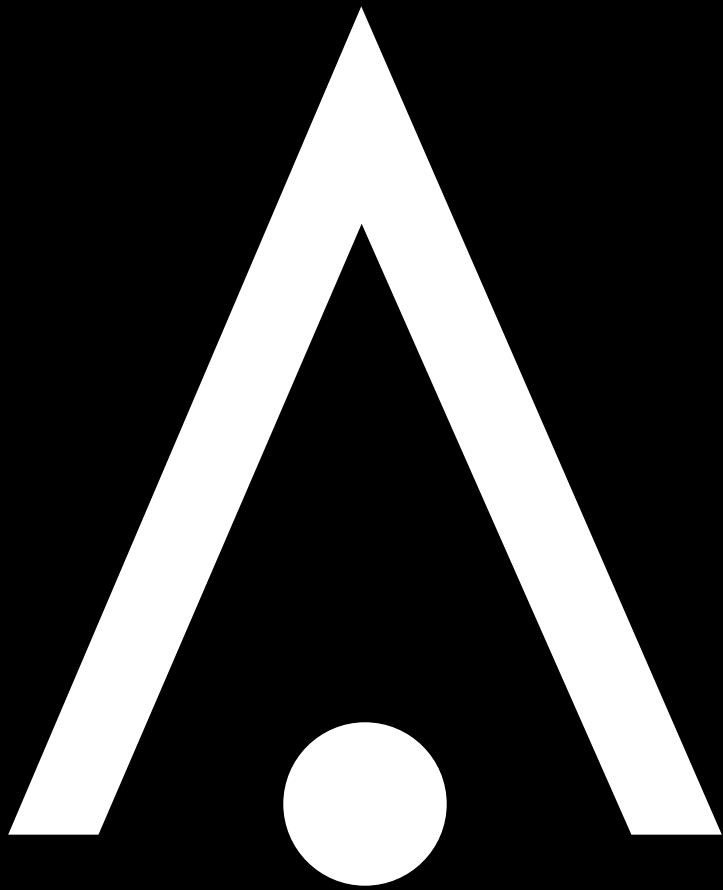


A MÁQUINA EXPRESSO DE EXCELÊNCIA



OptiBean Next Generation
Sinta-se como um barista.

ANIMO



O SEU MOMENTO

Sinta o prazer de um verdadeiro café. Tire um momento para desfrutá-lo — não importa onde esteja ou o quão ocupado possa estar. Café puro, moído no momento e com a temperatura ideal.

Não necessita de estar na esplanada de um café italiano. Pode tomá-lo em qualquer lugar. A OptiBean da Animo oferece-lhe um café expresso com moagem no momento, e outras tantas variedades, num abrir e fechar de olhos.

Por isso, qualquer momento será perfeito para um café.



OptiBean Next Generation.
Sinta-se como um barista.

SABOR PURO

Um expresso intenso, um cappuccino perfeito ou simplesmente uma deliciosa infusão. O que importa é o paladar: o sabor puro de um café acabado de moer.

É precisamente isso que a OptiBean da Animo oferece. Mói os grãos e prepara um expresso único a cada momento. A OptiBean foi concebida para os conhecedores, para os puristas e para todos aqueles que adoram um café fresco e autêntico. OptiBean da Animo: A máquina expresso por excelência.

OPTIBEAN XL

Para além das características da OptiBean, a OptiBean XL está equipada com um sistema de expresso XL para chávenas maiores e com mais conteúdo.

- + A OptiBean produz a moagem do café no momento, em qualquer altura.
- + O seu sistema de infusão italiano proporciona expressos deliciosos, da forma tradicional e com a pressão certa.
- + Escolha entre as diversas variedades de bebidas expresso, incluindo cappuccino, latte e latte macchiato.
- + A OptiBean possui 12 botões de seleção programáveis. Com um simples toque, obtém o seu café favorito.
- + Prefere um expresso intenso ou algo mais suave? Através do controlo de intensidade, garante que o seu café seja tão intenso quanto deseja.
- + Tem também ao seu dispor bebidas instantâneas (em pó), incluindo leite e chocolate.
- + Possui uma torneira de água quente em separado, para que o chá tenha sempre o sabor desejado.
- + O novo sistema de mistura possui uma velocidade de mistura regulável (rpm), para um topping perfeito.
- + O filtro de extração do misturador foi melhorado e o misturador necessita de ser limpo com menor frequência.



