

SNABBSPOLA
FRAM
**TILL DIN
FAVORITSMAK**



OptiVend Touch
Instant satisfaction.

ANIMO

GÖR DIG REDO FÖR DIN NÄSTA KICK

Varför vänta på ditt kaffe, när det alltid kan vara redo när du är det? Animo's nya OptiVend Touch håller upp din varma favoritdryck på 7 sekunder – när som helst på dagen.

Espresso? Capuccino? Te? Varm choklad eller soppa? OptiVend Touch är alltid redo för din nästa kick.

OptiVend Touch.
Instant satisfaction.





INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Tillfredsställelse på hög hastighet	<u>4.</u>
Alltid nära till hands	<u>5.</u>
Hållbar kvalitet på högsta hastighet	<u>6.</u>
Designad för alla miljöer	<u>7.</u>
Ansluten för optimering	<u>8.</u>
Dedicated to every cup	<u>9.</u>
Menyer och alternativ	<u>10.</u>
Modeller och alternativ	<u>11.</u>
Exceptionella egenskaper	<u>12.</u>
Alternativ och tillbehör	<u>13.</u>
Tekniska specifikationer	<u>15.</u>

TILLFREDSSTÄLLELSE PÅ **HÖG HASTIGHET**

Oavsett om det är en cappuccino eller en stark espresso: olika smaker ger färg till livet. Med OptiVend Touch kan du välja exakt vad du vill, närhelst du vill ha det.

- + Fler kapslar innebär fler valmöjligheter. OptiVend har plats för 1 till 4 kapslar för omedelbara ingredienser.
- + Varje kopp med samma mängd kaffe och ett perfekt lager av skum.
- + En färsk kopp kaffe på 7 sekunder.
- + Justera enkelt styrkan på kaffet efter dina personliga preferenser.
- + OptiVend har en separat kran för varmt vatten, så te smakar alltid som te ska smaka.
- + Justerbar mixerhastighet för perfekt kvalitet i koppen.





ALLTID NÄRA TILL HANDS

OptiVend är användarvänlig på alla sätt. Den är enkel att installera, använda och underhålla. Tekniken och konstruktionen säkerställer år av problemfri användning. OptiVend Touch är alltid redo, narsomhelst.

- + OptiVend har en stor kapacitet, den brygger kopp efter kopp utan väntetid.
- + OptiVend har hög effekt och kort väntetid, OptiVend håller upp kopp efter kopp utan problem.
- + OptiVend kan installeras varsomhelst: allt du behöver är ett eluttag och vattenanslutning. Ingen vattenanslutning? Upptäck våra fristående uppsättningar (se [tillbehör](#)).
- + LED -ljus vid uttaget
- + Dryckesalternativ ställs enkelt in och ändras. Det krävs en pinkod för att undvika oavsiktlig omprogrammering.
- + Användarvänlig support på skärmen.
- + Enkel påfyllning.
- + Enkel och hygienisk rengöring med minimal stilleståndstid, allt utan att du behöver öppna maskinen.

HÅLLBAR KVALITET PÅ HÖGSTA HASTIGHET

En snabb kopp eller en full termoskanna till konferensrummet? OptiVend Touch är alltid redo och snabb att producera stora mängder - efter rätt smak och temperatur. Med pålitliga teknik och hållbar konstruktion säkerställer OptiVend Touch år av problemfri användning.

- + Nya OptiVend High Speed Duo Touch håller upp en kopp kaffe på bara 5 sekunder.
- + Med OptiVend Touch har du möjligheten att programmera 3 olika tidsinställningar.
- + Energisparläget garanterar minimal energiförbrukning under standby.
- + Interiören i rostfritt stål är oförstörbar och fullt återvinningsbar.
- + Pannan är extra isolerad och därför energieffektiv.
- + Energimärkning A+.

