


SV

*Just the way
you like it.*

ANIMO | OptiMeX

A close-up photograph of a woman with dark, curly hair, smiling warmly. She is holding a white ceramic coffee cup with a simple handle. The cup has a small, dark logo on it, which appears to be a stylized triangle with a dot inside. The background is dark, making the woman and the cup stand out.

*Animo står för underbart kaffe, prisvinnande design,
delar av hög kvalitet och en ren produktionsprocess.
Resultatet? Energisnåla och hållbara kaffemaskiner som
ger en otrolig smak.*

**DEDICATED
TO EVERY CUP.**

MÖT VÅR SENASTE MODELL OPTIME X.

OptiMe X brygger två koppar av din favoritdryck samtidigt i en cykel så att du alltid kan njuta av utsökt kaffe, espresso, cappuccino eller varm choklad. Precis som du vill ha det.

KAFFE PRECIS SOM DU VILL HA DET.

Oavsett om det gäller en utsökt kopp kaffe, espresso, perfekt cappuccino eller smakrik lungo så sitter smaken i detaljerna. När allt är helt rätt, endast då kan du njuta av ett kaffe som är helt rätt för dig.

Det är precis vad vårt senaste tillskott till OptiMe-sortimentet erbjuder. Vi har helt designat om kärnan i OptiMe för att leverera smakprecision med varje bryggning.

Är du finsmakare eller purist, eller älskar du bara en god kopp kaffe? OptiMe X ger dig den kvalitet som du förväntar dig från Animo i en kompakt maskin som passar in var som helst. Kopp efter kopp efter kopp.

*Nya OptiMe X.
Precis som du vill ha det..*

VÄLJ DIN VERSION.

A STANDARD HELSVART

silkeslen yta

FRAMSIDANS FÄRG



Zwart RAL 9005

SIDOPANELER OCH BAKSIDA



Zwart RAL 9005

DEKOPANEL



Zwart

ALTERNATIV FÖR DEKOPANEL



Svart (standard för svart OptiMe X)



Spegel (standard för vit OptiMe X)



Svart abstrakt



Sand

B STANDARD HELVIT

silkeslen yta

FRAMSIDANS FÄRG



Vit RAL 9003

SIDOPANELER OCH BAKSIDA



Vit RAL 9003

DEKOPANEL



Spegel

Leveranstid för andra färgkombinationer på begäran.

EN KOPP AV DET FINASTE KAFFET.

Färskmalda kaffeböner förtjänar att behandlas med respekt, och allt hänger på bryggningen: kombinationen av mängden kaffe, malningstemperatur, kontaktryck och temperatur.

Animos precisionsbryggare X-press har designats så att varje funktion kan anpassas exakt efter hur du vill ha det. Det är det som krävs för att få en kopp med hög klass.

*Perfekt kaffe
kräver en
perfekt maskine.*

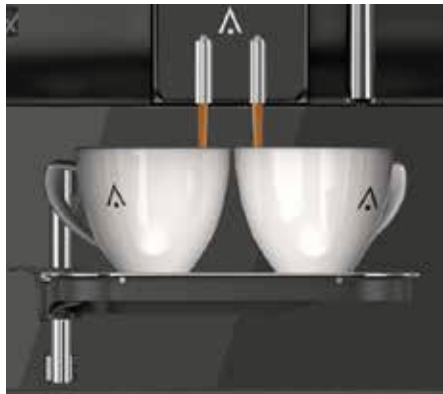


- + Nymalt kaffe
- + Personliga styrkeinställningar för kaffe, mjölk och socker som är enkla att justera
- + En perfekt crema
- + Tyst drift
- + Kräver endast lite underhåll och är väldigt slitstark



BRYGGANDE ÄR EN KONST.

