

# SMAK, KTÓREGO OCZEKUJESZ



reddot award 2019  
winner

**OptiMe**

*Po prostu w moim typie.*

**ANIMO**



*Animo to wspaniała kawa, wielokrotnie nagradzane wzornictwo i szczerze zaangażowanie na rzecz zrównoważonego rozwoju. Korzystamy z podzespołów o wysokiej jakości i ekologicznych procesów produkcyjnych w celu wytwarzania energooszczędnych urządzeń umożliwiających długotrwałą eksploatację i uzyskiwanie znakomitego smaku.*

# NOWY SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA KAWY

Sekretem doskonałej kawy jest doskonały ekspres. A gdy ekspres do kawy pozwala uzyskać oczekiwany smak, nic więcej do szczęścia nie potrzeba. Możesz doświadczyć tego wszystkiego dzięki naszemu najnowszemu profesjonalnemu ekspresowi do kawy: Animo Optime®.

Aromatyczne espresso, aromatyczna kawa, cappuccino ze świeżym mlekiem?  
Ekspres OptiMe został stworzony z myślą o smaku ORAZ estetyce:  
błyskawicznie mielona kawa i spersonalizowane wzornictwo.



reddot award 2019  
winner



*Jesteś koneserem, purystą czy po prostu uwielbiasz prawdziwą kawę? Z Animo uzyskasz jakość, której oczekujesz, dzięki компактowemu urządzeniu pasującemu praktycznie do każdego miejsca. Czy chcesz, aby ekspres OptiMe dopasował się do Twojego gustu? Możesz go przystosować do dowolnego stylu.*

*OptiMe. Po prostu w moim typie.*

# WYRAŻ SWÓJ STYL

*Dobry smak  
to nie tylko  
rozkosz dla  
podniebienia.*

Czy chcesz, aby Twój ekspres zwracał na siebie uwagę atrakcyjnym wyglądem? A może powinien wkomponować się w wystrój wnętrza?

Nie ma sprawy; Ekspres OptiMe jest w pełni konfigurowalny. Możesz wybierać materiały, kolory i dodatki oraz wprowadzać drobne modyfikacje według swojego uznania. Dzięki łatwemu w obsłudze ekranowi dotykowemu z intuicyjnym interfejsem użytkownika, OptiMe jest idealnym rozwiązaniem dla lokalizacji samoobsługowych.

- + Skonfiguruj swój ekspres OptiMe na stronie [optime.animo.eu](http://optime.animo.eu)
- + Kompaktowa konstrukcja 360°
- + Oświetlenie OptiLight LED (w dowolnym kolorze)
- + Liczne możliwości w zakresie konfiguracji (komercyjnych) komunikatów wyświetlanych na ekranie – również podczas parzenia
- + Możliwość zmiany koloru tła wyświetlacza



# NIEWIELKIE URZĄDZENIE MAKSYMUM SMAKU



Niezależnie od tego, czy dopiero zaczynasz dzień, czy cieszysz się chwilą dla siebie – im lepsza kawa, tym lepsza przerwa.

Udoskonalamy nasze ekspresy do kawy od przeszło 70 lat, dzięki czemu OptiMe pozwala uzyskać znakomitą kawę, na którą zasługujesz. Istnieje możliwość wyposażenia ekspresu OptiMe w dwa zbiorniki na ziarna (dwa młynki). Wybierz kawę ziarnistą, która spełni Twoje oczekiwania!

Ekspres OptiMe marki Animo o zalecanej dziennej liczbie zapażeń wynoszącej do 125 filiżanek dziennie zadziwia wspaniałymi parametrami i wyjątkowym smakiem. Pasuje do każdego otoczenia i może być łatwo rozbudowany o:

- + Lodówka na mleko
- + Zbiornik wody
- + Dyspenser do kubków
- + Nowo zaprojektowany podgrzewacz do filiżanek
- + Wysokie nóżki (100 mm)
- + Kompatybilny z wieloma systemami płatniczymi

Ekspres ten jest kompaktowy i pasuje do każdego miejsca:

biura, hotelu, restauracji lub punktu samoobsługi. Zaserwuj swoim gościom, współpracownikom lub klientom idealną filiżankę kawy w jednym z wielu wariantów.

Ekspres umożliwia nawiązywanie łączności telemetrycznej, która pozwala zdalnie monitorować jego wydajność.

Pozyskane w ten sposób dane mogą być wykorzystywane do analizowania i optymalizowania parametrów użytkowych oraz w celu eliminowania niepotrzebnych wizyt serwisantów.

