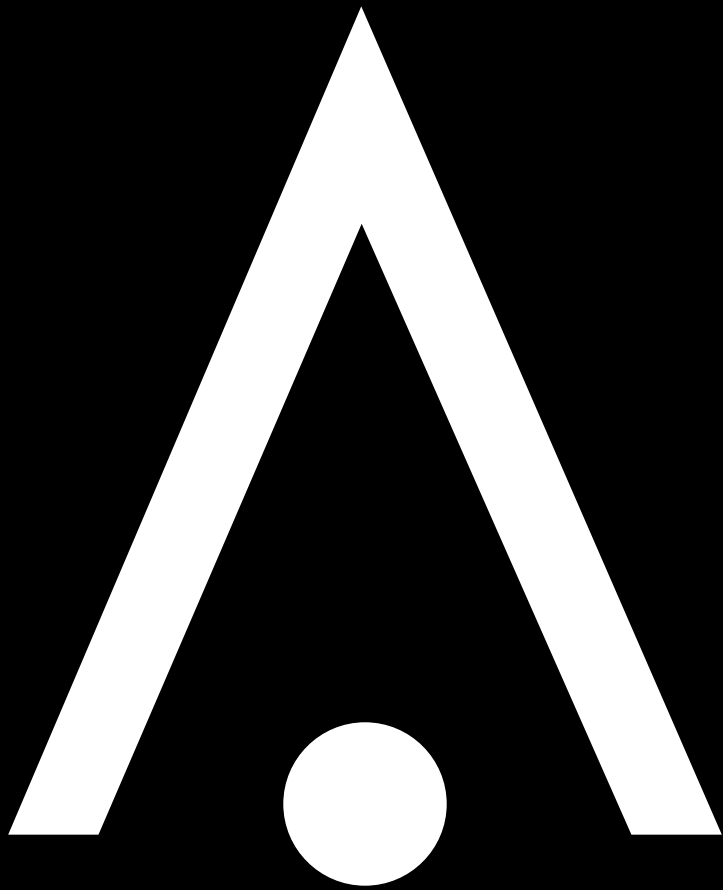


STANDARDEN FOR **BØNNE-TIL-KOP**



OptiBean Next Generation
Føl dig som en barista.

ANIMO



DIT ØJEBLIK

Ægte kaffe er ren nydelse. Noget du tager et øjeblik til at sætte pris på - uanset hvor du er, eller hvor travlt du har. Ren kaffe, friskmalet og den helt rigtige temperatur.

Du behøver ikke at sidde på terrassen på en italiensk cafe. Det kan ske hvor som helst. OptiBean fra Animo laver friskmalet, espresso-baseret kaffe og mange variationer på ingen tid. Så hvert øjeblik vil være dit perfekte kaffe-øjeblik.



OptiBean Next Generation.
Føl dig som en barista.

REN SMAG

En stærk espresso, den perfekte cappuccino eller blot et lækkert bryg. Det handler om smag: den rene smag af friskmalet kaffe. Det er præcist, hvad OptiBean fra Animo leverer. Den maler bønnerne og brygger ægte espresso hver gang. OptiBean er for kendere, for purister, for alle, der elsker ægte, frisk kaffe. OptiBean fra Animo: Standarden for bønne-til-kop.

OPTIBEAN XL

I forhold til OptiBean er OptiBean XL udstyret med et ekstra stort espressosystem til større og mere fyldte kopper.

- + OptiBean brygger friskmalet kaffe når som helst.
- + Det italienske bryggesystem laver lækker espresso på den gammeldags måde, under det helt rigtige tryk.
- + Vælg mellem mange varianter af espresso-baserede drikke, herunder cappuccino, latte og latte macchiato.
- + OptiBean har 12 programmerbare valgknapper. Med et enkelt tryk kan du lave din foretrukne kaffe.
- + Stærk espresso eller noget lidt mildere? Med styrkekontrol kan du gøre din kaffe præcist så stærk, som du kan lide den.
- + Pulverdrikke fås også, herunder mælk og chokolade.
- + Der er en separat hane til varmt vand, så te altid smager, som den skal.
- + Det nye mixersystem har justerbar mixerhastighed (rpm), som giver fremragende pynt.
- + Mixerens udvindingsfilter er forbedret, og mixeren kræver mindre rengøring.