Det behöver inte vara svårt att brygga det perfekta kaffet om du har rätt verktyg. OptiMe X är utrustad med bryggaren X-press som uppgraderar maskinen med:



+



- + 6-20 gr/25-350 ml
Schweizisk X-press-bryggare
Brygger större koppar snabbare
- + Konsekvent kvalitet i koppen och precision i smaken
- + Justerbart tampingtryck (7 nivåer)
- + TVÅ i EN; espresso och nybryggt kaffe
- + Enkel att rengöra



Med den smarta kombinationen av högkvalitativa delar och tekniska färdigheter producerar OptiMe X kaffe på nolltid på färskmalda bönor i många variationer. Det gäller även när du använder OptiMe X för att brygga två koppar kaffe samtidigt.

- +**
- + Brygg två koppar samtidigt
 - + Enkel att manövrera med det intuitiva gränssnittet
 - + Följ bryggningsprocessen på skärmen
 - + Personliga styrkeinställningar för kaffe, mjölk och socker som är enkla att justera
 - + Förbättrat varmvattensystem för te av hög kvalitet
 - + Standard äsidosättningsalternativ
 - + Dryckesval: liten – mellan – stor
 - + Fler alternativ för att anpassa din dryck

GRYM SMAK KOMPAKT MASKIN.

Maskinens kompakta 360°-design gör att den väcker uppmärksamhet i alla rum, oavsett om du vill att den ska sticka ut eller smälta in i inredningen.

Tack vare dess kompakta storlek kan OptiMe X användas var som helst: på kontor, hotell, sjukhus, restauranger eller självbetjäningstationer (tack vare den smidiga pekskärmen och det användarvänliga gränssnittet). Erbjud dina gäster, kollegor eller kunder en perfekt kopp kaffe, eller några av de många specialalternativen.

*Bra smak handlar
inte bara om
vad du smakar på.*

Oavsett om den startar dagen eller förgyller en kort rast: kvaliteten på kaffet gör ögonblicket mer speciellt. OptiMe X har tillverkats med nästan 75 års expertis för att du ska få den finaste kvaliteten i varje kopp. OptiMe X kan utrustas med två bönhållare (två kaffekvarnar). Välj själv dina favoritbönor.



OptiMe X har utformats för en daglig kapacitet på 40 till 125 koppar kaffe som var och en har en överlägsen kvalitet och smak. Maskinen kan enkelt utökas med:

KOFFEINFRI

- + Fyll en behållare med vanliga bönor och en med koffeinfria.

- + En koppdispenser
- + En koppvärmare
- + Justerbara fötter (40 mm)
- + Olika alternativ för betalningssystem
- + Upphöjda bönhållare

REDO ATT ANSLUTAS.

OptiMe X är MDB-redo vilket möjliggör en telemetrisk anslutning där du kan övervaka prestanda för OptiMe X på distans. Dessa data kan användas för att analysera och optimera drift, samt förebygga onödiga servicebesök.

ELEGANT DESIGN.

- + Kompakt 360°-design
- + Svart eller vitt framsida
- + Sidopaneler i svart eller vitt
- + Inbjudande och användarvänligt gränssnitt
- + Ljus OptiLight LED-lampa som kan justeras efter dina behov
- + Bönorna är synliga för att skapa en autentisk espressoupplevelse



- + Flera alternativ för egen etikettering så att företagets varumärke kan visas på det främre glaset eller pekskärmen
- + Många alternativ för (marknadsföring) meddelanden på skärmen – även under brygningsprocessen
- + Många alternativ för skärmens bakgrundsfärg



- + Få insikter om användares beteenden och intäkter
- + Alla kaffemaskiner visas tydligt på en samlad översikt
- + Använd planeringsverktyg och förutspå trender
- + Anslutning med MDB/DEX-UCS (EVA DTS)



SLITSTARK OCH SMIDIG ATT UNDERHÅLLA.

OptiMe X är användarvänlig på alla sätt och vis. Maskinen kräver väldigt lite underhåll. Följ bara de enkla rengöringsanvisningarna på pekskärmen för att hålla maskinen i toppskick varje dag.

DESIGNAD FÖR ÖVERLÄGSEN PRESTANDA

Animo har noggrant valt ut alla komponenter och fokuserat på de högsta kvalitetsstandarderna.