- + Informacje na temat zachowania użytkowników i przychodu
- + Wyświetlanie scentralizowanych danych na wszystkich ekspresach w sieci
- + Narzędzia do planowania i przewidywanie trendów
- + EVA DTS / MDB / DEX-UCS
- + Dostęp za pośrednictwem portalu internetowego lub aplikacji mobilnej



# A MOŻE MASZ OCHOTĘ NA ŚWIEŻE MLEKO?

Czy jest coś lepszego niż kremowe cappuccino ze świeżym mlekiem? Teraz możesz je mieć w zasięgu ręki. OptiMe może pobierać świeże mleko do przygotowania różnych napojów na bazie espresso, w tym cappuccino, latte i latte macchiato.

Ekspres OptiMe wyposażony jest w innowacyjną i niezawodną pompę mleka, która pozwala uzyskać gęstą mleczną pianę w kilka sekund.

- + Cicha eksploatacja
- + Niezmiennie wysoka jakość
- + Spełnia wymagania standardów higienicznych HACCP
- + Łatwa konserwacja i szybkie czyszczenie: interfejs prowadzi użytkownika przez proces czyszczenia
- + Możliwość stosowania mleka krowiego lub zamienników takich jak mleko sojowe, lub owsiane



# ZNAKOMITE PARAMETRY ŚWIETNY SMAK

Ekspres do kawy OptiMe został zaprojektowany w tym samym stylu i z tymi samymi parametrami co wielokrotnie nagradzany OptiBean. Oferuje on wysoką jakość, której można spodziewać się po Animo. Włoski układ parzenia kawy pozwala przygotować pyszne espresso w tradycyjny sposób, pod odpowiednim ciśnieniem.

Idealne espresso czy coś delikatniejszego?  
Przygotuj ulubioną kawę za jednym dotknięciem.

- + Prawdziwa świeżo mielona kawa
- + Wiele rodzajów napojów na bazie espresso do wyboru
- + Możliwość dodania chłodziarki mleka i/lub nowo zaprojektowanego podgrzewacza filiżanek
- + Oddzielna wylewka gorącej wody, np. do parzenia herbaty
- + Przyjazny dla użytkownika i zaprojektowany z myślą o ograniczeniu potrzeby konserwacji
- + Wykonany z trwałych podzespołów
- + Zrównoważone i niezawodne rozwiązanie, nawet w przypadku intensywnej eksploatacji
- + Przykuwający wzrok dodatek do każdego wnętrza
- + Inteligentny tryb oszczędzania energii (w trybie oczekiwania)

Jeśli korzystasz z większych, pojemniejszych kubków/filizanek (150–230 ml), możesz wyposażyć ekspres OptiMe w duży system parzenia espresso w rozmiarze XL.

Sekretem doskonałej kawy jest doskonały ekspres. A doskonały ekspres to kwestia wiedzy, doświadczenia i poświęcenia. Na tym koncentrujemy się w produkcji ekspresów do kawy:

- + Znakomity smak
- + Niezawodna wydajność
- + Łatwa eksploatacja i konserwacja
- + Świetny wygląd
- + Długa żywotność



# EKSPRES DO KAWY KTÓRY WSZĘDZIE PASUJE

Nie ważne, ile masz miejsca:  
dzięki kompaktowym  
wymiarom OptiMe zmieści się  
wszędzie tam, gdzie potrzebna  
jest kawa.

OptiMe znakomicie sprawdza  
się w następujących miejscach:

- + Biuro
- + Hotel
- + Szkoła
- + Restauracja
- + I wiele więcej





# ZADBAJ O SMAK ZAPROJEKTUJ WŁASNY EKSPRES

W pełni konfigurowalny ekspres OptiMe umożliwia małym i średnim przedsiębiorstwom wyrażenie swojego indywidualnego stylu.

Możesz wybierać spośród szeregu kolorów, materiałów i dodatków.