More efficient



A+

Less efficient

Norm EVA ■ Energy Measurement Protocol (version 3_0B ■ 14/2/2011)



- + Kapacitet per timme upp till 150 liter / 1250 koppar.
- + Enkel eller dubbel simultan utmatning för koppar och termoskannor.
- + Brygg 2 två-liters termoskannor med kaffe på 77 sekunder eller 2 x 2 termoskannor på 160 sekunder.
- + Tip-up cup bricka för koppar.

För situationer där kapacitet och hastighet är viktiga utvecklade Animo OptiVend High Speed Duo Touch med två separata utsläpp. Brygg två kannor – eller koppar – kaffe samtidigt, med en knapptryckning. Föredrar du varmt vatten, eller en varm choklad eller cappuccino? OptiVend High Speed Duo Touch har plats för 2 till 4 kapslar för omedelbara ingredienser.

DESIGNAD FÖR ALLA MILJÖER

Kraftfull på insidan, vacker på utsidan. OptiVend Touch kompakta storlek betyder att den inte tar mycket plats. Och den passar i alla interiörer och miljöer:



- + Designen är en kombination av rostfri inredning med ett svart hölje. Frontpanelen finns i grönt, vitt eller svart.
- + OptiVend Touch finns i olika modeller och versioner: endast för koppar, för termoskannor och med två utsläpp för två drycker samtidigt (DUO-modeller).
- + Display- och väljarknapparna är inbjudande och enkla att använda.



ANSLUTEN FÖR **OPTIMERING**



OptiVend Touch erbjuder omfattande alternativ för (kommersiell) kommunikation på skärmen – även under bryggningsprocessen. Flera alternativ för bakgrundsfärg på skärmen.

OptiVend Touch är förberedd för en telemetrianslutning som ger möjlighet att övervaka dess prestanda på avstånd. Informationen kan användas för att analysera och optimera driften och för att förhindra onödiga servicebesök.

- + Få insikter i användarnas beteende och intäkter.
- + Visa centraliserad data på alla kaffemaskiner i ditt nätverk.
- + Använd planeringsverktyg och förutsäg trender.
- + EVA DTS / MDB / DEX-UCS.
- + USB/SD -anslutning.

DEDICATED TO EVERY CUP

*Ett perfekt kaffe
börjar med en
perfekt maskin.*

Och en perfekt maskin är en fråga om kunskap, erfarenhet och engagemang. Vi använder bara de bästa materialen som inte bara ser eleganta ut, men som också är hållbara. Våra högkvalitativa komponenter garanterar en snabb, välfungerande maskin för en lång tid framöver. Vi har varit ISO 9001 -certifierade sedan 1994. Dessa är våra huvudpelare med hänsyn till produktionen av kaffemaskiner:

- + Utmärkt smak.
- + Pålitlig prestanda.
- + Enkel att använda och underhålla.
- + Hållbarhet.
- + Utmärkt design.
- + Lång livslängd.

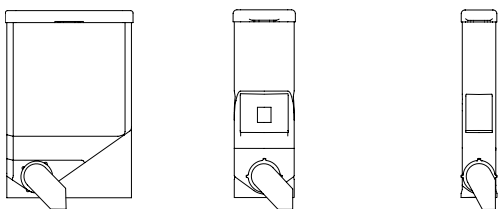


MENYER OCH ALTERNATIV

- + Upp till 4 kapslar för pulveriserade ingredienser.
- + 24 drycker som är enkla att programmera
- + Separata kranar för kaffe och varmt vatten.
- + Modeller för koppars och termoskannor.
- + Justerbar kaffestyrka.
- + STOPP-knapp.
- + Smart energisparläge.
- + Rengöringsprogram.
- + Användningsräknare.
- + Justerbart varvtal för mixermotor.
- + Isolerad panna i rostfritt stål med torrkokningsskydd.
- + Justerbar temperatur.
- + Telemetri kompatibel (EVA DTS / MDB / DEX-UCS).
- + Finns i vitt, svart, grönt.

STORA BEHÅLLARE

Stora ingrediensbehållare räcker längre mellan påfyllningarna.



