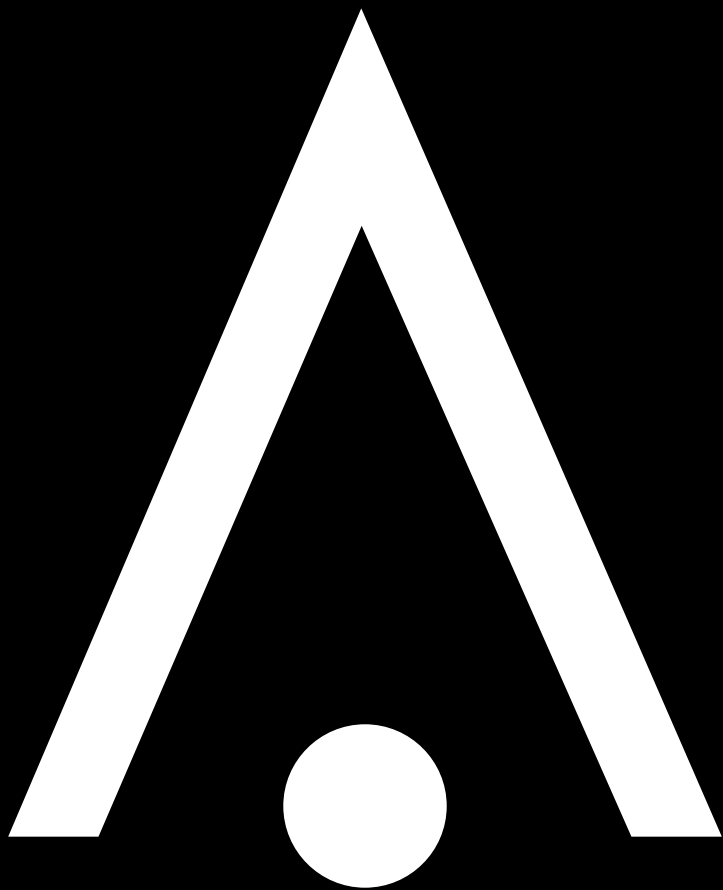


THE STANDARD FOR **BEAN-TO-CUP**



OptiBean
Feel like a barista.

ANIMO



JOUW MOMENT

Echte koffie is echt genieten. Daar moet je even tijd voor nemen.

Hoe druk het ook is en waar je ook bent.

Pure koffie, versgemalen en op de juiste temperatuur.

Je hoeft er niet voor naar een Italiaans terras. Het kan eigenlijk overal.

Want met de OptiBean van Animo maak je in no time echte espresso en vele varianten. Daarmee wordt elk moment jouw perfecte koffiemoment.



OptiBean. *Feel like a barista.*

PURE SMAAK

Krachtige espresso, volmaakte cappuccino of gewoon hele lekkere koffie. Het gaat om smaak, de pure smaak van versgemalen koffie. Die creëer je met de OptiBean van Animo. Hij maalt de bonen en zet authentieke espresso.

De OptiBean is er voor genietters, voor puristen, mensen die houden van echte verse koffie.

De OptiBean van Animo:
The standard for bean-to-cup.

Naast de OptiBean is er de OptiBean XL uitgerust met een extra groot espressosysteem voor grotere, vollere koppen.

- + De OptiBean zet op elk moment versgemalen koffie.
- + Het Italiaanse zetsysteem maakt heerlijke espresso, op originele wijze, onder de juiste druk.
- + Je kunt kiezen uit vele espressovarianten, zoals cappuccino, caffè latte en latte macchiato.
- + De OptiBean heeft 12 programmeerbare keuzetoetsen. Met één druk op de knop zet je jouw favoriete koffie.
- + Stevige espresso of liever wat milder? Met de sterkteregeling zorg je dat de koffie precies zo sterk is als jij het wilt.
- + Je kunt ook kiezen voor instant producten zoals melk en chocola.
- + Er is een aparte uitloop voor heet water, zodat thee alleen naar thee smaakt.