## KOLOR Z PRZODU

+ Czerń czy biel



## PANELE BOCZNE I TYLNY

+ Wybierz swój kolor



## PANEL DECO

+ Lustro, abstrakcja lub piasek



# DODATKI ORAZ MODYFIKACJE



## CHŁODZIARKA DO MLEKA Z UKŁADEM ŚWIEŻEGO MLEKA

- + Pojemnik na mleko: 4 l
- + Standardowo wyposażony w tacę na składniki znajdującą się na górze chłodziarki (lodówki)
- + Szybkie i łatwe czyszczenie (zgodnie ze standardami higienicznymi HACCP)
- + Możliwe łączenia mleka z innymi produktami
- + Ekspres wyposażony w pompę mleka; Idealna i powtarzalna jakość spienionego mleka – jak przygotowane przez baristę
- + Intuicyjna regulacja temperatury oraz konsystencji mleka



## OBUDOWA NA SYSTEMY PŁATNOŚCI

Na mechanizm wrzutowy na monety (z funkcją wydawania reszty lub bez) bądź na system płatności zbliżeniowych. Możliwość podłączenia OptiMe do wielu systemów płatności (MDB). Zapytaj o możliwości



## DYSPENSER DO KUBKÓW

- + Przeznaczony do kubków 66 – 90 mm



## ZBIORNIK WODY

- + Pojemność 8.2 litra. (5.2 litra wody filtrowanej)
- + Jedna Brita Maxtra+ filtr w zestawie (100 litrów. / 4 tygodnie)
- + zamykane drzwiczki



## PODGRZEWACZ FILIŻANEK

- + Pojemność (jedna na drugiej): ok. 60 filiżanek kawy / 144 filiżanek espresso
- + Podgrzewane półki: 3

# WYJĄTKOWE FUNKCJE

## OPCJE



- + Obejście (Bypass) - do parzenia kawy Americano i kawy typu Long Black



- + Zaparzacz XL do większych filiżanek (150-230 ml)



- + Półka do podgrzewania filiżanek na chłodziarce do mleka. Odrębny przycisk wł./wyl.

## OPCJE i

- + Kompatybilny z systemami telemetrycznymi (EVA DTS / MDB / DEX-UCS)
- + Możliwość naniesienia na obudowę ekspresu elementów brandingowych (tj. do celów związanych z marką własną)

## AKCESORIA



- + Zestaw do powiększenia pojemnika (ów) na ziarna kawy Maks. 2x 400 gr.



- + Wysokie nóżki (100 mm) ułatwiające czyszczenie (w tym element do tacki ociekowej)



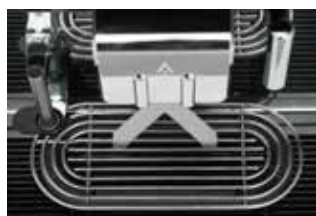
- + Taca na składniki. W standardzie mocowana na chłodziarce do mleka.



- + Zestaw wolnostojący W przypadku braku możliwości podłączenia dopływu wody można łatwo skonfigurować pompę wody Flojet ze zbiornikiem wody (np. podczas imprez).



- + Stopki latte machiatto.



- + Ustawianie kubka. Idealne rozwiązanie do punktów samoobsługowych. Łatwy montaż na tacy.



- + Środek do czyszczenia systemów mlecznych
- + Odkamieniacz do kawy
- + Środek do czyszczenia młynka do kawy

## INNE AKCESORIA

- + Filtr wodny
- + Zestaw magnesów (do połączenia OptiMe z chłodziarką do mleka lub podgrzewaczem do filiżanek)

# WYJĄTKOWE FUNKCJE



- + Odwrócony system parzenia espresso



- + Oświetlenie OptiLight LED  
(w dowolnym kolorze)



- + Ceramiczny mechanizm młynka  
(Ditting®) zapewniający niebywałą  
żywność (±300 000 filiżanek)



- + Możliwość zmiany koloru tła wyświetlacza



- + Oddzielna wylewka gorącej wody, np. do  
parzenia herbaty



- + Powiadomienie na ekranie, gdy zbiornik  
jest (prawie) pusty



- + Zamiast świeżego mleka można  
wybrać również różne dodatki.  
Można je też ze sobą łączyć.



- + Łatwa obsługa dzięki wskazówkom  
na ekranie (z animacjami)

# WYJĄTKOWE FUNKCJE

## FUNKCJE

- + Łatwy w obsłudze ekran dotykowy z intuicyjnym interfejsem
- + Możliwość ustawienia logo firmy, obrazu, wideo lub reklamy jako wygaszacza ekranu
- + 1 lub 2 zbiorniki na świeże ziarna kawy (1 lub 2 młynki)
- + Dostępna wersja z 1 lub 2 zbiornikami na składniki instant
  
