



DESIGN  
AWARD  
2018

A man in a dark blue suit and light blue shirt is looking at his smartphone. He is standing next to a tall, black ANIMO coffee machine on a white countertop. The machine has a digital display and a cup of coffee is being dispensed. The background is a clean, modern kitchen setting with a bowl of fruit on the counter.

# A TASTEFUL TOUCH

OptiBean  
*Le barista, c'est vous !*

ANIMO



# IL SUFFIT D'UNE TOUCHE...

Qui n'aime pas un excellent café ? Un vrai café fraîchement moulu et juste à la température idéale. Quelque chose pour lequel vous prenez un moment pour l'apprécier - peu importe où vous vous trouvez et si vous êtes occupé.

Une tasse de café parfaite émane d'une machine parfaite. OptiBean par Animo travail du café fraîchement moulu et offre de nombreuses possibilités en peu de temps. Pour toutes boissons à base d'expresso que vous souhaitez servir.

*Votre espresso parfait en seulement une touche...*



OptiBean. *Le barista, c'est vous !*

# BRASSAGE EN UNE TOUCHE

OptiBean est convivial dans tous les sens du terme. Il est facile à installer et nécessite peu d'entretien. Simple à utiliser avec son écran tactile intuitif ou son clavier prêt à l'emploi.

Produisez votre espresso, votre café ou votre thé en quelques secondes, avec une seule touche. C'est aussi simple que ça.

- + Facile à utiliser grâce à l'écran tactile intuitif
- + Balayage simple entre les pages
- + 24 boutons de sélection programmables."
- + Progression claire de l'avancée de la production
- + Les préférences d'intensité personnelles sont facilement réglables
- + Possibilité de régler l'intensité
- + Votre logo de votre entreprise, marque ou video sur économiseur l'écran



OPTIBEAN TOUCH



OPTIBEAN : La machine à espresso intelligente OptiBean avec clavier prêt à l'emploi. Un espresso parfait d'une simple pression

# L'ARÔME DANS SON **EXPRESSION LA PLUS PURE**

Expresso corsé, cappuccino parfait ou tout simplement un excellent café. Tout est question de saveur et c'est ce qu'offre OptiBean d'Animo. Le système de percolation italien produit votre expresso à l'ancienne, avec la pression adaptée. Un goût pur surmonté d'une couche de crème délicieuse, quand vous le désirez.

OptiBean est pour les connaisseurs, pour les puristes, pour tous ceux qui aiment le vrai café frais. L'expresso parfait est toujours à portée de main.

## OPTIBEAN XL

Et en plus d'OptiBean, découvrez OptiBean XL, une machine équipée d'un système expresso XL pour une tasse de café plus grande.

- + OptiBean produit un café fraîchement moulu chaque fois que vous le voulez
- + Choisissez parmi de nombreuses variétés de boissons à base d'expresso
- + Programmez jusqu'à 24 de vos recettes de café préférées
- + Espresso complet ou une tasse d'un café léger ? Tout est possible avec le contrôle de l'intensité
- + Boissons instantanées (en poudre), y compris le lait (chocolaté)
- + Robinet séparé pour l'eau chaude, pour votre tasse de thé parfaite
- + La vitesse du moteur du système mélangeur est réglable pour une mousse plus onctueuse.
- + Convivialité dans tous les sens du terme



+ Des grains de café frais



+ De nombreuses variétés de boissons, comme le Latte Macchiato



+ Sortie séparée pour l'eau chaude

# QUALITÉ DURABLE

Le meilleur café est aussi une question de technique. La mouture suisse et la technique italienne réunies dans OptiBean donnent un espresso parfait.

- + La technologie d'Animo garantit sa fiabilité.
- + Système Espresso silencieux en fonctionnement et sans égouttage
- + Les disques en céramique du moulin sont garantis à vie.
- + Disponible avec un groupe espresso standard ou XL pour préparer de grandes tasses
- + OptiBean est largement testé à la main

OptiBean n'est pas seulement parfait techniquement, il est également résistant. Les matériaux et la structure assurent une utilisation prolongée sans soucis. De plus, il consomme peu d'énergie, ce qui est un élément appréciable pour vous et pour l'environnement.

