

BEAN-TO- CUP OPTIMIERT



ANIMO PRÄSENTIERT DEN **NEUEN** OPTIBEAN

Animo[®]
Coffee Convenience

OPTIBEAN VON ANIMO



Animo hat eine neue Bean-to-Cup Maschine entwickelt. Das Ergebnis: OptiBean. Eine Maschine mit Geschmack. Besonderes Design, Zuverlässige Technik. Für den besten Kaffee, den Sie einschenken können. Jede Tasse wird frisch gebrüht mit einer köstlich-schaumigen Crema. Das ist die Basis für viele Kaffee-Varianten. Leicht zu bedienen, einfach zu warten. Hergestellt aus Edelstahl, also sehr langlebig. OptiBean von Animo - der neue Standard im Bean-to-Cup-Segment.



PURES KAFFEE-ERLEBNIS

Wer mit dem OptiBean arbeitet, fühlt sich wie ein wahrer Barista. Die neueste Maschine von Animo steht für pures Kaffee-Erlebnis. Die Kaffeebohnen werden sofort gemahlen. Das Espresso-System bereitet Kaffee in jeder gewünschten Stärke. Das Ergebnis ist ein herrlich frischer Bohnenkaffee für echte Kaffeegenießer. **Buon caffè!**





LEICHT ZU BEDIENEN

OptiBean bedeutet Bedienungs- und Gebrauchskomfort. Nichts könnte einfacher sein. Ein Knopfdruck reicht für jede der zahlreichen Kaffeespezialitäten: Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato.... Ebenso einfach ist mit dem OptiBean die Zubereitung unterschiedlicher Instantprodukte wie Milch und Schokolade. Reinigung und Wartung sind genauso leicht.



Animo[®]
Coffee Convenience



ZUVERLÄSSIGE TECHNIK

Der OptiBean ist ein echtes Qualitätsprodukt. Das Mahlwerk ist swissmade, das Espresso-System stammt aus Italien. Die hochwertige Flügelzellenpumpe sorgt für die beste Crema. Alles zusammen ist das die Garantie für Kaffee, der den Geschmack genau trifft. Der OptiBean ist durch und durch getestet - startklar und zuverlässig im Gebrauch.



DESIGN MIT GESCHMACK

Klar, zeitgemäß und robust. Auch im Design ist der OptiBean der neue Standard im Bean-to-Cup-Segment. Die Maschine ist ein echtes Animo-Produkt: modern, hergestellt aus Edelstahl mit besonderen Details wie die OptiLight LED-Beleuchtung, die ganz nach Ihren Wünschen einzustellen ist. Entworfen mit Gefühl für Geschmack.



EINE ENTSCHEIDUNG FÜR NACHHALTIGKEIT

Edelstahl ist nicht nur unverwüstlich, sondern auch vollständig wieder verwertbar. Alle Komponenten des OptiBean bestehen aus hochwertigen Materialien und haben eine lange Lebensdauer. Überdies achtet der OptiBean stets auf den Energieverbrauch jeder Maschine. So bringt der isolierte Druckboiler eine Energieeinsparung von bis zu 50%. Der mitdenkende **Energy Save Mode** sorgt für einen geringeren Energieverbrauch, wenn gerade kein Kaffee gekocht wird. Auch die OptiLight LED-Beleuchtung geht sparsam mit Energie um. Das dürfen Sie von einem Unternehmen, das sich zu seiner gesellschaftlichen Verantwortung bekennt, schließlich auch erwarten.

ANIMO

ANYTIME

Animo - Kaffee für jeden Moment. Egal, ob Kaffeefreunde, Feinschmecker, Nachtarbeiter oder Frühaufsteher: auf diese Maschine ist Verlass. Einfach im Gebrauch und mit einer extrem langen Lebensdauer. Schon seit mehr als 60 Jahren ist Animo der Spezialist für hochwertige Kaffeezubereitungssysteme und Automaten für den professionellen Einsatz. Im In- und Ausland.

So, coffee anyone?