Tillförlitlighet, slitstyrka och användarvänlighet har varit de primära fokusområdena. I det avseendet är energieffektivitet en kärnvärdering i designen av OptiMe X.



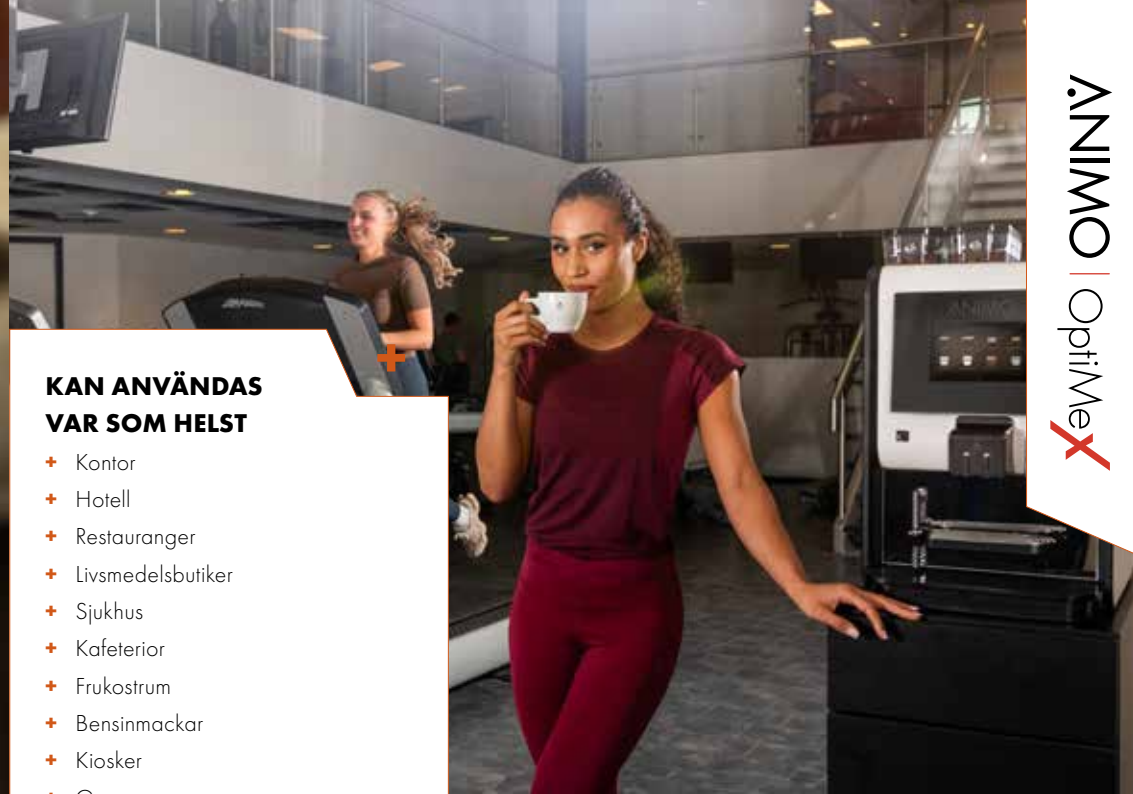
SMIDIG ATT UNDERHÅLLA

- + Tillverkad för minsta möjliga underhåll
- + Nya OptiMe X har animerade anvisningar
- + Skölj och rengör med animeringar
- + Kvarnens keramiska skivor håller under hela dess livslängd
- + Återvinningsbar till 94,4 %
- + Komplette veckorengöring på ungefär 7 minuter
- + OptiMe X är energisnål med A+-märkning tack vare:
 - LED-belysning
 - Extraisolerad vattenkokare
 - Energisparläge (i viloläge)

