

STANDARD DLA EKSPRESÓW **BEAN-TO-CUP**

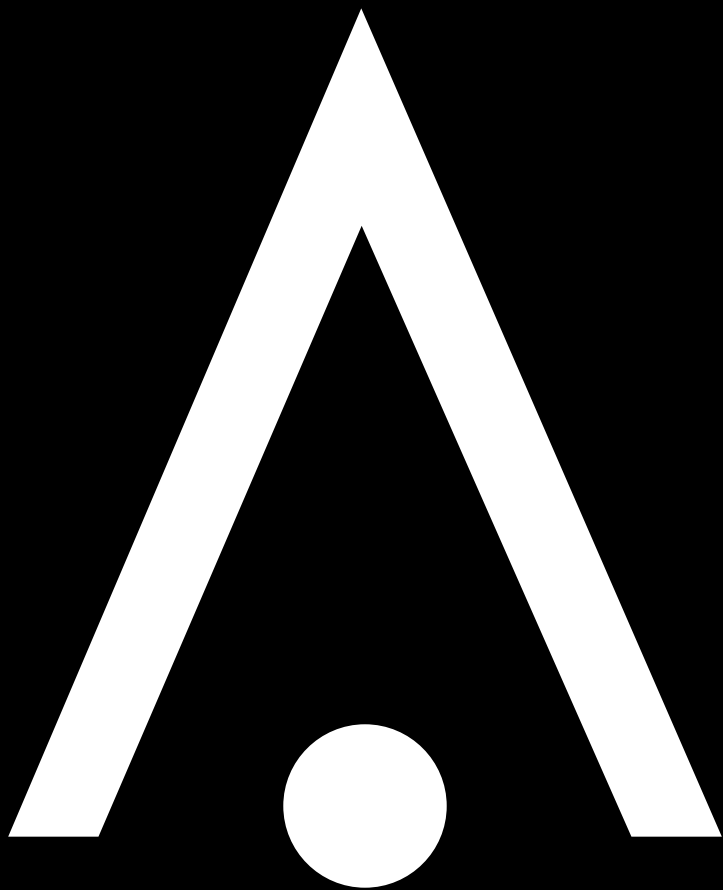


Nowość!

OptiBean Next Generation

Poczuj się jak barista.

ANIMO



TWOJA CHWILA

Prawdziwa kawa to czysta przyjemność. To coś, czemu warto poświęcić chwilę na delektowanie się smakiem – nieważne gdzie się znajdujesz lub jak bardzo jesteś zajęty. Prawdziwa, czysta kawa, świeżo zmielona, o idealnej temperaturze.

Nie musisz znajdować się na tarasie włoskiej kawiarni. Możesz doświadczyć tego wszędzie. OptiBean firmy Animo błyskawicznie przygotowuje kawę ze świeżo zmielonych ziaren na bazie espresso oraz wiele jej wariantów. Od teraz każda chwila będzie Twoją idealną chwilą na kawę.



OptiBean Next Generation.
Poczuj się jak barista.

NIESKAZITELNY SMAK

Mocne espresso, idealne cappuccino czy po prostu doskonale zaparzona kawa. Chodzi o smak – czysty smak świeżo zmielonej kawy. Dokładnie to oferuje ekspres OptiBean firmy Animo. Umożliwia on mielenie ziaren i parzenie autentycznego espresso za każdym razem. OptiBean przeznaczony jest dla koneserów, smakoszy i każdego, kto kocha prawdziwą, świeżą kawę. OptiBean firmy Animo – standard dla ekspresów bean-to-cup.

OPTIBEAN XL

Oprócz funkcji OptiBean, OptiBean XL został wyposażony w system espresso w rozmiarze XL odpowiedni do większych filiżanek i kubków.

