puoi dotare OptiMe con un sistema di preparazione per espresso extra large quando si usano tazze più grandi e più piene (150-230 ml).

Un caffè perfetto inizia con una macchina perfetta. E una macchina perfetta ha bisogno di conoscenze, esperienza e dedizione. Questi sono i nostri pilastri principali per quanto riguarda la produzione di macchine da caffè:

- + Gusto eccezionale
- + Prestazioni affidabili
- + Utilizzo e manutenzione semplici
- + Design straordinario
- + Lunga durata



LA MACCHINA DA CAFFÈ ADATTA A QUALSIASI LUOGO

Indipendentemente dallo spazio a disposizione, grazie al design compatto, OptiMe si adatta a qualsiasi luogo in cui sia necessario il caffè.

OptiMe è perfetto in strutture come:

- + Ufficio
- + Hotel
- + Scuola
- + Ristorante
- + e molto altro



SODDISFA I TUOI GUSTI PROGETTA LA TUA MACCHINA



La possibilità di personalizzare completamente OptiMe consente alle piccole e medie imprese di esprimere il proprio stile.

Puoi scegliere una varietà di colori, materiali e add-on.

Visita optime.animo.eu o scansiona il codice QR per esaminare tutte le opzioni di OptiMe.



COLORE PARTE FRONTALE

- + Bianco o nero



PANNELLI LATERALI E POSTERIORI

- + Sono disponibili sette opzioni (standard) ma puoi creare un design personalizzato. Tutto è possibile!



PANNELLO DECORATIVO

- + Specchio, astratto o sabbia

MODELLI E TIPI



NOME MODELLO	OptiMe 11	OptiMe 12	OptiMe 21	OptiMe 22
Capacità del sistema di erogare espresso:	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g	6,5 – 9,5 g
Contenitore per chicchi/macina caffè:	1	1	2	2
Contenitori per ingredienti istantanei:	1	2	1	2
Contenitori chicchi:	± 1.200 g / 160 tazze	± 1.200 g / 160 tazze	± 2 × 600 g / 160 tazze	± 2 × 600 g / 160 tazze
Contenitori per ingredienti istantanei (topping):	± 1.400 g / 200 tazze	± 600 g / 85 tazze	± 1.400 g / 200 tazze	± 600 g / 85 tazze
Contenitori per ingredienti istantanei (cioccolata):	± 1.950 g / 120 tazze	± 800 g / 50 tazze	± 1.950 g / 120 tazze	± 800 g / 50 tazze

Tutti i modelli possono essere dotati di:

- + Un erogatore XL per tazze più grandi e più piene (150-230 ml). L'erogatore XL ha una capacità di 9,5-13,4 g
- + Un modulo per latte fresco
- + Bypass (per preparare Americano o Long Black)

OptiMe 21 e 22 (immagini) sono dotate di un modulo per latte fresco.

ADD-ON E PERSONALIZZAZIONI



UNITÀ DI RAFFREDDAMENTO LATTE CON SISTEMA PER LATTE FRESCO

- + Add-on per tutti i modelli OptiMe (sempre sul lato destro)
- + Dotazione standard con vassoio per ingredienti nella parte superiore
- + Pulizia rapida e semplice (in conformità agli standard HACCP)
- + Possibilità di utilizzo combinato con topping
- + Pompa per il latte nella macchina da caffè; schiuma del latte sempre presente e perfetta come al bar
- + Erogazione di schiuma e di latte caldo o freddo
- + Capacità latte: 4 l
- + Sportello bloccabile
- + Connessione elettrica: 220-240 V / 50-60 Hz / 43 W
- + Dimensioni (L x P x A): 230 x 420 x 455 mm
- + Peso: ± 19 kg

OptiMe è una macchina dalle infinite possibilità. Prepara la bevanda che desideri offrire, con o senza latte fresco: flat white, latte macchiato, cappuccino, espresso, americano, caffè, cioccolata calda o tè.



SCALDATAZZE

- + Add-on per tutti i modelli OptiMe
- + Ripiani riscaldati: 3
- + Capacità (impilate): circa 60 tazze di caffè / 144 tazze di espresso
- + Connessione elettrica: 220-240 V / 50-60 Hz / 105 W
- + Dimensioni (L x P x A): 230 x 420 x 455 mm
- + Peso: ± 11 kg

PREDISPOSTO PER SISTEMI DI PAGAMENTO

Per meccanismo a moneta (con o senza unità di cambio) o sistemi di pagamento contactless.

