

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://animo.nt-rt.ru> || aoi@nt-rt.ru

Профессиональные кофемашины OPTIME



red dot award 2019
winner



OptiMe

То, что мне нравится.

ANIMO



Anito — это отличный кофе, отмеченный наградами дизайн и высокая экологичность. Мы используем высококачественные компоненты и чистый производственный процесс для создания экономичной кофемашины, которая гарантирует высокую производительность и отличный вкус вашим напиткам.

НОВЫЙ СПОСОБ НАСЛАДИТЬСЯ КОФЕ

Идеальный кофе начинается с идеальной кофемашины. Если она к тому же полностью соответствует вашим вкусам, тогда начинается настоящая магия. Получите все это с нашей новой профессиональной кофемашиной: Animo OptiMe®.

Крепкий эспрессо, вкусный кофе или капучино со свежим молоком? Модель OptiMe разработана радовать вкус и взор: свежемолотый кофе и безупречный дизайн.



red**dot** award 2019
winner



Кто вы? Ценитель, знаток или просто любите настоящий кофе? Вы можете получить качество Animo в компактной кофемашине, которая подходит ко всему. Хотите настроить OptiMe под себя? Вы легко можете сделать это в соответствии со своим вкусом.

OptiMe. То, что мне нравится.

ВЫРАЗИ СВОЙ СТИЛЬ

*Приятный
вкус —
это больше,
чем просто
аромат.*

Хотите, чтобы ваша кофемашина привлекала внимание? Или, наоборот, была незаметной в интерьере? Нет проблем! OptiMe полностью настраивается. Вы выбираете материалы, цвета, дополнительные устройства и регулировки и полностью настроить машину по своему вкусу. Она превзойдет ваши ожидания.

- + Настройте свою кофемашину OptiMe
- + Компактный дизайн на 360°
- + Светодиодная подсветка OptiLight (любого цвета)
- + Расширенные возможности для отображения (рекламной) информации на экране — в том числе в процессе варки кофе
- + Различные цветовые решения для фоновой подсветки дисплея

Обладая простым в управлении сенсорным экраном с интуитивно понятным интерфейсом, OptiMe отлично подходит для залов самообслуживания.



МАЛЕНЬКАЯ МАШИНА БОЛЬШОЙ ВЫБОР ВКУСОВ



Будь то начало дня или минутка для себя — чем вкуснее кофе, тем лучше перерыв. Мы производим кофемашины более 68 лет, поэтому OptiMe дает вам кофе именно того качества, которого вы достойны. OptiMe может иметь как один, так и два контейнера для зерен (две кофемолки). Выбирайте кофейные зерна на свой вкус!

Имея расчетную производительность до 125 чашек в день, Animo OptiMe радует не только скоростью работы, но и исключительным вкусом. Машина подходит для любой обстановки, и к ней легко можно добавить:

- + Модуль для свежего молока с охлаждением
- + Стильный подогреватель чашки
- + Множество других удобных приспособлений, деталей и аксессуаров

Кофемашина очень компактна и вписывается в самые разные интерьеры: офис, гостиницу, ресторан или зал самообслуживания. Порадуйте своих гостей, коллег и клиентов чашечкой отменного кофе или любым из многочисленных кофе напитков.

Машина OptiMe оснащена телеметрическим оборудованием, что позволяет дистанционно отслеживать ее работу. Эти данные можно использовать для анализа, оптимизации производительности и для планирования техобслуживания.

- + Получайте данные о вкусовых предпочтениях пользователей и о полученной выручке
- + Просматривайте данные по всем кофемашинам через централизованную сеть
- + Пользуйтесь инструментами планирования и прогнозирования трендов
- + EVA DTS / MDB / DEX-UCS
- + Все данные доступны в приложении на телефоне или на веб сайте



А КАК НАСЧЕТ СВЕЖЕГО МОЛОКА?

Что может быть лучше крепкого капучино с самым свежим молоком? Теперь его можно приготовить всего одним нажатием кнопки. В OptiMe свежее молоко можно использовать для создания различных напитков на основе эспрессо - таких, как капучино, латте и латте макиато.

OptiMe оснащена новым надежным насосом для молока, способным за пару секунд приготовить крепкую молочную пену.

- + Работает бесшумно
 - + Стабильное высокое качество
 - + Соответствие гигиеническим требованиям стандарта HACCP
 - + Легко обслуживать и удобно мыть
- удобный: интерфейс последовательно подсказывает процесс очистки



ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРЕВОСХОДНЫЙ ВКУС

Машина OptiMe разработана в том же стиле, что и удостоенная наград OptiBean, и обладает именно тем качеством, которое Вы ожидаете от Animo. Итальянское заварное устройство обеспечивает идеальное давление и готовит эспрессо по всем правилам отменного итальянского кофе.