- + La machine est entièrement composée de matériaux durables et d'entretien facile
- + Le matériau principal est en acier inoxydable : résistant et recyclable à 100 %.
- + Avec le label énergie A+, OptiBean consomme très peu d'énergie. Grâce à :
  - Un système d'éclairage par LED
  - Une isolation supplémentaire du réservoir d'eau (soit une économie d'environ 50 %)
  - Un mode intelligent d'économie d'énergie (en veille)



- + Nouveau système du groupe Espresso (moteur 230V), silencieux, anti-goutte et produisant une mousse onctueuse

More efficient



A+

Less efficient

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





# PURETÉ DU DESIGN

Avec OptiBean, le bon goût ne réside pas seulement dans le café. Il se trouve aussi dans la machine. Par ses lignes épurées, l'éclairage LED et une finition de haute qualité, OptiBean a un style attrayant et élégant dans n'importe quel environnement.

- + Interface conviviale et accueillante
- + Disponible avec écran tactile facile à défiler ou clavier prêt à l'emploi
- + OptiBean est en acier inoxydable et se caractérise par des détails subtils.
- + Vous pouvez régler l'éclairage LED / Optilight selon vos préférences.
- + Votre logo de votre entreprise, marque ou vidéo sur économiseur d'écran
- + Panneau de façade noir, blanc ou dans la couleur RAL de votre choix (modèle de base en acier inoxydable).
- + Les grains de café sont visibles pour donner le sentiment d'un authentique espresso.
- + Vainqueur iF Design Award 2018



# INSTANT PRIVILEGE QUELQUE SOIT L'ENDROIT

L'OptiBean d'Animo trouve sa place partout. Par exemple :

- + Bureau
- + Hôtel
- + Restaurant
- + Supermarché
- + Hôpital
- + Cantine
- + Salle de petit déjeuner
- + Station-service
- + Kiosque
- + Club de sport
- + Centre médical
- + Salons
- + Aéroport
- + Centre de formation / écoles
- + Théâtre
- ... et d'autres lieux encore.







# VARIÉTÉ DES RECETTES



## OPTIBEAN 2 TOUCH

- + Capacité : 6.5 - 9.5 g
- + 1 bac à grains et 1 bac à produits instantanés
- + Bac à grains : 1500 g
- + Bac à produits instantanés / lait : env. 2300 g ou cacao : env. 2440 g (3,8 L)
- + Nombre de mélangeurs : 1
- + 24 boissons facilement programmables
- + L 409 x P 565 x H 792 mm



OPTIBEAN 2 (XL)  
TOUCH

## OPTIBEAN 2 XL TOUCH

- + Capacité : 9.5 - 13.4 g



## OPTIBEAN 2

- + Capacité : 6.5 - 9.5 g
- + 1 bac à grains et 1 bac à produits instantanés
- + Bac à grains : 1500 g
- + Bac à produits instantanés / lait : env. 2300 g ou cacao : env. 2440 g (3,8 L)
- + Nombre de mélangeurs : 1
- + Nombre de boutons de sélection de boissons : 12
- + L 409 x P 565 x H 792 mm



OPTIBEAN 2 (XL)

## OPTIBEAN 2 XL

- + Capacité : 9.5 - 13.4 g



## OPTIBEAN 3 TOUCH

- + Capacité : 6.5 - 9.5 g
- + 1 bac à grains et 2 bacs à produits instantanés
- + Bac à grains : 1500 g
- + Bac à produits instantanés / lait : env. 970 g (1,6 L)
- + Bac à produits instantanés / cacao : env. 1030 g (1,6 L)
- + Nombre de mélangeurs : 1
- + 24 boissons facilement programmables
- + L 409 x P 565 x H 792 mm



OPTIBEAN 3 (XL)  
TOUCH

## OPTIBEAN 3 XL TOUCH

- + Capacité : 9.5 - 13.4 g



## OPTIBEAN 3

- + Capacité : 6.5 - 9.5 g
- + 1 bac à grains et 2 bacs à produits instantanés
- + Bac à grains : 1500 g
- + Bac à produits instantanés / lait : env. 970 g (1,6 L)
- + Bac à produits instantanés / cacao : env. 1030 g (1,6 L)
- + Nombre de mélangeurs : 1
- + Nombre de boutons de sélection de boissons : 12
- + L 409 x P 565 x H 792 mm



OPTIBEAN 3 (XL)

## OPTIBEAN 3 XL

- + Capacité : 9.5 - 13.4 g

## SÉLECTIONS DE BOISSONS

Les sélections de boissons dépendent des ingrédients que vous choisissez pour chaque bac. Les boutons de réglage vous permettent de changer facilement de boisson.

