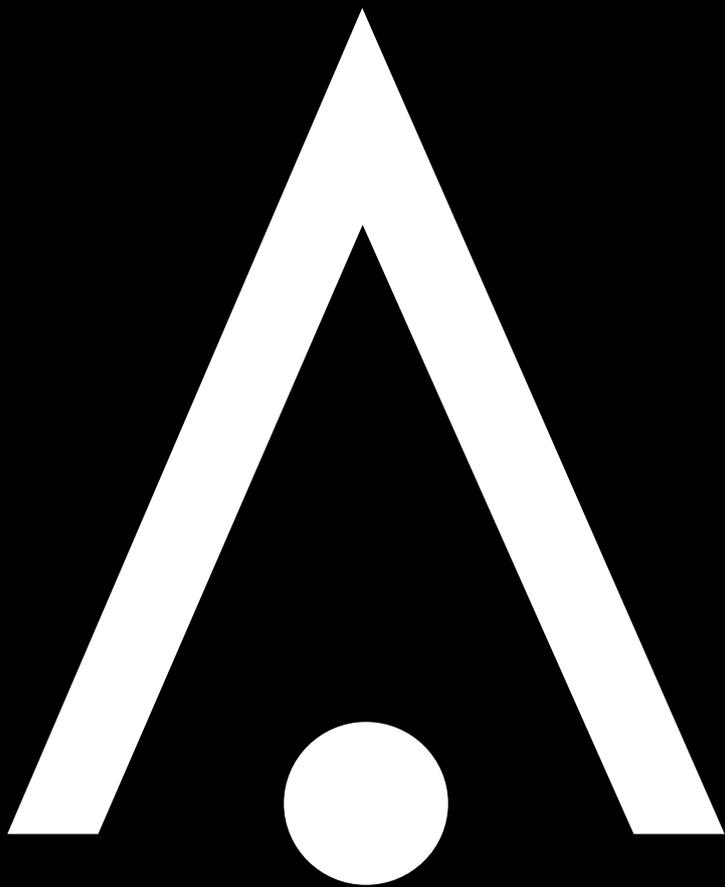


# LA MACHINE EXPRESSO **PAR EXCELLENCE**



OptiBean Next Generation  
*Le barista, c'est vous !*

**ANIMO**



# UN MOMENT PRIVILÉGIÉ

Prendre un bon café est un vrai plaisir. Accordez-vous ce moment. Peu importe l'endroit où vous vous trouvez ou à quel point vous êtes occupé.

Un café pur, fraîchement moulu et à la bonne température.

Vous n'avez pas besoin d'être sur une terrasse en Italie. Il peut se déguster partout. Parce qu'avec OptiBean d'Animo, vous pouvez préparer en un rien de temps un véritable espresso et autres boissons gourmandes. Ainsi, chaque instant devient votre pause café parfaite.



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

# PERFECTION DU GOUT

Expresso corsé, cappuccino parfait ou tout simplement un excellent café. Retrouver la saveur pure du café fraîchement moulu, c'est ce que vous propose Optibean. Cette machine moule le grain et prépare un expresso au goût authentique. OptiBean s'adresse aux gourmets, aux connaisseurs, aux amateurs de vrai café. OptiBean d'Animo : Une machine Espresso par Excellence.

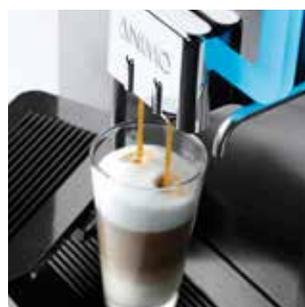
## OPTIBEAN XL

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

- + OptiBean vous prépare un café fraîchement moulu à n'importe quel moment.
- + Optibean utilise une technique italienne pour vous offrir un expresso délicieux et authentique.
- + Vous pouvez choisir parmi différentes variétés de café, expresso, cappuccino, caffè latte et latte macchiato.
- + OptiBean dispose de 12 boutons de sélection programmables. Il suffit d'une simple pression sur un bouton pour obtenir votre café préféré.
- + Espresso corsé ou un peu plus doux ? Avec le contrôle d'intensité vous pouvez vous assurer que le café est exactement tel que vous le souhaitez.
- + Vous pouvez aussi choisir des produits instantanés, tels que le lait et le chocolat.
- + Optibean dispose d'une sortie séparée pour l'eau chaude afin que le goût du thé soit toujours préservé.
- + La vitesse du moteur du nouveau système mélangeur est réglable pour une mousse plus onctueuse.
- + Un meilleur système d'extraction du filtre qui réduit le nettoyage.