	5.1 LITER	2.3 LITER	1.2 LITER
Kaffe	± 1300 g / 640 koppar	± 500 g / 250 koppar	± 300 g / 150 koppar
Topping	± 3200 g / 265 koppar*	± 1350 g / 115 koppar*	± 750 g / 65 koppar*
Kakao	± 3600 g / 185 koppar	± 1500 g / 85 koppar	± 800 g / 45 koppar
Socker		± 1900 g / 450 koppar	± 1060 g / 245 koppar
Te			± 940 g / 235 koppar
Koffeinritt			± 300 g / 150 koppar

*cappuccino

DRYCKESALTERNATIV

Dryckesalternativen beror på ingredienserna som du väljer för varje kapsel. Justerbara kontroller gör det lätt att ändra alternativen.

DRYCKESALTERNATIV	11s	11(s) TS & 11 TL	21s	22 TS	32s	32 (TS)	33 (TS)	42 (TS)	43 (TS)	22 (TS) HS	42 (TS) HS
Kaffe (termoskannor)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓ (2x)	✓ (2x)
Kaffe med mjölk			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓ (2x)
Espresso	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	● (2x)	✓ (2x)
Capuccino			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓ (2x)
Latte Macchiato				⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙		● (2x)
Kaffe chok			⊙	⊙	✓	✓	✓	✓	✓		⊙ (2x)
Chokladmjölk			●	●	✓	✓	✓	✓	✓		⊙ (2x)
Wiener melange					✓	✓	✓	✓	✓		
Varmt vatten (termoskannor)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓ (2x)	✓ (2x)
Espresso chok			●	●	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙		● (2x)
Koffeinritt	⊙	⊙	●	●	●	●	●	●	●		⊙ (2x)
Te	⊙	⊙	●	●	●	●	●	●	●		⊙ (2x)
Kaffe med socker								✓	✓		⊙ (2x)
Dubbel espresso	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	● (2x)	✓ (2x)
Varm choklad	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	● (2x)	● (2x)
Soppa	⊙	⊙	●	●	●	●	●	●	●	● (2x)	● (2x)
Varm mjölk	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	● (2x)	● (2x)
Kallt vatten	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙		

- ✓ STANDARDFABRIKINSTÄLLNINGAR
- ⊙ GÅR ATT REGLERA (BEROENDE PÅ VALDA INGREDIENSER)
- VALFRI PROGRAMVARA KRÄVS

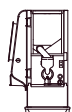
MODELLER OCH ALTERNATIV



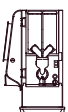
OPTIVEND S TOUCH

(3 versioner)

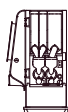
- + Lämplig för koppar.
- + Kapslar: max. 3.
- + B 248 × D 500 × H 569 mm.
- + Bryggtid kaffe: 11 sekunder.



OV 11s



OV 21s



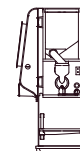
OV 32s



OPTIVEND S TS TOUCH

(1 version)

- + Lämplig för koppar och termoskannor.
- + Kapslar: max. 1.
- + B 248 × D 500 × H 686 mm.
- + Bryggtid kaffe: 7 sekunder.



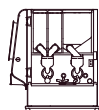
OV 11 (s) TS



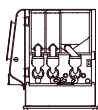
OPTIVEND TOUCH

(4 versioner)

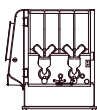
- + Lämplig för koppar.
- + Kapslar: max. 4.
- + B 409 × D 520 × H 569 mm.
- + Bryggtid kaffe: 7 sekunder.



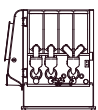
OV 32



OV 33



OV 42



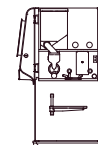
OV 43



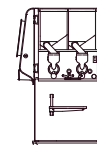
OPTIVEND TL TOUCH

(2 versioner)

- + Lämplig för koppar, termoskannor och pumpkrukor.
- + Kapslar: max. 2.
- + B 409 × D 520 × H 806 mm.
- + Bryggtid kaffe: 7 sekunder.