SÉLECTIONS DE BOISSONS	OPTIBEAN 2 (XL) / TOUCH	OPTIBEAN 3 (XL) / TOUCH
Café (verseuses)	✓	✓
Café au lait	✓	✓
Expresso	✓	✓
Cappuccino	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓
Café au chocolat	⊙	✓
Chocolat	⊙	✓
Mélange viennois		✓
Eau chaude	✓	✓
Expresso au chocolat	⊙	✓
Décaféiné	⊙	⊙
Thé	⊙	⊙
Café avec sucre	⊙	⊙
Lait chaud	⊙	⊙
Chocolat chaud	⊙	⊙
Double expresso	⊙	⊙
Eau fraîche	●	●

✓ RÉGLAGES D'USINE STANDARD

⊙ RÉGLABLE (SELON LES INGRÉDIENTS CHOISIS)

● UNITÉ DE REFROIDISSEMENT DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DE LA TABLE SUPPORT

## CAPACITÉ DES BACS D'INGRÉDIENTS

	BAC À GRAINS DE CAFÉ	BAC 1.6 l	BAC 3.8 l
Grains de café : env. 1500 gr. / 200 tasses		-	-
Lait :	-	env. 970 gr./63 tasses	env. 2300 gr./150 tasses
Chocolat :	-	env. 1030 gr./60 tasses	env. 2440 gr./140 tasses

Les capacités de la cartouche peuvent facilement être amplifiées. (voir accessoires)

## FONCTIONNALITÉS

- + Technique de préparation d'expresso
- + Double sortie pour un expresso authentique
- + Disponible avec écran tactile facile à défiler ou clavier prêt à l'emploi
- + Logo de l'entreprise, image, vidéo ou publicité comme écran de veille (OptiBean Touch)
- + Moulin à café en céramique (Ditting®)
- + Cartouche pour grains de café frais
- + Disponible avec 1 ou an cartouches pour les ingrédients instantanés
- + Système de mélangeur avec vitesse de mélange réglable (tr/min)
- + Prépare deux tasses à la fois (en deux cycles de préparation)
- + Sorties séparées pour le café et l'eau chaude
- + Possibilité de régler l'intensité (également pour le lait et le sucre)
- + Éclairage LED OptiLight
- + Mode intelligent d'économie d'énergie
- + Programme de nettoyage (sur le devant de la machine)
- + Compteur d'utilisation
- + Réservoir en acier inoxydable isolé
- + Le plateau à tasses peut se régler à différentes hauteurs.
- + Adapté pour les tasses et les pichets isothermes
- + Étiquette énergétique A +

# OPTIONS ET ACCESSOIRES

## OPTIONS

- + Détecteur de tasses, de sorte que le café ne coule qu'en présence d'une tasse.
- + Plusieurs systèmes de paiement avec monnayeurs (MDB).
- + Chaud et froid dans une seule machine (unité de refroidissement dans le compartiment du bas).
- + Face avant colorée dans n'importe quelle couleur RAL (le modèle standard est livré en noir, blanc ou acier inoxydable)
- + Possibilité d'une marque commerciale personnalisée sur le panneau de verre / ou les panneaux latéraux



- + Mécanisme à pièces, changeur de pièces (NRI®) ou système de paiement sans numéraire

## ACCESSOIRES

- + Filtre à eau
- + Chauffe-tasses (KKWn)
- + Verseuse isotherme 1 L
- + Nettoyant pour le moulin à café Grindz™
- + Kit de nettoyage
- + Pastilles de nettoyage
- + Nettoyant marc de café
- + Détartrant
- + Kit d'entretien
- + Tuyaux de vidange



- + Distributeur de gobelets en inox  
Distributeur de gobelets en inox pour différentes tailles de tasses de café. Fixation murale possible.



- + Table support Très pratique pour le rangement des recharges d'ingrédients, sucre, lait et agitateurs. Le panneau arrière est conçu de façon à faciliter les différents raccordements et l'installation, éventuellement d'un système de filtration.