+ Grãos de café frescos



+ Escolha variada de bebidas expresso, tais como latte macchiato



+ Torneira de água quente em separado

DESIGN

APELATIVO

Um ótimo sabor não é feito apenas de café. Um design limpo e subtil, com iluminação LED e um acabamento perfeito, fazem da OptiBean um adereço apelativo para qualquer espaço.

- + A OptiBean é fabricada em aço inoxidável com detalhes subtis.
- + Os grãos encontram-se à vista, para que "sinta" o café.
- + A iluminação LED poderá ser ajustada, consoante as suas preferências.
- + O ecrã e os botões de seleção são apelativos e intuitivos.
- + Disponível em várias cores.



QUALIDADE E DURABILIDADE

Preparar o melhor café também é uma questão técnica.

A junção do moíno de fabrico suíço com o sistema de preparação italiano, permite obter o expresso perfeito.

- + A tecnologia comprovada assegura a fiabilidade.
- + O moíno, de fabrico suíço, com discos de cerâmica, assegura uma moagem perfeita, mantendo sempre o melhor sabor dos grãos.
- + O sistema de fabrico italiano proporciona expressos deliciosos, de forma autêntica e com a pressão certa.
- + Uma [®] bomba rotativa Procon assegura uma pressão constante durante o processo de preparação — quer para uma simples chávena, como para um jarro térmico — e sempre com uma textura cremosa.
- + Cada máquina é testada manualmente, de forma exaustiva.
- + A sua estrutura e peças foram desenhadas para uma manutenção mínima necessária.
- + A OptiBean permanecerá sempre fiável, mesmo com uma utilização intensiva.
- + O novo sistema de preparação invertido é acionado por um motor externo de 230 V, bastante silencioso durante a sua utilização.

Para além de perfeita a nível técnico, a OptiBean é também durável. As suas peças e estrutura garantem uma utilização simples e durável, sem problemas. Para além disso tudo, a OptiBean é energeticamente eficiente, o que é ótimo para si e para o meio-ambiente.

- + O principal material é o aço inoxidável: de longa duração e 100% reciclável.
- + Os discos de cerâmica do moíno duram uma vida.
- + A máquina é construída apenas com materiais de longa duração.
- + A OptiBean é energeticamente eficiente, com uma classificação de categoria A+, devido a:
 - Iluminação LED
 - Reservatório de água quente com isolamento extra (aprox. 50% mais eficiente)
 - Modo inteligente de poupança de energia (em standby)



- + Novo sistema invertido de preparação do expresso. Motor de 230 V, silencioso, deliciosa textura cremosa, sem gotejamento

More efficient



A+

Less efficient

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



APRECIE UM CAFÉ **SEM ESFORÇO**

A OptiBean é intuitiva em todos os sentidos. É fácil de programar, simples de utilizar e requer pouca manutenção.

Basta carregar num botão para desfrutar de um verdadeiro expresso, café ou chá, em poucos segundos. É tão simples quanto isso.

- + A OptiBean vem pré-programada, pelo que é tão simples como ligar e usar.
- + A OptiBean pode ser instalada em qualquer local. Tudo aquilo de que necessita é de uma ligação elétrica e de uma fonte de abastecimento de água. Caso não possua acesso próximo a uma fonte de abastecimento de água, necessitará de um conjunto de sistema autónomo (ver acessórios).
- + Os botões de seleção são simples e intuitivos.
- + A sua escolha surgirá nitidamente no ecrã após cada seleção.
- + A bandeja para chávenas é ajustável para diferentes alturas.
- + Existe uma posição, até mesmo para os copos mais altos (latte macchiato) e para os jarros térmicos.
- + Os recipientes para grãos e ingredientes instantâneos, são fáceis de reabastecer.
- + Poderá limpar a OptiBean sem a abrir. Fácil e higiénica.
- + Quando o recipiente de resíduos ou a bandeja aparta-pingos se encontrarem cheios, surgirá um alerta.
- + A máquina possui um grande recipiente de resíduos para as moagens de café, pelo que não necessita de limpá-lo constantemente.
- + As opções de bebidas são fáceis de selecionar.
- + É necessária a introdução de um código pin, de forma a evitar uma programação acidental.
- + Quatro apoios ajustáveis para um ótima estabilidade.



RELAXE EM QUALQUER LUGAR

A OptiBean Next Generation da Animo pode ser instalada e utilizada em qualquer lugar. Por exemplo:

- + Escritórios
- + Hotéis
- + Restaurantes
- + Supermercados
- + Hospitais
- + Cantinas
- + Salas de pequenos-almoços
- + Estações de serviço
- + Quiosques
- + Ginásios
- + Lares
- + Centros de exposições
- + Aeroportos
- + Escolas
- + Cinemas
- ... e muito mais.