OV 11 TL



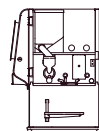
OV 22 TL



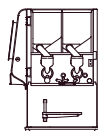
OPTIVEND TS TOUCH

(6 versioner)

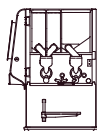
- + Lämplig för koppar och termoskannor.
- + Kapslar: max. 4.
- + B 409 × D 520 × H 686 mm.
- + Bryggtid kaffe: 7 sekunder.



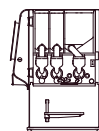
OV 11 TS



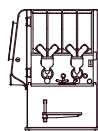
OV 22 TS



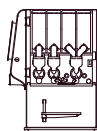
OV 32 TS



OV 33 TS



OV 42 TS



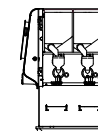
OV 43 TS



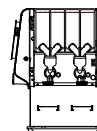
OPTIVEND HS DUO TOUCH

(2 versioner)

- + Lämplig för koppar och termoskannor.
- + Kapslar: max. 4.
- + B 409 × D 520 × H 686 mm.
- + Bryggtid kaffe: 5 sekunder.



OV 22 TS
HS DUO



OV 42 TS
HS DUO

Alla andra konfigurationer är tillgängliga på begäran

EXCEPTIONELLA EGENSKAPER



- + Separat varmvattenkran, t.ex. för tebrygning.

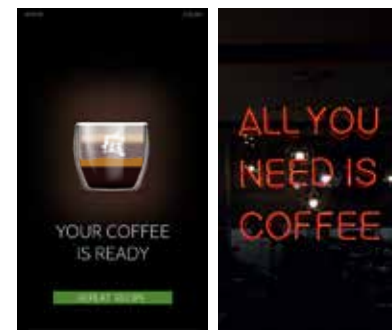


- + Inbjudande LED -ljus vid utloppet för enkel placering av koppar.



- + Olika alternativ för bakgrundsfärg på skärmen.

- + Meddelande på skärmen berättar när kapseln är (nästan) tom.
- + Användarvänlig support på skärmen.
- + Easy-to-swipe pekskärm med intuitivt användargränssnitt.
- + Mixersystem med justerbar mixerhastighet (RPM) för perfekt mjölkskum.
- + Kontroll av styrka (även för mjölk och socker).
- + Användningsräknare.
- + Isolerad panna i rostfritt stål.
- + Lämplig för många koppstorlekar.
- + USB- och SD -kortanslutning.
- + Näringsinformation på skärmen.
- + Spillbricka: enkel anslutning till avloppsslangen.
- + Alternativ per kopp: kaffe eller koffeinfritt.



- + Företagets logotyp, bild eller annons som skärmläckare.



- + Snabbt och enkelt rengöringsprogram.

ALTERNATIV OCH TILLBEHÖR

ALTERNATIV

- + Flera energialternativ.
- + Koppsensor. (gäller inte för HS DUO)
- + Termoslåge.
- + Varmt och kallt vattenutlopp (kylenhet i underskåp).
- + Nedsänkingspump.
- + Ditt företags logotyp på skärmen.



- + Vattenfilter
Filtrering minskar risken för kalk för att se till att din maskin fungerar smidigt och kaffet håller toppkvalitet.



- + Fristående uppsättning
Ingen huvudvattenanslutning? Använd Flojet-vattenpumpen. Det kompletta setet består av en pump, en vattentank och en sex meter lång anslutningsslang, som enkelt kan installeras i ett underskåp.

TILLBEHÖR

- + Underskåp (bänkskiva som tillval).
- + Fristående uppsättning (pump med vattentank).
- + Vattenfilter för minskat underhåll.
- + Termoskannor i fem olika storlekar (1,5, 1,85, 2,0 och 2,1 liter).
- + Koppdispenser.
- + Fullt paket med rengöringsprodukter.
- + Vattenbehållare 8,2 liter.
- + Plats för betalningssystem.



- + Koppdispenser
Koppdispenser i rostfritt stål, lämplig för olika storlekar av kaffekoppar. Lämplig för väggmontering.