CARATTERISTICHE ECCEZIONALI



- + Sistema di erogazione inversa per l'espresso



- + Notifica su schermo quando il contenitore è (quasi) vuoto



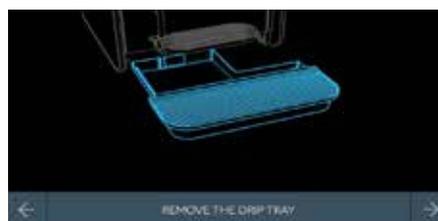
- + Varie opzioni per il colore di sfondo del display



- + Illuminazione OptiLight LED (qualsiasi colore)



- + Meccanismo di macina in ceramica (Ditting®) per una vita prolungata (±300.000 tazze)



- + Semplice supporto per l'utente sullo schermo (con animazioni)



- + Erogatore per acqua calda separato, ad es. preparazione del tè



- + Puoi inoltre utilizzare i vari topping al posto del latte fresco. Possibilità di utilizzo combinato.

CARATTERISTICHE

- + Touchscreen a scorrimento facile con interfaccia utente intuitiva
- + Logo, immagine, video o pubblicità dell'azienda come screensaver
- + 1 o 2 contenitori per chicchi di caffè freschi (1 o 2 macina caffè)
- + Disponibile con 1 o 2 contenitori per ingredienti istantanei
- + Numerose opzioni pubblicitarie sullo schermo (anche durante il processo di preparazione)
- + Pompa per latte fresco silenziosa con qualità costante
- + Sistema mixer con velocità regolabile (RPM) per un topping eccellente
- + Doppia uscita per un espresso autentico
- + Eroga due tazze di caffè contemporaneamente (in 2 cicli di erogazione)
- + Funzione pre-riscaldamento unità erogazione
- + Controllo temperatura acqua
- + Controllo quantità (anche per latte e zucchero)
- + Programma di pulizia rapido e semplice
- + Contatore utilizzo
- + Bollitore isolato in acciaio inossidabile
- + Adatta per varie dimensioni di tazze
- + Collegamento USB e schede SD
- + Informazioni nutrizionali sullo schermo
- + Contenitore(i) chicchi bloccabile(i)
- + Contenitore scarti di grandi dimensioni: 3 l / 70 tazze
- + Vaschetta sgocciolamento: facile collegamento al tubo di drenaggio



OptiMe può essere dotata di due contenitori per chicchi (due macina caffè). Scegli i chicchi di caffè che soddisfano i tuoi gusti!



Aggiungi un modulo per latte fresco con unità di raffreddamento per latte e/o riscaldatore tazze dal design nuovo.

OPZIONI E ACCESSORI

OPZIONI

- + Compatibile con molti sistemi di pagamento (MDB / G-13)
- + Adatto alla connessione telemetrica (EVA DTS / MDB / DEX-UCS)
- + Brand specifico dell'azienda sulla parte esterna della macchina (ad es. etichette private)
- + Bypass (per preparare Americano e Long Black)



- + Ripiano scaldatazza sopra l'unità di raffreddamento latte. Interruttore accensione/spengimento separato.

ACCESSORI

- + Accessori di pulizia
- + Filtro acqua
- + Kit ampliamento per contenitore(i) chicchi – presto disponibile!
- + Kit ampliamento per contenitore(i) ingredienti istantanei – presto disponibile!
- + Kit di magneti (per collegare OptiMe all'unità di raffreddamento del latte o al riscaldatore tazze)
- + Piedino alto (100 mm) per una pulizia semplice (incluso piano per vaschetta sgocciolamento)



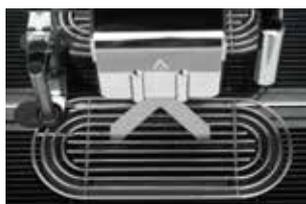
- + Unità autonoma. Se non è disponibile un allacciamento acqua principale, è possibile impostare una pompa dell'acqua Flojet con un serbatoio dell'acqua (ad es. durante gli eventi).



- + Piedino per latte macchiato. Per bicchieri alti (altezza rubinetto: 140 mm).



- + Vassoio per ingredienti. Di default sopra l'unità di raffreddamento latte.



- + Posizionamento tazza. Ideale per strutture self-service. Facile montaggio su vassoio.