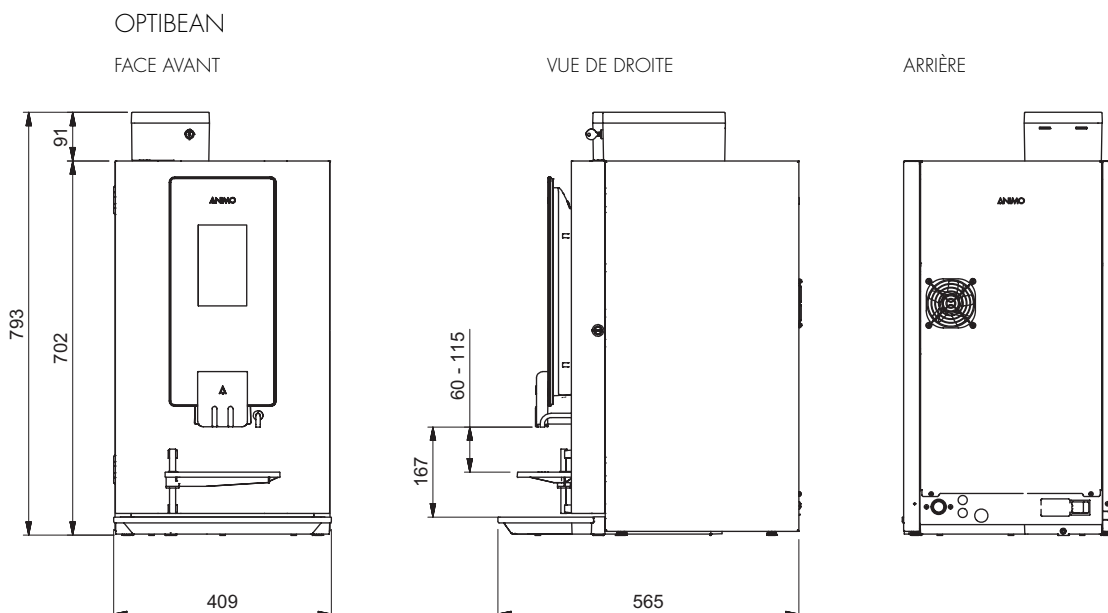
- + Extension pour bacs à grains  
Chaque réhausse du bac à grains permet un agrandissement de 700g. (± 75 tassen)



- + Distributeur d'eau autonome  
Si vous ne disposez pas d'un raccordement à l'eau, vous pouvez utiliser le kit Flojet. Cet équipement se compose d'une pompe et d'un tuyau de 6 mètres, associés à un jerrycan qui peut être installé facilement dans le compartiment de rangement.

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- + Temps de préparation, tasse (120 ml) : 25 à 30 secondes
- + Capacité par heure : 120 tasses (120 ml) / 14 litres
- + Réservoir en acier inoxydable isolé (1,1 L), 1800 W
- + Ecran OptiBean Touch : Écran tactile 7 po
- + Plateau à tasses réglable : 60 à 155 mm
- + Hauteur sous tirage : 167 mm
- + Pompe rotative (Procon®) 10 bars
- + Alimentation électrique : 220-240 V / 50-60Hz / 2275 W
- + Raccordement à l'eau : 3/4"
- + Capacité du bac à marc : 7 L (env. 130 tasses)
- + Réservoir en acier inoxydable isolé (1,1 L), 1800 W et protection contre et protection contre la chauffe sans eau
- + Les meules en céramique (Ditting®) durent environ 300 000 tasses



Toutes les dimensions sont indiquées en millimètres.



# ANIMO

Nous fabriquons des équipements pour la préparation du café et des distributeurs automatiques de haute qualité, ergonomiques, durables et d'entretien facile.

Nos machines produisent une grande variété de boissons chaudes jour après jour. Espresso fraîchement moulu, cappuccino, latte macchiato ou thé, chocolat au lait et potage instantané.

Nous exerçons notre métier depuis plus de 65 ans et dans plus de 75 pays. Parce qu'il faut une bonne machine pour faire un bon café. Et pour faire une bonne machine, il faut de l'expérience, de l'expertise et beaucoup de passion.

DEDICATED TO EVERY CUP

# WWW.ANIMO.EU

Animo B.V.  
Siège Social  
Assen - Pays-Bas

Service Commercial Pays-Bas  
Département Export  
info@animo.nl  
+31 (0)592 376 376

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

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

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

1006377 REV. 1.0 – 210218

**ANIMO**