+ Verse koffiebonen



+ Vele espressovarianten, zoals latte machiatto



+ Aparte uitloop voor heet water



SMAAKVOL DESIGN

Bij de OptiBean zit de smaak niet alleen in de koffie. Ook het apparaat zelf mag gezien worden. Met zijn strakke lijnen, LED-verlichting en hoogwaardige afwerking is de OptiBean een stijlvolle eyecatcher in elk interieur.

- + De OptiBean is uitgevoerd in roestvrij staal en heeft subtiele details.
- + De bonen zijn zichtbaar, voor het eerlijke espresso gevoel.
- + De LED / OptiLight verlichting kun je geheel naar eigen voorkeur instellen.
- + Het display en de keuzetoetsen zijn uitnodigend en vriendelijk.

De OptiBean van Animo
voelt zich overal thuis:

- + Kantoor
- + Hotel
- + Restaurant
- + Kiosk
- + Sportvereniging
- + Supermarkt
- + Zorgcomplex
- + Ziekenhuis
- + Beursgebouw
- + Vliegveld
- + Onderwijs
- + Kantine
- + Ontbijtlocaties
- + Theater
- + Tankstation

DUURZAME KWALITEIT

De beste koffie is ook een kwestie van techniek. Het Zwitserse maalwerk en het Italiaanse zetsysteem in de OptiBean zorgen samen voor een perfecte espresso.

- + De bewezen techniek zorgt voor betrouwbaarheid.
- + De Swiss made grinder met keramische schijven zorgt voor een perfecte maling zodat de smaak van de bonen optimaal behouden blijft.
- + Het Italiaanse espresso zetsysteem produceert onder de juiste druk de perfecte espresso.
- + Een Procon® rotatiepomp zorgt voor een constante druk tijdens het koffiezetten, zowel bij één kopje als bij een hele kan: bovendien krijg je zo een mooie crèmelaag.
- + Elk apparaat is uitgebreid handmatig getest.
- + Materialen en constructie zijn gericht op minimaal onderhoud.
- + De OptiBean blijft betrouwbaar, ook bij intensief gebruik.

More efficient



Less efficient

Norm EVA - Energy Measurement Protocol (version 3. 0B - 14/2/2011)



De OptiBean is niet alleen technisch perfect, hij is ook duurzaam. De materialen en de constructie garanderen jarenlang probleemloos gebruik. Bovendien is hij zuinig met energie. Dat is mooi voor jou en voor het milieu.

- + Het basismateriaal is roestvrij staal: duurzaam en 100% recyclebaar.
- + De keramische schijven van de grinder gaan een leven lang mee.
- + De machine is volledig opgebouwd uit duurzame materialen.
- + Met het energielabel A+ is de OptiBean zuinig met energie. Dit dankzij de:
 - LED verlichting
 - Extra geïsoleerde boiler (besparing van ca. 50%)
 - Intelligente Energy Save Mode (tijdens standby)



GEMAKKELIJK GENIETEN

De OptiBean is in alle opzichten gebruiksvriendelijk. Hij is gemakkelijk te plaatsen, vraagt weinig onderhoud en de bediening is eenvoudig. Eén druk op de knop is voldoende om seconden later te genieten van echte espresso, koffie of thee. Zo eenvoudig kan het zijn.

- + De OptiBean is voorgeprogrammeerd, dus eenvoudig, plug & play.
- + De machine kan overal worden geplaatst. Een stopcontact en wateraansluiting zijn al voldoende. Als er geen wateraansluiting voorhanden is, kan er gekozen worden voor een stand-alone set (zie accessoires).
- + De keuzetoetsen zijn gebruiksvriendelijk.
- + Op het heldere display zie je direct welke keuze je hebt gemaakt.
- + Het kopjes plateau is in te stellen op verschillende hoogtes.
- + Zelfs hoge latte macchiato glazen en kannen passen eronder.
- + Bonencanister en instantcanisters zijn eenvoudig bij te vullen.
- + De OptiBean reinigt je zonder de deur te openen. Gemakkelijk en hygiënisch.
- + Signalering van volle afvalbak en lekbak.
- + De machine heeft een grote afvalbak voor koffieresidu, dus deze hoeft niet constant geleegd te worden.
- + De smaken zijn flexibel in te stellen.
- + Aanpassen gebeurt met een pincode zodat er niet per ongeluk 'gereset' wordt.