- + OptiBean umożliwia zaparzenie świeżo zmielonej kawy w dowolnym momencie.
- + Włoski system parzenia gwarantuje przygotowanie pysznego espresso tradycyjnym sposobem, pod idealnym ciśnieniem.
- + Wybór wielu kaw na bazie espresso, w tym cappuccino, latte i latte macchiato.
- + OptiBean wyposażony jest w 12 programowalnych przycisków wyboru. Możesz przygotować ulubioną kawę za jednym dotknięciem.
- + Mocne espresso czy może coś odrobinę łagodniejszego? Regulacja stężenia pozwala zaparzyć dokładnie tak mocną kawę, jak sobie tego życzysz.
- + Dostępne są też napoje rozpuszczalne instant (w proszku), między innymi mleko i czekolada.
- + OptiBean wyposażony jest w oddzielną dyszę do wrzątku, więc herbata zawsze smakuje tak, jak powinna.
- + Nowy system miksowania z regulowaną prędkością miksera (obroty na minutę) pozwala uzyskać idealną piankę.
- + Dzięki udoskonalonemu filtrowi ekstrakcyjnemu mikser wymaga o wiele mniej czyszczenia.



+ Świeże ziarna kawy



+ Szeroki wybór wielu kaw na bazie espresso, np. latte macchiato



+ Oddzielna dysza do wrzątku

GUSTOWNY WYGLĄD

Dobry smak to nie tylko kawa. Estetyczne wzornictwo, podświetlenie LED i wysokiej jakości wykończenie sprawiają, że OptiBean jest przyciągającym uwagę dodatkiem do każdego pomieszczenia.



- + OptiBean wykonany jest ze stali nierdzewnej z subtelnymi wykończeniami.
- + Ziarna kawy są widoczne, co nadaje OptiBean autentyczny charakter w stylu maszyny do espresso.
- + Jasność podświetlenia LED można dopasować do osobistych preferencji.
- + Wyświetlacz i przyciski menu są przyjazne użytkownikowi i estetyczne.
- + Dostępne w wielu różnych wersjach kolorystycznych.

TRWAŁA JAKOŚĆ

Jakość parzonej kawy zależy też od kwestii technicznych.

OptiBean wykorzystuje szwajcarski młynek do kawy oraz włoski system parzenia, które współpracują ze sobą w celu stworzenia idealnego espresso.

- + Sprawdzona technologia gwarantuje niezawodność.
- + Szwajcarski młynek do kawy zaopatrzony w ceramiczne żarna zapewnia idealne mielenie, zachowując pełny smak ziaren.
- + Włoski system parzenia gwarantuje przygotowanie pysznego espresso w autentyczny sposób, pod idealnym ciśnieniem.
- + Pompa rotacyjna firmy Procon® zapewnia stałe ciśnienie w całym procesie parzenia — od pojedynczej filiżanki do całego dzbanka — z idealną pianką na zakończenie.
- + Każde urządzenie jest dokładnie testowane ręcznie.
- + Zastosowane materiały i konstrukcja zostały odpowiednio dobrane, by wymagać minimalnej konserwacji.
- + OptiBean pozostaje niezawodny nawet w przypadku intensywnego użytkowania.
- + Ten nowy ekspres wykorzystujący metodę odwróconego parzenia zasilany jest niezwykle cichym, zewnętrznym silnikiem 230 V.

OptiBean jest idealny nie tylko pod względem technicznym, ale jest również wytrzymały. Zastosowane materiały i konstrukcja gwarantują bezproblemowe użytkowanie przez wiele długich lat. Dodatkowo OptiBean jest energooszczędny, co jest korzystne zarówno dla użytkownika jak i środowiska.