+ Des grains de café frais



+ De nombreuses variétés de boissons, comme le Latte Macchiato



+ Sortie séparée pour l'eau chaude

# 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.



- + OptiBean est en acier inoxydable et se caractérise par des détails subtils.
- + Les grains de café sont visibles pour donner le sentiment d'un authentique espresso.
- + Vous pouvez régler l'éclairage LED / OptiLight selon vos préférences.
- + L'écran et les boutons de sélection sont attrayants et faciles à utiliser.
- + Disponible en plusieurs couleurs.

# 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.
- + Le moulin, de fabrication suisse, produit une mouture parfaite avec ses disques en céramique, de sorte que le goût des grains est totalement préservé.
- + La technique italienne produit un café délicieux, authentique, et à la bonne pression.
- + Une pompe rotative assure une pression constante durant le processus de préparation, qu'il s'agisse d'une tasse ou d'une carafe isotherme, et vous obtenez une mousse onctueuse.
- + Chaque machine a été largement testée manuellement.
- + La technique certifiée assure la fiabilité.
- + OptiBean reste fiable, même en cas d'utilisation intensive.
- + Nouveau groupe espresso (moteur 230V) permettant une utilisation très silencieuse.

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.

- + Le matériau principal est en acier inoxydable : résistant et recyclable à 100 %.
- + Les disques en céramique du moulin sont garantis à vie.
- + La machine est entièrement composée de matériaux durables.
- + Avec le label énergie A+, OptiBean consomme très peu d'énergie.

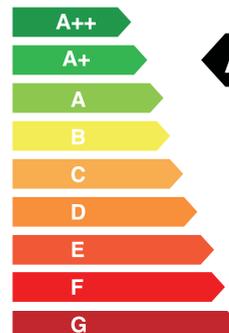
Grâce à :

- 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



Less efficient

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



# PLAISIR SIMPLE

OptiBean est facile d'utilisation à tout égard. Il est facile à installer, demande peu d'entretien et fonctionne de manière simple.

Une seule pression sur un bouton suffit pour profiter d'un authentique espresso, café ou thé en quelques secondes à peine. C'est aussi simple que cela.

- + OptiBean est pré-programmé. C'est simple, il suffit de le brancher et il est prêt à fonctionner.
- + Vous pouvez l'installer où vous voulez. Il ne vous faut qu'une prise électrique et un raccordement à l'eau. En l'absence de raccordement à l'eau, une solution avec une pompe à eau et un jerrycan est proposée (voir Accessoires).
- + Les boutons de sélection sont faciles à utiliser.
- + Votre choix s'affiche clairement sur l'écran.
- + Le plateau à tasses peut se régler à différentes hauteurs.
- + Même les verres hauts pour le latte macchiato et les verseuses peuvent y être placés. Pour cela, il suffit d'utiliser l'interrupteur à clé.
- + Les bacs à grains et à produits instantanés sont faciles à remplir.
- + Le nettoyage d'OptiBean peut s'effectuer sans avoir à ouvrir le distributeur. C'est simple et hygiénique.
- + Signalisation quand le bac à marc et le bac d'égouttement sont pleins.
- + La machine dispose d'un grand bac à marc pour les résidus de café, ce qui évite d'avoir à le vider trop souvent.
- + Le réglage de la sélection de café s'effectue en souplesse.
- + Un code PIN est nécessaire pour éviter une re-programmation accidentelle.