SOORTEN EN SMAKEN

KEUZEMOGELIJKHEDEN

De keuzemogelijkheden zijn afhankelijk van de ingrediënten die je per canister kiest. De flexibele besturing maakt het mogelijk de keuzes eenvoudig aan te passen.

KEUZEMOGELIJKHEDEN	OptiBean 2 (XL)	OptiBean 3 (XL)
Koffie (kannen)	✓	✓
Koffie melk	✓	✓
Espresso	✓	✓
Cappuccino	✓	✓
Latte Macchiato	✓	✓
Koffie Choc	⊙	✓
Chocolade	⊙	✓
Wiener Melange		✓
Heet water	✓	✓
Espresso Choc	⊙	✓
Decafé	⊙	⊙
Thee	⊙	⊙
Koffie suiker	⊙	⊙
Hete melk	⊙	⊙
Chocolademelk	⊙	⊙
Dubbele espresso	⊙	⊙
Koud water	●	●

✓ STANDAARD INSTELLING AF FABRIEK

⊙ INSTELBAAR (AFHANKELIJK VAN GEKOZEN INGREDIËNTEN)

● MOGELIJK MET KOELUNIT IN ONDERKAST

- + Espresso zetsysteem
- + Dubbele uitloop voor de echte espressobeleving
- + Koffiemolen met keramische maalschijven
- + Bonencanister
- + Twee kopjes tegelijk zetten (gebeurt in 2 brew cycli)
- + Gescheiden uitgifte van koffie en heet water
- + Eenvoudig te bedienen
- + Sterkteregeling (ook voor melk en suiker)
- + STOP toets
- + OptiLight LED verlichting
- + Intelligente energiebesparende modus
- + Reinigingsprogramma (bediening aan voorzijde)
- + Verbruiksregistratie
- + Geïsoleerde RVS boiler
- + Geschikt voor kopjes en thermoskannen

INHOUD OPTIBEAN INGREDIËNTENCANISTERS

	Bonencanister 1500 gr	Canister 1,6 ltr	Canister 3,8 ltr
Bonen Koffie	ca. 1500 gr / 200 kopjes	-	-
Topping	-	ca. 970 gr / 63 kopjes	ca. 2300 gr / 150 kopjes
Cacao	-	ca. 1030 gr / 60 kopjes	ca. 2440 gr / 140 kopjes

TECHNISCHE SPECIFICATIES



OPTIBEAN 2 (ART. 1000620)

- + Inhoud espresso zetsysteem: 6,5 - 9,5 gr
- + 1 bonencanister en 1 instantcanister
- + Bonencanister: 1500 gr
- + Topping / melk: 2300 gr of cacao: 2440 gr (3,8 ltr)
- + Aantal mixers: 1
- + Aantal keuzetoetsen: 12
- + B 409 x D 565 x H 792 mm



OB 2 (XL)

OPTIBEAN 2 XL (ART. 1002253)

- + Inhoud espresso zetsysteem: 9,5 - 13,4 gr

OPTIBEAN 3 (ART. 1000622)

- + Inhoud espresso zetsysteem: 6,5 - 9,5 gr
- + 1 bonencanister en 2 instantcanisters
- + Bonencanister: 1500 gr
- + Topping / melk: 970 gr (1,6 ltr)
- + Cacao: 1030 gr (1,6 ltr)
- + Aantal mixers: 1
- + Aantal keuzetoetsen: 12
- + B 409 x D 565 x H 792 mm