- + Głównym materiałem jest stal nierdzewna: wytrzymała i w pełni nadająca się do ponownego przetworzenia.
- + Ceramiczne żarna młynka umożliwiają dożywność eksploatację.
- + Ekspres wykonany jest w całości z materiałów o długim okresie żywotności.
- + OptiBean jest energooszczędny i posiada klasę energetyczną A+, ponieważ wyposażony został w:
 - podświetlenie LED
 - dodatkowo izolowany zbiornik na gorącą wodę (ok. 50% bardziej wydajny)
 - Tryb Inteligentnego Oszczędzania Energii (w trybie czuwania)



- + Nowy odwrócony system parzenia espresso. Cichy silnik 230 V, pyszna pianka, bez kapania

More efficient



Less efficient

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



PRZYJEMNOŚĆ BEZ WYSIŁKU

OptiBean jest przyjazny dla użytkownika w każdym tego słowa znaczeniu. Jest łatwy do zainstalowania, prosty w obsłudze i wymaga minimalnej konserwacji.

Wystarczy jedno przyciśnięcie guzika, aby w kilka sekund rozkoszować się prawdziwym espresso, kawą lub herbatą. To takie proste.

- + OptiBean sprzedawany jest z fabrycznie zdefiniowanymi ustawieniami, więc wystarczy go podłączyć, by rozpocząć użytkowanie.
- + OptiBean można zainstalować wszędzie. Gniazdko elektryczne i dopływ wody to wszystko, czego potrzebujesz. W razie braku dopływu wody, oferujemy również zestaw wolnostojący – pompa Flo-Jet (zobacz akcesoria).
- + Przyciski wyboru są proste i przyjazne użytkownikowi.
- + Dokonany wybór jest wyraźnie widoczny na wyświetlaczu.
- + Taca na filiżanki umożliwia regulację wysokości.
- + Ilość miejsca jest wystarczająca nawet na wysokie szklanki (do latte macchiato) i termosy.
- + Zbiorniki na ziarna kawy i składniki instant są łatwe do uzupełnienia.
- + OptiBean można wyczyścić bez otwierania urządzenia. Łatwo i higienicznie.
- + Sygnalizacja zapelnienia pojemnika na fusy i tacki ociekowej.
- + Ekspres wyposażony jest w duży pojemnik na fusy, więc nie wymaga bezustannego opróżniania.
- + Istnieje możliwość dostosowania napojów do indywidualnych upodobań.
- + Do wprowadzenia zmian wymagany jest kod PIN, co pozwala uniknąć przypadkowego przeprogramowania.
- + Cztery regulowane nóżki zapewniające optymalną stabilność.



WYGODA W KAŻDYM MIEJSCU

Ekspres OptiBean Next Generation firmy Animo może być zainstalowany i używany wszędzie. Na przykład:

- + W biurze
- + W hotelu
- + W restauracji
- + W supermarkecie
- + W szpitalu
- + Na stołówce
- + W pokoju śniadaniowym
- + Na stacji paliw
- + W kiosku
- + W klubie sportowym
- + W domu opieki
- + W centrum wystawowienniczym
- + Na lotnisku
- + W szkole
- + W teatrze
- + ... i wielu innych miejscach.





MODELE I MENU NAPOJÓW



OPTIBEAN 2 NG (ART. 1004555)

- + Pojemność zaparzacza espresso:
6,5 - 9,5 g
- + 1 zbiornik na ziarna kawy i 1 zbiornik na składniki instant
- + Zbiornik na ziarna kawy: 1500 g
- + Zbiornik na składniki instant / mleko: \pm 2300 g lub czekolada: \pm 2440 g (3,8 l)
- + Ilość mikserów: 1
- + Przyciski napojów: 12
- + (Szer. x Dł. x Wys.): 409 x 565 x 792 mm



OB 2 (XL) NG

OPTIBEAN 2 XL NG (ART. 1004556)

- + Pojemność zaparzacza espresso:
9,5 - 13,4 g



OPTIBEAN 3 NG (ART. 1004557)

- + Pojemność zaparzacza espresso:
6,5 - 9,5 g
- + 1 zbiornik na ziarna kawy i 2 zbiorniki na składniki instant
- + Zbiornik na ziarna kawy: 1500 g
- + Zbiornik na składniki instant / mleko:
 \pm 970 g (1,6 l)
- + Zbiornik na składniki instant / czekolada: \pm 1030 g (1,6 l)
- + Ilość mikserów: 1
- + Przyciski napojów: 12
- + (Szer. x Dł. x Wys.): 409 x 565 x 792 mm



OB 3 (XL) NG

OPTIBEAN 3 XL NG (ART. 1004558)

- + Pojemność zaparzacza espresso:
9,5 - 13,4 g

OPCJE NAPOJÓW

Opcje napojów zależą od produktów wybranych dla każdego zbiornika. Konfigurowalne przyciski ułatwiają zmianę opcji.