- + Szerokie możliwości reklamowe na ekranie (również podczas procesu parzenia)
- + Cicha pompa świeżego mleka pozwalająca uzyskiwać niezmiennie wysoką jakość + Układ mieszający z możliwością ustawienia liczby obrotów na minutę pozwalający uzyskać idealne dodatki
- + Podwójna wylewka jak do parzenia prawdziwego espresso
- + Możesz zaparzyć napoje w dwóch filiżankach jednocześnie (w 2 cyklach parzenia)
- + Regulacja temperatury wody
- + Regulacja mocy kawy (również ilości mleka i cukru)
- + Szybki i łatwy w użyciu program czyszczenia
- + Licznik zapażeń
- + Izolowany bojler ze stali nierdzewnej
- + Kompatybilny z różnymi rozmiarami kubków
- + Gniazdo USB i czytnik kart SD
- + Informacje na temat wartości odżywczych na ekranie
- + Zamykany zbiornik (lub zbiorniki) na ziarna
- + Duży zbiornik na odpady: 3 l / 75 filiżanek
- + Tacka ociekowa: łatwe podłączenie do węża odpływowego
- + Możliwość łączenia świeżego mleka z innymi produktami



Wyposaż OptiMe w dwa młynki dla serwowania idealnego espresso oraz kaw mlecznych.



Dodaj moduł świeżego mleka z chłodziarką mleka i/lub nowo zaprojektowany podgrzewacz do filiżanek.

# MODELE I TYPY



NAZWA MODELU	OptiMe 11	OptiMe 12	OptiMe 21	OptiMe 22
Pojemność układu parzenia espresso:	6,5–9,5 g	6,5–9,5 g	6,5–9,5 g	6,5–9,5 g
Zbiorniki na ziarna / młynki:	1	1	2	2
Zbiornik na produkty instant:	1	2	1	2
Zbiornik na ziarna:	±1200 g / 160 filiżanek	±1200 g / 160 filiżanek	±2 × 600 g / 160 filiżanek	±2 × 600 g / 160 filiżanek
Zbiornik na produkty instant (dodatki):	±1400 g / 200 filiżanek	±600 g / 85 filiżanek	±1400 g / 200 filiżanek	±600 g / 85 filiżanek
Zbiornik na produkty instant (czekolada):	±1950 g / 120 filiżanek	±800 g / 50 filiżanek	±1950 g / 120 filiżanek	±800 g / 50 filiżanek

Wszystkie modele mogą zostać wyposażone w:

- + Układ parzenia kawy XL do większych i pojemniejszych kubków i filiżanek (150–230 ml). Układ parzenia kawy XL ma pojemność 9,5–13,4 g
- + Moduł świeżego mleka
- + Obejście (bypass) (do parzenia americano lub long black)

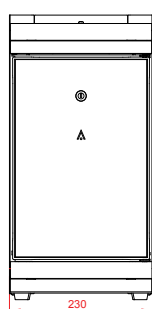
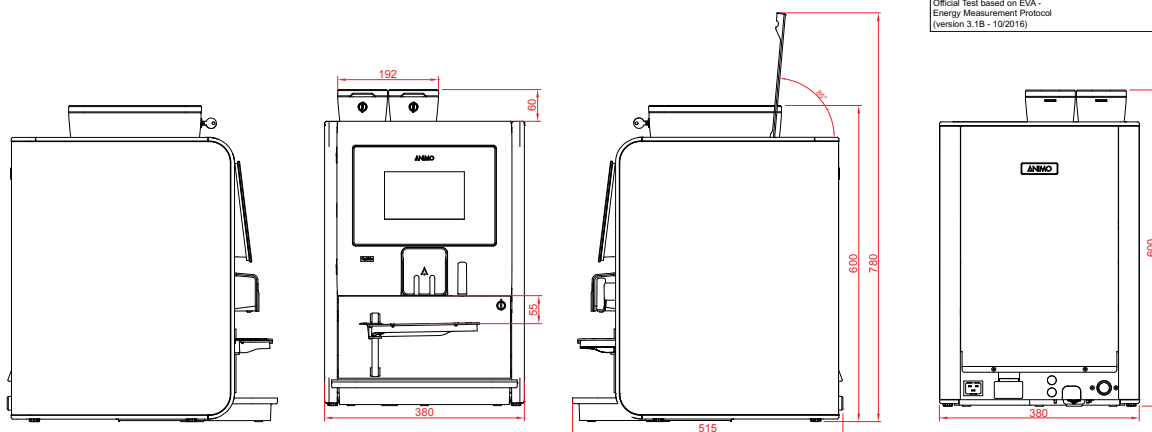
Zdjęcia przedstawiają urządzenia z modułem świeżego mleka.