# INSTANT PRIVILEGE QUELQUE SOIT L'ENDROIT

L'OPTIBEAN Next Generation 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 NG (ART. 1004555)

- + 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



OB 2 (XL) NG

OPTIBEAN 2 XL NG (ART. 1004556)

- + Capacité : 9.5 - 13.4 g



OPTIBEAN 3 NG (ART. 1004557)

- + 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



OB 3 (XL) NG

OPTIBEAN 3 XL NG (ART. 1004558)

- + 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) NG	OptiBean 3 (XL) NG
Café (verseuses)	✓	✓
Café au lait	✓	✓
Espresso	✓	✓
Cappuccino	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓
Café au chocolat	⊙	✓
Chocolat	⊙	✓
Mélange viennois		✓
Eau chaude	✓	✓
Espresso au chocolat	⊙	✓
Décaféiné	⊙	⊙
Thé	⊙	⊙
Café avec sucre	⊙	⊙
Lait chaud	⊙	⊙
Chocolat chaud	⊙	⊙
Double espresso	⊙	⊙
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 D'OPTIBEAN

	Bac à grains de café 1500 g	Bac 1.6 l	Bac 3.8 l
Grains de café : env. 1500 g / 200 tasses	-	-	-
Lait :	-	env. 970 g / 63 tasses	env. 2300 g / 150 tasses
Chocolat :	-	env. 1030 g / 60 tasses	env. 2440 g / 140 tasses

- + Technique de préparation d'espresso
- + Double sortie pour un espresso authentique
- + Moulin à café avec disques en céramique
- + Bac à grains
- + Prépare deux tasses à la fois (en deux cycles de préparation)
- + Sorties séparées pour le café et l'eau chaude
- + Facile d'utilisation
- + Possibilité de régler l'intensité (également pour le lait et le sucre)
- + Bouton STOP
- + 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
- + Adapté pour les tasses et les verseuses isothermes

# 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).
- + Panneau de façade noir, blanc ou dans la couleur RAL de votre choix (modèle de base en acier inoxydable).



- + La machine rend la monnaie (nri)



- + Détecteur de tasses

## 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.



- + Kit de conversion pour les bacs XL. Les bacs XL permettent de plus grandes quantités d'ingrédients, ce qui signifie moins de recharge.



- + 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.

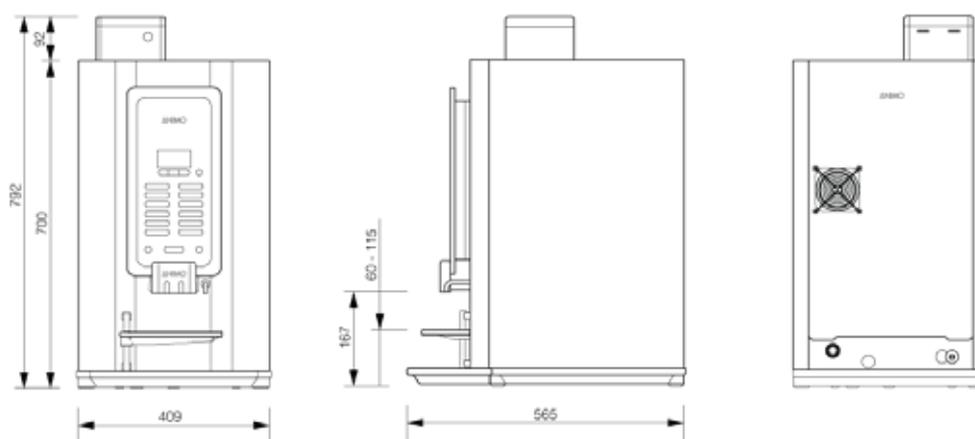
# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- + Temps de préparation, tasse (120 ml) : 25 à 30 secondes
- + Capacité par heure : 120 tasses (120 ml) / 14 litres
- + Alimentation électrique : 220-240 V / 50-60Hz / 2275 W
- + Plateau à tasses réglable : 60 à 155 mm
- + Hauteur sous tirage : 167 mm
- + Pompe rotative (Procon®) 10 bars
- + 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
- + Raccordement à l'eau : 3/4"
- + Capacité du bac à marc: 7 L (env. 130 tasses)

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

VUE DE DROITE

ARRIÈRE



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

1001294 REV.7 270716

**ANIMO**