- + Underskåp
Användbart för förvaring av påfyllningar till ingredienser, socker, mjölk och omrörare. Bakpanelen är infälld för att ge plats för anslutningar och eventuellt ett filter.



- + Positionering av kopp
Perfekt för självbetjäningplatser. Enkel montering på brickan.



- + Termoskannor
Animo erbjuder ett brett sortiment av isolerade kannor i rostfritt stål för varma drycker.



- + Nedsänkingspump
OptiVend Touch förberedd med ett extra alternativ för anslutning till en nedsänkingspump.



- + Koppsensor
Tillåter endast användning när en kopp eller termoskanna finns.

ALTERNATIV OCH TILLBEHÖR



VATTENBEHÅLLARE

- + Kapacitet: 8,2 liter. (5,2 liter filtrerat).
- + Ett Brita Maxtra -filter ingår
- + (100 liter / 4 veckor).
- + Låsbar dörr.



PLATS FÖR BETALNINGSSYSTEM

- + Myntmekanism (med eller utan växlare) eller kontaktlösa betalningssystem.
- + Möjligheter tillgängliga på begäran.



KOPPDISPENSER

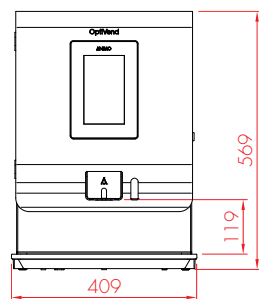
- + Enhet för koppdispenser med 3 koppdispenser. Lätt att justera för koppstorlek \varnothing 60 – 90 mm.
- + Utrustad med automatisk mekanism för kaffepress och avtagbar ingredienslåda ovanpå.
- + Kapacitet: abt. 3 x 50 koppar (30 cm).
- + Färg: svart.
- + Mått: B 140 x D 375 x H 570 mm.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

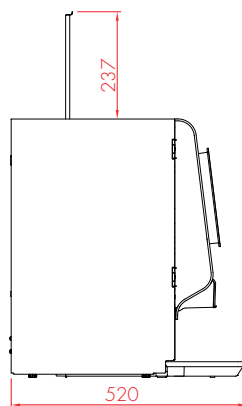
- + Bryggningstid, kopp (120 ml): 5 – 12 sekunder.
- + Bryggtid, termoskanna (1,5 l): ca. 60 sekunder.
- + Kapacitet per timme: 360 koppar (120 ml) / 40 liter varmt vatten.
- + Nominell effekt: 230 V / 50 – 60 Hz / 3275 W*.
- + OptiVend High Speed Duo Touch är tillgänglig med 6475 W och 9675 W.
- + Justerbar koppbricka: 100 – 155 mm.
- + Max. kranhöjd: 118 mm / TS 235 mm / TL 355 mm.
- + Pannkapacitet: 2,7 l (OV) / 5,5 l, rostfritt stålelement, torrkokningsskydd.
- + Kompatibel med olika betalningssystem (MDB).
- + Vattenanslutning: ¾".

OPTIVEND TOUCH

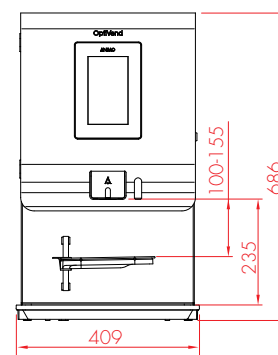
Alla dimensioner i millimeter.