OB 3 (XL)

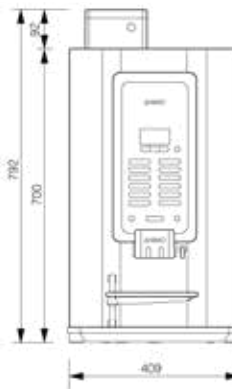
OPTIBEAN 3 XL (ART. 1002255)

- + Inhoud espresso zetsysteem: 9,5 - 13,4 gr

- + Zettijd koffie (120 ml): 25 - 30 sec.
- + Uurcapaciteit ca. 120 koppen à 120 ml / 14 ltr
- + Aansluitwaarde: 220-240V / 50-60Hz / 2275W
- + Verstelbaar kopjesplateau: 60 - 115 mm
- + Max. aftaphoogte: 167 mm
- + Rotatiepomp (Procon®) 10 bar
- + Geïsoleerde RVS boiler (1,1l) met 1800W element en droogkookbeveiliging
- + Keramische maalschijven (Ditting®) gaan tot ca. 300.000 kopjes mee
- + Wateraansluiting 3/4"
- + Afvalbak volume: 7 ltr (ca. 130 kopjes koffie)

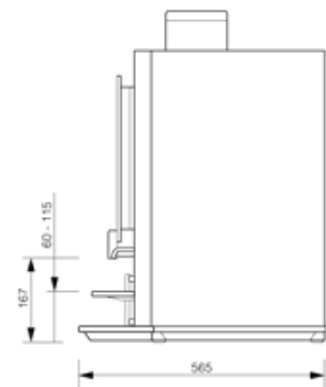
OPTIBEAN 2 (XL), 3 (XL)

Alle afmetingen in mm.



ACHTERKANT

ZIJAAZICHT RECHTS



OPTIES EN ACCESSOIRES

OPTIES

- + Kopdetectie, zodat koffie enkel gezet kan worden als er een kopje is geplaatst
- + Voorbereid voor diverse betaalsystemen (MDB)
- + Warm en koud uit één automaat (koelunit in onderkast)
- + Zwart, wit of gekleurd front in RAL kleur naar keuze (standaard front is RVS)



- + Muntmechanisme en muntwisselaar (nri)



- + Kopdetectie

ACCESSOIRES

- + Waterfilter
- + Koppenwarmer (KKWn)
- + Thermoskan 1L
- + Grindz™ koffiemolenreiniger
- + Hygiëneset
- + Reinigingstabletten
- + Koffieaanslag-oplosmiddel
- + Ontkalkingsmiddel
- + Onderhoudsset
- + Afvoerslangen set



- + Bekerdispenser
RVS bekerdispenser, geschikt voor verschillende maten koffiebekers. Geschikt voor montage aan de wand.



- + Onderkast
De onderkast is bijzonder geschikt voor de opslag van instant-ingredienten, suiker, melk en roerstaafjes. Achterwand is naar binnen geplaatst, hierdoor ontstaat er ruimte voor aansluitslangen en eventueel een filter.



- + Opzet rand bonencanister
Het bonencanister wordt met de opzet rand tot wel 700 gr groter.



- + Ombouwset voor XL canisters
XL canisters voor grotere hoeveelheden instant ingrediënten, dat betekent minder vaak bijvullen.



- + Stand-alone set
Geen vaste wateraansluiting? Gebruik dan de Flojet waterpomp. De complete set bestaat uit een pomp, watertank en 6 meter aansluitslang. Eenvoudig te plaatsen in een onderkast.

ANIMO

Wij maken hoogwaardige koffiezetsystemen 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 60 jaar. Voor binnen- en buitenland.

Want goede koffie is een kwestie van een goede machine. En een goede machine is een kwestie van ervaring, kennis en toewijding.



DEDICATED TO EVERY CUP

WWW.ANIMO.EU

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

1001291 REV.4 240215

ANIMO