OPCJE NAPOJÓW	OptiBean 2 (XL) NG	OptiBean 3 (XL) NG
Kawa (termos)	✓	✓
Kawa z mlekiem	✓	✓
Espresso	✓	✓
Cappuccino	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓
Kawa z czekoladą	⊙	✓
Mleko czekoladowe	⊙	✓
Kawa po wiedeńsku		✓
Gorąca woda	✓	✓
Espresso z czekoladą	⊙	✓
Kawa bezkofeinowa	⊙	⊙
Herbata	⊙	⊙
Kawa z cukrem	⊙	⊙
Gorące mleko	⊙	⊙
Gorąca czekolada	⊙	⊙
Podwójne espresso	⊙	⊙
Zimna woda	●	●

✓ USTAWIENIA FABRYCZNE

⊙ MOŻNA ZMIENIĆ (W ZALEŻNOŚCI OD UŻYTYCH PRODUKTÓW)

● MOŻLIWOŚĆ ZAINSTALOWANIA JEDNOSTKI CHŁODZĄCEJ W SZAFCE POD URZĄDZENIEM

- + Odwrócony system parzenia espresso
- + Dwie wylewki jak w maszynie do espresso
- + Młynek do kawy z ceramicznymi żarnami
- + Zbiornik na ziarna kawy
- + Możliwość parzenia dwóch filiżanek kawy jednocześnie (w dwóch cyklach parzenia)
- + Oddzielny kranik do kawy i wrzątku
- + Łatwy w obsłudze
- + Regulacja stężenia (również dla mleka i cukru)
- + Przycisk STOP
- + Podświetlenie LED OptiLight
- + Tryb Inteligentnego Oszczędzania Energii
- + Program czyszczenia (na panelu sterowania)
- + Licznik zużycia
- + Izolowany bojler ze stali nierdzewnej
- + Odpowiedni do kubków i termosów

POJEMNOŚĆ ZBIORNIKÓW NA SKŁADNIKI OPTIBEAN

	Zbiornik na ziarna kawy 1500 g	Zbiornik 1,6 l	Zbiornik 3,8 l
Ziarna kawy:	± 1500 g / 200 filiżanek	-	-
Topping:	-	± 970 g / 63 filiżanki	± 2300 g / 150 filiżanek
Czekolada:	-	± 1030 g / 60 filiżanek	± 2440 g / 140 filiżanek

OPCJE I AKCESORIA

OPCJE

- + Czujnik filiżanki, kawa może zostać zaparzona tylko gdy na tacce znajduje się naczynie
- + Kompatybilny z różnymi systemami płatności (MDB)
- + Gorąca i zimna woda z jednego urządzenia (jednostka chłodząca znajduje się w szafce)
- + Czarny, biały lub kolorowy przód urządzenia, do wyboru koloru z systemu RAL (standardowe modele są w kolorze stali nierdzewnej)



- + Wrzutnik monet z wydawaniem reszty (NRI)



- + Czujnik filiżanki

AKCESORIA

- + Filtr wody
- + Podgrzewacz filiżanek (KKWn)
- + Termos 1 l
- + Grindz™, środek do czyszczenia młynka do kawy
- + Zestaw do czyszczenia
- + Tabletki do czyszczenia
- + Środek do usuwania osadu kawy z filtra
- + Środek do odkamieniania
- + Zestaw konserwacyjny
- + Zestaw z wężem odpływowym



- + Podajnik do kubków
Wykonany ze stali nierdzewnej podajnik pasuje do kubków na kawę o różnej wielkości. Można go zamocować na ścianie.