ENERGIMÄRKNING

Energie	Koffieautomaten
Fabrikant	ANIMO
Model	OptiMeX
Laag verbruik	A+
A++	
A+	
A	
B	
C	
D	
E	
F	
G	
Hoog verbruik	
Totale energieverbruik	113 wh/L
Gemeten bij	30 L/24h
Aantal kopje in ml.	241 cups/125ml
Energieverbruik in standby stand	622wh/24h

Norm; EVA - Energy Measurement Protocol (version 3.1B - 10/2016)



KAN ANVÄNDAS VAR SOM HELST

- + Kontor
- + Hotell
- + Restauranger
- + Livsmedelsbutiker
- + Sjukhus
- + Kafeterior
- + Frukostrum
- + Bensinmackar
- + Kiosker
- + Gym
- + Äldreboenden
- + Showrooms
- + Flygplatser
- + Skolor
- + Teatrar
- ... och många fler.



SNYGG I ALLA MILJÖER.

Animos OptiMe X brygger från 40 till så många som 125 koppar per dag, och därför är den perfekt för platser där runt 35 personer vistas. Maskinen kan användas och placeras var som helst.

HÖG KVALITET ENASTÅENDE SMAK.

OptiMe X är den senaste modellen i vårt prisbelönda produkt-sortiment OptiMe. Maskinens hjärta har fått en helt ny design, och det finns många alternativ för den som vill finjustera sitt kaffe.



SMAK

- + Konsekvent kvalitet i koppen
- + Justerbart tampingtryck och utvinningstid
- + Brygg två koppar samtidigt
- + Upp till 24 programmerbara recept



DESIGN

- + Hölje i svart eller vitt
- + Skärmläckare för logotyper, bilder, video eller reklam
- + Kaffeetiketter för bönhållarna som du kan skriva på



TEKNIK

- + En eller två bönhållare
- + Förstöringsats för bönbehållare eller instantbehållare
- + TVÅ-i-EN bryggenhet för espresso och nybryggt kaffe



TILLBEHÖR

- + Kompatibel med olika betalningssystem (MDB)
- + Koppdispenser
- + Koppvärmare
- + Upphöjda fötter



OPTIME X 11

- + 1 bönhållare, 1,2 kg
- + 1 ingrediensbehållare
- + Ingrediensbehållare (topping), 1,4 kg
- + Ingrediensbehållare (kakao), 1,95 kg



OPTIME X 12

- + 1 bönhållare, 1,2 kg
- + 2 ingrediensbehållare
- + Ingrediensbehållare (topping), 0,6 kg
- + Ingrediensbehållare (kakao), 0,8 kg



OPTIME X 21

- + 2 bönhållare, 2 x 0,6 kg
- + 1 ingrediensbehållare
- + Ingrediensbehållare (topping), 1,4 kg
- + Ingrediensbehållare (kakao), 1,95 kg



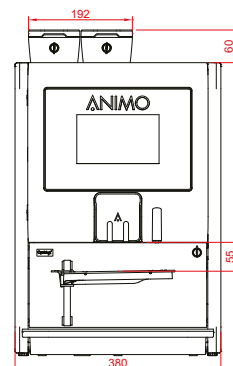
OPTIME X 22

- + 2 bönhållare, 2 x 0,6 kg
- + 2 ingrediensbehållare
- + Ingrediensbehållare (topping), 0,6 kg
- + Ingrediensbehållare (kakao), 0,8 kg

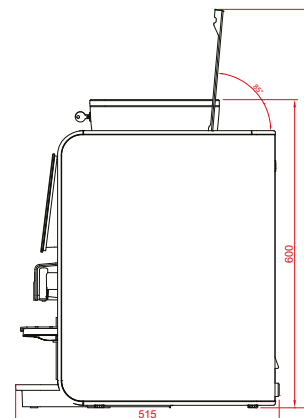
OPTIME X MODELLER.

Välj den mest optimala OptiMe X-modellen.
OptiMe X finns i fyra olika modeller.

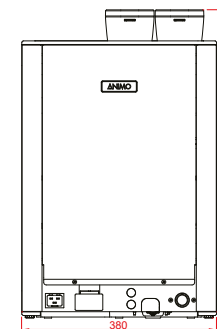
FRAMSIDA



SETT FRÅN HÖGER SIDA



BAKSIDA








Alla mått anges i millimeter.