+ Friske kaffebønner



+ Stort udvalg af espresso-baserede drikke, såsom latte macchiato



+ Separat hane til varmt vand

SMAGFULDT DESIGN

God smag handler ikke kun om kaffe. Rent design, LED-belysning og finish af høj kvalitet gør OptiBean til en iøjnefaldende tilføjelse til ethvert interiør.

- + OptiBean er lavet af rustfrit stål med subtile detaljer.
- + Bønnerne er synlige, så man får en autentisk espressofølelse.
- + LED-belysning kan justeres til din egen præference.
- + Displayet og menuknapperne er indbydende og brugervenlige.
- + Fås i mange forskellige farver.



HOLDBAR KVALITET

Brygning af den bedste kaffe er også et teknisk spørgsmål.

OptiBeans schweiziske kværn og italienske bryggesystem arbejder sammen for at lave den perfekte espresso.

- + Den gennemprøvede teknologi sikrer pålidelighed.
- + Den schweiziske kværn med keramiske skiver sikrer perfekt maling, så smagen af bønnerne altid opretholdes optimalt.
- + Det italienske bryggesystem laver lækker espresso på den autentiske måde, under det helt rigtige tryk.
- + En Procon® roterende pumpe sikrer konstant tryk under brygningen — for en enkelt kop eller en hel termokande — med en perfekt creme på toppen.
- + Hver maskine er grundigt, manuelt testet.
- + Materialer og konstruktion er designet til minimal vedligeholdelse.
- + OptiBean er pålidelig selv ved intensiv brug.
- + Den nye omvendte espressobrygger drives af en ekstern 230V motor og er meget stille under brug.

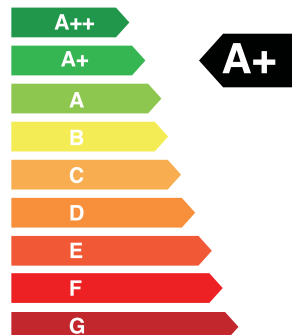
OptiBean er ikke bare teknisk perfekt, den er også holdbar. Materialerne og konstruktionen garanterer problemfri brug i mange år fremover. Og OptiBean er energieffektiv, hvilket er godt for dig og miljøet.

- + Det primære materiale er rustfrit stål: langtidsholdbart og 100 % genanvendeligt.
- + Kværnens keramiske skiver vil vare hele levetiden.
- + Maskinen er udelukkende fremstillet af materialer designet til lang levetid.
- + OptiBean er energieffektiv, med en A+ klassificering takket være:
 - LED-belysning
 - Ekstra-isoleret varmtvandsbeholder (cirka 50 % mere effektivt)
 - Intelligent energibesparende tilstand (i standby)



- + Nyt, omvendt espressobrygningssystem. 230 V motor, stille, lækker cremet, drypfri

More efficient



Less efficient

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



UBESVÆRET NYDELSE

OptiBean er brugervenlig på alle måder. Den er let at installere, enkel at betjene og kræver kun lidt vedligeholdelse.

Et tryk på en knap er nok til at nyde ægte espresso, kaffe eller te i løbet af få sekunder. Så enkelt er det.

- + OptiBean leveres forprogrammeret, så den skal bare kobles til stikkontakten, og så er den klar til brug.
- + OptiBean kan installeres hvor som helst. En stikkontakt og vandforsyning er alt, hvad du behøver. Hvis der ikke er en vandforsyning i nærheden, er et fritstående sæt påkrævet (se tilbehør).
- + Valgknapper er enkle og brugervenlige.
- + Dit valg bliver tydeligt vist, når du vælger.
- + Kopholder kan justeres til forskellige højder.
- + Der er plads til selv høje glas (latte macchiato) og termokander.
- + Bønnebeholdere og beholdere til pulveringredienser er nemme at genfylde.
- + OptiBean kan rengøres uden at åbne maskinen. Nemt og hygieinisk.
- + Signal når affaldsbeholderen eller drypbakken er fuld.
- + Maskinen har en stor affaldsbeholder til kaffegrums, så den ikke skal tømmes hele tiden.
- + Drikkeindstillingerne er nemme at lave.
- + En pin-kode er påkrævet for at undgå utilsigtet omprogrammering.
- + Fire justerbare fødder for optimal stabilitet.



