

SMAK,  
KTÓREGO  
OCZEKUJESZ



**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®.

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



*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.*

# WYRAŹ 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. Ten ekspres przekroczy Twoje oczekiwania.

- + 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

Ekspres OptiMe jest idealnym rozwiązaniem samoobsługowym dzięki łatwemu w użyciu ekranowi dotykowemu z intuicyjnym interfejsem.



# NIEWIELKA MASZYNA MNÓSTWO 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 68 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:

- + Moduł świeżego mleka z chłodziarką
- + Nowo zaprojektowany podgrzewacz do filiżanek
- + Wiele innych przydatnych dodatków, opcji i akcesoriów

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 mocne 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



# 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.

Mocne 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





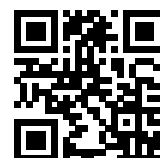
# ZADBAJ O SMAK ZAPROJEKTUJ WŁASNY EKSPRES



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

Możesz wybierać spośród szeregu kolorów, materiałów i dodatków.

Przejdź na stronę [optime.animo.eu](https://optime.animo.eu) lub zeskanuj kod QR, aby zapoznać się z wszystkimi dostępnymi opcjami OptiMe.



## KOLOR Z PRZODU

- + Czerń czy biel



## PANELE BOCZNE I TYLNY

- + Istnieje siedem wariantów (standardowych), ale zachęcamy do tworzenia własnych wersji stylistycznych. Nie ma rzeczy niemożliwych!



## PANEL DECO

- + Lustro, abstrakcja lub piasek

# 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)

Ekspresy OptiMe 21 i 22 (zdjęcia) są wyposażone w moduł świeżego mleka.

# DODATKI ORAZ MODYFIKACJE



## CHŁODZIARKA DO MLEKA Z UKŁADEM ŚWIEŻEGO MLEKA

- + Dodatek do wszystkich modeli OptiMe (zawsze z prawej strony)
- + W standardzie ekspres wyposażony jest w tacę na składniki znajdującą się na górze
- + Szybkie i łatwe czyszczenie (zgodnie ze standardem HACCP)
- + Różne zastosowania i możliwość stosowania dodatków
- + Pompa mleka w ekspresie do kawy; idealna mleczna pianka jak u baristy
- + Możliwość dodania mlecznej pianki, a także gorącego lub zimnego mleka
- + Pojemność na mleko: 4 l
- + Zamykane drzwiczki
- + Połączenie elektryczne: 220–240 V / 50–60 Hz 43 W
- + Wymiary (szer. × głęb. × wys.): 230 × 420 × 455 mm
- + Waga: ± 19 kg

## PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK

- + Dodatek do wszystkich modeli OptiMe
- + Liczba podgrzewanych półek: 3
- + Pojemność(stos): ok. 60 filiżanek / 144 filiżanki espresso
- + Połączenie elektryczne: 220–240 V / 50–60 Hz / 105 W
- + Wymiary (szer. × głęb. × wys.): 230 × 420 × 455 mm
- + Waga: ± 11 kg

## OBUDOWA NA SYSTEMY PŁATNOŚCI

Na mechanizm wrzutowy na monety (z funkcją wydawania reszty lub bez) bądź na system płatności zbliżeniowych.

OptiMe to ekspres oferujący niezliczone możliwości. Zaparz dowolny napój do zaserwowania, ze świeżym mlekiem lub bez: flat white, latte macchiato, cappuccino, espresso, americano, kawa, gorąca czekolada lub herbata.



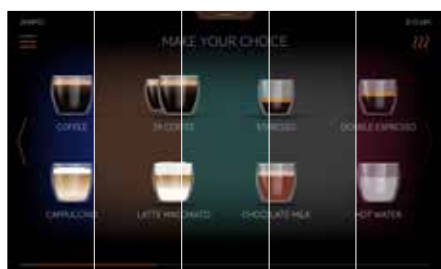
# WYJĄTKOWE FUNKCJE



- + Odwrócony system parzenia espresso



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



- + Możliwość zmiany koloru tła wyświetlacza



- + Oświetlenie OptiLight LED (w dowolnym kolorze)



- + Ceramiczny mechanizm młynka (Ditting®) zapewniający niebywałą żywotność ( $\pm 300\ 000$  filiżanek)



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



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



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

## 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)
- + Funkcja wstępnego nagrzewania układu parzenia kawy
- + Regulacja temperatury wody
- + Regulacja mocy kawy (również ilości mleka i cukru)
- + Szybki i łatwy w użyciu program czyszczenia
- + Licznik zaparzeń
- + Izolowany podgrzewacz wody 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 / 70 filiżanek
- + Tacka ociekowa: łatwe podłączenie do węża odpływowego



Istnieje możliwość wyposażenia ekspresu OptiMe w dwa zbiorniki na ziarna (dwa młynki). Wybierz kawę ziarnistą, która spełni Twoje oczekiwania!