Крепкий эспрессо или что-нибудь полегче? Выбирайте свой любимый кофе одним нажатием.

- + Настоящий кофе свежего помола
- + Множество вариантов напитков на основе эспрессо
- + Добавьте модуль для охлаждения молока и/или стильный подогреватель чашек
- + Отдельный краник для горячей воды: например для заваривания чая
- + Понятный интерфейс, минимум техобслуживания
- + Сделана из прочных компонентов
- + Экологична и надежна даже при интенсивном использовании
- + Стильное дополнение к любому интерьеру
- + Интеллектуальный режим энергосбережения (в режиме ожидания)

OptiMe может быть оснащена большой системой заварки эспрессо для больших чашек (150-230 мл)

Идеальный кофе начинается с идеальной кофемашины. А для идеальной кофемашины важны знания, опыт и преданность делу. Мы следуем нескольким главным ориентирам при производстве кофемашин:

- + Отличный вкус
- + Высокая производительность
- + Удобство использования и обслуживания
- + Интересный дизайн
- + Долговечность



КОФЕМАШИНА, КОТОРАЯ ХОРОША ВО ВСЕМ

Размеры вашего помещения
не имеют значения -
компактная кофемашина
OptiMe подойдет везде,
где нужен кофе.

OptiMe подходит для:

- + Офиса
- + Гостиницы
- + Школы
- + Ресторана
- + множества других мест



НА ЛЮБОЙ ВКУС СОБЕРИТЕ СВОЮ МАШИНУ



Возможность выбрать свой дизайн позволяет небольшим и средним компаниям выразить свой индивидуальный стиль.

Вы можете выбрать из множества цветов, материалов и дополнительных приспособлений.



Зайдите на сайт optime.animo.eu или отсканируйте QR-код, чтобы посмотреть все варианты OptiMe.



ЦВЕТ ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ

- + Черная или белая



БОКОВЫЕ И ЗАДНИЕ ПАНЕЛИ

- + Предлагается семь (стандартных) вариантов, но можно создать свой собственный дизайн. Возможно всё!



ДЕКОРАТИВНАЯ ПАНЕЛЬ

- + Зеркальная, абстрактная или песчаная

МОДЕЛИ И ТИПЫ



НАИМЕНОВАНИЕ МОДЕЛИ

OptiMe 11

OptiMe 12

OptiMe 21

OptiMe 22

Вместимость контейнера для зерен:	6,5 – 9,5 г	6,5 – 9,5 г	6,5 – 9,5 г	6,5 – 9,5 г
Количество контейнеров для зерен:	1	1	2	2
Количество контейнеров для растворимых ингредиентов:	1	2	1	2
Ёмкость контейнера для зерен:	~ 1 200 г / 160 чашек	~ 1 200 г / 160 чашек	~ 2 x 600 г / 160 чашек	~ 2 x 600 г / 160 чашек
Ёмкость контейнера для растворимых ингредиентов (топпинг):	~ 1 400 г / 200 чашек	~ 600 г / 85 чашек	~ 1 400 г / 200 чашек	~ 600 г / 85 чашек
Ёмкость контейнера для растворимых ингредиентов (шоколад):	~ 1 950 г / 120 чашек	~ 800 г / 50 чашек	~ 1 950 г / 120 чашек	~ 800 г / 50 чашек

К любой модели можно добавить:

- + Заварное устройство XL для больших чашек (150-230 мл). Емкость заварного устройства XL составляет 9,5-13,4 г
- + Модуль для свежего молока
- + Байпас (для приготовления американо или лонг блэк)

Модели OptiMe 21 и 22 (см. рис.) оборудованы модулем для свежего молока.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ И НАСТРОЙКИ



ОХЛАЖДАЮЩИЙ МОДУЛЬ С СИСТЕМОЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СВЕЖЕГО МОЛОКА

- + Дополнительный аксессуар для всех моделей OptiMe (всегда с правой стороны)
- + В стандартную комплектацию также входит лоток для ингредиентов
- + Быстрая и легкая чистка (по стандарту HACCP)
- + Можно комбинировать с топпингом
- + Кофемашина оборудована насосом для молока для приготовления идеальной молочной пены
- + Напитки с использованием молочной пены и горячего или холодного молока
- + Емкость для молока: 4 л
- + Дверца запирается
- + Питание: 220-240 В / 50-60 Гц / 43 Вт
- + Размеры (Ш × Г × В): 230 × 420 × 455 мм
- + Вес: ~ 19 кг

ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ЧАШКИ

- + Подходит для всех моделей OptiMe
- + Полок с подогревом: 3
- + Емкость (ставя чашки друг на друга): прикл. 60 чашек для кофе/ 144 чашки для эспрессо
- + Подключение электричества: 220-240 В / 50-60 Гц / 105 Вт
- + Размеры (Ш × Г × В): 230 × 420 × 455 мм
- + Вес: ~ 11 кг

ПОДДЕРЖКА ПЛАТЕЖНЫХ СИСТЕМ

Монетоприемники (с разменом или без) или системы бесконтактных платежей.