PRAKTISK OVERALT

OptiBean Next Generation fra Animo kan placeres og bruges overalt. For eksempel:

- + Kontor
- + Hotel
- + Restaurant
- + Supermarked
- + Hospital
- + Kantine
- + Frokoststue
- + Benzintank
- + Kiosk
- + Atletikklub
- + Plejehjem
- + Udstillingscenter
- + Lufthavn
- + Skole
- + Teater
- ... og mange andre steder.





MODELLER OG MENUER



OPTIBEAN 2 NG (ART. 1004555)

- + Espressosystemets kapacitet:
6,5 - 9,5 g
- + 1 bønnebeholder og 1 pulverbeholder
- + Bønnebeholder: 1500 g
- + Pulverbeholder / mælk: ± 2300 g eller
chokolade: ± 2440 g (3,8 l)
- + Mixere: 1
- + Drikkeknapper: 12
- + (B x D x H): 409 x 565 x 792 mm



OB 2 (XL) NG

OPTIBEAN 2 XL NG (ART. 1004556)

- + Espressosystemets kapacitet:
9,5 - 13,4 g



OPTIBEAN 3 NG (ART. 1004557)

- + Espressosystemets kapacitet:
6,5 - 9,5 g
- + 1 bønnebeholdere og
2 pulverbeholdere
- + Bønnebeholder: 1500 g
- + Pulverbeholder / mælk:
± 970 g (1,6 l)
- + Pulverbeholder / chokolade:
± 1030 g (1,6 l)
- + Mixere: 1
- + Drikkeknapper: 12
- + (B x D x H): 409 x 565 x 792 mm



OB 3 (XL) NG

OPTIBEAN 3 XL NG (ART. 1004558)

- + Espressosystemets kapacitet:
9,5 - 13,4 g

DRIKKEMULIGHEDER

Drirkemulighederne afhænger af de ingredienser, du vælger til hver beholder. Justerbare indstillinger gør det let at ændre mulighederne.

DRIKKEMULIGHEDER	OptiBean 2 (XL) NG	OptiBean 3 (XL) NG
Kaffe (termokander)	✓	✓
Kaffe med mælk	✓	✓
Espresso	✓	✓
Cappuccino	✓	✓
Latte Macchiato	✓	✓
Chokoladekaffe	⊙	✓
Chokolademælk	⊙	✓
Wienerblanding		✓
Varmt vand	✓	✓
Chokoladeespresso	⊙	✓
Koffeinfri	⊙	⊙
Te	⊙	⊙
Kaffe med sukker	⊙	⊙
Varm mælk	⊙	⊙
Varm chokolade	⊙	⊙
Dobbelt espresso	⊙	⊙
Koldt vand	●	●

- + Omvendt espressobryggesystem
- + Dobbelt udgang for en ægte espressooplevelse
- + Kaffekværn med keramisk mekanisme
- + Bønnebeholder
- + Lav to kopper på samme tid (i 2 bryggecyklusser)
- + Separate haner for kaffe og varmt vand
- + Let at bruge
- + Styrkekontrol (også for mælk og sukker)
- + STOP-knap
- + OptiLight LED-belysning
- + Intelligent energibesparende tilstand
- + Rengøringsprogram (på kontrolpanelet)
- + Brugstæller
- + Isoleret kedel i rustfrit stål
- + Egnet til kopper og termokander

✓ STANDARD FRA FABRIK FRAFABRIKSINDSTILLINGER

⊙ JUSTERBARE (AFHÆNGER AF DE VALGTE INGREDIENSER)

● MULIGHED FOR ET KØLEELEMENT I KABINETTET

KAPACITETEN I OPTIBEANS INGREDIENSBEHOLDERE

	Bønnebeholder 1500 g	Beholder 1,6 l	Beholder 3,8 l
Kaffebønner:	± 1500 g / 200 kopper	-	-
Pynt:	-	± 970 g / 63 kopper	± 2300 g / 150 kopper
Chokolade:	-	± 1030 g / 60 kopper	± 2440 g / 140 kopper