MODELOS E MENUS



OPTIBEAN 2 NG (ART. 1004555)

- + Capacidade do sistema expresso:
6,5 - 9,5 g
- + 1 recipiente para grãos e 1 recipiente para instantâneos
- + Recipiente para grãos até 1500 g
- + Recipiente para instantâneos / leite: \pm 2300 g ou
chocolate: \pm 2440 g (3,8 l)
- + Misturadores: 1
- + Botões de bebidas: 12
- + (L x P x A): 409 x 565 x 792 mm



OB 2 (XL) NG

OPTIBEAN 2 XL NG (ART. 1004556)

- + Capacidade do sistema expresso:
9,5 - 13,4 g



OPTIBEAN 3 NG (ART. 1004557)

- + Capacidade do sistema expresso:
6,5 - 9,5 g
- + 1 recipiente para grãos e 2 recipientes
para instantâneos
- + Recipiente para grãos até 1500 g
- + Recipiente para instantâneos/ leite:
 \pm 970 g (1,6 l)
- + Recipiente para instantâneos / chocolate:
 \pm 1030 g (1,6 l)
- + Misturadores: 1
- + Botões de bebidas: 12
- + (L x P x A): 409 x 565 x 792 mm



OB 3 (XL) NG

OPTIBEAN 3 XL NG (ART. 1004558)

- + Capacidade do sistema expresso:
9,5 - 13,4 g

OPÇÕES DE BEBIDAS

As opções de bebidas, dependem dos ingredientes que seleccionar para cada recipiente. Os comandos ajustáveis permitem alterar facilmente as opções.

OPÇÕES DE BEBIDAS	OptiBean 2 (XL) NG	OptiBean 3 (XL) NG
Café (jarros térmicos)	✓	✓
Café com leite	✓	✓
Expresso	✓	✓
Cappuccino	✓	✓
Latte Macchiato	✓	✓
Café com chocolate	⊙	✓
Leite com chocolate	⊙	✓
Wiener Melange		✓
Água quente	✓	✓
Expresso com chocolate	⊙	✓
Descafeinado	⊙	⊙
Chá	⊙	⊙
Café com açúcar	⊙	⊙
Leite quente	⊙	⊙
Chocolate quente	⊙	⊙
Expresso Duplo	⊙	⊙
Água fria	◆	◆

✓ DEFINIÇÕES DE FÁBRICA

⊙ AJUSTÁVEL (DEPENDENDO DA ESCOLHA DOS INGREDIENTES)

◆ POSSÍVEL ATRAVÉS DA INSTALAÇÃO DE UMA UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO NO ARMÁRIO DE APOIO

- + Novo sistema invertido de preparação de expressos
- + Saída dupla para uma verdadeira experiência de café
- + Moíno de café com mecanismo em cerâmica
- + Recipiente para grãos
- + Prepara duas chávenas em simultâneo (em 2 ciclos de preparação)
- + Torneiras de água quente e de café em separado
- + Fácil de utilizar
- + Controlo de intensidade (também para o leite e o açúcar)
- + Botão de STOP
- + Iluminação LED OptiLight
- + Modo inteligente de poupança de energia
- + Programa de limpeza (no painel de controlo)
- + Registo do número de utilizações
- + Caldeira isolada em aço inoxidável
- + Adequada para chávenas e jarros térmicos

CAPACIDADE DOS RECIPIENTES PARA INGREDIENTES DA OPTIBEAN

	Recipiente para grãos até 1500 g	Recipiente com 1,6 l	Recipiente com 3,8 l
Grãos de café:	± 1500 g / 200 chávenas	-	-
Topping:	-	± 970 g / 63 chávenas	± 2300 g / 150 chávenas
Chocolate:	-	± 1030 g / 60 chávenas	± 2440 g / 140 chávenas

OPÇÕES E ACESSÓRIOS

OPÇÕES

- + Detecção de chávena, assim o café é tirado apenas com a presença da mesma
- + Compatível com diversas formas de pagamento (MBD)
- + Funções de quente e frio numa só máquina (unidade de refrigeração no compartimento inferior)
- + Parte frontal em preto, branco ou colorida, com escolha entre as cores da paleta RAL (o modelo padrão vem em aço inoxidável)



- + Mecanismo de moedas e de trocos (nri)



- + Detecção de chávenas

ACESSÓRIOS

- + Filtro de água
- + Aquecedor de chávenas (KKWn)
- + Jarro térmico de 1 l
- + Dispositivo de limpeza de moínhos de café Grindz™
- + Kit de limpeza
- + Pastilhas de limpeza
- + Removedor de resíduos de café
- + Agente descalcificante
- + Kit de manutenção
- + Conjunto de tubos de drenagem



- + Dispensador de chávenas
Dispensador de chávenas em aço inoxidável, adequado para tamanhos de chávenas de café diferentes. Adequado para montagem em parede.