Animo steht für Kaffee in reiner Form. Zurückgeführt auf das Wesentliche, das sich in einem Wort zusammenfassen lässt: Komfort. Das spüren Sie bei jedem unserer Geräte: schnell, einfach, bequem. Wie viel Kaffee Sie auch zubereiten möchten, wo und wann auch immer, Animo sorgt für den perfekten Kaffee. Dank unserer Erfahrung, Fachkunde, Verlässlichkeit und Kundenorientierung. **Animo. Coffee Convenience.**

OPTIBEAN IM DETAIL



- doppelter Auslauf: für ein echtes Espresso-Erlebnis
- getrennter Auslauf für heißes und kaltes Wasser: für puren Teegenuss
- einstellbare Tassenplatte
- auch geeignet für Thermoskannen und hohe Latte Macchiato Gläser
- einfaches Füllen von Bohnen- und Instantbehältern
- Sichtfenster des Bohnenbehälters, entleert sich zuletzt
- Schlüsselschalter zum Füllen von Thermoskannen
- großer Abfallbehälter für Kaffeereste
- Anzeige bei vollem Abfallbehälter und Tropfschale



OPTIBEAN SPEZIFIKATIONEN

OptiBean 2 (insgesamt 2 Behälter)

- Bohnenbehälter: 1500 gr
- Milchtopping (ca. 2000 gr/ 3,8 L) oder Kakao (ca. 2000 gr/ 3,8 L)

OptiBean 3 (insgesamt 3 Behälter)

- Bohnenbehälter: 1500 gr
- Milchtopping (ca. 850 gr/1,6 L)
- Kakao (ca. 850 gr/ 1,6 L)

Für beide Ausführungen gültig

- Espresso Brühheinheit
- Keramik-Mahlscheiben
- Bohnenbehälter
- Brühzeit: 25 - 30 Sek. (120 ml)
- Kompaktes Design: 402 (B) x 564 (T) x 790 (H) mm
- Anschlußwert: 230V/50-60Hz/2275W
- Getrennte Heißwasserzapfstelle
- Einstellbare Tassenplatte: 60 - 115 mm
- Zapfhöhe: 167 mm (max.)
- Einfach zu bedienen
- Feinabstimmung pro Tasse
- STOP-Taste
- OptiLight
- Mitdenkender Energy Save Mode
- Reinigungsprogramm auf Knopfdruck
- Zählsysteme
- Procon Flügelzellenpumpe, 10 Bar
- Wasseranschluß ¾"
- Isolierten Boiler aus Edelstahl

Optionen

- Münzprüfer (nri)
- Münzwechsler (nri)
- Kalt Wasser

Zubehör

- Wasserfilter
- Tassenwärmer
- Edelstahl Becherspender
- Unterschrank
- Wasserflasche stand-alone

Die Geschmacksvariationen sind von den Instantprodukten für die Behälter im OptiBean abhängig. Nachstehend erfahren Sie, welche Produkte für welchen OptiBean geeignet sind.

OptiBean	2	3
Artikelnummer	1000620	1000622
Instantbehälter	1	2
Mixerbecher	1	1

Kaffeespezialitäten	2	3
Kaffee ☉	✓	✓
Kaffee Weiß	✓	✓
Espresso	✓	✓
Cappuccino	✓	✓
Latte Macchiato	✓	✓
Kaffee-Schoko	☉	✓
Schokolade	☉	✓
Wiener Melange		✓
Heißwasser	✓	✓
Espresschoc	☉	✓

Decafe	☉	☉
Tee	☉	☉
Kaffee Zucker	☉	☉
Warme Milch	☉	☉
Schokolade-Weiß	☉	☉
Doppelter Espresso	☉	☉
Kaltes Wasser	☉	☉

✓ = Fabrikeinstellung

☉ = Einstellbar nach Produktänderung

☉ = Brühung in Thermoskannen





Animo B.V.

Hauptsitz
Assen - Niederlande

Verkauf Niederlande
Abteilung Export
Tel. +31 (0)592 376 376

Animo B.V.B.A.

Belgien
Tel. +32 (0)33 130 308

Animo France

Frankreich
Tel. +33 (0)380 250 660

Animo GmbH

Deutschland
Tel. +49 (0)541 971 250



www.animo.eu
Premium coffee makers & beverage equipment

Animo[®]
Coffee Convenience