DRYCKES- ALTERNATIV.

Dryckesvalen beror på vilka ingredienser du väljer för varje behållare.
De justerbara reglagen gör det enkelt att ändra alternativen.



ALTERNATIV	OM X 11	OM X 12	OM X 21	OM X 22
Kaffe 	✓	✓	✓	✓
Kaffe med mjölk	✓	✓	✓	✓
Kaffe med socker		⊙	⊙	⊙
Kaffe med mjölk och socker		⊙		⊙
Espresso 	✓	✓	✓	✓
Cappuccino 	✓	✓	✓	✓
Latte Macchiato	✓	✓	✓	✓
Kaffe med choklad		✓		✓
Choklad 	⊙	✓	⊙	✓
Wiener melange		✓		✓
Varmt vatten	✓	✓	✓	✓
Espresso med choklad		✓		✓
Koffeinfritt		⊙	⊙	⊙
Te		⊙	⊙	⊙
Varm mjölk	⊙	⊙	⊙	⊙
Varm choklad 		⊙		⊙
Dubbel espresso	✓	✓	✓	✓

Alla alternativ är inte tillgängliga tillsammans i en och samma maskin.

- ✓ Standard fabriksinställning
- ⊙ Justerbara val (beroende på vilka ingredienser som ingår)
-  Brygg två koppar samtidigt

SPECIAL- FUNKTIONER.

+



- + X-press-esspressobryggaren har en kapacitet på 6 till 20 gram för 25 till 350 ml

+



- + Separat pip för varmvatten till exempelvis te

+



- + Toppingalternativ och kombinerad användning är också möjliga
- + Invändig belysning

+



- + OptiLight LED-belysning (i valfri färg)

+



- + Keramikskivorna på kaffekvarnen (Ditting®) håller under hela maskinens livslängd (cirka 150 000 koppar)

+



- + Dubbla pipar för två koppar samtidigt och en äkta espressoupplevelse

+



- + Olika alternativ för bakgrundsfärg på skärmen
- + Användarsupport via animeringar på skärmen

+



- + Utrusta OptiMe X med två bönhållare (två kaffekvarnar)
- + Kaffeetiketter för bönhållarna som du kan skriva på

+ SPECIALFUNKTIONER.

FÖRBÄTTRAT KAFFE

- + X-press-bryggare; 6-20 gr / 25-350 ml
- + Justerbart tampingtryck (7 nivåer)
- + Styrkek kontroll för kaffe, mjölk och socker
- + Dubbla pipar för två koppar samtidigt och en äkta espressoupplevelse
- + Bryggtid (120 ml): 25-30 sek.
- + En eller två låsbara bönhållare
- + Standard med åsidosättningsalternativ för americano och stora koppar
- + Separat varmvattenpip
- + En eller två behållare för färska kaffeböner
- + En eller två behållare för ingredienser
- + Blandarsystemets varvtal kan ställas in individuellt för varje topping
- + Rengöringsprogram som är enkelt att använda



OPTIMAL DESIGN

- + OptiLight LED-belysning (valfri färg, RGB)
- + Många alternativ för (marknadsföring) meddelanden på skärmen, även under brygningsprocessen
- + Skärmläckare med logotyp, bild, video
- + Olika teman för bakgrundsfärger
- + Allergener visas på skärmen

RÄTT STORLEK

- + Rekommenderad daglig användning: 40 till 125 koppar
- + Lämplig för två koppar kaffe/cappuccino i en omgång
- + 1-2 behållare för ingredienser
- + Justerbar kopphållare, 50-105 mm
- + Max. piphöjd: 165 mm
- + Volym för avfallsbehållare: 550 gr (± 80 puckar)
- + Mått B x D x H: 380 x 515 x 600 mm
- + Vikt: ± 34 kg