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

# OPCJE I AKCESORIA

## OPCJE i

- + Kompatybilny z wieloma systemami płatności (MDB / G-13)
- + Kompatybilny z systemami telemetrycznymi (EVA DTS / MDB / DEX-UCS)
- + Możliwość naniesienia na obudowę ekspresu elementów brandingowych (tj. do celów związanych z marką własną)
- + Obejście (bypass) (do parzenia americano lub long black)



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

## AKCESORIA

- + Akcesoria do czyszczenia
- + Filtr wody
- + Wkrótce udostępnimy zestaw zwiększający pojemność zbiornika/ zbiorników na ziarna kawy!
- + Wkrótce udostępnimy zestaw zwiększający pojemność pojemnika/pojemników na produkty instant!
- + Zestaw magnesów (do łączenia OptiMe z chłodziarką do mleka lub podgrzewaczem filiżanek)
- + Wysokie stopki (100 mm) umożliwiające łatwe czyszczenie (w tym element do tacki ociekowej)



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



- + Stopki latte machiatto. Do wysokich szklanek (wysokość wylewki: 140 mm).



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



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



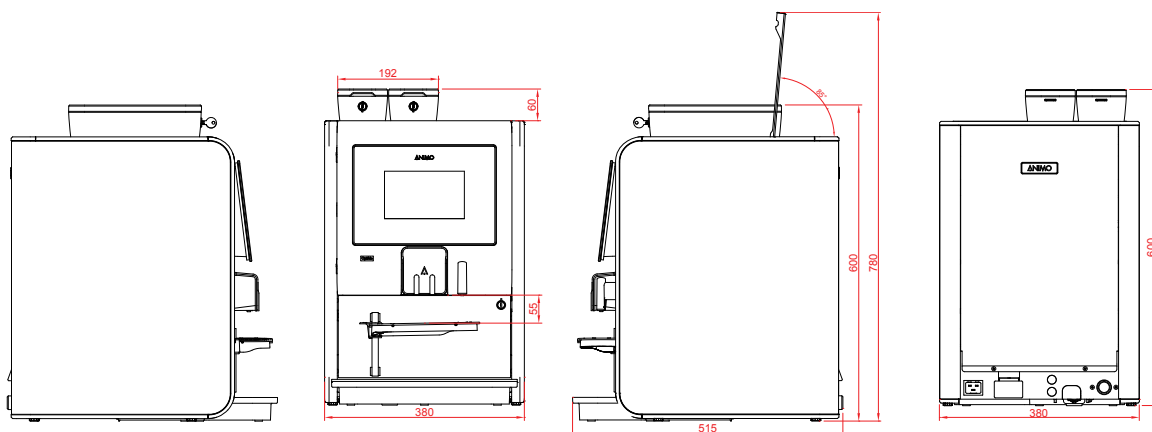
- + Nowo zaprojektowany dyspenser do filiżanek – wkrótce dostępny!

Zastrzegamy możliwość zmiany wszystkich informacji i obrazów dotyczących opcji i akcesoriów, które nie są jeszcze dostępne.

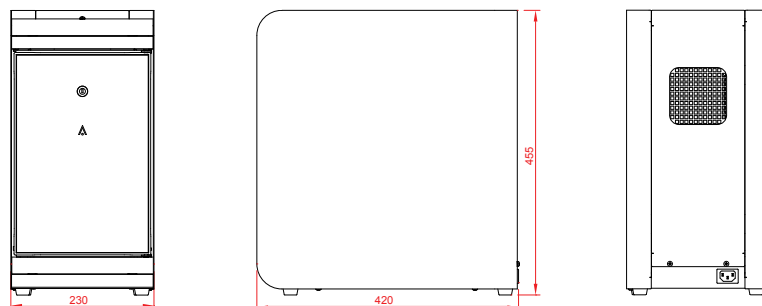
# SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- + Czas parzenia, filiżanka (120 ml): 25–30 s +
- + Zalecana dzienna liczba zaparzeń: 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
- + Przyłącze wody: 3/4"
- + Pojemność zbiornika na opady: 3 l (± 70 filiżanek)
- + Izolowany podgrzewacz wody ze stali nierdzewnej (0,5 l) z grzałką o mocy 1800 W i zabezpieczeniem na wypadek braku wody
- + Wymiary: szer. × głęb. × wys.: 380 × 515 × 600 mm
- + Waga: ± 32 kg

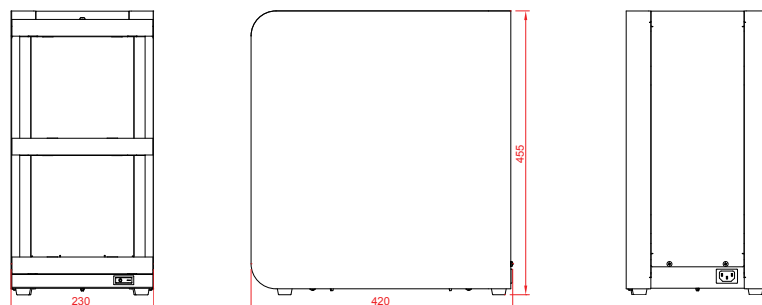
OptiMe



Chłodziarka do mleka



Podgrzewacz do filiżanek OptiMe



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

REV. 0.0 – 050319

Animo B.V. Siedziba  
Assen – Holandia

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

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

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

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