- + Armário de apoio
útil para armazenar as recargas de ingredientes, açúcar, leite e colheres. O painel traseiro é recuado para oferecer espaço às ligações e, eventualmente, um filtro.



- + Extensão do recipiente para grãos
O recipiente aumentará a sua capacidade em 700 g por cada extensão do mesmo.



- + Kit de conversão para recipientes XL
Recipientes XL para uma maior quantidade de ingredientes, que permite reabastecer com menor frequência.



- + Conjunto com sistema autónomo
Sem fontes de abastecimento de água? Utilize a bomba de água Flojet. O conjunto completo consiste numa bomba, num depósito de água e num tubo de ligação de seis metros, que poderá ser instalado facilmente no armário de apoio.

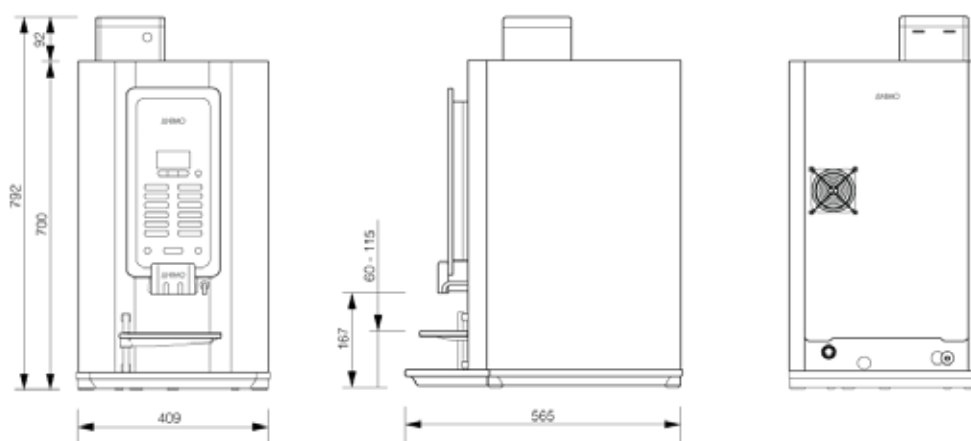
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- + Tempo de preparação, chávena (120 ml): 25 - 30 seg
- + Capacidade por hora: 120 chávenas (120 ml) / 14 l
- + Potência nominal: 220-240 V / 50-60 Hz / 2275 W
- + Bandeja para chávenas ajustável: 60 - 115 mm
- + Altura máx. da torneira: 167 mm
- + Bomba rotativa (Procon®): 10 bar
- + Caldeira isolada em aço inoxidável (1,1 l) com 1800 W e proteção de funcionamento a seco
- + Moíno com mecanismo em cerâmica (Ditting®) com uma vida útil muito extensa (\pm 300.000 chávenas)
- + Ligação de água: 3/4"
- + Volume do recipiente para resíduos: 7 l (\pm 130 chávenas)

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

VISTA LATERAL DIREITA

VISTA TRASEIRA



Todas as dimensões em mm



ANIMO

Fabricamos máquinas de café para pessoas que pretendem servir bom café. Máquinas intuitivas, com variedade de opções, que são duráveis e de fácil manutenção.

As nossas máquinas oferecem uma vasta gama de bebidas quentes a qualquer momento. Desde o expresso de grão moído no momento, passando pelo cappuccino ou latte macchiato, até ao chá, chocolate quente e sopas instantâneas.

Estamos no mercado há mais de 65 anos em mais de 75 países espalhados pelo mundo. Porque um bom café requer uma boa máquina. E uma boa máquina requer experiência, excelência e dedicação.

DEDICATED TO EVERY CUP

WWW.ANIMO.EU

Animo B.V.
Sede
Assen - Holanda

Vendas Holanda
Departamento de exportação
info@animo.nl
+31 (0)592 376 376

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

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

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

1005876 REV. 1 290716

ANIMO