SLITSTYRKA OCH LIVSLÄNGD

- + Slitstark maskin (komponenter i hög kvalitet)
- + (Ditting®) Keramiskivor i kvarnen som ger lång livslängd (± 150 000 koppar)
- + Återvinningsbar till 94,4 %
- + Intelligent energisparläge
- + Hemenergimärkning enligt A+ (enligt branschstandard EVA-EMP3.1B)



ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

- + 7 tumspekskärmen med intuitivt användargränssnitt
- + Enkel användarsupport på skärmen (animerad) för rengöring
- + Skärmaviseringar när behållaren är (nästan) tom
- + Dropptråg med överflödeskydd och enkel anslutning till avlopp
- + Låsbara bönhållare

HÖGTEKNOLOGISKT SYSTEM

- + Blandarsystem med justerbar blandarhastighet (varvtal)
- + Supersnabb malning, bullernivå under 70 dB
- + Kapacitet per timme: 60 koppar, 120 dubbla koppar
- + Isolerad vattenkokare i rostfritt stål (1,1 liter) med 1 800 W-värmare och skydd mot torrkokning
- + Rotationspump: 10 bar
- + Justerbar vattentemperatur
- + Elektrisk anslutning: 220-240 V / 50-60Hz / 1 950 W
- + Vattenanslutning: 3/4"
- + Användningsräknare
- + Anslutning med MDB/DEX-UCS (EVA DTS)
- + Anslutning för USB och SD-kort

+ TILLBEHÖR.

TILLBEHÖR

- + Expansionsatts för bönhållare: höjer bönhållarnas kapacitet.
Max: 2 x 400 gr
- + Upphöjda fötter (40 mm) för att ansluta dropprånget till avloppet
- + Sats för avloppsslang
- + Underhållsats
- + Basskåp
- + Latte Macchiato-stativ, stativ för höga latte macchiato-glas (piphöjd på 140 mm)
- + Underhållsats
- + Kaffeetikett för bönhållare
- + Placering av koppar, perfekt för självbetjäning, enkel att montera på koppbrickan
- + Droppbricka i rostfritt stål



TILLBEHÖR

- + Hölje för betalningssystem (MDB): för myntmekanism (med eller utan myntväxlare) eller kontaktfria betalningssystem
- + Koppvärmare: kapacitet (staplade): cirka 60 kaffekoppar/144 espressokoppar. Med tre uppvärmningsnivåer




RENGÖRINGSPRODUKTER

- + Grindz™ Coffee, kvamrengöring
- + Rengöringssats
- + Rengöringstabletter
- + Borttagning av kaffepulver
- + Avkalkningsmedel



OptiClean®

Med produktsortimentet OptiClean erbjuder Animo ett brett urval av rengöringsprodukter som utvecklats specifikt för Animos kaffemaskiner. Medlen i Animos rengöringsprodukter har testats av oss för att garantera bästa möjliga rengöringsresultat.

A close-up photograph of a woman with dark, curly hair, smiling warmly. She is holding a clear glass filled with a coffee drink topped with a thick layer of white foam. The background is dark, with a stone wall visible in the upper right corner.

Vi tillverkar kaffemaskiner och utrustning i premiumkvalitet för personer som vill servera gott kaffe. Användarvänliga maskiner som ger flera alternativ samtidigt som de är slitstarka och lätta att underhålla.

Våra maskiner levererar ett brett sortiment av färska, varma drycker gång på gång. Du kan få allt från nymalen espresso, cappuccino eller latte macchiato till te, varm choklad eller pulversoppa. Vi har varit verksamma sedan 1950 i fler än 100 länder över hela världen.

Det perfekta kaffet kräver nämligen den perfekta maskinen. Och detta kräver erfarenhet, expertis och passion.

**DEDICATED
TO EVERY CUP.**



Animo B.V. Huvudkontor
Assen – Nederländerna

Sales Netherlands Export Department
info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

Animo Belgium BV
info@animo.be
+32 (0)33 130 308

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

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

animo-eu.com



ANIMO