VALGMULIGHEDER OG TILBEHØR

VALGMULIGHEDER

- + Kopregistrering, så der kun kan bruges kaffe, når der er en kop til stede
- + Kompatibel med forskellige betalingssystemer (MDB)
- + Varmt og koldt fra én maskine (køleenhed i det nederste kabinet)
- + Sort, hvid eller farvet front i et udvalg af RAL-farver (standardmodellen leveres i rustfrit stål)



- + Møntmekanisme og møntveksler (nri)



- + Kopregistrering

TILBEHØR

- + Vandfilter
- + Kopvarmer (KKWn)
- + Termokander 1 l
- + Grindz™ rengøringsmiddel til kaffekværn
- + Rengøringsæt
- + Rengøringsstabletter
- + Kaffebelægningsfjerner
- + Afkalkningsmiddel
- + Vedligeholdelsessæt
- + Afløbsslangesæt



- + Kopdispenser
Kopdispenser i rustfrit stål, egnet til forskellige størrelser af kaffekopper. Egnet til vægmontering.



- + Beholderudvidelse til bønner
Med hver beholderudvidelse vil bønnebeholderens kapacitet stige med 700 g.



- + Konverteringssæt til XL beholdere
XL beholdere til større mængder af pulver ingredienser, hvilket betyder færre genopfyldninger.



- + Underskab
Nyttig til opbevaring af ingredienser til genopfyldning, sukker, mælk og omrørere. Bagpanelet er forsænket for at gøre plads til tilslutninger og eventuelt et filter.

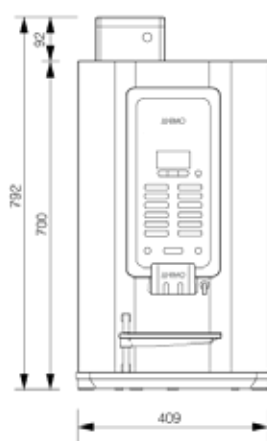


- + Fritstående sæt
Ingen vandforsyning?
Brug Flojet-vandpumpen. Det komplette sæt består af en pumpe, vandtank og en seks meter lang tilslutningslange, som let kan installeres i et kabinet.

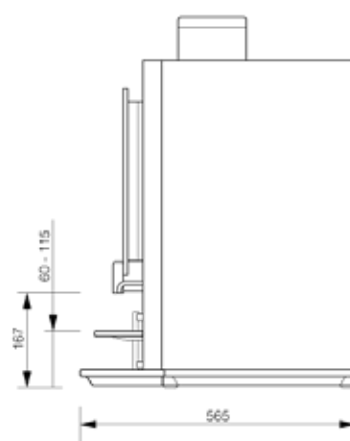
TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- + Bryggetid, kop (120 ml): 25 - 30 sek
- + Timekapacitet: 120 kopper (120 ml) / 14 l
- + Strømtilslutning: 220-240V / 50-60Hz / 2275W
- + Justerbar kopbakke: 60 - 115 mm
- + Maks. hanehøjde: 167 mm
- + Rotationspumpe (Procon®): 10 bar
- + Isoleret kedel i rustfrit stål (1,1 l) med 1800W element og tørkogningsbeskyttelse
- + Keramisk kværnemekanisme (Ditting®) for meget lang levetid (± 300.000 kopper)
- + Vandtilslutning: 3/4"
- + Plads i affaldsbeholder: 7 l (± 130 kopper)

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



SET FRA HØJRE SIDE



BAGSIDE



Alle størrelser i mm



ANIMO

Vi laver kaffemaskiner og udstyr til folk, der ønsker at servere god kaffe. Brugervenlige maskiner med en bred vifte af muligheder, der er holdbare og lette at vedligeholde.

Vores maskiner leverer en bred vifte af friske og varme drikkevarer gang på gang. Alt fra friskmalet espresso, cappuccino eller latte macchiato til te, varm chokolade og pulversuppe.

Vi har været i branchen i over 65 år i mere end 75 lande over hele verden. Fordi god kaffe kræver en god maskine. Og en god maskine kræver erfaring, ekspertise og dedikering.

DEDICATED TO EVERY CUP

WWW.ANIMO.EU

Animo B.V.
Hovedkvarterer
Assen - Holland

Salg Holland
Eksportafdeling
info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

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

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

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

1001606 REV. 4. 270716

ANIMO