OptiMe — это кофемашина с безграничными возможностями. Заваривает любой напиток на ваш выбор, со свежим молоком или без: кофе с молоком, латте макиато, капучино, эспрессо, американо, кофе, горячий шоколад или чай.



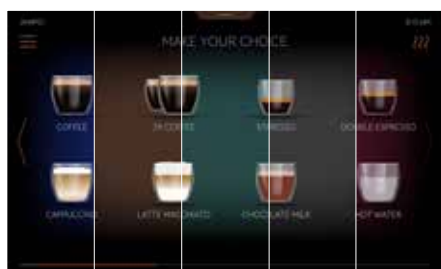
ОСОБЕННЫЕ ФУНКЦИИ



- + Заварное устройство перевернутого типа



- + Уведомление на экране, когда контейнер уже (почти) опустел



- + Различные цветовые решения для подсветки дисплея



- + Светодиодная подсветка OptiLight (любого цвета)



- + Керамический механизм кофемолки (Ditting®) с длительным сроком службы (~ 300 000 чашек)



- + Подсказки для пользователя (с анимацией)



- + Отдельный выход для горячей воды, например для заваривания чая



- + Вместо свежего молока можно использовать топпинги. Возможно их совместное применение.

ОСОБЕННОСТИ

- + Сенсорный экран с простым, понятным интерфейсом
- + Логотип компании, изображение, видео или реклама в качестве экранной заставки
- + 1 или 2 контейнера для свежих кофейных зерен
(1 или 2 кофемолки)
- + Доступны модели с 1 или 2 контейнерами для растворимых ингредиентов
- + Широкие возможности размещения рекламы на экране
(в том числе во время заваривания кофе)
- + Бесшумный насос для молока с неизменно высоким качеством
- + Миксер с настройкой частоты вращения (об/мин) для отличного топпинга
- + Двойное выпускное отверстие для получения настоящего эспрессо
- + Готовит сразу две чашки (за 2 цикла)
- + Заварное устройство с предварительным нагревом
- + Регулирование температуры воды
- + Контроль крепости кофе и количества молока и сахара
- + Программа быстрой и легкой очистки
- + Счётчик количества использований
- + Бойлер из нержавеющей стали с изоляцией
- + Подходит для чашек различных размеров
- + Подключение USB и SD-карты
- + Информация о продуктах на экране
- + Контейнеры для зерен закрываются на ключ
- + Большой контейнер для отходов: 3 л / 70 чашек
- + Лоток для сбора воды легко подсоединяется к сливному шлангу



OptiMe можно оборудовать двумя контейнерами для зерен (две кофемолки). Выбирайте кофейные зерна на свой вкус!



Добавьте модуль для охлаждения свежего молока и/или недавно разработанный подогреватель чашек.

ДОПОЛНЕНИЯ И АКСЕССУАРЫ

ДОПОЛНЕНИЯ

- + Совместимость со многими системами оплаты (MDB / G-13)
- + Поддерживает телематическое подключение (AVA DTS / MDB / DEX-UCS)
- + Бренд компании на наружной стороне машины (например логотип компании)
- + Байпас (для варки американо или лонг блэк)



- + Подогреватель чашки или охладитель молока. Отдельный выключатель питания.

АКСЕССУАРЫ

- + Аксессуары для чистки
- + Фильтр для воды
- + Увеличение ёмкости контейнеров для зерен – уже скоро!
- + Увеличение ёмкости контейнеров для растворимых ингредиентов – уже скоро!
- + Набор магнитов (для соединения OptiMe с охлаждающим модулем или подогревателем чашек)
- + Высокие подставки (100 мм) для доступа к поверхности под кофемашиной во время уборки (в том числе под сливным лотком)



- + Отдельный комплект. В случае, когда нет стационарного водопровода, можно легко подключить водяной насос Flojet с резервуаром для воды (например, для обслуживания мероприятий).



- + Подставка для латте макиато. Для высоких стаканов (расстояние от крана до подставки: 140 мм).



- + Лоток для кофейных добавок. Стандартно прилагается к модулю для охлаждения молока.



- + Крепление для чашки. Идеально подходит для заведений самообслуживания. Легко закрепляется.