# SPECYFIKACJA TECHNICZNA

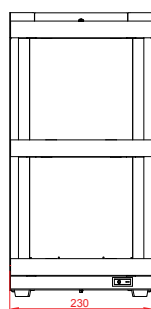
- + Czas parzenia, filiżanka (120 ml): 25–30 s
- + Zalecana dzienna liczba zaparzeń: 40 do 125 napojów
- + Wyświetlacz: dotykowy 7"
- + Regulowana taca na filiżanki: 50-105 mm
- + Maksymalna wysokość wylewki: 165 mm
- + Zasilanie: 220–240 V / 50–60 Hz / 2200 W
- + Klasa energetyczna A + (zgodnie ze standardem branżowym EVA-EMP3.OB)
- + Przyłącze wody: 3/4"
- + Pojemność zbiornika na opady: 3 l (± 75 filiżanek)
- + Izolowany podgrzewacz wody ze stali nierdzewnej (0,5 l) z grzałką o mocy 1800 W i zabezpieczeniem na wypadek braku wody
- + Wymiary: szer. x głęb. x wys.: 380 x 515 x 600 mm
- + Waga: ± 32 kg

Energy		Vending machine
Manufacturer	ANIMO	
Model	OptiMe Fresh Milk	
<b>More efficient</b>		
A++	▶	
A+	▶	
<b>A</b>	▶	
B	▶	
C	▶	
D	▶	
E	▶	
F	▶	
G	▶	
<b>Less efficient</b>		
Total energy consumption	142 wh/L	
Measured at	30 L/24h	
No. of cups in ml	247 cups/121 ml	
Energy consumption in Idle Mode	1284 wh/24h	
<small>Official Test based on EVA - Energy Measurement Protocol (version 3.1B - 10/2016)</small>		

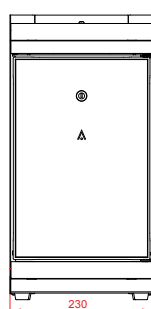
OptiMe



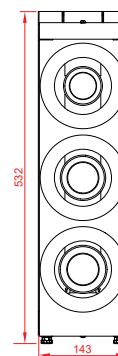
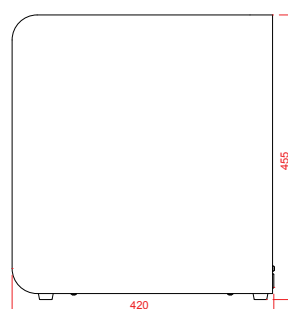
Chłodziarka  
do mleka



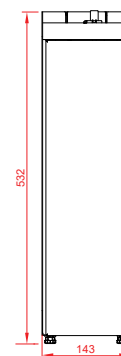
Podgrzewacz  
filiżanek



Zbiornik  
wody



Dyspenser do  
kubków



Moduł systemu  
płatności

Wszystkie wymiary w mm

# ANIMO

Produkujemy ekspresy do kawy i sprzęt klasy premium, które są przyjazne dla użytkownika, wytrzymałe i wygodne w konserwacji. Nasze ekspresy umożliwiają przyrządzanie szerokiej gamy świeżych napojów na gorąco, które smakują doskonale za każdym razem, począwszy od espresso, cappuccino czy latte macchiato ze świeżo zmielonych ziaren po gorącą czekoladę i zupki instant.

W pełni konfigurowalny ekspres OptiMe umożliwia małym i średnim przedsiębiorstwom wyrażenie swojego indywidualnego stylu. OptiMe, czyli najbardziej kompaktowy ekspres w swojej klasie, zadziwia świetnymi parametrami i wyjątkowym smakiem.

Zapraszamy na stronę *animo.eu*, na której znajdują się wszystkie informacje na temat ekspresu OptiMe.

## DEDICATED TO EVERY CUP

[WWW.ANIMO.EU](http://WWW.ANIMO.EU)

REV. 2.0 – 190721

Animo B.V. Siedziba  
Assen – Holandia

Sprzedaż w Holandii  
Dział eksportu  
[info@animo.nl](mailto:info@animo.nl)  
+31 (0)592 376 376

Animo B.V.B.A.  
Belgia  
[info@animo.be](mailto:info@animo.be)  
+32 (0)33 130 308

Animo Francja  
Francja  
[info@animo-france.fr](mailto:info@animo-france.fr)  
+33 (0) 3 80 25 06 60

Animo GmbH  
Niemcy  
[info@animo-gmbh.de](mailto:info@animo-gmbh.de)  
+49 (0)541 971 250