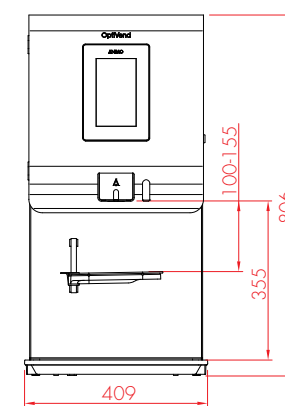
SETT FRÅN SIDAN



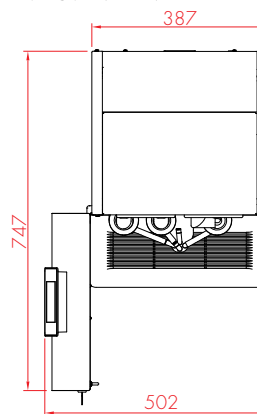
OPTIVEND TS TOUCH



OPTIVEND TL TOUCH

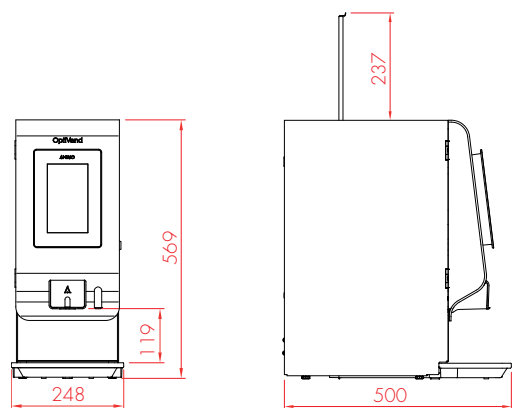


VY OVANIFRÅN



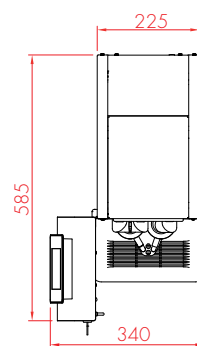
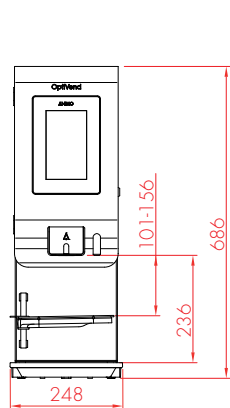
OPTIVEND S TOUCH

SETT FRÅN SIDAN

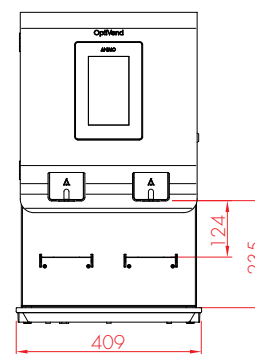


OPTIVEND S TS TOUCH

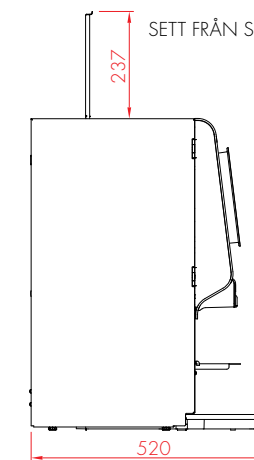
VY OVANIFRÅN



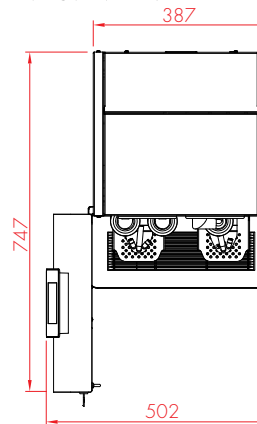
OPTIVEND TS HS DUO TOUCH



SETT FRÅN SIDAN



VY OVANIFRÅN



*andra strömanordningar på begäran

ANIMO

Vi tillverkar kaffemaskiner och utrustning av högsta kvalitet som är användarvänliga, hållbara och praktiska att underhålla. Våra maskiner erbjuder ett stort utbud av färska, varma drycker kopp efter kopp. Allt från nymalen espresso, cappuccino eller latte macchiato till te, varm choklad och färdiga soppor.

Vi har gjort affärer i över 70 år i fler än 100 länder världen över. Därför att bra kaffe kräver en bra maskin Och en bra maskin kräver erfarenhet, expertis och engagemang.

DEDICATED TO EVERY CUP

WWW.ANIMO.EU

Animo B.V. Huvudkontor
Assen – Nederländerna

Försäljning Nederländerna
Exportavdelning
info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

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

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

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