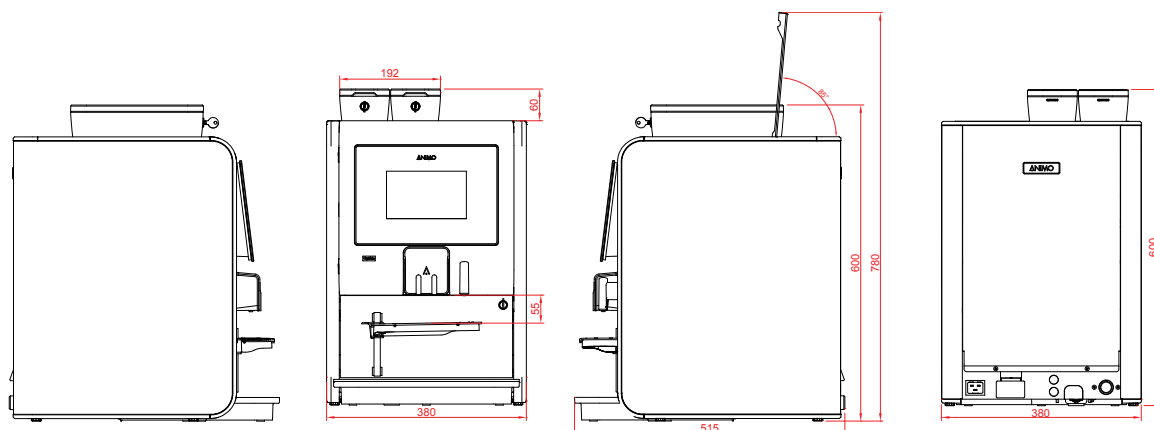
- + Диспенсер для стаканчиков в новом дизайне – уже скоро!

Вся информация и изображения дополнений и аксессуаров, которые пока недоступны, могут быть изменены.

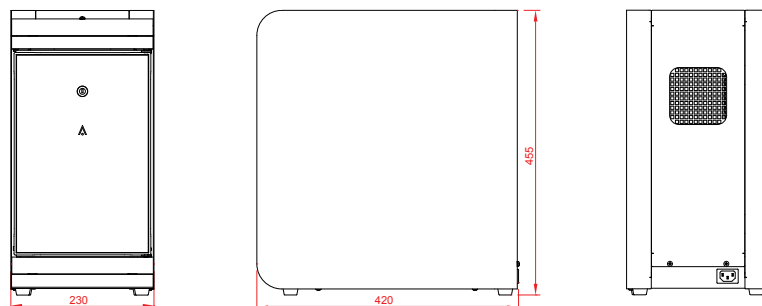
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- + Время приготовления, чашка (120 мл): 25-30 секунд.
- + Производительность в час: 120 чашек (120 мл) / 14 л
- + Дисплей: сенсорный экран 7 дюймов
- + Регулируемая подставка для чашек: 50-105 мм
- + Максимальное расстояние между краником и подставкой для чашки: 165 мм
- + Источник питания: 220-240 В / 50-60 Гц / 2200 Вт
- + Подключение воды: 3/4 дюйма
- + Объем контейнера для отходов: 3 л (~ 70 чашек)
- + Бойлер из нержавеющей стали с изоляцией (0.5 л) с нагревательным элементом на 1800 Вт и защитой от работы всухую
- + Размеры Ш × Г × В: 380 × 515 × 600 мм
- + Вес: ~ 32 кг

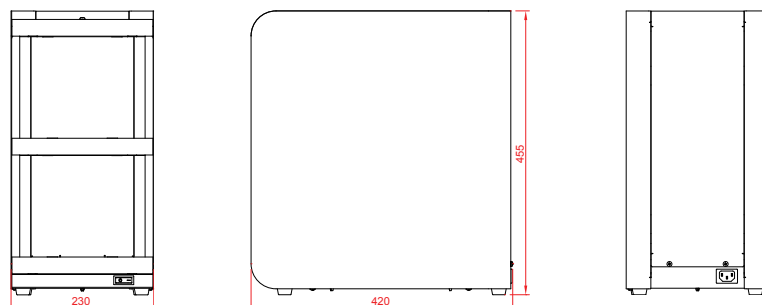
OptiMe



Охладитель молока OptiMe



Подогреватель чашки OptiMe



Все размеры в мм



Мы производим кофемашины и сопутствующие товары высочайшего качества, которыми легко управлять, приятно пользоваться и удобно обслуживать.

Наши машины радуют свежеприготовленными горячими напитками.

Все, от эспresso из свежемолотых зерен капучино, латте макиато, чая, горячего шоколада и до супа быстрого приготовления.

Полностью настраиваемая кофемашина OptiMe позволяет проявить свой индивидуальный стиль как в небольшом, так и среднем компаниям. Самая компактная из машин подобного класса OptiMe впечатляет высокой производительностью и исключительно вкусным кофе.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Киров (8332)68-02-04
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Казахстан (772)734-952-31

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

<https://animo.nt-rt.ru> || aoi@nt-rt.ru