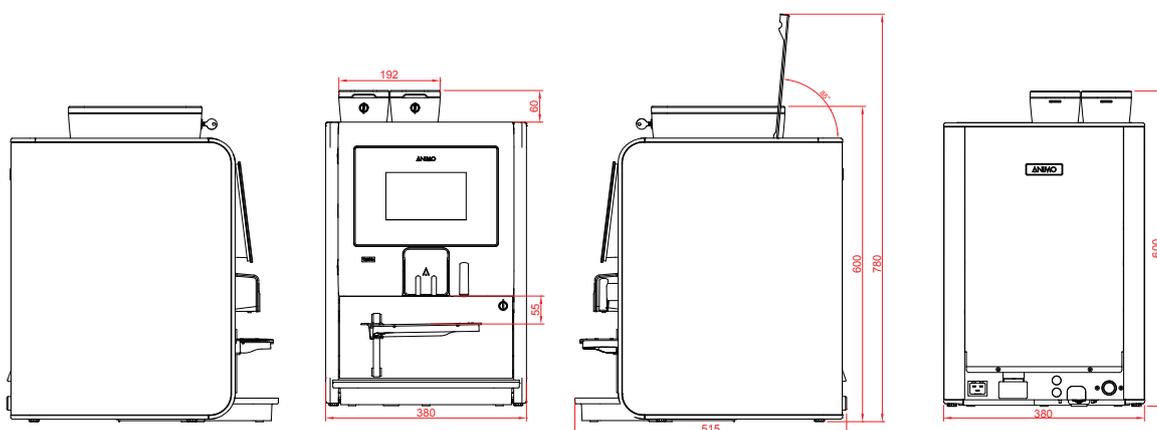
- + Erogatore tazza dal design nuovo – presto disponibile!

Tutte le informazioni e immagini delle opzioni e degli accessori non ancora disponibili possono essere soggette a variazioni.

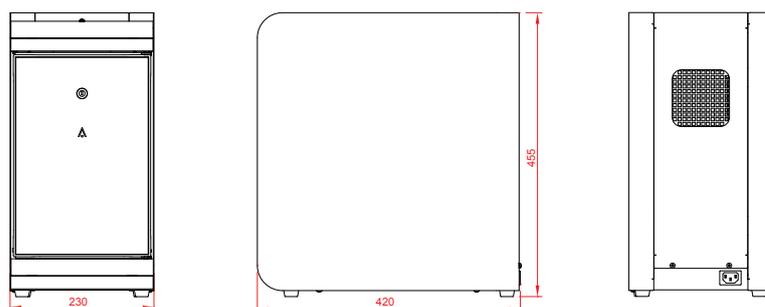
SPECIFICHE TECNICHE

- + Tempo di preparazione, tazza (120 ml): 25-30 sec.
- + Capacità oraria: 120 tazze (120 ml) / 14 l
- + Display: touchscreen 7"
- + Vassoio tazza regolabile: 50-105 mm
- + Altezza massima del rubinetto: 165 mm
- + Alimentazione: 220-240 V / 50-60 Hz / 2200 W
- + Allacciamento acqua: 3/4"
- + Volume contenitore scarti: 3 l (± 70 tazze)
- + Bollitore isolato in acciaio inossidabile (0,5 l) con elemento da 1800 W e protezione boil-dry
- + Dimensioni L x P x A: 380 x 515 x 600 mm
- + Peso: ± 32 kg

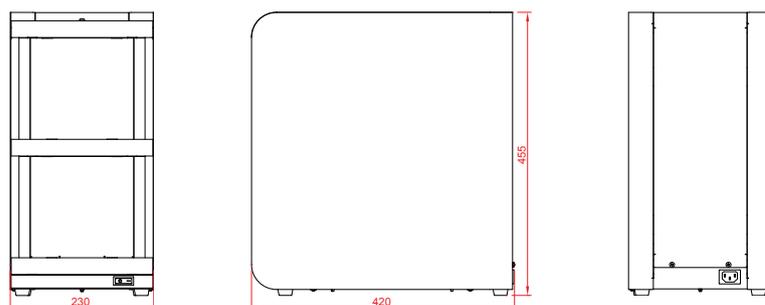
OptiMe



Unità di raffreddamento latte



Riscaldatore tazze OptiMe



Tutte le dimensioni sono in mm

ANIMO

Realizziamo macchine da caffè e attrezzature di ottima qualità,
facili da usare, durature e dalla semplice manutenzione.

Le nostre macchine producono un'ampia gamma di bevande calde preparate al momento,
in maniera continua. Qualsiasi bevanda, da espresso realizzato con caffè appena
macinato, cappuccino o latte macchiato a tè, cioccolata calda e minestra istantanea.

La possibilità di personalizzare completamente OptiMe consente alle piccole e medie
imprese di esprimere il proprio stile. La macchina più compatta della sua classe,
OptiMe sorprende con prestazioni straordinarie e un gusto eccezionale.

Visita animo.eu per tutte le informazioni su OptiMe.

ADATTA A TUTTE LE TAZZE

WWW.ANIMO.EU

0.0 - 070119

Animo B.V. Sedi principali
Assen - Paesi Bassi

Vendite Paesi Bassi
Dipartimento esportazioni
info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

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

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

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