- + Rozszerzenie do zbiornika na ziarna kawy
Każde rozszerzenie zwiększa pojemność zbiornika o 700 g.



- + Zestaw adaptacyjny do zbiorników XL
Zbiorniki XL pomieszczą większą ilość składników instant, co oznacza rzadszą konieczność uzupełniania.



- + Szafka pod urządzenie przydaje się do przechowywania zapasu produktów, cukru, mleka i mieszadełek. Tylny panel posiada wgłębienie, aby zapewnić miejsce na kable oraz filtr.

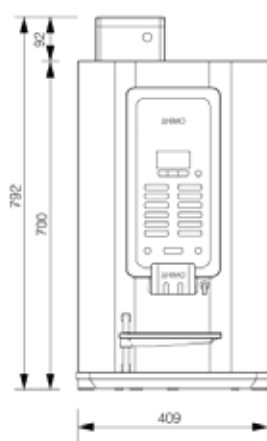


- + Zestaw wolnostojący
Brak dostępu do bieżącej wody? Użyj pompy Flojet. Kompletny zestaw składa się z pompki, zbiornika na wodę i węża do podłączenia o długości sześciu metrów, które można z łatwością zainstalować w szafce pod urządzeniem.

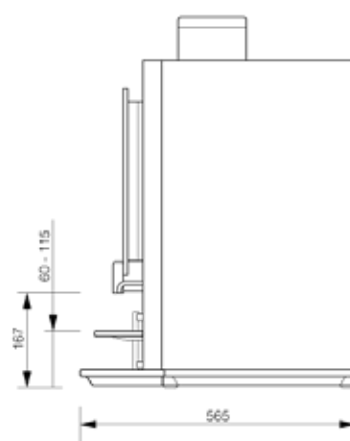
SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- + Czas przygotowania, filiżanka (120 ml): 25–30 sekund
- + Wydajność na godzinę: 120 filiżanek (120 ml) / 14 l
- + Moc znamionowa: 220-240 V / 50–60 Hz / 2275 W
- + Regulowana taca na filiżanki: 60–115 mm
- + Maksymalna wysokość wylewki: 167 mm
- + Pompa rotacyjna (Procon®): 10 barów
- + Izolowany bojler ze stali nierdzewnej (1,1 l) o mocy 1800 W, zaopatrzony w zabezpieczenie przed gotowaniem bez wody
- + Ceramiczne żarna do mielenia (Ditting®) o ultra długiej żywotności (± 300 000 filiżanek)
- + Przyłącze wody: ¾"
- + Pojemność pojemnika na odpady: 7 l (± 130 filiżanek)

OPTIBEAN 2 (XL) NG, 3 (XL) NG



WIDOK Z PRAWEJ STRONY



WIDOK Z TYŁU



Wszystkie wymiary w mm



ANIMO

Produkujemy wysokiej jakości ekspresy do kawy wraz z wyposażeniem dla osób, które chcą podawać dobrą kawę. Nasze urządzenia są przyjazne dla użytkownika, trwałe i wygodne w utrzymaniu.

Oferują szeroki wybór świeżych i gorących napojów, przygotowanych idealnie za każdym razem. Poczynając od świeżo mielonego espresso, cappuccino, czy latte macchiato, po herbatę, gorącą czekoladę oraz zupy instant.

Jesteśmy w branży od ponad 65 lat w ponad 75 krajach na całym świecie. Ponieważ dobra kawa wymaga dobrego ekspresu. A dobry ekspres wymaga doświadczenia, wiedzy i zaangażowania.

DEDICATED TO EVERY CUP

WWW.ANIMO.EU

Animo B.V.
Siedziba główna
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

1005108 REV. 0. 091115

ANIMO

